



Universidad  
Nacional  
de Loja

**Universidad Nacional de Loja**

**Facultad Jurídica, Social y Administrativa**

**Carrera de Administración Turística**

**Fortalecimiento de la Identidad Cultural del Cacao para el  
Desarrollo Turístico del Cantón Palanda, Provincia Zamora  
Chinchipec**

Trabajo de Titulación previo a la  
obtención del Título de Ingeniera  
en Administración Turística

**AUTORA:**

Rhinel Dayana Merino Luzuriaga

**DIRECTOR:**

Dr. Carlos Escudero Sánchez PhD

**LOJA-ECUADOR**

**2023**

## **Certificación**

Loja, 25 de septiembre del 2023

Dr. Carlos Escudero Sánchez PhD.

### **DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

#### **C E R T I F I C O:**

Que he revisado y orientado todo el proceso de elaboración del Trabajo de Titulación denominado: **Fortalecimiento de la Identidad Cultural del Cacao para el Desarrollo Turístico del Cantón Palanda, Provincia Zamora Chinchipe**, previo a la obtención del título de **Ingeniera en Administración Turística**, de la autoría de la estudiante **Rhnela Dayana Merino Luzuriaga**, con cédula de identidad Nro.**1900672864**, una vez que el trabajo cumple con todos los requisitos exigidos por la Universidad Nacional de Loja, para el efecto, autorizo la presentación del mismo para su respectiva sustentación y defensa.

Dr. Carlos Escudero Sánchez PhD.

### **DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

## **Autoría**

Yo, **Rhinea Dayana Merino Luzuriaga**, declaro ser autora del presente Trabajo de Titulación y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos, de posibles reclamos y acciones legales, por el contenido del mismo. Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi Trabajo de Titulación en el Repositorio Digital Institucional – Biblioteca Virtual.

**Firma:**

**Cedula de identidad:** 1900672864

**Fecha:** 26 de septiembre del 2023

**Correo electrónico:** rhinea.merino@unl.ed.ec

**Teléfono:** 0979532265

**Carta de autorización por parte del autor/a, para consulta, reproducción parcial o total y/o publicación electrónica del texto completo, del Trabajo de Titulación.**

Yo, **Rhinel Dayana Merino Luzuriaga**, declaro ser autora del Trabajo de Titulación denominado: **Fortalecimiento de la Identidad Cultural del Cacao para el Desarrollo Turístico del Cantón Palanda, Provincia Zamora Chinchipe**, como requisito para optar el título de **Ingeniera en Administración Turística**; autorizo al sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que, con fines académicos, muestre la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido en el Repositorio Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el Repositorio Institucional, en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del Trabajo de Titulación que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 26 días del mes de septiembre del dos mil veinte y tres.

**Firma:**

**Autora:** Rhinela Dayana Merino Luzuriaga

**Cédula:** 1900672864

**Dirección:** El rosal, cantón Loja, Provincia Loja.

**Correo electrónico:** rhinela.merino@unl.edu.ec

**Teléfono:** 0979532265

**DATOS COMPLEMENTARIOS:**

**Director del Trabajo de Titulación:** Dr. Carlos Escudero Sánchez, PhD

### **Dedicatoria**

A Dios y la Virgen del Cisne por permitirme cumplir una meta más en mi vida y poder culminar con éxito este periodo académico, por darme la fuerza y valentía para no caer ante las dificultades y siempre mantenerme de pie y enfrentando cualquier obstáculo, por llevarme por el camino del bien, cuidarme y protegerme del mal.

A mis padres, Alba Luzuriaga y Milton Merino, por haberme dado la vida, por darme todo su amor, confiar en mí en todo momento y apoyarme en todo el proceso académico que me ha permitido culminar esta carrera universitaria.

A hermana por estar siempre a mi lado compartiendo momentos alegres, tristes y sobre todo darme todo su apoyo para cumplir esta meta. A mi esposo que al final del proceso académico supo motivarme para culminar esta carrera.

A mis dos hijos Dafne Ordoñez y Roman Aldaz, por ser la motivación más grande para poder cumplir mis metas, por llenarme de amor y alegría todos los días de mi vida.

*Rhinea Dayana Merino Luzuriaga*

## **Agradecimiento**

Le agradezco a Dios por haberme guiado entre proceso académico, por brindarme su protección sabiduría e inteligencia para lograr cumplir este sueño, que comenzó hace 5 años.

Agradezco a la Universidad Nacional de Loja, especialmente a la carrera de Administración Turística por darme la oportunidad de poder cursar esta carrera y obtener este logro académico, por permitirme compartir con docentes profesionales en la materia de turismo y compartir sus conocimientos que me han permitido obtener mi título de tercer nivel. A todos los docentes que impartieron sus conocimientos en cada asignatura.

De manera especial al Dr. Carlos Escudero Sánchez, por haberme orientado y por guiarme durante todo el proceso de desarrollo de mi trabajo de titulación, por su paciencia incondicional, gracias por impartir sus conocimientos. A mis padres por apoyarme en durante toda la trayectoria universitaria y a toda mi familia que me incentivo a ser cada día mejor como persona y como profesional también.

A la Ing. Mariuxi León, jefa departamental de turismo en el cantón Palanda, que fue quien me dio la idea y la iniciativa para empezar con este proyecto y ayudarme con la fuente de información necesaria para poder complementar el trabajo de titulación.

A mis compañeros por haber compartido buenos y malos momentos como estudiantes de la carrera de administración turística durante los 5 años de estudio, por siempre mantener el compañerismo y apoyarnos mutuamente en los proyectos y salidas universitarias.

Mi gratitud a todos ustedes, que Dios y la Vigencita siempre nos acompañe en esta etapa como profesionales

*Rhinela Dayana Merino Luzuriaga*

## Índice de contenidos

|   |     |
|---|-----|
| <b>Portada</b> .....  | i   |
| <b>Certificación</b> .....  | ii  |
| <b>Autoría</b> .....  | iii |
| <b>Carta de autorización</b> .....  | iv  |
| <b>Dedicatoria</b> .....  | v   |
| <b>Agradecimiento</b> .....   | vi  |
| <b>Índice de contenidos</b> .....   | vii |
| Índice de tablas.....   | ix  |
| Índice de figuras.....  | x   |
| Índice de anexos.....   | xi  |
| <b>1. Título:</b> .....   | 1   |
| <b>2. Resumen</b> .....   | 2   |
| <b>3. Introducción</b> .....  | 4   |
| <b>4. Marco teórico</b> .....   | 5   |
| 4.1. Marco Conceptual:.....   | 5   |
| 4.2. Marco Legal.....   | 12  |
| 4.3. Marco Referencial.....   | 15  |
| <b>5. Metodología</b> .....   | 18  |
| 5.1. Área de Estudio.....   | 18  |
| 5.2. Materiales y Recursos .....  | 19  |
| 5.3. Métodos .....  | 20  |
| 5.4. Técnicas .....   | 21  |
| 5.5. Metodología por Objetivos.....                                       | 23  |
| <b>6. Resultados</b> .....  | 24  |
| 6.1. Origen del cacao .....   | 24  |
| 6.3. Cultivos de cacao en el Cantón Palanda.....                          | 27  |
| 6.4. Productividad del cacao en el Cantón Palanda .....                   | 27  |
| 6.5. Producción del cacao Nacional Fino de Aroma.....                     | 27  |
| 6.6. Costos del Cacao.....  | 28  |
| 6.7. Usos Medicinales del Cacao .....                                     | 29  |
| 6.8. Manifestaciones .....  | 30  |
| 6.9. Inventario de Productos con identidad Cultural a base de Cacao ..... | 30  |
| 6.10. Atractivos Turísticos .....   | 31  |
| 6.23.1. Objetivos .....   | 52  |

|            |                                   |           |
|------------|-----------------------------------|-----------|
| 6.23.3.    | Modelo Operativo .....            | 53        |
| 6.23.5.    | Administración de Programas ..... | 54        |
| 6.23.6.    | Ficha de Evaluación.....          | 55        |
| <b>7.</b>  | <b>Discusión</b> .....            | <b>55</b> |
| <b>8.</b>  | <b>Conclusiones</b> .....         | <b>56</b> |
| <b>9.</b>  | <b>Recomendaciones</b> .....      | <b>57</b> |
| <b>10.</b> | <b>Bibliografía</b> .....         | <b>58</b> |
| <b>11.</b> | <b>Anexos</b> .....               | <b>62</b> |



## Índice de tablas

|  |    |
|--|----|
| Tabla 1. Información del área de estudio.....  | 19 |
| Tabla 2. Cultivos de cacao en Palanda .....  | 27 |
| Tabla 3. Productividad de cacao en el Cantón Palanda .....                           | 27 |
| Tabla 4. Productores de cacao del Cantón Palanda.....                                | 28 |
| Tabla 5: Costo de Cacao.....   | 28 |
| Tabla 6 Producción de cultivos en el Cantón Palanda .....                            | 29 |
| Tabla 7: Usos Medicinales del Cacao.....   | 29 |
| Tabla 8: Manifestaciones del cacao .....   | 30 |
| Tabla 9: Productos con identidad Cultural del Cacao .....                            | 30 |
| Tabla 10: Atractivos Turísticos del Cantón Palanda.....                              | 31 |
| Tabla 11: Servicios de Alimentación del Cantón Palanda .....                         | 40 |
| Tabla 12: Servicios de Alojamiento del Cantón Palanda .....                          | 40 |
| Tabla 13: Servicios de Ocio y Esparcimiento .....                                    | 41 |
| Tabla 14: Servicios de Guianza del Cantón Palanda .....                              | 41 |
| Tabla 15: Áreas de Recreación del Cantón Palanda .....                               | 42 |
| Tabla 16: Servicio de Transporte Interprovincial .....                               | 42 |
| Tabla 17: Entrevista Pregunta 1.....   | 42 |
| Tabla 18. Escala de valoración Likert .....  | 44 |
| Tabla 19. Preguntas de aplicación .....  | 44 |
| Tabla 20. Datos generales de la población del Cantón Palanda .....                   | 45 |
| Tabla 21. Respuestas de la población del Cantón Palanda en la escala de Likert ..... | 46 |
| Tabla 22. Datos generales de la encuesta física.....                                 | 47 |
| Tabla 23. Resultados de encuesta física.....   | 48 |
| Tabla 24. FODA de Cacao del cantón Palanda.....                                      | 49 |
| Tabla 25 FODA CRUZADO.....   | 50 |
| Tabla 26. Programas de capacitación propuestos .....                                 | 54 |
| Tabla 27. Administración de programas.....   | 54 |
| Tabla 28: Diseño de ficha de evaluación de cumplimiento .....                        | 55 |

## Índice de figuras

|  |    |
|--|----|
| Figura 1: Mapa de Ubicación del territorio de estudio..... | 18 |
| Figura 2. Mapa del cantón Palanda. ....                    | 19 |
| Figura 3. Modelo de desarrollo turístico .....             | 52 |

## Índice de anexos

|   |     |
|---|-----|
| Anexo 1 Designación de Director de Trabajo de Titulación.....     | 62  |
| Anexo 2: Inventario de Otros Atractivos Turísticos .....          | 63  |
| Anexo 3: Inventario de Productos de Identidad Cultural .....      | 63  |
| Anexo 4: Entrevista .....   | 64  |
| Anexo 5: Encuesta .....   | 65  |
| Anexo 6:FODA .....  | 68  |
| Anexo 7: Diseño de Programa .....                                 | 68  |
| Anexo 8: Ficha de chocolate amargo en barra .....                 | 69  |
| Anexo 9: Ficha de chocolate dulce en barra .....                  | 72  |
| Anexo 10: Chocolate en Polvo.....                                 | 75  |
| Anexo 11: Miel de Cacao.....                                      | 78  |
| Anexo 12: Chicha o vino de cacao.....                             | 81  |
| Anexo 13: Manteca de Cacao.....                                   | 84  |
| Anexo 14: Manteca de Cacao como medicina natural .....            | 87  |
| Anexo 15: Chocolate caliente en barra como medicina natural ..... | 90  |
| Anexo 16: Chocolate caliente con queso .....                      | 93  |
| Anexo 17: ExpoFeria de Cacao, 2023.....                           | 96  |
| Anexo 18: Certificado de traducción del abstract .....            | 100 |

**1. Título:**

**“Fortalecimiento de la Identidad Cultural del Cacao para el Desarrollo Turístico del Cantón Palanda, Provincia Zamora Chinchipe”**

## 2. Resumen

El presente proyecto de investigación está direccionado al rescate y recuperación de la identidad cultural del cacao, originario del cantón Palanda, provincia de Zamora Chinchipe, se puede evidenciar su origen a partir de los vestigios encontrados por los asentamientos de la cultura Mayo Chinchipe en el sector Santa Ana La Florida. EL proyecto de investigación **“Fortalecimiento de la Identidad Cultural del Cacao para el Desarrollo Turístico del Cantón Palanda, Provincia Zamora Chinchipe”**, tiene como objetivo general **fortalecer el desarrollo turístico del cantón Palanda, a través de la identidad cultural del cacao**, apoyando al rescate de la identidad cultural del cacao y aportando al desarrollo cultural, social, económico y turístico del lugar, brindando al turista un producto innovador y de calidad a los turistas. Para la elaboración del trabajo de investigación fue necesario plantear tres objetivos específicos: **Diagnosticar el origen, usos y manifestaciones del cacao para el desarrollo turístico del cantón Palanda**, en donde se realizó un diagnóstico situacional del cacao en el cantón Palanda, se aplicaron fichas de INPC y Mintur para recopilación de información, se aplicaron encuestas online, físicas y entrevistas, tomando en cuenta la población económicamente activa, se realizó un FODA cruzado y estratégico de los resultados obtenidos se procedió al desarrollo de un segundo objetivo, **Realizar una propuesta para el fortalecimiento turístico del cacao en el cantón Palanda**, de las estrategias obtenidas del diagnóstico se desarrolló la propuesta, aplicando la metodología de Marvin Blanco (2008), que consta de 3 fases, se dio paso a un tercer objetivo, **establecer un modelo de desarrollo turístico en el cantón Palanda a partir de la identidad cultural del cacao**, modelo en el cual se desarrolló un programa capacitaciones y charlas, que se estableció como propuesta en el objetivo anterior. Al realizar el análisis de resultados se determinó que la población tiene gran interés en el cacao, es por ello que se determinó la realización de capacitaciones para mejorar la producción y fabricación de productos a base de cacao. Finalmente, se establecieron algunas conclusiones por objetivos en donde se menciona que el cacao tiene potencial para el desarrollo del cantón Palanda, además se describen recomendaciones para las autoridades, emprendedores y para la universidad Nacional de Loja.

