



REPÚBLICA DEL ECUADOR

UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADOS

FACULTAD DE POSGRADOS

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PREVIO A

LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

MAGÍSTER EN TURISMO CON MENCIÓN EN DISEÑO DE

PRODUCTOS TURÍSTICOS

Tema:

Diseño de un producto agroturístico sostenible vivencial en fincas cacaoteras
para el desarrollo del cantón Mocache.

AUTOR: Moisés Guberly Gavi García

Docente tutor: Lic. Liliana Soriano Torres, Mgs

Milagro, 2026

ECUADOR

INFORME DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, **Liliana Elizabeth Soriano Torres** en mi calidad de director del trabajo de titulación, elaborado por **Moises Guberly Gavi García** cuyo tema es **Diseño de un Producto Agroturístico Sostenible Vivencial en Fincas Cacaoteras para el Desarrollo del Cantón Mocache**, que aporta a la Línea de Investigación **Desarrollo Local y Empresarial**, previo a la obtención del **Grado Magíster en Turismo con mención en Diseño de Productos Turísticos**. Trabajo de titulación que consiste en una propuesta innovadora que contiene, como mínimo, una investigación exploratoria y diagnóstica, base conceptual, conclusiones y fuentes de consulta, considero que el mismo reúne los requisitos y méritos necesarios para ser sometido a la evaluación por parte del tribunal calificador que se designe, por lo que lo APRUEBO, a fin de que el trabajo sea habilitado para continuar con el proceso de titulación de la alternativa de Informe de Investigación de la Universidad Estatal de Milagro.

Milagro, 19 de junio de 2026



Validar únicamente en FirmaEC.
Firmado electrónicamente por:
**LILIANA ELIZABETH SORIANO
TORRES**

Lic. Liliana Elizabeth Soriano Torres, Mgs.

Número de cédula: 1204484198

DERECHO DE AUTOR

Sr. Dr.

Fabricio Guevara Viejó

Rector de la Universidad Estatal de Milagro

Presente.

Yo, **MOISES GUBERLY GAVI GARCIA** en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales de este trabajo fin de máster, mediante el presente documento, libre y voluntariamente cedo los derechos de Autor, que fue realizada como requisito previo para la obtención de mi Grado, de Magíster en **TURISMO CON MENCIÓN EN DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS** como aporte a la Línea de **Investigación Desarrollo local y Empresarial** de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, concedo a favor de la Universidad Estatal de Milagro una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservo a mi favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Así mismo, autorizo a la Universidad Estatal de Milagro para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de titulación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

El autor declara que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.

Milagro, 19 de junio de 2026



Moises Guberly Gavi García

0929034817

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL CALIFICADOR



FACULTAD DE POSGRADO

ACTA DE SUSTENTACIÓN MAESTRÍA EN TURISMO

En la Facultad de Posgrado de la Universidad Estatal de Milagro, a los veintiseis días del mes de agosto del dos mil veintiseis, siendo las 15:30 horas, de forma VIRTUAL comparece el/la maestrante, LIC. GAVI GARCIA MOISES GUBERLY, a defender el Trabajo de Titulación denominado " **DISEÑO DE UN PRODUCTO AGROTURÍSTICO SOSTENIBLE VIVENCIAL EN FINCAS CACAOTERAS PARA EL DESARROLLO DEL CANTÓN MOCACHE.**", ante el Tribunal de Calificación integrado por: Mst PEÑAFIEL LEON JAZMIN JESSENIA, Presidente(a), Mba JOHNSON PLASCENCIO CHRISTIAN DANIEL en calidad de Vocal; y, Econ. HERNANDEZ CEREZO STEVEN SIMON que actúa como Secretario/a.

Una vez defendido el trabajo de titulación; examinado por los integrantes del Tribunal de Calificación, escuchada la defensa y las preguntas formuladas sobre el contenido del mismo al maestrante compareciente, durante el tiempo reglamentario, obtuvo las siguientes calificaciones:

TRABAJO DE TITULACION	54.70
DEFENSA ORAL	37.70
PROMEDIO	92.40
EQUIVALENTE	MUY BUENO

Para constancia de lo actuado firman en unidad de acto el Tribunal de Calificación, siendo las 15:31 horas.



JAZMIN JESSENIA
PENAFIEL LEON

MST PEÑAFIEL LEON JAZMIN JESSENIA
PRESIDENTE/A DEL TRIBUNAL



CHRISTIAN DANIEL
JOHNSON PLASCENCIO

MBA JOHNSON PLASCENCIO CHRISTIAN DANIEL
VOCAL



STEVEN SIMON
HERNANDEZ CEREZO

HERNANDEZ CEREZO STEVEN SIMON
SECRETARIO/A DEL TRIBUNAL



MOISES GUBERLY
GAVI GARCIA

GAVI GARCIA MOISES GUBERLY
MAESTRANTE

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación se lo dedico a Dios, en primer lugar, por brindarme fortaleza, sabiduría y perseverancia para culminar esta importante etapa de mi formación profesional. A mis papas en especial a mi madre, por el apoyo incondicional, su amor, el sacrificio realizado y enseñanzas, que han sido la base fundamental de mi crecimiento personal y académico.

A mi familia, por la motivación durante cada momento de este proceso, especialmente en los momentos de mayor dificultad. A mis docentes y compañeros, quienes contribuyeron con sus conocimientos, experiencias y consejos para enriquecer mi aprendizaje.

Finalmente, dedico este logro a todas las personas que creyeron en mí y me alentaron a seguir adelante, convirtiéndose en una fuente permanente de inspiración para alcanzar mis metas.

AGRADECIMIENTO

Expreso mi más sincero agradecimiento a Dios, por haberme dado la sabiduría, la salud y la fortaleza para culminar con éxito esta etapa de formación académica, agradezco también a mi familia por gran apoyo incondicional durante el trayecto de la maestría. El constante aliento emocional fue fundamental para superar todos los obstáculos que se presentó en el proceso de formación para conseguir esta meta profesional.

Mi gratitud a cada uno de los docentes de la maestría, quienes compartieron generosamente sus conocimientos sus vivencias experiencias orientadas a fortalecer muy

significativamente nuestro conocimiento profesional. También como no agradecer de manera especial a mi tutora de tesis Lic. Liliana Soriano Torres, Mgs. Quien estuvo presente en el proceso de investigación, gracias por su guía, dedicación, paciencia y valiosos aportes que permitieron fortalecer la calidad y rigurosidad de este trabajo.

Finalmente, quiero dedicar este logro a mi madre que desde el primer día me apoyo, agradezco también todas aquellas personas que, de una u otra manera, contribuyeron al

cumplimiento de este importante logro académico, brindándome su apoyo, confianza y palabras de aliento a lo largo de este camino.

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo diseñar un producto agroturístico sostenible de carácter vivencial en fincas cacaoteras del cantón Mocache, provincia de Los Ríos, como una estrategia para contribuir al desarrollo local mediante la valorización del cacao como recurso turístico. El estudio surgió ante la limitada oferta de experiencias agroturísticas estructuradas en el territorio, pese al importante potencial agrícola, cultural y paisajístico que poseen las fincas cacaoteras. Se desarrolló bajo un enfoque mixto, con alcance descriptivo, exploratorio y aplicado, utilizando investigación documental y de campo. Como técnicas de recolección de información se emplearon la observación directa, mediante fichas de observación aplicadas en las fincas, y encuestas dirigidas a turistas potenciales para conocer sus preferencias, intereses y disposición de visita. Los resultados evidenciaron un alto interés por participar en actividades relacionadas con la cosecha del cacao, la elaboración artesanal de chocolate, la gastronomía típica y el contacto directo con los productores, confirmando la viabilidad de implementar una experiencia turística vivencial. Con base en el diagnóstico realizado se diseñó la ruta “Mocache, Vive el Cacao desde la Raíz”, la cual integra diversas fincas cacaoteras y propone actividades interpretativas, demostrativas y participativas orientadas a fortalecer la identidad territorial y promover prácticas de turismo sostenible. La propuesta busca diversificar las fuentes de ingreso de los productores, fomentar la conservación del patrimonio natural y cultural, dinamizar la economía local y posicionar al cantón Mocache como un destino agroturístico competitivo, ofreciendo a los visitantes una experiencia auténtica basada en la cultura cacaotera y en la interacción con las comunidades rurales.

Palabras clave: Agroturismo, cacao, turismo sostenible, desarrollo local.

ABSTRACT

The objective of this research was to design a sustainable experiential agritourism product based on cocoa farms in the canton of Mocache, Los Ríos Province, as a strategy to promote local development through the enhancement of cocoa as a tourism resource. The study emerged in response to the limited availability of well-structured agritourism experiences in the area, despite the significant agricultural, cultural, and natural potential of its cocoa farms. A mixed-methods approach was adopted with a descriptive, exploratory, and applied scope, combining documentary and field research. Data were collected through direct observation using observation sheets applied to the farms and surveys administered to potential visitors to identify their preferences, interests, and willingness to participate in agritourism activities. The findings revealed a high level of interest in experiences related to cocoa harvesting, artisanal chocolate making, traditional gastronomy, and direct interaction with local producers, confirming the feasibility of developing an experiential tourism product. Based on the diagnosis, the tourism route "Mocache, Experience Cocoa from Its Roots" was designed, integrating several cocoa farms and offering interpretive, educational, and participatory activities aimed at strengthening territorial identity and promoting sustainable tourism practices. The proposed product seeks to diversify farmers' sources of income, encourage the conservation of natural and cultural heritage, stimulate the local economy, and position Mocache as a competitive agritourism destination by providing visitors with an authentic experience centered on cocoa culture and meaningful interaction with rural communities.

Keywords: Agritourism, cocoa, sustainable tourism, local development.

ÍNDICE GENERAL

INFORME DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	ii
DERECHO DE AUTOR.....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL CALIFICADOR	iv
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO	vi
RESUMEN.....	vii
ABSTRACT	viii
Índice de Figuras.....	xi
Índice de Gráficos	xii
Índice de Anexos.....	xiv
INTRODUCCIÓN.....	1
1. CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO REFERENCIAL	5
1.1. Turismo sostenible.....	5
1.1.1. Desarrollo sostenible.....	5
1.2. Agroturismo: conceptualización y funcionalidad.....	8
1.3. Producto turístico	9
1.4. La experiencia vivencial en el producto turístico	11
1.5. Origen del cacao	12
1.6. El sector cacaotero y su potencial agroturístico en Ecuador	14
1.7. Antecedentes internacionales y locales.....	14
1.9 Planificación como instrumento para el agroturismo	21
2. CAPÍTULO II: DISEÑO METODOLÓGICO	22
2.1. Enfoque de la investigación.....	81
2.2. Tipo de la investigación	81
2.2.1. Investigación descriptiva.....	81
2.2.2. Investigación exploratoria.....	82
2.2.3. Investigación aplicada	82
2.3. Modalidad de investigación	83
2.3.1. Investigación documental.....	84
2.3.2. Investigación de campo	84
2.4. Área de estudio	85
2.4.1. Ubicación geográfica	85
2.4.2. División político-administrativa	86
2.4.3. Población	87

2.4.4.	Clima y recursos naturales.....	87
2.5.	Población y muestra	88
2.5.1.	Población	88
2.5.2.	Muestra	89
2.6.	Técnicas e instrumentos de investigación	90
2.6.1.	Observación directa.....	90
2.6.2.	Encuesta	91
3.	CAPÍTULO III: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	93
3.1.	Análisis Cuantitativo de las Encuestas.....	93
3.2.	Análisis Cualitativo de la Entrevista a Actores Claves	107
3.3.	Discusión y Triangulación de Datos	111
4.	CAPÍTULO IV: PROPUESTA	115
4.1.	Presentación de la propuesta	115
4.2.	Nombre de la experiencia agroturística	115
4.3.	Identidad de la experiencia agroturística	116
4.4.	Objetivo de la propuesta	116
4.4.1.	Objetivo general.....	116
4.4.2.	Objetivos específicos.....	117
4.5.	Fundamentación de la propuesta	117
4.6.	Descripción del producto de experiencia agroturística.....	117
4.7.	Componentes de la experiencia	118
4.8.	Itinerario de la experiencia	119
4.9.	Mapa de localización de la ruta	120
4.10.	Descripción de la ruta turística	121
4.11.	Descripción de la ruta agroturística	121
5.	CAPÍTULO V: VALIDACIÓN	123
	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	129
	CONCLUSIONES.....	129
	RECOMENDACIONES	130
	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	131
	ANEXOS.....	143

Índice de Figuras

Figura 1 Logo de la experiencia agroturística.....	116
Figura 2 Cantón Mocache	120
Figura 3 Mapa de localización de la ruta.....	121

Índice de Gráficos

Gráfico 1	Edad de los encuestados	93
Gráfico 2	Género de los encuestados.....	94
Gráfico 3	Lugar de residencia.....	95
Gráfico 4	Frecuencia de actividades turísticas	96
Gráfico 5	Conocimiento previo sobre el agroturismo	97
Gráfico 6	Interés en visitar una finca cacaotera.....	98
Gráfico 7	Actividades preferidas en una finca cacaotera	99
Gráfico 8	Aspecto más importante en una experiencia agroturística	100
Gráfico 9	Disposición de pago por una experiencia agroturística.....	101
Gráfico 10	Servicios indispensables en una finca agroturística	102
Gráfico 11	Contribución del agroturismo al desarrollo económico	103
Gráfico 12	Potencial turístico de las fincas cacaoteras.....	104
Gráfico 13	Beneficios del agroturismo en Mocache	105
Gráfico 14	Medio de información sobre destinos turísticos.....	106
Gráfico 15	Recomendación de visitar una finca cacaotera.....	107

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Componentes para el diseño de una ruta turística	20
Tabla 2 Operacionalización de variable.....	24
Tabla 3 Técnicas e instrumentos de investigación	91
Tabla 4 Actividades para el Full Day	118
Tabla 5 Itinerario de la experiencia	119

Índice de Anexos

Anexo 1 Encuesta.....	143
Anexo 2 Transcripciones de las Entrevistas a Propietarios de Fincas Cacaoteras	148
Anexo 3 Entrevista a informante clave 1	174
Anexo 4 Entrevista a informante clave 2	175
Anexo 5 Entrevista a informante clave 3	175
Anexo 6 Entrevista a informante clave 4	176
Anexo 7 Entrevista a informante clave 5	177
Anexo 8 Informe del plagio	180

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, la creciente demanda por experiencias turísticas auténticas y responsables ha impulsado el desarrollo de nichos especializados como el agroturismo, el cual integra la producción agrícola con la oferta de servicios recreativos y educativos en entornos rurales (Ronquillo Mora, 2022). Un diseño agroturístico vivencial no solo fomenta la diversificación económica de las fincas, sino que también permite a los visitantes interactuar directamente con las prácticas agrícolas y el patrimonio cultural local (Segura Rodríguez et al., 2021; Garaicoa Fuentes et al., 2023). Para el Ecuador, un país con una rica biodiversidad y tradición agrícola, el agroturismo representa una vía estratégica para potenciar el desarrollo sostenible en zonas rurales (Burgos Vergara, 2025).

El sector cacaotero ecuatoriano es fundamental para la identidad nacional por su cacao de fino aroma el mismo que es reconocido mundial e internacionalmente, posicionando al agroturismo en plantaciones de cacao como una oportunidad significativa para el desarrollo económico y turístico del país (Acosta Piña, 2023; Salazar Duque y Espinoza Muñoz, 2022). Estudios como el de Félix Mendoza et al. (2021) han explorado la relación del cacao con disciplinas como la gastronomía, el turismo, la economía, la historia, la arqueología y la antropología, sentando las bases para investigaciones culturales y turísticas enfocadas en mejorar la valorización de este cultivo y su cadena productiva (Á. Félix Mendoza et al., 2021).

El diseño de productos agroturísticos basados en el procesamiento del cacao permite que los visitantes participen activamente en la cosecha, fermentación y elaboración de chocolate artesanal, dotando de un carácter participativo y educativo a la experiencia (Romero Muñoz & Yupa Choez, 2020). Esta modalidad de turismo vivencial responde a una demanda creciente; estudios de mercado en la provincia de Los Ríos indican que el 82%

de los encuestados está interesado en conocer productos agroturísticos enfocados en el cacao, valorando la posibilidad de practicar diversas actividades en un solo lugar (Ronquillo Mora, 2022).

El cantón Mocache ubicado en la provincia de Los Ríos, Ecuador, presenta un considerable potencial para el desarrollo de dicho agroturismo, dadas sus características geográficas, sus condiciones climáticas y su rica diversidad agrícola lo convierten en un importante productor de diversos productos tanto para consumo local como para exportación. Los principales cultivos que se producen en Mocache son: maíz, arroz, plátano, yuca y cacao; en cuanto a ganadería prevalece la cría de ganado bovino y porcino; En cuanto a la pesca, en zonas cercas a ríos y esteros, se practica la pesca artesanal de especies como el bocachico y el camarón (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Mocache, 2024).

Esta diversidad productiva en Mocache subraya la viabilidad de integrar el cultivo de cacao en una oferta agroturística multifacética, lo que generaría un atractivo más amplio para los visitantes interesados en experiencias rurales auténticas. Este enfoque no solo diversifica las fuentes de ingreso para los agricultores locales, sino que también contribuye a la preservación de las técnicas agrícolas tradicionales y la cultura asociada al cacao, elementos cruciales para el desarrollo sostenible (Mendoza et al., 2024).

Planteamiento del problema

La falta de infraestructura, investigación técnica y estudios de mercado específicos ha impedido que el agroturismo se consolide como un motor de desarrollo local en la zona (Ronquillo Mora, 2022). Experiencias exitosas en áreas cercanas, como el aprovechamiento de recursos naturales en la Hacienda La Primavera, demuestran que la integración de la

agricultura con el turismo es una vía factible para revitalizar los territorios rurales (Castillo Vizuite et al., 2018).

En Manabí, por ejemplo, ya existen rutas turísticas consolidadas, como la Ruta del Cacao Fino de Aroma, que integran las fincas cacaoteras en un circuito atractivo para los visitantes, lo que demuestra la viabilidad de tales iniciativas (Chasing Chávez & Menéndez Pinargote, 2023). Estos circuitos, aunque mayormente consolidados en otras provincias, aún reflejan el desconocimiento de la labor turística por parte de los productores, quienes priorizan la percepción del cacao como trabajo o negocio sobre su valor cultural identitario (Albán Mero & Bravo Chávez, 2023).

Es por ello que, para subsanar esta brecha, es crucial implementar un plan estratégico de oferta que recupere la confianza de los compradores y potencie las actividades agroturísticas existentes en Ecuador (García-Briones et al., 2021).

En este contexto, surge la necesidad de diseñar un producto de experiencia agroturística vivencial en las fincas cacaoteras del cantón Mocache, bajo un enfoque de turismo sostenible que permita integrar recursos naturales, culturales y productivos del territorio.

Justificación

El estudio se justifica desde una perspectiva social, económica y ambiental, enmarcada en la necesidad de promover modelos de desarrollo turístico sostenibles en territorios rurales con vocación agrícola. Desde el punto de vista social, la presente investigación responde a la necesidad latente de diversificar la economía local en el cantón Mocache, donde existe una limitada estructuración de productos turísticos que aprovechen el potencial de las fincas cacaoteras. Asimismo, el estudio adquiere relevancia al contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de los productores cacaoteros, quienes, en muchos

casos, enfrentan limitaciones económicas derivadas de la dependencia exclusiva de la actividad agrícola.

Desde la perspectiva económica, la investigación se justifica por el potencial para dinamizar la economía del cantón Mocache mediante la diversificación de fuentes de ingreso y la creación de nuevas oportunidades de empleo. Asimismo, al impulsar el agroturismo, se busca generar valor agregado a la producción de cacao, fomentando la creación de cadenas de valor y la comercialización de productos diferenciados.

Desde una perspectiva ambiental, este enfoque promueve la conservación de los ecosistemas agrícolas y el uso responsable de los recursos naturales, incentivando prácticas sostenibles que benefician tanto a la comunidad local como a los visitantes. De tal manera, se busca minimizar la huella ecológica del turismo, priorizando la autenticidad de la experiencia y la participación activa de los actores locales.

En coherencia con la necesidad de promover el desarrollo social, económico y ambiental del cantón Mocache mediante la valorización de sus recursos cacaoteros y la diversificación de su oferta turística, surge la siguiente interrogante de investigación: ¿De qué manera el diseño de un producto agroturístico vivencial en fincas cacaoteras del cantón Mocache contribuye al desarrollo local?

Objetivos

Objetivo general

Diseñar un producto agroturístico vivencial con fincas cacaoteras para contribuir al desarrollo sostenible del cantón Mocache, provincia de Los Ríos-2026.

Objetivos específicos

- Identificar las fincas cacaoteras con potencial turístico del cantón Mocache.

- Diagnosticar la demanda turística en fincas cacaoteras del cantón Mocache.
- Analizar con actores el desarrollo turístico local sostenible del cantón Mocache
- Diseñar un producto agroturístico vivencial con fincas cacaoteras para el desarrollo sostenible del cantón Mocache.

CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO REFERENCIAL

1.1. Turismo sostenible

Autores como Pardo Y Fontrodona (2022) y Paredes De Martínez et al. (2023) mencionan el turismo sostenible como un modelo que busca el equilibrio entre el crecimiento económico, la conservación del medio ambiente, la equidad social y la viabilidad cultural, asegurando la conservación de las mismas y que las actividades turísticas satisfagan las necesidades de los visitantes y de las regiones anfitrionas sin comprometer las posibilidades de futuras generaciones. Por otra parte, autores como Barros Pinto (2021) enfatizan su papel crucial en la armonización de la preservación del entorno natural y el progreso socioeconómico en áreas rurales.

En el contexto de las provincias del litoral ecuatoriano, el turismo agroecológico y sostenible surge como una alternativa frente a los modelos de turismo convencional, permitiendo que la población rural revitalice sus creencias y tradiciones en armonía con su entorno natural (Álvarez et al., 2023; Méndez y Cisneros, 2017). Este modelo no solo protege el paisaje agrícola, sino que actúa como un catalizador para el desarrollo local al integrar la producción primaria con servicios de valor agregado (Garaicoa et al., 2023).

1.1.1. Desarrollo sostenible

Según Fernández, 2025; Paredes de Martínez et al. (2023) manifiesta que, a finales del siglo XX, surgió a nivel mundial un renovado interés investigativo por el desarrollo sostenible o sustentable, paradigma que integra los tres pilares fundamentales: los recursos

naturales (pilar ambiental), la sociedad (pilar social) y el desarrollo económico (pilar económico).

Este enfoque reconstruye su interconexión para otorgarles prosperidad duradera, permitiendo un mejor funcionamiento productivo y adaptabilidad ante las transformaciones globales de carácter fenomenal, sin comprometer las necesidades de generaciones futuras, como enfatizan autores en contextos rurales y turísticos (Montero-Muthre, 2025).

Barros Pinto (2021) enfatiza cómo este concepto ha sido fundamental para la implementación de herramientas que buscan disminuir la degradación de la cobertura vegetal, generar ingresos económicos y fomentar la participación local, reorientando las comunidades hacia un estilo de vida que integra la sostenibilidad ambiental con la rentabilidad productiva.

Para destacar la sostenible se sustenta en el manejo responsable de los recursos naturales, evitando su explotación, y enfatiza una excelente calidad de vida que impulse el crecimiento social, el progreso científico-tecnológico y la atención responsable a las necesidades de las generaciones actuales y futuras (Fernández, 2025; Paredes de Martínez et al., 2023).

Este paradigma integra los tres pilares fundamentales económico, social y ambiental para reconstruir su interconexión y garantizar prosperidad duradera en contextos rurales, adaptándose a cambios globales sin comprometer el futuro (Fernández, 2025; Montero-Muthre, 2025). Por consiguiente, se introduce una dimensión axiológica que valora el entorno natural y la colectividad humana, fortaleciendo la participación activa de las comunidades locales en la autodeterminación y el respeto a su patrimonio cultural y productivo, como en el caso del agroturismo en fincas cacaoteras.

Los autores Chasing y Menéndez (2023) señalan que el desarrollo sostenible se concibe como el fundamento para la implementación del agroturismo, buscando equilibrar el progreso económico con la conservación ambiental y la equidad social. En este sentido, la viabilidad económica, la gestión responsable de los recursos y la inclusión social son pilares esenciales para asegurar la sostenibilidad a largo plazo de cualquier iniciativa turística en un territorio.

Un caso de turismo sostenible a nivel nacional es Cuenca que ha priorizado la reducción de emisiones de carbono y la eficiencia en el transporte como el proyecto Tranvía de los Cuatro Ríos, también se ha implementado la promoción de la movilidad activa destacando el uso de bicicletas y senderos peatonales. En cuanto a la gestión integral de residuos en barrios específicos como San Blas, se han implementado planes de "Marketing Verde" y diagnósticos participativos para mejorar el reciclaje y reducir el consumo de agua y energía en el sector comercial. Cuenca también destaca por la protección de sus fuentes de agua y áreas sensibles, como el Parque Nacional El Cajas, aplicando controles rigurosos a las actividades turísticas para minimizar el impacto ambiental (Guerrero Dumas et al., 2022).

Un caso de turismo sostenible a nivel internacional esta Escandinavia región geográfica y cultural del norte de Europa, donde se ha centrado en la descarbonización y la eficiencia de recursos, ciudades como Gotemburgo son referente del turismo urbano sostenible, integrando el transporte limpio y la gestión de residuos como parte de la experiencia del usuario (Đorđević et al., 2024).

Esto indica que el turismo en el cantón Mocache no debe tratarse de competir por el volumen de turistas sino por la calidad de la experiencia sostenible vinculada a su identidad

cacaotera, como a su vez sin un plan de desarrollo nacional y local alineado a las políticas locales, los esfuerzos de los dueños de las fincas serían insuficientes; Los casos indican que aunque los turistas valoran las opciones eco-amigables es necesario ofrecer opciones accesibles y bien estructuradas para que la sostenibilidad sea económicamente viable para el turista.

1.2. Agroturismo: conceptualización y funcionalidad

El agroturismo es una modalidad del turismo rural donde el visitante interactúa directamente con la actividad agropecuaria y el modo de vida del campesino. Según Segura Rodríguez et al. (2021), el agroturismo es una herramienta de desarrollo sostenible que permite a los productores diversificar sus ingresos sin abandonar sus actividades tradicionales. A diferencia del turismo rural genérico, el agroturismo se centra en la "finca" como unidad productiva y recreativa, donde el turista deja de ser un observador pasivo para convertirse en un participante de las labores del campo (Zambrano-Mieles et al., 2017).

En Ecuador, la implementación del agroturismo ha demostrado ser efectiva para potenciar la cadena de valor de productos emblemáticos. Por ejemplo, en estudios realizados en la provincia del Guayas, se ha identificado que las haciendas agroturísticas funcionan como medios de desarrollo que fortalecen la identidad cultural y ofrecen alternativas de empleo para mujeres y jóvenes rurales (Garaicoa Fuentes et al., 2023; Zambrano-Mieles et al., 2017).

