



**USAID**  
DEL PUEBLO DE LOS ESTADOS  
UNIDOS DE AMÉRICA

**ECUADOR**

# RED PRODUCTIVA

INNOVACIÓN EN EL DESARROLLO

## Diseño de la “RUTA DEL CACAO”



### **FECHA: 7 de marzo de 2012**

Esta presentación ha sido posible gracias al generoso aporte del pueblo de los Estados Unidos de América a través de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). Su contenido es responsabilidad del CARANA Corporation and no refleja necesariamente el punto de vista de USAID o el Gobierno de los Estados Unidos de América.

CORPOEsmeraldas  
Red Productiva USAID

Diseño de la  
“RUTA DEL CACAO”

---

07 de marzo de 2012

## Tabla de contenido

Antecedentes .....	4
1. INFORME DE DISEÑO Y DESARROLLO DE LAS PARADAS TURÍSTICAS A LO LARGO DE LA RUTA DEL CACAO .....	6
a. Análisis de benchmarking de atracciones turísticas similares .....	6
Resultados de Visita Taller .....	6
Observaciones .....	9
b. Lista de atractivos turísticos potenciales en cada una de las paradas dentro de la ruta turística.....	10
c. Diseño de la señalética adecuada para la ruta.....	12
2. ESTUDIO DE MERCADO .....	25
a. Definición de los costos de los servicios que ofrecerá cada parada turística y el costo total de la ruta de cara a turistas y operadores, la capacidad instalada que pueden cubrir las paradas turísticas en la ruta. Y Servicios turísticos de la ruta valorados en paquetes .....	25
3. MODELO DE GESTIÓN INTEGRAL DE LA RUTA .....	33
a. Plan de inversiones y equipamiento básico en la ruta, indicando características técnicas, presupuesto referencial .....	33
b. Plan de ubicación de baños, rampas de acceso, adecuación de fincas, señalética y lugares de descanso.....	54
4. DISEÑO DE LA RUTA .....	57
a. Ficha técnica de la ruta.....	57
b. Análisis económico financiero de la iniciativa.....	61
c. Recorridos y vivencia que se quiere transmitir .....	67
d. Imagen.....	72
e. Estrategias de marketing y comercialización para la Ruta del Cacao .....	74
f. Tríptico publicitario .....	78
5. ANEXOS .....	80
ANEXO No.1: DESARROLLO DE VISITA TALLER – BENCHMARKING .....	80
ANEXO No.2: ESTUDIO DE MERCADO BASADO EN ENCUESTAS A CONSUMIDORES ACTUALES DE LA ZONA .....	83
ANEXO No.3: Análisis de benchmarking de otras Rutas Turísticas .....	94

## Antecedentes

En el marco de la consultoría para el diseño de la Ruta del Cacao en el cantón Rioverde de la provincia de Esmeraldas y de acuerdo al contrato suscrito el 15 de noviembre del 2011, entre CorpoEsmeraldas e IMPULSA grupo consultor; se estipula como parte del objeto del contrato el diseño y desarrollo de paradas turísticas a lo largo del recorrido de la denominada “Ruta del Cacao” en el cantón Rioverde.

Bajo este contexto se ha venido trabajando y desarrollando algunas actividades, visitas de campo, entre otras, que permitan obtener insumos y herramientas necesarias para el desarrollo de los productos planteados en el contrato y por ende el desarrollo de un producto turístico para la zona.

Se cuenta con un equipo técnico de trabajo que forma parte de la empresa consultora, quienes han estado en contacto continuamente con las asociaciones que forman parte de la ruta y han estado trabajando durante este tiempo en la recolección de información tanto de fuentes primarias como secundarias para conseguir los resultados esperados en la consultoría.

De acuerdo a los productos establecidos en el contrato, a continuación se indica el detalle y avance de cada uno:

PRODUCTOS	PORCENTAJE DE AVANCE	OBSERVACIONES
<b>1. Informe de Benchmarking de las atracciones turísticas</b>	<b>100%</b>	
◦ Visita taller con operadores turísticos, hoteleros, servicios de apoyo logístico de la zona, identificando los aspectos más importantes a desarrollar en la zona.	100%	Se desarrolló acorde a lo planificado. Adicionalmente se aplicaron encuestas a usuarios para determinar intensidad de compra.
◦ Detalle de atractivos turísticos potenciales en cada parada dentro de la ruta	100%	Se detalla en las fichas
◦ Diseño de señalética	100%	Señalética diseñada de acuerdo a las necesidades del producto
<b>2. Estudio de mercado</b>	<b>100%</b>	
◦ Evaluación del recorrido y costos por parada y costo total de la ruta de cara a turistas y operadores	100%	Análisis financiero de los productos
◦ Servicios turísticos de la ruta valorados en paquetes	100%	Análisis financiero de los productos
<b>3. Modelo de gestión integral de la ruta</b>	<b>100%</b>	
◦ Plan de inversiones y equipamiento básico en la ruta, indicando características técnicas, presupuesto referencial	100%	Se desarrollaron los criterios técnicos, arquitectónicos y constructivos en base a cada una de las necesidades y espacio físico de las localidades
◦ Plan de ubicación de baños, rampas de acceso, adecuación de fincas, señalética y lugares de descanso	100%	Esquema desarrollado y puntos georeferenciados para facilidades
<b>4. Diseño de la ruta del cacao</b>	<b>100%</b>	
◦ Estancia de la ruta	100%	Descripción en fichas

◦ Servicios y costos	100%	Descripción en fichas
◦ Recorridos y vivencia que se quiere transmitir	100%	Guión elaborado
◦ Imagen	100%	Imagen de la ruta diseñado
◦ Estrategias de promoción y comercialización (medios visuales, auditivos y digitales)	100%	Desarrollo de ejemplar de tríptico informativo.

## 1. INFORME DE DISEÑO Y DESARROLLO DE LAS PARADAS TURÍSTICAS A LO LARGO DE LA RUTA DEL CACAO

### a. Análisis de benchmarking de atracciones turísticas similares

El análisis de benchmarking se desarrolló en base a un taller visita que se realizó con operadoras y actores del sector turístico de Esmeraldas, los detalles del desarrollo logístico del taller se encuentran en el Anexo No.1. A continuación se detallan los resultados obtenidos durante la salida.

#### Resultados de Visita Taller

El taller se desarrolló con el objetivo de obtener 3 insumos fundamentales para la planificación del producto: 1. Identificación del mercado meta; 2. Análisis FODA y 3. Análisis de la denominación del producto

#### 1. Identificación del mercado:

El recorrido se desarrolló en base a lo planificado, y como primer aspecto a analizar se les planteó a los participantes la necesidad de identificar el mercado meta al que podría estar dirigido el producto, los resultados fueron los siguientes:

MERCADO	# VOTOS
Local	1
Provincial	11
Nacional	17
Transfronterizo	1
Internacional	-

De acuerdo a la experiencia de los participantes y una vez analizado el potencial del producto, se concluye que los mercados principales serían el **Nacional y Provincial**.

#### FODA:

Así mismo se procede a realizar un análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas para el producto Ruta del Cacao, obteniendo los siguientes resultados:

**FORTALEZAS**

1. Ubicación.
2. Vías de acceso.
3. Recurso humano.
4. Cultura.
5. Infraestructura (Cevicangre).
6. Recurso natural.
7. Ecosistemas.
8. Avifauna.
9. Ambiente natural/pacífico.
10. Producto posicionado (Cevicangre).

**OPORTUNIDADES**

1. Apoyo/articulación de actores públicos y privados.
2. Apoyo gubernamental.
3. Alianzas estratégicas (GAD's - GADPE).
4. Apoyo academia.
5. Apoyo internacional (USAID).
6. Políticas gubernamentales.
7. Facilidad de créditos por parte del estado.
8. Capacitaciones.
9. Demanda creciente de turismo ecológico y rural.
10. Agro-negocios (Como el cacao).
11. Agroindustrias (Artesanías-souvenirs, productos terminados-cacao en barra).
12. Vender historias, tradición y cultura.
13. Participación comunidad.

**DEBILIDADES**

1. Escasa infraestructura.
2. Servicios básicos.
3. Estandarización de productos y servicios.
4. Definición de los subproductos.
5. Falta de promoción.
6. Capacitación (Guías y atención al cliente).
7. Recurso sobreexplotado (Cevicangre).
8. Aspecto recorrido, presentación de la ruta.
9. No hay conciencia ecológica.
10. Contaminación visual.
11. Seguridad.
12. Producto no está claro (Se necesita un horizonte claro del producto).
13. Pocos atractivos relacionados al cacao.
14. Capacidad limitada (Recursos).
15. Falta un estudio de las aves existentes (Inventario).
16. Involucramiento de los moradores.

## AMENAZAS

1. Factores climáticos.
2. Desastres ambientales (Sequía del río).
3. No hay seguridad (Control policial).
4. Sobrecarga del recurso/Estacionalidad.
5. Cercanía al conflicto colombiano.
6. Entorno sucio por basura de hogares.
7. Demasiada capacidad de carga turística.
8. Veda del cangrejo.
9. Enfermedades del camarón.
10. Enfermedades del cacao (Recursos limitados).
11. Contaminación de materia prima.
12. Posibles conflictos de actores (Dispersión de actores).
13. Competencia potencial (Productos similares).

Como elementos más relevantes, se destacó el **posicionamiento que ha logrado Cevicangre** para atraer turistas al sector, así como el **recurso cultural y natural que podría ser aprovechado** para lograr una mayor permanencia de los visitantes. Así también se destacó la **falta de capacidad para acoger turistas y ofertarles servicios de excelencia**, aún **es necesario que se fortalezca la oferta actual**.

### Identificación Marca:

Una vez que se conoció el producto, se consultó a los participantes si consideraban que el nombre Ruta del Cacao sería el más apropiado, o que sugieran nombres para el recorrido. A continuación los resultados obtenidos:

MARCA		
	NOMBRE PROPUESTO	# VOTOS
1	Ruta del Cacao	13
2	Avventura, sabores, saberes y más...	8
3	Ruta ecoturística de dulces y conservas	3
4	Ruta de los Manglares y Mango	-
5	Ruta de aromas finas	-
6	Ruta de las delicias	-
7	Ruta de las conservas	-

Se destaca que pese a que los participantes mencionaron que no observaron un fuerte componente de cacao, **recomiendan que se mantenga la denominación de Ruta del Cacao** pues esta ya es reconocida.

### **Observaciones**

Gracias a esta visita desarrollada en diciembre de 2011, se ha podido evidenciar algunas falencias durante el recorrido tal es el caso de la falta de estructuración de guiones que permitan dar a conocer a los turistas características de la zona y datos de interés sobre el lugar; así como también actividades que permitan fomentar el interés y que atraiga la atención de los visitantes al lugar.

La participación de los actores invitados a la visita taller resultó de gran importancia para la estructuración del producto turístico.

**b. Lista de atractivos turísticos potenciales en cada una de las paradas dentro de la ruta turística.**

Durante los recorridos se han podido identificar 4 atractivos turísticos con diferentes jerarquías, los mismos que se complementan con la prestación de servicios como paseos guiados en bote, caballo, kayak y caminatas. Los atractivos identificados son:

ATRACTIVO	CATEGORÍA	TIPO	JERARQUÍA	DESCRIPCIÓN DE JERARQUIZACIÓN
Plato Cevicangre	Manifestaciones culturales	Gastronomía	II	Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno, y receptivo, que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas actuales o potenciales, y atraer al turismo fronterizo de esparcimiento.
Plantaciones de cacao	Realizaciones técnicas y científicas	Explotaciones agropecuarias	II	Atractivo con algún rasgo llamativo, capaz de interesar a visitantes de larga distancia, ya sea del mercado interno, y receptivo, que hubiesen llegado a la zona por otras motivaciones turísticas, o de motivar corrientes turísticas actuales o potenciales, y atraer al turismo fronterizo de esparcimiento.
Proceso de elaboración de conservas	Manifestaciones culturales	Gastronomía	I	Atractivos sin mérito suficiente para considerarlos a nivel de las jerarquías anteriores, pero que igualmente forman parte del patrimonio turístico como elementos que pueden complementar a otros de mayor jerarquía en el desarrollo y funcionamiento de

				cualquiera de las unidades que integran el espacio turístico.
Río Verde	Sitios naturales	Costas y Litorales (estuarios)	I	Atractivos sin mérito suficiente para considerarlos a nivel de las jerarquías anteriores, pero que igualmente forman parte del patrimonio turístico como elementos que pueden complementar a otros de mayor jerarquía en el desarrollo y funcionamiento de cualquiera de las unidades que integran el espacio turístico.

Considerando la jerarquía de los atractivos mencionados anteriormente, es importante destacar que el producto turístico Ruta del Cacao requiere como ejes principales la incorporación de las Plantaciones de Cacao por ser el atractivo por el que se le asigna la denominación del producto, y como otro elemento fundamental está el plato Cevicangre, pues de por sí al momento es el dinamizador turístico de la zona, los demás atractivos se podrán incorporar como complementarios para diversificar y ampliar la oferta.

### **c. Diseño de la señalética adecuada para la ruta.**

#### **Propuesta de facilidades turísticas**

Entre las facilidades propuestas para la Ruta del Cacao, se destaca la señalética interpretativa. Considerando que los recorridos serán guiados, se ha diseñado la señalética con el fin de complementar la información que dará el guía durante el recorrido, mismo que seguirá el esquema definido en su guión (producto adicional que entrega la presente consultoría).

Se ha previsto colocar paneles informativos en ubicaciones estratégicas, por ejemplo las destinadas a Cevicangre tienen como objetivo motivar a los visitantes que han llegado por la gastronomía a que realicen el resto del recorrido; los demás paneles serán netamente informativos en los sitios que requieran mayor explicación.

### **d. Diseño de señalética**

La señalética interpretativa incluye un elemento descriptivo y gráfico, haciendo así más agradable a los ojos del turista. A continuación se detalla cada panel propuesto (se entregará en formato Adobe Illustrator):

#### **PANEL 1**

Placa indicadora

Inicio recorrido



Placa información  
24 x 40,7cm

Bienvenido al recinto Vuelta Larga del Cantón Rioverde. Aquí inicia un singular recorrido en bote de aproximadamente 2 horas, donde disfrutará del paisaje, de la observación de aves, podrá degustar de la comida típica esmeraldeña, visitar fincas cacaoteras, entre otras actividades que lo llevarán a encontrarse con la naturaleza; por esta y muchas razones le invitamos a ser parte de **"LA RUTA DEL CACAO"**. Recuerde proteger la zona tomando en cuenta las indicaciones que se le brindará a lo largo del recorrido.

Placa imágenes y mapa sendero  
32 x 40,7cm



La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

PANEL 2

Placa indicadora

Parada 1 - Ruta del Cacao



Placa información  
24 x 40,7cm

Placa imágenes y mapa sendero  
32 x 40,7cm

**Gastronomía típica**

Una porción de arroz, una porción de patacones, una porción de ceviche de camarón, encocado de cangrej, un cangrejo y un coco tierno son los componentes del **Cevicangre**, plato típico del recinto Vuelta Larga fruto del conocimiento gastronómico del pueblo.



La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

PANEL 3

Placa indicadora

Parada 2 - Ruta del Cacao



Placa información  
24 x 40,7cm

Placa imágenes y mapa sendero  
32 x 40,7cm

**Cajones de engorde de cangrejos**

Los chiquereros o engordaderos de cangrejos, son lugares donde se alimenta a este crustáceo con: maíz molido, arroz, zanahoria, yuca, coco, plátano, maduro, repollo, caña y agua; todos estos alimentos varían por días con el fin de cambiar la manteca del cangrejo, el sabor y la contextura de su carne. Generalmente en esta zona, se engorda al cangrejo azul (*Cardisoma crassum*).



La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

PANEL 4

Placa indicadora

Parada 3 - Ruta del Cacao



Placa información  
24 x 40,7cm

Placa imágenes y mapa sendero  
32 x 40,7cm

**Período de veda**

La Asociación **Cevicangre** y la Ruta del Cacao, mantienen políticas de respeto hacia los períodos de veda determinados para el cangrejo azul, son conscientes de la conservación de esta especie. Esto permite mantener el equilibrio ecológico y lograr un manejo racional del recurso, garantizando así la supervivencia de la especie.

**VEDA DE CANGREJO**

Se prohíbe su captura, tenencia, procesamiento, transporte y comercialización interna y externa

**PERIODO REPRODUCCIÓN:**  
15 de Enero al 15 de Febrero

**PERIODO MUDA:**  
15 de Agosto al 15 de Septiembre de cada año

Acuerdo Ministerial N° 016 del 11 de febrero de 2004  
RD N° 28473 N/2005-2004

VEDA FASE DE REPRODUCCIÓN: ESTABLECIDA CON EL OBJETO DE PROTEGER EL PERIODO DE FRECUENTACIÓN Y CÓPULA DE ESTAS ESPECIES. DESPUÉS DEL PERIODO DE VEDA: ESTA PROHIBIDA LA EXTRACCIÓN DE CANGREJOS DE TAMAÑO MENOR A 6 CM DE LONGITUD DE CEFALOTÓRAX. LA CAPTURA DE HEMBRAS Y EL USO DE TRAMPAS.

SANCIONES: LOS INFRACTORES SERÁN PUESTOS A ORDENES DE LA FISCALÍA Y SANCIONADOS DE CONFORMIDAD CON EL CÓDIGO PENAL ECUATORIANO

NO LO SOLICITES, NI LO CONSUMAS DURANTE LA VEDA. AYÚDENOS A RECUPERAR ESTE RECURSO

DENUNCIAR A LOS INFRACTORES: 052627011, 052627230, 052627512 @cumbi / 013564506 Kwayanji

La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

PANEL 5

Placa indicadora

Parada 4 - Ruta del Cacao



Placa información  
24 x 40,7cm

Placa imágenes y mapa sendero  
32 x 40,7cm

**Aves del sector**

A lo largo del recorrido por el río se pueden observar varias de las aves características de las zonas costeras y riberas que proliferan en este lugar debido a la presencia de peces e insectos para alimentarse.

**Pelicano Pardo** (nombre común)  
*Chogozo* (nombre común en la zona)  
*Pelecanus occidentalis* (nombre científico)  
Se caracteriza por poseer un pico muy largo, el cual le sirve para capturar y pescar los peces que nadan cerca de la superficie, el cual lo obtiene lanzándose de picada hacia el mar.



**Fragata magnífica** (nombre común)  
*Fragata pechirrojo* (nombre común en la zona)  
*Fregata magnificens* (nombre científico)  
Esta especie presenta dimorfismo sexual, quiere decir que tanto el macho como la hembra presentan características diferentes, en este caso el macho tiene la bolsa gular de color rojo e inflada durante el periodo de reproducción.



**Garceta nivea** (nombre común)  
*Egretta thula* (nombre científico)  
Se la puede encontrar en pantanos, charcos, zonas intermareales y esteros. Se mantiene solitaria o en pequeños grupos.



La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

PANEL 6

Placa indicadora

Parada 5 - Ruta del Cacao



Placa información  
24 x 40,7cm

**Elaboración de conservas  
y otros productos del sector**

La elaboración de conservas como el dulce de guineo maduro, cocadas y otros productos a base de la caña de azúcar como el alfeñique y la panela son actividades artesanales bien desarrolladas en los recintos de EL Alto y Guayabillo. Las iniciativas comunitarias son importantes fuentes generadoras de trabajo, benefician a los miembros de las localidades y favorecen el desarrollo común.

Placa imágenes y mapa sendero  
32 x 40,7cm



La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

PANEL 7

Placa indicadora

Parada 6 - Ruta del Cacao



Placa información  
24 x 40,7cm

El río lleva el nombre del cantón, es navegable durante todo el año, teniendo su mayor caudal en la época de invierno, temporada en la cual debido al aumento del nivel del agua, se puede acceder con mayor facilidad a las distintas localidades ubicadas río arriba. Es un río que permite realizar diversas actividades como nadar, pasear en kayak, pesca vivencial, entre otros. El río además de ser hábitat de un sin número de especies y contribuir al equilibrio ecológico, también es sustento de muchas familias del sector.

Placa imágenes y mapa sendero  
32 x 40,7cm



La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

PANEL 8

Placa indicadora

Parada 7 - Ruta del Cacao



Placa información  
24 x 40,7cm

**Agricultura San Vicente**

San Vicente es un recinto dedicado a la agricultura cuyo principal cultivo es el cacao. Ubicado al sur de Vuelta Larga, a este lugar se puede acceder por bote o por camino carrozable. A la llegada a este recinto, en las orillas del río, se origina un balneario de agua dulce, ideal para la distracción y esparcimiento de los visitantes.

Placa imágenes y mapa sendero  
32 x 40,7cm



La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

PANEL 9

Placa indicadora

Parada 8 - Ruta del Cacao

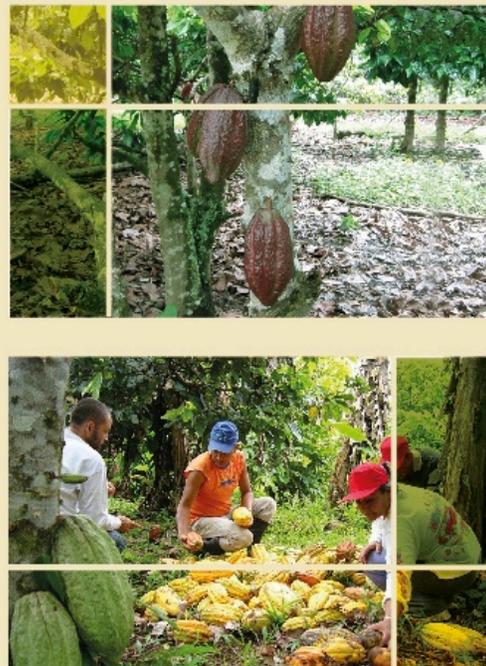


Placa información  
24 x 40,7cm

Placa imágenes y mapa sendero  
32 x 40,7cm

**Cultivo del cacao**

El cultivo del cacao representa una de las principales actividades agrícolas a nivel nacional, con mayor participación de la región costa que por sus condiciones climáticas y de suelo reúne las mejores condiciones para su producción.



La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

PANEL 10

Placa indicadora

Parada 9 - Ruta del Cacao



Placa información  
24 x 40,7cm

...Sabías que la palabra cacao se deriva del idioma maya y azteca, de quienes se conoce fueron los primeros productores y consumidores de este producto, estas tribus usaban la palabra "cacahuatal" para describir al cacao y "xocoatl" para describir al chocolate...

...Sabías que nuestro país ocupa actualmente el 7mo lugar como productor de cacao en grano a nivel mundial...

.... Sabías que entre 1880 y 1890 Ecuador fue el principal exportador de cacao en grano a nivel mundial...

...Sabías que el diseño del envase de la bebida COCA COLA fue inspirado en la forma de mazorca de cacao...

Placa imágenes y mapa sendero  
32 x 40,7cm



La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

PANEL 11

Placa indicadora

Parada 10 - Ruta del Cacao



Placa información  
 24 x 40,7cm

**Cultivo del cacao**

El cultivo del cacao inicia sembrando el grano pelado o con corteza, se deja crecer la planta por un tiempo aproximado de dos años hasta que empieza a producir. Luego, las mazorcas cosechadas son abiertas para extraer las semillas que posteriormente son expuestas al sol en marquesinas, y una vez secas están listas para salir al mercado.