**Palabras claves:** Identidad Cultural, desarrollo turístico, cacao, modelo de desarrollo

## 2.1. Abstract

This research project is aimed at the rescue and recovery of the cultural identity of cocoa, originally from the Palanda canton, Zamora Chinchipe province, its origin can be evidenced from the vestiges found by the assents of the Mayo Chinchipe culture in the sector Santa Ana Florida. The research project "**Strengthening the Cultural Identity of Cocoa for the Tourist Development of the Palanda Canton, Zamora Chinchipe Province**", has the general objective of strengthening the tourist development of the Palanda canton, through the cultural identity of cocoa, supporting the rescue of the cultural identity of cocoa and contributing to the cultural, social, economic and tourist development of the place, offering tourists an innovative and quality product. For the elaboration of the research work, it was necessary to propose three specific objectives: Diagnose the origin, uses and manifestations of cocoa for the tourist development of the Palanda canton, where a situational diagnosis of cocoa was made in the Palanda canton, INPC sheets were applied and Mintur for the collection of information, online, physical surveys and interviews were applied, taking into account the economically active population, a crossed and strategic SWOT of the results obtained was carried out, a second objective was developed, Make a proposal for the strengthening cocoa tourism in the Palanda canton, from the strategies obtained from the diagnosis, the proposal was developed, applying the methodology of Marvin Blanco (2008), which consists of 3 phases, a third objective was given, to establish a tourism development model in the Palanda canton based on the cultural identity of cocoa, a model in which a training and talks program was developed, which was established as a proposal in the previous objective. When carrying out the analysis of results, it was determined that the population has great interest in cocoa, which is why it was determined to carry out training to improve the production and manufacture of cocoa-based products. Finally, some conclusions were established by objectives where it is mentioned that cocoa has potential for the development of the Palanda canton, in addition recommendations are described for the authorities, entrepreneurs and for the National University of Loja.

**Keywords:** Cultural Identity, tourism development, cocoa, development model

### 3. Introducción

“La identidad Cultural se encuentra orientada al desarrollo de un pueblo. Todos los pueblos y comunidades tienen sus costumbres, tradiciones, leyes, etc., que componen y forman su cultura, en donde dicha cultura les da la capacidad de continuar desarrollándose. Por ello, la identidad local de un pueblo viene caracterizada por su cultura y su desarrollo” (Cepeda, 2017). Por lo que, en la presente investigación se pretende fortalecer turísticamente la identidad cultural del cacao proponiendo estrategias que ayudan al desarrollo del cantón, ya que el cacao se ha desvalorizado totalmente por la comunidad, la falta de interés y de apoyo de las autoridades han hecho que el tema del cacao en el ámbito cultural y turístico vaya perdiendo su valor.

El tema de investigación tiene como objetivo general fortalecer el desarrollo turístico del cantón Palanda, a través de la identidad cultural del cacao, considerando que el cacao es de origen Palandense según investigaciones realizadas, por ello, se debe aprovechar la historia, identidad y los recursos que posee el territorio para fortalecer el desarrollo turístico y económico del cantón.

Para la ejecución de esta investigación se utilizó la metodología adaptada de Marvin blanco (2008) se plantearon tres objetivos específicos: Los objetivos que se tomaron en cuenta para llevar a cabo la investigación son el diagnóstico del origen, usos y manifestaciones del cacao para el desarrollo turístico del cantón Palanda, la realización de una propuesta para fortalecer turísticamente el cacao y establecer modelos turísticos que permitan el desarrollo social, cultural, económico y turístico del cantón Palanda.

Los alcances conseguidos con la presente investigación es la comprobación de la importancia que la comunidad le da al cacao para recuperar la identidad y su desarrollo turístico, cultural y proponer estrategias para potencializar el desarrollo turístico del cacao dentro y fuera de la localidad.

Así mismo es importante mencionar las limitantes que se presentaron durante la investigación como: la falta de información sobre investigaciones realizadas del cacao y su origen en el cantón Palanda, falta de colaboración de encuestados, las manifestaciones de cacao ya no existían y comparación de información de diferentes fuentes para obtener información relevante para la investigación.

El tema de investigación no tiene relación con trabajos previos, únicamente existe una investigación por parte de investigadores franceses, del levantamiento de los vestigios encontrados

en el centro Arqueológico Santa Ana La Florida, en donde se encontraron los restos de cacao en uno de los recipientes usados por la Cultura Mayo Chinchipe.

## **4. Marco teórico**

### **4.1. Marco Conceptual:**

#### **4.1.1. *Identidad***

“La identidad se la conoce como el ser perteneciente de un lugar o colectividad, de un sector social en específico o referencial. Este sector o colectividad puede tener una localización geográfica en territorio, pero no de manera necesaria” (Rodríguez, 2016).

“El término identidad trata como fundacional, no es una forma natural sino construida de cierre, y toda identidad nombra como su otro necesario, aunque silenciado y tácito, aquello que le «falta»”. (Hall & Gay, 2003)

Según Zaira Navarrete (2015), menciona:

“La identidad es un concepto aporético en tanto que tiene la condición de necesidad y a la vez de imposibilidad, es decir, es un concepto que es necesario para hablar de algo que caracteriza temporalmente o históricamente a un sujeto o a un campo disciplinario, pero, a la vez, es imposible de representación precisa y definitiva”.

La identidad se la considera como una categoría general, que describe un lugar con el que se identifica frente a los demás, especificando lo que son y lo que no son ante otras comunidades. La identidad es algo específico, particular, es decir, es el análisis específico del entorno para identificarse con algo o alguien, e identificar y especificar la identidad histórica, textual y cambiante (Navarrete, 2015).

#### **4.1.2. *Cultura***

La cultura es un factor importante que aporta al desarrollo de la sociedad, que evalúa los valores del pasado, es portadora y catalizadora de soluciones y potencialidades para la sociedad en el presente y para el futuro y así mismo, como los principios se ven reflejados en las estrategias y políticas de la localidad (Ruíz, 2017).



La cultura es considerada como un potencial para el desarrollo de un territorio, es por ello que la mayor parte de los pueblos y lugares en Europa y también en América Latina han optado por la revalorización de la cultura e identidad, y así mismo el patrimonio, como eje del desarrollo de la comunidad (Rodríguez, 2016).

Según Rodríguez Reyes Yamilé (2016), menciona que la cultura es el resultado de la creación histórica, elaborada por las acciones del hombre con la naturaleza y la sociedad, misma que se relaciona con la historia del origen del cacao, en donde existieron asentamientos humanos de la cultura mayo chinchipe quienes consumían el cacao.

“La cultura es el resultado material, espiritual e intelectual de la interacción histórica del hombre con la naturaleza y la sociedad, en la cual son transformadas la realidad y el hombre. Ello supone asumir la relación de cultura con una realidad histórica, su carácter de memoria colectiva y la capacidad del ser humano de asignarle sentido y expresar significados a todo lo que le rodea a través de su percepción”.

UNESCO (2005), define a la Cultura, como aquellos rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que define a un determinado grupo social, razón por lo que el cantón Palanda tiene como distintivo al cacao, las tradiciones de sus usos y manifestaciones:

“Conjunto de los rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan una sociedad o grupo social. Se considera, además de artes y letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, creencias y tradiciones”.

#### **4.1.3. Identidad Cultural**

La identidad cultural engloba la pertenencia hacia un grupo social con el cual se identifica por los rasgos culturales, como son costumbres, valores y creencias. A menudo la identidad cultural es definida o descrita ante la existencia de elementos que nacen de un mismo territorio en común, puede ser una lengua, o un conjunto de tradiciones, costumbres, valores y normas que se asemejan a un grupo étnico o cultural que se encuentra en estudio (Rodríguez, 2016).

“El concepto de identidad cultural encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias” (Molano, 2007).

**4.1.3.1. Costumbre:** Se entiende como costumbre a una norma de conducta que ha sido creada espontáneamente por una comunidad, pueblo o grupo social y que ha sido aceptada por los

individuos que la constituyen determinado sector que se encuentra conformado por un conjunto de relaciones (familiares, contractuales, etc.).

La actividad según la costumbre se representa, frente a una situación de hecho o a una relación social, que es la reafirmación de un comportamiento observado por los miembros de un pueblo, colectividad o grupo social ante hechos o relaciones idénticos a aquellos ante los que se encuentren (Pina, 1956).

La costumbre es un elemento importante dentro de la cultura de un pueblo, así mismo, es un factor importante y necesario para la constitución de un pueblo, una Nación, del mismo modo tiene gran relevancia en el derecho, dando lugar a reglas de comportamiento que estén inmersas en normas jurídicas, es decir, el ordenamiento jurídico (Hernandez, 2010).

4.1.3.2.**Creencia:** Es una disposición, una potencia del sujeto, del mismo modo que también son disposiciones los rasgos del carácter, los hábitos o los instintos. A esto lo llamaremos creencia. La primera, la creencia como idea, es la concepción tradicional de creencia; la segunda, como disposición, es más moderna (Diez, 2016).

4.1.3.3.**Tradición:** Es la expresión de una actividad que se ha repetido de generación en generación, y expresa un tipo específico de actividad acompañada de un vocabulario determinado, expresiones corporales, vestuario específico de un escenario participativo, de una fecha y se convierte en un elemento que aglutina a los grupos humanos, un elemento de participación cultural, sensibilidad y sentimiento de pertenencia. (Reyes, 2012)

4.1.3.4.**Expresiones culturales:** son las expresiones resultantes de la creatividad de las personas, grupos y sociedades, que poseen un contenido cultural. (Molano, 2007)

“La cultura tradicional y popular en cuanto expresión cultural debe ser salvaguardada por y para el grupo (familiar, profesional, nacional, regional, religioso, étnico, etc.) cuya identidad expresa”. (García P, 2011)

4.1.3.5.**Conocimiento:** Puede ser entendido de diversas formas: como una contemplación porque conocer es ver; como una asimilación porque es nutrirse y como una creación porque conocer es engendrar. (Martinez & Ríos, 2006)

El conocimiento son noticias que facilitan la acción y favorecen la toma de la mejor decisión; por ejemplo, los individuos que son expertos en un dominio dentro de una organización (Aurora, 2010).

**4.1.4. Cacao:**

Según, García y Méndez (2012), nos mencionan un concepto del cacao que es:

El árbol de cacao es una planta perenne de la familia de las Esterculiáceas que rinde varias cosechas al año. Alcanza una altura media de 6 m y tiene hojas lustrosas de hasta 30 cm de longitud y pequeñas flores rosas que se forman en el tronco y en las ramas más viejas.

“El cacao ecuatoriano es altamente apreciado en el mercado internacional por su calidad y aroma. Se cultiva en la Región Central, Oriental y Occidental del país, alcanzando la producción nacional 212249 toneladas anuales, en 491 221 hectáreas cultivadas” (INEC, 2014).

“De acuerdo a las estadísticas del 2021, se estableció en el Ecuador una plantación de cacao del 39,25% a comparación de los demás cultivos que se dan en el territorio ecuatoriano, siendo el cacao el más representativo” (INEC, 2021).

El cacao de acuerdo a investigaciones realizadas desde el 2012, es considerado como un producto originario del cantón Palanda, mismo que es de suma importancia para la comunidad Palandense como para el mundo entero, debido a que en este sector se produce una de las variedades de cacao de mejor calidad para la elaboración del chocolate, esta variedad de cacao es el perla blanca.

#### **4.1.5. Historia**

Las investigaciones arqueológicas en la Amazonía ecuatoriana, lamentablemente, han sido escasas. Por esta razón, el presente trabajo, realizado por el arqueólogo ecuatoriano Francisco Valdez, adquiere una dimensión importante. “Primeras Sociedades de la Alta Amazonía”, recoge los resultados de la investigación efectuada durante doce años, en la provincia de Zamora Chinchipe, por el Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD de Francia), con el apoyo del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y el entonces Ministerio Coordinador de Patrimonio (Valdez, 2013).

El cacao (*Theobroma cacao* L.) es un cultivo económico importante, pero los estudios sobre su historia de domesticación y usos tempranos son limitados. Tradicionalmente, se cree que el cacao fue domesticado por primera vez en Mesoamérica. Sin embargo, la investigación genómica muestra que la mayor diversidad de *T. cacao* se encuentra en la región superior del Amazonas en el noroeste de América del Sur, lo que apunta a esta región como su centro de origen. Aquí, informamos el uso del cacao identificado por tres líneas independientes de evidencia arqueológica: granos de almidón de cacao, residuos de teobromina absorbidos y ADN antiguo, que datan de hace aproximadamente 5300 años y se recuperaron del sitio Santa Ana-La Florida en el sureste de Ecuador. Hasta donde

sabemos, estos hallazgos constituyen la evidencia más temprana del uso de T. cacao en las Américas y el primer ejemplo arqueológico inequívoco de su uso precolombino en América del Sur. También revelan que la región del alto Amazonas es el centro de domesticación del cacao más antiguo identificado en los últimos tiempos. (Zarrillo, 2018)

#### **4.1.6. Desarrollo Turístico**

“El desarrollo de un territorio supone una visión que pasa por una acción colectiva, que involucra a los gobiernos locales, regionales, el sector privado y la población en general. Y esta acción colectiva implica numerosas actividades que pueden basarse en lo cultural, como la identidad y el patrimonio” (Molano, 2007).

4.1.6.1. **Desarrollo Local.** “Hace referencia al proceso de desarrollo integral y participativo de un territorio o localidad que posee una unidad e identidad propia, en que las condiciones de vida de todos los miembros de la sociedad local mejoran de manera sostenida tanto en lo económico, social, cultural, institucional y político de manera que se logre el bienestar generalizado de la población” (Mendoza, 2014).

4.1.6.2. **Oferta turística:** conjunto de productos y servicios asociados a un determinado espacio geográfico y socio-cultural, que tienen por objetivo permitir, facilitar y propiciar el aprovechamiento de los atractivos turísticos de ese lugar, y cuyos oferentes o vendedores quieren y pueden vender en el mercado a un precio y en un periodo de tiempo determinado, para ser usado o consumido por los turistas (Socatelli, 2013).

#### **4.1.7. Desarrollo Endógeno**

Los autores Quito, Flores y Castillo en su artículo publicado en (2021), nos mencionan el concepto de desarrollo endógeno citado del autor Vásquez Barquero (2000):

“Cada espacio económico aparece con una configuración propia, que se define en función de sucesivos sistemas productivos, de los cambios tecnológicos y organizativos de las empresas e instituciones y de las transformaciones en el sistema de relaciones sociales e industriales”.