Un caso de agroturismo a nivel nacional destacado es el modelo de gestión implementado por la Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador en la provincia de Chimborazo, que ha consolidado el concepto de "Alli Kawsay" o vida plena en comunidades rurales. Este modelo se da como parte de una oferta recreativa, actuando como una herramienta de resistencia frente a actividades extractivas y la expansión de la frontera agrícola, mientras contribuye al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo

Sostenible mediante la puesta en valor del patrimonio natural y cultural (Maldonado-Erazo et al., 2022).

Estas iniciativas demuestran cómo la vinculación entre la producción agrícola ancestral y la oferta de servicios turísticos fomenta las prácticas de turismo priorizando la cercanía geográfica y cultural, lo cual actúa como una estrategia colonial que fortalece la resiliencia de los sistemas productivos frente a las presiones de la globalización corporativa.

Al adoptar la multifuncionalidad agrícola, los productores no solo aseguran la estabilidad financiera de la unidad familiar, sino que también actúan como custodios activos de la biodiversidad y los paisajes rurales. De esta manera, el respaldo de políticas de turismo inclusivo y la planificación participativa resultan esenciales para operacionalizar los recursos locales, garantizando la equidad, la igualdad y el empoderamiento de los miembros de las comunidades dentro de sus propios territorios.

1.3.Producto turístico

Producto turístico se entiende como una combinación de bienes y servicios que satisfacen las expectativas del consumidor durante su viaje, incluyendo aspectos tangibles e intangibles que configuran una experiencia integral (Burgos, 2025). En el contexto del agroturismo, este producto se materializa en la oferta de experiencias vivenciales que aprovechan el patrimonio agrícola y agroindustrial, integrando alojamiento, alimentación y actividades participativas en el entorno rural (Garaicoa Fuentes et al., 2023; Rodrigues Ferreira & Sánchez-Martín, 2022). Este enfoque permite transformar las prácticas agrícolas cotidianas en atractivos turísticos que revalorizan los saberes ancestrales y promueven un desarrollo sostenible (Fernández, 2025; Montero-Muthre, 2025).

El agroturismo se presenta como una expansión del ecoturismo, capitalizando la cultura rural y la vida agrícola para generar ingresos y empleo en pequeñas comunidades,

autores como Bocón Delgado (2024) y Burgos Vergara (2025) resaltan que un producto agroturístico exitoso integra el patrimonio y la cultura local, ofreciendo experiencias auténticas que conectan al turista con la producción local y las actividades agro productivas, ya sea con fines prácticos o demostrativos.

Esta modalidad turística señala los autores Martínez-Ibarra et al. (2022) se caracteriza por la interacción directa de los visitantes con los productores y sus familias, quienes comparten sus conocimientos y los involucran en diversas actividades productivas, combinando recreación, vida familiar y tradiciones locales en un marco de respeto a la idiosincrasia y la cultura, lo que genera nuevas oportunidades de empleo, beneficios económicos e intercambios culturales. Además, puede dar origen a actividades asociadas como hospedaje en las fincas, degustación de productos locales, venta de artesanías y procesos de transformación de materias primas, fortaleciendo la diversificación de ingresos en entornos rurales como las fincas cacaoteras (Garaicoa Fuentes et al., 2023; Martínez-Ibarra et al., 2022).

En Ecuador existen varios productos turísticos que en la última década han impulsado el desarrollo de nichos específicos, como la Ruta del Cacao o la del Arroz, que promueven la valorización de la producción agrícola local (Ronquillo Mora, 2022).

Provincias como Esmeraldas posee claro ejemplo de agroturismo como la tradicional Ruta de la Panela en la parroquia Tachina la cual involucra visita a las cascadas de la zona, junto con la degustación de dulces y comidas típicas.

Parque Nacional Sangay ubicado en la provincia de Chimborazo, y sus comunidades aledañas también ofrecen un vasto potencial para el desarrollo de productos agroturísticos centrados en la cosmovisión andina y prácticas agrícolas ancestrales como por ejemplo la siembra y cosecha de tubérculos andinos (Enríquez-Estrella et al., 2023).

1.4. La experiencia vivencial en el producto turístico

El turismo vivencial o experiencial se fundamenta en la creación de vínculos emocionales entre el visitante y el destino. En el diseño de productos agroturísticos, la "vivencia" se logra a través de la participación activa en los procesos productivos (Romero Muñoz & Yupa Choez, 2020). Para que un producto sea considerado vivencial, debe ofrecer actividades que involucren los sentidos y permitan el aprendizaje de saberes ancestrales o técnicos (Álvarez et al., 2023).

En el caso específico de las fincas cacaoteras, autores como Romero Muñoz & Yupa Choez, (2020) y Ronquillo Mora (2022) establecen que la experiencia vivencial se estructura en torno al ciclo del cacao y mencionan que el visitante valora especialmente las actividades participativas, tales como:

- Recorrido por las plantaciones y reconocimiento de variedades.
- Participación en la cosecha y quiebra de la mazorca.
- Observación y práctica de los procesos de fermentación y secado.
- Técnicas de tostado y elaboración de chocolate artesanal.

Los autores An y Alarcón (2021) mencionan como la experiencia vivencial en el producto turístico se convierte en una estimulación sensorial completa que trasciende la simple observación, permitiendo al turista sentir el placer estético y la satisfacción mediante la interacción directa con el entorno y los productos locales. Un ejemplo de experiencia vivencial según los autores Feng et al. (2026) es la participación en la recolección de café de especialidad, donde la autenticidad, la variabilidad natural y la interacción humana generan resultados imposibles de replicar en entornos turísticos artificiales.

Según los autores Parrilla-González et al. (2024) este tipo de acercamiento permite a los visitantes comprender la cadena de valor completa, transformando la simple

degustación en un intercambio cultural significativo que favorece la conexión con la identidad del territorio. Ocasionando que la transición del visitante de un rol pasivo a uno de co-creador de la experiencia vivencial sea determinante; la profundidad de estas vivencias depende estrechamente de las dimensiones de interacción y el vínculo emocional con el entorno, factores que resultan cruciales para configurar propuestas agroturísticas auténticas lo mencionan los autores Martinus et al. (2024).

En la literatura de los autores Martín et al. (2023) confirman que cuando los productos turísticos fomentan una participación activa e inmersiva en los procesos productivos, se logran resultados más valiosos y memorables, capaces de trascender del mero entretenimiento a fomentar el crecimiento personal y el autodesarrollo del visitante.

1.5. Origen del cacao

El origen del cacao ecuatoriano se remonta a culturas ancestrales que lo cultivaban y valoraban como un alimento sagrado y moneda de intercambio, lo que confiere una profundidad histórica y cultural significativa a su producción actual (Acosta Piña, 2023).

Debido al intercambio de productos el cacao llegó a Mesoamérica desde la Amazonía ecuatoriana específicamente en la provincia de Zamora Chinchipe, donde se han encontrado evidencias arqueológicas de su domesticación hace más de 5.000 años. Este legado histórico posiciona al cacao como un pilar fundamental para el desarrollo de productos agroturísticos vivenciales en la región (Félix Mendoza et al., 2024).

Sin embargo, es necesario conocer la etimología de la palabra "cacao" que se deriva del término náhuatl "cacahuatl", utilizado por las civilizaciones mesoamericanas para referirse tanto al árbol como a sus semillas, destacando así su arraigo cultural y lingüístico

en la historia precolombina (Salazar Duque & Espinoza Muñoz, 2022; Urgiles-Ortíz et al., 2025).

En el territorio ecuatoriano se cultivan algunas variedades, como el cacao Nacional, un tipo de cacao fino de aroma, reconocido mundialmente por sus características organolépticas excepcionales, las cuales le confieren un valor distintivo en los mercados internacionales y lo convierten en un atractivo clave para el agroturismo (Andrade-Matos et al., 2021).

También se cultivan otras variedades como el CCN-51, que aunque es un híbrido de alto rendimiento, su cultivo es relevante para la producción masiva de cacao en el país (García-Briones et al., 2021). Este último, representa un desafío en la narrativa agroturística al priorizar el rendimiento sobre la tradición y el aroma distintivo del cacao Nacional la mayor diferencia prevalece en el proceso de fermentación y secado, aspectos cruciales que determinan el perfil de sabor final del grano (Amores, 2024; Herrera-Feijoo et al., 2025; Teneda-Llerena y Aucapiña, 2025).

Los autores Aldas-Morejón et al. (2023) y Morales-Rodríguez et al. (2024) mencionan que en Ecuador de acuerdo con cifras oficiales se exportó un volumen de 236 mil toneladas métricas de materia prima anualmente desde 2015, posicionando al país como el tercer productor mundial y el principal exportador de cacao fino de aroma, con un 65% de la producción global. Este liderazgo en la producción de cacao fino de aroma posiciona a Ecuador como un actor crucial en el mercado global, generando ingresos anuales superiores a los \$1,000 millones de dólares y constituyendo aproximadamente el 1.97% del Producto Interno Bruto nacional.

Autores como Badillo-Lema et al. (2023) y Cedeño-Coll y Dilas-Jiménez (2022) referencian que en la provincia de Los Ríos, se destaca como una de las principales regiones

productoras de cacao, contribuyendo significativamente a la oferta nacional. De hecho, esta provincia es reconocida por su importante contribución a la producción de cacao, incluyendo las variedades CCN51 y las de fino y aroma, lo cual incide directamente en el precio nacional y de exportación del grano.

1.6. El sector cacaotero y su potencial agroturístico en Ecuador

Ecuador es reconocido a nivel global por su "Cacao de altura" de aroma fino, una ventaja competitiva que dota de identidad a su oferta turística. No obstante, existe una problemática estructural: la mayoría de los pequeños productores en zonas como Mocache se limitan a la venta del grano en baba o seco, capturando solo una mínima fracción del valor total de la cadena (Enríquez-Estrella et al., 2023).

El agroturismo permite que el productor de cacao transite hacia la prestación de servicios, aprovechando el interés del mercado por el origen de los alimentos. Datos estadísticos de investigaciones realizadas en la provincia de Los Ríos, por el autor Ronquillo Mora (2022) revelan un escenario prometedor para este sector:

- **Interés de la demanda:** Existe un interés del 82% por parte de los visitantes potenciales en adquirir productos agroturísticos basados en el cacao
- **Multiactividad:** El 95% de los turistas prefieren lugares que ofrezcan diversas actividades en un mismo sitio (senderismo, gastronomía, observación de flora y fauna)
- **Perfil del productor:** En la zona de influencia, se registra una participación significativa de mujeres (40%) en la gestión de actividades vinculadas a la finca, lo que refuerza el componente de beneficio social del agroturismo.

1.7. Antecedentes internacionales y locales.

A nivel internacional, países sudamericanos como Perú, con sus rutas del pisco y del café, o Colombia, con sus fincas cafeteras, evidencian modelos exitosos de integración entre producción agrícola y oferta turística experiencial. El autor Muñiz-Martínez (2019) menciona que en Colombia el agroturismo ha dado casos de éxito como “ReCuCa” una iniciativa que ha logrado articular la producción cafetera con experiencias turísticas auténticas, atrayendo visitantes interesados en participar activamente en todas las etapas del proceso del grano, desde la recolección manual hasta la captación.

Los autores Castaño-Aguirre et al. (2024) mencionan en su investigación sobre el pueblo Pijao y el Movimiento CittaSlow, Pijao es un municipio colombiano que ha adoptado una filosofía de un ritmo de vida más pausado y experiencias turísticas que valoran lo auténtico y lo local, incluyendo el agroturismo cafetero. Pijao ha adquirido notoriedad internacional al incorporarse al movimiento Cittaslow, conocido como “pueblos sin prisa”. Esta distinción promueve la conservación del patrimonio cultural, la sostenibilidad ambiental y el fortalecimiento de la vida comunitaria. Entre las actividades de agroturismo que se realizan en Pijao se encuentran visitas a fincas cafeteras, participación en el proceso de producción de café, y experiencias gastronómicas que realzan los productos locales, demostrando cómo la slow-tourism puede potenciar el desarrollo agroturístico de una región.

Argentina es considerado, junto con Colombia y Chile, uno de los países con mayor desarrollo del turismo rural y agroturismo en América Latina (Zambrano-Mieles et al., 2017). Autores como Elias & Barbero (2017) & Zambrano-Mieles et al. (2017) referencian en sus estudios como la actividad en estos países cobró un impulso significativo desde la década de los noventa, consolidándose como una estrategia de diversificación para productores agropecuarios frente a crisis sectoriales, permitiendo la viabilidad económica de establecimientos que de otro modo habrían desaparecido.

Como es el caso de éxito “Los caminos del vino” citado por los autores Elias y Barbero (2017) modelo de agroturismo que integra la producción vitivinícola con experiencias turísticas y ha logrado un alto nivel de consolidación, atrayendo a turistas nacionales e internacionales interesados en la cultura del vino y los paisajes asociados en la provincia de Mendoza Argentina. También está la “Ruta de la Yerba Mate”.

Se afirma de los autores Elias y Barbero (2017) producto con denominación cultural de origen que permite crear productos turísticos basados en el patrimonio y saberes ancestrales de la región. En el sudoeste de la provincia de Buenos Aires, ha surgido con éxito el turismo del aceite de oliva modelo que orienta a productores de menor escala que pierden competitividad en la producción de commodities y encuentran en el agroturismo una forma de capturar valor agregado.

De manera similar, los autores Mogrovejo et al. (2019) mencionan que, en Centroamérica, países como Costa Rica, México y Nicaragua han implementado rutas turísticas del café que han ganado reconocimiento internacional y atraen a un gran número de visitantes. Buitrago & Garzón-Bernal (2025) mencionan como estas prácticas de agroturismo subrayan la viabilidad y el impacto positivo de integrar las actividades agrícolas con la oferta turística, transformando los productos agrícolas en experiencias culturales y económicas sostenibles.

En el ámbito local, la provincia de Los Ríos se caracteriza por una economía predominante en el sector agrícola, donde el cultivo de cacao es el eje transversal de la identidad socioeconómica. No obstante, la transición hacia el agroturismo ha sido fragmentada. Investigaciones como la del autor Ronquillo Mora (2022) en la provincia señala que, a pesar de que el 95% de los visitantes potenciales prefieren destinos que integren diversas actividades como senderismo, gastronomía y observación de procesos

productivos en un solo lugar, la oferta actual en cantones como Mocache sigue siendo incipiente y carece de una estructura técnica que responda a esta demanda. Este fenómeno se debe, en gran medida, a que los productores locales priorizan la agricultura extractiva y no visualizan al turismo como una alternativa viable de diversificación económica debido a la falta de capacitación e infraestructura básica (Ronquillo Mora, 2022).

Un referente significativo en la zona de influencia es el caso de la “Hacienda La Primavera”, ubicada en el cantón Quinsaloma. Este antecedente demuestra que el aprovechamiento planificado de los recursos naturales y el paisaje agrícola puede dinamizar la economía territorial, siempre que exista un modelo de gestión que articule la recreación con la conservación del entorno. La experiencia en Quinsaloma subraya la importancia de catalogar los recursos naturales (ríos, flora y fauna) como paso previo al diseño de cualquier producto, permitiendo que la oferta turística sea coherente con la capacidad de carga del ecosistema local (Castillo Vizuite et al., 2018).

A nivel local, estudios realizados en fincas de la provincia han identificado que existe un marcado interés (82%) por parte de la demanda interna y externa en participar en actividades relacionadas directamente con el cacao. Sin embargo, propuestas previas de diseño de productos agroturísticos han revelado que el perfil del productor en Los Ríos es conservador; aunque el 40% de los involucrados en la gestión de las fincas son mujeres, aún persiste una brecha en la adopción de innovaciones en el servicio al cliente y en la implementación de la "Ruta del Cacao" como un producto vivencial completo como lo señala Ronquillo Mora (2022) y Romero Muñoz & Yupa Choez (2020) en sus investigaciones sugieren que para que un producto en Mocache sea exitoso, debe superar la fase de simple observación y permitir que el visitante sea protagonista de la quiebra, fermentado y secado del grano.

En este contexto, la provincia de Manabí ha logrado un avance significativo en la integración del sector agrícola y ganadero en su oferta turística, consolidando rutas como la de los Abuelos, de los Sentidos y del Encanto, así como el Circuito del Cacao Fino de Aroma, que atraen a un gran número de visitantes (Albán Mero & Bravo Chávez 2023).

Además, emprendimientos individuales en otras regiones de Ecuador, como el "Circuito del Cacao" en San Vicente de Chucurí, demuestran el potencial de transformar la producción agrícola en experiencias turísticas vivenciales (Castellón-Valdez et al., 2022). En este sentido, la provincia de Zamora Chinchipe, reconocida por ser una de las cunas de la domesticación del cacao, ofrece un vasto potencial para el desarrollo de productos agroturísticos centrados en este cultivo ancestral, aprovechando su riqueza biocultural (Félix Mendoza et al., 2021).

Para finalizar la comparación con modelos exitosos en provincias vecinas, como las haciendas agroturísticas del cantón Milagro en Guayas, aporta lecciones valiosas para Mocache. En Milagro, la integración del agroturismo ha permitido fortalecer el tejido social y revalorizar el patrimonio rural mediante el uso de fincas como espacios educativos y recreativos (Garaicoa Fuentes et al., 2023; Zambrano-Mieles et al., 2017). Estos antecedentes regionales confirman que el potencial de Mocache no reside únicamente en el volumen de producción de cacao, sino en la capacidad de transformar las fincas en escenarios de aprendizaje vivencial que sigan los principios del turismo sostenible.

Para Segura Rodríguez et al. (2021) el desarrollo del agroturismo se manifiesta en diversas modalidades, tales como tours guiados, productos turísticos específicos y rutas agroturísticas. Estas últimas consisten en la puesta en valor de un producto agrícola o ganadero emblemático del territorio, mediante recorridos que integran actividades interactivas que ilustran los procesos de producción y elaboración, culminando

frecuentemente en experiencias sensoriales como la cata del producto final en el ámbito de la agroindustria. Dicha integración promueve el desarrollo local al complementar los ingresos de los agricultores y ofrecer a los visitantes una inmersión auténtica en las prácticas agrícolas y la cultura rural.

Para Chasing Chávez & Menéndez Pinargote (2023); Elias y Barbero (2017); Mogrovejo et al (2019) mencionan que una característica distintiva de las rutas agroturísticas es su desarrollo en entornos rurales, lo que fomenta la conexión directa con el paisaje y las prácticas tradicionales. Además, se clasifican en tipologías variadas: rutas temáticas, centradas en un producto específico como el cacao fino de aroma en Manabí o el aceite de oliva en Buenos Aires; y rutas experienciales, que combinan múltiples actividades agrícolas, culturales y gastronómicas, como las rutas del café en Costa Rica, México y Nicaragua, o el Circuito del Cacao en San Vicente de Chucurí (Castellón-Valdez et al., 2022). Buitrago & Garzón-Bernal (2025) indica que estos modelos han demostrado viabilidad al transformar la producción agrícola en experiencias sostenibles que dinamizan la economía local y preservan el patrimonio biocultural.

Así, el diseño de rutas agroturísticas vivenciales en Mocache, centrado en cultivos emblemáticos como el cacao, debe considerar la creación de circuitos que articulen la cadena de valor productiva con experiencias inmersivas para los visitantes, replicando el éxito de iniciativas similares. La planificación de tales rutas requiere una evaluación exhaustiva del entorno agroturístico para verificar su competitividad y determinar estrategias que aseguren la viabilidad económica y la sostenibilidad a largo plazo (Lemoine-Quintero et al., 2025 & Mestanza-Ramón et al., 2023).

El diseño de una ruta agroturística requiere una planificación técnica que articule los recursos naturales, culturales y productivos del territorio con las necesidades de

accesibilidad y disfrute del visitante (José Fernández et al., 2026 & Lemoine-Quintero et al., 2025 & Segura Rodríguez et al., 2021). Según lineamientos metodológicos para rutas agroturísticas, como los aplicados en experiencias exitosas en Ecuador y regiones vecinas, se deben considerar componentes esenciales tales como identificación de recursos, diseño del itinerario, operacionalización y sostenibilidad que garantizan la operatividad, competitividad y viabilidad económica a largo plazo del producto (Ver Tabla 1) (Chasing Chávez & Menéndez Pinargote, 2023; José Fernández et al., 2026; Lemoine-Quintero et al., 2025).

Tabla 1 Componentes para el diseño de una ruta turística

Componente	Descripción
Nombre y categoría	Se define el nombre en base a los aspectos por los cuales la ruta se caracteriza.
Localización	Se inserta un mapa con detalles precisos de localización de los atractivos que conforman la ruta.
Accesibilidad	Indicar las vías de acceso principales y alternas para acceder a la ruta turística.
Superficie o extensión	Se plantea el cálculo del tiempo en el que se va a desarrollar la ruta.
Descripción de la ruta	Describe los atractivos turísticos que conforman la ruta turística.
Clima	Descripción de las características climáticas de la zona.
Atractivos y servicios	Reconocer los atractivos y servicios turísticos que ofrece el lugar.

Nota. Adaptado de Acosta Piña (2023).

La aplicación de esta matriz en el cantón Mocache transforma la localización y accesibilidad de las fincas cacaoteras, a menudo percibidas como barreras, en oportunidades para que los visitantes experimenten un entorno rural auténtico replicando el éxito de rutas en Manabí que atraen visitantes mediante la integración del paisaje agrícola.

1.9 Planificación como instrumento para el agroturismo

La planificación los autores Gaviño-Ortíz et al. (2023) y Garaicoa Fuentes et al. (2023) se define como el eje fundamental para el impulso de la actividad turística en el entorno rural, permitiendo identificar los instrumentos aplicables para un desarrollo acorde a las necesidades del territorio. En el contexto del agroturismo, esta herramienta actúa como un mecanismo de salvaguarda que busca armonizar el crecimiento económico con la conservación de la identidad agrícola y la protección del ecosistema.

La planificación en el diseño de rutas turísticas es fundamental para el éxito del agroturismo, permitiendo identificar los recursos disponibles y las oportunidades de desarrollo, así como anticipar desafíos y mitigar riesgos. Esta fase implica una guía metodológica que integre principios agroecológicos y prácticas turísticas para una oferta auténtica y significativa como lo citan los autores José Fernández et al. (2026). Un análisis del potencial agroturístico de Mocache debe considerar la caracterización de sus recursos naturales, culturales y productivos para diseñar un producto turístico agroecológico sustentable.

Esta evaluación debe fundamentarse en diagnósticos participativos que involucren activamente a los productores locales, permitiendo identificar no solo las capacidades productivas existentes, sino también las brechas en infraestructura y las necesidades de equipamientos, servicios y capacitación para garantizar una gestión de calidad orientada a la calidad de la experiencia agroturística adecuada.

En el cantón Pelileo, la planificación se ha consolidado como un instrumento técnico indispensable para articular los emprendimientos rurales con los lineamientos del Plan Nacional de Desarrollo Turístico y los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Bajo este esquema, la gestión estratégica prioriza el uso racional de los recursos hídricos y la preservación de los suelos agrícolas, mitigando posibles impactos ambientales y

garantizando que el flujo de visitantes no comprometa la capacidad productiva de las fincas, asegurando así la sostenibilidad a largo plazo del modelo agroturístico (Gaviño-Ortíz et al., 2023).

Por otra parte, la experiencia en el recinto Fátima del cantón Valencia, provincia de Los Ríos, constituye un referente directo sobre la eficacia de la planificación como diagnóstico situacional. Este proceso inició con un inventario detallado de los recursos naturales y manifestaciones culturales vinculadas al cacao y el banano, lo cual permitió identificar que la baja rentabilidad de la agricultura primaria podría mitigarse mediante la implementación de rutas vivenciales. Por lo tanto, la planificación facilitó una transición estratégica, la finca tradicional evolucionó hacia un centro de servicios turísticos integrando el senderismo y los procesos de transformación de materia prima como atractivos principales, validando así la capacidad de la planificación para revalorizar el potencial productivo en el ámbito agroturístico (Valverde Salinas, 2018).

De esta manera el uso de la planificación como instrumento para diseñar productos turísticos se convierte en un eje estratégico que garantiza la competitividad, viabilidad económica y sostenibilidad de las iniciativas agroturísticas con el fin de transitar de lo improvisado hacia una gestión técnica que optimiza la puesta en valor de los recursos endógenos, integrando las necesidades de la demanda con las capacidades territoriales.

CAPÍTULO II: DISEÑO METODOLÓGICO

La presente investigación sustenta un nivel pragmático, que integra elementos cuantitativos y cualitativos orientados a la comprensión y solución de una problemática relacionada con el desarrollo turístico sostenible en el cantón Mocache. Este paradigma permite analizar la realidad desde una perspectiva aplicada, considerando tanto la interpretación de fenómenos sociales como la obtención de datos medibles que contribuyan al diseño de un producto agroturístico vivencial.

El enfoque pragmático resulta pertinente en investigaciones turísticas porque facilita la articulación entre teoría y práctica, permitiendo comprender las dinámicas territoriales, las percepciones de los actores involucrados y las necesidades de la demanda turística, con el propósito de generar propuestas funcionales y sostenibles.

Tabla 2

Operacionalización de variable

Proyecto: Diseño de un producto agroturístico sostenible vivencial en fincas cacaoteras para el desarrollo del cantón Mocache						
Autor: Moisés Guberly Gavi García Tutor: Lic. Liliana Soriano Torres, Mgs. UNEMI (2026)						
VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	ÍTEMS / PREGUNTAS CLAVE
VARIABLE INDEPENDIENTE: Producto Agroturístico Sostenible Vivencial	Combinación de bienes, servicios y actividades recreativo-educativas en el entorno rural que permiten al visitante interactuar directamente con la producción cacaotera, reconociendo el valor cultural y conservando el medio	Se operacionaliza mediante la identificación del potencial de las fincas cacaoteras, la caracterización de las vivencias del ciclo del cacao (cosecha, poscosecha, elaboración de chocolate) y la estructuración del producto Full Day	1. Potencial Agroturístico y Recursos	Atractivos naturales y culturales • Infraestructura y accesibilidad • Servicios complementarios (alimentación, descanso)	• Observación directa (Ficha de observación) • Entrevista cualitativa a propietarios (Guía de entrevista)	• Ficha de observación (Infraestructura, accesibilidad, servicios) • Entrevista: Potencial turístico, actividades disponibles, barreras y equipamiento.
			2. Experiencia Vivencial (Ciclo del Cacao)	• Nivel de interés en actividades del cacao • Participación en cosecha y tueste	• Encuesta a turistas potenciales (Cuestionario estructurado)	• Encuesta Gráfico 6: Interés en visitar fincas cacaoteras • Encuesta Gráfico 7:

	ambiente (Pardo & Fontrodona, 2022; Burgos, 2025).	'Mocache, Vive el Cacao desde la Raíz'.		• Elaboración de chocolate artesanal • Vivencia sensorial y contacto con la naturaleza	• Entrevista a propietarios	Actividades preferidas (cosecha, chocolate, fotografía) • Encuesta Gráfico 8: Aspectos valorados (naturaleza, vivencias)
			3. Estructuración y Sostenibilidad de la Oferta	• Disposición de pago por Full Day • Servicios indispensables (alimentación, seguridad, hospedaje) • Buenas prácticas ambientales y sociales	• Encuesta a turistas potenciales • Ficha de evaluación técnica de la propuesta	• Encuesta Gráfico 9: Disposición de pago (\$21 - \$40) • Encuesta Gráfico 10: Servicios indispensables (alimentación, descanso) • Componentes e itinerario de la propuesta (Tablas 2 y 3)

VARIABLE DEPENDIENTE: Desarrollo Sostenible Local del Cantón Mocache	Proceso de transformación socioeconómica y ambiental que mejora la calidad de vida de la comunidad rural, diversifica los ingresos agrícolas y preserva la identidad biocultural del territorio sin comprometer los recursos de futuras generaciones (Fernández, 2025; Montero-Muthre, 2025).	Se evalúa a través de la percepción de los actores locales y visitantes sobre la contribución del agroturismo a la generación de empleo, incremento de ingresos, revalorización del patrimonio cacaotero y dinamización de la economía del cantón Mocache.	1. Dimensión Económica	• Generación de empleo local • Diversificación de ingresos para agricultores • Creación de cadenas de valor (venta de artesanías y derivados)	• Encuesta a turistas potenciales • Entrevista a actores clave y propietarios de fincas	• Encuesta Gráfico 11: Contribución al desarrollo económico • Encuesta Gráfico 13: Beneficios (generación de empleo, ingresos) • Entrevista: Diversificación de ingresos y costos de producción
			2. Dimensión Sociocultural	• Revalorización de la identidad y tradición cacaotera • Empoderamiento de la comunidad y mujeres rurales • Intercambio cultural campesino-visitante	• Encuesta a turistas potenciales • Entrevista a actores clave y propietarios	• Encuesta Gráfico 13: Conservación cultural y promoción del cacao • Encuesta Gráfico 15: Disposición a recomendar la visita • Entrevista: Participación familiar y

						comunidad montuvia
			3. Dimensión Ambiental	• Conservación del entorno natural y agroecosistemas • Manejo responsable de residuos • Prácticas agrícolas sostenibles (cacao de fino aroma)	• Observación directa in situ • Entrevista a propietarios de fincas	• Encuesta Gráfico 13: Protección ambiental • Ficha de observación: Estado del paisaje agrícola • Entrevista: Impacto ambiental, manejo de basura y pesticidas

Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

2.1. Enfoque de la investigación

La investigación posee un enfoque mixto, que combina técnicas cuantitativas y cualitativas para obtener una visión integral del objeto de estudio.