Placa imágenes y mapa sendero  
 32 x 40,7cm



La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

PANEL 12

Placa indicadora

Parada 11 - Ruta del Cacao



Placa información  
24 x 40,7cm

**Tipos de abono**

Actualmente se utilizan dos tipos de abonos para los cultivos de cacao. El abono foliar, que consiste en un proceso de preparación del mismo, puede ser elaborado directamente en la tierra en donde se coloca por capas porciones de tierra y de desechos orgánicos, fertilizando así la tierra. Otra forma de abono es el "biol" el cual de igual manera es preparado orgánicamente y con ciertos microorganismos este tipo de abono se lo coloca cada 4 meses.

Placa imágenes y mapa sendero  
32 x 40,7cm

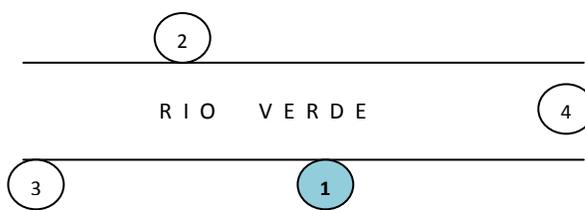


La base de madera de este vinil tiene un relieve de 3 cm.

## **2. ESTUDIO DE MERCADO**

- a. Definición de los costos de los servicios que ofrecerá cada parada turística y el costo total de la ruta de cara a turistas y operadores, la capacidad instalada que pueden cubrir las paradas turísticas en la ruta. Y Servicios turísticos de la ruta valorados en paquetes**

En base al estudio de mercado realizado, se ha determinado que es factible desarrollar un paquete completo que incluya la oferta de Cevicangre, El Alto, San Vicente y desembocadura de Rioverde. A fin de analizar el paquete es necesario establecer un esquema de cada una de las paradas, para lo que se han diseñado las siguientes fichas:

<b>PARADA:</b>	1	
<b>TIEMPO:</b>	50 minutos (almorzando en Cevicangre)	
<b>NOMBRE:</b>	CEVICANGRE	
<b>UBICACIÓN:</b>	Recinto Vuelta Larga	
<b>MOTIVACIÓN DE LA PARADA:</b>	Gastronomía	
<b>RESPONSABLE:</b>	Asociación Cevicangre	
<b>BENEFICIARIOS:</b>	20 FAMILIAS	
<b>FACILIDADES TURÍSTICAS ACTUALES:</b>		
<p>Como parte de las facilidades turísticas del lugar se pueden encontrar lugares de restauración, tal es el caso del conocido restaurante Cevicangre (trabajan en asociación), y de otro restaurante denominado Don Neet (dueño particular), cercano a este último restaurante existen dos cabañas para alojamiento cada una con una cama de dos plazas y baño privado. Al momento se están construyendo baterías sanitarias que complementan los servicios a prestar en el lugar; en un espacio de 5 metros de ancho x 7 metros de largo. Otra de las facilidades existentes es un malecón que permite realizar camitas a lo largo del mismo para observación del paisaje hacia el río; este malecón conecta a una grada de acceso a las embarcaciones que realizan el recorrido en el lugar. Además se puede encontrar un área de descanso destinada para el uso de hamacas, cercana a las instalaciones de Cevicangre.</p>		
<b>FACILIDADES TURÍSTICAS PROPUESTAS:</b>		
<p>Dentro de las facilidades turísticas que se propone es el mejoramiento y reconstrucción de la rampa de acceso a las embarcaciones, ya que la que actualmente se encuentra en el sitio es una grada de madera que no brinda la seguridad adecuada. Así también, se prevé el ordenamiento del área de parqueadero y la colocación de paneles informativos.</p>		
<b>DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES:</b>		
Empty space for description of activities		



***Cevicangre, como emprendimiento turístico comunitario.***

Cevicangre es un emprendimiento de turismo comunitario que lleva ejecutándose aproximadamente dos años, funciona como una asociación con alrededor de 10 integrantes, quienes contratan los servicios de más personas de la comunidad con el fin de generar fuentes de empleo a los miembros del recinto. La Asociación ofrece a los visitantes la posibilidad de degustar el plato emblema denominado "Cevicangre", el mismo que es preparado con ingredientes de la zona, según las costumbres propias de los pobladores.

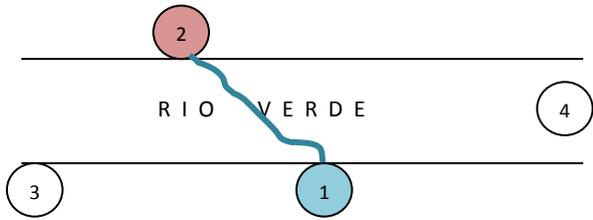
***Visita a Chiqueros y engordaderos de cangrejos azules.***

EL cangrejo azul es uno de los principales ingredientes del "Cevicangre". En esta parte se muestra el proceso de engorde del cangrejo, desde la compra del cangrejo cría hasta el momento adecuado de consumo. Se ilustran las formas de alimentación, se recuerda los periodos de vedas, entre otros detalles de interés.

**COSTO DE PRODUCCIÓN:**

Los costos de producción para el producto gastronómico Cevicangre, que incluye encocado de cangrejo azul, ceviche de camarón, porción de arroz con patacones y una pipa helada, son:

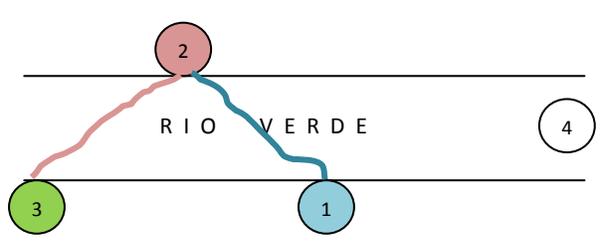
<b>COSTO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO CECICANGRE</b>	
<b>PRODUCTO</b>	<b>COSTO DE PREPARACIÓN</b>
Cangrejo	1,25
Coco	1,25
Libra de camarón (4 porciones)	1,5
Libra de arroz (4 porciones)	0,38
Pipa	0,8
Cebolla, tomate, pimiento, aceite (para preparar el ceviche)	1
Plátano (2-3 porciones)	0,05
<b>TOTAL DE PRODUCTO ELABORADO</b>	<b>6,23</b>
<b>EL PRECIO QUE SE CONSIDERA PARA EL PAQUETE ES EL PRECIO DE VENTA ESTABLECIDO POR LA ASOCIACIÓN: USD 8.</b>	

<b>PARADA:</b>	2	
<b>TIEMPO:</b>	10 minutos	
<b>NOMBRE:</b>	EL ALTO Y GUAYABILLO	
<b>UBICACIÓN:</b>	Al sur del Recinto Vuelta Larga aproximadamente a 7 minutos, en canoa.	
<b>MOTIVACIÓN DE LA PARADA:</b>	Gastronomía	
<b>RESPONSABLE:</b>	Comunidades de El Alto y Guayabillo	
<b>BENEFICIARIOS:</b>	10 FAMILIAS	
<b>FACILIDADES TURÍSTICAS ACTUALES:</b>		
Al ingreso de cada uno de estos recintos existe una grada sin embargo no se encuentra en buen estado para el uso frecuente de turistas. No existen más facilidades.		
<b>FACILIDADES TURÍSTICAS PROPUESTAS:</b>		
En la actualidad durante el recorrido la parada que se hace en el lugar es para observar desde el bote la elaboración de estas conservas; por lo tanto como facilidad turística propuesta para estos lugares se ha contemplado la construcción de una facilidad de acceso, así como un panel informativo sobre el producto que se elabora.		
<b>DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES:</b>		
		
<p><b>El Alto</b> Es un recinto destacado por la elaboración de conservas: consiste en un delicioso dulce de guineo maduro; de igual manera se prepara el alfeñique: es un producto elaborado a base del jugo de la caña y la cocada especial;</p>		

muchas personas del lugar viven de este trabajo, ya que elaboran los productos con el fin de comercializarlos lugares.

**Guayabillo**

El recinto "Guayabillo" se caracteriza por la elaboración de panela o ladrillo y de la cocada de caña o también conocida como la cocada de hoja, otro tipo de cocada que se elabora en la zona. Estas conservas son preparadas para la venta y sirven como un ingreso extra para quienes la elaboran.

<b>PARADA:</b>	3	
<b>TIEMPO:</b>	40 minutos	
<b>NOMBRE:</b>	SAN VICENTE	
<b>UBICACIÓN:</b>	Al sur del Recinto Vuelta Larga, aproximadamente a 15 minutos, en canoa.	
<b>MOTIVACIÓN DE LA PARADA:</b>	Visitas a fincas cacaoteras	
<b>RESPONSABLE:</b>	Asociación de Cacaoteros de San Vicente	
<b>BENEFICIARIOS:</b>	19 FAMILIAS	
<b>FACILIDADES TURÍSTICAS ACTUALES:</b>		
<p>Como una de las facilidades que se pueden encontrar en la zona es el puente colgante que conecta la parte occidental, que es el inicio de la carretera que lleva desde el ingreso a San Vicente hasta la "Y" de Palestina, con la parte oriental que es propiamente el recinto de San Vicente. Este puente permite el acceso de personas que llegan por el camino carrozable hasta este recinto de cacaoteros.</p> <p>En el recinto San Vicente existe actualmente las instalaciones de un lugar en donde reciben a los visitantes y ofrecen los productos elaborados en la zona.</p>		
		
<b>FACILIDADES TURÍSTICAS PROPUESTAS:</b>		

Para este lugar la propuesta en cuanto a facilidades turísticas es la construcción de un sitio de descanso en el tramo hacia la visita a las fincas cacaoteras; en un espacio de 30 metros de ancho por 50 metros de largo. Se prevé colocar señalética interpretativa sobre la historia del cacao en el Ecuador y en particular en la zona. Además se incluirá un embarcadero que permita el acceso directo hacia las fincas cacaoteras de la zona.



**DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES:**



***Recorrido hacia haciendas cacaoteras***

El recinto San Vicente se caracteriza por su actividad agrícola, los pobladores de la zona se dedican al cultivo de limón, aguacate y cacao. En esta parte del recorrido se visitan ciertos tramos de las plantaciones, donde muestra al visitante el proceso de siembra y cosecha del cacao. Se puede observar el fruto del cacao, se muestran los diferentes instrumentos y sus utilidades, métodos de cosecha, entre otros detalles de interés.

***Casa del chocolate***

Es un espacio donde el visitante tiene la posibilidad de experimentar productos realizados a base de cacao, como el chocolate, bebida que tradicionalmente se consume acompañado de patacones y quesos.

**COSTO DE PRODUCCIÓN:**

Para la elaboración del chocolate caliente, patacones y queso, los costos de producción son:

COSTOS DE PRODUCCIÓN	
PRODUCTO	COSTO
Litro de leche	0,70
Libra de azúcar	0,50
Porción de cacao 1 libra, 5 mazorcas	0,35 - 0,60
Canela	0,10
Verde (1 verde - 10 patacones)	0,10
Libra de queso	2,00

PARADA:	4	
TIEMPO:	20 minutos	
NOMBRE:	Desembocadura del Rioverde en el mar	
UBICACIÓN:	Al norte del recinto Vuelta Larga	
MOTIVACIÓN DE LA PARADA:	Observación de fauna y pesca vivencial	
DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES:		
<p><b>Observación de Especies</b></p> <p>Durante el recorrido se pueden observar distintas especies de aves características principalmente de la zona de manglar y que se las puede observar a lo largo de la orilla del río, dentro de las que se pueden nombrar: Pelicano o comúnmente conocido en la zona como el Chogozo, Fragata, fragata pechirrojo, Pato cuervo o buceador, Garza blanca y negra, Gaviota, Comilínche, Martín pescador o chacarero, Chango manglareño.</p> <p>También se pueden observar en ocasiones a la iguana (<i>Iguana iguana</i>), especie herbívora de la zona. Y, es probable presenciar la práctica de la pesca artesanal durante el recorrido.</p>		
<p><b>Pesca vivencial</b></p> <p>Durante el recorrido se puede encontrar varias personas aledañas al sector realizando actividades de pesca con el fin de comercializar y para consumo propio, dentro de las especies que capturan están jaibas y ostiones. Lo interesante es conocer sobre el proceso de captura y pesca de las mismas.</p>		

### **3. MODELO DE GESTIÓN INTEGRAL DE LA RUTA**

#### **a. Plan de inversiones y equipamiento básico en la ruta, indicando características técnicas, presupuesto referencial.**

##### **PARADA 1:**

##### **Criterios técnicos, arquitectónicos y constructivos**

De acuerdo al planteamiento de facilidades en la parada 1 se debe prever los diseños de las siguientes facilidades:

- Pasarela tablada
- Rampa de la pasarela
- Atracadero
- Parqueaderos
- Señalética

##### **PASARELA TABLADA**

##### **Criterios técnicos:**

Considerando que el río de la localidad está influenciado por las mareas, hay que prever dicha condición, para diseñar muros de contención en sus márgenes, que mantengan en buen estado, y confinado el terreno, para evitar erosión por socavamiento, y posteriores daños a las infraestructuras adyacentes.

Para proyectar adecuadamente la pasarela, es necesario realizar estudios de batimetría, topografía del sector (planimetría y altimetría), y estudio de suelos del sector.

La batimetría nos permite determinar las profundidades del lecho de agua en dicho sector, es recomendable practicarla en el eje de proyecto estimado, unos 25mts a cada lado del mismo, por una longitud no menor de 50 a 60 metros contados a partir de la orilla del manto acuífero, o en su defecto, por todo lo ancho del río. Es importante determinar con este estudio, los sitios más adecuados para instalar un muelle o un atracadero, y esto dependerá de la profundidad con que se cuenta en dicho sector.

Los estudios topográficos, que contemplan la planimetría y la altimetría del sector, permitirán establecer los niveles más adecuados para implantar el proyecto. De tal forma, que los diseños estén relacionados con dichos niveles para limitar, por ejemplo, movimiento de tierras o rellenos exagerados que conlleven a gastos innecesarios, o que conlleven a problemas de inundaciones por considerar niveles bajos.

Los estudios de suelos nos permitirán determinar el tipo de suelo, la resistencia del mismo a cargas puntuales o repartidas, permitiendo diseñar una estructura acorde con el tipo de suelo del sector. Se recomienda como mínimo realizar unas dos o tres perforaciones, dependiendo de la longitud de la pasarela que se espera proyectar.

### **Criterios arquitectónicos y constructivos.**

Los diseños arquitectónicos deben responder a las necesidades del sector o territorio, pensando en que las mismas deberán expandirse, ampliarse o modificarse, dependiendo de la cantidad de usuarios, frecuencia de uso, cargas estáticas y dinámicas, el clima, la temperatura, la humedad, la disponibilidad de materiales, accesibilidad para los mismos, etc.

Desde un punto de vista estrictamente arquitectónico, la pasarela tendrá una longitud tal, que permita el acceso o la aproximación a tierra firme desde el atracadero flotante y la rampa, de tal forma, que dicho atracadero siembre este en contacto con el agua, y mantenga un nivel estable cuando se encuentre en bajamar y en pleamar.

Debe contar con protecciones para los usuarios, tales como barandales no menores a 90 centímetros de altura, pisos antideslizantes, permeables, con anchos adecuados, que permitan un tránsito cómodo y en doble sentido. Si se utilizan tablas para el piso, que las mismas sean de madera dura, con un espesor mínimo de 4cm.

Es recomendable la utilización de materiales preferentemente naturales como la madera, sin embargo, debe sopesarse la resistencia de los mismos, frente a otros materiales que pueden dar un mayor tiempo de vida útil, y por consiguiente, menor mantenimiento a largo plazo, tal es el caso de elementos fabricados con hormigón, especialmente para bases o columnas sumergidas o en continuo contacto con la humedad.

Si los materiales naturales son:

- De fácil obtención en las cercanías de la comunidad,
- Maderas sin restricciones ambientales,
- Maderas duras,
- Y cuentan con las adecuadas técnicas de corte, inmunización y secado.

Es recomendable su utilización en postes o columnas enterradas o sumergidas en el agua, sin embargo, deben practicarse ciertas técnicas de sellado para prolongar su vida útil. Incluye técnicas como la aplicación de brea, parafina caliente, o cualquier otro material impermeabilizante que encontremos en el mercado.

Es recomendable, en caso de utilizar maderas en los barandales y entablados de piso, protegerlas de las inclemencias del clima, como lluvia y sol, por ello, la utilización de cubiertas con aleros pronunciados, mayores a 1 metro, ayudan a preservar dichas piezas.

Las cubiertas deberán ser de materiales naturales, como paja toquilla, hojas de pambil, hojas de palma, cade o bijao. Para dar una mejor protección, es recomendable utilizar un impermeabilizante entre la cubierta vegetal y el soporte de la cubierta. Este impermeabilizante puede ser un material sintético, como plástico grueso, o bituminoso, tipo lamina adhesiva, o alguna superficie plana (playwood, MDF tropicalizado, tablero de OSB) a la que se le pueda adherir algún tipo de impermeabilizante (chova, ruberoil, brea, cemento asfáltico, entre otros). Sobre esta superficie, instalar un entramado de madera o latones de caña, al cual cubriremos con el material vegetal.

Debemos asegurar la estructura, pensando en la tendencia del menor mantenimiento y una vida útil muy larga, aunque muchas veces implique un mayor presupuesto. Por ello, todos los pernos, herrajes, tornillos, etc. deben ser de acero inoxidable, placas, platinas, ángulos, etc. se les debe aplicar un esquema de pintura que incluye, imprimante + epóxico antioxidante + pintura de acabado. Este esquema, deber proporcionar a las piezas metálicas, en todo su contorno, una protección de por lo menos 700 micras, especialmente si las mismas se encuentran cerca de ambientes salinos o con humedad constante.



## **RAMPA DE PASARELA**

### **Criterios técnicos:**

La rampa de la pasarela debe contar con elementos de rodamientos, que permitan el desplazamiento de la rampa sobre la plataforma de flotación o atracadero. Uno de sus extremos, debe estar anclado a la estructura de la pasarela, por medio de un eje.

Un diseño ligero ayuda a un mejor desempeño de los elementos de rodamiento.

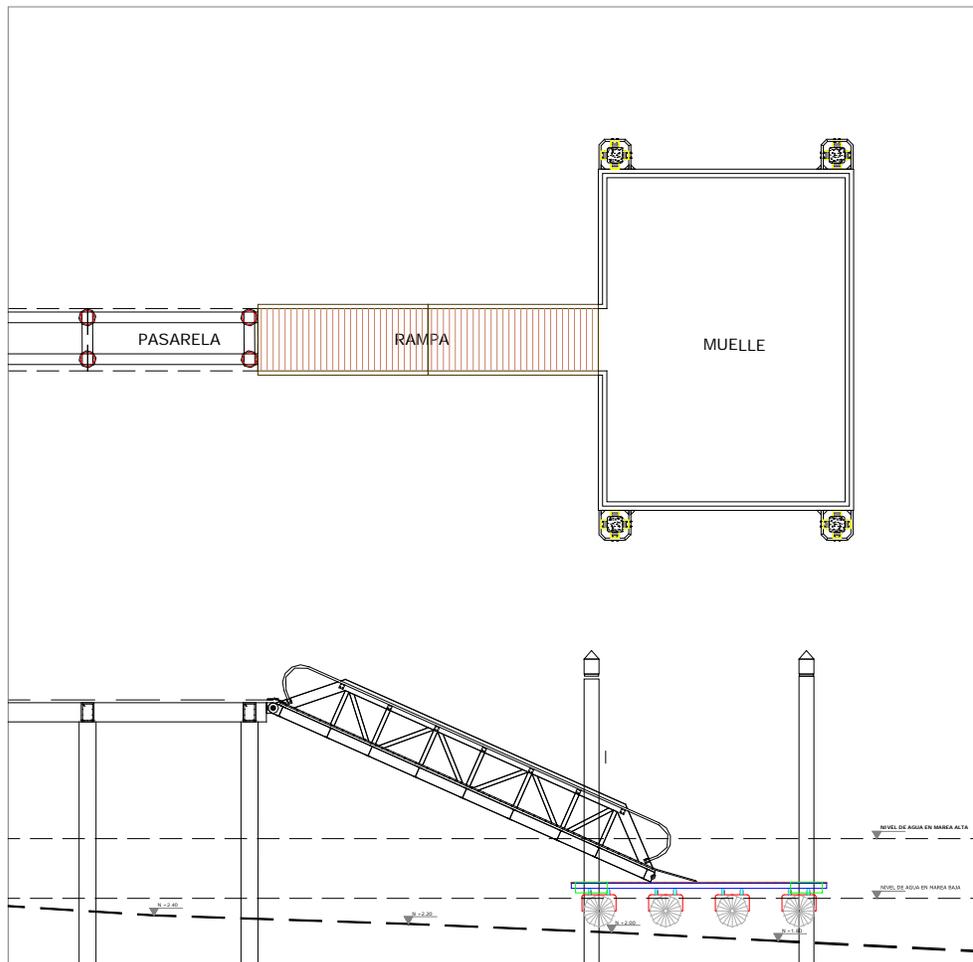
### **Criterios arquitectónicos y constructivos.**

La rampa de la pasarela debe contar con protección para los usuarios, como elementos anti deslizantes en el entablado de piso, barandales con pasamanos que permitan un buen agarre con la mano, y ubicados hacia ambos lados de la rampa, y un ancho útil no menor a un metro.

Considerando que la rampa es un elemento móvil, es recomendable no colocarle cubierta, no solo por las posibles implicaciones con respecto a roces con otros elementos, sino también por el peso que esta puede conllevar, dificultando el desplazamiento de dicha rampa.

Es recomendable la utilización de materiales preferentemente naturales como la madera, sin embargo, elementos metálicos van a determinar el peso final de dicha rampa, por ello, utilizar piezas estructurales de aluminio, recubiertas con un entablado de madera para el piso, por ejemplo, no pueden ser descartadas.

Debemos asegurar la estructura, pensando en la tendencia del menor mantenimiento y una vida útil muy larga, aunque muchas veces implique un mayor costo. Por ello, todos los pernos, herrajes, tornillos, etc. deben ser de acero inoxidable, placas, platinas, ángulos, etc. se les debe aplicar un esquema de pintura que incluye, imprimante + epóxico antioxidante + pintura de acabado. Este esquema, debe proporcionar a las piezas metálicas, en todo su contorno, una protección de por lo menos 700 micras, especialmente si las mismas se encuentran cerca de ambientes salinos o con humedad constante.



## ATRACADERO

### Criterios técnicos:

El atracadero debe contar con elementos de rodamientos que se desplacen siguiendo ejes verticales, estos ejes, usualmente corresponden a piezas de madera, u hormigón armado, hincados en el lecho acuífero, y evitan que la plataforma flotante se mueva sin control. La presión del agua elevara la plataforma o atracadero según corresponda a bajamar o pleamar. Para lograr que la plataforma flote, necesitamos contar con flotadores, ubicados en la parte inferior de la plataforma, que garanticen el empuje necesario para mantener el atracadero siempre flotando sobre el agua. Los estudios batimétricos debelaran el mejor sitio para la ubicación del atracadero

Un diseño ligero ayuda a un mejor desempeño de los elementos de flotación.