Según el autor Fernandez (2013), nos menciona que:

El desarrollo endógeno supone tres elementos esenciales: en primer lugar, que la comunidad local dirija, ejecute y controle su proceso de desarrollo; en segundo lugar, que utilice todas las potencialidades existentes en el territorio; y en tercer lugar que tenga por finalidad atender las necesidades de los ciudadanos de la comunidad local.

#### **4.1.8. Fortalecimiento de Identidad Cultural**

Fortalecer el proceso de la identidad cultural en la comunidad, es un eje central desde la concepción sobre la diversidad cultural existente en la sociedad que se encuentra inmerso. Esto es lo que se ha denominado conciencia social y cultural (Contreras, Ariza, & Castillo, 2018).

El fortalecer la existencia de diversidad cultural e ideológica que muestran la identidad de una sociedad y de quienes la conforman; especificando la manera cómo desde la implementación de la investigación apoyada en la tecnología de la información y comunicación (Contreras, Ariza, & Castillo, 2018).

#### **4.1.9. Turismo Cultural**

El turismo cultural es aquella forma de turismo que tiene por objeto, entre otros fines, el conocimiento de monumentos y sitios histórico-artísticos. Ejerce un efecto realmente positivo sobre éstos en tanto contribuye, para satisfacer sus propios fines, a su mantenimiento y protección (Zorrilla, 2017).

El turismo cultural es conceptualizado por la Organización Mundial del Turismo como desplazamientos, que tienen como fin principal o adicional visitar los sitios y eventos que tienen una valía cultural e histórico, ya que ostentan a su vez el mérito de ser patrimonio cultural de una comunidad (Perez & Silva, 2015).

El turismo cultural es un instrumento para el desarrollo económico que logra el crecimiento económico mediante la atracción de visitantes fuera de la comunidad huésped, que están motivados general o parcialmente por un interés en el contexto histórico, artístico, científico o aspectos del estilo de vida y las tradiciones, realidad y hechos de una comunidad, región, grupo o institución (Huertas, 2020).

#### **4.1.10. Turismo arqueológico**

Turismo arqueológico o arqueología turística hace referencia a los viajes realizados por viajeros que buscan en los conjuntos y yacimientos arqueológicos, ya sean históricos o prehistóricos, conocer los lugares que fueron ocupados por culturas antiguas y poder disfrutar de experiencias únicas en esos lugares en relación con la arqueología (Leira, Caamaño, & Trasmonte, 2014).

Dentro del turismo arqueológico, es necesario llevar a cabo una correcta planificación, teniendo en cuenta el público al que irá dirigido y tratando de presentar los recursos como un todo, relacionándolos con el entorno en el que se sitúan, y realizando una interpretación adecuada, garantizando, a su vez, un desarrollo sostenible, de manera que se satisfagan las necesidades de las

generaciones del presente pero sin influir negativamente en la satisfacción de las necesidades de las generaciones futuras (Leira, Caamaño, & Trasmonte, 2014).

El arqueoturismo o turismo arqueológico es una tipología turística bajo la que se presentan servicios y productos turísticos en la que los recursos arqueológicos son los atractivos principales. Se puede hablar de turismo arqueológico cuando la principal motivación del viaje sea la visita de los recursos turísticos arqueológicos del destino, como son los cuencos grabados, recipientes de cerámica, morteros, etc, o al menos forme parte importante del itinerario (Moreno & Sariego, 2017).

#### ***4.1.11. Turismo rural***

Entre las diferentes definiciones pueden reconocerse algunos factores comunes: el fenómeno ha de observarse en zonas de interior, eminentemente agrícolas, relativamente alejadas de la línea de costa, preferentemente dentro de un entorno natural donde exista una preeminencia de las actividades y estilo de vida tradicionales que el turista esté interesado, de alguna forma, en participar o conocer (Domínguez & Lennartz, 2015).

El turismo rural se caracteriza por el desarrollo en pequeños territorios con identidad propia que tienen una oferta extensa de difusos, no concentrados y alojamiento en pequeña escala y actividades de ocio (Sanagustín, Cortés, & Moseñe, 2018).

Se puede definir al turismo rural como una actividad que aporta al turista una oferta de ocio integral respondiendo a la motivación e interés por realizarla en contacto con el medio natural y rural como medio para vivir una experiencia única y singular, vinculada con las costumbres y tradiciones de la zona favoreciendo el desarrollo sostenible del medio rural (Morales, Fernández, & Sánchez, 2019).

El turismo rural se relaciona con el agroturismo en cuanto al cacao, debido a que se visita sitios rurales en donde se produce el cacao y se elaboran productos, también se pueden relacionar al visitar el centro arqueológico la Florida en donde se encontraron los vestigios de la cultura que consumió el cacao y observar los productos.

#### ***4.1.12. Turismo de aventura***

Según el autor Quiñonez (2019), menciona que: El turismo de aventura se encuentra representada como una actividad estratégica que trata de la transformación de la dinámica productiva que se asocia a la nueva ruralidad de exploración y nuevas expectativas turísticas y de aventura. Esta actividad, trata de la incorporación de nuevas actividades que se pueden realizar en el medio rural

relacionadas con el deporte, el ocio, la distracción y el descanso, que aportan a mejorar el desarrollo físico, mental, social, cultural y espiritual del individuo.

El turismo de aventura es bastante complejo debido a que abarca y construye cosas que son de carácter público en donde el turista mantiene, simultáneamente, el dilema entre el riesgo y la seguridad al momento de realizar las modalidades. Los secretos públicos abarcan tres dimensiones. La primera donde los proveedores y clientes contribuyen al tema de riesgo y no riesgo, del todo en el paquete; la segunda abarca entre los proveedores y turistas, quienes hablan si el viaje es peligroso o seguro a la vez; la tercera menciona que ambos opinan sobre el viaje, algunos lo consideran de manera irrelevante, manteniendo incompatibilidad entre todos (Wilmer, 2018).

#### **4.1.13. Modelos de desarrollo turístico**

Según Florencia Moscoso (2013), menciona que:

“Un modelo de destino turístico elaborado desde una visión territorial puede constituir la hoja de ruta de una comunidad hacia un modelo de desarrollo en términos endógenos, sustentables y de cohesión y equilibrio territorial”.

El propósito del modelo desarrollo turístico sostenible en función del desarrollo local es establecer la relación de las dimensiones sociales, económicas, y ambientales del desarrollo sostenible vistas desde las diversas áreas y disciplinas que las integran con la identificación de indicadores a tal efecto con iguales dimensiones del desarrollo local, de forma interrelacionada (Linares, 2013).

## **4.2. Marco Legal**

La presente investigación se sustenta en el marco legal que conforma a la Ley Orgánica de Cultura, Ley de Turismo, Constitución de la República del Ecuador.

### **4.2.1. Ley Orgánica de Cultura**

#### **4.2.1.1. Título I. del objeto, ámbito, fines y principios**

- ✓ **Art. 3.-** De los fines. Son fines de la presente Ley:
  - b) Fomentar e impulsar la libre creación, la producción, valoración y circulación de productos, servicios culturales y de los conocimientos y saberes ancestrales que forman parte de las identidades diversas, y promover el acceso al espacio público de las diversas expresiones de dichos procesos;
- ✓ **Art. 16.-** De sus fines. El Régimen Integral de Educación y Formación en Artes, Cultura y Patrimonio tiene entre sus fines:

a) Desarrollar la identidad cultural diversa, la creatividad artística y el pensamiento crítico, a través de la enseñanza y de las prácticas artísticas y culturales, así como el reconocimiento y valoración de los saberes ancestrales y el acervo patrimonial.

#### **4.2.1.2. Título II. De los Derechos, Deberes y Políticas Culturales**

- ✓ **Art 5.-** Identidad cultural. Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural y estética, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones. Nadie podrá ser objeto de discriminación o represalia por elegir, identificarse, expresar o renunciar a una o varias comunidades culturales.

#### **4.2.2. Ley de Turismo**

##### **4.2.2.1. Capítulo VII. De los Incentivos y Beneficios en General**

- ✓ **Art. 33.-** Los municipios y gobiernos provinciales podrán establecer incentivos especiales para inversiones en servicios de turismo receptivo e interno rescate de bienes históricos, culturales y naturales en sus respectivas circunscripciones.

#### **4.2.3. Constitución de la República del Ecuador**

##### **4.2.3.1. Título II. Derechos**

- ✓ **Art.14.- Memoria Social y Patrimonio Cultural.** – Todas las personas tienen derecho a construir, mantener y conocer su memoria social, patrimonio e identidad cultural, así como las expresiones culturales propias y los elementos que conforman dicha identidad conocer su memoria social e histórica en la diversidad de sus interpretaciones y re significaciones. Se promoverá por tanto que el sistema educativo y los medios de comunicación sean portadores de informaciones y conocimientos que hagan efectivo este derecho. Este derecho implica también el derecho a acceder al patrimonio artístico y cultural de la nación.
- ✓ **Art.15.- Saberes Ancestrales, Celebraciones y Rituales.** - Las nacionalidades, pueblos y comunidades, y sus productores culturales populares, tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, así como a la salvaguarda de sus costumbres, rituales, y modos de vida.
- ✓ **Art.16.- Participación en el Espacio Público.** - Todas las personas tienen derecho de acceso a bienes y servicios culturales diversos en el espacio público. El Estado



configurará y normará el espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad y adoptará medidas destinadas a promover la participación de todas las personas, colectivos, pueblos y nacionalidades en el espacio público. Quienes residen en las jurisdicciones apartadas y en el sector rural tienen derecho a acceder a la misma oferta de bienes y servicios culturales disponible en las principales ciudades.

- ✓ **Art 21.-** Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.

#### **4.2.4. Título VII.- Régimen del Buen Vivir**

##### **4.2.4.1. Capítulo Primero. -Inclusión y Equidad**

- ✓ **Art. 360.-** El sistema garantizará, a través de las instituciones que lo conforman, la promoción de la salud, prevención y atención integral, familiar y comunitaria, con base en la atención primaria de salud; articulará los diferentes niveles de atención; y promoverá la complementariedad con las medicinas ancestrales y alternativas.
- ✓ **Art. 363.-** El Estado será responsable de: Garantizar las prácticas de salud ancestral y alternativa mediante el reconocimiento, respeto y promoción del uso de sus conocimientos, medicinas e instrumentos.
- ✓ **Art. 377.-** El sistema nacional de cultura tiene como finalidad fortalecer la identidad nacional; proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales; incentivar la libre creación artística y la producción, difusión, distribución y disfrute de bienes y servicios culturales; y salvaguardar la memoria social y el patrimonio cultural. Se garantiza el ejercicio pleno de los derechos culturales.
- ✓ **Art. 385.-** El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad: Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales.
- ✓ **Art. 387.-** Será responsabilidad del Estado: Garantizar la libertad de creación e investigación en el marco del respeto a la ética, la naturaleza, el ambiente, y el rescate de los conocimientos ancestrales.

- ✓ **Art. 388.-** El Estado destinará los recursos necesarios para la investigación científica, el desarrollo tecnológico, la innovación, la formación científica, la recuperación y desarrollo de saberes ancestrales y la difusión del conocimiento. Un porcentaje de estos recursos se destinará a financiar proyectos mediante fondos concursables. Las organizaciones que reciban fondos públicos estarán sujetas a la rendición de cuentas y al control estatal respectivo.

#### **4.2.5. Código Orgánico de Organización Territorial, COOTAD (Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización)**

##### **4.2.5.1. Título I. -Principios Generales**

- ✓ **Art. 4.-** Fines de los gobiernos autónomos descentralizados. - Dentro de sus respectivas circunscripciones territoriales son fines de los gobiernos autónomos descentralizados: La protección y promoción de la diversidad cultural y el respeto a sus espacios de generación e intercambio; la recuperación, preservación y desarrollo de la memoria social y el patrimonio cultura.

##### **4.2.5.2. Capítulo III. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal**

- ✓ **Art. 54.- Funciones.** - Son funciones del gobierno autónomo descentralizado municipal las siguientes:
- ✓ Fomentar actividades orientadas a cuidar, proteger y conservar el patrimonio cultural y memoria social en el campo de la interculturalidad y diversidad del cantón.

#### **4.3. Marco Referencial**

4.3.1. **Identidad Cultural y su Incidencia en el Desarrollo Turístico de la Parroquia Pilahuín cantón Ambato Provincia de Tungurahua.**”. De Guamán Quispe Cuenca Anabel Estefanía, tesis de grado en donde la investigación plantea y analiza la identidad cultural y su incidencia en el desarrollo turístico de la parroquia Pilahuín cantón Ambato provincia de Tungurahua, con la intención de impulsar el turismo en este lugar mediante el rescate y revalorización de la cultura pilahueña; a través de este trabajo investigativo pretende recuperar las representaciones culturales de la parroquia y exponer al visitante (Guamanquispe, 2015).

4.3.2. **Estudio de la Identidad Cultural Mediante una Construcción Epistémica del Concepto Identidad Cultural Regional.** De Hugo Campos Winter, Artículo Científico, en el cual trata sobre

la formulación del concepto identidad cultural regional, a partir de una selección del aspecto mental de la cultura, lo que dio como resultado una definición discursiva narrativa de identidad cultural regional. Para esto se presentan fundamentos metafísicos, lingüísticos e históricos, y una contextualización compuesta de definiciones de identidad cultural, identidad cultural latinoamericana e identidad cultural regional. Respecto de esta última, se presentan aplicaciones al estudio de la Identidad Cultural de la Región de los Ríos, debido a las características de este territorio como nueva región. El concepto resultante describe el fenómeno como un sentido del ser regional presente en la semiosfera cultural, formando parte de la memoria y del imaginario colectivo, manifestado en el modo de la unidad temática de una narración histórica coherente y ordenada, progresivamente más compleja y heterogénea, que combina la progresión lineal de los subtemas y el tema constante de la identidad cultural regional (Hugo, 2018).

**4.3.3. *La Cadena de Producción del Cacao en Ecuador: Resiliencia en los Diferentes Actores de la Producción.*** De García, Pico, Ramón, artículo científico, nos menciona que en los últimos tres años Ecuador, se ha situado como el tercer productor mundial de cacao. Varios factores como el cambio climático, altas concentraciones de cadmio y la pandemia global del COVID-19 están influyendo en la cadena productiva del cacao ecuatoriano. El análisis de las características de la cadena productiva y de comercialización del cacao, los datos de producción y exportación, las características de los tipos de cacaos, y productores muestran que Ecuador tiene una gran potencialidad para mantenerse en los estándares productivos. Aunque se han propuesto planes para la mejora competitiva del cacao ecuatoriano, estos planes no han considerado el entorno de producción del agricultor. El análisis de los factores que intervienen en la cadena del cacao ha permitido concluir que la resiliencia de la producción cacaotera ecuatoriana depende de la articulación de cinco acciones basadas en: (1) mejorar el entorno rural del productor, (2) fomentar la asociatividad y cooperativismo, (3) mejorar la productividad y el consumo del mercado nacional, (4) consolidar el mercado internacional, (5) e investigación orientada al mejoramiento. Estas propuestas se plantean como ejes de trabajo a mediano plazo. Es imperativo engranarlos en una acción encaminada a dar una mayor resiliencia a la cadena productiva.