El enfoque cuantitativo permitirá recopilar información estadística relacionada con las preferencias, motivaciones y características de la demanda turística interesada en experiencias agroturísticas vinculadas al cacao. Asimismo, posibilitará analizar variables relacionadas con el potencial turístico y la aceptación del producto propuesto.

Por otra parte, el enfoque cualitativo facilitará comprender la percepción de los productores cacaoteros, actores locales y especialistas en turismo sobre las oportunidades y limitaciones para el desarrollo del agroturismo en el cantón Mocache. Este enfoque permitirá interpretar aspectos culturales, sociales y territoriales asociados a la actividad turística.

2.2. Tipo de la investigación

La investigación es de tipo descriptiva, exploratoria y aplicada. El estudio se clasifica como exploratorio al identificar el potencial agroturístico subutilizado del cantón, descriptivo al caracterizar el perfil del visitante y la oferta local, y aplicado al derivar una propuesta técnica viable para el desarrollo del sector.

2.2.1. Investigación descriptiva

La investigación descriptiva es utilizada para establecer con detalle los procesos y actividades que realizan los actores locales, permitiendo identificar la relación entre las variables que intervienen en el mercado cultural y productivo del territorio (Chimbaina-Pillaga et al., 2022). Asimismo, este tipo de estudio permite examinar las características

intrínsecas de los sujetos involucrados y la información recabada mediante el uso de técnicas como la observación directa y el diagnóstico de campo (Vélez-Falcones et al., 2024).

Para el caso de Mocache se empleó para identificar recursos agrícolas, culturales y turísticos presentes en el territorio, describiendo sus potencialidades estructurales para la implementación de actividades experienciales.

2.2.2. Investigación exploratoria

La investigación exploratoria se enfoca en el reconocimiento preliminar de las variables que condicionan la puesta en valor de los atractivos locales, permitiendo una aproximación inicial al fenómeno del agroturismo en zonas donde la oferta formal es aún limitada. Este acercamiento permite detectar vacíos en la infraestructura y servicios, facilitando la delimitación de variables críticas que condicionan la viabilidad técnica de futuros proyectos en el sector rural (Garzón & Toloza, 2022; Hernández-Gil et al., 2023).

Al abrir el camino para una investigación más profunda, este tipo de estudio permite identificar conceptos clave y establecer prioridades de intervención que orienten el diseño de experiencias agroturísticas estructuradas (Valarezo-Bravo et al., 2023).

Permitió analizar un fenómeno poco desarrollado en el territorio de estudio, como es el diseño de experiencias agroturísticas vinculadas a las actividades agrícolas locales — especialmente cacao, banano y otros cultivos representativos del cantón Mocache—, donde la oferta formal es limitada, detectando vacíos en infraestructura y servicios para delimitar variables críticas que condicionan su viabilidad técnica (Garzón & Toloza, 2022; Hernández-Gil et al., 2023; Valarezo-Bravo et al., 2023)

2.2.3. Investigación aplicada

La investigación aplicada se orienta a la resolución del problema detectado, transformando los hallazgos del diagnóstico en una propuesta técnica concreta para el desarrollo del producto agroturístico vivencial. Este enfoque trasciende la mera conceptualización teórica, priorizando la creación de un modelo operativo que articule los recursos endógenos con las necesidades del mercado, garantizando así una intervención funcional y sostenible en el territorio (Higuera-Carrillo, 2022).

Este tipo de investigación es utilizada para la formulación de estrategias que vinculan la gestión de diseño con las realidades productivas locales, permitiendo la creación de instrumentos operativos para la valoración y aprovechamiento de los recursos agroturísticos (Reyes & Cevallos, 2023). Bajo este esquema, se promueve la diversificación económica del cantón Mocache mediante la estructuración de recorridos y vivencias que integran activamente a los residentes en la cadena de valor turística (Pilataxi-Guamán et al., 2022).

La investigación tuvo carácter aplicado porque buscó generar una propuesta concreta de producto turístico experiencial que contribuya al desarrollo económico y turístico del cantón Mocache. Para ello, se diseñó una estructura operativa que integra la participación activa de los productores locales en la creación de experiencias memorables, siguiendo los principios de la investigación-acción para asegurar que los resultados sean técnica y socialmente viables.

2.3. Modalidad de investigación

La modalidad de investigación se constituye como un diseño de campo de carácter no experimental, fundamental para la recolección de datos primarios directamente en las unidades productivas del cantón (Cardoso-Cabrera et al., 2021). Esta estrategia permite obtener una visión verídica y contextualizada del escenario agrícola local, garantizando que

el diseño del producto responda a las necesidades y recursos reales identificados en la zona (Rey-Rincón, 2026).

Para el presente proyecto este tipo de modalidad permite establecer un contacto directo con los actores locales mediante la aplicación de encuestas y entrevistas, facilitando la recolección de información primaria esencial para diagnosticar el potencial agroturístico de manera empírica (Cárdenas Torrado et al., 2022; Viteri-Toro et al., 2023)

2.3.1. Investigación documental

Esta fase consiste en la revisión exhaustiva de literatura científica, marcos normativos y diagnósticos previos que fundamentan teóricamente el desarrollo de productos turísticos agroecológicos y vivenciales (Avendaño-Leadem et al., 2022; Lares Jiménez et al., 2025). Este proceso integra el análisis de métodos, técnicas y herramientas desde un enfoque de gestión y diseño estratégico, permitiendo consolidar el estado del arte sobre el diagnóstico de sectores productivos y creativos (Martínez Mesías et al., 2023).

De esta manera, el análisis bibliográfico permite contrastar las metodologías de identificación de recursos con experiencias previas de turismo responsable, proporcionando un marco conceptual sólido que respalda la viabilidad técnica y sostenible de la propuesta en el cantón Mocache (Chilán Quimis & Burgos Vergara, 2025; Fernández et al., 2024). A través de esta revisión, se obtuvieron generalidades teóricas fundamentales para comprender el impacto y la medición de la capacidad turística, sentando las bases metodológicas para generar desarrollo en las economías locales.

2.3.2. Investigación de campo

De acuerdo con los autores Apaza-Panca et al. (2021) este tipo de modalidad se llevó a cabo mediante la interacción directa con los productores del cantón Mocache, empleando técnicas como la observación participativa y el levantamiento de inventarios turísticos in situ para obtener información verídica en su contexto natural. Para los autores Corozo-Angulo et al. (2023) esta aproximación definida como la obtención de datos directamente de la realidad sin manipular las condiciones existentes, permitió sistematizar los componentes del patrimonio local mediante encuestas a informantes clave.

2.4. Área de estudio

Esta investigación se llevó a cabo en el cantón Mocache, situado en la provincia de Los Ríos, región costera de Ecuador. Dicho cantón se erige como una de las zonas agrícolas más emblemáticas del país, caracterizada por su elevada producción de cacao, banano, maíz, arroz y otros cultivos tropicales, los cuales conforman el pilar económico y social de la población local.

Mocache exhibe atributos territoriales y productivos idóneos para el impulso del agroturismo, sustentados en la existencia de fincas agrícolas, paisajes rurales, tradiciones campesinas y prácticas artesanales de procesamiento de productos agrícolas. Tales elementos propician la estructuración de experiencias turísticas inmersivas, vinculadas a la vida rural, las labores agrícolas y la interacción entre visitantes y comunidades locales (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Mocache, 2024).

2.4.1. Ubicación geográfica

De acuerdo con el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Mocache (2024) expone en su documento denominado “Actualización plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Mocache” el cantón Mocache se encuentra localizado al norte de la provincia de Los Ríos. Limita.

- Al norte con el cantón Quevedo
- Al sur con el cantón Vinces.
- Al este con el cantón Buena Fe.
- Al oeste con la provincia del Guayas.

Su posición estratégica en el corredor vial provincial optimiza la conectividad terrestre con ciudades relevantes de la región costera, en particular Quevedo, Babahoyo y Guayaquil, lo que propicia el flujo de visitantes nacionales. Esta ventaja logística reduce los tiempos de desplazamiento, facilitando la implementación de circuitos de turismo de fin de semana que integran la oferta productiva local con las dinámicas de movilidad urbana regional.

Las coordenadas geográficas aproximadas de la cabecera cantonal son:

- Latitud: 1°11' Sur
- Longitud: 79°30' Oeste

Adicionalmente, el territorio presenta una altitud media aproximada de 73 metros sobre el nivel del mar, caracterizándose por un relieve predominantemente plano y por rasgos hidrográficos propios de la cuenca del río Vinces.

2.4.2. División político-administrativa

De acuerdo con el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Mocache (2024) en su documento denominado “Actualización plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Mocache” expone cómo el cantón Mocache obtuvo su estatus cantonal el 28 de mayo de 1996. En términos administrativos, se integra por:

- Una parroquia urbana: Mocache.
- Varios recintos y sectores rurales enfocados primordialmente en actividades agroproductivas.

- Forma parte de la planificación territorial de la Zona 5 de Ecuador, en compañía de otras provincias de la región litoral.
- Dicha configuración administrativa permite una gestión más directa de las políticas locales de desarrollo económico, facilitando la implementación de programas enfocados en el fortalecimiento de la agrobiodiversidad y la sustentabilidad de las pequeñas fincas maiceras predominantes en la zona.

2.4.3. Población

De acuerdo con el VIII Censo de Población y VII de Vivienda, realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos, el cantón Mocache cuenta con aproximadamente 43.000 habitantes, distribuidos entre zonas urbanas y rurales. La estructura demográfica destaca una proporción significativa de población económicamente activa asociada a actividades agrícolas y comerciales. Adicionalmente, se observa una participación relevante de jóvenes y adultos en labores rurales, lo que configura un factor propicio para potenciar iniciativas de turismo comunitario y agroturismo.

- La composición demográfica del cantón refleja:
- Predominio de población rural.
- Economía basada en actividades primarias.
- Presencia de emprendimientos familiares agrícolas.
- Conservación de prácticas tradicionales campesinas.

2.4.4. Clima y recursos naturales

El Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Mocache (2024) en su documento denominado “Actualización plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Mocache” expone que el clima del cantón Mocache es tropical húmedo, caracterizado por temperaturas medias anuales que fluctúan entre 24 °C y 30 °C a lo largo del año. Las precipitaciones son abundantes y regulares, con mayor intensidad desde

diciembre hasta mayo, lo que impulsa el sostenimiento de cultivos agrícolas durante todo el período.

- Ríos y esteros.
- Paisajes agrícolas extensos
- Flora y fauna tropical.
- Ecosistemas rurales diversos.
- Áreas de cultivo tradicionales.

Estos atributos naturales propician un entorno óptimo para el desarrollo de turismo rural y ecoturístico. Además, la biodiversidad presente en sus parcelas permite una oferta complementaria de senderismo y observación de ecosistemas, integrando la riqueza ecológica a la cadena de valor turística.

2.5. Población y muestra

2.5.1. Población

La población en términos conceptuales es el conjunto total de actores de un estudio, cuyos integrantes poseen características comunes susceptibles de ser analizadas para determinar la viabilidad de un proyecto de naturaleza agroturística. Para este estudio, la población objetivo es de 43.000 habitantes del cantón Mocache, seleccionadas a partir de las áreas rurales y urbanas del cantón con el fin de obtener una representación integral de los actores locales vinculados a la actividad turística y productiva (Nieto-Cañarte et al., 2023).

- La población estuvo conformada por:
- Productores agrícolas del cantón Mocache.
- Emprendedores y prestadores de servicios turísticos.
- Habitantes vinculados a actividades rurales.

- Turistas potenciales nacionales

2.5.2. Muestra

La muestra en un estudio es una parte representativa del universo poblacional que permite obtener resultados significativos mediante procedimientos estadísticos, garantizando la fiabilidad de la investigación (Bocón Delgado, 2024).

Para definir la muestra del estudio se utilizó la fórmula para poblaciones finitas, debido a que la población de interés es cuantificable y delimitada. La muestra se enfocó principalmente en turistas potenciales y visitantes nacionales con interés en actividades de turismo rural y agroturismo. Para garantizar la precisión estadística, se aplicó un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%, permitiendo una representatividad adecuada de las preferencias de los visitantes respecto a la oferta del cantón.

La fórmula aplicada fue la siguiente:

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot p \cdot q}{e^2(N-1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

Donde:

n= tamaño de la muestra.

N = tamaño de la población.

Z = nivel de confianza.

p = probabilidad de ocurrencia.

q = probabilidad de no ocurrencia.

e = margen de error permitido.

Valores utilizados:

Para el desarrollo de la investigación se consideraron los siguientes valores estadísticos:

- Población (N) = 43.000 habitantes del cantón Mocache.

- Nivel de confianza (Z) = 1,96 equivalente al 95% de confianza.
- Probabilidad de ocurrencia (p) = 0,5.
- Probabilidad de no ocurrencia (q) = 0,5.
- Margen de error (e) = 0,05 equivalente al 5%.

Desarrollo de la fórmula:

$$n = \frac{43000(1.96)^2(0.5)(0.5)}{(0.05)^2(43000-1)+(1.96)^2(0.5)(0.5)}$$

Resultado = 381

El tamaño total de la muestra encuestada es de 381 personas, las cuales aportaron datos pertinentes sobre preferencias turísticas, interés por vivencias agroturísticas y percepción del potencial turístico del cantón Mocache.

La realización de las encuestas facilitó la obtención de información cuantitativa esencial para analizar la demanda y diseñar el producto de experiencia agroturística planteado. El procesamiento de los datos recolectados se efectuó mediante el software estadístico Excel, permitiendo una sistematización rigurosa que facilita la interpretación de las variables demográficas y de consumo turístico en el contexto local.

2.6. Técnicas e instrumentos de investigación

2.6.1. Observación directa

Para Ronquillo Mora (2022) la observación directa es una técnica fundamental que permite al investigador registrar de manera sistemática las condiciones actuales de las fincas y la infraestructura disponible en el cantón sin mediación de terceros. Este procedimiento permite verificar in situ el estado de los senderos y los procesos productivos agrícolas, proporcionando una base empírica para el diseño de las experiencias vivenciales (Ver Tabla 2).

Se aplicará mediante visitas de campo a cinco fincas cacaoteras que cuentan con un complejo turístico, con el propósito de identificar y evaluar los recursos naturales disponibles, las actividades productivas desarrolladas, la infraestructura existente y las condiciones turísticas del territorio, considerando su potencial para el diseño de un producto agroturístico sostenible, vivencial y amigable con el medio ambiente.

2.6.2. Encuesta

Los autores González Ávila et al. (2023) la encuesta es un instrumento de recolección de datos que permite obtener información primaria sobre las necesidades y motivaciones de los potenciales visitantes, siendo fundamental para caracterizar el perfil del turista interesado en el ámbito rural. Para asegurar la validez de los hallazgos, el diseño del cuestionario incorpora variables de segmentación que permiten analizar patrones y tendencias significativas en la demanda local y nacional (Salgado Moreno et al., 2024) (Ver Tabla 2).

Las variables de segmentación que entran en la encuesta se estructuraron para evaluar las expectativas de los visitantes, el gasto promedio previsto y el nivel de interés en actividades participativas relacionadas con el ciclo del cacao.

Será dirigida a turistas potenciales y visitantes con el propósito de identificar preferencias, motivaciones y expectativas relacionadas con experiencias agroturísticas vivenciales.

Tabla 3

Técnicas e instrumentos de investigación

Técnica	Instrumento	Objetivo
Observación	Ficha de observación	Identificar los recursos y el potencial turístico de las fincas que conforman la ruta turística.
Encuesta	Cuestionario estructurado	Diagnosticar la demanda turística y conocer las preferencias e intereses de los visitantes potenciales.

Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

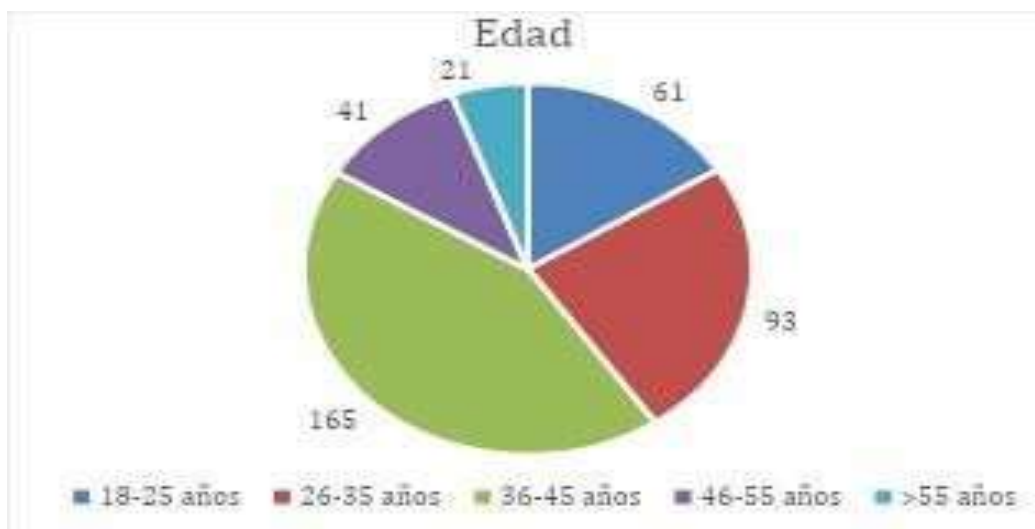
La encuesta estará compuesta por preguntas cerradas y de opción múltiple relacionadas con preferencias turísticas, interés en actividades vinculadas al cacao, capacidad de gasto y percepción del turismo sostenible. La ficha de observación incluirá variables relacionadas con accesibilidad, infraestructura, recursos naturales, servicios turísticos y actividades productivas.

CAPÍTULO III: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

3.1. Análisis Cuantitativo de las Encuestas

Gráfico 1

Edad de los encuestados



Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

El total de personas encuestadas es 381 personas donde el gráfico de edades se observa que el grupo predominante corresponde a las personas de 36 a 45 años, con 165 encuestados, representando la mayor proporción de la muestra. Le siguen los participantes de 26 a 35 años con 93 personas, y el grupo de 18 a 25 años con 61 personas. En menor proporción se encuentran las personas de 46 a 55 años con 41 encuestados, mientras que el grupo de más de 55 años registra la menor participación con 21 personas.

Gráfico 2

Género de los encuestados

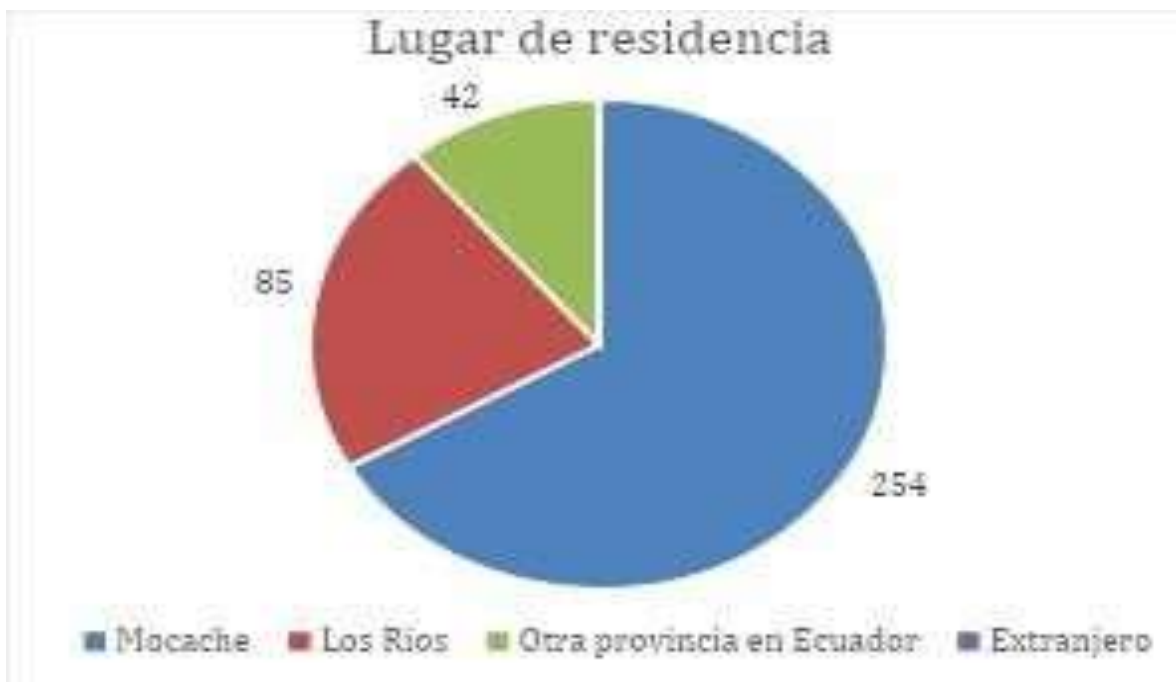


Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

Los resultados muestran una distribución relativamente equilibrada entre hombres y mujeres, predominando ligeramente el género femenino con 186 respuestas frente a 173 masculino. Esto refleja que el interés por las actividades agroturísticas no se limita a un solo género, sino que existe aceptación generalizada. El 22 de las respuestas que un reducido número de personas que prefirió no responder evidencia una adecuada participación en la investigación. La información obtenida permite diseñar experiencias inclusivas orientadas a diferentes perfiles de visitantes.

Gráfico 3

Lugar de residencia

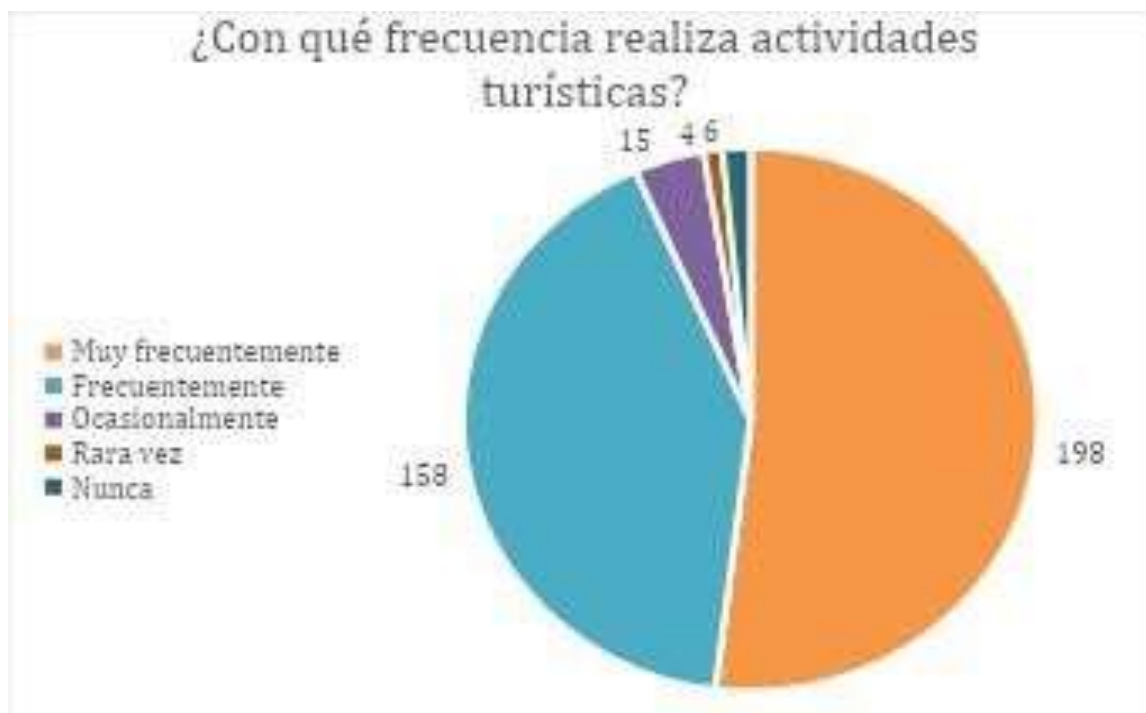


Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

La mayor parte de los encuestados reside en el cantón Mocache con 254 participantes, seguido de habitantes de otros sectores de la provincia de Los Ríos, con 85 participantes. Por otro lado, 42 encuestados provienen de otras provincias del Ecuador. Esto evidencia un fuerte interés local hacia el desarrollo de actividades agroturísticas dentro del territorio. La participación de personas provenientes de otras provincias demuestra posibilidades de expansión del mercado turístico a nivel nacional. Los resultados reflejan que el proyecto puede fortalecer tanto el turismo interno como la identidad territorial del cantón.