### Criterios arquitectónicos y constructivos.

La superficie del atracadero, considerando la cantidad de usuarios por bote, no debe ser menor a 6x8 metros (48m2). La superficie del mismo debe ser anti deslizante, con elementos de protección

como barandas para los usuarios, y bandas de neopreno en los bordes del atracadero, para minimizar el impacto con los botes, al momento de acoderar. Considerando que es un espacio de tránsito, y no como un sitio de espera, es recomendable no colocar cubierta en dicho sitio, evitando así, el peso excesivo. Los flotadores deben ser de madera ligera (balsa) o con flotadores de polipropileno (reellenos con poliuretano para un mejor desempeño). El cálculo estructural, respecto al peso del atracadero, determinara la cantidad de flotadores a instalarse. La estructura del atracadero puede ser de acero, madera, o aluminio. Considerando que el sitio se encuentra en una zona natural, es recomendable fabricar el atracadero íntegramente en madera, salvo ciertos elementos y piezas metálicas de refuerzo que deben existir.

Otros complementos necesarios para el atracadero, debe incluir iluminación perimetral, tipo luces guía, que faciliten el acceso nocturno, o simplemente como advertencia de su existencia para otras embarcaciones que naveguen en la noche.



## PARQUEADERO

### Criterios técnicos:

La reorganización del parqueadero debe considera un estudio de suelo, tomando en cuenta que la cantidad de usuarios va a incrementarse, el uso intenso del suelo para esta actividad, debe

estudiarse; por lo tanto, es importante identificar el tipo de suelo, para mejorarlo, compactarlo, o rellenarlo.

### **Criterios arquitectónicos y constructivos.**

Los parqueos deben respetar las normas nacionales e internacionales, especialmente la distribución de los mismos y sus capacidades, por ello, los parqueos deben contemplar parqueos para discapacitados, con sus respectivas rampas de acceso hacia la acera, áreas de parqueo para abastecimiento de provisiones, insumos y demás servicios, ubicados en sitios estratégicos que faciliten el acceso a los puntos de abasto, y alejados del tránsito peatonal y vehicular. Área para parqueo de buses escolares o turísticos. La capacidad de vehículos particulares, buses, y para discapacitados, mujeres embarazadas, y parqueo de emergencia, dependerá de la proyección de usuarios que se espera tener. Por norma general, contar con un parqueo cada 5 personas, establece que se debe destinar un 20% del total de visitantes, en unidades de parqueos. Este cálculo es relativo, respecto al tiempo de estadía del visitante, por lo que puede reducirse al 50% si se estima que el visitante estará en el sitio no más de 4 horas. En todo caso, por cada 25 unidades de parqueo, una de ellas debe destinarse para mujeres embarazadas o personas con discapacidad, y una adicional, para parqueo de vehículos de emergencia (bomberos, ambulancias, policía). Si la cantidad es menor a 25 unidades de parqueo, igualmente se considera el mínimo (2 unidades destinadas para los fines indicados).

Considerando que la tendencia de los sitios turísticos naturales, es minimizar el uso del vehículo, debe destinarse espacio suficiente para el parqueo de bicicletas, y en menor medida, para motos. Estos espacios, deben contar con protección para la lluvia y el sol preferentemente, sin embargo, un lugar bajo la sombra de árboles es adecuado para este fin.

El material de acabado del parqueo debe estar acorde al sitio, por ello, el uso de adoquines tipo ecológico, de arcilla o de hormigón de colores, son los más apropiados para este tipo de superficies. Los bordillos o separadores entre vehículos y peatones, debe contemplar materiales que tengan resistencia no solo a la intemperie, sino al impacto, por ellos, bordillos de hormigón son los más aconsejables, sin embargo, podemos adoptar otro tipo de bordillos, tales como medios troncos acostados y fijados con varillas metálicas al suelo, o troncos seccionados enterrados, o fragmentos de piedra semi enterrados, son opciones válidas.

La seguridad de los parqueos debe ir de la mano con la señalética, pintura reflectiva, bordillos bien delimitados y separados de las áreas peatonales.

## **SEÑALETICA**

### **Criterios técnicos:**

Los soportes, o bases para la señalética, por lo general pueden ser de madera, enterrados, pero con protección bituminosa o algún otro material impermeable. En el área donde se implante una señalética, debe mejorarse el suelo, logrando un relleno más permeable, de fácil drenaje y

evacuación de agua lluvia o subterránea, por lo que el uso de grava de diferente granulometría es lo más adecuado.

### **Criterios arquitectónicos y constructivos.**

La señalética debe propender a orientar y conducir hacia un sitio al visitante, por ello, las infografías, carteles, anuncios, señales, etc. deben ser claros, con tonos adecuados al entorno, siguiendo la línea institucional si la hubiera. La utilización de materiales naturales también es válida, sin embargo, debemos considerar, elementos de protección para alargar la vida útil de dichos elementos, tomando en cuenta que los encontramos a la intemperie. La superficie para la instalación de la señalética, debe contar con ciertos parámetros de calidad, que garanticen una vida prolongada de la señalética, esta vida útil debe superar los 5 años como mínimo, en lo referente a impresiones. Otras técnicas, como pirograbado, calado, troquelado en metal, etc. también son adecuadas para un medio natural.

### **PARADA 2:**

#### **Criterios técnicos, arquitectónicos y constructivos**

De lo planteado para la parada 2 se debe prever los diseños las siguientes facilidades:

- Pasarela tablada
- Rampa de la pasarela
- Atracadero
- Rampas de acceso de madera
- Panel informativo

### **ATRACADERO**

#### **Criterios técnicos:**

Al igual que en la primera parada, la proximidad del mar y la influencia de las mareas, determinan la utilización de un muelle flotante (atracadero), con una rampa de acceso a una pasarela, que permita el acceso a la rampa escalonada, para salvar la altura a la que se requiere llegar en el sitio de preparación de dulces. Dicha altura supera los 4 mts., por lo que deben considerarse estructuras que permitan salvar estos niveles, y que no represente un problema para personas con discapacidad.

También se deben diseñar muros de contención en sus márgenes, que mantengan en buen estado, y confinado el terreno, para evitar erosión por socavamiento, y posteriores daños a las infraestructuras adyacentes.

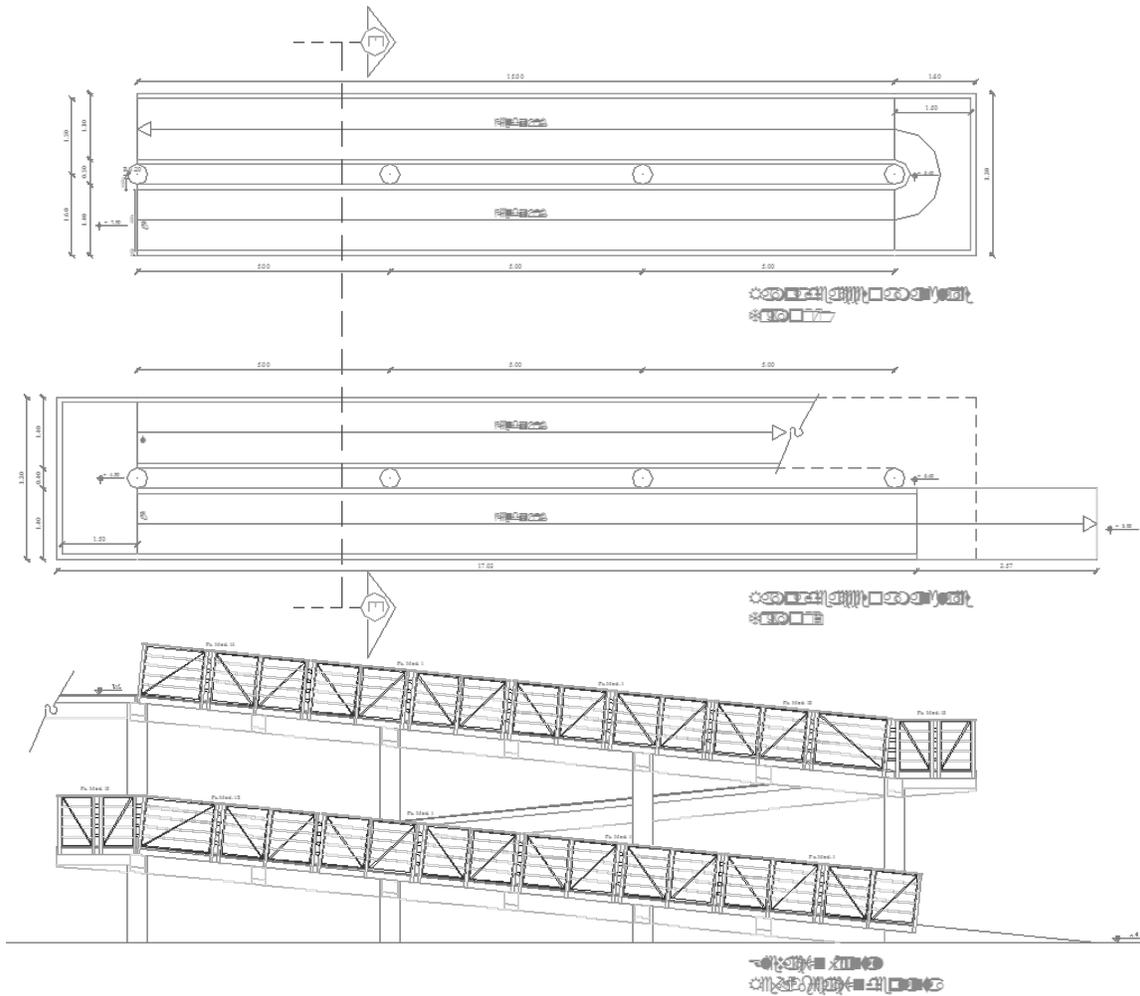
Para proyectar adecuadamente el muelle, la rampa, la pasarela, y la rampa escalonada, es necesario realizar estudios de batimetría, topografía del sector (planimetría y altimetría), y estudio de suelos del sector. Tales estudios técnicos están mencionados en la parada 1, y son indispensables para poder desarrollar cualquier proyecto en las riberas del río.

### **Criterios arquitectónicos y constructivos.**

El diseño arquitectónico debe propender a lograr el mejor resultado posible con las condiciones particulares del sector. Lo crítico de este caso, correspondería a la rampa escalonada, la que deberá permitir el acceso universal a todas las personas, incluyendo a personas con discapacidad. Por lo tanto, la ubicación de la misma, el desarrollo o implantación deben escogerse con cuidado, debe permitir un recorrido fácil, con descansos ubicados cada 12 mts. como máximo, considerar pendientes entre 5% a 8 %, consideradas como pendientes cómodas y de fácil acceso, pendientes de hasta 10% son más difíciles y cansadas de recorrer, por lo que, los descansos deben ser cada 6mts. El ancho de la misma debe permitir el tránsito peatonal en dos sentidos, por lo que anchos de 1.60mts a 1.80mts. libres, sin contar las barandas, son las más adecuadas.

Considerando la altura que se debe salvar, podemos afrontar el problema de diseño de dos maneras:

La primera corresponde a rampas estructuradas con plintos o zapatas, columnas y vigas de hormigón armado, que permitan salvar la altura del terreno, con piso de entablado y barandales de madera dura. El recorrido no debe superar los 9 o 12 mts sin un descanso, con una pendiente no mayor al 8%. En la siguiente grafica observamos rampas de este tipo. Aunque son rampas que pueden resolver cualquier altura, la dificultad consiste en la accesibilidad de los materiales para la construcción, hasta el sitio.



La segunda opción, corresponde a modificar el terreno próximo, cortar, terraplenar y formar las rampas con la misma tierra del lugar. Sin embargo, esta última opción, debe considerar el confinamiento del terreno, estabilizarlo para evitar derrumbes, instalar muros de piedra base armados, o en su defecto, estacados o palizadas que contengan el empuje del terreno, y colocar sobre el terreno apisonado o compactado, sobre pisos estables y firmes, tales como adoquinados, empedrados, e incluso entablados de madera a suelo rasante, tal como se observa en las siguientes imágenes.



Las consideraciones respecto a los materiales naturales, son las mismas indicadas anteriormente, como la dureza de la madera, el curado o inmunización, y protección, a sea a través de compuestos químicos, aceites, o por medio de protección por diseño, a través de cubiertas pronunciadas.

Desde un punto de vista arquitectónico, el atracadero, la rampa de la pasarela, la pasarela o muelle, deberían fabricarse íntegramente con materiales naturales, de especies arbóreas que no cuenten con restricciones ambientales. En general deben considerarse los mismos criterios indicados en la parada 1. Cabe recalcar, que es extremadamente importante el proceso de inmunización y la impregnación del químico inmunizante, ya que ningún elemento podrá resistir el inminente ataque de organismos xilófagos, por ello, debemos asegurar un correcto proceso de inmunización de la madera, antes de iniciar las construcciones. Cabe indicar además, que considerar bases de hormigón para separar del suelo los elementos de madera, prolongaran la vida útil de la madera, aun cuando estos elementos se encuentren a la intemperie.



## PANEL INFORMATIVO

### Criterios de arquitectónicos y constructivos.

Los elementos informativos, deben fabricarse con materiales que resistan el medio ambiente, como el agua lluvia, rayos UV, ataque de organismos xilófagos y la pudrición por efectos de humedad. Por lo tanto, deben diseñarse con soportes enterrados, ya sean de hormigón armado, hormigón ciclópeo, plástico reciclado, o postes de madera dura con recubrimiento asfáltico. Para una mayor duración frente a las inclemencias del medio ambiente, es recomendable utilizar postes de madera dura de por lo menos 10 a 12 cm de diámetro. Elementos de menor sección, pueden pandearse, fisurarse, y fracturarse.

Todos los herrajes deben especificarse el uso de acero inoxidable, o en su defecto, herrajes galvanizados y repintados una vez concluida su instalación.

El panel informativo debe tener una base de soporte resistente a las inclemencias del medio ambiente, y resistir los esfuerzos provocados por el viento. Esta base de soporte puede construirse en madera, metal, acrílico, etc. sin embargo, es recomendable, dada la sensibilidad del entorno, utilizar materiales naturales, preferentemente reciclados, o tableros tipo OSB, o tropicalizado, siembre y cuando, estos se encuentren bajo cubierta. Es necesario, que para una mayor vida útil de estos materiales, y de la impresión digital del contenido del panel, estos cuenten con un diseño de cubierta individual. Las impresiones, deben ser impresas en material sintético, tipo vinilos, lonas, o electro cortados en acrílico, lamina metálica, o xerografiados sobre la base de soporte. De cualquier manera la cromática de las impresiones deben ser resistentes y mantener el color estable, por lo menos durante 5 años.



### **PARADA 3:**

#### **Criterios técnicos, arquitectónicos y constructivos**

De lo antes indicado debemos prever los diseños las siguientes facilidades:

- Parada de descanso y Baterías sanitarias
- Muelle
- Rampa de acceso
- Atracadero

#### **PARADA DE DESCANSO Y BATERIAS SANITARIAS**

##### **Criterios técnicos**

Para proyectar técnicamente las facilidades propuestas, es necesario realizar estudios de topografía del sector (planimetría y altimetría), y estudio de suelos. Si se plantea la construcción de un muelle y atracadero, será necesaria la inclusión de una batimetría.

Los estudios topográficos, que contemplan la planimetría y la altimetría del sector, permitirán establecer los niveles más adecuados para implantar el proyecto. De tal forma, que los diseños estén relacionados con dichos niveles para limitar, por ejemplo, movimiento de tierras o rellenos exagerados que conlleven a gastos innecesarios, o que conlleven a problemas de inundaciones por considerar niveles bajos.

El estudio de suelos nos permitirá determinar el tipo de suelo, la resistencia del mismo a cargas puntuales o repartidas, permitiendo diseñar una estructura acorde con el tipo de suelo del sector. Se recomienda como mínimo realizar unas dos o tres perforaciones, dependiendo del área de la facilidad turística que se espera proyectar.

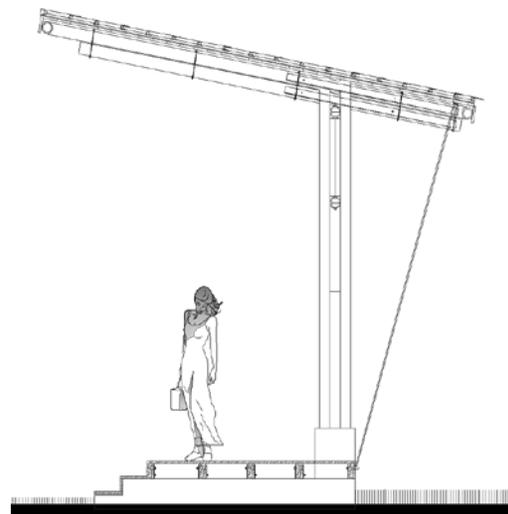
En el área de 30x50mts, disponibles para este fin, se prevé diseñar áreas de descanso y baterías sanitarias.

##### **Criterios arquitectónicos y constructivos.**

Los diseños arquitectónicos deben responder a las necesidades del sector o territorio, pensando en que las mismas deberán expandirse, ampliarse o modificarse, dependiendo de la cantidad de usuarios, frecuencia de uso, cargas estáticas y dinámicas, el clima, la temperatura, la humedad, la disponibilidad de materiales, accesibilidad para los mismos, etc. Desde este punto de vista, uno de los criterios principales que debe aplicarse, es el diseño por módulos, que permitan articularse, ordenarse, expandirse, e ir diferenciando cada zona por la actividad que desempeña.

Los módulos a diseñar, no deben tener luces mayores a 6 mts. o separación entre columnas de 6 metros entre sí. Esto se considera, pensando en la obtención de materiales con dimensiones estándar en el mercado, como piezas estructurales metálicas, varillas de acero, piezas de madera, etc. debe tener una luz máxima de 6x6 metros, y mínima de 3x3 metros. Estas dimensiones pueden utilizarse tanto en las áreas de descanso como en las baterías sanitarias.

Al igual que en las paradas anteriores, la consideración del empleo de materiales y técnicas tradicionales de construcción, son la mejor opción para identificar un lugar turístico. Por ello, la utilización de la madera, caña guadua, y cubiertas de paja toquilla, son la mejor opción. Sin embargo, los elementos de madera, o caña, deben ser aislados de la humedad del suelo, o de la humedad por efectos de aguas lluvias.



Las bases de cemento armado son una buena opción para este tipo de instalaciones, ya que permiten una vida útil prolongada, y cumplen el objetivo principal, aislar la humedad de los materiales naturales.

Los procesos de inmunización o curado de las maderas o de la caña guadua, son importantes dentro del proceso, los cuales deben con llevar a una protección efectiva contra organismos xilófagos.

Para las cubiertas, es recomendable utilizar pendientes con ángulos de inclinación no menores al 23 o 25 %, lo que permitirá una rápida evacuación de aguas lluvias, y que a la vez, el agua contenida en las fibras naturales de la cubierta, no se deteriores por efectos de pudrición. Los aleros de las mismas, deben ser pronunciados, no menores a 1 metro. Y en la dirección de la caída del agua lluvia, colocar un franja de material pétreo (piedra bola) de unos 30cm de ancho, por todo el perímetro de la cubierta, para evitar la erosión del suelo.

Así mismo, debemos asegurar que el agua lluvia no penetre hacia el interior de los espacios diseñados, por lo que el diseño debe prever la protección extra con materiales impermeables, los

cuales pueden estar ocultos entre la cubierta y el cielo raso (caña picada, o latones de caña). Estos materiales impermeables deben estar o ser parte de la superficie de soporte para la cubierta. Por ejemplo, planchas de OSB, dispuestas sobre la estructura de la cubierta, y a ellas, recubrirlas con impermeabilizante bituminoso que evite la humedad. O en su defecto, instalar planchas metálicas acanaladas, para luego ser recubiertas con entramados de madera y caña guadua, para finalmente, fijar en estos últimos, la paja toquilla, bijao, hoja de palma, entre otras.

Las áreas de descanso también deben contemplar mobiliario, como bancas, butacas, mesas y sillas, de tal forma que el usuario se sienta cómodo en las mismas, las cuales deben tener la imagen rustica del sector. Los muebles, por lo tanto, se construirán con materiales propios de la zona. Implementar pérgolas que tamicen la luz, y den aspectos más agradables y que se configuren como los pórticos de ingreso a las áreas de descanso.



Es recomendable, para los visitantes que se movilicen en bicicleta o exista la posibilidad de ciclo paseos por el sector, implementar áreas para este tipo de actividades.



Con respecto a las baterías sanitarias, es recomendable que todo tipo de estructura, hasta una altura de 1,50 metros, sea de hormigón y mampostería, con el fin de evitar la humedad excesiva, producto del propio uso del espacio, y de continuos mantenimientos con agua. A partir de esta altura, podemos conjugar elementos tradicionales de madera o caña guadua. Para contar con una ventilación natural continua, se sugiere no levantar paredes de mampostería o de cualquier otro material, mas allá de una altura máxima de 2.20metros, y que las cubiertas, estén construidas por

encima de los 2.60cm., de tal forma que garanticemos el ingreso continuo de aire por estos espacios dejados a propósito.

La accesibilidad para personas con discapacidad debe estar solucionado en el diseño, seguir las normas internacionales y nacionales para dar las comodidad y facilidad para su uso. Ingresos con rampas no mayores al 8%, accesos y corredores externos, no menores a 120cm libres, puertas interiores no menores a 90cm, y abatibles hacia el exterior, corredores interiores no menores a 2.30mts libres. En inodoros incluir barras de apoyo, fabricadas en acero inoxidable, o en madera dura.

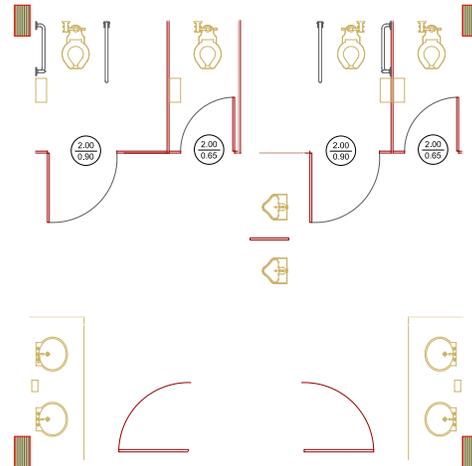
Otro criterio importante es la ubicación de las baterías sanitarias respecto a dos aspectos naturales, uno de ellos es la dirección del viento, y otro, la pendiente natural del terreno. Con la dirección del viento, debemos considerar ubicar cualquier instalación que genere olores desagradables, fuera de la línea de esta dirección, evitando colocar en la misma, áreas de descanso, comedores, etc. Respecto a la pendiente del terreno, hay que considerar la disposición de los desechos de aguas servidas, en dirección de las pendiente, y no en contra de ellas, y ubicar lo más lejos posible de fuentes hídricas, ya sean fuentes subterráneas evidentes, arroyos y ríos.

La disposición de este tipo de desechos debe realizarse, en caso que no exista redes de aguas servidas, con un sistema de cámaras sépticas, que garanticen la biodegradación de las aguas negras, antes de su disposición final al medio ambiente por medio de zanjas de infiltración. Una cámara séptica con tres compartimentos es la más recomendable. O en su defecto, tres reservorios sépticos prefabricados, conectados en serie.

Para evitar la humedad en las paredes, y lograr una mejor limpieza y por ende un lugar aséptico, instalar cerámica o porcelanato en pisos y paredes del interior de los baños.