**4.3.4. *Primeras Sociedades de la Alta Amazonía la Cultura Mayo Chinchipe – Marañón.*** De Francisco Valdez, informe del INPC sobre el trabajo realizado por un equipo franco-ecuatoriano en la provincia de Zamora Chinchipe ha revelado las evidencias de una sociedad compleja, fechada en más de 5500 años. Esta cultura se desarrolló a lo largo de la cuenca hidrográfica mayo -

Chinchipe ubicada en el actual territorio fronterizo entre Ecuador y Perú. Este relato científico, enriquecido por evidencias palpables, demuestra la presencia de la ocupación humana en la Alta Amazonía, cuyas estrategias de adaptación supieron interpretar las condiciones particulares del medio ambiente y construir con ellas un continuo cultural y económico (Valdez, 2013).

**4.3.5. Fortalecimiento de la Identidad Cultural para el Desarrollo Turístico Sostenible en la Provincia de Tungurahua.** De Camuendo, Yadira; Cholota, Clara, el presente artículo científico tiene como objeto fortalecer la identidad cultural para el desarrollo turístico sostenible en la provincia de Tungurahua, vinculándose con cada una de las comunidades étnicas de la provincia para aprender sobre ellas y su desenvolvimiento en el diario vivir, dar charlas a los jóvenes acerca de su propia cultura dándoles ejemplos de otras comunidades étnicas que han sabido aprovechar sus conocimientos, folklore, costumbres, entre otras cosas, y así proyectarse a los turistas tanto nacionales como extranjeros generando ingresos para sí mismos y mejorando sus condiciones de vida. En el primer capítulo se realizó una investigación acerca de la provincia de Tungurahua, su historia, geografía, situación actual, folklore, atractivos naturales y culturales. En el segundo capítulo se realizó un estudio de mercado para determinar la oferta y la demanda, también se realizó un análisis sobre los diferentes aspectos donde el país y la provincia se desenvuelve como en lo económico: ingreso de turistas, inflación, entre otros; en lo político: las diferentes leyes que rigen al país para el turismo; en lo social la PEA población económicamente activa; y se aplicó una encuesta para determinar si a los turistas les gustaría conocer sobre estos pueblos étnicos. En la última etapa se realizó un análisis referente a las culturas y las diferentes manifestaciones de cada uno de las comunidades étnicas pertenecientes a la provincia (Camuendo & Cholota, 2013).

**4.3.6. Fortalecimiento de la Identidad Cultural para el Desarrollo de la Actividad Turística en el Caserío de Bodegones, San José – Lambaye.** De Chunga, Yadira del Milagro; Mogollón, María, la presente investigación, se realizó debido a que la población del caserío de Bodegones, no se siente identificada con aquellas creencias populares, heredadas de sus antepasados, que engloba: costumbres, cuentos, leyendas, mitos y tradiciones. Igualmente, el desinterés por el cuidado ambiental y la práctica de una cultura turística, son temas que lamentablemente los pobladores de este caserío desconocen. Asimismo, esta investigación tuvo como variables la identidad cultural y la actividad turística, la identidad es uno de los principales pilares para desarrollar el turismo en nuestra región, porque pertenecemos a una gran historia cultural donde debemos sentirnos orgullosos de las costumbres y tradiciones ancestrales que poseemos. El turismo es una de las

industrias más prometedoras en todo nuestro país porque contamos con una gama de recursos para desarrollar, esta actividad y que más atractivo sería mostrarle al mundo cada una de las vivencias que nos identifican con el patrimonio cultural. El tipo de investigación fue cuantitativa y como objetivo general se pretendió fortalecer la identidad cultural en el caserío de Bodegones, San José – Lambayeque para fortalecer la conservación de las tradiciones y costumbres del caserío, mediante la concientización a la población de cada una de las riquezas que poseen y el gran aporte con respecto a la práctica de estas actividades en el turismo (Mogollón & Chunga, 2018)

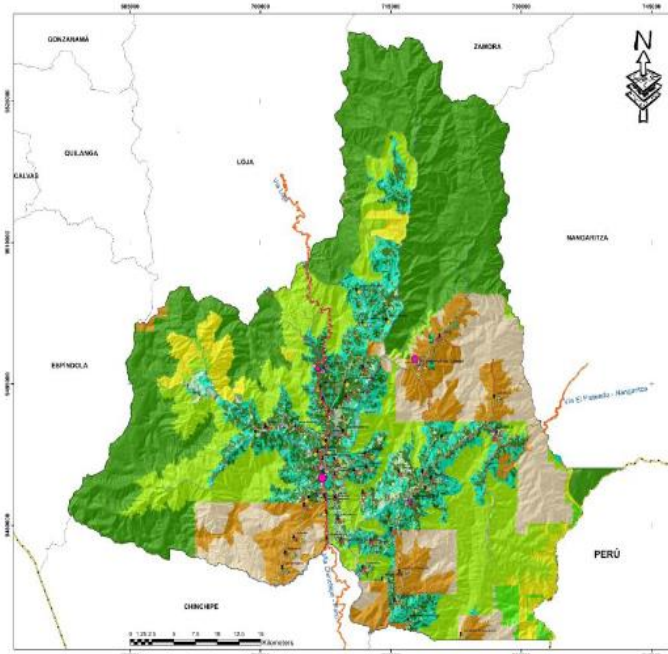
## 5. Metodología

### 5.1. Área de Estudio

El área donde se realizó el estudio es el Cantón Palanda, ubicado en la región Sur del Ecuador, en la provincia de Zamora Chinchipe. Sus coordenadas son: a  $79^{\circ}07'49''$  de Longitud Oeste y  $4^{\circ}38'46''$  de Latitud Sur, en altitudes que van desde los 600 a 3000 msnm.

**Figura 1: Mapa de Ubicación del territorio de estudio**

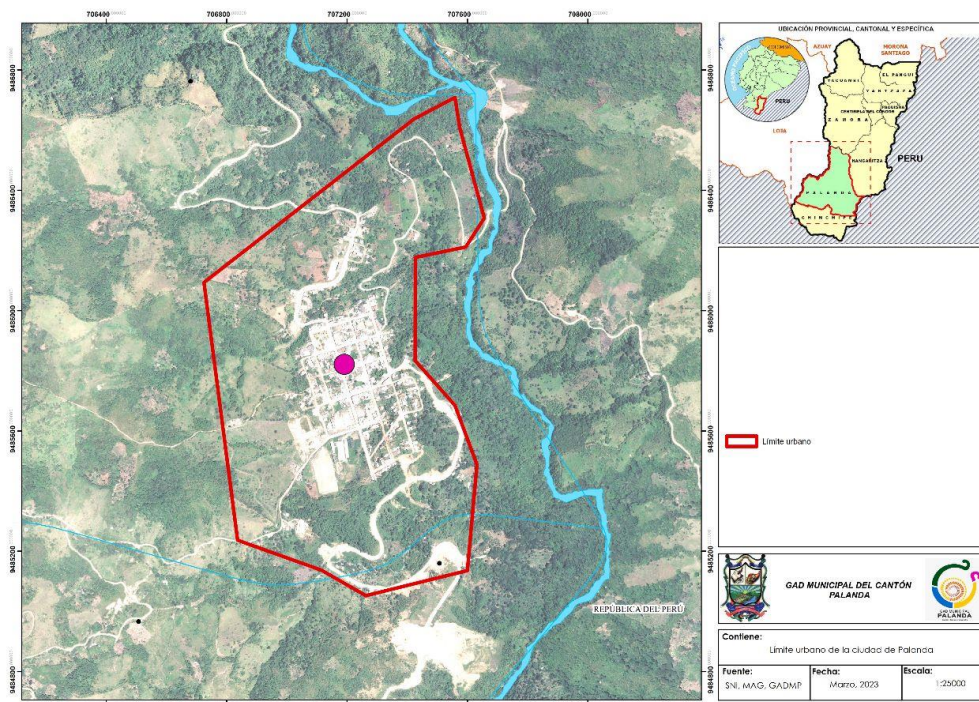
Se muestra el mapa del Cantón Palanda y sus límites



**Fuente:** PDOT – cantón Palanda

**Figura 2. Mapa del cantón Palanda.**

Se muestra el perímetro urbano de la parroquia Palanda



**Fuente:** PDOT – cantón Palanda

**Tabla 1. Información del área de estudio**

Se presenta datos generales del cantón Palanda, sus límites y población.

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Nombre del área de estudio</b>     | Cantón Palanda   |
| <b>Nombre de la Autoridad del GAD</b> | Sr. Segundo Aurelio Mejía Bermeo   |
| <b>Extensión</b>                      | 2042.18 Km <sup>2</sup> (CONALI, 2019).  |
| <b>Población total</b>                | 8444 habitantes (censo población y vivienda, 2010)   |
| <b>Limites cantonales</b>             | El cantón Palanda se encuentra ubicado al sur de Ecuador.<br>Sus límites son:<br>Norte: cantón Zamora<br>Sur: cantón Chinchipe<br>Este: cantón Nangaritza y el Departamento de Cajamarca – Perú<br>Oeste: Provincia de Loja. |

**Fuente:** GAD del cantón Palanda, 2019.

## 5.2. Materiales y Recursos

Para el desarrollo del presente trabajo de investigación se utilizaron los siguientes materiales y recursos:

### **5.2.1. Recursos Humanos**

- ✓ Docentes
- ✓ Tesista

### **5.2.2. Materiales**

- ✓ Computadora
- ✓ Artículos científicos
- ✓ Tesis
- ✓ Cuaderno
- ✓ Impresiones
- ✓ Esferos
- ✓ Cámara fotográfica
- ✓ Internet

### **5.2.3. Recursos Logísticos**

- ✓ Transporte
- ✓ Hospedaje
- ✓ Alimentación

### **5.2.4. Recursos de Bioseguridad**

- ✓ Alcohol
- ✓ Gel
- ✓ Mascarilla

## **5.3. Métodos**

Para desarrollar la presente investigación, denominado “Fortalecimiento de la Identidad Cultural del Cacao para el Desarrollo Turístico del cantón Palanda, Provincia Zamora Chinchipe”, se llevó a cabo tomando en cuenta un enfoque mixto, mediante el método cualitativo se proporcionó información de la historia e identidad cultural del cacao en el cantón Palanda. Así mismo se tomó en cuenta el método cuantitativo ya que se cuantificó los datos de las encuestas aplicadas y poder realizar las estrategias para la propuesta para el fortalecimiento del cacao y que le permita crecer turísticamente al Cantón.

### **5.3.1. Método Bibliográfico**

A través de este método se logró recabar información primaria y secundaria para el primer objetivo en estudio, mediante la revisión bibliográfica de tesis similares y del PDyOT del cantón Palanda, información que permitió apoyar en el marco teórico y referencial y demás información.

### **5.3.2. Método descriptivo**

Este método permitió describir los fenómenos de la investigación en estudio en lo que se refiere al diagnóstico turístico, permitiendo plasmar la información recabada en campo sobre los diferentes atractivos turísticos derivados del cacao.

### **5.3.3. Método Histórico**

Nos permite estudiar los hechos del pasado con el fin de encontrar explicaciones causales a las manifestaciones propias de las sociedades actuales. Este tipo de investigación busca reconstruir el pasado de la manera más objetiva y exacta posible. (Marisela, 2010)

### **5.3.4. Método antropológico**

Los métodos de recolección de datos antropológicos cualitativos son: la observación participante, la observación en profundidad, entrevistas, grupos focales y análisis textual. (Terán, 2016)

### **5.3.5. Método Inductivo y Deductivo**

El método inductivo es que se basa en la observación y la recolección de datos empíricos para generar patrones y generalizaciones. El método inductivo es que se basa en la observación y la recolección de datos empíricos para generar patrones y generalizaciones. El método deductivo comienza con teorías generales y luego aplica la lógica para llegar a una conclusión específica. (Suarez, 2023)

### **5.3.6. Método de Observación participante**

La observación participante es un accionar del investigador en un entorno diferente que le permite incluirse e interactuar en él. Con la observación participante la realidad se capta no sólo en su objetividad sino también en su lado subjetivo. (Gutiérrez, 2019)

## **5.4. Técnicas**

Se realizó el análisis y síntesis de la información obtenida, en donde se utilizó ciertas técnicas de investigación, tales como:



#### 5.4.1. Observación

- ✓ Directa
- ✓ Indirecta
- ✓ De campo

#### 5.4.2. Entrevistas

Con la finalidad de conocer la importancia que tiene el cacao y su identidad para la comunidad del cantón Palanda, se aplicaron entrevistas a técnicos del INPC Y Mintur para obtener información sobre la datación histórica del cacao en Palanda. Así mismo pedir información sobre historia, leyenda a productores y pobladores del cantón Palanda sobre el origen del cacao.

#### 5.4.3. Encuestas

Las encuestas que se aplicaron con la finalidad de obtener información sobre la importancia del cacao y su identidad cultural, se aplicaron 100 encuestas físicas y 245 encuestas online, la encuesta estaba dirigida a la población del cantón Palanda y a partir de los resultados obtenidos establecer estrategias como propuesta de fortalecimiento de la Turístico

#### 5.4.4. Tamaño de la Muestra

Para obtener el tamaño de la muestra se aplicó mediante poblaciones finitas, utilizando la cantidad de la población que se encuentra económicamente activa en la cabecera cantonal de Palanda, para ello se tomó en cuenta la siguiente formula:

##### 5.4.4.1. Población

La población que se toma en cuenta es la económicamente activa del Cantón Palanda. A nivel de parroquias urbana y rurales, el 39% de la PEA cantonal, se concentra en la parroquia urbana Palanda, es decir en la cabecera parroquial, seguida de la parroquia rurales El Porvenir del Carmen (30%), Valladolid (16%), San Francisco del Vergel (10%)y La Canela (4%), siendo esta la parroquia con la menor PEA del cantón.