Gráfico 4

Frecuencia de actividades turísticas

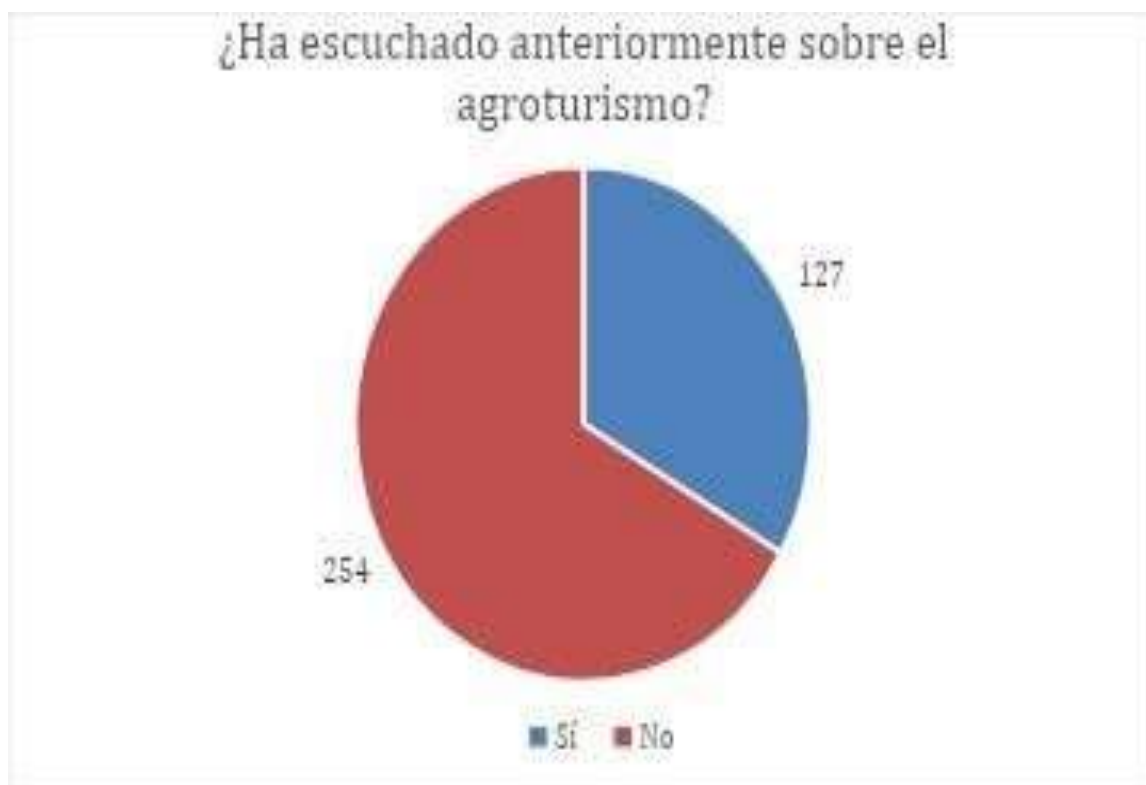


Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

Los datos reflejan que la mayoría de los encuestados realiza actividades turísticas muy frecuentemente 198 personas mientras que frecuentemente 158 personas, acumulando 356 respuestas entre ambas categorías. Esto demuestra una elevada predisposición de la población hacia el consumo de experiencias recreativas y turísticas. Por otro lado, los niveles bajos como ocasionales 15 respuestas en las categorías “rara vez” llega 4 encuestados y “nunca” indican 6 respuestas, una cultura de movilidad turística relativamente activa. En consecuencia, el producto agroturístico tendría una demanda potencial favorable dentro del mercado objetivo.

Gráfico 5

Conocimiento previo sobre el agroturismo

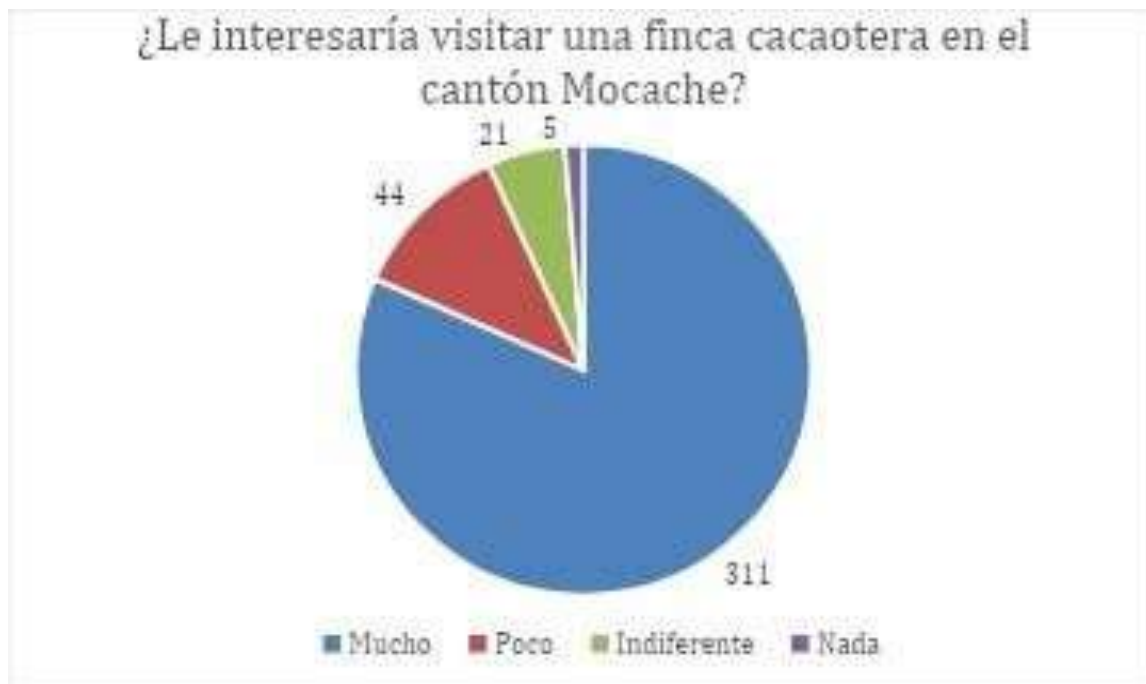


Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

Los resultados muestran que 254 personas no han escuchado anteriormente sobre el agroturismo, mientras que únicamente 127 sí conocen esta modalidad turística. Esto evidencia que el agroturismo aún posee un bajo nivel de posicionamiento dentro del mercado local. Sin embargo, esta situación representa una oportunidad para implementar estrategias de promoción y educación turística en el cantón Mocache. Además, el desconocimiento no limita el interés potencial del mercado hacia este tipo de experiencias innovadoras.

Gráfico 6

Interés en visitar una finca cacaotera



Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

La mayoría de los encuestados manifestó mucho interés en visitar una finca cacaotera, registrándose 311 respuestas favorables. Este resultado demuestra un alto nivel de aceptación hacia propuestas turísticas relacionadas con el cacao y las actividades rurales. Las respuestas negativas o indiferentes representan una minoría, lo que confirma el potencial turístico del producto planteado. En este sentido, las fincas cacaoteras de Mocache pueden convertirse en atractivos estratégicos para diversificar la oferta turística local.

Gráfico 7

Actividades preferidas en una finca cacaotera

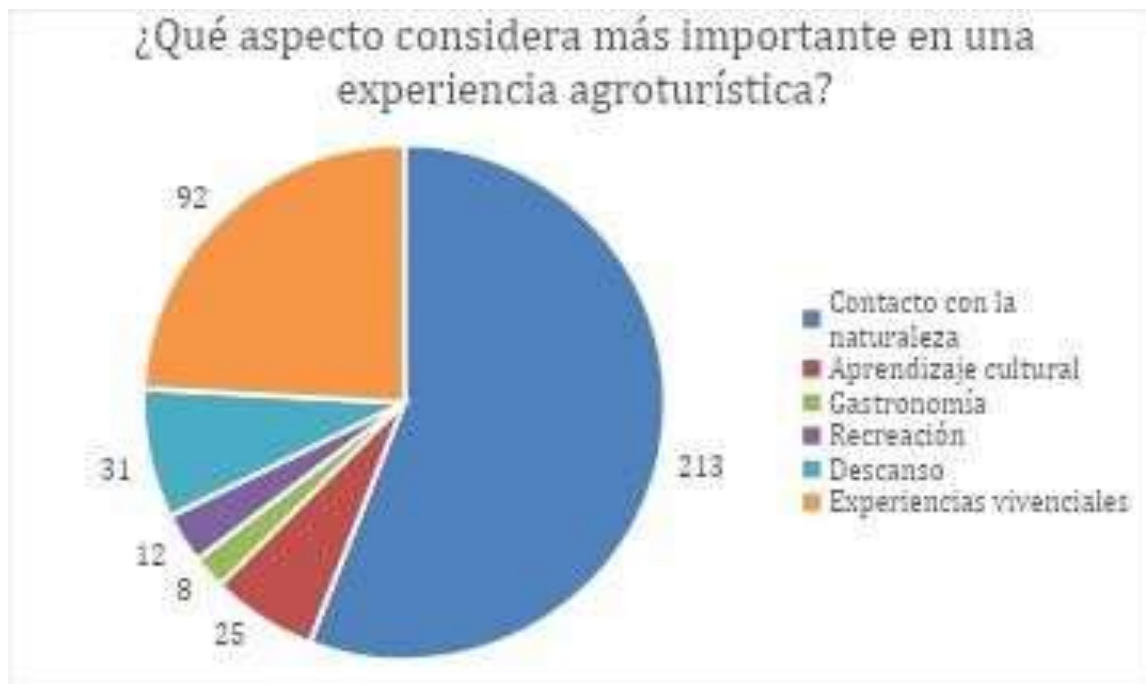


Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

La actividad con mayor preferencia de las 381 encuestados fue la fotografía y contacto con la naturaleza, seguido con 66 respuestas esta la gastronomía típica, participación en la cosecha del cacao con 52 respuestas, degustación de productos derribados del cacao con 49 respuesta, recorrido por cultivos de cacao 45 respuestas, también tenemos a actividades culturales con 42 respuestas, en la elaboración del chocolate artesanal 34 respuestas y para finalizar tenemos como actividad compra de productos locales 25 respuestas . Esto evidencia que los visitantes valoran principalmente las experiencias vivenciales y el contacto directo con entornos rurales. Asimismo, existe interés por actividades culturales y gastronómicas vinculadas a la identidad local. Los resultados permiten estructurar un producto turístico integral que combine naturaleza, cultura y participación activa del visitante.

Gráfico 8

Aspecto más importante en una experiencia agroturística

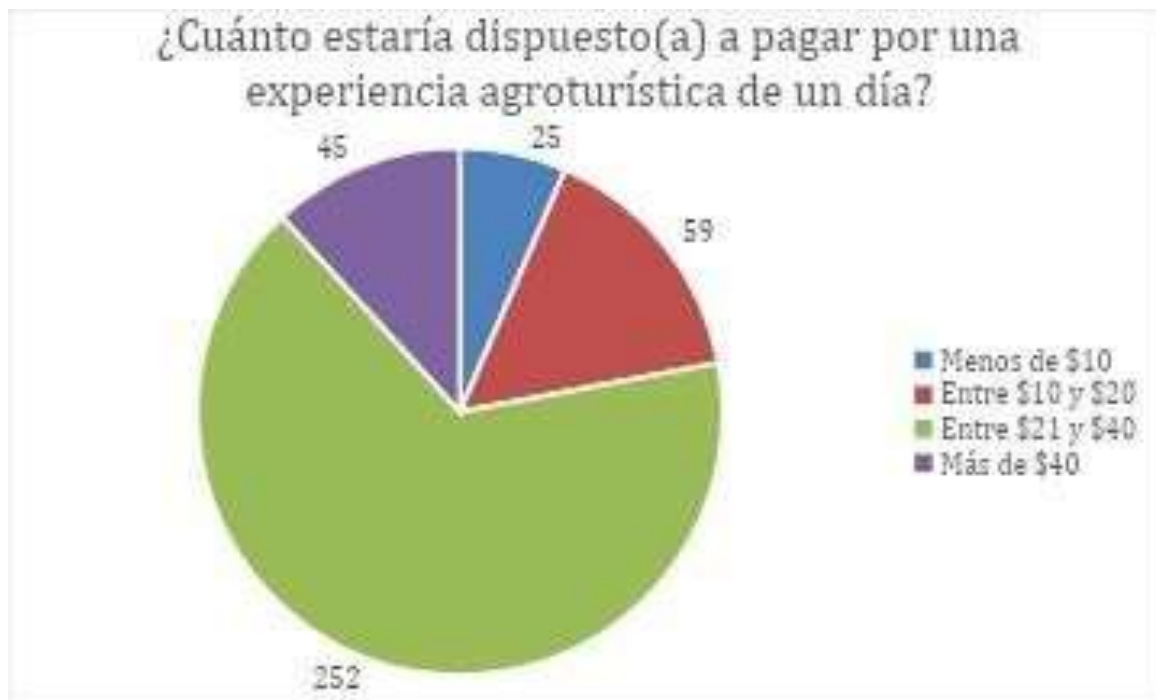


Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

El contacto con la naturaleza fue considerado el aspecto más importante por la mayoría de los encuestados, alcanzando 213 respuestas. Esto refleja la creciente necesidad de los visitantes de desconectarse de ambientes urbanos y disfrutar de espacios naturales. También destaca el interés por experiencias vivenciales, evidenciando que los turistas buscan participación activa y autenticidad.

Gráfico 9

Disposición de pago por una experiencia agroturística



Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

La mayoría de los encuestados que fue un total de 252 personas manifestó estar dispuesto a pagar entre \$21 y \$40 por una experiencia agroturística de un día. Este resultado demuestra que existe viabilidad económica para desarrollar un producto turístico competitivo dentro de ese rango de precios. Además, un grupo menor de 59 personas estaría dispuesto a pagar valores superiores entre \$10 y \$20 lo cual se manifiesta otro grupo con 45 personas dispuesta a pagar \$40 y un grupo muy bajo de 25 personas está dispuesto a pagar \$10 esto abre posibilidades para ofrecer servicios complementarios o paquetes premium. La información resulta útil para establecer estrategias de comercialización y fijación de precios.

Gráfico 10

Servicios indispensables en una finca agroturística

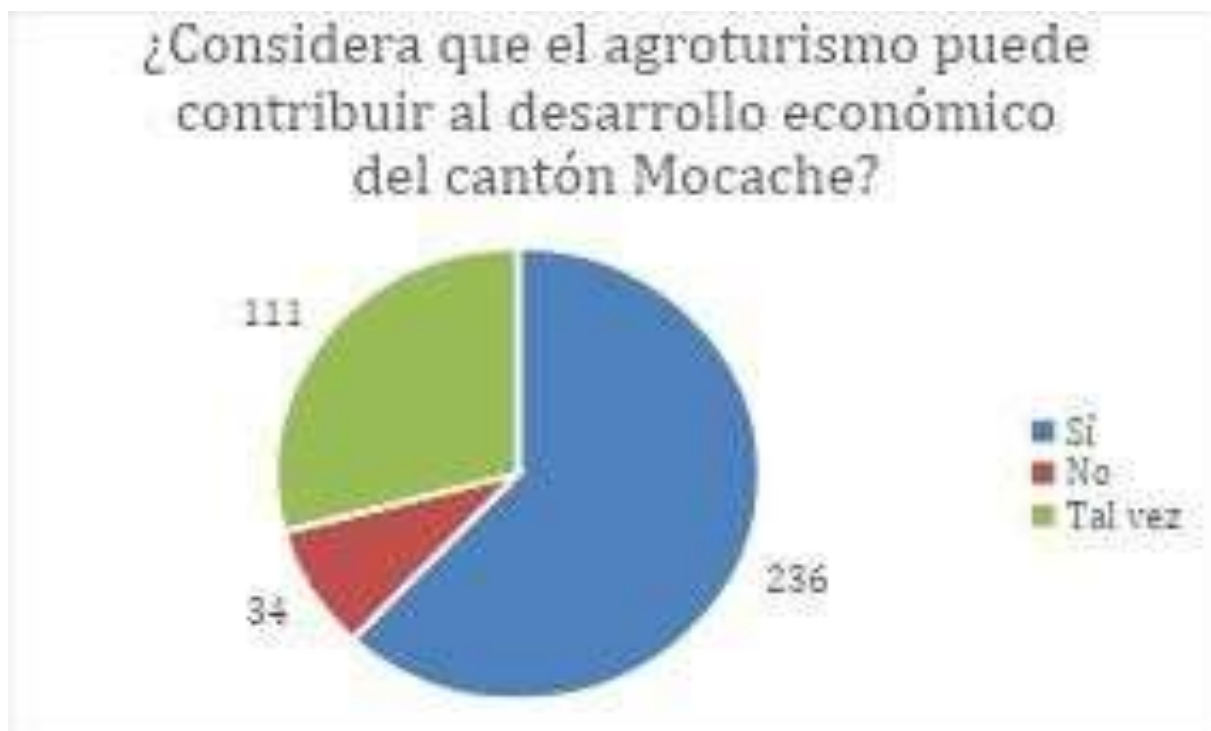


Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

Los servicios considerados más importantes fueron alimentación con valor muy alto de 99 respuestas, seguido del hospedaje 95 respuestas, tanto en tercer lugar se encuentra áreas de descanso con 57 respuestas y servicios higiénicos en cuarto lugar con unas 53 respuestas. Es importante considerar la seguridad por eso está en quinto lugar con 37 respuestas, considerando en sexto lugar esta tienda de productos artesanales con 25 respuestas y por último se encuentra guianza muy importante con 10 respuestas. Esto evidencia que a pesar de que los visitantes valoran principalmente la comodidad y la permanencia prolongada dentro de las experiencias rurales, al estructurarse el producto actual bajo la modalidad de Full Day, el hospedaje se categorizará como un servicio complementario para futuras bases de expansión, priorizando operativamente la alimentación y las áreas de descanso. Los resultados permiten orientar la planificación del producto hacia servicios integrales y de calidad.

Gráfico 11

Contribución del agroturismo al desarrollo económico

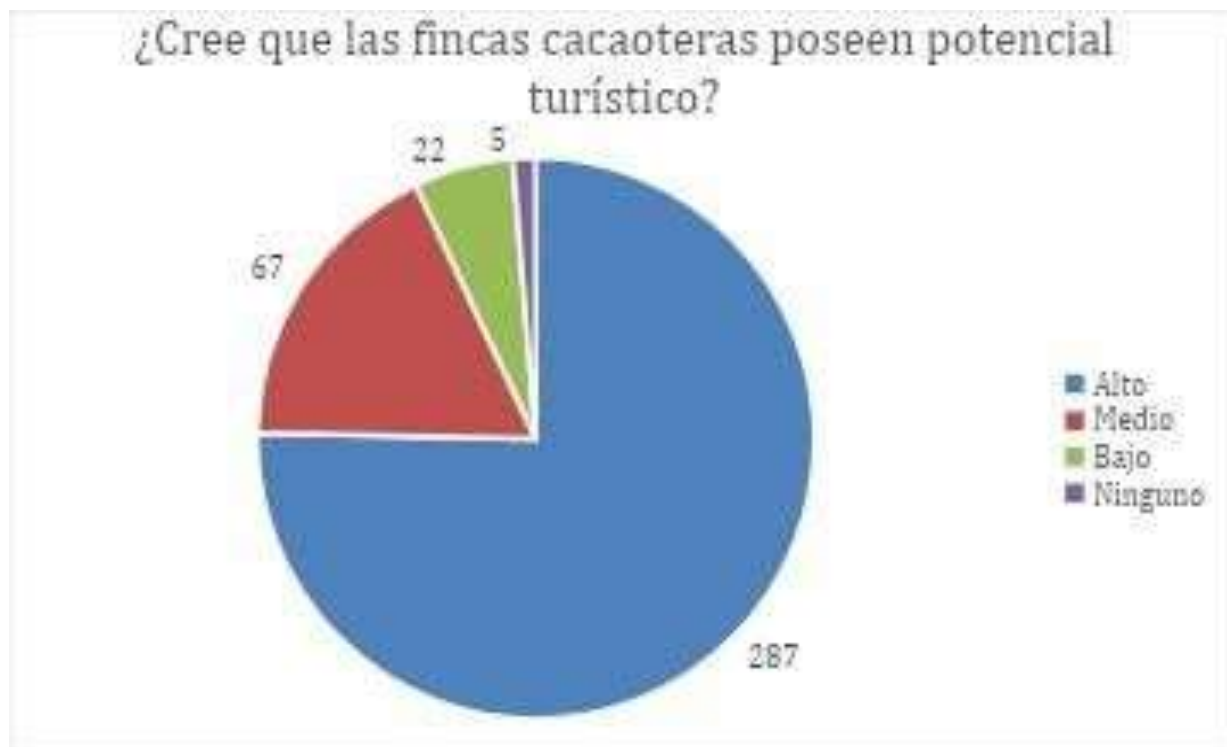


Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

Los 236 participantes consideran que el agroturismo sí puede contribuir al desarrollo económico del cantón Mocache. Esto demuestra una percepción positiva sobre el impacto que tendría la actividad turística en la generación de ingresos y oportunidades locales. Además, una cantidad de 111 respuestas establecieron un “tal vez”, lo que indica expectativas moderadas sujetas a una adecuada planificación del proyecto, tanto que un numero 34 respuesta dijeron que no. Los resultados reflejan aceptación social hacia iniciativas turísticas rurales en el territorio.

Gráfico 12

Potencial turístico de las fincas cacaoteras

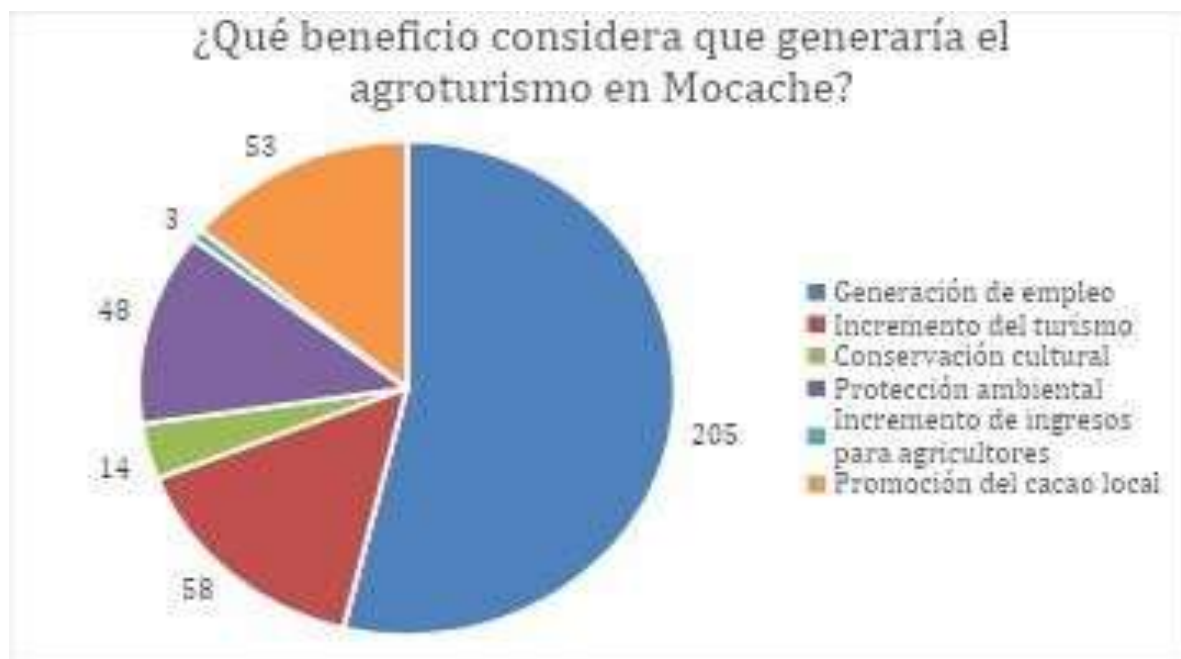


Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

Los resultados muestran que 287 encuestados consideran que las fincas cacaoteras poseen un alto potencial turístico. Esto confirma que el cacao constituye un recurso estratégico para el desarrollo de experiencias agroturísticas en Mocache. La media cantidad que es 67 de respuestas negativas demuestra amplia aceptación de esta propuesta dentro del mercado local y además la baja cantidad que es 22 respuestas.

Gráfico 13

Beneficios del agroturismo en Mocache

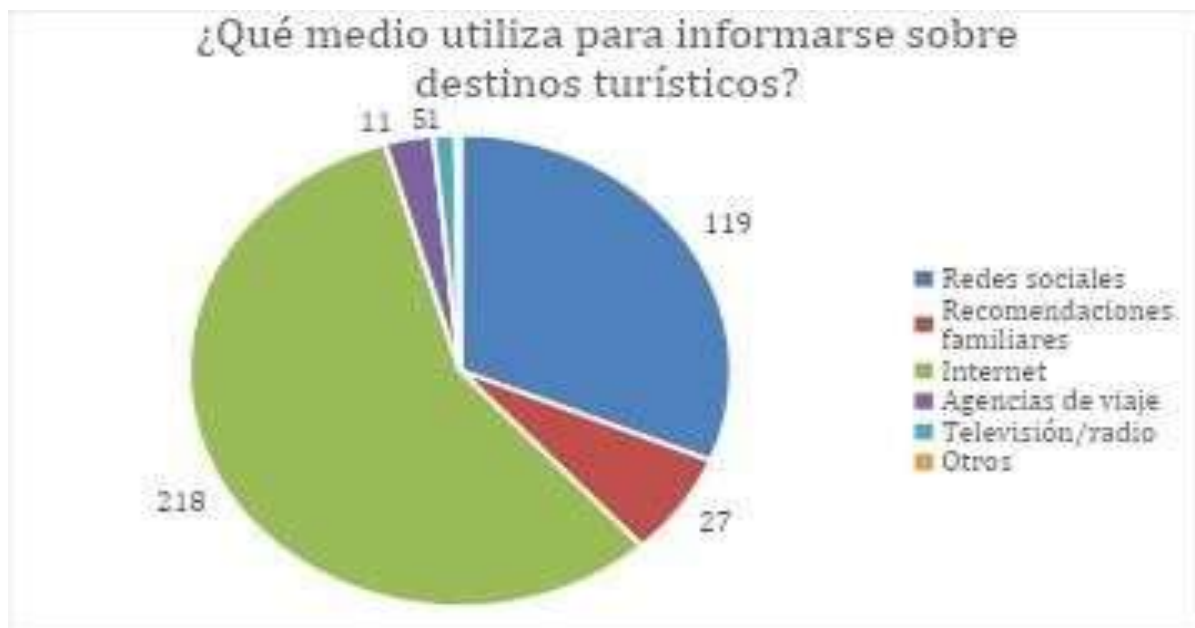


Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

La generación de empleo fue identificada con número más alto que es 205 respuestas, como el principal beneficio del agroturismo, seguida con numero inferior de 58 respuestas del incremento del turismo y la promoción del cacao local con 53 respuestas, mientras la protección ambiental 48 respuestas, sin embargo, obtuvo 14 respuestas la conservación cultural y 3 es el incremento de ingresos de los agricultores. Esto evidencia que la población asocia esta actividad con oportunidades de desarrollo económico y dinamización territorial. Asimismo, algunos encuestados reconocen beneficios relacionados con la protección ambiental y conservación cultural. Los resultados demuestran que el agroturismo puede contribuir al desarrollo sostenible del cantón.

Gráfico 14

Medio de información sobre destinos turísticos



Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

Como se representa en el gráfico el internet, con 218 respuestas, seguido por las redes sociales, con 119 respuestas. En menor proporción, los encuestados indicaron que 27 respuestas corresponden a recomendaciones y familiares, con respecto a agencias de viaje 11 personas y televisión/radio 5 personas estos fueron los medios más utilizados por los encuestados para informarse sobre destinos turísticos. Esto evidencia la importancia del marketing digital y las plataformas virtuales en la promoción de productos turísticos actuales. Por otro lado, los medios tradicionales como televisión, radio y agencias de viaje presentaron menor incidencia. En consecuencia, las estrategias de promoción del producto agroturístico deben enfocarse prioritariamente en canales digitales.