Debe garantizarse la provisión continua de agua entubada o potable, para dichas instalaciones. En caso de no existir las mismas, debe proyectarse la perforación de un pozo profundo, la instalación de una bomba sumergible, la construcción de un reservorio o cisterna, la instalación de una segunda bomba de impulsión, y un tanque elevado y su estructura, y llevar agua a los diferentes puntos, por medio de gravedad.

La provisión de energía es otro punto fundamental, ya que no se podrá implementar ningún sistema que dependa de energía eléctrica. Por ello, en caso de no existir en el sector, debe recurrirse a sistemas fotovoltaicos, que garanticen el correcto funcionamiento de dichos sistemas con una independencia no menor a 4 horas de uso. Este tipo de instalaciones conlleva a la construcción de cuartos de máquinas, con las seguridades respectivas.



### **PASARELAS, RAMPA DE ACCESO Y MUELLE (ATRACADERO).**

Deben seguirse las mismas consideraciones de diseño indicadas en las paradas anteriores. Sin embargo, la particularidad de cada sitio, nos podrá conllevar a soluciones diferentes, tanto constructivas como arquitectónicas y estructurales. Por ello, para este lugar, se plantea una plataforma de acceso fija, desde el río, que funcione como atracadero, rampas de acceso aprovechando la pendiente del terreno, y una pasarela que soporte la capacidad de usuarios anteriormente indicada, que es de aproximadamente 30-40 personas.

Constructivamente, el muelle fijo se fabricaría con pilotes enterrados, ya sea de madera u hormigón armado, y sobre estos, colocamos el entramado de madera que soportara el piso, que también debe ser de madera dura.





Las rampas de acceso y la pasarela, tendrán criterios similares a los ya indicados en la parada 1, sin embargo, como se ha indicado anteriormente, todo dependerá de la situación del terreno o del sitio, y para cada lugar deberá existir una solución, similar o diferente a las anteriores.

La rampa de acceso deberá permitir el acceso universal de todo tipo de personas, en sitios turísticos, preferentemente utilizar materiales naturales de la zona, con pendientes entre el 6% al 8% como máximo.

***PRESUPUESTO REFERENCIAL:***

SITIO	FACILIDAD	CANTIDAD			COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
		M2	ML	GLOBAL			
<b>PARADA 1</b>							
Cevicangre	ATRACADERO (6x8m)	48,00			450,00	21.600,00	Incluye tentativamente: flotadores plásticos, accesorios, pilotes guías de hormigón, estruc. Y piso de Madera dura, herrajes acero inox.
	RAMPA MOVIL DE PASARELA (1mts. ancho)		10,00		380,00	3.800,00	Incluye tentativamente: Estructura y piso madera dura, barandas madera dura, herrajes acero inox.
	PASARELA O MUELLE CUBIERTO (2X20mts. largo)	40,00			560,00	22.400,00	Incluye tentativamente: pilotes de hormigón, muro de contención de hormigón armado h=2,50mts., revestimiento piedra, barandas de madera, adoquinados y bordillos.
	MEJORAMIENTO PARQUEO	450,00			65,00	29.250,00	Incluye tentativamente: bordillos, adoquinado, jardineras, pintura vial.
	SEÑALETICA			1,00	2.300,00	2.300,00	Incluye tentativamente: Soportes de señalética e instalación, impresiones y rotulación
					TOTAL SIN IVA	79.350,00	<b>Nota: no incluye transporte de materiales a obra</b>
					COSTOS IND. 18%	14.283,00	
					<b>TOTAL CON IND.</b>	<b>93.633,00</b>	

<b>PARADA 2</b>							
El Alto y Guayabillo	ATRACADERO (6x8m)	48,00			450,00	21.600,00	Incluye tentativamente: flotadores plásticos, accesorios, pilotes guías de hormigón, estruc. Y piso de Madera dura, herrajes acero inox.
	RAMPA MOVIL DE PASARELA (1mts. ancho)		10,00		380,00	3.800,00	Incluye tentativamente: Estructura y piso madera dura, barandas madera dura, herrajes acero inox.
	PASARELA O MUELLE CUBIERTO (2X20mts. largo)	40,00			560,00	22.400,00	Incluye tentativamente: pilotes de hormigón, muro de contención de hormigón armado h=2,50mts., revestimiento piedra, barandas de madera, adoquinados y bordillos.
	RAMPAS DE ACCESO (1,2X20 mts.)	24,00			360,00	8.640,00	Incluye tentativamente: Pilotes de madera, estructura y entablado de madera, barandas de madera.

PANELES INFORMATIVOS			1,00	1.600,00	1.600,00	Incluye tentativamente: Soportes e instalación, impresiones y rotulación
				TOTAL SIN IVA	58.040,00	<b>Nota: no incluye transporte de materiales a obra</b>
				COSTOS IND. 18%	10.447,20	
				<b>TOTAL CON IND.</b>	<b>68.487,20</b>	

PARADA 3							
San Vicente	ATRACADERO FIJO (4x8m)	32,00			380,00	12.160,00	Incluye tentativamente: pilotes de hormigón, estruc. Y piso de Madera dura, herrajes acero inox.
	RAMPA FIJA DE PASARELA (1mts. ancho)		8,00		320,00	2.560,00	Incluye tentativamente: Estructura y piso madera dura, barandas madera dura, herrajes acero inox.
	PASARELA O MUELLE CUBIERTO (2X10mts. largo)	20,00			560,00	11.200,00	Incluye tentativamente: pilotes de hormigón, muro de contención de hormigón armado h=2,50mts., revestimiento piedra, barandas de madera, adoquinados y bordillos.
	AREA DE DESCANSO	72,00			280,00	20.160,00	Incluye tentativamente: Estructura y piso madera dura, barandas madera dura, herrajes acero inox., mobiliario de madera, cubierta de madera y paja toquilla
	BATERIAS SANITARIAS	36,00			420,00	15.120,00	Incluye tentativamente: Estructura y piso hormigón, revestimiento de cerámica o baldosa, paredes mampostería, cubierta de madera y paja toquilla.
	SEÑALETICA			1,00	1.800,00	1.800,00	Incluye tentativamente: Soportes e instalación, impresiones y rotulación
				TOTAL SIN IVA	63.000,00	<b>Nota: no incluye transporte de materiales a obra</b>	
				COSTOS IND. 18%	11.340,00		
				<b>TOTAL CON IND.</b>	<b>74.340,00</b>		
				<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>USD 236.460,20</b>		

**b. Plan de ubicación de baños, rampas de acceso, adecuación de fincas, señalética y lugares de descanso.**

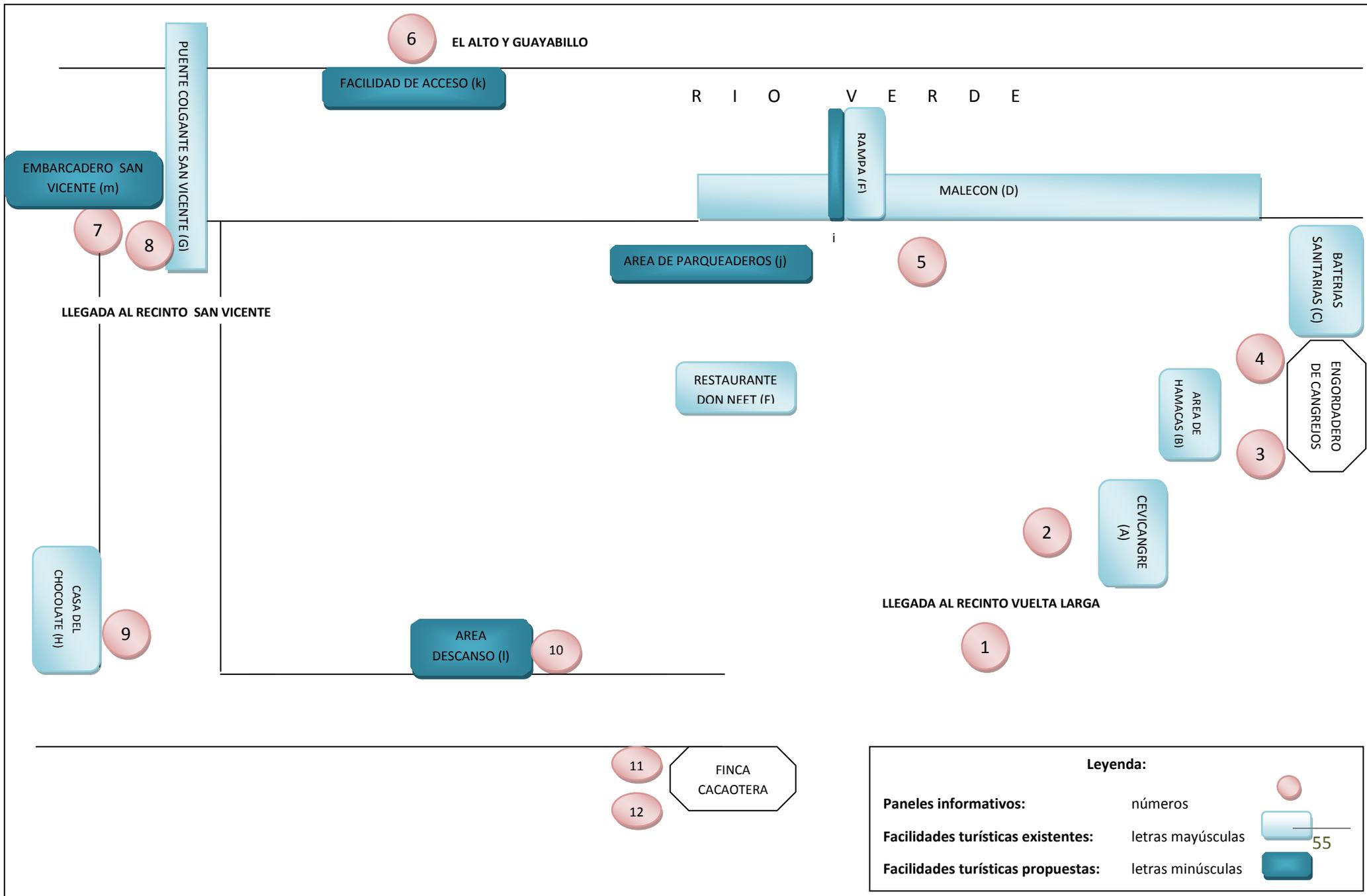
El elemento de facilidades turísticas es fundamental si se requiere estructurar un producto turístico, pues el mismo garantizar una estadía más agradable para el visitante y puede prolongar su estadía en el destino, logrando así el objetivo de cualquier producto turístico, es decir, incrementar la permanencia y el gasto.

Es importante recalcar que un producto turístico se compone necesariamente de Atractivos turísticos + Servicios Turísticos + Facilidades.

De acuerdo a lo detallado en el punto anterior, se prevé el desarrollo de facilidades turísticas como Áreas de Parqueadero, Rampas de Acceso, Embarcadero, Baterías Sanitarias y Áreas de Descanso.

La ubicación de las facilidades ha sido georeferenciada (con un margen de error de 3 metros) de acuerdo al siguiente detalle:

**UBICACIÓN GEOREFERENCIADA DE LOS PANELES INFORMATIVOS Y FACILIDADES EN LA RUTA DEL CACAO**



### DETALLE UBICACIONES GEOREFERENCIADAS

<b>UBICACIÓN GEOREFERENCIADA DE PANELES INFORMATIVOS</b>		
<b>REFERENCIA</b>	<b>LONGITUD</b>	<b>LATITUD</b>
1	76°76'168" E	01°16' 039" N
2	76°76'167" E	01°16'062" N
3	76°76'200" E	01°16'088" N
4	76°76'200" E	01°16'090" N
5	76°76'154" E	01°16'066" N
6	76°74'749" E	01°15'310" N
7	76°75'856" E	01°12'025" N
8	76°75'860" E	01°11'998" N
9	76°75'830" E	01°11'962" N
10	76°76'088" E	01°11'790" N
11	76°76'160" E	01°11'752" N
12	76°76'142" E	01°11'733" N

<b>UBICACIÓN GEOREFERENCIADA DE FACILIDADES TURÍSTICAS EXISTENTES</b>			
<b>REFERENCIA</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>LONGITUD</b>	<b>LATITUD</b>
A	Cevicangre	76°76'171" E	01°16'061" N
B	Área de hamacas	76°76'173" E	01°16'076" N
C	Baterías Sanitarias	76°76'199" E	01°16'103" N
D	Malecón	76°76'147" E	01°16'042" N
E	Gradas acceso	76°76'151" E	01°16'064" N
F	Restaurante Don Neet	76°76'143" E	01°16'010" N
G	Puente colgante	76°75'860" E	01°11'998" N
H	Casa del chocolate	76°75'830" E	01°11'962" N

<b>UBICACIÓN GEOREFERENCIADA DE FACILIDADES TURÍSTICAS PROPUESTAS</b>			
<b>REFERENCIA</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>LONGITUD</b>	<b>LATITUD</b>
i	Gradas de acceso	76°76'151" E	01°16'064" N
j	Área de parqueos		
k	Facilidad de acceso	76°74'749" E	01°15'310" N
l	Área de descanso San Vicente	76°76'080" E	01°11'803" N
m	Embarcadero San Vicente	76°75'856" E	01°12'025" N

#### **4. DISEÑO DE LA RUTA**

El diseño de la ruta se presenta en una ficha de producto turístico que se detalla a continuación, en la que se detalla el contenido del producto, precio, número mínimo de turistas y máximo para realizar el recorrido, entre otros..

##### **a. Ficha técnica de la ruta**

Nombre del producto turístico					
<b>RUTA DEL CACAO</b>					
Motivaciones turísticas principales para la visita					
Turismo vivencial/ Enoturismo	Artesanías		Turismo religioso (peregrinaciones)	Turismo de negocios Ferias, convenciones e incentivos	
Fiestas populares Tradiciones ancestrales (shamanismo)	Gastronomía	X	Lugares históricos Ciudades culturales y patrimoniales		
Mercados tradicionales	Termas, baños de lodo		Trenes Turísticos		
Turismo de aventura	SPA		Circuitos comerciales		
	Observación de flora y fauna	X			
Ubicación, distancia y accesibilidad desde Esmeraldas					
Vuelta Larga	A 40 minutos vía terrestre de la ciudad de Esmeraldas		Transporte privado.	x	Transporte público: x
El Alto	A 50 minutos vía terrestre de la ciudad de Esmeraldas		Transporte privado.	x	Transporte público: x
Guayabillo	A 50 minutos vía terrestre de la ciudad de Esmeraldas		Transporte privado.	x	Transporte público: x
San Vicente	A 60 minutos vía terrestre de la ciudad de Esmeraldas		Transporte privado.	x	Transporte público: x
Recursos que se utilizan					
Cevicangre		Plantaciones de Cacao			
Descripción del producto y actividades que se pueden desarrollar (visita turística o excursión)					
<p>El producto está diseñado para personas interesadas en conocer las características propias de la zona. El recorrido integra cuatro estaciones que ofrecen al visitante actividades relacionadas a la gastronomía, a la agricultura y al compartimiento de costumbres. Inicia con una visita a los criaderos de cangrejos azules, especie que es utilizada para la preparación del plato denominado "Cevicangre". En la segunda parada se muestra emprendimientos dedicados al proceso de conservas con frutas como el guineo, la elaboración de cocadas y bebidas elaboradas a base del jugo de la caña como el alfenique. El recinto San Vicente es la tercera parada, donde se visita plantaciones de cacao, principal producto cultivado en esa área. Se mostrará al visitante los procesos de siembra y cosecha del fruto, los instrumentos que se utilizan y las utilidades del cacao. En ese mismo lugar, el visitante podrá degustar del chocolate, bebida caliente acompañada con patacones y queso, como es costumbre de los pobladores.</p>					

En el último tramo se puede realizar avistamiento de aves y la observación de actividades particulares como la pesca artesanal. Durante todo el recorrido, el visitante estará acompañado por guías locales que serán los responsables de compartir la información necesaria y experiencias tradicionales que complementen el recorrido. Se puede mencionar que la oportunidad de movilizarse por el río a través de embarcaciones y la belleza escénica que representa el entorno son atracciones que estimulan el consumo del producto. Se destaca la oportunidad de observar ballenas entre junio y septiembre de todos los años, sin embargo este recorrido está previsto a futuro, una vez que se cuente con la capacitación y permisos debidos para la actividad. Una vez terminado el recorrido, los visitantes podrán degustar de la comida popular a base de mariscos, como el Cevicangre.



#### Duración estimada

Aproximadamente 2 horas

#### Servicios asociados

Cant.

#### Establecimientos

#### Alimentación

2

Cevicangre

La casa del  
Chocolate

#### Otras actividades

3

Alquiler de kayak  
Paseo en bote  
Paseo a caballo

#### Precios del producto (por persona y unidad de prestación de servicio)

\$20,00 (Veinte dólares). El precio es de venta al público. A tour operadores se dará un descuento de 5% por la venta de 20 paquetes individuales.

#### Capacidad (grupos para recorridos)

Máxima	20 personas				
Mínima	5 personas				
<b>Servicios básicos (24 horas)</b>					
Agua potable	X	Energía eléctrica	X	Teléfono	Cobertura celular X
Servicios sanitarios	X				
<b>Estado de las vías de acceso</b>					
Excelente	Bueno	X	Regular	Malo	
<b>Grado de desarrollo del producto</b>					
Saturado	Maduro	En expansión		Emergente	X
Inexistente					
<b>Características del mercado meta</b>					
Turistas nacionales: personas entre 18 y 50 años, que viven habitualmente en Esmeraldas, en su mayoría viajan en familia y visitan el lugar por recomendación. Su principal motivación de visita es por la gastronomía del sitio.					
<b>Forma de venta y promoción actual</b>					
Operadoras:	Municipio:	Gobierno Provincial: X	Cámara de Turismo	Junta Parroquial	Otros Asociación Cevicangre
Ninguna					
<b>Observaciones</b>					
El producto integra al Cevicangre, emprendimiento asociativo turístico de significativa aceptación en el medio local y nacional. Además se asocia a otros atractivos que complementan y permiten el adecuado desarrollo del producto de la Ruta incluyendo principalmente localidades interesadas en actividades económicas alternas a las ya desarrolladas en cada uno de los recintos.					
<b>Datos informativos del producto</b>					
Nombre del responsable o coordinador:	Carlos Bautista		Ignacio Burbano		
Institución:	Recinto Vuelta Larga		Recinto San Vicente		
Teléfono:	086032280		088740678		

**b. Análisis económico financiero de la iniciativa**

En base a la información suministrada por las asociaciones Cevicangre y San Vicente, se han determinado costos de producción de cada elemento a comercializar, segmentando la oferta en paquetes que incluyen uno o varios productos.

Los productos a comercializar son:

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	PRECIO
Paquete 1 (integral)	Visita detallada en ficha anterior (ficha de producto).	USD 20
Paquete 2 (cevicangre+San Vicente)	Se comercializa el plato típico y la visita guiada en bote a San Vicente, lo que incluye bebida de chocolate, patacones y queso; así como un recorrido para conocer las plantas de cacao y paseo en caballo.	USD 18
Paquete 3 (cevicangre+desembocadura río)	Se comercializa el plato típico y un paseo guiado en bote hacia la desembocadura del río.	USD 15
Alquiler de kayaks	Se alquila el kayak dando un explicación previa de su uso y facilitando chaleco salvavidas.	USD 5

El análisis financiero incluye pronóstico de costos, pronóstico de ingresos, Estado de Pérdidas y Ganancias, Flujo de caja, Punto de Equilibrio, Tasa Interna de Retorno y Valor Actual Neto.

## INVERSIÓN DEL PROYECTO

A fin de determinar si el proyecto turístico es rentable, se ha considerado la inversión total incluyendo únicamente los implementos que son de propiedad de todo el proyecto, y no los que solo pertenecen a una u otra asociación. Así también se considera como inversión, los equipos donados por USAID y las futuras facilidades proyectadas.

INVERSIÓN DEL PROYECTO	
Computador	\$ 800,00
<i>Bote + chalecos donados por USAID</i>	\$ 35.000,00
<i>5 kayak donados por USAID</i>	\$ 2.500,00
<i>Facilidades turísticas a desarrollar</i>	\$ 236.460,20
<b>TOTAL COSTO INVERSIÓN HASTA LA FECHA</b>	<b>\$ 274.760,20</b>

## Proyección de Ingresos

Los ingresos se proyectan con el supuesto de alcanzar un total de 25% de captación del total de visitantes que llegan a Cevicangre. Se espera que al menos por semana 100 personas adquieran alguno de los productos ofertados. Se proyecta un incremento anual del 20% en ventas.

PRODUCTO	Año 1			Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
	PRECIO	CANTIDAD	INGRESO									
Paquete 1 (integral)	\$ 20	2880	\$ 56.245	\$ 67.493	\$ 80.992	\$ 97.191	\$ 116.629	\$ 139.954	\$ 167.945	\$ 201.534	\$ 241.841	\$ 290.209
Paquete 2 (cevicangre + San Vicente)	\$ 18	960	\$ 17.199	\$ 20.638	\$ 24.766	\$ 29.719	\$ 35.663	\$ 42.796	\$ 51.355	\$ 61.626	\$ 73.951	\$ 88.742
Paquete 3 (cevicangre+ desembocadura río)	\$ 15	480	\$ 7.188	\$ 8.625	\$ 10.350	\$ 12.420	\$ 14.904	\$ 17.885	\$ 21.462	\$ 25.754	\$ 30.905	\$ 37.086
Alquiler de kayaks	\$ 5	480	\$ 2.405	\$ 2.886	\$ 3.464	\$ 4.156	\$ 4.988	\$ 5.985	\$ 7.182	\$ 8.618	\$ 10.342	\$ 12.410
TOTAL VENTAS PREVISTAS		4800	\$ 83.036	\$ 99.643	\$ 119.572	\$ 143.486	\$ 172.184	\$ 206.620	\$ 247.945	\$ 297.533	\$ 357.040	\$ 428.448

## Proyección de costos

Al proyecto se cargarán costos variables directamente ligados al número de paquetes vendidos, que consisten básicamente en la compra del plato Cevicangre, del plato de patacones con queso y chocolate, gastos de combustible del bote y el alquiler de caballos. Por otro lado, se detallan los costos fijos, que incluyen la contratación directa de 7 personas, materiales de limpieza, gastos generales y depreciación de activos. Es importante señalar que no se incluye al personal de la Asociación Cevicangre pues ellos son beneficiarios indirectos pues son proveedores de la alimentación.