**Tabla 17. Población económicamente activa (PEA) por parroquias.**

Se muestra la población económicamente activa del cantón Palanda, datos tomados del PDOT 2019-2023

| Cantón | Parroquia              | PEA  | %   |
|--------|------------------------|------|-----|
|        | Palanda                | 1191 | 39% |
|        | El Porvenir del Carmen | 915  | 30% |

|         |                          |      |      |
|---------|--------------------------|------|------|
|         | San Francisco del Vergel | 305  | 10%  |
|         | Valladolid               | 496  | 16%  |
| Palanda | La Canela                | 111  | 4%   |
|         | Total                    | 3018 | 100% |

Elaboración: Equipo Técnico del PDOT – cantón Palanda.

#### 5.4.4.2. Poblaciones Finitas

Donde:

- N = Total de la población
- $Z_{\alpha} = 1.96$  al cuadrado (si la seguridad es del 95%)
- p = proporción esperada (en este caso 5% = 0.05)
- q = 1 – p (en este caso 1-0.05 = 0.95)
- d = precisión (en su investigación use un 5%).

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{d^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

$$n = \frac{3018 * 1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.05^2 * (3018 - 1) + 1.96^2 * 0.05 * 0.95}$$

$$n = 342$$

#### 5.5. Metodología por Objetivos

Para dar cumplimiento al primer objetivo que es **Diagnosticar el origen, usos y manifestaciones del cacao para el desarrollo turístico del cantón Palanda.**

Se realizó una revisión bibliográfica en donde se recopiló de información sobre la historia sobre el origen del cacao en el cantón Palanda. Se utilizó las fichas del INPC y Mintur para recolectar información sobre los estudios realizados en el cantón por el arqueólogo Valdez y el INPC con la datación del cacao como de la especie que es propia de la región. Además, se realizó la elaboración de un Inventario de los usos, manifestaciones y productos del cacao, Inventarios de los atractivos turísticos complementarios naturales y culturales, se recabó información, obtenida del PDOT 2019-2023.

Tomando en cuenta la población económicamente activa de Palanda, se aplicaron 345 encuestas, las mismas que fueron aplicadas a la comunidad del cantón Palanda de manera física 100 encuestas

y 245 encuestas de manera virtual. También se realizó entrevistas a técnicos del INPC Y Mintur que mencionan las necesidades de difusión de la identidad del cacao fino de aroma que se produce en Palanda. Se realizó un FODA Y FODA estratégico que permitió identificar las bondades que tiene el cantón, por lo que se obtuvo propuesta sustentable, misma que resulto en la realización de capacitaciones sobre cacao.

Para el cumplimiento del segundo objetivo se busca : **“Realizar una propuesta para el Fortalecimiento Turístico del cacao en el cantón Palanda”**, Para realizar la propuesta se tomó las estrategias obtenidas del primer objetivo, con el diagnóstico previo que dio como resultado estrategias que van ayudar a dinamizar la economía con productos en base al cacao propio de la zona y sus derivados para tal fin se usó la metodología de adaptada de Marvin Blanco (2008) en la guía para la elaboración de un plan de desarrollo turístico en un territorio, que consta de los siguientes pasos:

- Diagnóstico de la situación actual del territorio: se desarrolló el diagnostico en el primer objetivo, analizando la situación actual del territorio en estudio.
- Elaboración de una propuesta de gestión: del FODA cruzado se han obtenido estrategias para realizar la propuesta, misma que resulto en capacitaciones sobre cacao dirigida a productores, emprendedores y población en general.
- Elaboración de programas: dentro de un modelo de desarrollo, se elabora un programa de capacitaciones con la finalidad de ampliar conocimientos de productores, emprendedores y población del cantón Palanda.

Para el desarrollo del tercer objetivo, **establecer un modelo de desarrollo turístico en el cantón Palanda a partir de la identidad cultural del cacao** se adaptó la metodología de José Lázaro Quinteros Santos (2015), mismo que consta de la realización de programas de capacitaciones que permita ampliar y mejorar el conocimiento de los productores y emprendedores para potencializar el desarrollo turístico del cantón Palanda.

## 6. Resultados

### 6.1. Origen del cacao

En el año 2002 el equipo de arqueólogos, del convenio entre el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) y el Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD), redescubrió el sitio y emprendieron los estudios y trabajos de rescate y salvamento.

Los resultados de esta larga investigación arrojaron resultados que demuestran científicamente la antigüedad del sitio y la complejidad de la estructuración.

Los restos arquitectónicos de la Sociedad Mayo Chinchipe el significado y la calidad de las ofrendas mortuorias que acompañaban a los difuntos, y los adornos personales elaborados en piedra turquesa, malaquitas y amazonitas, que reflejaban el poder de sus poseedores.

Desde ese entonces el consumo de un producto altamente energético como el cacao tuvo una trascendencia social en la cultura Mayo Chinchipe. Las propiedades químicas que tiene esta planta en el desarrollo de las funciones del cerebro están comprobadas. El alto desarrollo técnico y simbólico que tuvieron las artes en esta cultura (y en otras de Mesoamérica) puede ser una consecuencia del consumo regular del cacao (Valdez, 2013).

La investigación genómica muestra que la mayor diversidad de *T. cacao* se encuentra en la región superior del Amazonas en el noroeste de América del Sur, lo que apunta a esta región como su centro de origen. Aquí, informamos el uso del cacao identificado por tres líneas independientes de evidencia arqueológica: granos de almidón de cacao, residuos de teobromina absorbidos y ADN antiguo, que datan de hace aproximadamente 5300 años y se recuperaron del sitio Santa Ana-La Florida, en el Cantón Palanda, en el sureste de Ecuador. Hasta donde sabemos, estos hallazgos constituyen la evidencia más temprana del uso de *T. cacao* en las Américas y el primer ejemplo arqueológico inequívoco de su uso precolombino en América del Sur. También revelan que la región del alto Amazonas es el centro de domesticación del cacao más antiguo identificado en los últimos tiempos (Zarrillo, 2018).

Los vestigios encontrados en el actual centro arqueológico San Ana la florida, identifican al cacao como identidad cultural del cantón Palanda, debido a la historia del origen dentro de la comunidad Palandese, desde donde nacen, costumbres, tradiciones y creencias, a partir de este producto tradicional, que se ha convertido no solo en una fuente económica del cantón sino también, en un atractivo potencial tanto material e inmaterial que puede fortalecer el turismo del sector.

Un convenio de cooperación científica y asistencia técnica entre el Instituto de Investigación Científica para el Desarrollo (IRD, de Francia) y el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (Inpc) realiza un proyecto de investigación en Palanda, Zamora Chinchipe. Entre otros logros, el equipo del proyecto ha puesto en evidencia una nueva cultura arqueológica denominada Mayo Chinchipe (Nuestro Patrimonio #25, septiembre de 2011) donde se ha podido atestiguar el uso y el

procesamiento de cacao desde hace 5300 años antes del presente (3300 a.C.) en el yacimiento Santa Ana-La Florida.

El uso del cacao en Santa Ana-La Florida ha sido evidenciado por los estudios efectuados en la Universidad de Calgary, donde se han analizado los residuos microscópicos de esta fruta que han quedado atrapados en el interior de varios recipientes cerámicos y de piedra. Estos objetos provienen tanto de contextos rituales (funerarios) como de basureros domésticos asociados al sector habitacional del sitio. El análisis realizado en varios objetos provenientes de contextos “cerrados”, que no han sido sujetos a la contaminación tardía, demostró la presencia de gránulos de almidón de varias especies de plantas en distintos recipientes.

La evidencia del uso de cacao ha sido sorprendente, porque se ha obtenido directamente de los residuos orgánicos adheridos a un fragmento cerámico, donde se encontraron gránulos de almidón de cacao, que dio una edad calibrada de entre 5500 a 5350 antes del presente (3500 y 3350 antes de Cristo). Por otro, el cacao parece haber sido utilizado de varias formas, incluyendo en estado líquido, pues había gránulos de almidón de cacao en botellas cerámicas de cuello muy estrecho. (Lanaud, Loor, Zarrillo, & Valdez, 2016)

## **6.2.El cacao desde el punto de vista del Ministerio de Patrimonio y Cultura**

Estudios recientes realizados en Palanda, cantón de la provincia de Zamora Chinchipe, demuestran que por lo menos una variedad de *Theobroma Cacao* (nombre científico del cacao) tiene su origen en la Alta Amazonia, de acuerdo con la evidencia arqueológica hallada en la cultura denominada Mayo –Chinchipe donde se confirmó el uso del cacao desde el 3.300 a.C en el yacimiento Santa Ana –La Florida, ubicado a 1.040 metros sobre el nivel del mar.

El uso y domesticación temprana del cacao en Santa Ana-La Florida fue evidenciado por los estudios efectuados en la Universidad de Calgary (Canadá), mediante el análisis de los residuos microscópicos que quedaron atrapados en el interior de varios recipientes cerámicos. El análisis demostró la presencia de gránulos de almidón de varias especies, los mismos que se forman y pueden ser encontrados en los órganos y en los tejidos de la mayor parte de las plantas, incluyendo las raíces, los tubérculos, rizomas, bulbos, tallos, hojas, flores, frutas y semillas de especies como el cacao. (patrimonio, 2015)

### 6.3. Cultivos de cacao en el Cantón Palanda

El cultivo de café ocupa el primer lugar con 41.55% que por las condiciones climáticas que posee el cantón se desarrolla y cultiva cafés de exportación y de calidad en taza: seguido el plátano con el 24.48% y caña de azúcar con 14.19% que se tratan de cultivos semipermanentes; el cuarto lugar está el cultivo de cacao con 9.97%.

**Tabla 2. Cultivos de cacao en Palanda**

Se presenta en la tabla la cantidad de cacao en hectáreas y en porcentaje, que posee el cantón Palanda

| Tipo del cultivo | Temporalidad      | Tamaño de la parcela              | Área (ha)     | %           |
|------------------|-------------------|-----------------------------------|---------------|-------------|
| <b>Cacao</b>     | <b>Permanente</b> | <b>Parcelas pequeñas amazonia</b> | <b>125.75</b> | <b>9.97</b> |

**Fuente:** Instituto Espacial Ecuatoriano, 2013.

**Elaboración:** Equipo Técnico del PDOT – cantón Palanda

### 6.4. Productividad del cacao en el Cantón Palanda

Para el análisis de la productividad agrícola del cantón Palanda, se ha considerado los principales cultivos solos y asociados como son: café, cacao. Según el Sistema Nacional de Información del MAG, a nivel provincial, el café y el cacao son superiores al nivel nacional, lo cual representa una competitividad frente a lo nacional.

**Tabla 3. Productividad de cacao en el Cantón Palanda**

Se muestra el porcentaje de toneladas por hectárea de cacao que se han producido en los años 2017 y 2018 de la provincia de Zamora Chinchipe y a nivel nacional.

| Producto     | Año         | Rendimiento: Tm/ha            |             |
|--------------|-------------|-------------------------------|-------------|
|              |             | Provincia de Zamora Chinchipe | Nacional    |
| <b>Cacao</b> | 2017        | 0.66                          | <b>0.33</b> |
|              | <b>2018</b> | <b>0.64</b>                   | <b>0.46</b> |

Fuente MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería), 2019

Elaboración: Equipo Técnico de PDOT – cantón Palanda.

### 6.5. Producción del cacao Nacional Fino de Aroma

El cacao Nacional fino de aroma en el Cantón Palanda no se produce en grandes cantidades debido a que se ha perdido la variedad, los productores están empezando a producir de a poco con unas cuantas plantas del cacao Nacional Fino de Aroma, son dos los productores que aún mantienen la producción del cacao fino de aroma.

**Tabla 4. Productores de cacao del Cantón Palanda**

Productores que poseen cacao en grandes proporciones y las variedades que poseen dentro de la producción.

| Productor               | Plantas de Cacao<br>Fino de Aroma | Nacional<br>Injerto | Perla Blanca | Ubicación             |
|-------------------------|-----------------------------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Narciso Cumbicus</b> | 4 plantas                         | 3 ha                | 3 plantas    | <b>Palanda centro</b> |
| <b>Andrés Espejo</b>    | 1 ha                              | 1ha                 |              | <b>Palanda centro</b> |
| <b>Cosme Merino</b>     | 2 ha                              |                     |              | <b>Palanda centro</b> |
| <b>José Gaona</b>       | 1800 plantas                      | 300 plantas         |              | <b>San Francisco</b>  |
| <b>Diego Salazar</b>    | 2 ha                              |                     |              | <b>San Francisco</b>  |
| <b>Cosme Rosales</b>    | 1 ha                              |                     |              | <b>San Francisco</b>  |
| <b>Yury Salazar</b>     | 1 ha                              |                     |              | <b>San Francisco</b>  |
| <b>Gloria Ontaneda</b>  | <b>1 ha</b>                       |                     |              | <b>San Francisco</b>  |

Elaboración: Autora

## 6.6. Costos del Cacao

El cacao oscila a precios de 40.00 dólares el quintal en el mercado local y para mercado internacional mediante ventas de APECAP a 150 el quintal.

**Tabla 5: Costo de Cacao**

Se presentan los valores del costo del cacao a nivel nacional e internacional, con precios mayoristas y al consumidor.

