



LA RUTA DEL CACAO, MÓDELO DE APOORTE AL DESARROLLO SOCIO- TURISTICO Y ECONÓMICO DE LAS COMUNIDADES ECUATORIANAS

Abg. Carlos Alcívar Trejo. M.D.C. ¹

Ing. Juan T. Calderón Cisneros. Msc. ²

Srta. Karla Salazar López. ³

¹Catedrático a tiempo completo de la Universidad Tecnológica ECOTEC, Guayaquil, Ecuador

¹Catedrático medio tiempo en la Universidad de Guayaquil, (FACSO-TURISMO)

² Catedrático a tiempo completo de la Universidad Tecnológica ECOTEC, Catedrático medio tiempo de la Universidad de Guayaquil (FACSO) y Asesor Estadístico Informático de Empresas Guayaquil, Ecuador, ³

Estudiante de la carrera de Turismo- Universidad de Guayaquil (FACSO). Guayaquil, Ecuador

¹calcivar@ecotec.edu.ec

² jcalderon@ecotec.edu.ec

³ karla_salazarlopez@outlook.com

Resumen

El Gobierno del Ecuador, buscando rescatar las actividades tradicionales del país y con el objetivo de promover el turismo rural y sostenible, ha definido rutas turísticas donde los visitantes pueden interactuar con los residentes de las comunidades.

En este artículo se presenta la Ruta del Cacao y la proyección turística que han tenido los lugares dentro de la ruta. Los habitantes obtienen beneficios para sus comunidades y los visitantes adquieren una experiencia inolvidable en contacto con la naturaleza.

Palabras clave

Cacao, Ruta, Turismo, Comunidades, Sabor Arriba, Chocolate, Exportación

Abstract

The Government of Ecuador, seeking to rescue the traditional activities of the country and to promote rural and sustainable tourism, tourist routes defined where visitors can interact with residents of communities.

In this article the Cacao Route and tourist projection that have the places in the route appears. The people get benefits for their communities and visitors acquire an unforgettable experience in contact with nature.

Key Words

I. Introducción

El cacao es el símbolo de nobleza y prosperidad económica, la identidad de nuestra tierra fértil desde antes que sea república, es el nombre que hoy se da a la ruta en mención por sus características de producción y vegetación exuberante.

El cacao es uno de los productos más importantes del Ecuador. El país es el mayor productor y exportador de cacao fino de aroma del mundo con una participación del 63% del mercado mundial en el 2012.

En el 2011, Ecuador fue premiado “mejor cacao por su calidad -oral” y “mejor grano de cacao por región geográfica” en el Salon du Chocolat en París, Francia.

Con el turismo gastronómico dando oportunidades de empleo, de cultura y un crecimiento en el desarrollo del país en el ámbito económico. Durante el desarrollo de la iniciativa de la ruta del cacao tuvo un proceso participativo importante, que se evidencia en aspectos de planificación y asistencia técnica.

Debido a que no logró establecerse una definición clara de su utilidad para el desarrollo del turismo ni tampoco convencer de la importancia en aspectos de patrimonio. En los años posteriores la iniciativa de la ruta del cacao fue abandonada y dispersada para promover el fomento de haciendas turísticas en el litoral.

Hasta la fecha actual no se tiene una norma técnica que incluya la denominación de “haciendas turísticas”. Durante los últimos años, la administración pública ha impulsado la creación de destinos temáticos cuya denominación han sido “rutas turísticas”, a pesar de los grandes esfuerzos no se dispone de publicación alguna.

II. Antecedentes

El cacao, producto de exportación

El cacao es una fruta de origen tropical. Su árbol es de flores pequeñas y pétalos largos, su fruto es leñoso de forma alargada, aparece en la copa de los árboles y debajo de sus ramas. El grano está cubierto de una pulpa rica en azúcar. Su nombre científico en griego es Theobroma significa “comida de los dioses”.

La cultura del cacao en Ecuador es antigua, se sabe que a la llegada de los españoles en la costa del Pacífico, ya se observaban grandes árboles de cacao que demostraban el conocimiento y la utilización de esta especie en la región costera, antes de la llegada de los europeos.