<b>COSTOS VARIABLES (unitarios)</b>	<b>USD</b>
Cevicangre (alimentación)	\$ 8
Alimentación en San Vicente (patacones, queso y chocolate)	\$ 1,28
Combustible	\$ 1
Alquiler de caballos	\$ 1
<b>COSTOS FIJOS (mensuales)</b>	<b>USD</b>
Guías (3 personas sueldo básico mensual)	\$ 882
Motoristas (2 personas sueldo básico mensual)	\$ 588
Preparación de alimentos San Vicente (2 personas sueldo básico mensual)	\$ 588
Materiales de limpieza por mes	\$ 10
Luz mensual	\$ 40
Agua mensual	\$ 50
Depreciación de activos productivos mensual	\$ 2.279

Al igual que en la proyección de ingresos, para los costos variables se prevé un incremento anual del 20%, mientras que para los costos fijos se estima un incremento por inflación del 5% anual.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
<b>COSTOS VARIABLES</b>	<b>\$ 43.776</b>	<b>\$ 52.531</b>	<b>\$ 63.037</b>	<b>\$ 75.645</b>	<b>\$ 90.774</b>	<b>\$ 108.929</b>	<b>\$ 130.714</b>	<b>\$ 156.857</b>	<b>\$ 188.229</b>	<b>\$ 225.875</b>
Cevicangre (alimentación)	\$ 34.560	\$ 41.472	\$ 49.766	\$ 59.720	\$ 71.664	\$ 85.996	\$ 103.196	\$ 123.835	\$ 148.602	\$ 178.322
Alimentación en San Vicente (patacones, queso y chocolate)	\$ 4.896	\$ 5.875	\$ 7.050	\$ 8.460	\$ 10.152	\$ 12.183	\$ 14.619	\$ 17.543	\$ 21.052	\$ 25.262
Combustible	\$ 4.320	\$ 5.184	\$ 6.221	\$ 7.465	\$ 8.958	\$ 10.750	\$ 12.899	\$ 15.479	\$ 18.575	\$ 22.290
Alquiler de caballos	\$ 3.840	\$ 4.608	\$ 5.530	\$ 6.636	\$ 7.963	\$ 9.555	\$ 11.466	\$ 13.759	\$ 16.511	\$ 19.814
<b>COSTOS FIJOS</b>	<b>\$ 46.183</b>	<b>\$ 47.125</b>	<b>\$ 48.114</b>	<b>\$ 49.153</b>	<b>\$ 50.243</b>	<b>\$ 51.388</b>	<b>\$ 52.590</b>	<b>\$ 53.853</b>	<b>\$ 55.178</b>	<b>\$ 56.570</b>
Guías (3 personas)	\$ 10.584	\$ 11.113	\$ 11.669	\$ 12.252	\$ 12.865	\$ 13.508	\$ 14.184	\$ 14.893	\$ 15.637	\$ 16.419
Motoristas (2 personas)	\$ 7.056	\$ 7.409	\$ 7.779	\$ 8.168	\$ 8.577	\$ 9.005	\$ 9.456	\$ 9.929	\$ 10.425	\$ 10.946
Preparación de alimentos San Vicente (2 personas)	\$ 7.056	\$ 7.409	\$ 7.779	\$ 8.168	\$ 8.577	\$ 9.005	\$ 9.456	\$ 9.929	\$ 10.425	\$ 10.946
Materiales de limpieza	\$ 120	\$ 126	\$ 132	\$ 139	\$ 146	\$ 153	\$ 161	\$ 169	\$ 177	\$ 186
Luz	\$ 480	\$ 504	\$ 529	\$ 556	\$ 583	\$ 613	\$ 643	\$ 675	\$ 709	\$ 745
Agua	\$ 600	\$ 630	\$ 662	\$ 695	\$ 729	\$ 766	\$ 804	\$ 844	\$ 886	\$ 931
Depreciación de activos productivos	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343
<b>TOTAL COSTOS</b>	<b>\$ 89.959</b>	<b>\$ 99.656</b>	<b>\$ 111.152</b>	<b>\$ 124.798</b>	<b>\$ 141.017</b>	<b>\$ 160.317</b>	<b>\$ 183.305</b>	<b>\$ 210.710</b>	<b>\$ 243.407</b>	<b>\$ 282.445</b>

## Estado de Pérdidas y Ganancias

De acuerdo a las proyecciones de ingresos y costos, se prevé percibir un beneficio a partir del tercer año de operación.

CONCEPTOS	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Ingresos operacionales	\$ 83.036	\$ 99.643	\$ 119.572	\$ 143.486	\$ 172.184	\$ 206.620	\$ 247.945	\$ 297.533	\$ 357.040	\$ 428.448
Costos variables	\$ 43.776	\$ 52.531	\$ 63.037	\$ 75.645	\$ 90.774	\$ 108.929	\$ 130.714	\$ 156.857	\$ 188.229	\$ 225.875
<b>Margen de contribución</b>	<b>\$ 39.260</b>	<b>\$ 47.112</b>	<b>\$ 56.535</b>	<b>\$ 67.841</b>	<b>\$ 81.410</b>	<b>\$ 97.692</b>	<b>\$ 117.230</b>	<b>\$ 140.676</b>	<b>\$ 168.811</b>	<b>\$ 202.574</b>
Gastos fijos	\$ 46.183	\$ 47.125	\$ 48.114	\$ 49.153	\$ 50.243	\$ 51.388	\$ 52.590	\$ 53.853	\$ 55.178	\$ 56.570
<b>Beneficio antes de participación de empleados</b>	<b>\$ (6.923)</b>	<b>\$ (13)</b>	<b>\$ 8.420</b>	<b>\$ 18.689</b>	<b>\$ 31.167</b>	<b>\$ 46.304</b>	<b>\$ 64.640</b>	<b>\$ 86.823</b>	<b>\$ 113.633</b>	<b>\$ 146.004</b>
Participación de empleados (15%)	\$ -	\$ -	\$ 1.263	\$ 2.803	\$ 4.675	\$ 6.946	\$ 9.696	\$ 13.023	\$ 17.045	\$ 21.901
<b>Beneficio antes de impuestos o base imponible</b>	<b>\$ (6.923)</b>	<b>\$ (13)</b>	<b>\$ 7.157</b>	<b>\$ 15.885</b>	<b>\$ 26.492</b>	<b>\$ 39.358</b>	<b>\$ 54.944</b>	<b>\$ 73.800</b>	<b>\$ 96.588</b>	<b>\$ 124.103</b>
Impuestos (IR 25%)	\$ -	\$ -	\$ 1.789	\$ 3.971	\$ 6.623	\$ 9.840	\$ 13.736	\$ 18.450	\$ 24.147	\$ 31.026
<b>Beneficio después de impuestos o beneficio neto</b>	<b>\$ (6.923)</b>	<b>\$ (13)</b>	<b>\$ 5.368</b>	<b>\$ 11.914</b>	<b>\$ 19.869</b>	<b>\$ 29.519</b>	<b>\$ 41.208</b>	<b>\$ 55.350</b>	<b>\$ 72.441</b>	<b>\$ 93.077</b>

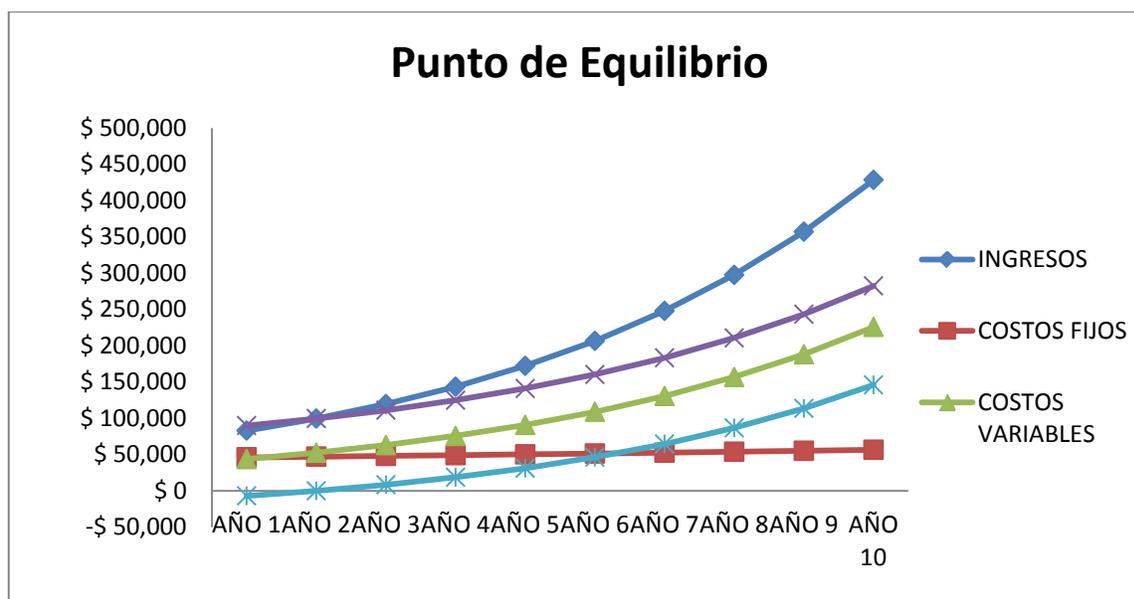
## Flujo de caja

A diferencia del Estado de Pérdidas y Ganancias, en el flujo de caja se observa un saldo en caja positivo, esto debido principalmente a la recuperación de los fondos de depreciación que contablemente se descuentan, sin embargo aún están presentes en caja.

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
UTILIDAD NETA		\$ (6.923)	\$ (13)	\$ 5.368	\$ 11.914	\$ 19.869	\$ 29.519	\$ 41.208	\$ 55.350	\$ 72.441	\$ 93.077
INVERSIÓN INICIAL	\$ 274.760										
DEPRECIACIÓN		\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343	\$ 27.343
SALDO DE CAJA	\$ (274.760)	\$ 20.420	\$ 27.330	\$ 32.711	\$ 39.257	\$ 47.212	\$ 56.862	\$ 68.551	\$ 82.693	\$ 99.784	\$ 120.420

## Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio define ese nivel de ventas mínimo que el proyecto debería tener a fin de cubrir sus costos fijos y variables, y que le permitiría ser sostenible en el tiempo. Cualquier valor superior al punto de equilibrio ya representaría un beneficio. Conforme se observa en el gráfico, el punto de equilibrio se alcanzaría en el tercer año.



Para alcanzar el punto de equilibrio el negocio de las dos asociaciones debe alcanzar en ventas los siguientes valores:

\$ 99.670,58	al año
\$ 8.305,88	mensual
\$ 415,29	diarios

## TASA INTERNA DE RETORNO Y VALOR ACTUAL NETO

Estos indicadores permiten determinar si la inversión realizada es económicamente rentable. Por un lado se determina cuando dinero generará el proyecto luego de recuperar la inversión, en base a una proyección de flujo de caja de 10 años (VAN). Así también se define la tasa de retorno de la inversión, la cual bajo un escenario conservador se prevé en 13%.

VAN	\$ 8.251
-----	----------

TIR	13%
-----	-----

Es importante destacar, que adicional al beneficio económico generado por el proyecto, el mismo se debe analizar también desde la óptica de beneficio social, pues la generación de empleo es un elemento importante para sustentar la importancia de la Ruta del Cacao.

### Análisis de Sensibilidad

Se analizan 3 escenarios posibles del proyecto, considerando como variable el número de ventas. No se ha considerado la variable de precio pues los productos tienen valores con un margen de contribución conservador y bajar los precios pondría en riesgo la capacidad para cubrir los costos.

#### ESCENARIO CONSERVADOR:

Representaría la captación del 25% (100 personas por semana) del total de los clientes que actualmente ya llegan a Cevicangre, sobre este escenario se desarrollaron los estados financieros anteriores.

#### ESCENARIO NEGATIVO:

En el escenario negativo, se prevé un 12,5% de captación (50 productos comercializados por semana), lo que implicaría pérdidas durante los 6 primeros años, alcanzando el punto de equilibrio en el séptimo año, con un incremento anual del 20%. Sin embargo, aún estos valores no permitirían recuperar la inversión en 10 años. Bajo esta óptica el proyecto no sería rentable. Este escenario presenta los siguientes indicadores:

VAN	\$ (160.332)
-----	--------------

TIR	-1%
-----	-----

**ESCENARIO OPTIMISTA:**

En el escenario positivo, se prevé un 50% de captación, lo que permite alcanzar el punto de equilibrio en el primer año, presentando los siguientes indicadores:

VAN	\$ 321.338
TIR	29%

**c. Recorridos y vivencia que se quiere transmitir**

Como parte del recorrido es importante el desarrollo de una interpretación adecuada para el tipo de turista que visita el lugar, para las actividades desarrolladas y para complementar la experiencia en el sitio. De esta forma se ha elaborado la “guía para el guía”, documento que contiene las pautas necesarias para un correcto desempeño del guía durante el recorrido con los turistas por la zona.

A continuación se presenta el guión desarrollado para el producto actual:

Retiro 1:

<p><b>Fragata magnífica</b> (nombre común) <i>Fragata pechirrojo</i> (nombre común en la zona) <i>Fregata magnificens</i> (nombre científico)</p> <p>Es una especie muy numerosa y está extendida a lo largo de la costa, también se la puede observar en las riveras de los ríos. Esta especie presenta dimorfismo sexual que quiere decir que tanto el macho como la hembra presentan características diferentes, en este caso el macho tiene la bolsa gular de color rojo e inflada durante el periodo de reproducción.</p> <p><b>Cormorán neotropical</b> (nombre común) <i>Ptaro cuervo</i> - <i>buceador</i> (nombre común en la zona) <i>Phalacrocorax brasilianus</i> (nombre científico)</p> <p>Esta especie puede encontrarse extendida en agua dulce o salada. Su dieta se basa principalmente en peces pequeños, renacuajos, ranas e insectos acuáticos. Este cormorán forrajea zambulléndose debajo del agua, mientras se impulsa con sus patas. Luego de zambullirse se lo observa generalmente perchado con las alas abiertas en forma de "M", para poder secarlas.</p> <p><b>Garceta grande</b> (nombre común) Al macho se lo conoce como <i>Garzón</i> (nombre común en la zona) <i>Ardea alba</i> (nombre científico)</p> <p>Es una ave grande de plumaje blanco que en ocasiones puede alcanzar el metro de altura, habita en las partes bajas de esteros, ríos y se alimenta principalmente de peces, ranas, pequeños mamíferos, y ocasionalmente aves pequeñas y reptiles. Es común verla en tierras bajas, cercanas al mar.</p> <p><b>Garceta nivea</b> (nombre común) <i>Egretta thula</i> (nombre científico)</p> <p>Se la puede encontrar en pantanos, charcos, zonas intermareales y esteros. Se mantiene solitaria o en pequeños grupos. Forrajea en grupos, y se zambulle para capturar su presa; se alimenta de peces, crustáceos, larvas, gusanos y otros pequeños animales; y es una de las especies más ingeniosas para capturar a su presa confundiendo la entre la sedimentación del río.</p> <p><b>Garcilla estriada</b> (nombre común) <i>Camilínche</i> (nombre común en la zona) <i>Butorides striatus</i> (nombre científico)</p> <p>Se la puede localizar en las proximidades de agua dulce, salobre o salada; a lo largo de bordes de río, estanques y lagunas; incluso en áreas de manglar y pantanos. Hace sus nidos en árboles, cercanos a los ríos, puede poner de 2 a 5 huevos; no anda en grupos, generalmente se mantiene sola o en pareja.</p> <p><b>Martín pescador verde</b> (nombre común) <i>Chacarero</i> (nombre común en la zona) <i>Chloroceryle americana</i> (nombre científico)</p> <p>Es un ave llamativa por su característico copete y mezcla de colores; se lo puede observar en ríos, arroyos y bordes de lagunas. Percha en ramas o piedras cercanas al agua que le permiten zambullirse para atrapar peces y en ocasiones antes de zambullirse primero se mantiene en el aire.</p>	<p><b>Clarinero coligrande</b> (nombre común) <i>Chango manglarero</i> (nombre común en la zona) <i>Quiscalus mexicanus</i> (nombre científico)</p> <p>Localizado en las cercanías de los manglares, su dieta consiste básicamente en frutas, semillas e invertebrados; en esta especie también se puede observar la diferencia entre macho y hembra, principalmente en el color de cada una de las especies.</p> <p>Como parte de los reptiles herbívoros de la zona, en ocasiones se puede observar a la iguana (<i>Iguana iguana</i>): son animales herbívoros que pueden llegar a medir hasta 2 metros; se reproducen por huevos que son colocados bajo tierra en el mes de febrero. Su color verde en la piel le permite mimetizarse con su entorno, quiere decir que gracias a su color puede camuflarse perfectamente evitando así a los depredadores.</p>  <p>Otras de las actividades que se pueden observar con frecuencia durante este recorrido es la pesca artesanal, principalmente se pesca jaibas, ostiones; para la pesca de la jaiba se elabora un aro de hierro donde se forra con una malla y se amarra una piola en medio del aro en donde se coloca una carnada y se la fija a una botella que hace las veces de boya, formando así una línea de trampas, el momento en el que la jaiba coge la carnada el animal es capturado y se puede ver por el movimiento de la boya, para la captura del ostión la persona debe zambullirse a pulmón, utilizando como herramienta un cuchillo, para poder desprenderla de la roca en donde por lo general se encuentra adherido este molusco. Este tipo de pesca se realiza en los botes artesanales y se capturan estos productos ya sea para la venta o consumo local de los mismos.</p> <p><i>Finalmente se emprende el recorrido de regreso hacia Cevicangre, durante este tramo el guía irá recogiendo experiencias de los turistas preguntándoles en términos generales como les pareció el recorrido, que actividad fue la que más les llamó la atención y porqué, que información de la que el guía fue comentando les pareció más interesante y por último que recomendación darían para los futuros recorridos. Al llegar a Cevicangre y última parte del recorrido, dependiendo el caso, el guía conducirá a los turistas a la mesa en donde se les servirá la comida o caso contrario se despedirá del grupo.</i></p>	<p><b>Llegada a Cevicangre</b></p> <p>⌚ Minutos: 7' 📍 Llegada a Cevicangre, malecón</p> <p><b>FIN DEL RECORRIDO</b></p>  <p>De esta forma finaliza el recorrido de la Ruta del Cacao, donde se ha podido observar y conocer sobre la gran variedad de actividades que posee el lugar, y que gracias a las características físicas del sitio, a la cordialidad y amabilidad de su gente y al entorno natural del lugar se pueden desarrollar de la manera más adecuada con el fin de conservar y mantener este recurso natural que forma parte de la cultura y biodiversidad del país.</p> <p>Ha sido un gusto poder ser su guía el día de hoy, espero el recorrido haya sido de su agrado y pronto volverlos a ver por aquí, estaré gustoso de recibirlos y acompañarlos nuevamente por esta zona.</p> <p><i>Es importante considerar el manejo de los grupos, mientras más dinámico sea, mayor motivación habrá para los turistas. Si se pueden incluir más dinámicas durante el recorrido se motivará más la participación y dinamismo en el grupo.</i></p> <p>➤ <b>Recomendaciones generales para el guía</b></p> <p>El guía es uno de los principales protagonistas de la actividad turística, se caracteriza por combinar su calor humano con el intercambio de conocimiento en el campo. Es la carta de presentación en un lugar, por lo que es súper importante que cumpla con ciertas características y cualidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contar con un buen timbre de voz y hablar claramente (frecuencia, ritmo, tono)</li> <li>• Control de los nervios</li> <li>• Mantener su mirada en el público</li> <li>• Cuidar su lenguaje corporal</li> <li>• Habilidad para comunicar, orientar e informar</li> <li>• Habilidad para la conducción de grupos</li> <li>• Habilidad para generar y promover actividades de animación</li> <li>• Cuidar su imagen (forma de vestir, peinado)</li> <li>• Puntualidad</li> <li>• Conocimiento y buen manejo del tema</li> <li>• Facilidad de palabra y desenvolvimiento</li> <li>• Ser amable y cordial con el trato de los turistas</li> <li>• Mantener el respeto hacia los turistas</li> <li>• Consideración y tolerancia</li> <li>• No promover temas controversiales</li> </ul>	 <p><b>GUÍA PARA EL GUÍA</b></p> 
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Retiro 2:**

**RETIRO**



personas dedicadas a la actividad, al momento de llegar a la zona exista ya la siembra de este producto.

*Para continuar el recorrido y la explicación por las haciendas cacaoteras; durante este tramo se realizarán paradas donde se considere necesario para explicar de la producción, tipo de abonos utilizados y características de la planta. Es importante considerar que se realizará una parada de descanso, tomando en cuenta las facilidades que ofrece el lugar.*

- Minutos: 30 - 40' depende dinámica de grupo, descanso incluido
- Recorrido por las haciendas cacaoteras



El proceso de cultivo del cacao se lo puede realizar de dos formas: pelando el grano, sistema por el cual la planta espiga más rápido, o con toda la corteza o cáscara que posee el mismo, este proceso demora un poco

más el crecimiento; si no se tiene vivero se lo siembra directamente en la tierra donde se enraiza poco a poco. Aquí se inicia manualmente el cultivo hasta que comienza ya a producir, este proceso toma alrededor de 3 años para su producción. Si el producto está bien sembrado y cultivado a los 2 años empieza a producir, caso contrario toma 3 ó 4 años, esto hablando del cacao nacional, también conocido como fino de aroma, que es la especie que se cosecha principalmente en la zona; si es injertado a los 18 meses comienza a producir.

A partir de este momento inicia un proceso de cuidado y limpieza de la planta lo que favorece al rápido crecimiento de la misma, el utilizar algún tipo de abono es mucho mejor para el desarrollo de la planta. El que actualmente se utiliza es el abono foliar, que consiste en un proceso de preparación del mismo, puede elaborarse directamente en la tierra, donde se hace un hueco y se coloca por capas porciones de tierra y desechos orgánicos, fertilizando así la tierra. Otra forma de abono es el "biol", se prepara de igual manera orgánicamente y con ciertos microorganismos, este tipo de abono se lo coloca cada 4 meses.

La planta de cacao suele crecer hasta 8 ó 10 metros, es importante ir podándola para mantener su buen crecimiento.

Cuando se cultiva el producto, posteriormente se lo pone a secar en la marquesina, se lo extiende en este lugar y estará listo para salir al mercado y venderse. Del cacao aquí producido, una buena parte es para su comercialización y en menor grado para su consumo, se lo vende a intermediarios, personas del lugar o en Esmeraldas dependiendo del precio que dan por el producto.

En la zona se ha recibido capacitaciones y apoyo de algunas empresas, facilitando herramientas necesarias para poder comercializar en mayor grado el producto. Se tiene el apoyo de una asociación de cacaoteros de San Vicente que cuenta con 12 socios, quienes están organizados para obtener mejores beneficios y costos del producto. San Vicente es una comunidad dedicada netamente a la producción del cacao, entre todos los socios se habla de alrededor de 30 hectáreas de plantaciones de cacao.

*Al finalizar la explicación el guía conducirá a los turistas de regreso al poblado de San Vicente, a la casa esquinera de ingreso (la casa de chocolate). Aquí hablará primero sobre otros datos más del sector y después es importante que ponga a consideración de los turistas la degustación de productos elaborados en la zona y que son a base de cacao (chocolate caliente y patacones con queso); también se considerará el tiempo que demore con la degustación.*

**Regreso a San Vicente**

- Minutos: 10 - 15'
- Recorrido hacia la desembocadura del río en el mar

**LA CASA DEL CHOCOLATE Y DEGUSTACIÓN**



La comunidad posee alrededor de 60 familias, dedicadas a la producción y cultivo del cacao, además de conservas y cocadas, guarapo (a base de caña de azúcar), panela, ganadería y la pesca principalmente para el consumo.

Algunas personas en época de invierno pescan camarón de río para la comercialización, de igual manera existe una asociación de mujeres dedicadas a la crianza y venta de aves de corral; como parte de los servicios con los que cuenta la zona son un puesto de salud pertenecientes al área de salud

de Rioverde, una escuela para el recinto y además cuentan con energía eléctrica, actualmente se está construyendo la planta de tratamiento de agua potable.