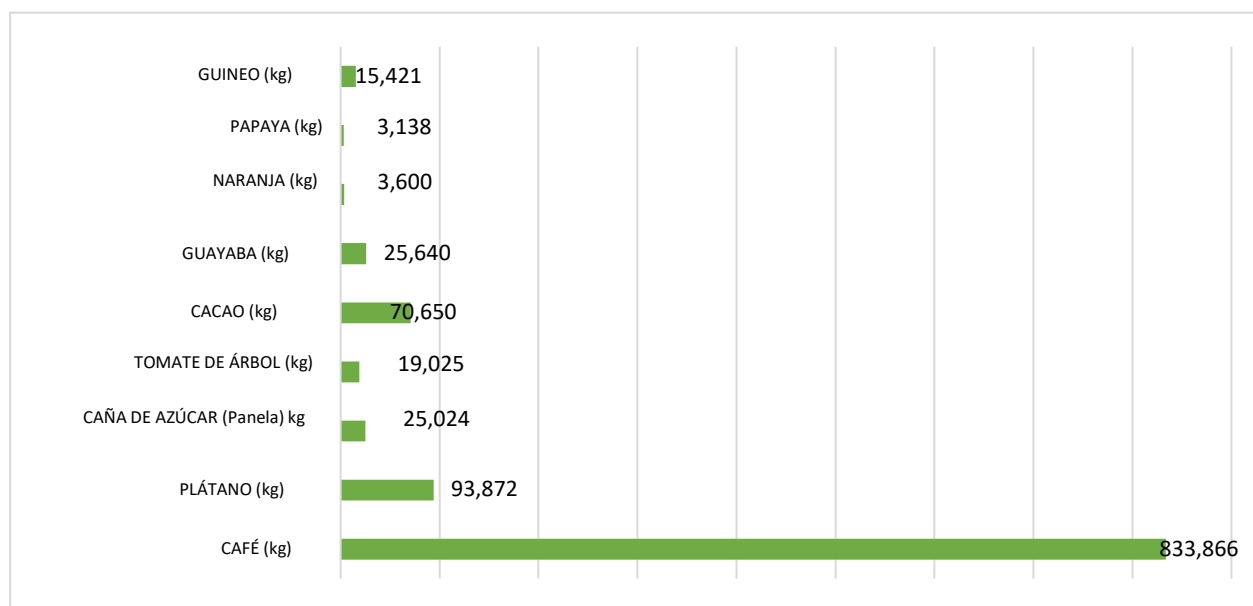
| Costos en dólares                               |                     |                  |                      |
|---|---------------------|------------------|----------------------|
| Productos                                       | Unidad              | Precio mayorista | Precio<br>consumidor |
| <b>Café</b>                                     | Kg                  | 3.30             | <b>4.40</b>          |
| <b>Plátano</b>                                  | Racima              | 5.00             | <b>7.00</b>          |
| <b>Caña de azúcar</b>                           | Kg de panela        | 0.88             | <b>1.10</b>          |
| <b>Tomate de árbol</b>                          | Unidad              | 0.10             | <b>0.15</b>          |
| <b>Cacao en grano seco<br/>Mercado Nacional</b> | qq (quintal)        | 40.00            | <b>130.00</b>        |
| <b>Cacao en grano<br/>Mercado Internacional</b> | <b>qq (quintal)</b> | <b>120.00</b>    | <b>150.00</b>        |

Fuente: Instituto Espacial Ecuatoriano, 2013.

Elaboración: Equipo Técnico del PDOT – cantón Palanda

**Tabla 6 Producción de cultivos en el Cantón Palanda**

En la presente tabla se muestran resultados obtenidos de PDOT del cantón Palanda, muestra que el cacao es uno de los productos que más se producen dentro del cantón.



Fuente: Instituto Espacial Ecuatoriano, 2013.

Elaboración: Equipo Técnico del PDOT – cantón Palanda

## 6.7. Usos Medicinales del Cacao

**Tabla 7: Usos Medicinales del Cacao**

Se muestra los usos medicinales, la descripción y los beneficios curativos que tiene cada producto de cacao en el cantón Palanda.

| Usos Medicinales           | Ubicación | Jerarquía | Descripción   |
|----------------------------|-----------|-----------|---|
| <b>Manteca de Cacao</b>    | Palanda   | 1         | Los productores de cacao extraen la manteca de la pepa de cacao, siendo este un tónico que ayuda a aliviar algunas enfermedades como es el bronquitis, enfermedades pulmonares y respiratorias.           |
| <b>Chocolate</b>           | Palanda   | 3         | El chocolate es extraído del cacao, después de realizar un proceso de secado y tostado, se puede extraer el chocolate puro de cacao, que es llamado chocolate amargo, debido a que no tiene endulzante.   |
| <b>Chocolate con queso</b> | Palanda   | 1         | Es conocido por la población adulta del cantón que el chocolate con queso preparado en agua hirviendo, ayuda a fortalecer a las mujeres de parto, siendo una vitamina que ayuda a su pronta recuperación. |

Fuente: Marvin Blanco (2014)



## 6.8. Manifestaciones

**Tabla 8: Manifestaciones del cacao**

En la presente tabla se muestra una de las actividades que más se realiza en el cantón Palanda haciendo referencia al cacao.

| Manifestaciones     | Ubicación | Jerarquía | Descripción   |
|---------------------|-----------|-----------|---|
| Expo Feria de Cacao | Palanda   | 3         | Es una feria en donde se exponen los productos elaborados de cacao en el cantón Palanda. Los emprendedores exponen el proceso de fabricación y comercializan los productos que se elaboran a base de cacao. |

Fuente: Marvin Blanco (2014)

## 6.9. Inventario de Productos con identidad Cultural a base de Cacao

**Tabla 9: Productos con identidad Cultural del Cacao**

Se presentan los productos elaborados a base del cacao, con la categoría a la que pertenecen y la descripción del proceso de elaboración del producto.

| INVENTARIO DE PRODUCTOS CON IDENTIDAD TERRITORIAL A BASE DE CACAO |           |           |                   |             |           |  |
|---|-----------|-----------|-------------------|-------------|-----------|--|
| Nombre  | Ubicación | Categoría | Tipo de atractivo | Clase       | Jerarquía | Descripción  |
| Barras Chocolate amargo   | Palanda   | PIT       | Agroindustriales  | Centra<br>1 | I         | Barras de chocolate de hasta 5 cm, elaboradas a base de cacao en forma de planchas, con sabor natural a cacao y sin endulzantes.         |
| Barras Chocolate dulce  | Palanda   | PIT       | Agroindustriales  | Centra<br>1 | I         | Barras de chocolate de hasta 5 cm, elaboradas a base de cacao en forma de planchas, que se les aplica endulzantes para mejorar el gusto. |

|                    |         |     |                  |          |     |  |
|--------------------|---------|-----|------------------|----------|-----|--|
| Manteca de Cacao   | Palanda | PIT | Agroindustriales | Centra 1 | I   | La manteca es extraída del cacao a partir de un proceso de fabricación aplicado por los productores.   |
| Chicha o Vino      | Palanda | PIT | Agroindustriales | Centra 1 | III | La chicha o Vino de cacao es preparado con la extracción de la esencia del cacao, al extraer toda la esencia se procede a fermentar la esencia que mientras más fermentado se encuentre su sabor es mejor. |
| Chocolate en Polvo | Palanda | PIT | Agroindustriales | Centra 1 | III | El chocolate en polvo se lo obtiene a partir del cacao, realizando un proceso de molido y secado de 24 horas.  |
| Miel de cacao      | Palanda | PIT | Agroindustriales | Centra 1 | II  | La miel de Cacao es un producto reciente, que se lo obtiene a partir de un proceso de extracción de la miel o dulce de cacao dejando en reposo durante la noche por 24 horas.                              |

Fuente: Marvin Blanco (2014)

## 6.10. Atractivos Turísticos

**Tabla 10: Atractivos Turísticos del Cantón Palanda**

Atractivos turísticos del cantón Palanda, con la ubicación, categoría, y jerarquía a la que pertenecen, junto con la descripción de cada atractivo.

| INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS |            |               |                   |                |           |  |
|-------------------------------------|------------|---------------|-------------------|----------------|-----------|--|
| Nombre                              | Ubicación  | Categoría     | Tipo de atractivo | Clase          | Jerarquía | Descripción  |
| Reserva Privada Palmitera           | Valladolid | Sitio Natural | Montaña           | Complementario | III       | En el sector se puede observar avifauna como el gallo de peña que tiene su hábitat en la parte baja de la reserva en las peñas |

|  |            |               |         |                |     |   |
|--|------------|---------------|---------|----------------|-----|---|
|  |            |               |         |                |     | del cauce del rio Valladolid. Se encuentra a una distancia de 15 km 200m desde la cabecera cantonal Palanda.  |
| Reserva ecológica del “Colegio Ciudad de Loyola”       | Valladolid | Sitio Natural | Montaña | Complementario | III | Para acceder al sitio existe un sendero que inicia en el desde la Unidad Educativa “Valladolid”. esta reserva cuenta con una belleza ecológica mixta debido a la presencia de pastizales en la parte baja y bosques en la parte media y alta.   |
| Reserva natural de Valladolid “Corazón de la Amazonía” | Valladolid | Sitio Natural | Montaña | Complementario | III | En esta reserva nacen dos importantes ríos que forman parte de la cuenca mayo Chinchipe. ocupa un lugar privilegiado en hidrografía puesto que aquí se forman las principales microcuencas que van a alimentar a los grandes ríos de la parte baja.   |
| Parque Nacional Yacuri                                 | Valladolid | Sitio Natural | Montaña | Complementario | III | Se caracterizan por su riqueza florística y faunística. Se pueden encontrar formación bosque siempre verde montano alto; 92 en el bosque de neblina montano; 67 en paramo arbustivo; 48 especies en paramo herbáceo y 47 en la forma matorral seco de los andes del sur. Señalando que las plantas vasculares existen entre 3000 a 4000 especies. |

|                             |            |               |         |                |     |   |
|-----------------------------|------------|---------------|---------|----------------|-----|---|
| Reserva Natural Tapichalaca | Valladolid | Sitio Natural | Montaña | Complementario | III | Este es el hábitat de la Gralaría Jocotoco ( <i>Grallaria ridgelyi</i> ) ave endémica ecuatoriana. Aquí se conservan más de 300 especies de aves. con un notable grupo de especies de aves amenazadas y finalmente cuenta con un buen sistema de senderos bien marcados y a distintas elevaciones que pueden soportar una capacidad de carga de grupos de 10 a 15 personas esto por la domesticación de la avifauna de la ruta. |
| Parque Nacional Podocarpus  | Valladolid | Sitio Natural | Montaña | Complementario | III | Esta zona se destaca por ser una de las más ricas del mundo en cuanto a su avifauna. con más de 560 especies registradas, que representan alrededor del 40% de las aves en el Ecuador. Se puede encontrar especies como el pájaro paraguas. el gatillo de la peña. loros colibríes. tucanes y tangaras que habitan el parque  |
| Finca Verde                 | Valladolid | Sitio Natural | Montaña | Central        | III | Es una finca agro turística. donde se le brinda una forma alternativa de turismo; que consiste en que el visitante sea nacional o extranjero puedan convivir con las familias nativas y compartir sus rutinas cotidianas el huerto. En este lugar se realizar una agricultura organizar y amigable con el ambiente. Está Ubicada en el barrio Pueblo Viejo, a 20 minutos la vía principal (cuarto eje vial).                    |
| Cerro Toledo                | Valladolid | Sitio Natural | Montaña | Complementario | II  | Ubicado dentro del Parque Nacional Poducarpus. a 12 kilómetros de la vía Yangana (Cantón Loja) – Valladolid. es un importante mirador natural desde donde es posible  |

apreciar el bosque y la topografía típica de los Andes sureños del país. Esta cumbre alcanza los 3500m. se presentan bajas temperaturas. fuertes vientos acompañados de continuas y torrenciales lluvias. Desde su cúspide se encuentra un camino que conduce a los místicos y hermosos bosques de La Esmeralda. Los Helechos y toda el área del Numbala Alto. Es un sitio idóneo para la observación de aves y algunas especies de mamíferos.

|                        |            |               |               |                |    |   |
|------------------------|------------|---------------|---------------|----------------|----|---|
| Cascada Fatima 1       | Valladolid | Sitio Natural | Caída de Agua | Complementario | II | La cascada tiene una caída de agua de aproximadamente 20 metros de altura. que forma una pequeña laguna con un diámetro de 2m de ancho. el agua es cristalina. muy limpia y tiene una temperatura agradable. En el lugar cuenta con una cabaña donde los turistas puedan hacer camping. Se ubica junto a la vía que conduce al barrio Fátima. |
| Cascada Fatima 2       | Valladolid | Sitio Natural | Caída de agua | Complementario | II | La cascada tiene una caída de agua de aproximadamente 20 metros formado el primer salto del agua. y la segunda caída de 25 metros, la cual se ubica a 5 minutos de vía que conduce al barrio Fátima, a través de un sendero ecológico, además cuenta un área de descanso u observatorio de aves.  |
| Cascada de Santa Elena | Valladolid | Sitio Natural | Caída de agua | Complementario | II | Se ubica en el sector Cruceros. tiene aproximadamente 15 metros de caída de agua. Este recurso escénico se ubica a 5 minutos en vehículo de la vía principal (vía colectora E682). Por su cercanía al centro poblado, este se convierte en la más   |

|                               |                        |   |               |                |    |  |
|-------------------------------|------------------------|---|---------------|----------------|----|--|
|                               |                        |   |               |                |    | visitada del sector; ya que se encuentra junto a la vía de lastre.   |
| Cascada salto del Ángel       | Valladolid             | Sitio Natural                           | Caída de agua | Complementario | II | Esta impresionante caída de agua se encuentra situada en el sector Cruceros, con una altura de 12 metros aproximadamente; para acceder a esta se realiza una corta caminata de 10 minutos. Su agua es cristalina y limpia; la vegetación es diversa entre árboles y además de la fauna propia.   |
| Cascada San Luis              | El Porvenir del Carmen | Sitio Natural                           | Caída de agua | Complementario | II | Es una cascada de gran belleza natural. formada por las cristalinas aguas del río San Luis. Con una altura de 20154 msnm, a 5 minutos de la vía que conduce a la cabecera parroquial El Porvenir del Carmen. Se encuentra rodeada por paredones de piedra demás de 300 m de altura.  |
| Cascada San Vicente de Loyola | El Porvenir del Carmen | Sitio Natural                           | Caída de Agua | Complementario | II | El atractivo se localiza dentro del área del PNP. por lo que su estado es conservado. Cuenta con una altura aproximada de 80 metros de caída libre, posee una laguna de diámetro aproximado de 10 metros con una profundidad de 3 metros. el agua es muy fría y cristalina., además cuenta con espacio suficiente para realizar actividades como el camping. |
| Casa Museo                    | El Porvenir            | Manifestaciones Culturales e históricas | Museo         | Complementario | II | Es una preciosa casa rural situada en el tranquilo y acogedor pueblo de Loyola guarda muchos objetos antiguos hallados por su propietario Sr. Hernande Villalta entre los objetos que  |

|                               |                                 |               |                    |                |     |  |
|-------------------------------|---------------------------------|---------------|--------------------|----------------|-----|--|
|                               | del<br>Carmen                   |               |                    |                |     | se puede encontrar tenemos restos fósiles, cerámicas talladas recipientes de piedra y hachas. Además, se puede observar un Orquidiario con una variedad de especies  |
| Balneario del<br>Río San Luis | El<br>Porvenir<br>del<br>Carmen | Sitio Natural | Caída de<br>Agua   | Complementario | II  | Es un balneario natural muy concurrido por propios y extraños. Se encuentra ubicada en el río San Luis de la parroquia se encuentra a 45km del centro poblado de la cabecera cantonal Palanda. el sitio cuenta con un puente colgante y una playa que tiene una longitud aproximada de unos 15 metros.   |
| Cascada La<br>Tenebrosa       | El<br>Porvenir<br>del<br>Carmen | Sitio Natural | Caída de<br>agua   | Complementario | I   | Esta cascada está rodeada de paredones de piedra de unos 80 metros de altura, según los moradores del sector comentan que aquel sitio se escuchan ruidos de personas lavando ropay debido al paisaje del lugar la denominan la tenebrosa.  |
| Cresta de<br>Gallo            | Porvenir<br>del<br>Carmen       | Sitio Natural | Montaña            | Complementario | I   | En el transcurso del sendero se puede observar flora (pequeños bosquetes de <i>Podocarpus sp.</i> <i>Ficus sp.</i> <i>Cedrela odorata</i> ) y fauna nativa (colibrís y diferentes especies de aves) del sector. Una vez llegando al atractivo se convierte en un mirador que permite disfrutar de la belleza escénica que posee este sector en particular. |
| Cueva de los<br>Tayos         | El<br>Porvenir                  | Sitio Natural | Cueva de<br>Piedra | Complementario | III | Ubicada a 35 km desde la cabecera cantón de Palanda, para llegar al atractivo se toma el sendero, pasando por un puente que desde la parte de arriba se puede observar una   |