El cacao en Ecuador tiene una raíz común y antigua en el cacao Nacional. Esta cepa de cacao Nacional que fue devastada en las primeras décadas del siglo pasado (aprox. 1918) se extendió por varios sectores geográficos en el Ecuador. En las épocas de la Colonia el cacao ecuatoriano estaba localizado en 4 sectores comercialmente reconocidos¹:

1. Los Ríos y Guayas: El cacao de Los Ríos y Guayas, corresponde estrictamente al sector “Arriba”, es el cacao que más se cultivó en el pasado y corresponde al sector donde existieron las mayores haciendas de cacao. Está localizado en la cuenca del río Guayas y Daule. Se caracteriza por las notas florales de azahar en floración.

2. Manabí: El cacao de Manabí, se conocía con el nombre de cacao de Bahía y se localiza en las zonas más húmedas de Manabí. Este cacao se exportó en las épocas de la colonia desde el puerto de Bahía. Se caracteriza por sabores amplios con aromas frutales que se van desplegando en el momento de la degustación. Los sabores ácidos y dulces redondean el sabor. Un final alargado que nos recuerda un vino de temporada tardía.

3. Naranjal: El cacao del sector de Naranjal comprende las provincias de El Oro y una parte del Guayas. Este cacao se caracteriza por aromas sutiles de flores y frutas. Sabores delicados de tostación con un final dulce se develan en el paladar mientras el chocolate se deslíe.

4. Esmeraldas: El cacao de Esmeraldas es un cacao con un sabor completo con cierto amargo, con notas de vino cítricos aromáticos, y notas de tostación.

5. Amazonia: Actualmente, el cacao también se expande sobremanera en el sector Oriental, es un cacao fino de aroma que crece en la Amazonia del Ecuador.

¹ Corporación Noción. Cacao en el Ecuador



Ilustración 1. Fuente: http://ecuadorcostaaventura.com/cacao_mapa.html

El Ecuador exporta cacao en 3 diferentes formas, que se refieren a etapas distintas de elaboración: Granos de cacao, Semi-elaborados y Producto Terminado.

Granos

Los granos o almendras se encuentran dentro de la mazorca del cacao y constituyen la materia prima para la elaboración de todo tipo de chocolates. En Ecuador existen sobre todo dos variedades de cacao: Sabor Arriba y CCN51.

- Cacao Fino de Aroma “Arriba”, conocido también como Criollo o Nacional cuyo color característico es el amarillo. Posee un aroma y sabor único, siendo esencial para la producción del exquisito chocolate gourmet apetecido a nivel mundial. Es el producto tradicional y emblemático del Ecuador. Por su organoleptia tiene un valor agregado que es reconocido por la industria de la confitería.

Cacao CCN-51, conocido también como Colección Castro Naranjal cuyo color característico es el rojo. Es reconocido por sus características de alto rendimiento para la extracción de semielaborados. Contienen grandes cantidades de grasa, por lo que define sus propios nichos de mercados. Es una variedad que se caracteriza por su capacidad productiva,

siendo esta cuatro veces mayor a las clásicas producciones y a su vez por ser resistente a las enfermedades., ingredientes esenciales para la producción masiva de chocolate.

Los Estándares Internacionales para Cacao requieren que el grano de calidad negociable sea fermentado, completamente seco, libre de granos con olor a humo, libre de olores anormales y de cualquier evidencia de adulteración. Debe encontrarse razonablemente libre de insectos vivos, de granos partidos, fragmentos y partes de cáscara y razonablemente uniforme en tamaño.

En todo el mundo el cacao se clasifica sobre la base de la cuenta de los granos defectuosos en la prueba de corte. Los granos defectuosos no deben exceder los siguientes límites:

- Granos mohosos, máximo 3%;
- Granos pizarrosos, máximo 3%;
- Granos planos, germinados o dañados por insectos, máximo en total 3%.

Semielaborados

Se refiere al cacao en una etapa de industrialización. Se separan las fases sólidas de las líquidas, obteniendo productos que serán utilizados para la fabricación de chocolates y derivados.