Gráfico 15

Recomendación de visitar una finca cacaotera



Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

La mayoría de los participantes afirmó que sí recomendaría visitar una finca cacaotera como experiencia turística, registrándose 295 respuestas positivas mientras 39 son respuestas negativas y también se obtuvo “Tal vez” con 47 respuestas. Este resultado demuestra un elevado nivel de aceptación, potencial de satisfacción hacia el producto propuesto. Asimismo, la baja cantidad de respuestas negativas indica una percepción favorable sobre las actividades agroturísticas relacionadas con el cacao. Por tanto, existe una alta probabilidad de posicionamiento y difusión del producto mediante recomendaciones de los visitantes.

3.2. Análisis Cualitativo de la Entrevista a Actores Claves

En cuanto a las entrevistas (Ver Anexo 2) realizadas a cuatro propietarios de fincas cacaoteras ubicadas en el cantón Mocache con el fin de obtener un análisis cualitativo e identificar patrones, percepciones y experiencias relacionadas con el agroturismo como alternativa de desarrollo local. A través de la categorización temática, se analizan elementos claves como la percepción del agroturismo, el potencial turístico, la disposición para participar y las limitaciones y oportunidades identificadas por los actores entrevistados.

En cuanto a la percepción del agroturismo a partir de las entrevistas, se evidencia una comprensión general del concepto de agroturismo, entendido como la articulación entre la actividad agrícola y la visita de turistas. Los entrevistados coinciden en que el agroturismo implica la llegada de visitantes a las fincas con fines de aprendizaje, recreación y conocimiento del proceso productivo del cacao. Comprende la interacción entre agricultura y turismo orientada a compartir conocimientos sobre el cultivo. Se resalta su carácter educativo y experiencial, donde los visitantes pueden conocer desde la siembra hasta el procesamiento del cacao (Informante 1, comunicación personal, 2026; Informante 2, comunicación personal, 2026; Informante 3, comunicación personal, 2026; Informante 5, comunicación personal, 2026).

Además, el agroturismo sería percibido como una herramienta de visibilización del sector cacaotero y fortalecimiento del reconocimiento territorial, lo que permite posicionar a las fincas a nivel local y externo (Informante 1, comunicación personal, 2026). En síntesis, la percepción del agroturismo es positiva y se vincula principalmente con la educación agrícola, interacción directa con los procesos productivos y promoción del territorio.

En cuanto a alto potencial turístico en las fincas cacaoteras los entrevistados mencionan la diversidad de actividades que pueden ofrecer como:

- Recorridos interpretativos por la finca (Informante 1, comunicación personal, 2026)
- Participación en la cosecha y manejo del cultivo (Informante 4, comunicación personal, 2026).
- Procesos postcosecha como fermentación, secado y tueste (Informante 1, comunicación personal, 2026; Informante 3, comunicación personal, 2026; Informante 5, comunicación personal, 2026)

- Elaboración de productos derivados, como chocolate artesanal (Informante 2, comunicación personal, 2026; Informante 3, comunicación personal, 2026; Informante 5, comunicación personal, 2026).

Uno de los entrevistados destaca la integración de servicios complementarios como gastronomía, hospedaje y espacios recreativos, lo cual amplía la oferta hacia un modelo de complejo agroturístico (Informante 2, comunicación personal, 2026)

Los entrevistados concuerdan que el valor diferencial radica en la experiencia vivencial, especialmente para turistas que desconocen el proceso del cacao, lo que lo convierte en un atractivo innovador (Informante 3, comunicación personal, 2026). En consecuencia, el potencial turístico se sustenta en: la riqueza de actividades agrícolas, la autenticidad de la experiencia rural y la posibilidad de diversificar servicios turísticos.

En cuanto a la disposición por participar los entrevistados muestran una actitud favorable hacia la implementación del agroturismo evidenciada en su experiencia previa con visitantes y su interés en fortalecer esta actividad, el informante 5 en su entrevista confirma una alta disposición hacia la implementación del agroturismo donde considera que esta actividad es “una muy buena opción”, mostrando apertura hacia su desarrollo. El informante 1 (2026) e informante 2 (2026) reportan que algunas fincas ya han recibido visitantes, generando experiencias positivas tanto para los propietarios como para los turistas en ciertos casos existe incluso una alta afluencia de visitantes y un desarrollo más estructurado de servicios turísticos. Se manifiesta una disposición abierta a: compartir conocimientos técnicos y empíricos, involucrar a la comunidad en el desarrollo del turismo e implementar mejoras para fortalecer la oferta turística.

No obstante, mencionan que esta disposición también está condicionada por factores como la inversión requerida y la necesidad de organización comunitaria (Informante 2,

comunicación personal, 2026). A pesar de aquello existe el interés en participar activamente, los propietarios cuentan con experiencias previas como base de desarrollo y ven viable la necesidad de apoyo para consolidar la actividad.

Los entrevistados identifican diversas barreras para el desarrollo del agroturismo como las limitaciones económicas que involucra la necesidad de inversión en infraestructura y servicios como baños, áreas recreativas y gastronomía (Informante 2, comunicación personal, 2026). La inseguridad identificada como una problemática actual que afecta al sector productivo y limita el desarrollo turístico, también se menciona los problemas actuales en los precios del cacao que impacta en la estabilidad económica de los productores (Informante 5, comunicación personal, 2026).

En cuanto a los problemas de acceso mencionan los entrevistados las deficiencias en vías de acceso a las fincas, lo cual evidencia la necesidad de establecer alianzas estratégicas con el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Municipal de Mocache para la optimización de la infraestructura vial (Informante 2, comunicación personal, 2026; Informante 4, comunicación personal, 2026). También mencionan muy primordial la falta de asistencia técnica donde la carencia de capacitación en manejo agrícola y turístico es evidente ya que muchos solo cuentan con título de bachiller mientras que otros hacendados cuentan con título de tercer nivel (Informante 3, comunicación personal, 2026). Por otro lado, también se mencionan los impactos ambientales potenciales como la generación de basura y contaminación por visitantes que ocurre cuando visitan los complejos turísticos o fincas (Informante 2, comunicación personal, 2026; Informante 4, comunicación personal, 2026).

Los entrevistados también reconocen importantes oportunidades como la generación de ingresos adicionales y empleo, diversificación económica del sector agrícola,

fortalecimiento de la identidad cultural local, promoción del uso de prácticas sostenibles (orgánicas), integración comunitaria y desarrollo local (Informante 1, comunicación personal, 2026; Informante 2, comunicación personal, 2026; Informante 3, comunicación personal, 2026; Informante 4, comunicación personal, 2026).

Del análisis se puede destacar que el agroturismo en fincas cacaoteras del cantón Mocache presenta un alto nivel de aceptación y reconocimiento como alternativa de desarrollo rural, siendo este una estrategia viable pero que a su vez requiere planificación, apoyo institucional y compromiso comunitario. Los actores locales poseen conocimientos empíricos y técnicos suficientes para ofrecer experiencias auténticas, lo que representa una ventaja competitiva. Sin embargo, la consolidación de esta actividad depende de la superación de limitaciones estructurales, principalmente relacionadas con la infraestructura, la capacitación y el acceso.

3.3 Discusión y Triangulación de Datos

El análisis de los resultados se desarrolla mediante la triangulación de la información obtenida a través de encuestas, entrevistas y el marco teórico. Este procedimiento permite contrastar la percepción de la demanda turística, la visión de los actores locales y los fundamentos científicos sobre el agroturismo, generando una interpretación integral de la percepción del agroturismo

Los resultados cuantitativos evidencian un bajo nivel de conocimiento del agroturismo en la población encuestada. Esta situación contrasta con lo expresado por los propietarios de fincas, quienes manifiestan una comprensión clara del concepto, asociándolo con la integración entre agricultura y turismo con fines educativos y recreativos.

Desde la perspectiva teórica, el agroturismo se define como una modalidad del turismo rural en la que el visitante participa de manera directa en las actividades agro productivas (Segura Rodríguez et al., 2021). Esta conceptualización coincide con lo

expresado por los entrevistados, quienes destacan el componente participativo y formativo. Sin embargo, la brecha de conocimiento en la demanda indica una limitada difusión del concepto, aspecto que ha sido identificado en estudios previos como una de las principales barreras para su consolidación (Ronquillo Mora, 2022).

Interés y potencial turístico

Los datos de las encuestas muestran un elevado interés en visitar fincas cacaoteras y una percepción mayoritaria de alto potencial turístico. Esta tendencia se refuerza con lo expuesto por los entrevistados, quienes reconocen la diversidad de actividades disponibles, tales como recorridos, cosecha y elaboración de productos derivados.

La literatura respalda estos hallazgos al señalar que el agroturismo permite transformar las actividades agrícolas en experiencias turísticas basadas en la autenticidad y el contacto directo con el entorno rural (Burgos Vergara, 2025; Garaicoa Fuentes et al., 2023). Estudios similares indican que el cacao, como recurso agrícola, posee un alto valor turístico debido a su componente cultural y productivo (Mendoza et al., 2021). La convergencia entre los tres niveles de análisis confirma la existencia de un potencial turístico significativo en el cantón Mocache.

Experiencia vivencial como elemento central

Los resultados evidencian que los encuestados priorizan el contacto con la naturaleza y las experiencias vivenciales. Esta preferencia coincide con lo manifestado por los propietarios, quienes identifican la interacción directa con el proceso del cacao como el principal atractivo.

Desde el enfoque teórico, el turismo vivencial se fundamenta en la participación activa del visitante, generando aprendizaje significativo y conexión emocional con el destino (Romero Muñoz & Yupa Choez, 2020). Asimismo, la experiencia adquiere valor cuando

permite la inmersión en los procesos productivos y culturales del territorio (Martinus et al., 2024). La coincidencia entre los tres enfoques reafirma que la experiencia vivencial constituye el eje estructural del producto agroturístico.

Viabilidad económica y beneficios percibidos

Los resultados cuantitativos reflejan una percepción positiva sobre la capacidad del agroturismo para contribuir al desarrollo económico, destacando la generación de empleo como principal beneficio. Esta percepción es consistente con lo expresado por los entrevistados, quienes señalan la diversificación de ingresos y la dinamización económica como ventajas relevantes.

Desde la literatura, el agroturismo se concibe como una estrategia de desarrollo sostenible que permite a los productores complementar sus ingresos sin abandonar la actividad agrícola (Segura Rodríguez et al., 2021). La triangulación confirma la viabilidad económica del agroturismo en el contexto estudiado. La percepción social, la experiencia de los actores locales y la teoría coinciden en señalar su potencial como motor de desarrollo territorial.

Limitaciones y condiciones en el desarrollo

Las encuestas evidencian que los visitantes otorgan importancia a servicios básicos como alimentación, hospedaje y condiciones de comodidad. Las entrevistas profundizan en este aspecto al identificar limitaciones relacionadas con infraestructura, accesibilidad y falta de capacitación.

La teoría establece que la planificación es un elemento clave para el desarrollo del agroturismo, permitiendo articular los recursos disponibles con las necesidades del mercado (Gaviño-Ortíz et al., 2023). Asimismo, se reconoce que la falta de infraestructura y conocimiento técnico limita la consolidación de estas iniciativas (Ronquillo Mora, 2022).

Se evidencia una relación complementaria donde la demanda expresa necesidades específicas, la oferta enfrenta limitaciones para satisfacerlas y la teoría plantea la planificación como mecanismo para superar estas brechas.

Interpretación general de la triangulación

El análisis evidencia una alta coherencia entre los resultados cuantitativos, cualitativos y teóricos. Se identifican coincidencias en la valoración del potencial turístico, la importancia de las experiencias vivenciales y la contribución del agroturismo al desarrollo local.

Se observa una divergencia en el nivel de conocimiento de la demanda, lo que indica la necesidad de estrategias de promoción y educación turística. También se evidencian limitaciones estructurales donde se representa un factor crítico ya que no solo condicionan la operatividad de la oferta, sino también influyen en la percepción y satisfacción de la demanda turística.

La triangulación de datos permite concluir que el agroturismo en fincas cacaoteras del cantón Mocache es viable desde una dimensión social, económica y teórica. La existencia de una demanda interesada, una oferta con recursos potenciales y un respaldo conceptual sólido configura un escenario favorable para el diseño del producto agroturístico. La consolidación de esta actividad dependerá de una planificación estratégica, la capacitación de los actores locales y la mejora de la infraestructura, elementos fundamentales para garantizar su sostenibilidad en el tiempo.

CAPÍTULO IV: PROPUESTA

4.1. Presentación de la propuesta

La presente propuesta consiste en el diseño de un producto de experiencia agroturística sostenible vivencial denominado “Mocache, Vive el Cacao desde la Raíz”, orientado a diversificar la oferta turística del cantón Mocache mediante la integración de actividades agrícolas, culturales, gastronómicas y educativas desarrolladas en fincas cacaoteras locales.

La propuesta surge a partir de los resultados obtenidos en la investigación, donde se identificó la existencia de recursos productivos, paisajísticos y culturales con potencial para el desarrollo de experiencias turísticas vinculadas al cacao.

Asimismo, se evidenció el interés de los productores en diversificar sus fuentes de ingreso y la disposición de los visitantes por participar en actividades auténticas relacionadas con la producción agrícola.

El producto busca generar beneficios económicos para los productores, fortalecer la identidad local y promover prácticas sostenibles que contribuyan al desarrollo turístico del territorio.

4.2. Nombre de la experiencia agroturística

“Mocache, Vive el Cacao desde la Raíz”

Slogan

"Cultivando experiencias, cosechando recuerdos."

4.3. Identidad de la experiencia agroturística

Figura 1

Logo de la experiencia agroturística



Nota. Elaborado por Moises Gavi (2026)

El símbolo central es una mazorca abierta que representa la principal actividad productiva del cantón Mocache. Entre sus elementos complementarios están las hojas de cacao que simbolizan sostenibilidad ambiental, el sendero curvo que representa el recorrido experiencial del visitante y el sol naciente que refleja desarrollo y crecimiento local. Los colores seleccionados poseen un significado relevante, el verde indica naturaleza y sostenibilidad, el marrón cacao indica la identidad agrícola y amarillo dorado significa prosperidad y desarrollo.

4.4. Objetivo de la propuesta

4.4.1. Objetivo general

Diseñar una experiencia agroturística sostenible vivencial basada en las actividades productivas y culturales de las fincas cacaoteras del cantón Mocache para fortalecer el desarrollo turístico local.

4.4.2. Objetivos específicos

- Integrar actividades participativas relacionadas con el cultivo y procesamiento del cacao
- Promover la valoración del patrimonio agrícola y cultural del cantón.
- Generar oportunidades complementarias de ingresos para las familias productoras.
- Incorporar criterios de sostenibilidad ambiental, económica y sociocultural en la operación turística

4.5. Fundamentación de la propuesta

La propuesta se fundamenta en los principios del turismo sostenible y del agroturismo, modalidades que permiten la interacción directa entre visitantes y comunidades rurales mediante experiencias auténticas vinculadas a las actividades productivas del territorio.

El cacao constituye uno de los principales recursos agrícolas de Mocache y forma parte de la identidad económica y cultural de sus habitantes. Su aprovechamiento turístico representa una alternativa para diversificar la economía local, fortalecer el patrimonio agrícola y fomentar el desarrollo territorial sostenible.

La experiencia propuesta se alinea con los objetivos de desarrollo turístico sostenible promovidos por organismos nacionales e internacionales, favoreciendo la conservación de los recursos naturales y culturales mientras se generan beneficios para la población local.

4.6. Descripción del producto de experiencia agroturística

El producto consiste en una experiencia de inmersión de un día completo dentro de una finca cacaotera, donde los visitantes participan activamente en las diferentes etapas del proceso productivo del cacao. conozca la realidad del campo ecuatoriano y el valor cultural del cacao.

Duración: 9 horas

Modalidad: vivencial participativa Capacidad: 15 a 25 visitantes por grupo Nivel de dificultad: bajo

Público objetivo:

- Turistas nacionales.
- Familias. Estudiantes.
- Grupos corporativos.
- Turistas internacionales interesados en experiencias rurales y gastronómicas.

4.7. Componentes de la experiencia

Tabla 4

Actividades para el Full Day

Finca	Propietario	Temática	Actividades
Finca 1	Ing. Evelyn Miño	Cultivo y producción cacao	Recepción y bienvenida con bebida de cacao; interpretación del cultivo; identificación de variedades de cacao; recorrido por la plantación; siembra simbólica de una planta de cacao.
Finca 2	Ing. Jacovo Chávez	Manejo agrícola	Participación en labores agrícolas; demostración de técnicas de poda; control biológico de plagas; recolección de mazorcas y explicación de las buenas prácticas de manejo del cultivo.
Finca 3	Melvin Macías	Postcosecha del cacao	Partición de mazorcas; extracción de almendras; observación del proceso de fermentación y secado; explicación de los criterios de calidad del cacao.
Finca 4	Ing. Holger Jiménez	Transformación artesanal del cacao	Taller de elaboración de chocolate artesanal; molienda manual; preparación de

Finca	Propietario	Temática	Actividades
			pasta de cacao; elaboración de productos derivados y degustación.
Finca 5	Ing. Juan Vera Rojas	Cultura y gastronomía cacao	Almuerzo típico; elaboración de bebidas derivadas del cacao; exhibición y compra de productos locales; presentación cultural campesina y actividades de entretenimiento.

Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

4.8. Itinerario de la experiencia

Tabla 5

Itinerario de la experiencia

Hora	Actividad
08h00 – 08h30	Recepción de los turistas. Bebida de bienvenida elaborada a base de cacao. Presentación de la ruta turística "Mocache, Vive el Cacao desde la Raíz".
08h30 – 09h30 (<i>Finca Isabel</i>)	Recorrido por el sendero interpretativo. Explicación de la historia del cacao ecuatoriano. Identificación de especies vegetales asociadas al cultivo del cacao.
09h30 – 10h15	Traslado hacia el siguiente atractivo turístico.
10h15 – 10h45 (<i>Complejo Agroturístico "D' Veritas"</i>)	Recorrido por las instalaciones y explicación de las actividades agroturísticas desarrolladas en el complejo.
10h45 – 11h20	Traslado hacia la siguiente finca.
11h20 – 11h45 (<i>Finca Juan Milton</i>)	Cosecha de mazorcas de cacao. Participación en actividades agrícolas. Fotografía vivencial con los productores locales.
11h45 – 12h15	Apertura de mazorcas. Extracción de semillas. Explicación del proceso de fermentación y secado del cacao.
12h15 – 12h45 (<i>Finca Integral Municipio Mocache</i>)	Taller "Elabora tu propio chocolate". Degustación de cacao fino de aroma. Preparación de chocolate caliente artesanal.

Hora	Actividad
13h00 – 14h00	Almuerzo típico montuvio con gastronomía basada en productos derivados del cacao.
14h25 – 16h00 (<i>Complejo Agroturístico "Emely"</i>)	Elaboración de bebidas tradicionales a base de cacao. Intercambio de experiencias con productores locales. Cabalgatas. Recreación en piscinas.
16h10 – 16h45	Visita a la feria de productos derivados del cacao. Compra de chocolates, artesanías y recuerdos típicos de la localidad.
16h45 – 17h00	Fotografía grupal. Clausura de la experiencia turística y despedida de los visitantes.

Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

4.9. Mapa de localización de la ruta

En la siguiente Figura 2 se visualiza el cantón Mocache y en la Figura 2 se puede observar la ubicación de los sitios turísticos que se van a utilizar en esta ruta turística

Figura 2

Cantón Mocache

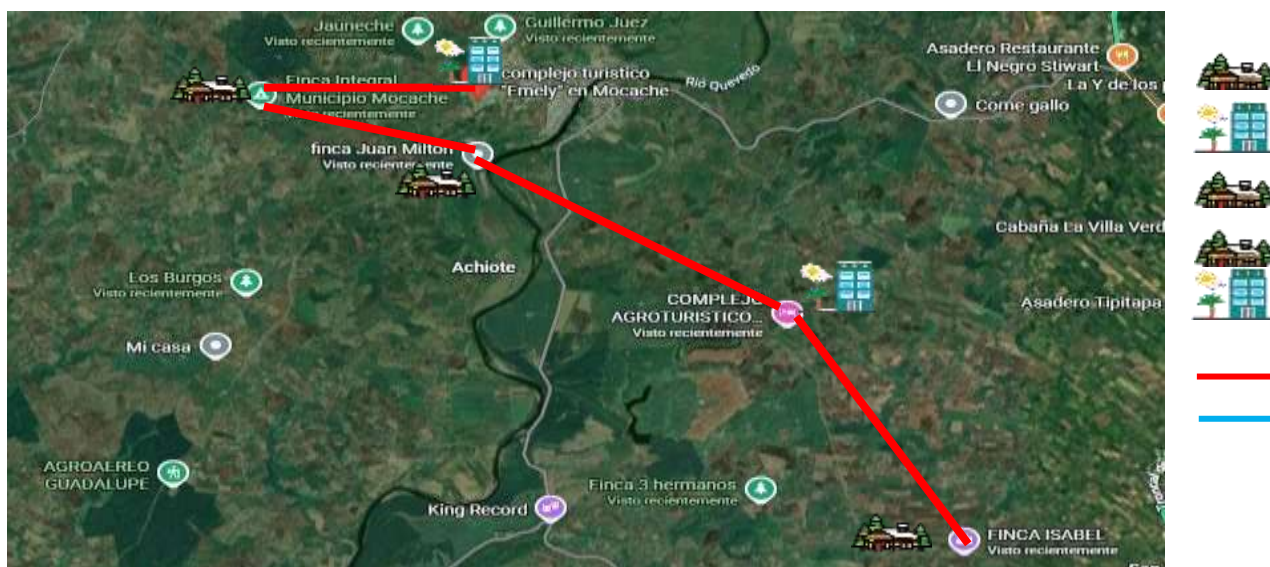


Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

4.10. Descripción de la ruta turística

Figura 3

Mapa de localización de la ruta



Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026).

4.11. Descripción de la ruta agroturística

La ruta agroturística “Mocache, Vive el Cacao desde la Raíz” constituye una experiencia turística diseñada para acercar a los visitantes al proceso productivo del cacao mediante actividades participativas desarrolladas en diferentes fincas y complejos agroturísticos del cantón Mocache. El recorrido inicia con la recepción de los turistas y una bebida de bienvenida elaborada a base de cacao, seguida de una presentación introductoria sobre la importancia histórica, económica y cultural de este cultivo en el territorio.

Posteriormente, en la Finca Isabel, los participantes realizan un sendero interpretativo que permite conocer la historia del cacao ecuatoriano, identificar especies vegetales asociadas al cultivo y comprender las características del entorno agrícola que sustenta esta actividad productiva.

La experiencia continúa en el Complejo Agroturístico “D’Veritas”, donde los visitantes participan de manera directa en actividades vinculadas a la cosecha del cacao. Durante esta etapa tienen la oportunidad de recolectar mazorcas, interactuar con los

productores locales y realizar actividades de fotografía vivencial en los espacios agrícolas. Más adelante, en la Finca Juan Milton, se desarrolla una explicación práctica sobre el manejo poscosecha del cacao, que incluye la apertura de mazorcas, la extracción de semillas y la observación de los procesos de fermentación y secado. Estas actividades permiten comprender la importancia de cada fase para la obtención de un cacao de calidad y fortalecen el componente educativo de la ruta.

La jornada culmina en la Finca Integral Municipio Mocache y en el Complejo Agroturístico “Emely”, donde se promueve la transformación del cacao en productos de valor agregado. Los turistas participan en un taller de elaboración artesanal de chocolate, degustan cacao fino de aroma y preparan bebidas tradicionales derivadas de este producto. Después del almuerzo típico montuvio, la experiencia se complementa con actividades gastronómicas, intercambio cultural con productores locales y espacios recreativos.

Finalmente, se realiza una feria de productos derivados del cacao para incentivar el consumo de la producción local, seguida de una fotografía grupal y el acto de clausura. En conjunto, la ruta integra componentes productivos, culturales, gastronómicos y recreativos, ofreciendo una experiencia vivencial que pone en valor el patrimonio cacaotero y contribuye al fortalecimiento del turismo rural en el cantón Mocache.

CAPÍTULO V: VALIDACIÓN

UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO (UNEMI)

INSTITUTO DE POSGRADO

CARTA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Mocache 19 de junio del 2026

Magíster, Moisés Guberly Gavi García

Maestrante de la Universidad Estatal de Milagro (UNEMI)

Presente. -

En mi calidad de especialista en el área de turismo, desarrollo sostenible e investigación científica, he realizado la revisión técnica y metodológica del instrumento de investigación denominado Guía de Entrevista, elaborado para el desarrollo del trabajo de titulación:

“Diseño de un producto agroturístico sostenible vivencial en fincas cacaoteras para el desarrollo del cantón Mocache”.

Una vez efectuado el análisis correspondiente, se determina que el instrumento presenta coherencia con el planteamiento del problema, los objetivos de investigación y las variables de estudio. Asimismo, las preguntas formuladas poseen claridad, pertinencia, relevancia y secuencia lógica, permitiendo obtener información válida para el cumplimiento de los objetivos propuestos.

La valoración del instrumento se resume en los siguientes criterios:

Criterio de evaluación	Valoración
Claridad y comprensión de las preguntas	Excelente
Pertinencia con los objetivos de investigación	Excelente
Coherencia metodológica	Excelente
Organización y secuencia de preguntas	Muy buena

Observaciones

- El instrumento mantiene relación directa con la temática de agroturismo sostenible y desarrollo territorial.
- Las preguntas permiten identificar información relevante sobre recursos turísticos, infraestructura, actividades productivas y potencialidades de las fincas cacaoteras.
- Se recomienda mantener el lenguaje técnico adaptado al nivel de conocimiento de los entrevistados.

Dictamen

Por lo expuesto, considero que el instrumento de investigación **CUMPLE** con los requisitos metodológicos necesarios para su aplicación y, por tanto, **VALIDO SU CONTENIDO**, autorizando su utilización en la fase de levantamiento de información correspondiente al proyecto de investigación antes mencionado.

Para constancia de lo actuado, suscribo la presente carta.

Atentamente,

Ing: Evelyn Miño Vera, MSc

Nombre del Experto: Evelyn Miño Vera

Título Académico: Ing: Agropecuaria

Especialidad: Agricultura, silvicultura, pesca y veterinaria.

Institución: Universidad Técnica Estatal de Quevedo

Registro SENESCYT: 1014-2023-2692550

Correo electrónico: evelyn.mino2017@uteq.edu.ec



Firma y sello

CERTIFICACIÓN

Certifico que he revisado y validado el instrumento de entrevista elaborado por el maestrante **Moisés Guberly Gavi García**, perteneciente a la **Maestría en Turismo con mención en Gestión Sostenible de Destinos Turísticos de la Universidad Estatal de Milagro (UNEMI)**, correspondiente al trabajo de titulación denominado:

“Diseño de un producto agroturístico sostenible vivencial en fincas cacaoteras para el desarrollo del cantón Mocache”.