|   |                           |   |                                       |                |     |  |
|---|---------------------------|---|---------------------------------------|----------------|-----|--|
|   | del<br>Carmen             |   |                                       |                |     | majestuosa vista a la cascada San Luis, a 1km donde se puede observar estas lagmitas que hacen en forma de un castillo.  |
| Estalactitas y<br>estalagmitas                    | Porvenir<br>del<br>Carmen | Sitio Natural                                 | Cueva con<br>formaciones<br>de Piedra | Complementario | III | Este sitio es considerado una obra de arte creada por la naturaleza. donde se puede apreciar entornos preciosos, fascinantes y únicos en la tierra conformado por un ecosistema endémico. En las cuevas podemos apreciar ciertas formaciones naturales que impresionan bastante por su belleza y singularidad, denominadas estalactitas y estalagmitas.                |
| Cascada de<br>Agua Dulce                          | Palanda                   | Sitio Natural                                 | Caída de<br>agua                      | Complementario | I   | La cascada tiene una altura aproximada de 30m de altura, este atractivo se encuentra ubicado a 200 metros de la vía principal que conduce al cantón Chinchipe, realizando un recorrido de 10 minutos en vehículo desde el centro poblado de la cabecera cantonal Palanda, para acceder al atractivo se camina una distancia de 200 metros por el cauce de la quebrada. |
| Centro<br>Arqueológico<br>Santa Ana la<br>Florida | Palanda                   | Manifestaciones<br>Culturales e<br>históricas | Cultural                              | Central        | III | Este asentamiento arqueológico se encuentra en el barrio Santa Ana/ La Florida a 5 Km de la ciudad de Palanda. Este lugar fue habitado por las culturas Mayo Chinchipe 3500 A.C (Época temprana); Tacana 500 años. A.C. Estas culturas daban mucha importancia y significado utilizando la piedra para construir, es por ello que se puede                             |



|                          |                          |   |                      |                |     |  |
|--------------------------|--------------------------|---|----------------------|----------------|-----|--|
|                          |                          |   |                      |                |     | presenciar en el sitio estructuras circulares o viviendas  |
| Salto del Inca           | Palanda                  | Manifestaciones Culturales e históricas | Histórico y cultural | Complementario | III | El Salto del Inca es una formación natural en el río Numbala en un estrecho que mide unos dos metros de ancho por el cual drenan las torrentosas aguas del río Numbala. Según las crónicas se presume que los Incas y luego los españoles viajaban por aquí hasta Cumbinama posteriormente San Francisco del Vergel.                   |
| Chorrera Blanca          | San Francisco del Vergel | Sitio Natural                           | Caída de agua        | Complementario | I   | La cascada tiene una altura aproximada de 35m de altura, se encuentra ubicado en el barrio San Vicente, se accede mediante caminata. Por su gran tamaño se la puede observar desde muy lejos. La particularidad de esta vertiente es que está rodeada por una vegetación de bosque primario y bien conservado.                         |
| Balneario Rio del Vergel | La Canela                | Sitio Natural                           | Caída de Agua        | Complementario | I   | Es un balneario natural posee una singular belleza por su paisaje natural. Presenta un curso de aguas quietas y profundas, en las riberas se puede apreciar una pequeña playa de arena suave y agua cálida; donde acuden pobladores de la parroquia  |
| Mirador el Filo          | La Canela                | Sitio Natural                           | Montaña              | Complementario | I   | Ubicado en el límite cantonal con Nangaritza. en la zona de amortiguamiento de la Reserva Biológica Cerro Plateado. Desde este sitio se observan las impresionantes mesetas de areniscas también conocidos como Tepuyes, los cuales son estructuras geográficas con forma de mesa. En este observatorio panorámico por su privilegiada |

|   |         |   |                    |         |     |   |
|---|---------|---|--------------------|---------|-----|---|
|   |         |   |                    |         |     | ubicación se puede apreciar de flora y fauna propia de esta zona.   |
| Asociación de cafetaleros y Ecológicos de Palanda y Chinchipe | Palanda | Realizaciones técnicas, científicas o artísticas contemporáneas | Asociación Central | Central | III | APECAP es una Asociación que ofrece productos con certificación orgánica como café pergamino orgánico, cacao en grano, plátano, guayaba, naranja, papaya, maracuyá, yuca, miel de abeja, propóleos, polen, pies de cría de abejas, café tostado, molido y en grano. |

Fuente: Marvin Blanco (2014)

## 6.11. Servicios de Alimentación

**Tabla 11: Servicios de Alimentación del Cantón Palanda**

Se presentan los establecimientos que brindan servicios de alimentación dentro del cantón Palanda, con la ubicación y las plazas con las que cuentan.

| Parroquia | Nombre                   | Dirección                                  | Plazas           |
|-----------|--------------------------|--|------------------|
| Palanda   | Restaurante la Zumbañita | AV. 12 de febrero y Alonzo de Mercadillo   | <b>32 plazas</b> |
|           | El Crustaceo             | Av.12 de febrero y Alonzo de Mercadillo    | <b>28 plazas</b> |
|           | Mercado Municipal        | Av. Eloy Alfaro y Alonzo de Mercadillo     | <b>25 plazas</b> |
|           | Restaurante Danielita    | Calle 13 de febrero y Alonzo de Mercadillo | <b>20 plazas</b> |
|           | Restaurante El Monito    | Calle 12 de febrero y 13 de abril          | <b>28 plazas</b> |
|           | Restaurante Rocío        | Calle 12 de febrero y 13 de abril          | <b>28 plazas</b> |
|           | <b>El Mustang</b>        | <b>Calle 12 de febrero y 13 de abril</b>   | <b>28 plazas</b> |

Fuente: GAD del cantón Palanda, 2019.

Elaboración: Equipo Técnico del PDOT – cantón Palanda

## 6.12. Servicios de Alojamiento

**Tabla 12: Servicios de Alojamiento del Cantón Palanda**

Se muestran los establecimientos que brindan servicios de alojamiento, con la ubicación y las plazas disponibles.

| Parroquia  | Propietario       | Nombre         | Dirección   | Tipo          | Plazas           |
|------------|-------------------|----------------|---|---------------|------------------|
| Palanda    | Ramiro Ordoñez    | Hotel Atlantic | Calle 12 de febrero entre Eloy Alfaro y 13 de abril | <b>Hotel</b>  | <b>15 plazas</b> |
|            | Margoth Minga     | Bracamoros     | Calle 12 de febrero y San Vicente                   | <b>Hotel</b>  | <b>20 plazas</b> |
|            | German Merino     | Merino         | Calle 12 de febrero y 13 de abril                   | <b>Hostal</b> | <b>30 plazas</b> |
|            | Justo Castillo    | Palanda        | Calle 12 de febrero y 13 de abril                   | <b>Hotel</b>  | <b>16 plazas</b> |
|            | José Antonio Capa | Sur Oriente    | Calle Carlos Larreategui y Monseñor Mosquera        | <b>Hostal</b> | <b>10 plazas</b> |
| Valladolid | Enidith Gaona     | Valladolid     | Calle Carlos Larreategui y Colonia Agrícola         | <b>Hostal</b> | <b>8 plazas</b>  |

|  |                     |   |               |                  |
|--|---------------------|---|---------------|------------------|
|  | Reserva Tapichalaca | Vía Loja, Valladolid, en la Reserva Tapichalaca | <b>Hostal</b> | <b>10 plazas</b> |
|--|---------------------|---|---------------|------------------|

Fuente: GAD del cantón Palanda, 2019.

Elaboración: Equipo Técnico del PDOT – cantón Palanda

### 6.13. Servicios de Ocio y Esparcimiento

**Tabla 13: Servicios de Ocio y Esparcimiento**

Se muestran los lugares de ocio y esparcimiento, con la ubicación y tipo de establecimiento al que corresponde.

| Parroquia | Propietario         | Nombre            | Dirección   | Tipo             |
|-----------|---------------------|-------------------|---|------------------|
| Palanda   | Norma Luzuriaga     | Primicia          | 13 de abril y 12 de febrero                               | <b>Bar</b>       |
|           | Juan Carlos Gaona   | Camaney           | Calle Alonzo de Mercadillo                                | <b>Licorería</b> |
|           | José Garrido        | Don Pepe          | Calle Alonso de Mercadillo entre San Vicente y EloyAlfaro | <b>Billar</b>    |
|           | José Servio Moreno  | Chicago           | Calle Vía Zumba Barrio: Girasol.                          | <b>Discoteca</b> |
|           | <b>Lucio Vargas</b> | <b>Calle Loja</b> | <b>Calle: Loja, Referencia: Salida a SanFrancisco</b>     | <b>Licorería</b> |

Fuente: GAD del cantón Palanda, 2019.

Elaboración: Equipo Técnico del PDOT – cantón Palanda

### 6.14. Servicios de Guianza

**Tabla 14: Servicios de Guianza del Cantón Palanda**

En la presente tabla se muestran los nombres de las personas que brindan servicio de guianza dentro del cantón Palanda.

| N° | Nombre       | Contacto   | Domicilio  |
|----|--------------|------------|------------|
| 1  | Ramiro Troya | 0993286010 | Palanda    |
| 2  | Gloria Ávila | 0996064909 | Palanda    |
| 3  | Jorge Erazo  | 0983342910 | Palanda    |
| 6  | Fredy Ramón  | 0986691949 | Valladolid |
| 7  | Omar Gaona   | 0994134647 | Valladolid |

Fuente: GAD del cantón Palanda, 2019.

Elaboración: Equipo Técnico del PDOT – cantón Palanda

## 6.15. Áreas de recreación

**Tabla 15: Áreas de Recreación del Cantón Palanda**

En la presente tabla se muestran los lugares de recreación que dispone del cantón Palanda

| Parques  | Ubicación         |
|--|-------------------|
| <b>Parque central de la parroquia Palanda</b>    | <b>Palanda</b>    |
| <b>Parque central de la parroquia Valladolid</b> | <b>Valladolid</b> |
| <b>Parque de las Guaduas</b>                     | <b>Palanda</b>    |
| <b>Coliseo Ciudad de Palanda</b>                 | <b>Palanda</b>    |

Fuente: PDOT del cantón Palanda

Elaboración: Autor

## 6.16. Empresas prestadoras de servicios de Transporte Interprovincial

**Tabla 16: Servicio de Transporte Interprovincial**

Tipos de transportes disponibles y la frecuencia que brindan los servicios de transporte en el cantón Palanda.

| Empresa  | Tipo de Transporte | Frecuencia |
|--|--------------------|------------|
| <b>Cooperativa de transporte Sur Oriente</b>                                   | Interprovincial    | Diaria     |
| <b>Cooperativa de transporte Nambija</b>                                       | Interprovincial    | Diaria     |
| <b>Cooperativa de transporte Loja</b>  | Interprovincial    | Diaria     |
| <b>Cooperativa de transporte Cariamanga</b>                                    | Interprovincial    | Diaria     |
| <b>Cooperativa de transporte Yanzatza</b>                                      | Interprovincial    | Diaria     |
| <b>Cooperativa de transporte Bracamoros</b>                                    | Interprovincial    | Diaria     |
| <b>Compañía de transporte provincial de pasajeros “Ciudad de Palanda” S.A.</b> | Interprovincial    | Diaria     |
| <b>Cooperativa Bélgica Germania Ramírez.</b>                                   | Interprovincial    | Diaria     |

Fuente: PDOT del cantón Palanda

Elaboración: Autor

## 6.17. Entrevista

### 6.17.1. Análisis entrevista realizada a miembro del MINTUR y INPC.

**Tabla 17: Entrevista Pregunta 1**

La presente tabla muestra las respuestas obtenidas de los técnicos del MINTUR y el INPC, sobre el cacao y su importancia para el cantón Palanda.

---

Pregunta 1.- ¿Cuál es la importancia del cacao en el Cantón Palanda?

---

MINTUR Menciona que: No tiene conocimiento de la importancia del cacao, ya que recién se encuentra realizando la investigación del mismo, pero menciona que son muy pocas las personas que se dedican a la producción de cacao, y las personas no se encuentran capacitadas para la elaboración de productos derivados del mismo, no existe una industria que procese el cacao a productos terminados

---

INPC Menciona que: en sí no hay gran importancia por el cacao, ya que el intermediario no le interesa que sea de fino aroma, el interés es que la pepe sea grande, la gente compra a precios muy bajos, muchos tienen los árboles de cacao por nostalgia, porque fueron de antepasados, la gente más bien le gusta producir otros productos porque el cacao no está unida a esta cadena de valor identitario.

---

Pregunta 2.- ¿Qué especie de cacao se produce y cual fue encontrada en el Cantón Palanda?

---

MINTUR Menciona que: de lo que se ha visto la variedad de cacao que se produce en el cantón Palanda es el fino de Aroma con coloración amarilla, además el sabor de la fruta de cacao actual con la que se encontró hace años atrás es distinta, la fruta original es más dulce que la que actualmente se produce.

---

INPC Menciona que: se encontró la variedad de Nacional fino de aroma.

---

Pregunta 3.- ¿Existe la posibilidad de crear un centro de interpretación cultural del cacao en el Cantón Palanda, sobre hallazgos encontrados del producto antes mencionado?

---

MINTUR Menciona que: la creación de un centro de interpretación se podría hacer en pequeño y aparte del centro arqueológico, porque no se sabe cómo fueron las viviendas en aquel tiempo y se crearía un falso histórico porque daría un mensaje errado. El gobierno provincial quiso realizar un proyecto estableciendo las cabañas en las formas circulares del centro, pero no fue aprobado.