- **Licor:** Es una pasta fluida que se obtiene del cacao a partir de un proceso de molienda. Se utiliza como materia prima en la producción de chocolates y de algunas bebidas alcohólicas. Al someterse al proceso de prensado, puede convertirse en:
- **Manteca:** Es la materia grasa del cacao. Se conoce también como aceite de theobroma. Es usada también en la producción de cosméticos y farmacéuticos.
- **Torta:** Es la fase sólida del licor de cacao. Se utiliza en la elaboración de chocolates.
- **Polvo:** La torta puede ser pulverizada y convertirse en polvo de cacao, utilizado para la elaboración de bebidas de chocolate.

Elaborados

Es el cacao tras un proceso de industrialización o elaboración artesanal. Por lo general, se refiere al chocolate, que puede ser: barras, tabletas, bombones, coberturas, blanco, en polvo, relleno, baños y un sin fin de manufacturas más, obtenidos a partir de mezclas con otros productos o frutos secos.

El consumo de chocolate es asociado con una serie de beneficios para la salud. Estudios demuestran que favorece al sistema circulatorio, y que también tiene otros buenos efectos:

1. anticanceroso,
2. estimulador cerebral,
3. antitusígeno,
4. antidiarreico,
5. efectos afrodisiacos.

Cacao Arriba²

Ecuador produce desde hace 500 años el mejor cacao fino de aroma, indispensable para la elaboración de chocolates finos de las más afamadas marcas del mundo, exportando más del 77% del cacao de Fino Aroma consumido mundialmente, siendo los Belgas, que producen los mejores chocolates, quienes se llevan un gran porcentaje de nuestro cacao, constituyéndose además nuestros clientes principales, Europa, Japón, Asia y EE.UU.

El cacao Fino y de Aroma tiene características distintivas de aroma y sabor, buscadas por los fabricantes de chocolate para obtener productos de calidad y sabor insuperables, representando únicamente el 5% de la producción mundial de cacao. Logrando atraer a cientos de compradores internacionales.

Este tipo de cacao, tiene características individuales distintivas, de toques florales, frutales, nueces, almendras, especias que lo hace único y especial, sobresaliendo con su ya conocido SABOR ARRIBA.

Todos estos detalles de sabor y aroma están en el origen genético del grano, que se logra con el correcto tratamiento post-cosecha, sumado a condiciones naturales de suelo, clima, temperatura, luminosidad que convergen en un solo punto, en un solo territorio, en el mágico y maravilloso Ecuador situado en la mitad del mundo.

El Cacao Nacional Arriba, conocido también como la pepa de oro, es procesado industrialmente para obtener semielaborados con las mismas virtudes de exquisitas tonalidades de aroma y sabor únicos del cacao ecuatoriano, y de alta calidad como: Licor, manteca, torta y polvo de cacao, con los que se logra un producto final exquisito; desde la chocolatería más fina y gourmet, los más apetecidos platos en artes culinarias, bebidas frías y calientes y muchas otras delicias combinadas que son un deleite absoluto para el paladar, hasta productos de belleza y que son de grandes beneficios confirmados para la salud humana.

² Corporación Noción

Del total de la exportación ecuatoriana se estima que un 80% es cacao fino de aroma mientras que el restante 20% pertenece a otras variedades como el CCN51. Ecuador se posiciona como el país más competitivo de América Latina en este campo, seguido de lejos por Venezuela, Panamá y México, que son países que poco a poco han incrementado su participación en el mercado mundial del cacao fino en grano.

Cacao CCN51³

El CCN-51 es un cacao clonado de origen ecuatoriano que el 22 de junio del 2005 fue declarado, mediante acuerdo ministerial, un bien de alta productividad. Con esta declaratoria, el Ministerio de Agricultura brindar apoyo para fomentar la producción de este cacao, así como su comercialización y exportación.

El clon CCN-51 cultivado en el Ecuador, es considerado cacao ordinario, corriente o común.