En la actualidad, parte de la siembra del producto lo destinan a la elaboración de productos tradicionales, cuya materia prima son elementos elaborados por personas de la comunidad, si gustan les invito a probar lo que se prepara en esta zona; así también estaremos apoyando a la dinámica productiva y turística local.

Los productos que encontramos a continuación, y que es elaborado con las cosechas de este lugar es chocolate caliente,

*Posterior a la degustación saldrán del sitio en dirección al bote, tomando en cuenta las sugerencias al momento de subirse al bote con dirección hacia la desembocadura del río en el mar. En este tramo del recorrido se realizará la observación de aves características de la zona de riberas y manglares y la ejecución de pesca artesanal. Es importante considerar que en este trayecto conforme lo que se encuentre durante el recorrido el guía deberá ir comentando estas actividades.*

- Minutos: 20'
- Recorrido hacia la desembocadura del río en el mar

**DESEMBOCADURA RÍO VERDE EN EL MAR**



Durante el recorrido se pueden observar distintas especies de aves características principalmente de la zona de manglar y que se las puede observar a lo largo de la orilla del río, dentro de las que se pueden nombrar:

**Pelicano pardo** (nombre común)  
**Chigoso** (nombre común en la zona)  
**Pelecanus occidentalis** (nombre científico)

Se caracteriza por poseer un pico muy largo, el cual le sirve para capturar y pescar los peces que nadan cerca de la superficie. Lo caza lanzándose de picada hacia el mar. Otra peculiaridad de esta ave es el patrón de vuelo, los vuelos de distancia son en forma de "V" o en fila india. Es un ave muy común y conocida a lo largo de la costa, generalmente perchan en rocas así como también en árboles por ejemplo los manglares.

**Tiro 1:**

**TIRO**

<p><b>Llegada de los turistas</b></p> <p>⌚ Minutos: 20' ➡ Llegada al recinto vuelta larga</p> <p><b>PRESENTACIÓN DEL GUÍA</b></p> <p>Mi nombre es..... soy representante del recinto..... y este día seré la persona quien les acompañe durante el recorrido que haremos por esta zona, es importante que sigan la recomendación de no botar basura, respetemos nuestra casa y el ambiente que nos rodea. Si tienen alguna pregunta durante el recorrido no duden en hacerla, estoy aquí para ayudarles y darles a conocer un pedazo de la diversidad biológica y cultural que posee nuestro país. ¡¡Bienvenidos!!</p> <p>Ahora que ustedes me conocen quiero que se presenten y me digan sus nombres, pero lo vamos a hacer de una manera dinámica....</p>	<p><b>INICIO DEL RECORRIDO EN VUELTA LARGA</b></p>  <p>El desarrollo de la presente ruta inicia en el recinto Vuelta Larga, cantón Riorverde, Provincia de Esmeraldas; esta comunidad está compuesta por alrededor de 56 familias dedicadas a varias actividades productivas como la agricultura, pesca, industria de cocadas, entre otras actividades desarrolladas artesanalmente para el consumo de las personas de la comunidad y para la venta.</p> <p>Hablamos de una comunidad antigua que inició con pocos pobladores, los primeros habitantes no contaban con luz eléctrica y el acceso al sitio era mediante un camino de herradura, poco a poco se fueron facilitando los servicios para el lugar, gracias a las acciones realizadas por algunos miembros de la comunidad, se consiguió luz eléctrica, una escuela para el recinto y un camino carrozable.</p>	<p><b>Llegada a Cevicangre</b></p> <p>⌚ Minutos: 7' ➡ Ingreso restaurante Cevicangre</p> <p><b>VISITA CEVICANGRE COMO EMPRENDIMIENTO TURÍSTICO COMUNITARIO</b></p>  <p>Estamos en un lugar que funcionaba anteriormente como camaronera, (en Cevicangre), sin embargo, se inició un emprendimiento turístico que involucra y favorece a la comunidad: Cevicangre.</p> <p>Este proyecto inició con el impulso y apoyo de la Unión Europea y Proderena con un proyecto de engorde de cangrejos azules que ofrecieron a la comunidad. Es una iniciativa de asociaciones que lleva ejecutándose aproximadamente dos años, funciona como una asociación con alrededor diez socios, quienes contratan los servicios de más personas de la comunidad con el fin de beneficiar con la generación de fuentes de empleo a los miembros del recinto.</p> <p>El conocido cevicangre consiste en la preparación y presentación de una porción de ceviche de camarón, un encocado de cangrejo con arroz y patacones y una pipa bien helada. Es importante que conozcamos como inicia este proceso de engorde de los cangrejos para lo cual vamos a dirigirnos a los chiqueros o engordaderos de cangrejos.</p>	<p>⌚ Minutos: 12' ➡ Chiquero o engordadero de cangrejos</p> <p><b>VISITA A CHIQUEROS O ENGORDADEROS DE CANGREJOS AZULES</b></p>  <p>Estamos en el lugar donde se les ubica a los cangrejos luego de ser traídos desde localidades del norte de la provincia. Este proceso de engorde del cangrejo se inicia desde la compra del mismo, al comienzo la gente del lugar lo vendía, sin embargo por ser muy pequeños se evitó continuar comprando en este sitio, ahora el cangrejo se compra en Borbón, Majahual, Limones entre otras localidades del cantón Eloy Alfaro; generalmente se compran entre 300 a 500 cangrejos semanales de la especie del cangrejo azul (<i>Cardisoma crassum</i>), se los compra a intermediarios o revendedores ya conocidos, sin embargo en un futuro se pretende contar con un propio criadero que permita abastecer directamente,</p>
<p><b>PRESENTACIÓN DEL GRUPO</b></p> <p><i>Sugerencias de dinámicas para presentarse:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El guía ubica a todas las personas en círculo y comienza diciendo: "Mi nombre es ...; si fuera un animal sería una lechuzca"... "porque podría ver de noche". El guía da un tiempo para que los participantes piensen en el animal que les gustaría ser o que crean que van a encontrar en la zona y el porqué. El primero de los visitantes que se encuentra en el círculo empieza y el siguiente tiene que decir su nombre, el animal que le gustaría ser, el porqué y tiene que repetir también lo que ha dicho su compañero de la derecha.</li> <li>2. El guía dice al grupo que están en una situación de naufragio y que deben formar botes salvavidas con algunas de estas características: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que no queden de la misma familia o grupo.</li> <li>• Que no se conozcan entre sí.</li> <li>• Número de integrantes en el bote.</li> <li>• Mixtos o sólo hombres y/o mujeres.</li> </ul> </li> </ol> <p><i>Al final, el guía pide a cada bote que demuestre que cumplió sus tareas y decide si sobrevive o naufraga.</i></p>	<p>Antiguamente la gente vivía del cangrejo, siempre los capturaban en los lugares cercanos a los manglares con una especie de palanca o gancho largo teniendo la facilidad de escoger lo mejor; sin embargo, hace 30 años se ha podido observar la presencia de camaronerías en la zona, por lo que se ha dado una disminución paulatina de individuos de la especie. Actualmente el número de camaronerías ha disminuido y con esto se observa una reducción en el uso de químicos, y por lo tanto menor contaminación.</p> <p>Se solían elaborar algunos platos a base de maíz, conocidos como <i>casabe</i> o <i>champu</i>, son preparados con productos extraídos en la zona. También se hacía la panda de pescado, un plato en el cual al pescado, previamente aliñado se lo envuelve en una hoja y se lo pone a la parrilla para asarlo; lamentablemente estas tradiciones se han ido perdiendo y en la actualidad se observa muy poco estas costumbres.</p> <p>Sigamos por favor, en este momento les explicaré uno de los aspectos más representativos y conocidos de este lugar: el Cevicangre.</p> <p><i>El guía conduce a los turistas hacia el ingreso del restaurante Cevicangre, donde hará una breve explicación de este plato típico del lugar.</i></p>	<p><i>En este momento se dirigen hacia el chiquero o engordadero de cangrejos donde habrá una breve explicación de este proceso, en este punto y como se ha hecho en ocasiones hasta la fecha cuando sea posible, sería un valor agregado que las personas elijan el cangrejo que ellos quisieran probar, de esta manera se da gusto a los turistas. Importante que conozcamos como inicia este proceso de engorde de los cangrejos para lo cual vamos a dirigirnos a los chiqueros o engordaderos de cangrejos.</i></p>	<p>para lo cual se ha iniciado ya con la reforestación del mangle. Una vez que se ha conseguido la especie, se los coloca en los chiqueros o engordaderos de cangrejos que contiene tres cajones, en donde se les alimenta con: maíz molido, arroz, yuca, coco, plátano, maduro, repollo, zanahoria, caña y agua; todos estos alimentos varían por días con el fin de cambiar la manteca del cangrejo, el sabor y la textura de su carne. Se los mantiene de 8 a 15 días hasta el consumo y por semanas se trabaja con cada uno de los cajones; dependiendo de la temporada, cuando es temporada alta los cangrejos se los consume más rápido, pero cuando es temporada baja la permanencia de los mismos en los cajones es más larga.</p> <p>La Asociación Cevicangre y la Ruta del Cacao conscientes del cuidado de la naturaleza y sus especies, mantiene políticas de respeto hacia la etapa de veda desde el 15 de enero hasta el 15 de febrero por el periodo de precortejo y còpula o a su vez desde el 15 de agosto hasta el 15 de septiembre por el periodo de muda o cambio de caparazon. Somos conscientes de la conservación de esta especie permitiendo mantener el equilibrio ecológico y logrando un manejo racional del recurso, lo que garantizará la supervivencia de la especie.</p>

**Tiro 2:**

Aquí es importante considerar la hora en la que se encuentran, pueden existir personas que deseen almorzar o a su vez quieran continuar el recorrido, dejar solicitando los alimentos y a su regreso degustar de los platos típicos. Es importante considerar este factor en este momento del recorrido. El guía deberá preguntarle en este lugar.

Para las personas que continúan con el recorrido, el guía las conducirá hasta el inicio de las gradas de acceso al bote en el malecón, para colocarles el chaleco salvavidas e iniciar el recorrido en el bote. En este lugar pueden enterarse de las aves que encontrarán en el recorrido, conociendo de las mismas en el panel informativo que se encontrará en el lugar.

Una vez listos para iniciar el recorrido en el bote, se ayuda a los turistas a subir al mismo, dando las instrucciones de desplazarse con precaución al subir y durante la permanencia en el bote.

En este momento el guía deberá tomar en cuenta, que iniciado el recorrido, el ruido del motor no permitirá a los turistas escuchar claramente el mensaje que está transmitiendo, por lo que se sugiere ir suave para que el ruido no interrumpa la interpretación del guía.

⌚ Minutos: 5'  
➡ Sentados en el bote, iniciado el recorrido

**INICIO RECORRIDO EN EL BOTE**



En este momento iniciaremos el recorrido por el río que lleva el nombre del cantón, es un río navegable durante todas las épocas del año, teniendo un mayor caudal en la época de invierno en la cual, gracias al aumento del nivel del río, se puede acceder con mayor facilidad a las localidades ubicadas hacia el sur como la parroquia de Chumunde, pasando el recinto de San Vicente en donde finaliza el recorrido de la Ruta del Cacao.

Antiguamente el agua del río era utilizada para el consumo, en la actualidad este hábito no es común, ya que como se comentó anteriormente la presencia de camaronerías han originado la contaminación en la zona.

⌚ Minutos: 8'  
➡ Llegada a recinto El Alto y Guayabillo

**PARADA RECINTOS EL ALTO Y GUAYABILLO**

Bienvenidos al recinto "El Alto", destacado por la elaboración de conservas: tenemos un delicioso dulce de guineo maduro; también se prepara el alfenique; producto elaborado a base del jugo de la caña y la cocada especial. Muchas personas del lugar viven de este trabajo. Elaboran los productos y luego los comercializan en lugares como Esmeraldas, Las Peñas, Santo Domingo.



Cercano a este lugar se encuentra el recinto "Guayabillo" se caracteriza por la elaboración de panela o ladrillo y de la cocada de caña, también conocida como la cocada de hoja, es otro tipo de cocada que se produce en la zona. Todos estos productos de conservas tienen un sabor diferente el uno del otro ya que varían los productos con que se elaboran. Estas conservas son elaboradas para la venta. Las iniciativas comunitarias son importantes fuentes generadoras de trabajo, que benefician a los miembros de las localidades y favorecen el desarrollo comunitario.

*Regresando al bote, se repite la recomendación inicial de sugerir un desplazamiento seguro al subir al bote, iniciar el recorrido despacio hasta que el guía explique lo que a continuación se detalla.*

⌚ Minutos: 7'  
➡ Recorrido en bote hasta la llegada a San Vicente

**RECORRIDO EN EL BOTE HASTA SAN VICENTE**

Generalmente la tala de árboles en la provincia de Esmeraldas es un problema reconocido. En la zona se pueden observar áreas de terreno donde el bosque ha sido deforestado, y que posteriormente son utilizados para sembríos de plátano, arroz o maíz.

Afortunadamente, hasta el momento no se puede considerar como un problema de la zona, ya que no se ha convertido en una actividad productiva para el sector; sin embargo es



importante generar una conciencia en las personas sobre los impactos negativos que generan este tipo de actividad. De igual manera se ha venido trabajando con las personas del sitio en el tema de capacitaciones en el tratamiento de la basura, esto se ha dado desde el inicio del proyecto; ya que anteriormente por desconocimiento, toda la basura se botaba al río sin reconocer el daño que se estaba causando, ahora que se mantiene el proyecto se trata de continuar trabajando con la gente del lugar.

*A pocos minutos de la llegada a San Vicente es importante que el guía conjuntamente con el conductor del bote, estén atentos para en ese momento disminuir la velocidad y poder continuar con la explicación a la llegada de San Vicente, en este punto se ofrece a los turistas un momento de relajación para poder nadar en el río; de igual manera es importante que el guía pueda explicar al turista interesado en esta actividad que en ese lugar no es peligroso y que puede hacerlo con total tranquilidad, ya que es un lugar destinado propiamente para esta actividad. De igual manera se les planteará el tiempo de permanencia en el río para que no existan retrasos y se pueda continuar y finalizar con el recorrido por la zona.*

⌚ Minutos: 10 - 15' dependiendo si hay turistas interesados en nadar  
➡ Llegada a San Vicente

**EN SAN VICENTE**

Estamos próximos a la llegada a San Vicente, otro de los recintos del cantón Rioverde ubicado a pocos kilómetros del recinto Vuelta Larga, a este lugar se puede acceder por bote desde Vuelta Larga o por camino carrozable desde la "Y" de Palestina que conduce hasta el ingreso occidental a San Vicente, mediante el cual se debe atravesar un puente colgante. Precisamente en este lugar, a las orillas del río, se



origina un balneario de agua dulce, ideal para la distracción y esparcimiento de los visitantes. Si ustedes gustan podemos dedicar unos 15 minutos para que realicen una actividad recreativa de nadar en el río.

*Una vez que los turistas estén listos para continuar con el recorrido, se les reúne en el ingreso a San Vicente y se les conduce hasta la esquina en donde se dará una breve explicación sobre las actividades que los pobladores realizan en San Vicente y se inicia con la explicación de la actividad cacaotera en el lugar.*

⌚ Minutos: 10'  
➡ Ingreso San Vicente

**RECORRIDO EN HACIENDAS CACAOTERAS Y ALGUNAS PARADAS EN LAS MISMAS**



Dentro de las principales actividades a las que se dedican los pobladores del lugar están la cosecha de productos como limones, aguacate, etc. y principalmente la siembra y cosecha del cacao. Por lo tanto es importante

conocer la historia del cacao y su producción en la zona.

La palabra cacao se deriva del idioma maya y azteca, quienes se conocen como sus primeros productores y consumidores. Estas tribus usaban la palabra "cacahuatl" para describir al cacao y "xocoatl" al chocolate.

La historia del cacao en Ecuador y específicamente en la provincia de Esmeraldas inicia con la llegada de Pizarro en 1526 y 1527, en donde a su llegada a Bahía Mateus, en la actualidad Esmeraldas, de acuerdo a varios registros ya se encontraban cultivos de cacao, sin embargo se desconoce el año en el que se empezó a sembrar y cultivar en el país.

Para 1895, el registro de haciendas cacaoteras en el país ascendía a 4827 fincas repartidas entre algunas provincias principalmente de la costa del país, encontrando 270 fincas en la provincia de Esmeraldas representado por el 6% del total de fincas identificadas. Específicamente en la zona de San Vicente se desconoce el inicio del proceso de cultivo y producción del cacao, sin embargo de acuerdo a lo que comentan las

#### d. Imagen

Para la propuesta de la imagen de la ruta se analizaron los resultados del estudio de benchmarking y mercado. Adicionalmente se realizó otro análisis de benchmarking considerando rutas turísticas con características de agro producción, tanto a nivel nacional como internacional, pudiendo así identificar la existencia de iniciativas con la misma denominación pero en ubicaciones diferentes dentro del país (Anexo No.3).

Sobre esta base, se presenta la propuesta de trabajar en una marca paraguas de Ruta del Cacao, la que deberá ser validada por el Ministerio de Turismo, y que permita incluir a los diferentes circuitos que han tomado esta denominación.

Se proponen realizar derivaciones para cada circuito, es decir, todos serán RUTA DEL CACAO, pero deberá ir acompañado del nombre del tramo y de un logotipo característico de la zona.

A continuación se plantea el diseño de la imagen para la Ruta de Cacao de Rioverde en la provincia de Esmeraldas, la cual incluye ciertos elementos que marcan la diferencia con los otros tramos en el país; de esta manera se marca y crea una imagen única y diferenciada de acuerdo a los aspectos más representativos del lugar como se observa en la imagen a continuación planteada.

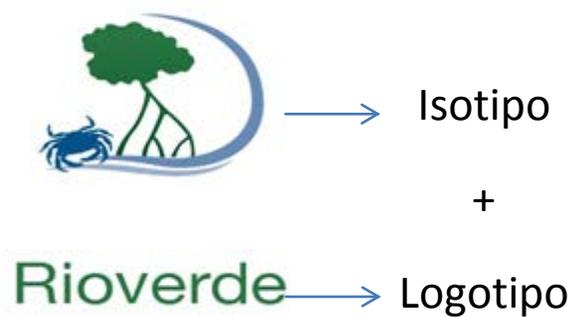


A continuación se detallan los elementos de la marca:

**MARCA PARAGUAS:**



**IDENTIFICACIÓN DE LA ZONA:**



### **e. Estrategias de marketing y comercialización para la Ruta del Cacao**

A fin de garantizar la sostenibilidad económica del proyecto, es necesario facilitar líneas estratégicas que orienten el desarrollo efectivo y eficiente de actividades encaminadas a la promoción y comercialización del producto turístico de la Ruta del Cacao, garantizando así un flujo turístico importante que genere ingresos a las comunidades involucradas.

Se proponen estrategias a nivel de Producto, Precio, Plaza y Promoción.

#### **Producto**

Como se señaló anteriormente, el proyecto Ruta del Cacao promueve la comercialización de 5 subproductos:

1. Cevicangre: plato gastronómico que se comercializar de momento por promoción “boca oreja”. Es percibido como un producto de calidad, con un servicio que aún puede mejorar.
2. Paquete 1: incluye el consumo del plato tradicional, la visita a San Vicente y Desembocadura del río.
3. Paquete 2 (cevicangre+San Vicente): incluye el consumo del plato tradicional y la visita a San Vicente con el detalle de actividades señaladas en la ficha de paradas.
4. Paquete 3 (cevicangre + desembocadura del río): incluye el consumo del plato tradicional y un recorrido en bote hacia la desembocadura del río.
5. Alquiler de kayaks: la actividad se ofertará fuera del paquete sobre todo debido a la poca capacidad de equipos (5 unidades).

**Estrategia:** Diversificación de oferta de calidad.

#### **Acciones recomendadas:**

- Mantener la gama de productos propuestos para atender a las diferentes necesidades de los clientes.
- Identificar capacidad técnica y asociativa de otras comunidades interesadas en participar del proyecto para incluir nuevas paradas, lo que se realizará previo un análisis costo-beneficio de los actuales socios.
- Establecer estándares de calidad para cada producto y revisión periódica del cumplimiento de los mismos. Ej: presentación de platos, protocolos de guianza, entre otros.

Recordar que el producto siempre debe ser estándar, no se pueden hacer variaciones o improvisaciones, y menos sin advertir al cliente. Esto se aplica tanto para los platos gastronómicos como para la guianza y los recorridos.

## Precio

Los precios que se han fijado para los productos tienen márgenes de contribución conservadores, esto debido a que el mercado de momento es principalmente familiar y en su mayoría de procedencia local y nacional, lo que los hace consumidores frecuentes.

**Estrategia:** Mantener los precios con márgenes de contribución conservadores acordes al mercado.

Acciones:

- Llevar un control contable más formal y efectivo, a fin de visualizar los beneficios del negocio.
- Buscar un mayor beneficio optimizando las acciones de negociación con los proveedores, abaratando costos.
- Los precios deben ser ofertados incluyendo IVA, a fin de evitar posibles discrepancias con los clientes.
- Todos los productos deben ser facturados.

Recordar que el cliente siempre realiza un análisis precio/producto, y si el producto tiene un precio elevado en relación, al mercado esperará excelencia, caso contrario se sentirá defraudado, posiblemente no regrese y haga mala promoción de la iniciativa. Por cada turista satisfecho regresan 2, por 1 insatisfecho dejan de venir 10.

## Plaza

De momento el Producto Ruta del Cacao no es comercializado por operadores locales, quienes pese a ya conocer el producto consideran que aún requiere mejorar su oferta, adicionalmente conocen que por la jerarquía de los atractivos, la ruta se orienta más al mercado local y nacional. Pese a esto, es importante establecer canales de comercialización o distribución tanto con operadoras locales (receptivo) como con establecimientos turísticos de destinos cercanos como Esmeraldas, Tonsupa, Atacames y Las Peñas. Esto debido a que los turistas que llegan a la provincia lo hacen directamente sin operador y con vehículo propio, así que cuando llegan al que fuere su destino base (donde pernoctarán) buscan actividades para realizar en el día. De momento no se consideran a los operadores nacionales pues cuando éstos movilizan turistas internacionales, se ponen en contacto con operadores receptivos y no directamente con cada servicio.

**Estrategia:** Establecer canales de comercialización.

**Acciones:**

- Fam trip con los gerentes o propietarios de hoteles de alta categoría de destinos cercanos (Esmeraldas, Tonsupa, Atacames, Las Peñas).
- Definir incentivos a la comercialización por parte de operadores y empresas turísticas. Por ejemplo, para operadores se podría dar hasta un 5% de descuento en la venta de todos los productos, lo que para grupos ya es representativo. Para empresas turísticas se podría obsequiar un consumo de un paquete completo por cada 20 personas referidas.

Recordar que el canal de comercialización es fundamental para garantizar un flujo permanente de clientes de mayor gasto, pues por este medio se puede captar un mayor número de turistas nacionales e internacionales.

**Promoción****Estrategia: Enfoque hacia consumo del producto**

De momento el producto Cevicangre pese a no realizar acciones de promoción tiene un considerable número de clientes, los que se concentran principalmente en fines de semana y feriados, respondiendo al perfil del cliente familiar.

Bajo esta consideración, es importante destacar que una promoción muy agresiva no es recomendable por aspectos como la capacidad de producción, misma que está limitada a la cantidad de materia prima e insumos y al espacio físico disponible. Es por esto, que las acciones de promoción no deben ir encaminadas a incrementar el número de turistas, pero si a garantizar la compra de un producto completo que no sea únicamente el plato gastronómico.