En fe de lo cual firmo la presente validación.

Lugar y fecha: 19 de junio de 2026

Firma:



Moises Guberly
Garcia Gavi

Sello profesional:



CARTA DE INVITACIÓN Y CONSTANCIA DE VALIDACIÓN (JUICIO DE EXPERTOS)

Ciudad y Fecha: Milagro, 19 de junio de 2026

Señor(a) Especialista:

Evelyn Estefania Miño Vera

Ing Agropecuaria: Mgs Educación

Institución / Empresa: Unidad educativa las naves

Cargo Actual: Docente

De mi consideración:

Por medio de la presente, yo, **Moises Guberly Gavi Garcia**, portador(a) de la C.I. **0929034817**, estudiante del Programa de Posgrado de **Maestría en Turismo con mención en Gestión Sostenible de Destinos Turísticos de la Universidad Estatal de Milagro (UNEMI)**, me dirijo a usted con el debido respeto.

Actualmente me encuentro desarrollando mi trabajo de titulación titulado: " **Diseño de un producto agroturístico sostenible vivencial en fincas cacaoteras para el desarrollo del cantón Mocache** ", bajo la tutoría de **Lic. Liliana Elizabeth Soriano Torres, Mgs.**

Debido a su **reconocida trayectoria profesional, experiencia en el área de estudio y solvencia académica**, solicito de la manera más comedida su valiosa colaboración para actuar como **Juez Experto** en la validación del instrumento de recolección de datos (encuesta) diseñado para este estudio.

Su evaluación científica nos permitirá certificar que los reactivos cumplen con las condiciones metodológicas de: **Claridad, Coherencia, Pertinencia y Relevancia** respecto a los objetivos de la investigación.

Para facilitar su labor, adjunto a esta solicitud:

1. La Matriz de Operacionalización de Variables.
2. El cuestionario propuesto (borrador de la encuesta).
3. La ficha técnica/matriz cuantitativa de validación por ítem.

Agradezco de antemano el tiempo, dedicación y el valioso aporte académico que brindará al desarrollo de esta investigación de posgrado.

Atentamente,

Moises Guberly Gavi Garcia

C.I. 0929034817 Moises Guberly Gavi Garcia

Maestrante - Posgrados UNEMI

Email: mgavig@unemi.edu.ec

Telf.: 0960540429

CERTIFICADO DE VALIDACIÓN DEL INSTRUMENTO

Yo, Evelyn Estefania Miño Vera, con C.I. 1207801216 en mi condición de profesional con el grado académico de Ign: Agropecuaria, certifico que he revisado exhaustivamente el instrumento de recolección de datos (encuesta) presentado por el/la maestrante. **Moises Guberly Gavi Garcia**

Tras la evaluación cualitativa y cuantitativa de los ítems planteados, emito el siguiente dictamen sobre la viabilidad de su aplicación:

- **APROBADO:** El instrumento es totalmente válido y puede ser aplicado formalmente.

- **APROBADO CON OBSERVACIONES:** El instrumento requiere corregir los puntos señalados abajo antes de su aplicación.



Firma del Experto Validador

C.I.: 1207801216

Telf. Contacto: 0967911036

Dado en la ciudad de Milagro, a los 19 días del mes de Junio del 2026.

Resumen

El marco teórico aborda la relación entre el turismo sostenible, el agroturismo, el cacao y el diseño de productos turísticos vivenciales como estrategia para el desarrollo local del cantón Mocache, provincia de Los Ríos. El turismo sostenible busca equilibrar el crecimiento económico, la conservación ambiental y la equidad social, garantizando el bienestar de las generaciones presentes y futuras. En este contexto, el agroturismo surge como una alternativa que integra la actividad agrícola con experiencias turísticas, permitiendo diversificar ingresos, preservar el patrimonio cultural y fortalecer el desarrollo rural.

El agroturismo se caracteriza por la participación directa del visitante en las actividades productivas de la finca, convirtiéndose en una herramienta de desarrollo sostenible para las comunidades rurales. En Ecuador, esta modalidad ha demostrado potencial para fortalecer la identidad cultural, generar empleo y agregar valor a productos emblemáticos como el cacao.

El producto turístico agroturístico combina bienes y servicios que ofrecen experiencias auténticas vinculadas a la producción agrícola. Su éxito depende de integrar actividades participativas, gastronomía local, alojamiento rural y contacto directo con los productores. Dentro de este enfoque, la experiencia vivencial adquiere gran importancia al involucrar emocionalmente al turista mediante la interacción con los procesos productivos y los saberes tradicionales.

El cacao constituye un recurso estratégico para Ecuador debido a su relevancia histórica, cultural y económica. El país es reconocido mundialmente por su cacao fino de aroma y ocupa una posición destacada en las exportaciones internacionales. Provincias como Los Ríos poseen un importante potencial para transformar la producción cacaotera en experiencias turísticas sostenibles.

Las experiencias vivenciales en fincas cacaoteras incluyen recorridos por plantaciones, cosecha de mazorcas, procesos de fermentación y secado, así como la elaboración artesanal de chocolate. Estas actividades permiten que el visitante comprenda toda la cadena de valor del cacao y fortalezca su vínculo con la identidad local.

A nivel internacional y nacional existen experiencias exitosas de integración entre agricultura y turismo, como las rutas del café en Colombia y Costa Rica, las rutas del vino en Argentina y diversos circuitos agroturísticos en Ecuador. Estos casos evidencian que la planificación adecuada, la participación comunitaria y la sostenibilidad son factores clave para el éxito de las iniciativas agroturísticas.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Se identificó que las fincas cacaoteras del cantón Mocache poseen recursos agrícolas, paisajísticos y culturales favorables para el desarrollo del agroturismo. Las características vinculadas al cultivo, cosecha, procesamiento y degustación del cacao constituyen elementos que pueden ser aprovechados para diversificar la actividad productiva e incorporar experiencias turísticas relacionadas con la identidad cacaotera local.

El diagnóstico de la demanda evidenció una aceptación favorable hacia el desarrollo de experiencias agroturísticas vinculadas al cacao, destacándose el interés por actividades como la cosecha, la elaboración artesanal de chocolate, la gastronomía típica y el contacto directo con los productores. Estos resultados respaldan la existencia de una demanda potencial para este tipo de producto turístico en el cantón Mocache.

El análisis realizado permitió determinar que el agroturismo representa una alternativa para contribuir al desarrollo turístico sostenible de Mocache, debido a su capacidad para generar ingresos complementarios, impulsar el emprendimiento rural y favorecer la participación de la comunidad. No obstante, se identificaron limitaciones relacionadas con la promoción turística, señalización y capacitación para la atención de visitantes, aspectos que deben fortalecerse para mejorar la competitividad de las fincas.

Se diseñó el producto agroturístico vivencial Mocache, “Vive el Cacao desde la Raíz”, integrando actividades agrícolas, culturales, gastronómicas y educativas relacionadas con las fincas cacaoteras. La propuesta permite organizar los recursos existentes en una experiencia turística orientada a fortalecer la identidad local, valorizar el cacao como

recurso turístico y generar nuevas alternativas de desarrollo sostenible para los productores y comunidades involucradas.

RECOMENDACIONES

Fortalecer las condiciones de las fincas cacaoteras identificadas con potencial agroturístico, mediante mejoras progresivas en señalización, espacios de atención al visitante y organización de las actividades relacionadas con el cultivo, cosecha, procesamiento y degustación del cacao.

Considerando las preferencias identificadas en la demanda turística, resulta conveniente priorizar experiencias participativas como la cosecha del cacao, elaboración artesanal de chocolate, gastronomía típica y contacto directo con los productores, procurando que la oferta responda a los intereses de los potenciales visitantes.

Es necesario promover una mayor articulación entre productores, actores locales e instituciones vinculadas al turismo, especialmente para desarrollar acciones de promoción, señalización y capacitación en atención al visitante, contribuyendo a mejorar la competitividad agroturística del cantón Mocache.

La implementación progresiva del producto “Mocache, Vive el Cacao desde la Raíz” deberá acompañarse de un seguimiento de su funcionamiento y de la satisfacción de los visitantes, permitiendo realizar mejoras continuas y consolidar la propuesta como una alternativa de desarrollo sostenible vinculada con la identidad cacaotera de Mocache.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acosta Piña, J. (2023). Propuesta de una ruta turística cacaotera en la comunidad de Zhucay de la parroquia San Antonio de Paguancay del cantón Cañar. <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/12713/1/18240.pdf>
- Albán Mero, A. B., & Bravo Chávez, O. H. (2023). Creación de un producto turístico vivencial para el fomento del agroturismo en la comunidad de Agua Fría, cantón Junín. Calceta: ESPAM MFL. <http://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/1729>
- Aldas-Morejón, J., Otero-Tuarez, V., Revilla-Escobar, K., Carrillo-Pisco, M., & Sánchez-Aguilera, D. (2023). Incidencia del tostado sobre las características fisicoquímicas y alcaloides de la cascarilla de cacao (*Theobroma cacao*) y su efecto en las propiedades organolépticas de una infusión. *Agroindustrial Science*, 13(1), 15–21. <https://doi.org/10.17268/agroind.sci.2023.01.02>
- Álvarez, C., Camacho, S., Enríquez, M., Navarrete, A., & Nieto, M. (2023). Chickpea-based cocoa cream. *Medwave*, 23(S1), eUTA125. <https://doi.org/10.5867/MEDWAVE.2023.S1.UTA125>
- Amores, F. (2024). History, Origin, Cultivars, and Cacao Research in Ecuador. *Sustainable Cacao Cultivation in Latin America*, 16–32. <https://doi.org/10.4324/9781003381761-3/HISTORY-ORIGIN-CULTIVARS-CACAO-RESEARCH-ECUADOR-FREDDY-AMORES>
- An, W., & Alarcón, S. (2021). From netnography to segmentation for the description of the rural tourism market based on tourist experiences in Spain. *Journal of Destination Marketing & Management*, 19, 100549. <https://doi.org/10.1016/J.JDMM.2020.100549>

- Andrade-Matos, M. B., Azevedo-Barbosa, M. de L., & Costa, J. (2021). From the cocoa crisis to experiential chocolate tourism: the beginning of movimento de reposição de brand destination turístico Ilhéus-BA. *Brazilian Journal of Tourism Research*, <https://produccioncientificaluz.org/index.php/rvg/article/view/36899/39895>
- Avendaño-Leadem, D., Castro-Mora, M., Villalobos-Moya, K., & Marín-Navarro, M. (2022). Sistematización de la Experiencia Metodológica para el Diseño de Productos Turísticos a partir de Iniciativas de Microemprendimiento Local en el Cantón De Dota, Costa Rica. *Geo UERJ*, 40, e64999. <https://doi.org/10.12957/GEOUERJ.2022.64999>
- Badillo-Lema, K., Teneda-Llerena, W., & Santamaría-Freire, E. (2023). El comportamiento de los precios de venta del cacao (theobroma cacao. L) en la Provincia de los Ríos-Ecuador. 593 Digital Publisher CEIT, 8(2), 5–17. <https://doi.org/10.33386/593DP.2023.2.1656>
- Barros Pinto, F. A. (2021). Alcances del turismo sostenible: un análisis cualitativo de las experiencias de dos comunidades en Ecuador. *Siembra*, 8(1), e2414–e2414. <https://doi.org/10.29166/SIEMBRA.V8I1.2414>
- Bocón Delgado, G. (2024). Diseño de una ruta agroturística de la parroquia el Chaupi – cantón Mejía – provincia Pichincha. Ecuador: Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC). <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/11745>
- Buitrago, J. D., & Garzón-Bernal, N. D. (2025). Un café en paz: oportunidades y retos del agroturismo en el corregimiento de Gaitania, municipio de Planadas, Tolima (Colombia). *Gestión y Ambiente*, 28(1), 33. <https://doi.org/10.15446/ga.v28n1.122282>
- Burgos Vergara, N. (2025). Diseño de un producto turístico especializado en Agroturismo en la zona rural del cantón Balzar. <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/8037>

- Cardoso-Cabrera, D. A., Vásquez-Erazo, E., & Ramón-Poma, G. (2021). Marketing experiencial aplicado al turismo rural del cantón Morona como componente de la Economía Naranja. CIENCIAMATRIA, 7(12), 381–410. <https://doi.org/10.35381/CM.V7I12.434>
- Castaño-Aguirre, C., Hernández-Francisco, D., Narváez-Urbano, R., Patiño-Jiménez, D., & Santos-Martínez, C. (2024). Territorialidad y saberes tradicionales de las mujeres rurales de Pijao (Quindío-Colombia). Revista Ciudades, Estados y Política, 11(2), 57–81. <https://doi.org/10.15446/cep>
- Castellón-Valdez, L., Quiroga-Dallos, I., & Espinel-Suares, A. (2022). Turismo y agricultura: una relación lógica desde la concepción de la gastronomía como un proceso integral. Agroalimentaria, 28(54), 67–81. <https://doi.org/10.53766/AGROALIM/2022.28.54.05>
- Castillo Vizuite, D. D., Quevedo Báez, L. A., & Román Santamaría, G. E. (2018). Aprovechamiento turístico de los recursos naturales: Estudio de caso: Hacienda La Primavera, Quinsaloma – Ecuador. TURYDES: Revista Sobre Turismo y Desarrollo Local Sostenible, 11(25), 40. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7773512>
- Cedeño-Coll, E. P., & Dilas-Jiménez, J. O. (2022). Producción y exportación del cacao ecuatoriano y el potencial del cacao fino de aroma. Qantu Yachay, 2(1), 08–15. <https://doi.org/10.54942/QANTUYACHAY.V2I1.17>
- Chasing Chávez, J. M., & Menéndez Pinargote, W. L. (2023). Diseño de una ruta <https://doi.org/10.46932/sfjdv6n12-002>
- Chimbaina-Pillaga, M. C. C., Granizo-Esp, X. P., & Vallejo-Chavez, L. M. (2022). Cultural Marketing to Strengthen Tangible and Intangible Historical Heritage of Cañar.

ESPOCH Congresses: The Ecuadorian Journal of S.T.E.A.M., 2(2), 484–506.

<https://doi.org/10.18502/ESPOCH.V2I2.11412>

Corozo-Angulo, B. N., Ojeda-Morán, M. E., & Panchano-Valencia, N. del R. (2023).

Patrimonio cultural inmaterial y turismo comunitario en el norte de la provincia de Esmeraldas. *Sociedad & Tecnología*, 6(1), 114–128.

<https://doi.org/10.51247/ST.V6I1.328>

Dorđević, N., Milićević, S., & Lazović, S. (2024). Eco-friendly tourism destinations:

Strategies for implementing sustainable tourism practices. *Economics of Sustainable Development*, 8(2), 21–33. <https://doi.org/10.5937/ESD2402021D>

Elias, S. R., & Barbero, A. C. (2017). Situación del oleoturismo y lineamientos para su

desarrollo en la región del sudoeste bonaerense, Argentina. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 13(1), 91–104. <https://doi.org/10.4067/S0718-235X2017000100091>

Enríquez-Estrella, M. Á., Herrera-Chávez, R. H., Samaniego-Erzo, W. M., & Calderón-

Flores, K. V. (2023). Agroturismo amazónico de la finca Saquifracia y su cadena de valor. *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*. <https://doi.org/10.24836/ES.V33I62.1367>

Félix Mendoza, Á. G., Ayala García, K. P., & Navarrete Basurto, C. H. (2024). Turismo y

paisaje Cultural: Percepciones desde Las Asociaciones Productoras de Cacao en Ecuador. *Investigación & Negocios*, 17(29), 67–77.

<https://doi.org/10.38147/INVNEG.V17I29.272>

Félix Mendoza, Á., García Reinoso, N., Cedeño Sacón, Á., & Cedeño Guzmán, W. (2021).

El cacao, de recurso agrario a potencial turístico cultural. *Motivaciones de sus*

productores en la zona centro norte de Manabí, Ecuador. Turismo y Patrimonio, 17, 61–78. <https://doi.org/10.24265/TURPATRIM.2021.N17.04>

Feng, H.-Y., Chueh, H.-C., Tseng, C.-L., & Chang, T.-Y. (2026). Linking Experiential Marketing, Perceived Value, and Satisfaction in Agritourism: Implications for Sustainable Rural Development. Sustainability 2026, Vol. 18, Page 3066, 18(6), 3066. <https://doi.org/10.3390/SU18063066>

Fernández, A. J. (2025). Turismo Agroecológico: Un Camino Sustentable hacia la revalorización del patrimonio biocultural. Metanoia: Revista De Ciencia, Tecnología E Innovación, 11(2), 20–38. <https://doi.org/10.61154/METANOIA.V11I2.3926>

Fernández, A. J., Vizcaíno Ribas, V. V., & Lares Jimenez, N. O. (2024). Potencialidades turísticas para el desarrollo del turismo agroecológico en el Barrio la Federación Estado Barinas-Venezuela. Revista Científica Multidisciplinaria Jetypeka, 4(2), 1–19. <https://doi.org/10.64660/JETYPEKA.V4I2.122>

Garaicoa Fuentes, F., Montero Muthre, R., Rodríguez Bejarano, S., & León García, K. (2023). Agroturismo: Una alternativa sostenible para el desarrollo local en San Francisco de Milagro, Guayas, Ecuador. Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 7(2), 4768–4789. https://doi.org/10.37811/CL_RCM.V7I2.5685

García-Briones, A. R., Pico-Pico, B. F., & Jaimez, R. E. (2021). La cadena de producción del Cacao en Ecuador: Resiliencia en los diferentes actores de la producción. Novasinergia, ISSN 2631-2654, 4(2), 152–172. <https://doi.org/10.37135/NS.01.08.10>

Garzón, D., & Toloza, A. (2022). Co-evaluación de las condiciones de viabilidad en iniciativas de turismo comunitario en Colombia. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 20(4), 837–857. [chrome-](https://doi.org/10.26434/chemerica-revista/117111)

extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/29037/PS_20_4_%282022%29_03.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Gaviño-Ortíz, N., Toapanta-Lema, R., & Cuadrado-Rodríguez, V. (2023). Tourism planning and sustainable tourism Pelileo - Ecuador. *Medwave*, 23(S1), eUTA200. <https://doi.org/10.5867/MEDWAVE.2023.S1.UTA200>

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Mocache. (2024). Actualización plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Mocache. <https://drive.google.com/file/d/1gOODmt7gsAIHuHYmkUDAR9nJ1qK2wW6R/view>

González Ávila, D. I. N., Garzón Salazar, D. P., & Sánchez Castillo, V. (2023). Cierre de las empresas del sector turismo en el municipio de Leticia: una caracterización de los factores implicados. *Región Científica*, 2(1), 202342–202342. <https://doi.org/10.58763/RC202342>

Guerrero Dumas, C. F., Maldonado Noboa, C., Reyes Rodas, D. K., & Ávila Calle, M. (2022). Proposal, sustainable mobility indicators for the city of Cuenca, Ecuador. *ConcienciaDigital*, 5(1.2), 46–65. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v5i1.2.2085>

Hernández-Gil, C., Millán-Rojas, E., & Garcia-Capdevilla, D. A. (2023). Determinantes estratégicos para el ecoturismo a partir de la pandemia covid-19. *Tendencias*, 24(2), 60–85. <https://doi.org/10.22267/RTEND.232402.228>

Herrera-Feijoo, R. J., Torres-Rodriguez, J. A., & Carranza-Patiño, M. S. (2025). Del grano al conocimiento: Un análisis bibliométrico de la investigación sobre *Theobroma cacao* L. vinculada a Ecuador. *Multidisciplinary Collaborative Journal*, 3(3), 192–224. <https://doi.org/10.70881/MCJ/V3/N3/83>

- Higuera-Carrillo, E. L. (2022). Aspectos clave en agroproyectos con enfoque comercial: Una aproximación desde las concepciones epistemológicas sobre el problema rural agrario en Colombia. *Región Científica*, 1(1), 20224–20224. <https://doi.org/10.58763/RC20224>
- José Fernández, A., Carolina Rodríguez Quevedo, M., Liseth Delgado Barrera, G., Margarita Cáceres Montilla, B., & Ezequiel Zamora Barinas, O. (2026). Diseño de Experiencias Turísticas Agroecológicas en Comunidades Rurales: Una Guía Metodológica para el Desarrollo Sostenible. *Metanoia: Revista De Ciencia, Tecnología E Innovación*, 12(1), 163–187. <https://doi.org/10.61154/METANOIA.V12I1.4141>
- Lares Jiménez, N. O., Fernández, A. J., Gutiérrez Mendoza, I. S., & Díaz de montes de Oca, M. E. (2025). Modelo metodológico participativo para el diseño de productos turísticos agroecológicos sostenibles en los llanos Barinas, Venezuela. *Revista Ciencia y Tecnología El Higo*, 15(1), 64–84. <https://doi.org/10.5377/ELHIGO.V15I1.20565>
- Lemoine-Quintero, F. A., Montesdeoca-Calderón, M. G., Vasconez-Alvarado, J. A., & Hernández-Rodríguez, N. R. (2025). La actividad agroturística: una alternativa para potencializar el destino turístico sucre - San Vicente - Jama - Pedernales, Ecuador. *Inquietud Empresarial*, 25(2), e17806–e17806. <https://doi.org/10.19053/UPTC.01211048.17806>
- Maldonado-Erazo, C. P., Del Río-Rama, M. de la C., Miranda-Salazar, S. P., & Tierra-Tierra, N. P. (2022). Strengthening of Community Tourism Enterprises as a Means of Sustainable Development in Rural Areas: A Case Study of Community Tourism Development in Chimborazo. *Sustainability* 2022, Vol. 14, Page 4314, 14(7), 4314. <https://doi.org/10.3390/SU14074314>

- Martín, V. M., Cerezo, M. G., & Ferreiro, M. R. (2023). La comunicación experiencial como estrategia creativa para promocionar los eventos turísticos españoles. *Revista de Ciencias de La Comunicación e Información*, 28, 77–98. <https://doi.org/10.35742/RCCI.2023.28.E283>
- Martinez-Ibarra, J. A., Acosta-Enciso, J. J., & Grimaldo-Anaya, S. (2022). Viabilidad de la ordeña y el pajarete como recursos agroturísticos en los municipios de Zapotlán el Grande y Gómez Farías, Jalisco (México). *Cooperativismo & Desarrollo*, 30(124), 1–13. <https://doi.org/10.16925/2382-4220.2022.03.02>
- Martínez Mesías, J. P., Morales-Urrutia, X., Lara Haro, D., & Suqui Ordoñez, B. (2023). Consequences of COVID-19 on Ecuador’s agricultural producers. *Medwave*, 23(S1). <https://doi.org/10.5867/MEDWAVE.2023.S1.UTA033>
- Martinus, K., Boruff, B., & Nunez Picado, A. (2024). Authenticity, interaction, learning and location as curators of experiential agritourism. *Journal of Rural Studies*, 108, 103294. <https://doi.org/10.1016/J.JRURSTUD.2024.103294>
- Mestanza-Ramón, C., Guapi-Guamán, F., Mazón-Fierro, G., Figueroa-Saavedra, H., & Mora-Silva, D. (2023). Sport Tourism Routes In The Agricultural Sector: A Review Of The Importance Of Mathematics With A Focus On Sustainable Development. *Journal of Southwest Jiaotong University*, 58(2). <https://doi.org/10.35741/ISSN.0258-2724.58.2.65>
- Mogrovejo, J. M., Herrera-Martínez, S. V., & Maldonado, L. G. (2019). Estrategias para impulsar el agroturismo rural en Norte de Santander. *Gestión y Desarrollo Libre*, 4(7), 188–205. <https://doi.org/10.18041/2539-3669/GESTIONLIBRE.7.2019.8138>
- Montero-Muthre, R. A. (2025). El agroturismo en el contexto sociocultural como propuesta para el desarrollo del cantón san francisco de milagro, provincia del guayas, ecuador

- una aproximación teórica. *Journal of Multidisciplinary Novel Journeys & Explorations*, 3(1), 1–10. <https://doi.org/10.63688/93TED702>
- Mora Mendez, F. M., & Chiriboga Cisneros, E. (2017). Turismo agroecológico: Alternativa de desarrollo turístico sostenible en la zona rural de la provincia del Guayas. *INNOVA Research Journal*, 2(5), 152–162. <https://doi.org/10.33890/innova.v2.n5.2017.270>
- Morales-Rodríguez, W. J., Carlosama-Martínez, J. M., Sinchi-Rivas, C. A., Alderete-Rendon, A. J., Vallejo-Torres, C. A., & Morales-Cedeño, W. J. (2024). Calidad química del cacao (*Theobroma Cacao* L.) tipo nacional de la parroquia Valle Hermoso – Ecuador. *Ciencia y Tecnología*, 17(1), 38–49. <https://doi.org/10.18779/CYT.V17I1.692>
- Muñiz-Martínez, N. (2019). Re-branding Colombia through Urban Transformation and Rural Regional Marketing. *International Studies. Interdisciplinary Political and Cultural Journal*, 24(2), 79–94. <https://doi.org/10.18778/1641-4233.24.06>
- Nieto-Cañarte, C. A., Sinchi-Rivas, C. A., Mecias-Herrera, N. L., Guamán-Sarango, V. M., & Puente-Bosquez, S. M. (2023). Plan de marketing turístico para el cantón Mocache, en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Brazilian Journal of Development*, 9(11), 30553–30572. <https://doi.org/10.34117/BJDV9N11-080>
- Pardo, J. T., & Fontrodona, J. (2022). Turismo sostenible bases para la recuperación del sector turístico desde la cultura de la sostenibilidad. 52, 1–33. www.cajaalta.es
- Paredes de Martínez, M., Cáceres, B. M., & Fernández, A. J. (2023). Turismo agroecológico como modelo sostenible en las comunidades. *Revista de Investigación Cañetana*, 2. <https://revistas.undc.edu.pe/index.php/ric/article/view/14/27>

- Paredes De Martínez, M., Cáceres, B. M., & Fernández, A. J. (2023). Turismo agroecológico como modelo sostenible en las comunidades. *Revista de Investigación Cañetana*, 2(1), 15–25. <https://doi.org/10.60091/RIC.2023.V2N1.03>
- Parrilla-González, J. A., Vena-Oya, J., & Barreal-Pernas, J. (2024). The use of a semi-qualitative methodology in food tourism re- search: Different ways to satisfy a highly demanding tourist. *European Journal of Tourism Research*, 38, 3809–3809. <https://doi.org/10.54055/EJTR.V38I.3477>
- Pilataxi-Guamán, A. L., Prado-Carpio, E., Carvajal-Romero, H., & Quezada-Campoverde, J. M. (2022). Diseño y factibilidad de la ruta agroturística de la concha prieta como alternativa de diversificación económica en Bajo Alto, provincia de El Oro cantón El Guabo, Ecuador: Design and feasibility of the agrotourism route of the concha prieta as an altern.... *South Florida Journal of Development*, 3(5), 6070–6085. <https://doi.org/10.46932/sfjdv3n5-028>
- Rey-Rincón, L. A. (2026). Diseño de producto turístico con enfoque regenerativo para la finca “Los Trinitarios” del municipio de Mogotes, Santander. Universidad Industrial de Santander. <https://noesis.uis.edu.co/handle/20.500.14071/47316>
- Reyes, E., & Cevallos, A. (2023). Aprendizaje experiencial aplicado en etapas tempranas del proceso de formación de estudiantes de medicina. - Medwave. *Revista Médica Revisada* Por Pares. <https://www.medwave.cl/resumenescongreso/UTA2023/UTA325.html>
- Rodrigues Ferreira, D. I., & Sánchez-Martín, J.-M. (2022). The role of agricultural areas in epistemological debate on rural tourism, agritourism and agroecotourism. *Revista de Geografía Norte Grande*, 2022(81), 235–261. <https://doi.org/10.4067/S0718-34022022000100235>