Las exportaciones del CCN-51 han participado en el Ecuador de manera progresiva. Desde su oficial introducción en el año 2005 hasta la fecha, se han exportado alrededor de 130,000 TM del Híbrido a países como México, Argentina, España, Colombia, China entre otros.

Muy diferenciado del Cacao Nacional Arriba en todo momento, desde su producción hasta su exportación, con nichos de mercado distintos. Países que buscan del Ecuador para suministrarse de Cacaos Aromáticos y con notas de diversos sabores, al mismo tiempo mercados que buscan de cacaos de no tan alta calidad para la elaboración de chocolates con sus respectivas fórmulas.

La relación existente en la participación del Clon y el Cacao Nacional Fino en las exportaciones ecuatorianas hasta al momento es de: 75 % Cacao Nacional y 25 % CCN51.

III. La Ruta del Cacao en el Ecuador.

Para los amantes del chocolate, en las provincias del Guayas, Cañar; Los Ríos y El Oro en Ecuador se encuentra ubicadas haciendas pioneras en el turismo rural, son catorce haciendas que han empezado esta actividad y 24 más están en proceso. En Naranjal los procesos de propagación y producción del cacao están en proceso.

Junto con las tradiciones y saberes populares de mujeres y hombres del campo. Allí se puede degustar jugo de cacao y comidas típicas; por su inigualable sabor a cacao, que

³ Corporación Noción

ubica al Ecuador como el principal exportador de este maravilloso grano, que solo nuestro país latinoamericano puede ofrecer al mundo.

Fue a finales del 2001 cuando se arrancó con el proyecto piloto “La ruta del cacao” que impulsaba el ministerio de turismo. Desde ese momento estas haciendas organizan programas de visita para grupos de 10 hasta 150 personas, los días sábados de cada semana. En la actualidad existen más de 200 haciendas que cosechan cacao.

Desde Virgen de Fátima, parroquia rural de Yaguachi, encontramos una mezcla de colores y sabores de frutas tropicales, traídas desde diferentes regiones del país; atravesando paisajes con formas caprichosas y anécdotas curiosas, como el cerro “Pechos de Niña” ó Cerro Pancho Diablo”, nombres que tienen su origen en la idiosincrasia del montubio que habita el sector.

En esta ruta encontramos al Cerro de Hayas, que está asentado en la cordillera Molleturo, en el recinto El Aromo, a 4 kilómetros de la cabecera cantonal, que posee siete chorreras formadas por cristalinas vertientes. Más adelante encontramos haciendas, como las “Cañas” y “Jambelí”, que por su producción agrícola son del deleite de turistas que desean conocer productos de exportación como el cacao y banano. Se puede visitar sus empacadoras, pasear a caballo o deleitarse de la exquisita gastronomía. Como patacones con cuajada, acompañados del jugo puro de cacao, seco de guanta con trozos de yuca.

A la altura de la parroquia rural Balao Chico, a 8 Km. de la carretera principal Naranjal-Balao, está ubicada la comunidad Shuar. Transitar por el camino Real del Inca, descansar en las playas del cantón Balao, o recorrer paisajes increíbles a través de áreas de manglar en la parroquia rural de Tenguel, son otras alternativas que se ofrecen al visitante.⁴

⁴ Guía Turística del Guayas. Ruta del Cacao



Ilustración 2. Ruta del Cacao en Guayas. Fuente: Guía Turística del Guayas

En la ruta del Cacao usted puede admirar las más grandes plantaciones de cacao que le permitirán conocer el proceso de siembra, cosecha, del cacao ecuatoriano para exportación, en estas haciendas usted podrá mirar las tradiciones del pueblo montubio y sus forma de vivir diariamente. Es un conjunto de 14 haciendas que han adecuado sus instalaciones para brindar alojamiento a los turistas.