**Acciones:**

- Realizar pautaje en radios de la provincia de Esmeraldas, principalmente cantones Esmeraldas, Atacames, Eloy Alfaro y Rioverde; el mensaje que debe ser transmitido se basará en la invitación a realizar el recorrido por la RUTA DEL CACAO, destacando los elementos que esto incluye, y asignando la imagen de un producto rural para el esparcimiento de familias. Se podría ofertar canje de productos o gratuidades por los pautajes.
- Acciones de press trip con prensa nacional, a fin de que lograr publrreportajes o promoción con bajo costo. Se recomienda el contacto con revista A Bordo de TAME y Mundo Diners, la primera por distribuirse en los vuelos que llegan a Esmeraldas y la segunda por ser de alto consumo de turistas nacionales quienes circulan por la ruta Spondylus durante feriados principalmente.
- Impresión y distribución de trípticos promocionales en oficinas de información turísticas en aeropuerto, terminal terrestre, municipios, MINTUR y principales hoteles y operadores de Cantones Esmeraldas, Atacames, Eloy Alfaro y Rioverde.

Recordar que todas las acciones de promoción deben ser desarrolladas bajo un análisis costo beneficio. Es así que ciertas acciones como pauta en televisión son elementos bastante agresivos promocionalmente que podrían generar una sobre demanda del producto, lo que desencadenaría en demanda insatisfecha. Adicionalmente el costo es muy elevado frente al beneficio directo que podría generar.

Como parte de la consultoría, a continuación se presenta el diseño de un tríptico promocional que busca motivar el desplazamiento de los turistas hacia el destino.

## f. Tríptico publicitario

### Tiro

#### Actividades en la naturaleza

La paz y tranquilidad son características de este lugar que favorecen a un escenario y entorno que permitirán el desarrollo de actividades en la zona:

- Paseos por el río que lleva el nombre del cantón y actividades deportivas como el kayak. Río navegable durante todas las épocas del año, apto para que los turistas puedan nadar, teniendo un momento de esparcimiento y relajación.
- Visita a los criaderos y explicación sobre el proceso de engorde de los cangrejos azules, elemento principal del conocido Cevicangre.
- Visita a fincas cacaoteras y explicación sobre procesos de cultivo y producción del cacao.
- Pelícano pardo, fragata, cormorán neotropical, variedad de garzas y garcetas, entre otras, son aves que podrá observar fácilmente a orillas del río durante el recorrido en bote hacia las diferentes localidades de la zona.



#### Iniciativas comunitarias, fuentes generadoras de trabajo

El recorrido por esta Ruta comprende sectores y localidades dedicadas al desarrollo y emprendimiento de actividades económicas que permiten la generación de fuentes de trabajo, con el principal objetivo de dinamizar la economía local.

La calidez de la gente de las comunidades como Vuelta Larga, El Alto, Guayabillo, San Vicente, generan un valor agregado a la visita a estos lugares; incentivando el desarrollo de las nombradas actividades productivas de la zona.

Recuerde: Las iniciativas comunitarias son importantes fuentes generadoras de trabajo, benefician a los miembros de las localidades y favorecen el desarrollo común.



Disfrute del **mundo del cacao:**  
naturaleza, interesantes actividades  
y **sabores únicos**



## Retiro

### ¡BIENVENIDO!

Bienvenido al recinto Vuelta Larga del Cantón Río Verde. Aquí inicia un singular recorrido en bote de aproximadamente dos horas, donde disfrutará del paisaje, de la observación de aves, podrá degustar de la comida típica esmeraldeña, visitar fincas cacaoteras, entre otras actividades que lo llevarán a encontrarse con la naturaleza; por esta y muchas razones le invitamos a ser parte de **"LA RUTA DEL CACAO"**.

¡Disfrutamos y protejamos la naturaleza durante este interesante recorrido conociendo parte de la biodiversidad de esta zona!

### Actividades a desarrollar

- Degustación de comida típica del lugar: "Cevicangre", plato tradicional conocido por su variedad y único sabor.
- Visita a criaderos de cangrejos azules.
- Paseos en bote.
- Visita a lugares de elaboración de conservas y otros productos a base de caña de azúcar como el alfenique.
- Nadar en el río.
- Kayac
- Pesca vivencial
- Visita a fincas cacaoteras
- Paseos a caballo
- Degustación de productos obtenidos en la zona y elaborados a base de cacao.
- Observación de aves características de riberas
- Y más...

### Mil sabores

Cada uno de los sitios a visitar posee productos gastronómicos que no debe perder la oportunidad de saborearlos:

- Una porción de arroz, una porción de patacones, una porción de ceviche de camarón, encocado, un cangrejo y un coco tierno son los componentes del **Cevicangre**, plato conocido del recinto Vuelta Larga.
- "Templa venas" vino elaborado a base de grosellas.
- Conservas como el dulce de guineo maduro, cocadas y otros productos a base de la caña de azúcar como el alfenique y la panela.
- Una deliciosa taza de chocolate caliente con patacones y queso, productos elaborados en el recinto de San Vicente.



## 5. ANEXOS

### ANEXO No.1: DESARROLLO DE VISITA TALLER – BENCHMARKING

Como uno de los productos a entregar, se planteaba la elaboración de un informe benchmarking de las atracciones turísticas, el que incluyó la visita taller con operadores turísticos, hoteleros y servicios de apoyo logístico de la zona, con la finalidad de identificar los aspectos más importantes a desarrollar en la ruta.

Es importante destacar la predisposición de los asistentes a participar de la actividad.

Se definió el desarrollo de esta visita taller para el día miércoles 28 de diciembre de 2011, realizando la convocatoria a 11 personas, de las cuales asistieron 10, quienes representaban a diferentes niveles de gobierno (central, provincial y local), transporte aéreo y operadores; se excusó en su momento la Asociación de Hoteleros de Esmeraldas.

#### Agenda

Para la visita taller, se programó la siguiente agenda:

09h00	Salida desde CORPOESMERALDAS
10h00	Llegada a la comunidad de Vuelta Larga – Rioverde, y preparación de los participantes para el recorrido realizado en bote
10h15	Salida desde Cevicangre hacia la comunidad de San Vicente, con breves paradas en ciertos lugares para comentar sobre algunas actividades que se desarrollan en la zona
11h30	Llegada a San Vicente, donde los miembros de la comunidad reciben a los participantes del recorrido en una de las casas de los comuneros para servir chocolate caliente con patacones y queso, productos elaborados y obtenidos de la zona
12h00	Recorrido por las fincas cacaoteras de San Vicente para conocer el proceso de cultivo, abono foliar, huertos orgánicos y visita al lugar donde se ha destinado un sitio de descanso

- 13h00 Regreso a la canoa para continuar con el recorrido hacia el norte de la población, para observación de aves y llegada a la unión y desembocadura del río con el mar
- 14h00 Regreso a cevicangre para degustar de la gastronomía del lugar
- 15h00 Inicio del taller con las 10 personas que participaron en el recorrido. El taller incluyó:
- Identificación del mercado mediante votos (dos votos al mercado de mayor importancia y un voto al que le sigue en grado de importancia)
  - Determinación del FODA:
    - Fortalezas
    - Oportunidades
    - Debilidades
    - Amenazas
- Mediante la distribución de dos cartillas por persona para que cada una identifique dos fortalezas, dos oportunidades, dos debilidades y dos amenazas
- Identificación de la marca, de igual manera se dio la apertura para que cada participante proponga nombres de acuerdo a la experiencia y el conocimiento que han tenido durante el recorrido, para que posteriormente, mediante votos por stickers, se identifique y determine el interés por el nombre que se le debería dar al recorrido por la zona.
- 16h00 Finalización del taller de la Ruta del Cacao, regreso a Esmeraldas.

### **Objetivos**

- Identificar las características actuales que se dan en el recorrido, tomando en cuenta la opinión de los actores convocados al taller.
- Determinar el FODA de la zona para trabajar en las características señaladas por los actores.
- Conocer la opinión de los actores relacionados con el proyecto e involucrados en la actividad turística.
- Tomar en cuenta los resultados de la visita taller para los futuros trabajos a ser entregados como parte de la consultoría.

## **Asistentes**

Dentro de los asistentes al taller estuvieron:

1. Nelson Montaña –Gerente Tour Operadora Spondylus
2. Marlene Velez – Agente de Ventas Tour Operadora Marimbas Tours
3. Vielka Hidalgo- Directora de Turismo del Municipio de Rioverde
4. Oscar Vera – Jefe de Desarrollo Comunitario del Municipio de Rioverde
5. Patricio Meza - Director de CORPOESMERALDAS
6. July Estupiñán – Técnica de CORPOESMERALDAS
7. Antonina Vivas – Técnica de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Esmeraldas
8. Cecilia Black – Técnica de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Esmeraldas
9. Xavier Andrade – Jefe de Unidad de Negocios de TAME
10. Sonia Quiñonez – Técnica de Marketing de la Dirección Provincial de Esmeraldas del Ministerio de Turismo
11. Cinthy Veintimilla - IMPULSA grupo consultor
12. Cristina Velástegui – IMPULSA grupo consultor

Durante el recorrido acompañaron a los participantes del taller, varios integrantes de la comunidad de Vuelta Larga, y en el recorrido en San Vicente, representantes de esa comunidad.

## ANEXO No.2: ESTUDIO DE MERCADO BASADO EN ENCUESTAS A CONSUMIDORES ACTUALES DE LA ZONA

La aplicación de encuestas a los actuales visitantes, es una herramienta que ha permitido conocer los intereses de los consumidores reales y su posible interés por la compra de un producto turístico más completo, adicional a la gastronomía que es la principal motivación de visita.

Se planteó un modelo de encuesta que permitiría obtener información sobre aspectos relativos al perfil del consumidor, su percepción sobre el producto actual y la intención de compra de un paquete turístico.

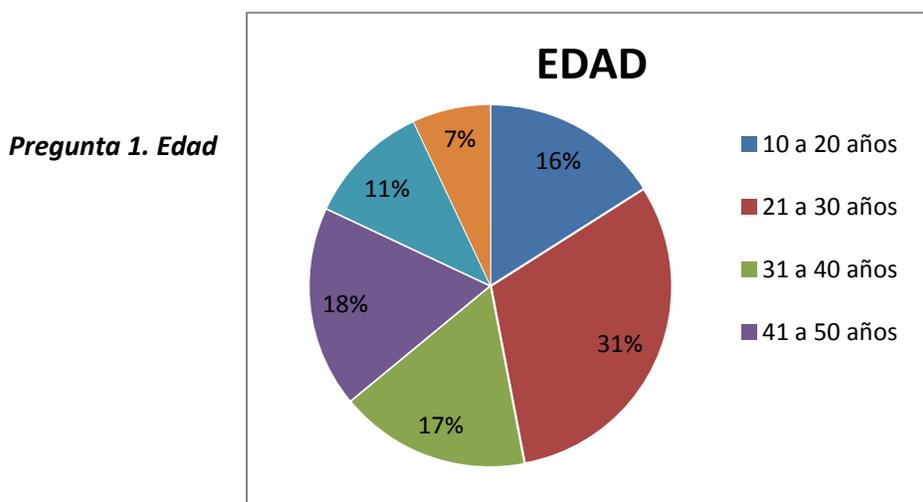
El inicio de la aplicación de las encuestas fue el día jueves 29 de diciembre de 2011, fecha en la cual se pudo obtener 48 encuestas, en ese fin de semana se aplicaron 20 encuestas adicionales; completando un total de 68 encuestas; y para el primer fin de semana del mes de enero del 2012, se terminaron de aplicar las encuestas, obteniendo un total de 100 encuestas aplicadas a las personas que llegan a Vuelta Larga con un fin turístico.

### Objetivos

- Conocer el perfil, comportamiento e interés de los turistas que actualmente visitan la zona.
- Determinar la percepción que tiene el actual consumidor sobre la oferta estrella de la zona (cevicangre).
- Identificar la intención de compra hacia un producto turístico más completo (paquete).
- Obtener resultados que permitan ampliar y definir los componentes del producto turístico Ruta del Cacao.

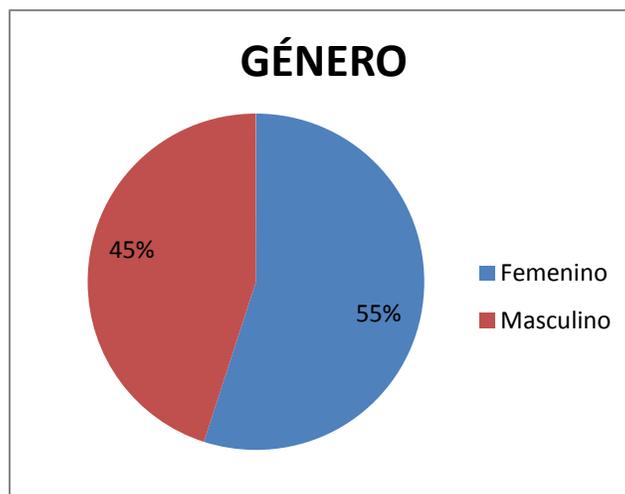
### Resultados

La encuesta constaba de 16 preguntas, a continuación se ilustra los resultados de cada una:



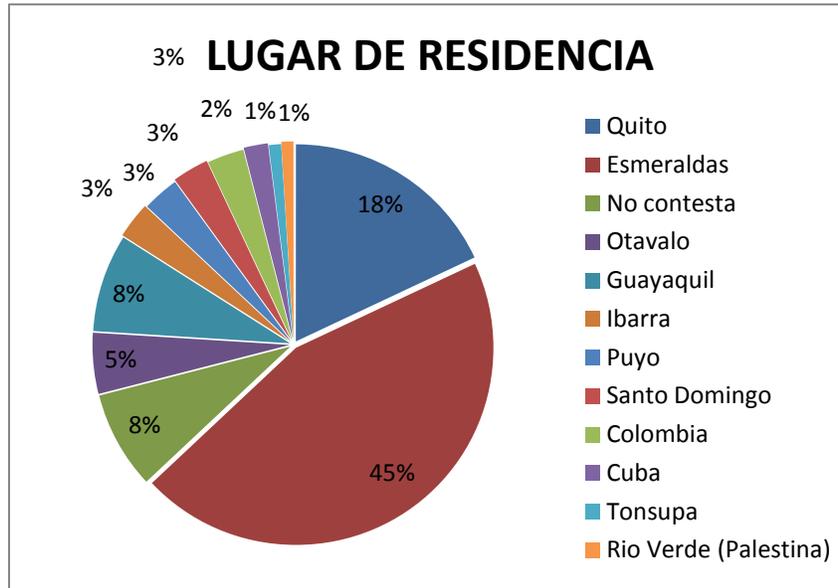
Se puede observar que de la muestra total de 100 entrevistados, el 31% corresponde al rango de edades de 21 a 30 años, seguido por un 18% en las edades entre 41 a 50 años, el 16% de 10 a 20 años, el 11% corresponde a personas de 51 años a 60; mientras que el 7% corresponden personas con más de 61 años.

**Pregunta 2. Género**



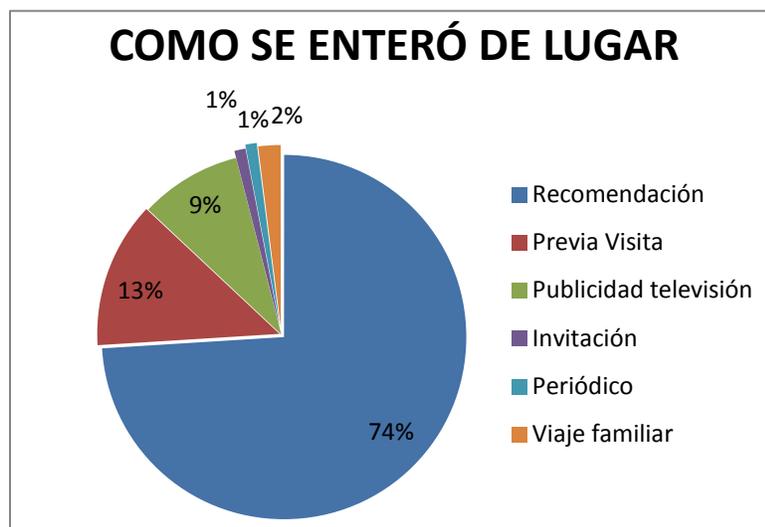
Entre las 100 personas encuestadas, se puede observar que existe una mínima diferencia entre hombres y mujeres siendo 45 personas del género masculino (45%) y 55 personas del género femenino (55%).

**Pregunta 3. Lugar de residencia habitual**



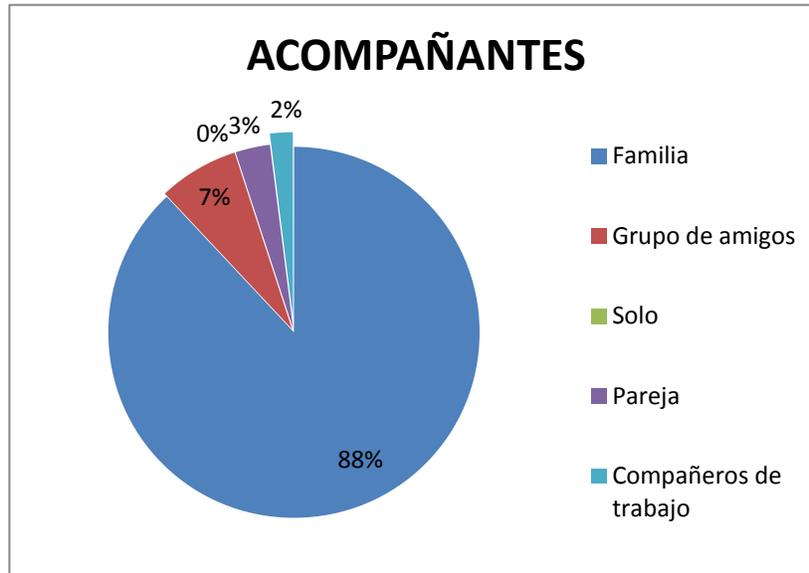
En el gráfico arriba detallado se puede observar que existe un 45% de personas encuestadas provenientes de Esmeraldas, seguido por un 18% de personas cuyo lugar de residencia habitual es Quito; sin embargo es importante señalar que hay una gran variedad de personas provenientes de otras provincias y en bajo porcentaje de países como Colombia.

**Pregunta 4. ¿Cómo se enteró del lugar?**



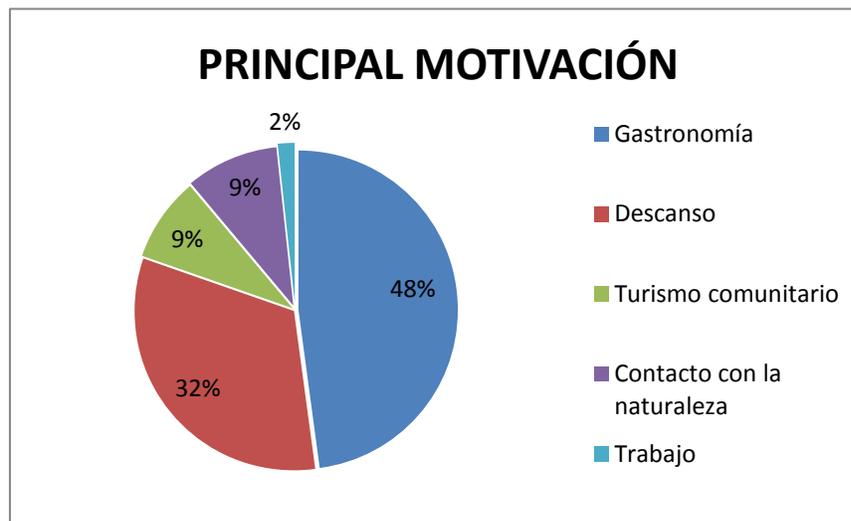
Con más de la mitad de las respuestas para la pregunta número 4, es evidente que el medio mediante el cual la mayoría de turistas conocen sobre el sitio es mediante la recomendación con un 74%, seguido por visita previa con un 13%, publicidad en televisión con un 9%, un 2% es ocupado por viaje familiar y el 1% es tanto para la prensa escrita e invitación.

**Pregunta 5. ¿Viaja en?**



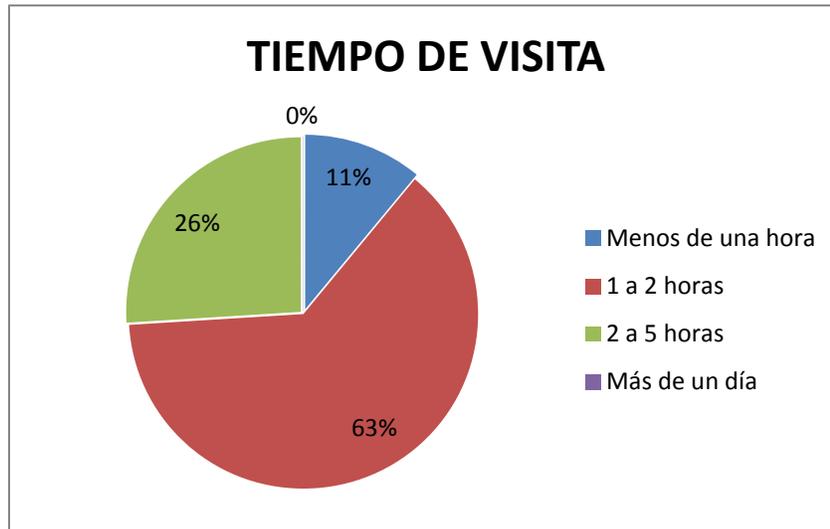
De la mayoría de encuestados, el 88% son personas que viajan en familia, seguido por un 7% de personas que viajan en grupo de amigos, el 3% en pareja y un 2% con compañeros de trabajo.

**Pregunta 6. ¿Cuál es el principal motivo de su visita?**



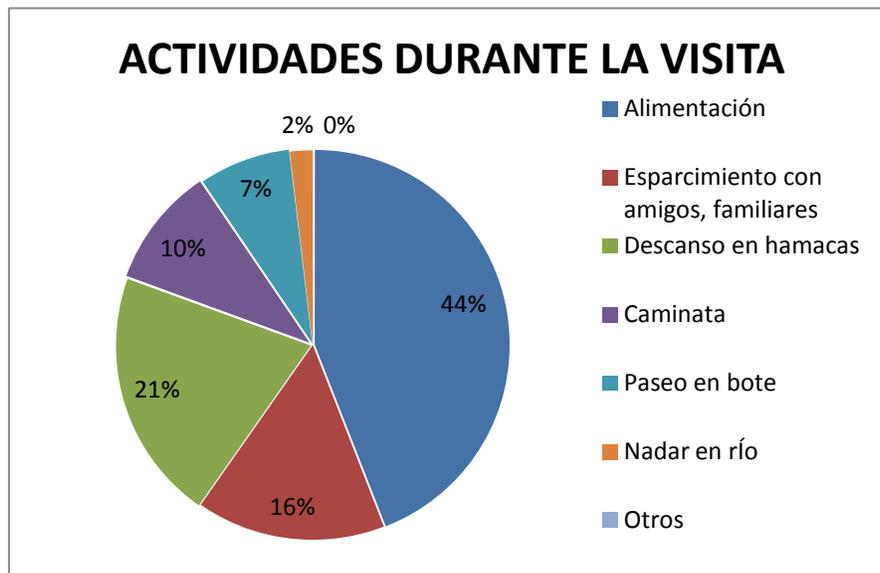
El 48% de los encuestados, viajan al lugar motivados por la gastronomía y los platos típicos de la zona, el 32% viajan con el fin de descansar, con un 9% se puede observar que visitan el lugar tanto para actividades de turismo comunitario así como también por el contacto con la naturaleza y el 2% lo ha hecho por trabajo.