- Romero Muñoz, I. P., & Yupa Choez, P. Á. (2020). Diseño de un producto agroturístico basado en la producción y procesamiento del cacao para potenciar la finca “Hayak”, ubicada en el cantón Balzar, provincia del Guayas. <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/51627>
- Ronquillo Mora, T. M. (2022). Diseño de producto agroturístico para la Finca Ronquillo Rivera de la provincia de los Ríos. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/18106>
- Salazar Duque, D., & Espinoza Muñoz, D. (2022). Análisis de competitividad del destino turístico y el desarrollo de las rutas del cacao ecuatoriano. *Turismo y Patrimonio*, 18, 95–112. <https://doi.org/10.24265/TURPATRIM.2022.N18.05>
- Salgado Moreno, A. L., Mora Forero, J. A., & Ayala Avilan, J. J. (2024). Análisis del potencial turístico de la memoria histórica: la tragedia de 1985 en Armero (Tolima). *Campos En Ciencias Sociales*, 12(1), 11–23. <https://doi.org/10.15332/25006681.10125>
- Segura Rodríguez, A. del C., Nazareno Ortiz, R., & Sánchez Segura, G. A. (2021). Agroturismo para el Desarrollo Sostenible en fincas ecuatorianas. Un estudio documental. *Dominio de Las Ciencias*, 7(4), 171–191. <https://doi.org/10.23857/dc.v7i4.2088>
- Teneda-Llerena, W., & Aucapiña, T. de los Á. (2025). Desarrollo Sostenible de la cadena productiva del cacao en Ecuador: Evolución económica. *Revista Venezolana De Gerencia*, 30, 1839–1856. <https://produccioncientifica.luz.edu.ve/index.php/rvg/article/view/44468/52981>
- Urgiles-Ortíz, J. P., Cují-Gualinga, A. E., & Tapia-Ramos, D. Z. (2025). Proceso de cosecha y postcosecha del café robusta como turismo experiencial en el CEIPA, provincia de Napo, Ecuador. *Green World Journal*, 8(03), 310–310. <https://doi.org/10.53313/GWJ83310>

Valarezo-Bravo, O. F., Samaniego-Rojas, N. del C., Jara-Galdeman, G., Córdova-Neira, K., & García-Riofrío, J. C. (2023). Diagnóstico situacional y caracterización del perfil epidemiológico de las zonas de intervención e influencia del proyecto ProSalud frontera sur, cantones Huaquillas y Macará. Diagnóstico Situacional y Caracterización Del Perfil Epidemiológico de Las Zonas de Intervención e Influencia Del Proyecto ProSalud Frontera Sur, Cantones Huaquillas y Macará. <https://doi.org/10.55813/EGAEA.L.2022.17>

Valverde Salinas, S. (2018). Propuesta de un Plan de Acción hacia el agroturismo sostenible y sustentable en el recinto Fátima , cantón Valencia , provincia de Los Ríos , año 2018. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://repositorio.uteq.edu.ec/server/api/core/bitstreams/706fb84f-c8b2-4247-ba70-01013120c388/content

Vélez-Falcones, A. A., Merino-Velásquez, J. B., Pérez-Plaza, J. C., & Álava-Rosado, D. D. (2024). Tourism Management Model: The Strategy That Will Transform Local Entrepreneurship In Ecuador. International Journal of Professional Business Review, 9(4), e04562. <https://doi.org/10.26668/businessreview/2024.v9i4.4562>

Viteri-Toro, M. F., Chisag-Andachi, X. A., Torres-Oñate, C. F., & Sanchez-Guerrero, D. O. (2023). Culinary technique as a promoter of educational tourism. Medwave, 23(S1). <https://doi.org/10.5867/MEDWAVE.2023.S1.UTA324>

Zambrano-Mieles, J., Zambrano-Burgos, R., Mieles-Cevallos, D., & Castelo-González, J. (2017). Las haciendas agro-turísticas como medio de desarrollo del turismo rural en el Cantón Milagro, Ecuador. CIENCIA UNEMI, 10(25), 103–110. <https://doi.org/10.29076/ISSN.2528-7737VOL10ISS25.2017PP103-110>

ANEXOS

Anexo 1

Encuesta

Proyecto de Investigación: “Diseño de producto agroturístico sostenible vivencial con fincas cacaoteras para el desarrollo del cantón Mocache”

Objetivo de la encuesta: La presente encuesta tiene como finalidad recopilar información para:

- Identificar las fincas cacaoteras con potencial turístico del cantón Mocache.
- Diagnosticar la demanda turística interesada en experiencias agroturísticas relacionadas con el cacao.

Dirigido a: visitantes, turistas potenciales y población interesada en actividades turísticas rurales.

Sección 1. Información general

1.- Edad

- a) 18 – 25 años
- b) 26 – 35 años
- c) 36 – 45 años
- d) 46 – 55 años Más de 55 años

2.- Género

- a) Masculino
- b) Femenino
- c) Prefiero no responder

3.- Lugar de residencia

- a) Mocache
- b) Los Ríos
- c) Otra provincia del Ecuador
- d) Extranjero

4.- ¿Con qué frecuencia realiza actividades turísticas?

- a) Muy frecuentemente
- b) Frecuentemente
- c) Ocasionalmente
- d) Rara vez
- e) Nunca

Sección 2. Interés en el agroturismo y cacao

5.- ¿Ha escuchado anteriormente sobre el agroturismo?

- a) Sí
- b) No

6.- ¿Le interesaría visitar una finca cacaotera en el cantón Mocache?

- a) Mucho
- b) Poco
- c) Indiferente
- d) Nada

7.- ¿Qué actividad le gustaría realizar en una finca cacaotera? (Puede seleccionar varias opciones)

- a) Recorrido por cultivos de cacao
- b) Participar en la cosecha del cacao
- c) Elaboración artesanal de chocolate
- d) Degustación de productos derivados del cacao
- e) Gastronomía típica
- f) Actividades culturales
- g) Fotografía y contacto con la naturaleza
- h) Compra de productos locales

8.- ¿Qué aspecto considera más importante en una experiencia agroturística?

- a) Contacto con la naturaleza
- b) Aprendizaje cultural
- c) Gastronomía
- d) Recreación
- e) Descanso
- f) Experiencias vivenciales

9.- ¿Cuánto estaría dispuesto(a) a pagar por una experiencia agroturística de un día?

- a) Menos de \$10
- b) Entre \$10 y \$20
- c) Entre \$21 y \$40
- d) Más de \$40**

10.- ¿Qué tipo de servicios considera indispensables en una finca agroturística? (Puede seleccionar varias opciones)

- a) Guianza turística
- b) Alimentación

- c) Áreas de descanso
- d) Señalización
- e) Servicios higiénicos
- f) Seguridad
- g) Hospedaje rural
- h) Tienda de productos artesanales

Sección 3. Turismo sostenible y percepción del territorio

11.- ¿Considera que el agroturismo puede contribuir al desarrollo económico del cantón Mocache?

- a) Sí
- b) No
- c) Tal vez

12- ¿Cree que las fincas cacaoteras poseen potencial turístico?

- a) Alto
- b) Medio
- c) Bajo
- d) Ninguno

13.- ¿Qué beneficios considera que generaría el agroturismo en Mocache? (Puede seleccionar varias opciones)

- a) Generación de empleo
- b) Incremento del turismo
- c) Conservación cultural
- d) Protección ambiental

- e) Incremento de ingresos para agricultores
- f) Promoción del cacao local

14.- ¿Qué medios utiliza para informarse sobre destinos turísticos?

- a) Redes sociales
- b) Recomendaciones familiares
- c) Internet
- d) Agencias de viaje
- e) Televisión/radio
- f) Otros

15.- ¿Recomendaría visitar una finca cacaotera como experiencia turística?

- a) Sí
- b) No
- c) Tal vez

Anexo 2

Transcripciones de las Entrevistas a Propietarios de Fincas Cacaoteras

Entrevista 1: Informante Clave 1 (Evelyn Miño)

Fecha de aplicación:

Lugar: Cantón Mocache

Pregunta 1: ¿Cuál es su nombre y función dentro de la finca o institución?

Muy buenos días, aquí nos encontramos con la ingeniera Evelyn Miño, propietaria de una finca en la cual va a ser entrevistada el día de hoy.

Buenos días, mi nombre es Evelyn Miño Vera, soy ingeniera agropecuaria. Mi finca está ubicada en el Cantón Mocache de la provincia de Los Ríos, en el recinto La Guayas. la actividad en este caso, los años que llevo lo que es cacao son cinco años.

Pregunta 2: ¿Cuánto tiempo lleva trabajando en actividades relacionadas con el cacao?

Sí, se denomina el Cantón Mocache porque es el cantón con más producción de cacao, por lo cual genera los ingresos para los hogares de la familia.

Pregunta 4: ¿Qué experiencia tiene en turismo o atención al visitante?

Sí tengo experiencia, por ejemplo, familias, amigos, turistas. Se realizan también lo que son los días de campo donde llegan ingenieros para darnos lo que es charlas referentes a todo lo que debemos de saber sobre el manejo agronómico del cacao.

Pregunta 5: ¿Qué variedades de cacao se producen en su finca?

En mi finca se producen lo que son dos variedades, en este caso es el CCN 51, en este caso nacional, y el de ramilla que denominamos.

Pregunta 6: ¿Cuáles son sus principales actividades durante el proceso productivo?

Las principales actividades, pues si queremos tener una finca con mayor producción, en este caso tiene que ser el control fitosanitario para evitar lo que son enfermedades, plagas que nos podrían afectar nuestra producción y tener lo que es pérdidas.

Pregunta 7: ¿En la actualidad que dificultades cree usted que enfrenta el sector cacaotero en el cantón?

En el cantón Mocache, por así denominarlo, a veces ahorita en el tiempo que estamos, pues ahorita hay los controles fitosanitarios como lo mencionaba, ahorita también la caída del precio.

Pregunta 8: ¿Qué entiende usted por agroturismo?

Agroturismo viene o se denomina, en mis propias palabras, en mi propio concepto, agro se denomina todo lo que tiene que ver con la agricultura, en este caso cacao. Turismo son las personas, en este caso los visitantes, que llegan. En pocas palabras, como lo mencionaba, son días de campo donde nos fortalecemos todo lo que tenemos que saber de nuestro sector cacaotero.

Pregunta 9: ¿Considera usted que las fincas cacaoteras pueden tener uso agroturístico? ¿Por qué?

Porque estamos fortaleciendo, conociéndonos, implementando técnicas o estrategias para así tener una mejor cosecha, que es el objetivo de todo cacaotero, todo agricultor.

Pregunta 10: ¿Qué actividades podría ofrecer a los turistas dentro de su finca cacaotera?

Por ejemplo, se puede implementar lo que son, reconocer lo que son plagas, enfermedades, lo que se denomina la arquitectura de la planta, conocer, establecer lo que son precios, cómo debemos fertilizarlos, de cuánto tiempo, cuánto tiempo programar lo que son los controles sanitarios.

Pregunta 11: ¿Cómo sería la experiencia que podría ofrecer a los visitantes dentro su finca cacaotera?

Hay recorridos por la finca, lo que es la cosecha, el proceso de fermentación y secado, también el proceso final, que es el tueste.

La actividad más, la actividad la principal yo pienso que debe ser el recorrido de la finca, porque yo si voy a hacer un secado y no tengo conocimiento de lo que estoy cosechando, para mí el recorrido de la finca es fundamental, porque en ese caso estoy observando, visualizando lo que se va, en este caso realizar el secado, lo que yo produzco para vender. Ya, eso sería entonces lo que usted va a realizar, la prioridad, ¿no? Sí, de la actividad que va a realizar aquí. El fuerte de su actividad sería el recorrido por la finca.

Pregunta 12: En la actualidad ha recibido visitantes? ¿Cómo fue la experiencia?

Sí hemos recibido visitantes en la finca. La experiencia fue muy chévere porque a final de cuentas son personas o técnicos, en este caso especializados, que nos vienen a guiar o nos vienen a fortalecer los conocimientos cacaoteros para nosotros.

Pregunta 13: ¿Qué acciones realizan para proteger el medio ambiente dentro de su finca cacaotera?

Las acciones que se realizan, pues por lo general ahorita estamos trabajando con los que son árboles orgánicos, con esto evitamos lo que es la contaminación del medio ambiente y teniendo en cuenta que también nos estamos tomando las normas de bioseguridad a nosotros como cacaoteros.

Pregunta 14: Desde su punto de vista, ¿Qué beneficios ambientales genera el agroturismo?

Pues los beneficios serían muchos. El objetivo principal, si hablamos de agroturismo, es que más gente te conozca, que seas reconocido. Claro, es verdad.

Pregunta 15: Desde su punto de vista, ¿Cuáles serían las desventajas ambientales que genera el agroturismo?

Tres ventajas ambientales. La principal y la fundamental, pienso que la no contaminación. Pues lo fundamental, pues no. Si las personas quieren conocer más, lo principal, si usted recién está comenzando en el agroturismo, pues lo principal es usted salir a buscar su comunidad. Para así generar lo que es el agroturismo y que más fincas o más cacaoteros se involucren más y todos lleguemos a ser los grandes agroturísticos en el sector cacaotero aquí en el Cantón Mocache. O sea, existe un desarrollo local. Correcto.

Pregunta 16: ¿Cómo cree usted que la comunidad local pueda involucrarse en actividades vinculadas al agroturismo?

Pues generaría lo principal, lo que tiene que ver con los ingresos. Muchas veces la producción que en este caso buscamos, que se denomina la cosecha, es la fuente de ingresos para todo lo que tiene que ver con las familias, tanto pequeñas, grandes o medianas. Y el valor agregado sería el turismo, el agroturismo, el valor agregado.

Pregunta 17: ¿Cuáles son los beneficios económicos que genera el agroturismo para las familias del cantón?

Lo fundamental en este caso es ser reconocidos. Ser conocido a nivel local, nacional e internacional, ¿verdad? Correcto.

Pregunta 18: ¿Cree que el Agroturismo puede generar nuevas fuentes de empleo?
¿De qué tipo?

En este caso, si hablamos aquí en el Cantón Mocache, lo fundamental sería llegar a lo que tiene que ver ya con lo municipal.

Pregunta 19: ¿Cómo cree usted que el agroturismo ayudaría a fortalecer la identidad cultural del cantón Mocache?

Claro, lo que aquí conlleva lo que es ferias. Todo lo que tiene que ver con las ferias turísticas en el Cantón Mocache, gracias a Dios, sí se desarrolla.

Pregunta 20: ¿Como considera usted que el gobierno local podría aportar al desarrollo agroturístico?

Claro, es lo que mencionó, es turística. Salidas de campo y todo eso que aún se realiza hace esas visitas a la alcaldesa y como tiene su finca también el municipio ahí realizan todas estas actividades que va relacionada con el turismo bueno muchas gracias esto ha sido todo hasta una próxima.

Entrevista 2: Informante Clave 2 (Holger Jiménez)

Lugar: Cantón Mocache

Pregunta 1: ¿Cuál es su nombre y función dentro de la finca o institución?

Soy Holger Jiménez, soy ingeniero agrónomo, tengo un masterado en riego y drenaje y tengo muchos cursos a través de la cámara de comercio en lo que es el mantenimiento agro turista.

Pregunta 2: ¿Cuánto tiempo lleva trabajando en actividades relacionadas con el cacao?

Yo tengo una experiencia de más de 30-35 años manejando el cultivo de cacao.

Pregunta 3: ¿Considera usted que el cacao es la principal fuente de económica del cantón Mocache?

Sí, claro, considerada totalmente.

Pregunta 4: ¿Qué experiencia tiene en turismo o atención al visitante?

Mira, las experiencias son muy buenas, experiencias malas y buenas, dependiendo de cómo como tengas tu equipo de trabajo para dar un buen servicio a toda la gente que viene a visitarnos aquí en San Gabriel.

Pregunta 5: ¿Qué variedades de cacao se producen en su finca?

Yo tengo dos tipos de variedades, el CCN51 y el cacao nacional.

Pregunta 6: ¿Cuáles son sus principales actividades durante el proceso productivo? Productivo, ¿productivo o relacionado desde la siembra, cosecha? Claro. ¿O solamente en el momento en que tú ya empiezas a producir?

Desde el momento que ya está sembrada la planta, usted cuenta con 30 hectáreas, ya tiene todas sembradas, ¿qué proceso realiza usted en el día a día?

Para tener un cacao de producción mínimo tienes que tener 3 años, pero para tener una selección de producción tienes que hacer unas labores culturales, laborales, agrícolas muy importantes, en este caso son como riego, drenaje y fertilización.

Pregunta 7: ¿En la actualidad que dificultades cree usted que enfrenta el sector cacaotero en el cantón?

Mira hay muchas dificultades, primeramente, si tú no tienes una visión en producción y si tu no tienes riego, pues ahí se quedan los veranos muy secos y en el invierno tienes exceso de agua entonces todo eso te viene y te afecta mucho, claro, ok, si también tanto en la fertilización como en el control de insectos.

Pregunta 8: ¿Qué entiende usted por agroturismo?

El agroturismo es una conexión entre el agro que es la agricultura y el turismo que es la gente que te visita.

Pregunta 9: ¿Considera usted que las fincas cacaoteras pueden tener uso agroturístico? ¿Por qué?

Claro que sí, por supuesto tú tienes un buen ejemplo aquí, esta es una finca cacaotera pero yo tengo un sitio donde hice mi complejo San Gabriel. Mucha gente viene feliz y pasa un día, dos días, tres días, un fin de semana en familia.

Pregunta 10: ¿Qué actividades podría ofrecer a los turistas dentro de su finca cacaotera?

Muchas, dependiendo, hay gente que le gusta el campo, tú puedes enseñarle cómo se hace la cosecha, cómo se fermenta, la seca, cómo hace la etapa del secado y una vez ya pesado para poder vender. O también si tú puedes hacer también derivados como el chocolate o la pasta de cacao.

Pregunta 11: ¿Cómo sería la experiencia que podría ofrecer a los visitantes dentro su finca cacaotera?

Me mencionaba que sí, la cosecha, la elaboración de chocolate, la fermentación, todo eso me mencionaba anteriormente.

Pregunta 12: En la actualidad ha recibido visitantes? ¿Cómo fue la experiencia? En el complejo tal vez los visitantes van muy agradecidos por la visita. El consumo, la comida, todo eso. Pero dentro de lo que es la finca, tal vez ha tenido una visita por ingenieros, por profesionales en lo que es la rama del turismo, tal vez. Mira, tengo una gran acogida y mucha gente, este complejo no es tan grande ni pequeño, siempre tenemos entre 500, 600, 700 personas el fin de semana, como en el día de hoy tenemos la celebración del día de la madre, tenemos más de 300 personas ahí y aparte de eso nos han visitado también como las

autoridades, como la señora alcaldesa, también los concejales, y la gente que quiere mucho el agro viene y nos visita y nos da cualquier sugerencia en lo que podemos superar.

Pregunta 13: ¿Qué acciones realizan para proteger el medio ambiente dentro de su finca cacaotera?

Las acciones que nosotros podemos hacer es como trabajar recogiendo los plásticos, yo los recojo y los tengo casi botados dentro de la finca el consumo mínimo de insecticidas, fungicidas, herbicidas nosotros lo hacemos casi con máquinas técnicamente por ejemplo nosotros no fumigamos mucho, tenemos controlado más utilizamos guaraní Claro, con productos orgánicos también trabajan.

Pregunta 14: Desde su punto de vista, ¿Qué beneficios ambientales genera el agroturismo?

Las acciones que nosotros podemos hacer es como trabajar recogiendo los plásticos, yo los recojo y los tengo casi botados dentro de la finca el consumo mínimo de insecticidas, fungicidas, herbicidas nosotros lo hacemos casi con máquinas técnicamente por ejemplo nosotros no fumigamos mucho, tenemos controlado más utilizamos guaraní Claro, con productos orgánicos también trabajan.

Pregunta 15: Desde su punto de vista, ¿Cuáles serían las desventajas ambientales que genera el agroturismo?

Las ventajas ambientales que generan las desventajas las desventajas pueden ser una la basura la basura puede ser una si tú no tienes un mantenimiento normal donde que tú tengas claro la política donde que tú recoge la basura y lo dejas montonada ahí para que el recolector lo vaya llevando puede ser una de las desventajas la bulla también el sonido puede ser

Pregunta 16: ¿Cómo cree usted que la comunidad local pueda involucrarse en actividades vinculadas al agroturismo?

A ver, para hacer turismo, tú tienes que tener claro el objetivo que quieres hacer.

Una cosa es hacer agroturismo, otra cosa es venir a una finca y pasar ahí en familia. Si nosotros estamos hablando de agroturismo, quiere decir que tú tienes que tener como un complejo para que la gente venga, pero eso es costo tienes que tener costo para que tengas todo tu servicio como un buen baño entonces puedes tener una piscina o puedes tener cambiadores puedes tener una buena gastronomía, pero eso es costo, eso cuesta

Pregunta 17: ¿Cuáles son los beneficios económicos que genera el agroturismo para las familias del cantón?

Muchas -si muchas, una vez estando aquí se crean fuentes de trabajo -si, primeramente, fuentes de trabajo, segundo la gastronomía -claro -tercero la gente que trabaja contigo y es como un mini guía turista donde te llevan, por ejemplo, si puedes ver aquí en esta finca tenemos de todo, tenemos naranja, tenemos pomelo, que lo llaman, o toronja como lo llaman, la toronja amarilla, la morada, tenemos chirimoya, tenemos de todo, mango, lo que es tomia aquí, mango, mandarina, china y todo eso. Frutas cítricas

Pregunta 18: ¿Cree que el Agroturismo puede generar nuevas fuentes de empleo? ¿De qué tipo?

Si verdad, me mencionaba que, en lo gastronómico, en lo que sería de guía turístico, en muchas cosas, también atención al cliente.

Pregunta 19: ¿Cómo cree usted que el agroturismo ayudaría a fortalecer la identidad cultural del cantón Mocache?

Sí, es mucho. A ver, la cultura es la que tú llevas en el corazón, como quieras decir, sabes que yo soy montuvio, yo soy indio, yo soy mestizo. Entonces con el agroturismo tu demuestras, a ver yo voy a hacer, no se, mi casa, una choza o un bar bien bonito o lo que sea, yo demuestro mi cultura que tengo para que la gente venga y pueda ingresar y decir yo

me siento feliz en tal y tal. Es decir, a mi si no me gusta por ejemplo un techo lleno de cemento o un techo con... Con cemento, con zinc y tengo una choza al lado tapada con guadúa y me encanta entonces yo me voy allá, esa es la diferencia en que tú puedes demostrar la cultura que tú tienes para poder trabajar claro

Pregunta 20: ¿Como considera usted que el gobierno local podría aportar al desarrollo agroturístico?

Facilito hermano, arreglándonos las vías, si tú ves aquí esa vía es terrible y la gente cuando quiere hacer agroturismo o el turista no le importa cuando tú le das un buen servicio, pero si los gobiernos tanto los gobiernos como son municipales y los de la prefectura lo que tienen que hacer es arreglar las vías y dar un buen servicio y eso es todo, el resto todo tranquilo. Bueno, esto sería todo aquí con el ingeniero. Muchas gracias por la entrevista. Hasta una próxima presentación.

Entrevista 3: Informante Clave 3 (Juan Vera)

Lugar: Cantón Mocache

Pregunta 1: ¿Cuál es su nombre y función dentro de la finca o institución?

Muy buenos días, saludos cordiales, nos encontramos aquí con el ingeniero Juan Vera, damos paso a él en esta entrevista académica, adelante ingeniero.

Saludos a todos quienes nos escuchan a través de este medio. Un gusto para mí poder dirigirme a todos ustedes. Gracias, Gavi, por la invitación para poder colaborar en algo en esta entrevista de este día

Ya. ¿Su perfil?

Bueno, soy ingeniero agrónomo, promoción del año 2000, Universidad Estatal de Guayaquil. Dedicado netamente a la producción frutícola y exportador también de frutas

exóticas, especiales y tropicales también. Exportador o sea comercializador al por mayor y también he desarrollado proyectos turísticos a nivel de costa, sierra y oriente.

Pregunta 2: ¿Cuánto tiempo lleva trabajando en actividades relacionadas con el cacao?

Bueno, prácticamente desde niño, porque soy de aquí de Mocache, el sector que tiene como actividad principal o una de sus actividades principales es el cultivo de cacao. Entonces, desde pequeño mismo nosotros estuvimos vinculados al cacao. Ya cuando estuve en la época del colegio y en la época de la universidad, profundicé un poco más el conocimiento, obviamente técnico. De hecho, una de mis principales actividades fue hacer viveros de cacao y Aprendí el arte de injertar. Fui uno de los primeros que empezó en el sector aquí a promocionar las plantas injertadas de cacao CCN 51. De hecho, si no estoy equivocado, fuimos la primera familia que trajo el CCN 51 aquí al recinto La Chonta de Mocache.

Pregunta 3: ¿Considera usted que el cacao es la principal fuente de económica del cantón Mocache?

Pienso que todavía no es la principal fuente de economía. Pero sí, tal vez la segunda fuente de economía en estos momentos, en el año 2026 que estamos, es la segunda fuente de economía, porque todavía hay bastante... Agricultores digamos así o campesinos dedicados a otras actividades como el maíz como ciclo corto y con este repunte que se tuvo desde el año 2024 2025 en los precios del cacao considero yo que si llegaremos a ser la primera fuente de ingresos y de empleo que va a tener el Mocache

Pregunta 4: ¿Qué experiencia tiene en turismo o atención al visitante?

Bueno, bastante experiencia porque de hecho una de las actividades que nosotros realizamos aquí en el asiento La Chonta, en el complejo de Veritas, que fui el creador, el mentalizador del proyecto, estaba considerado como una finca agroturística, donde se

involucraban varios aspectos y obviamente tuvimos un éxito bastante interesante por nuestro servicio, por nuestra atención al cliente. Entonces tengo experiencia para poder colaborar con información.

Pregunta 5: ¿Qué variedades de cacao se producen en su finca?

Bueno, nosotros tuvimos el CCN 51, que es una variedad trinitaria introducida, pero dentro de la finca, al menos yo como ingeniero agrónomo, tenía cerca de 22 variedades de cacao nacional. Esas variedades de cacao nacional era un proyecto que yo quería hacer cuando todavía no era ingeniero agrónomo, cuando estaba egresado, yo quería hacer un proyecto. Y me tomé la molestia de visitar todas las fincas de cacao nacional, el cacao viejo que decíamos nosotros, plantaciones de 200 años que habían dejado nuestros ancestros, tratando de rescatar las principales variedades o ecotipos, si se puede decir, que quedaban en esas fincas, entre esos principales. Había cacaos amarillos y cacaos trinitarios. Yo veía que dentro de una finca eran las plantas que más producían. Y a veces no solo las que más producían, sino que tenían características organolépticas muy buenas. Había un cacao de una mazorca de cerca de 60 centímetros, pero era amarillo. Había un cacao color café, también que era una mazorca bastante interesante, le decían cacao zapote. Era un cacao pequeño.