Un sendero nos dirige hasta el “mayor vivero de cacao del país” donde se producen hasta 500 mil plantas por año a través de la propagación vegetativa asexual o clonación. Para generar una nueva planta se corta una parte de la rama del cacao, luego se hunta cada tallo con una hormona enraizante y se la introduce en funditas de tierra mezclada con arena, las que serán recubiertas con un plástico azul durante 45 o 60 días. Después de este lapso sigue la fase productiva. La cosecha está determinada por el color anaranjado. Se lo tumba de la mata, se lo recoge y una vez apiladas las mazorcas, se la parte con machete por la mitad, se extrae manualmente la pepa de cacao (cubierta por una pulpa dulzona y

blancuzca), se amontona la pepa y se forra con plástico por alrededor de 4 a 7 días para su fermentación.

Tradicionalmente se amontonan las pepas en un cajón de caña o cemento, luego se esparcen en un secador corredizo o en casos de extrema humedad se utiliza unas secadoras a gas. Finalmente, el cacao es almacenado y listo para exportar a Alemania, Estados Unidos y Colombia a las empresas: "M&M"s"®, Edsman, Transmark Waltermatter y Nacional de Chocolates de Colombia.

La visita a las haciendas también demuestra que en el mundo de la agricultura no hay espacio para el desperdicio. Incluso el cacao afectado por el hongo de la monilia tiene su utilización, se lo usa mucho para hacer harina de cacao que sirve para balanceado y cuyo precio es la mitad del producto de primera. Las distracciones se alternan entre el Centro de Rescate de animales silvestres, piscinas de tilapia, un centro de crianza de cocodrilos, las visitas a las plantaciones cacaoteras y las 1 200 hectáreas de manglar que cercan la camaronera.

Es un excelente sitio para quienes gustan del turismo rural, aquí se puede cabalgar, andar en bote, y conocer todos los animales del zoológico como son: Osos de anteojos (andino), tapires, tigrillos, papagayos militares, guacamayos de Guayaquil, guatusas, perro de monte, monos arañas, monos aulladores, micos, loros aliamarillos, loras reales, cocodrilos americanos, caimanes de anteojos, etc.

Otro punto a conocer es el origen del CCN51. Este cacao es producto de una investigación realizada por el agrónomo ambateño Homero Castro en la zona Naranjal. Es una variedad tolerante al hongo escoba de bruja y produce 50 o más quintales por hectárea al año aunque su aroma no sea igual que el del cacao nacional (de primera).

Conocer los procesos es cuestión de dos horas. Este recorrido por las 550 hectáreas de superficie de una de las haciendas no es para nada agotador, pero sí una buena excusa para ir a la cabaña-comedor a saborear unos vasitos de jugo de cacao. Su preparación se realiza en una malla donde son apretadas unas seis mazorcas, el zumo que escurre se lo pone en una bandeja con hielo porque este jugo es muy dulce y se daña muy rápido. Allí el olor dulzón llega con una leve brisa.

Además, ser testigos de la colección de frutas y flores tropicales muchas de ellas en peligro de extinción. Así el turista tiene contacto con árboles de borjón, caimito, níspero, rambután (especie de uva), cacao silvestre, noni y fruta de pan.

El turista descubrirá una variedad impresionante de atractivos naturales que van desde los manglares a los bosques y cerros, hasta la posibilidad de observar manifestaciones culturales como la cotidianidad de una comuna shuar (indígenas autóctonos), radicada desde hace casi mil años en esta zona.

Para fines turísticos la ruta del cacao ha sido dividida en dos segmentos: naturaleza y cultura. Se calcula que para conocer la ruta en toda su extensión se necesitan tres días por lo menos.⁵

- **Ruta del Cacao, destino para viajar**

La Ruta del Cacao, una travesía que puede recorrer varias provincias, es recomendada por la revista National Geographic Traveler como uno de los 20 mejores destinos para visitar en el 2014.

La publicación estadounidense señala que los lugareños y los visitantes ahora pueden degustar las delicias de la semilla de cacao en su origen, cuando hasta hace poco muchos ecuatorianos solo habían consumido chocolate con leche reimportado de Europa y Estados Unidos.

“Se calienta el corazón ver a los agricultores de cacao de quinta generación degustar su propio chocolate por primera vez”, expresa Santiago Peralta, director ejecutivo y fundador de la empresa de chocolate ecuatoriano Pacari, en una entrevista con National Geographic Traveler.