**Pregunta 7. ¿Cuánto tiempo toma su visita en este sitio?**



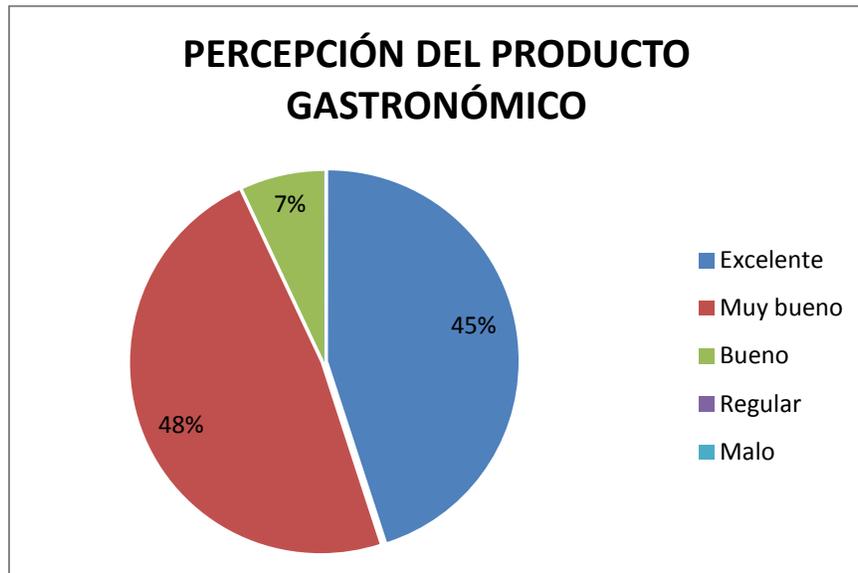
El 63% de los encuestados permanecen en el lugar alrededor de 1 a 2 horas, el 26% de 2 a 5 horas y el 11% menos de una hora; ninguna de las personas entrevistadas permanece más de un día en el lugar.

**Pregunta 8. ¿Cuáles son las actividades que realiza durante su visita?**



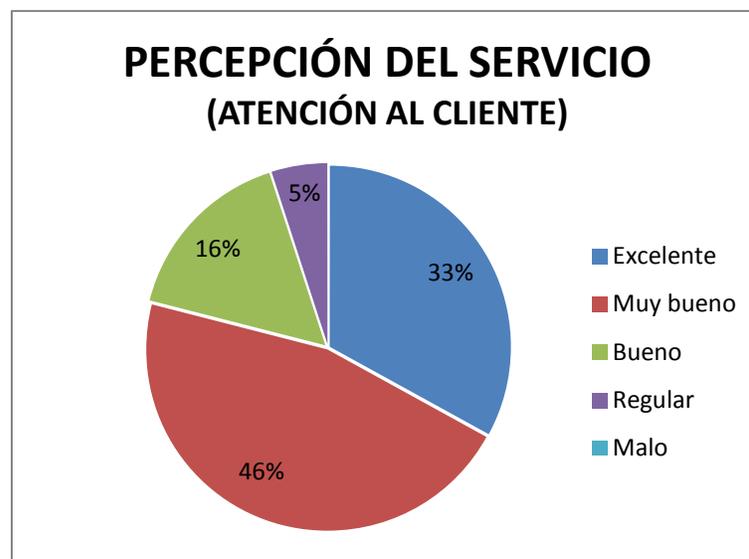
Al referirse a las actividades que realizan durante la visita al lugar se observa que la actividad más desarrollada con un 44% es la alimentación en el sitio, seguido por el descanso en hamacas con un 21% y el esparcimiento con amigos y familiares con un 16%, el 10% lo ocupa actividades como la caminata, el 7% paseo en bote y el 2% nadar en el río.

**Pregunta 9. ¿Si ha tenido la oportunidad de degustar los platos del lugar, cómo calificaría el producto gastronómico?**



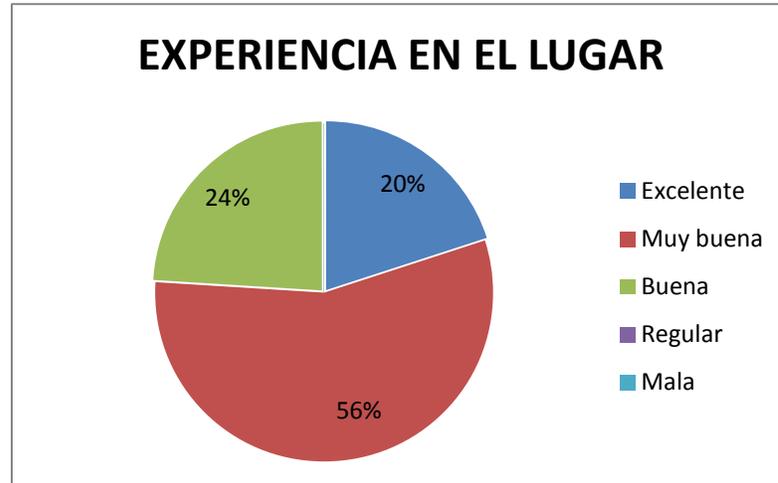
De las 100 personas encuestadas el 48% califica al producto gastronómico como muy bueno, seguido por el 45% como excelente y el 7% como bueno, ninguno de los encuestados a considerado el producto como regular o malo.

**Pregunta 10. ¿Cómo calificaría el servicio (atención al cliente) del lugar?**



El 46% de los encuestados, califica la atención al cliente como muy buena, el 33% como excelente, un 16% como buena y finalmente el 5% la califica como regular.

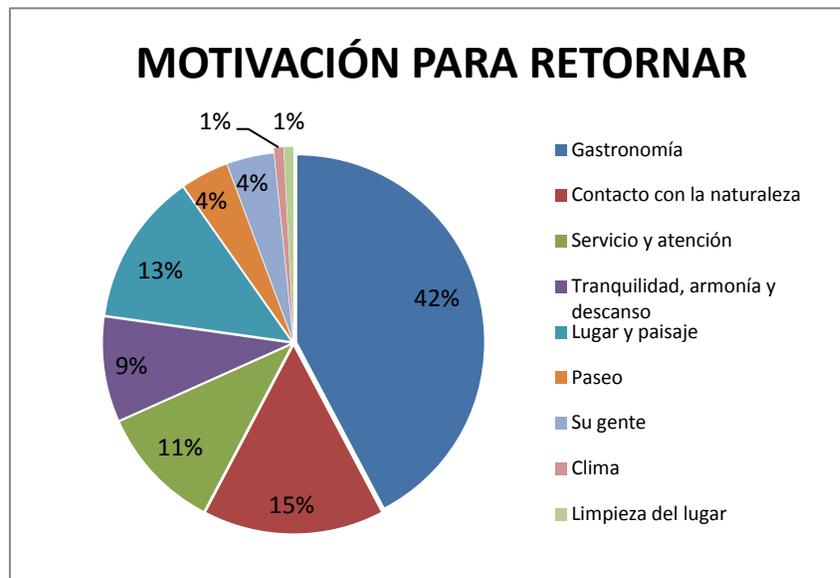
**Pregunta 11. ¿En términos generales como considera su experiencia en esta zona?**



Para considerar la experiencia en el lugar se dio la apertura de que los encuestados la califiquen en base a 5 parámetros, de los cuales el 56% respondió como muy buena, el 24% como buena, mientras que el 20% considera su experiencia en el sitio como excelente, ninguno de los encuestados lo considera como regular o mala.

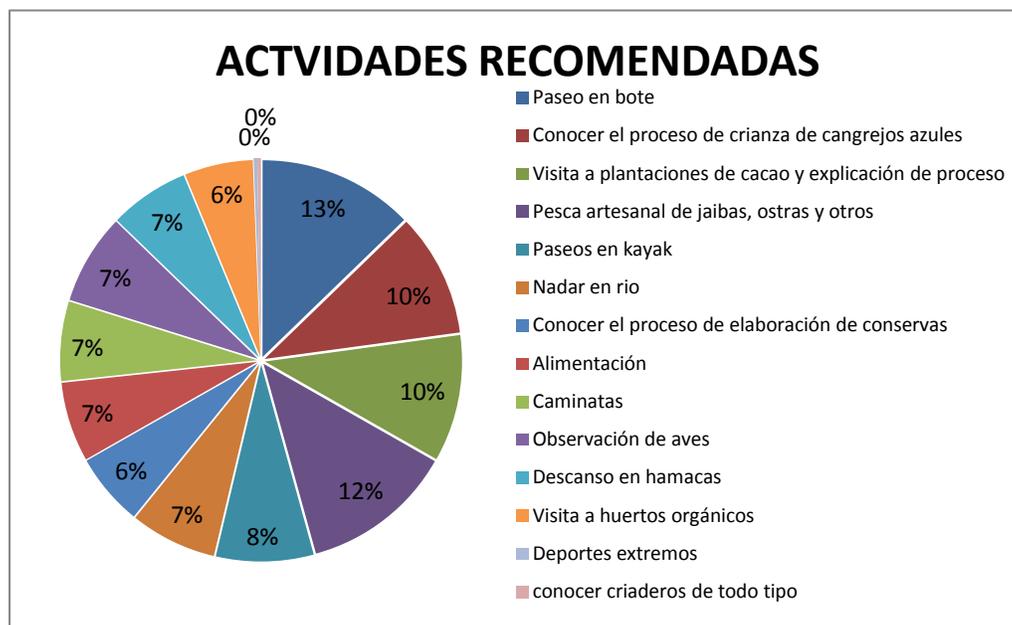
**Pregunta 12. ¿Estaría dispuesto a regresar al lugar? ¿Por qué?**





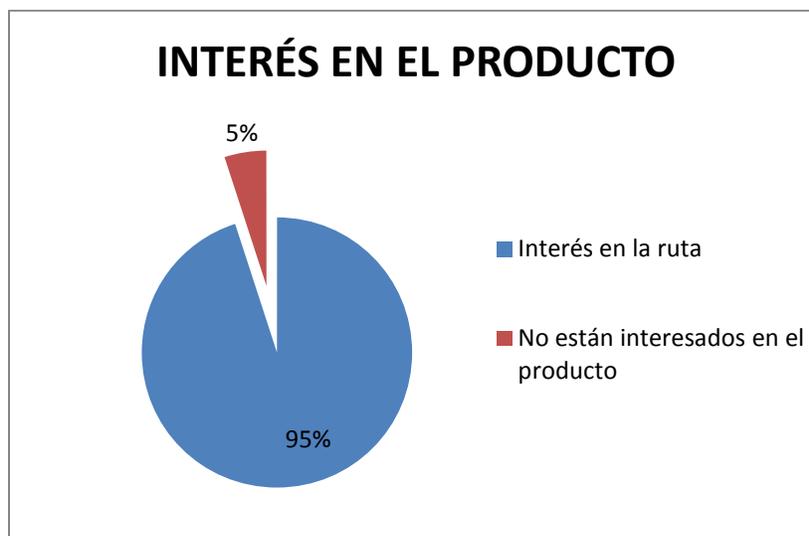
Para determinar la conformidad y el regreso de los visitantes al lugar, se realizó una pregunta abierta, en la cual primeramente el 100% de los encuestados, es decir las 100 personas estarían dispuestos en regresar al lugar por varios motivos, entre los cuales el más destacado es por la gastronomía con un 42%, un 15% por mantener el contacto con la naturaleza, un 13% por el lugar y el paisaje y un 11% por el servicio y atención, el 9% por la tranquilidad, armonía y descanso, entre las motivaciones más destacadas; mientras que el 4% regresaría por paseo y su gente y el 1% por el clima y la limpieza del lugar.

**Pregunta 13. ¿Qué otro tipo de actividades (diferentes a las que ya realiza en la zona) le gustaría realizar?**



Los porcentajes entre las respuestas de estas actividades son muy apretados, sin embargo existe una mayoría del 13% que dedicarían su tiempo a pasear en bote, seguido con una diferencia mínima (12%) de quienes les interesa la pesca artesanal de jaibas, ostras y otros, mientras que un 10% se plantean actividades como conocer el proceso de crianza de cangrejos azules y la visita a plantaciones de cacao y explicación del proceso productivo, el 8% está interesado en realizar paseos en kayak, el 7% nadar en el río, alimentación, caminatas, observación de aves, descanso en hamacas; mientras que el 6% está interesado en la visita a huertos orgánicos.

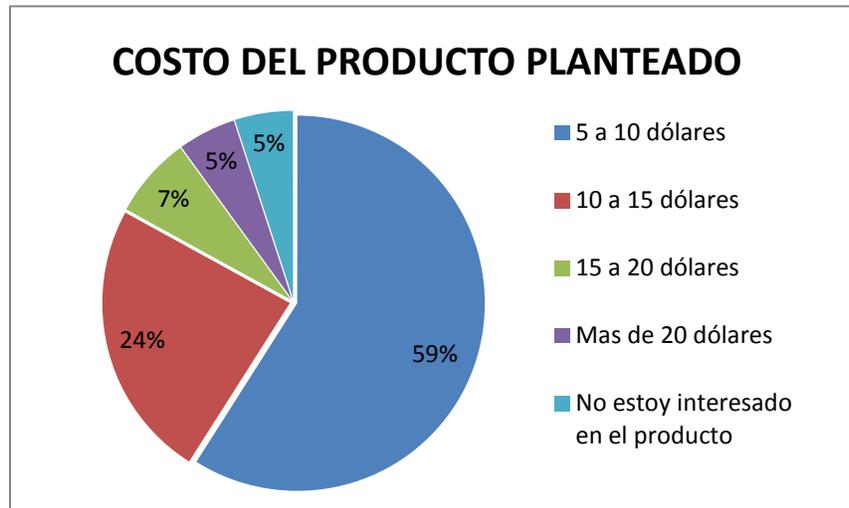
**Pregunta 14. Interés en el producto**



La pregunta a continuación detallada arroja datos, primeramente sobre el interés de las personas en el producto turístico, para lo cual el 95% de las personas se encuentran interesados en la ruta mientras que el 5% restante de los encuestados no demuestran interés en el mismo.

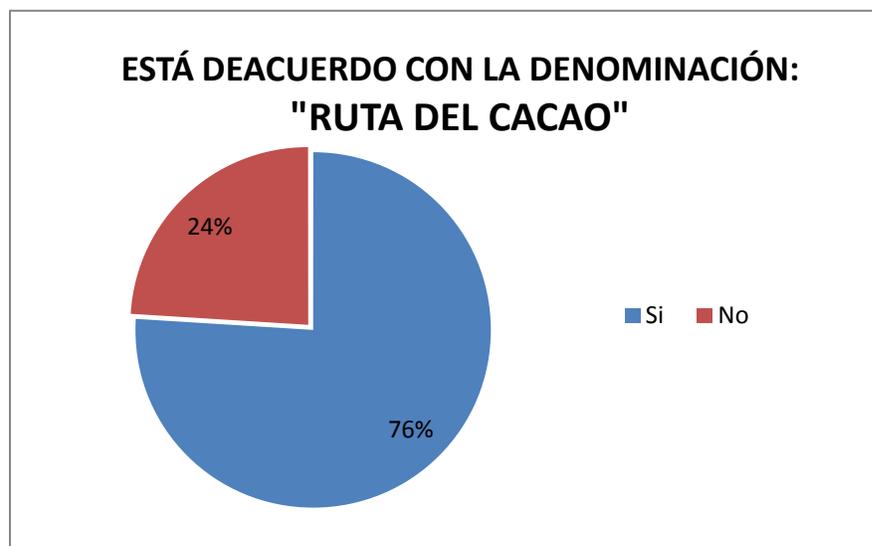
Tomando como base la misma pregunta a continuación se plantea:

***¿Si existiera un producto turístico que implique: paseo en bote hacia población donde se hará una visita a plantaciones de cacao, servicios de chocolate caliente con patacones y queso elaborado en la zona, recorrido para observar cómo se desarrolla la pesca artesanal de jaibas y ostras, observación de la naturaleza durante el recorrido por el río, muestra de proceso para la elaboración de conservas, en un recorrido total de 2 horas; cuánto estaría dispuesto a pagar por esto?***



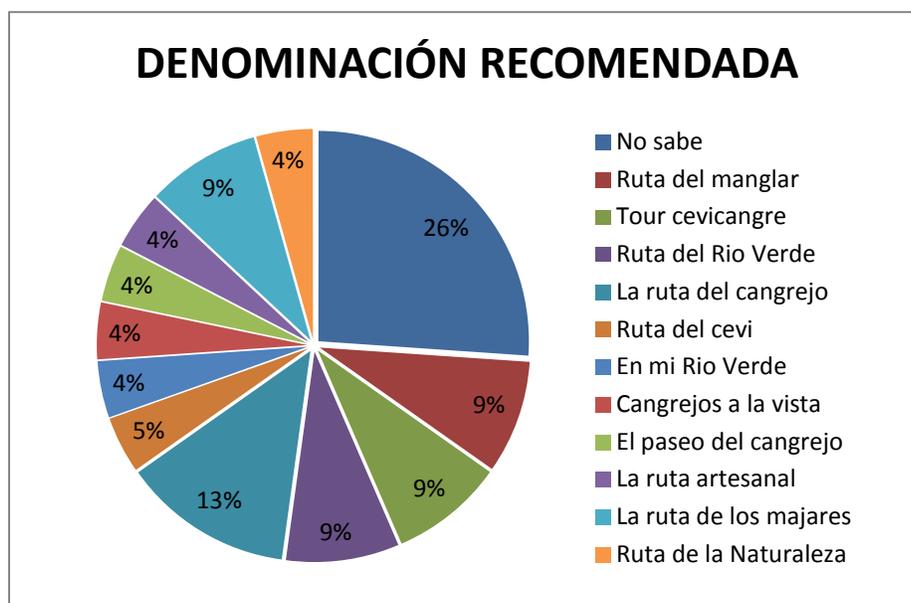
Para determinar el valor del producto se plantearon varios rangos de costos, siendo el que cuenta con un mayor porcentaje, 59%, de 5 a 10 dólares; seguido con un 24% de 10 a 15 dólares, con un 7% de 15 a 20 dólares y con un 5% hay similitud de respuesta con más de 20 dólares, así como también que no muestran interés con el producto en mención.

**Pregunta 15. ¿En base a las actividades antes detalladas considera apropiado que el recorrido se denomine Ruta del Cacao?**



El 76% de los encuestados están de acuerdo con el nombre otorgado al producto turístico, sin embargo un 24% no considera idóneo el mismo, y varios proponen un nombre diferente al ya conocido.

**Pregunta 16. ¿En el caso de que su respuesta sea NO, cual consideraría el nombre adecuado para el recorrido?**



Tomando en cuenta la pregunta anterior, de las 24 personas que, de acuerdo a las actividades planteadas, no están de acuerdo con el nombre Ruta del Cacao; el 26% no sabe qué nombre proponer, sin embargo un 13% propone que el producto turístico debería denominarse la Ruta del Cangrejo, un 9% proponen Ruta del Manglar, Tour Cevicangre, La Ruta de los Manjares o Ruta del Rioverde, el 5% la denominaría como ruta del Cevi; un 4% lo comparten algunos nombres como En mi Rioverde, cangrejos a la vista, el paseo del cangrejo, la ruta artesanal y ruta de la naturaleza.

**Observaciones**

Las encuestas han arrojado datos interesantes para ser considerados dentro del desarrollo general de la consultoría, han permitido identificar el perfil general del turista en base a las actuales visitas que se dan a la zona, y de igual manera han dado a conocer, de acuerdo a los intereses, las actividades que los turistas prefieren y les gustaría desarrollar.

### ANEXO No.3: Análisis de benchmarking de otras Rutas Turísticas

	RUTAS CON DENOMINACIONES SIMILARES		OTRAS RUTAS	RUTAS INTERNACIONALES	
<b>NOMBRE:</b>	Ruta del Cacao	Ruta del Cacao	Ruta de Las Flores	Ruta del Vino	Ruta del tequila
<b>UBICACIÓN:</b>	Provincia del Guayas.	Provincia del Guayas.	Región Sierra, Ecuador.	Argentina.	México.
<b>EXTENSIÓN:</b>	Guayaquil - Tenguel, Yaguachi, Naranjal, Balao.	Se divide en tres zonas, con distintos circuitos. Zona Norte: C1, Canclón - Cañas. C2, El Mate cañas. C3, Pancho Diablo - Cañas. C4, Manglares. Zona Centro: C1, Aguas Calientes - Botija Paqui. C2, Aguas Calientes - Hacienda La Maclovia. C3, Aguas Calientes - hacienda bellavista. Zona Sur: C1, Jambelí Shuar. C2, Hacienda Jambelí. C3, Cerro de Hayas. C4, Comuna Shuar.	Recorre Provincias como Imbabura, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua.	La ruta recorre diez provincias, entre ellas: Salta, La Rioja, Córdoba, San Juan, Mendoza, Río Negro, Neuquén, Catamarca.	Recorre los Municipios: Téquila, El Arenal, Amantitán Magdalena, Teuchitlán, Ahualulco, Etzatlán, San juanito de Escobedo.
<b>DESARROLLO DEL PRODUCTO:</b>	1 año de promoción.	En 2002 se desarrolló la propuesta del producto.	Nuevo.	Relativamente Nuevo.	Considerable participación en el mercado desde el 2006.
<b>RESPONSABLE:</b>	Gobierno Provincial del Guayas.	Ministerio de turismo.	Ministerio de Turismo.	Secretaría de Turismo de Argentina.	Secretaría de Turismo de México.
<b>RECURSOS:</b>	Gastronomía. Platos típicos como el caldo de cangrejo, caldo de bolas, entre otros. Estación del tren Yaguachi. Balneario El Recreo. Haciendas jambelí, Cañas. Comunidad Shuar.	Bosque de Mangle: Reserva Ecológica Manglares Churute. Cerro de Hayas. Aguas Termales: Parroquia Jesús María. Laguna El Canclón. Cascadas de los cerros de Churute y Hayas. Rocas talladas en el alto del cerro hayas. Etnia Shuar Naranjal, Haciendas Cañas, Jambelí, Bellavista, La Sofía, Las Lomas, Platos elaborados con guanta y guatusa, Licor de Cacao.	Haciendas dedicadas a la producción de flores en sus distintas variedades. Gastronomía, platos típicos de los lugares donde atraviesa la ruta. Volcanes, lagunas, costumbres propias de las poblaciones.	Vinoterapia. Haciendas vinícolas ubicadas en diferentes regiones con características individuales (clima, suelo, hidrografía, altitud). El producto Vino en sus distintas clasificaciones. Costumbres propias de las regiones por donde atraviesa la ruta, otros recursos complementarios.	Monumentos Arqueológicos. Minas de Ópalo y Obsidiana. Antiguas haciendas, casonas, tabernas, destilerías. El Tequila (aguardiente). Cultura indígena Guachimontones. Volcán de Tequila. Cultura Del Mariachi. Paisaje Agavero.