Pero producía 10 veces más que una planta de cacao normal. También tenía el cacao morado trinitario que decíamos nosotros, que es un cacao de una mazorca pequeña, pero tenía una alta producción. Esos estaban en diferentes fincas y como nosotros, de jóvenes, para podernos costear los estudios, íbamos a trabajar a fincas de los vecinos que tenían ese cacao nacional. Siempre fui observador y estaba... Tomando esa experiencia para poder hacer un proyecto bastante interesante.

Pregunta 6: ¿Cuál era el objetivo principal de mi proyecto, de mi idea?

Era tratar de sacar una variedad nacional que pueda competir en producción o en productividad con el CCN 51, pero que tenga mejores características organolépticas, un cacao con una almendra mucho más firme, de mejor calidad, que tenga una mejor calidad que De hecho, lo tienen los cacaos nacionales, finos de aroma. Ya, muy bien, ingeniero.

Pregunta 6: ¿Cuáles son sus principales actividades durante el proceso productivo?

Pregunta 7: ¿En la actualidad que dificultades cree usted que enfrenta el sector cacaotero en el cantón?

Yo creo que todavía hace falta seguimiento técnico, apoyo técnico, porque todavía se sigue haciendo prácticas ancestrales y muchas veces copia y pega, digo yo. Claro. Que es lo que hace el vecino que le fue bien, lo replica a otra persona, pero no tienen el concepto técnico o la práctica técnica de por qué hacer cada cosa. En el caso de las podas, lo que se ha venido haciendo es tratando de improvisar cómo se forma una... Una planta, pero no hay el acompañamiento técnico que le digan que una planta debe quedar con cuatro ramas que tienen que estar inclinadas hacia la luz del sol, que las ramas que salen por la parte de abajo tienen que cortarse porque eso le da mal formación a la plantación. O sea, tiene que tener una arquitectura la planta. Así es, debe tener una arquitectura. El objetivo principal de esta arquitectura es que pueda percibir de mejor forma los rayos del sol, que son los que le permiten producir, pero también que le permita al agricultor o al campesino tener una actividad práctica para poder hacer las labores de cosecha, de mantenimiento, de manejo técnico del cultivo. Y eso todavía hace falta, también en temas nutricionales, en temas de control de plagas, control de enfermedades. Aquí la gente a veces usa agroquímicos de manera indiscriminada por el hecho mismo de no saber la parte técnica profesional de cómo poder controlar todo este tipo de cosas.

Pregunta 8: ¿Qué entiende usted por agroturismo?

El agroturismo es poder ofrecer a los turistas un acompañamiento de todas las actividades vinculadas con la agricultura. Entonces nosotros que estamos involucrados aquí en el campo, a nuestras actividades, tratar de darle a conocer esas actividades diarias, cotidianas de nosotros, a las personas que vienen de afuera que de pronto no tienen ni idea de cómo cosechar el cacao. Hay muchos que ni siquiera saben que el chocolate viene del cacao.

Entonces, ese tipo de cosas sería importante poder darles esa... Mostrarles esa actividad que realizamos nosotros los agricultores con el cacao, el paso a paso, desde la siembra, la cosecha, o de pronto solamente el tema de post cosecha, que ya es una labor importante que se tiene que hacer con el cacao, que mucha gente desconoce, el tema del fermentado, el tema de por qué se lo fermenta, cuánto tiempo se fermenta, para poder que la gente entienda un

Pregunta 10: ¿Qué actividades podría ofrecer a los turistas dentro de su finca cacaotera?

Yo pienso que una de las principales actividades sería hacer el proceso de chocolate casero.

Claro. O ese chocolate casero que de pronto la gente no tiene ni idea cómo se tiene que hacer, porque lo que la mayoría acostumbra es a comprar ya el cacao industrializado, llámese polvos o llámese barras, o de pronto los que ya te vienen en líquidos, que son los que consumen los niños, las personas mayores. Pero no tienen idea de cómo se puede hacer todo este tipo de procesos. Entonces, ese tipo de procesos considero yo que sería una experiencia increíble que un turista llegue a mi finca y yo pueda ofrecerle un cacao recién hecho o que le pueda involucrar en el proceso de preparación de este cacao, desde el tostado, la molida y obviamente la preparación.

Pregunta 11: ¿Cómo sería la experiencia que podría ofrecer a los visitantes dentro su finca cacaotera?

La actividad más, la actividad la principal yo pienso que debe ser el recorrido de la finca, porque yo si voy a hacer un secado y no tengo conocimiento de lo que estoy cosechando, para mí el recorrido de la finca es fundamental, porque en ese caso estoy observando, visualizando lo que se va, en este caso realizar el secado, lo que yo produzco para vender. Ya, eso sería entonces lo que usted va a realizar, la prioridad, ¿no? Sí, de la actividad que va a realizar aquí. El fuerte de su actividad sería el recorrido por la finca.

Pregunta 12: En la actualidad ha recibido visitantes? ¿Cómo fue la experiencia?

Siempre tenemos entre 500, 600, 700 personas el fin de semana, como en el día de hoy tenemos la celebración del día de la madre, tenemos más de 300 personas ahí y aparte de eso nos han visitado también como las autoridades, como la señora alcaldesa, también los concejales, y la gente que quiere mucho el agro viene y nos visita y nos da cualquier sugerencia en lo que podemos superar.

Pregunta 13: ¿Qué acciones realizan para proteger el medio ambiente dentro de su finca cacaotera?

Las acciones que nosotros podemos hacer es como trabajar recogiendo los plásticos, yo los recojo y los tengo casi botados dentro de la finca el consumo mínimo de insecticidas, fungicidas, herbicidas nosotros lo hacemos casi con máquinas técnicamente por ejemplo nosotros no fumigamos mucho, tenemos controlado más utilizamos guaraní Claro, con productos orgánicos también trabajan.

Pregunta 14: Desde su punto de vista, ¿Qué beneficios ambientales genera el agroturismo?

Hay bastante beneficios ambientales porque cuando la gente ya empieza a tener visitas de personas de otros países, se esmera para poder atender de mejor manera a ese turista y ello implica pues que... Hayan árboles frutales para poderles ofrecer que de hecho van en asociación algunos árboles frutales no le afecta al cultivo de cacao poderles ofrecer una mandarina una guava y eso todo lo que tiene que ver con árboles ayuda de manera muy significativa al medio ambiente también el cultivo de cacao mismo al haberse talado tantos árboles en el proceso de desarrollo de estos cultivos y cuando ya el cultivo de cacao está grande nuevamente empieza a generar ese equilibrio natural entonces considero yo que el cacao si tiene beneficios para el medio ambiente de manera muy significativa.

Pregunta 15: Desde su punto de vista, ¿Cuáles serían las desventajas ambientales que genera el agroturismo?

Si hemos tenido visitantes, normalmente las personas que nos visitan de la comunidad o del sector, de la localidad, no les es raro realmente porque muchos de ellos sí conocen el proceso. Más bien los turistas extranjeros son los que le dan esa importancia cuando uno les habla de este proceso. Entonces, si hemos tenido nosotros turistas que han venido de Suiza, de Alemania, Tuvimos unos turistas de España que vinieron porque la comunidad ecuatoriana en España ha sido bastante grande y obviamente han venido turistas de España que cuando han llegado han dicho, ay mira, está bonito y qué más me puedes ofrecer.

Entonces ahí uno les hace un recorrido o un senderismo, entonces se les hace el recorrido por la finca. Y les va mostrando todo lo que puede hacer uno aquí en la finca y entre ellos obviamente estaba la preparación de un chocolate casero.

Pregunta 16: ¿Cómo cree usted que la comunidad local pueda involucrarse en actividades vinculadas al agroturismo?

Sí, es importante la seguridad hoy en día. Es importante la seguridad para que el turista se sienta cómodo, se sienta tranquilo, ¿no? Y Como te ven, te tratan. Si viene un turista a mi sector, a mi finca o a mi establecimiento, las personas que visitan mi establecimiento deben dar ese grado de confianza. Pero también, otra parte importante es el trato. Las personas hay que... Yo siempre en mi local turístico le tenía metido el chip en la cabeza a la gente con la palabra hospitalidad. Hay que ser hospitalario, hay que ser atento. No al punto de exagerar, pero cuando viene un turista hay que atenderlo como si fuera un familiar que llega... De lejos que hace tiempo que no lo vemos. Ese es el concepto que yo le tenía a todas las personas que trabajaban en nuestro complejo y así obviamente el turista se sentía como en casa.

Pregunta 17: ¿Cuáles son los beneficios económicos que genera el agroturismo para las familias del cantón?

Considero yo que son beneficios buenos porque El campesino ya no solo vive del rubro que le generaría la producción, el cacao, sino también hay rubros adicionales como hospedajes, como la alimentación que se tiene que preparar para ellos. Entonces es un... Una sincronización de actividades que viene vinculada obviamente al tema agroturismo. Claro, se podría decir que entra dentro de la planta turística.

Pregunta 18: ¿Cree que el Agroturismo puede generar nuevas fuentes de empleo? ¿De qué tipo?

Absolutamente sí. Nosotros consideramos yo que estamos más enfocados en la producción de materia prima, pero no hemos dado ese paso importante que necesita el sector. Que el proceso de industrialización. Si nosotros acá en nuestra comunidad, considero

yo desde mi punto de vista muy personal, si nosotros acá montáramos industrias para procesar cacao y darle ese valor agregado con esta batería prima tan importante, generaríamos mucha fuente de empleo para el sector.

Pregunta 19: ¿Cómo cree usted que el agroturismo ayudaría a fortalecer la identidad cultural del cantón Mocache?

Bueno, porque tendría... Tendría un motivo importante al menos los turistas para llegar y de esa manera pues ir desarrollando. Yo le puedo hablar por experiencia de otros sectores que se dedican a otro tipo de cultivos como la pitahaya por ejemplo, que la gente va por la pitahaya por la comercialización por la fuente de trabajo pero también porque hay ferias hay eventos vinculados a ese cultivo aquí todavía yo no he visto que se haya hecho la elección de la reina mundial del cacao entonces ahí por ejemplo se vincula mucho entonces hay actividades que se podrían desarrollar que va a generar una identidad de nuestro pueblo.

Pregunta 20: ¿Como considera usted que el gobierno local podría aportar al desarrollo agroturístico?

Considero yo que hay un departamento de agricultura en cada municipio. Pero este departamento de agricultura debe darle prioridad al cultivo que más resalte en cada comunidad. Aquí yo no creo que el municipio de Mocache esté haciendo algo por los agricultores vinculados al cacao. Sí he visto que a veces hacen ferias gastronómicas, se hacen ferias agrícolas, pero está todo mezclado. Pero no hay, por ejemplo, el día del cacao, todo vinculado solo al cacao. Y de esa manera podría el municipio o el gobierno local tratar de promocionar un poco más este tipo de cultivo.

Entrevista 4: Informante Clave 4 (Melvin Macías)

Lugar: Cantón Mocache

Muy buenas tardes, nos encontramos aquí con Melvin Macías, agricultor aquí de la zona, el cual va a ser encuestado para este trabajo de titulación

Pregunta 1: ¿Cuál es su nombre y función dentro de la finca o institución?

¿Cómo están? Muy buenas tardes, mi nombre es Melvin Macías, yo vengo trabajando en lo que es la agricultura hace 15 años, radicado también el ciclo corto y ahora poco me he dedicado a lo que es la producción de cacao.

Pregunta 2: ¿Cuánto tiempo lleva trabajando en actividades relacionadas con el cacao?

¿Aproximadamente desde sus raíces? Yo comencé con la plantación aproximadamente 8 años.

Pregunta 3: ¿Considera usted que el cacao es la principal fuente de económica del cantón Mocache?

Ahorita por lo general es lo que nos fomenta a todos nosotros los campesinos aquí en la actualidad.

Pregunta 4: ¿Qué experiencia tiene en turismo o atención al visitante?

Sí, he tenido ejemplos, tenido experiencia porque trabajaba en un complejo agroturístico aquí en la zona, en el recinto la chanta.

Pregunta 5: ¿Qué variedades de cacao se producen en su finca?

En mi finca yo tengo el CN, también tengo lo que es el nacional, el cacao fino de aroma.

Pregunta 6: ¿Cuáles son sus principales actividades durante el proceso productivo?

Mi proceso en lo que es la cosecha, fomento con podas, riego, el mantenimiento de la poco se ha implementado lo que es la guadaña en la actualidad.

Pregunta 7: ¿En la actualidad que dificultades cree usted que enfrenta el sector cacaotero en el cantón?

Lo que es la contaminación, más tenemos lo que contaminamos con químicos en la plantación

Pregunta 8: ¿Qué entiende usted por agroturismo?

¿Agroturismo? El agroturismo. Yo entiendo por agroturismo cuando nosotros tenemos una finca y es visitada por muchas personas a conocer lo que nosotros tenemos en nuestra finca.

Pregunta 9: ¿Considera usted que las fincas cacaoteras pueden tener uso agroturístico? ¿Por qué?

Si .

Pregunta 10: ¿Qué actividades podría ofrecer a los turistas dentro de su finca cacaotera?

Yo le podría ofrecer a enseñarles cómo es el manejo de la cosecha, cómo se elabora el proceso de lo que es el fruto, lo que es la barra de chocolate. En antes tiempos antiguos hacíamos la manita de chocolate en producciones de mis abuelos

Pregunta 11: ¿Cómo sería la experiencia que podría ofrecer a los visitantes dentro su finca cacaotera?

Claro, se le podría invitar a cosechar como lo fermento, tostar, secar y llevarlo hasta el molino con todas sus especies y brindar y servirnos del mismo chocolate procesando

Pregunta 12: En la actualidad ha recibido visitantes? ¿Cómo fue la experiencia?

Hace años, lo hablo por mi propia familia, vinieron, vinieron, tenían un pedacito de finca y vieron lo que es la producción del cacao y lo rentable que era y se animaron a tener su pedacito de finca para seguir adelante, claro con cacao también

Pregunta 14: Desde su punto de vista, ¿Qué beneficios ambientales genera el agroturismo?

No dejar fundas, envases vacíos y de parte de uno también brindar un producto sano sin químicos, eso es bueno.

Pregunta 15: Desde su punto de vista, ¿Cuáles serían las desventajas ambientales que genera el agroturismo?

A veces la contaminación del mismo turismo, porque a veces uno está tratando de impulsar la no contaminación y hay turismo como en todas partes somos que vamos contaminando por ahí botando una funda de caramelo, son productos que a veces la tierra no los recibe porque demora tiempo para su composición

Pregunta 16: ¿Cómo cree usted que la comunidad local pueda involucrarse en actividades vinculadas al agroturismo?

Yo pienso que sería ayudando a impulsar una base de empleo como una microempresa, procesar una barrita de chocolate y así poder llamar más turismo hacia nosotros nuestro sector para tener una mejor rentabilidad y mejor calidad de vida.

Pregunta 17: ¿Cuáles son los beneficios económicos que genera el agroturismo para las familias del cantón?

Serían muchos, porque si traemos turismo traemos solvencia a nuestras casas y a nuestras familias.

Pregunta 18: ¿Cree que el Agroturismo puede generar nuevas fuentes de empleo? ¿De qué tipo?

Si con emprendimientos de parte de los moradores de la zona.

Pregunta 19: ¿Cómo cree usted que el agroturismo ayudaría a fortalecer la identidad cultural del cantón Mocache?

Con visitas, Con consumo de nuestros productos que tenemos en exposiciones

Pregunta 20: ¿Como considera usted que el gobierno local podría aportar al desarrollo agroturístico?

Ayudándonos con más obras en nuestro recinto, facilitándonos mejor acceso a nuestras fincas y para poder traer más turismo a nuestras fincas

Claro, por medio del Mac, que haga convenios para que vengan ingenieros y nos presten sus servicios, dándonos charlas cómo saber el manejo adecuado de no contaminar tanto la planta. Bueno, esto ha sido todo. Muchas gracias.

Entrevista 5: Informante Clave 5 (Jacobo Chávez)

Lugar: Cantón Mocache

Pregunta 1: ¿Cuál es su nombre y función dentro de la finca o institución?

Muy buenas tardes, nos encontramos aquí en la entrevista con el ingeniero Jacobo Chávez, a continuación, es un placer poder estar en esta entrevista, como lo mencionó mi amigo el ingeniero Jacobo Chávez, el propietario de esta finca acá en la localidad de Aguas Frías de Mocache.

Pregunta 2: ¿Cuánto tiempo lleva trabajando en actividades relacionadas con el cacao?

Bueno, en la actividad relacionada con este cultivo ya aproximadamente 12 años. 12 años.

Pregunta 3: ¿Considera usted que el cacao es la principal fuente de económica del cantón Mocache?

Hace unos años atrás no era la principal fuente económica acá del cantón, ahora hace unos 7 u 8 años atrás se ha convertido en la primera fuente económica del cantón.

Pregunta 4: ¿Qué experiencia tiene en turismo o atención al visitante?

Profesionalmente no mucho, pero empíricamente cuando viene un familiar uno le trae, le presenta acá el cultivo, cómo se trabaja acá en la tierra, cuáles son las labores que se llevan a cabo.

Pregunta 5: ¿Qué variedades de cacao se producen en su finca?

Bueno, aquí tenemos sembrado solo lo que es CCN 51, pero dentro de la plantación hay una que otra mata que es nacional como el clon, el 800 y 8UN

Pregunta 6: ¿Cuáles son sus principales actividades durante el proceso productivo?

Bueno, las principales actividades son las buenas prácticas agropecuarias, las buenas prácticas agrícolas, el mantenimiento de la finca, cuando hay que rozar, hay que fumigar, hacer fumigaciones foliares, fertilizar el suelo en época de verano, regar, son muchas las actividades que se hacen dentro del cultivo

Pregunta 7: ¿En la actualidad que dificultades cree usted que enfrenta el sector cacaotero en el cantón?

La dificultad ahora es el tema de la inseguridad y también puede ser mucha demanda de cacao. Mucha demanda, sí. Bueno a nivel local y a nivel nacional la provincia de los ríos la que produce un poco más de este cultivo y también los bajos precios que pagan los comerciantes puede ser.

Pregunta 8: ¿Qué entiende usted por agroturismo?

Agroturismo está relacionado al agro, el turismo en el agro y lo que podemos observar donde usted va y visita una finca, todo lo relacionado a la agronomía, todo lo que usted puede presentar dentro de su finca.

Pregunta 9: ¿Considera usted que las fincas cacaoteras pueden tener uso agroturístico? ¿Por qué?

Claro que sí, es una muy buena opción

Pregunta 10: ¿Qué actividades podría ofrecer a los turistas dentro de su finca cacaotera?

Bueno, hay un sinnúmero de actividades como le mencionaba antes la relación entre el personal de trabajo con la limpieza del cultivo, mantenimiento, cosecha, post cosecha, lo que se puede realizar después de la cosecha, el área de fermentado, el área de tratado de secado.

Pregunta 11: ¿Cómo sería la experiencia que podría ofrecer a los visitantes dentro su finca cacaotera?

Es nuevo. Sí, es verdad. ¿Cómo sería la experiencia que podría ofrecer a los visitantes dentro de su finca? Mira, tenemos también recorridos por la finca, proceso de fermentación y secado y proceso final, tueste molido para el chocolate.

Claro, dentro del cultivo como te dije antes se puede presentar todas las labores que se realizan dentro cultivo, fuera de eso lo que es cosecha y post cosecha, en la cosecha y

post cosecha viene lo que es el fermentado, si de pronto hay una área para tratar después el proceso del cacao, como es el área de tostado, o sea se podría fabricar chocolate artesanal y todo eso entraría dentro de un área agroturista para presentar a las personas que vienen desde afuera.

Pregunta 12: En la actualidad ha recibido visitantes? ¿Cómo fue la experiencia?

Bueno sí, como te contaba antes he recibido familiares y amigos de familiares donde personas que no han conocido qué es lo que se realiza acá y se llevan una buena experiencia experiencia, una buena relación entre el campo y lo cotidiano de la ciudad es muy diferente. Entonces sí es importante.

Pregunta 13: ¿Qué acciones realizan para proteger el medio ambiente dentro de su finca cacaotera?

Bueno como podemos observar se realizan que no esté contaminada por basura, por plástico, mantener limpias los acuíferos, cerca de los acuíferos, no fertilizar con químicos, son cosas que se llevan a cabo para no contaminar el ambiente.

Pregunta 14: Desde su punto de vista, ¿Qué beneficios ambientales genera el agroturismo?

Desde mi punto de vista qué beneficios ambientales son muchos los beneficios que puede generar el agroturismo, por ejemplo, no contaminar el ambiente.

Pregunta 15: Desde su punto de vista, ¿Cuáles serían las desventajas ambientales que genera el agroturismo?

Óseas desventajas no encontraríamos ninguna desventaja.

Pregunta 16: ¿Cómo cree usted que la comunidad local pueda involucrarse en actividades vinculadas al agroturismo?

Bueno la comunidad sería como asociándose, asociándose para generar otras actividades como por ejemplo las que te mencionaba antes, después de la post cosecha hay muchas cosas por hacer dentro del cultivo, pero acá uno se lleva, pero sí sería bueno implementarlo.

Pregunta 17: ¿Cuáles son los beneficios económicos que genera el agroturismo para las familias del cantón?

Bueno, serían beneficios extras aparte del cultivo, beneficios extra porque si viene una persona visitante de afuera y quiere conocer algo nuevo, entonces sería un beneficio extra para las familias de acá del sector.

Pregunta 18: ¿Cree que el Agroturismo puede generar nuevas fuentes de empleo? ¿De qué tipo?

¿Por ejemplo? Nuevas fuentes de ingreso, muy aparte del personal que se tiene trabajando con uno acá sería implementar alguien que pueda guiarles también en el conocimiento de todo lo que se lleva acá, se involucraría dentro de la planta turística lo que es alojamiento, restauración, bebidas, todo eso

Pregunta 19: ¿Cómo cree usted que el agroturismo ayudaría a fortalecer la identidad cultural del cantón Mocache?

Sería una ayuda cultural para nuestro entorno y que se potencialice el tema del agroturismo dentro del sector sería muy bueno porque nos ayudaría a tener identidad también.

Pregunta 20: ¿Como considera usted que el gobierno local podría aportar al desarrollo agroturístico?

El gobierno local aportando con vías accesibles para poder ingresar a nuestras fincas con vías arregladas dentro de segundo y tercer orden con vías arregladas y con seguridad también.

Anexo 3

Entrevista a informante clave 1



Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026). Entrevista realizada a la ingeniera agrónoma Evelyn Miño.
Link: https://drive.google.com/file/d/1X_yaVQz6MtjiKt9wsoulHA0LGFvPke

Anexo 4

Entrevista a informante clave 2



Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026). Entrevista realizada al ingeniero agrónomo Holger Jiménez.

Link:https://drive.google.com/file/d/1S9J_HX8Q4cBngXCQVvUKH63zlA0MBsIw/view?usp=sharing

Anexo 5

Entrevista a informante clave 3



Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026). Entrevista realizada al ingeniero agrónomo Juan Vera.

Link:https://drive.google.com/file/d/1njiwNukfMDcVOe8Dd5LP5tql46u_79aX/view?usp=sharing

Anexo 6

Entrevista a informante clave 4



Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026). Entrevista realizada a Elvis Macias agricultor.

Link:

<https://drive.google.com/file/d/1UOaTgJprCneZEqtBMf1tznEcJGhMhBzV/view?usp=sharing>

Anexo 7

Entrevista a informante clave 5



Nota. Elaborado por Moisés Gavi (2026). Entrevista realizada al ingeniero Jacobo Chávez.

Link:

<https://drive.google.com/file/d/1nOIov72GSSe7rfmclBHvF7KQ6RpBsA2/view?usp=sharing>

Anexo 8

Informe del plagio

Informe de originalidad

NOMBRE DEL CURSO

Tesis de Titulación

NOMBRE DEL ALUMNO

MOISES GUBERLY GAVI GARCIA

NOMBRE DEL ARCHIVO

MOISES GUBERLY GAVI GARCIA - Tesis-Similitud Gavi

SE HA CREADO EL INFORME

21 jun 2026

Resumen

Fragmentos marcados	1	0,2 %
Fragmentos citados o entrecomillados	3	0,2 %

Coincidencias de la Web [mocache.gob.ec](#)

	3	0,2 %
pulzo.com	1	0,2 %

1 de 4 fragmentos

Fragmento del alumno

MARCADO

Pijao ha adquirido **notoriedad internacional** al incorporarse **al movimiento Cittaslow**, conocido como **“pueblos sin prisa”**. Esta **distinción** promueve la **conservación del patrimonio cultural**, la...

Mejor coincidencia en la Web

Pijao ha ganado **notoriedad internacional** gracias a su incorporación **al movimiento Cittaslow**, conocido como **«pueblos sin prisa»**. Esta **distinción** impulsa la **conservación del patrimonio cultural**, la...

Pijao: el pueblo más corto del Quindío donde el tiempo se detiene y ...

<https://www.pulzo.com/vivir-bien/pijao-historia-tradicion-y-el-impacto-del-movimiento-cittaslow-en-el-pueblo-sin-prisa-del-quindio-PP5032232A>

2 de 4 fragmentos

Fragmento del alumno CITADO

...del cantón Mocache (2024) expone en su documento denominado “**Actualización plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Mocache**” el cantón Mocache se encuentra localizado al norte de...

[Mejor coincidencia en la Web](#)

- La presente ordenanza tiene por objeto aprobar la reforma de **actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020-2023 del cantón Mocache** (PDOT) con el Plan Nacional de Desarrollo...

gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón mocache
<https://www.mocache.gob.ec/wp-content/uploads/2023/01/ORDENANZA-REFORMATORIA-PDOT-PUGS.pdf>

3 de 4 fragmentos

Fragmento del alumno CITADO

...del cantón Mocache (2024) en su documento denominado “**Actualización plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Mocache**” expone cómo el cantón Mocache obtuvo su estatus cantonal...

[Mejor coincidencia en la Web](#)

- La presente ordenanza tiene por objeto aprobar la reforma de **actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020-2023 del cantón Mocache** (PDOT) con el Plan Nacional de Desarrollo...

gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón mocache
<https://www.mocache.gob.ec/wp-content/uploads/2023/01/ORDENANZA-REFORMATORIA-PDOT-PUGS.pdf>

4 de 4 fragmentos

Fragmento del alumno CITADO

...Municipal del cantón Mocache (2024) en su documento denominado “**Actualización plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Mocache**” expone que el clima del cantón Mocache es tropical...

[Mejor coincidencia en la Web](#)

- La presente ordenanza tiene por objeto aprobar la reforma de **actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial 2020-2023 del cantón Mocache** (PDOT) con el Plan Nacional de Desarrollo...

gobierno autónomo descentralizado municipal del cantón mocache
<https://www.mocache.gob.ec/wp-content/uploads/2023/01/ORDENANZA-REFORMATORIA-PDOT-PUGS.pdf>