La información refiere que el floreciente movimiento del grano a la barra ha creado “choco-lodges” y tours a las plantaciones de cacao en las regiones más destacadas de fácil acceso desde Quito.

En Santa Rita, en la cuenca del Amazonas, los visitantes de granjas de trabajo pueden probar suerte participando en el proceso al que son sometidas las semillas del cacao.

Jeff Stern, dueño de Gianduja Chocolates, en Quito, sugiere comenzar en Guayaquil para visitar las plantaciones de cacao de la Costa antes de dirigirse a Quito.

La mejor opción, indica, puede ser unirse a un pequeño grupo de viaje.

Este reconocimiento internacional se suma a una extensa lista de publicaciones que suscita el Ecuador en la actualidad respecto de su desarrollo turístico, dentro de las

⁵ Tour Ruta del Cacao. Dissuppcorp S. A.

cuales la misma revista de National Geographic ya puso al país como el mejor destino en el 2013, refiere la agencia de noticias Andes.⁶

VI. Comunidades Participantes en la Costa

El Agroturismo es una forma de turismo en la que la cultura rural es aprovechada económicamente para brindar diversas opciones de turismo. Consiste en la visita guiada a lugares donde se puede estar en contacto con la producción agrícola de un sector, como fincas, haciendas, plantaciones, etc.

Para hacer agroturismo es indispensable desarrollar primero una cultura de cultivos sanos y como consecuencia de su sanidad vegetal, cultivos eficientes, rentables y competitivos. De ahí la importancia de una capacitación constante para brindar un producto atractivo.

Estas características se pueden apreciar a lo largo de la Ruta del Cacao en:

Vinces:

Esta ciudad es considerada la “Cuna del Cacao Fino de Aroma” desde el año 1800. Desde Vinces se ha exportado en mejor cacao que el mundo entero ha podido conocer. En Vinces, ciudad que debe su nombre al gran empresario del cacao en Ecuador, actualmente existen decenas de haciendas con más de 200 años de vida produciendo la gran Pepa de Oro.

El turista en general e inversionista extranjeros, especialmente suizos, austriacos y norteamericanos, visitan constantemente esta ciudad para comprar y exportar el mejor cacao.

En la Hacienda – Hotel – Spa El Señor de los Caballos se puede conocer sobre todo el proceso del cacao, siembra, cosecha, producción de chocolate artesanal y exportación.

Salinas:

A tan solo 40 minutos de Guaranda en la Provincia de Bolívar se encuentra la Fábrica de Chocolates El Salinerito, que produce chocolate 100% de cacao y otros en varios porcentajes. El chocolate de Salinas es producido con Cacao Nacional Sabor Arriba, adquirido en la provincia de Los Ríos y El Oro.

A pesar de no ser un pueblo cacaotero, Salinas considerada una de las mayores exportadoras de chocolate en Ecuador, sus productos son muy variados: barras de chocolate 100% cacao, chocolate con esencias, chocolates con licores, entre otros.

Chone y Portoviejo:

⁶ Diario El Universo. 30 de noviembre del 2013

Manabí está logrando posicionarse actualmente como una provincia productora de cacao 100% orgánico de excelente calidad. En Chone y los valles de Portoviejo existen miles de hectáreas donde se produce Cacao Nacional Sabor Arriba.

Manabí logra atraer a cientos de compradores internacionales a sus tierras.

Hacienda Las Cañas:

A finales del 2001, la Hacienda La Cañas arranco con el proyecto piloto La Ruta del Cacao. Aquí se organizan programas de visitas donde se muestra la producción y elaboración del cacao.

En esta hacienda se puede degustar del jugo de cacao y comidas típicas, pasear a caballo por senderos limitados por arboles de teca, ver peleas de gallo, hasta nadar en un represa de rio, participar de bailes folclóricos al ritmo de de pasillo, escuchar bandas de pueblo y amorfinos y descansar en una fresca hamaca.

Hacienda Jambeli:

Esta hermosa hacienda dedicada al agroturismo y ecoturismo, tiene como misión la conservación de la flora y fauna de país con mayor énfasis en especies amenazadas por la destrucción de su hábitat y el tráfico ilegal de animales, así como la protección de medio ambiente.

En la Fundación Rescate Jambeli se puede recorrer plantaciones de banano y cacao, nadar en la laguna, montar a caballo, ordeñar vacas, etc.

VII.- ANÁLISIS LEGAL:

CONSTITUCIÓN.

TÍTULO V

ORGANIZACIÓN TERRITORIAL DEL ESTADO

Capítulo primero

Principios generales

Art. 238.- Los gobiernos autónomos descentralizados gozarán de autonomía política, administrativa y financiera, y se regirán por los principios de solidaridad, subsidiariedad, equidad interterritorial, integración y participación ciudadana. En ningún caso el ejercicio de la autonomía permitirá la secesión del territorio nacional.

Constituyen gobiernos autónomos descentralizados las juntas parroquiales rurales, los concejos municipales, los concejos metropolitanos, los consejos provinciales y los consejos regionales.

Capítulo segundo

Organización del territorio

Art. 242.- El Estado se organiza territorialmente en regiones, provincias, cantones y parroquias rurales. Por razones de conservación ambiental, étnico-culturales o de población podrán constituirse regímenes especiales.

Los distritos metropolitanos autónomos, la provincia de Galápagos y las circunscripciones territoriales indígenas y pluriculturales serán regímenes especiales.

Art. 243.- Dos o más regiones, provincias, cantones o parroquias contiguas podrán agruparse y formar mancomunidades, con la finalidad de mejorar la gestión de sus competencias y favorecer sus procesos de integración. Su creación, estructura y administración serán reguladas por la ley.

Art. 263.- Los gobiernos provinciales tendrán las siguientes competencias exclusivas, sin perjuicio de las otras que determine la ley:

6. Fomentar la actividad agropecuaria.
7. Fomentar las actividades productivas provinciales.

Capítulo segundo

Planificación participativa para el desarrollo

Art. 279.- El sistema nacional descentralizado de planificación participativa organizará la planificación para el desarrollo. El sistema se conformará por un Consejo Nacional de Planificación, que integrará a los distintos niveles de gobierno, con participación ciudadana, y tendrá una secretaría técnica, que lo coordinará. Este consejo tendrá por objetivo dictar los lineamientos y las políticas que orienten al sistema y aprobar el Plan Nacional de Desarrollo, y será presidido por la Presidenta o Presidente de la República.

Los consejos de planificación en los gobiernos autónomos descentralizados estarán presididos por sus máximos representantes e integrados de acuerdo con la ley.

Los consejos ciudadanos serán instancias de deliberación y generación de lineamientos y consensos estratégicos de largo plazo, que orientarán el desarrollo nacional.

Art. 284.- La política económica tendrá los siguientes objetivos:

2. Incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémicas, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional.
4. Promocionar la incorporación del valor agregado con máxima eficiencia, dentro de los límites biofísicos de la naturaleza y el respeto a la vida y a las culturas.
5. Lograr un desarrollo equilibrado del territorio nacional, la integración entre regiones, en el campo, entre el campo y la ciudad, en lo económico, social y cultural.
9. Impulsar un consumo social y ambientalmente responsable.

Sección décima

Población y movilidad humana

Art. 391.- El Estado generará y aplicará políticas demográficas que contribuyan a un desarrollo territorial e intergeneracional equilibrado y garanticen la protección del ambiente y la seguridad de la población, en el marco del respeto a la autodeterminación de las personas y a la diversidad.

Art. 392.- El Estado velará por los derechos de las personas en movilidad humana y ejercerá la rectoría de la política migratoria a través del órgano competente en coordinación con los distintos niveles de gobierno. El

Estado diseñará, adoptará, ejecutará y evaluará políticas, planes, programas y proyectos, y coordinará la acción de sus organismos con la de otros Estados y organizaciones de la sociedad civil que trabajen en movilidad humana a nivel nacional e internacional.

5.1.4. Matriz productiva y sectores estratégicos

En la matriz productiva se asienta la esencia de la realidad económica y social de los países. Para el Ecuador, su transformación se vuelve la acción primordial que permitirá resolver el desempleo, la pobreza y la inequidad.

En 2012, el 44% de la producción nacional se compone de bienes primarios, industriales, y servicios de reducido valor agregado, mientras el otro 56% está compuesto por servicios de alto valor agregado³⁰. Por otro lado, el 72% de las exportaciones está constituido por bienes primarios, seguido por los bienes industrializados con el 21% y tan solo el 7% en servicios (BCE, 2013a).

Oferta de bienes y servicios

Los primeros esfuerzos para el cambio de la matriz productiva se enfocan en la potenciación de las capacidades productivas existentes y en la emergencia de un modelo productivo socialmente inclusivo, afirmado en una distribución y redistribución equitativa de la riqueza, mientras se avanza en la consolidación de nuevas capacidades estratégicas.⁷

• CONCLUSIONES

- Todos los turistas que estén interesados en el cacao no deberían dejar de disfrutar con esta ruta del Cacao, interesante para poder disfrutar en Ecuador a lo largo de las vacaciones.
- Uno de los mejores chocolates que se elaboran de todo el mundo procede del cacao que se recoge en **Ecuador** y que lógicamente es de primera calidad. Desde luego

⁷ Plan Nacional del Buen Vivir. Pag. 73

disfrutar con esta ruta para conocer más del cacao es algo que gusta mucho a todos los turistas lo largo del viaje por Ecuador.

- Es una ruta que permitirá que los turistas puedan conocer las granjas donde se cultiva el cacao y donde se encuentran las personas trabajando a lo largo de todo el año, granjas donde se seleccionan todas las semillas para proceder a elaborar el producto.
- El turismo en la Ruta del Cacao se enmarca dentro del Plan Estratégico de Desarrollo Sostenible que busca implementar este tipo de actividades en las comunidades locales receptoras.

- **RECOMENDACIONES**

- El aspecto turístico debe fortalecerse, a través de la presentación, promoción y difusión de las actividades que se pueden realizar en la Ruta del Cacao.
- El estímulo a la creación y fortalecimiento de micro empresas de servicios turísticos es importante para diversificar y mejorar de la calidad de los proveedores de servicios.
- Es importante facilitar la participación organizada de la población en el desarrollo turístico.

BIBLIOGRAFIA:

- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (s/f). Cacao en Ecuador. Recuperado de <http://www.anecacao.com/es/cacao-en-ecuador/>
- Corporación Noción (s/f). Cacao del Ecuador. Recuperado de http://noción.com/ecuador/cafe_y_cacao_cacaoecuador.html
- Constitución del Ecuador 2008.
- Diario El Universo (2013, 30 de noviembre). Ruta del Cacao, destino para viajar. Recuperado de <http://www.eluniverso.com/noticias/2013/11/30/nota/1849806/ruta-cacao-destino-viajar>
- Dissuppcorp S. A. (s/f). Tour Ruta del Cacao. Recuperado de <http://www.dissupp.com/tour-ruta-del-cacao>
- Ecuador Costa Aventura (s/f). La Ruta del Cacao. Recuperado de http://ecuadorcostaaventura.com/cacao_mapa.html
- Guayas Turístico (s/f). Ruta del Cacao. Recuperado de <http://www.guayas.gob.ec/turismo/rutas-turisticas/ruta-del-cacao>

- Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones (s/f). Cacao y elaborados. Recuperado de <http://www.proecuador.gob.ec/exportadores/sectores/cacao-y-elaborados/>
- Plan Estratégico de Desarrollo Sostenible PLANDETUR 2020
- Plan Nacional del Buen Vivir. 2013-2017.
- Turismo Ecuador (s/f). Agroturismo. Recuperado de <http://www.turismoecuador.com/espanol/articulospub/11.htm>
- Viajeros.com (2004, 22 de octubre). La Ruta del Cacao. Recuperado de <http://www.viajeros.com/diarios/naranjal/la-ruta-del-cacao>