---

INPC Menciona que: no se puede hacer un centro de interpretación cultural porque no hay la investigación, no se conoce la historia, entonces no se puede contar una historia que se desconoce

---

Pregunta 4.- ¿Qué proyectos mantiene el Ministerio de Turismo en el Cantón Palanda?

---

MINTUR Menciona que: Actualmente se está coordinado para un circuito, una ruta referente al cacao Loja -Palanda, Loja-Vilcabamba-Palanda, potencializar el cacao como un producto de Palanda.

---

INPC Menciona que: No se mantiene ninguno, porque actualmente los encargados de los proyectos y del presupuesto turístico son los GADs, pero muchos desconocen quienes deben ejercer la investigación patrimonial, los Gads realizan los proyectos y INPC apoya y orienta la actividad.

---

Elaborado por: Autora (2023)

## 6.18. Encuesta

Las encuestas fueron aplicadas a la población económicamente activa del cantón Palanda, misma que cuenta con 3018 personas, para obtener la muestra se aplicó la fórmula de poblaciones finitas, en donde se obtuvo un total de 342 encuestados. Se realizaron 242 encuestas online y 100 encuestas físicas.

En la encuesta se presenta la escala de medición denominada Likert que determina el rango de calificación entre uno (1) como Totalmente desacuerdo y cinco (5) Totalmente de acuerdo para cada pregunta del cuestionario usándose para facilitar el método de calificación de quien responde la encuesta y para el posterior análisis de los resultados.

**Tabla 18. Escala de valoración Likert**

Se muestra la escala de valoración Likert, para la calificación de las preguntas en las encuestas de aplicación

| 1                        | 2                | 3           | 4             | 5                        |
|--------------------------|------------------|-------------|---------------|--------------------------|
| Totalmente<br>desacuerdo | En<br>desacuerdo | Indiferente | De<br>acuerdo | Totalmente<br>de acuerdo |

Elaborado por: Autora (2023)

**Tabla 19. Preguntas de aplicación**

En la presente tabla se muestran las preguntas que se aplicaran en las encuestas online y físicas a la población económicamente activa del cantón Palanda

| N° | Preguntas   |
|----|---|
| 1  | ¿Considero que el cacao es de origen Palandense?  |
| 2  | ¿Cree que el cacao fino de Aroma fue la variedad que se encontró en el Cantón Palanda?                            |
| 3  | ¿Cree que es necesario que se conozca la variedad de cacao que es originaria de Palanda?                          |
| 4  | ¿Considera que la historia del cacao es de gran importancia para la comunidad?                                    |
| 5  | ¿Cree que es una pérdida de tiempo recuperar la identidad cultural del cacao que se originó en el cantón Palanda? |
| 6  | ¿La identidad cultural del cacao podría potencializar el desarrollo turístico el cantón Palanda?                  |
| 7  | ¿Considera que la población debe producir la especie nativa y no la que es un injerto?                            |
| 8  | Los productos que se elaboran deberían ser de la variedad de cacao que identifica al Cantón Palanda               |

|    |   |
|----|---|
| 9  | ¿Está de acuerdo que los productores que tienen finca realicen emprendimientos con el cacao fino de aroma y produzcan más el cacao de fino aroma que es el que se originó en el cantón, que otras variedades cacao?   |
| 10 | ¿La historia del origen cacao es muy interesante para el cantón Palanda, por considerar al centro Arqueológico Santa Ana La Florida, en donde se descubrió su origen?   |
| 11 | ¿Considera adecuado el brindar charlas técnicas y de capacitación a los productores como a la población del cantón para que identifiquen al cacao fino de aroma como originario del cantón Palanda?   |
| 12 | ¿Cree necesario que las instituciones educativas del cantón realicen programas relacionados con la identidad y producción del cacao fino de aroma y vean porque es importante su producción en la localidad, se genere un interés entre la población más joven? |
| 13 | ¿Cree que el cacao fino de aroma puede llegar a ser reconocido a nivel Nacional e internacional?  |
| 14 | ¿Considera que las autoridades han realizado o han propuesto actividades de promoción y difusión del cacao fino de aroma dentro o fuera del cantón Palanda?   |

Elaborado por: Autora (2023)

En la tabla 19 se presentan las preguntas que se aplicaron en la encuesta online y física, siendo el ítem 1, ítem 6, ítem 9, ítem 11 y el ítem 12, las preguntas de mayor relevancia para destacar la importancia que el cacao tiene dentro de la comunidad Palandense.

### 6.18.1. Encuesta Online

**Tabla 20. Datos generales de la población del Cantón Palanda**

Se muestran los resultados de los datos generales obtenidos de las encuestas online, aplicadas a 245 personas económicamente activas del cantón Palanda, en donde, el 75% de la población son nativos de Palanda, pero existen pequeños porcentajes de personas residentes que provienen de otros lugares.

| Datos generales        |                      |     |      |      |
|------------------------|----------------------|-----|------|------|
| Procedencia<br>N= 245  | Palanda              | 184 | 75%  | 100% |
|                        | Espíndola            | 2   | 0.8% |      |
|                        | Centinela del Cóndor | 3   | 1.2% |      |
|                        | Chinchipe            | 1   | 0.4% |      |
|                        | Loja                 | 8   | 3%   |      |
|                        | Quilanga             | 1   | 0.4% |      |
|                        | Zamora               | 3   | 1.2% |      |
|                        | vacío                | 43  | 18%  |      |
| Nacionalidad<br>N= 245 | Ecuatoriano          | 245 | 100% | 100% |
|                        | Extranjero           | 0   | 0%   |      |
| Sexo<br>N= 245         | Masculino            | 127 | 52%  | 100% |
|                        | Femenino             | 118 | 48%  |      |
| Edad                   | 15 – 21 años         | 17  | 7%   |      |



|                                 |                       |     |     |      |
|---------------------------------|-----------------------|-----|-----|------|
| N= 245                          | 22 – 28 años          | 74  | 30% | 100% |
|                                 | 29 – 36 años          | 99  | 41% |      |
|                                 | 36 – 42 años          | 28  | 11% |      |
|                                 | 43 – 49 años          | 20  | 8%  |      |
|                                 | 50 años en adelante   | 7   | 3%  |      |
| Nivel educativo<br>N= 245       | Primaria              | 0   | 0%  | 100% |
|                                 | Secundaria            | 139 | 57% |      |
|                                 | Tercer Nivel          | 97  | 40% |      |
|                                 | Posgrado              | 9   | 3%  |      |
|                                 | Otros                 | 0   | 0%  |      |
| Ingresos<br>Mensuales<br>N= 245 | \$425.00 - \$500.00   | 140 | 57% | 100% |
|                                 | \$501.00 - \$700.00   | 44  | 18% |      |
|                                 | \$701.00 - \$1.000.00 | 43  | 18% |      |
|                                 | Más de \$1.000.00     | 18  | 7%  |      |

Elaborado por: Autora (2023)

**Tabla 21. Respuestas de la población del Cantón Palanda en la escala de Likert**

Se muestran los resultados de la encuesta online aplicación con la calificación de Likert, aplicada a 245 personas, resultados que resultaron ser favorables.

| No. Ítem       | Escala de Likert |    |    |     |     | Total      |
|----------------|------------------|----|----|-----|-----|------------|
|                | 1                | 2  | 3  | 4   | 5   |            |
| <b>Ítem 1</b>  | 1                | 2  | 4  | 48  | 190 | <b>245</b> |
| <b>Ítem 2</b>  | 3                | 1  | 7  | 95  | 139 | <b>245</b> |
| <b>Ítem 3</b>  | 0                | 1  | 1  | 44  | 199 | <b>245</b> |
| <b>Ítem 4</b>  | 0                | 0  | 3  | 47  | 195 | <b>245</b> |
| <b>Ítem 5</b>  | 120              | 73 | 11 | 24  | 17  | <b>245</b> |
| <b>Ítem 6</b>  | 1                | 2  | 2  | 40  | 200 | <b>245</b> |
| <b>Ítem 7</b>  | 1                | 8  | 27 | 75  | 134 | <b>245</b> |
| <b>Ítem 8</b>  | 2                | 1  | 16 | 111 | 115 | <b>245</b> |
| <b>Ítem 9</b>  | 0                | 2  | 10 | 69  | 164 | <b>245</b> |
| <b>Ítem 10</b> | 0                | 0  | 3  | 78  | 164 | <b>245</b> |
| <b>Ítem 11</b> | 0                | 0  | 2  | 59  | 184 | <b>245</b> |
| <b>Ítem 12</b> | 2                | 3  | 4  | 95  | 141 | <b>245</b> |
| <b>Ítem 13</b> | 0                | 0  | 4  | 51  | 190 | <b>245</b> |

|                |              |              |              |              |               |             |
|----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|-------------|
| <b>Ítem 14</b> | 20           | 30           | 42           | 84           | 69            | <b>245</b>  |
| Total          | <b>150</b>   | <b>123</b>   | <b>136</b>   | <b>920</b>   | <b>2101</b>   | <b>3430</b> |
| Porcentaje     | <b>4.38%</b> | <b>3.59%</b> | <b>3.97%</b> | <b>26.8%</b> | <b>61.26%</b> | <b>100%</b> |

Elaborado por: Autora (2023)

Las encuestas online, se aplicaron a 245 personas del cantón Palanda, en donde se obtuvieron resultados favorables, ya que gran parte de la población es consciente de la importancia que tiene la historia del origen del cacao y más aún al reconocer al cacao como identidad cultural del cantón Palanda.

### 6.18.2. Encuestas físicas

**Tabla 22. Datos generales de la encuesta física**

En la presente tabla se muestran los resultados de los datos generales obtenidos de las encuestas físicas, en donde el 96% son nativos de Palanda y pequeños porcentajes son de otros lugares de procedencia.

| Datos generales                 |                       |     |      |      |
|---------------------------------|-----------------------|-----|------|------|
| Procedencia<br>N= 100           | Palanda               | 96  | 96%  | 100% |
|                                 | Centinela del Cóndor  | 1   | 1%   |      |
|                                 | Loja                  | 3   | 3%   |      |
| Nacionalidad<br>N= 100          | Ecuatoriano           | 100 | 100% | 100% |
|                                 | Extranjero            | 0   | 0%   |      |
| Sexo<br>N= 100                  | Masculino             | 62  | 52%  | 100% |
|                                 | Femenino              | 38  | 48%  |      |
| Edad<br>N= 100                  | 15 – 21 años          | 9   | 7%   | 100% |
|                                 | 22 – 28 años          | 26  | 30%  |      |
|                                 | 29 – 36 años          | 27  | 41%  |      |
|                                 | 36 – 42 años          | 18  | 11%  |      |
|                                 | 43 – 49 años          | 11  | 8%   |      |
|                                 | 50 años en adelante   | 9   | 3%   |      |
| Nivel educativo<br>N= 100       | Primaria              | 7   | 0%   | 100% |
|                                 | Secundaria            | 48  | 57%  |      |
|                                 | Tercer Nivel          | 41  | 40%  |      |
|                                 | Posgrado              | 4   | 3%   |      |
|                                 | Otros                 | 0   | 0%   |      |
| Ingresos<br>Mensuales<br>N= 100 | \$425.00 - \$500.00   | 52  | 57%  | 100% |
|                                 | \$501.00 - \$700.00   | 19  | 18%  |      |
|                                 | \$701.00 - \$1.000.00 | 20  | 18%  |      |
|                                 | Más de \$1.000.00     | 9   | 7%   |      |

Elaborado por: Autora (2023)

**Tabla 23. Resultados de encuesta física**

En la presente tabla se muestran los resultados obtenidos de las encuestas físicas, resultados que fueron favorables, mismos que coinciden con las encuestas online de aplicación.

| No. Ítem          | Escala de Likert |    |    |     |     | Total |
|-------------------|------------------|----|----|-----|-----|-------|
|                   | 1                | 2  | 3  | 4   | 5   |       |
| Ítem 1            | 9                |    | 3  | 14  | 74  | 100   |
| Ítem 2            | 12               | 2  | 5  | 15  | 66  | 100   |
| Ítem 3            | 4                | 1  |    | 8   | 87  | 100   |
| Ítem 4            | 5                |    | 1  | 9   | 85  | 100   |
| Ítem 5            | 76               | 6  | 1  | 6   | 11  | 100   |
| Ítem 6            | 2                |    |    | 9   | 89  | 100   |
| Ítem 7            | 1                |    | 4  | 19  | 76  | 100   |
| Ítem 8            | 1                |    | 3  | 19  | 77  | 100   |
| Ítem 9            | 2                | 1  | 2  | 23  | 72  | 100   |
| Ítem 10           | 2                |    | 4  | 13  | 81  | 100   |
| Ítem 11           | 2                |    |    | 15  | 83  | 100   |
| Ítem 12           | 2                |    |    | 17  | 81  | 100   |
| Ítem 13           | 2                |    |    | 11  | 87  | 100   |
| Ítem 14           | 19               | 8  | 34 | 22  | 17  | 100   |
| <b>Total</b>      | 139              | 18 | 57 | 200 | 986 | 1400  |
| <b>Porcentaje</b> | 10%              | 1% | 4% | 14% | 70% | 100%  |

Elaborado por: Autora (2023)

La encuesta física se aplicó a 100 personas, en donde se obtuvieron resultados favorables, mismos que coinciden con las encuestas online que se aplicaron a 245 personas, por lo tanto, se puede afirmar que la población del Cantón Palanda se encuentra interesada en que al cacao se le dé el valor cultural que debería tener al ser de origen Palandense, mismo que puede apoyar para el desarrollo turístico del Cantón.

**6.19. Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas)**

**Tabla 24. FODA de Cacao del cantón Palanda**

| <b>Fortalezas</b>  | <b>Oportunidades</b>  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- El cacao es de origen Palandense</li> <li>- La producción de derivados del cacao como productos territoriales.</li> <li>- Los precios de los productos a base de cacao son cómodos y accesible a la economía de los visitantes.</li> <li>- El cacao y sus derivados llama la atención de los visitantes.</li> <li>- Los productores y emprendedores tienen interés en realizar eventos de promoción y comercialización del cacao y sus derivados.</li> <li>- Dentro del cantón se realizan ferias agropecuarias y artesanales del cacao.</li> <li>- Continuas charlas sobre temas de cacao</li> <li>- Personal técnico de instituciones como el MAG que dan apoyo a los productores.</li> <li>- El Centro Arqueológico en donde se descubrió el cacao fue declarado Patrimonio de la Nación en el 2016</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Convenios con las instituciones productoras de cacao, Gad del Cantón Palanda y demás instituciones relacionadas con la producción del cacao.</li> <li>- Ser reconocidos nacional e internacional.</li> <li>- Incentivar a emprendedores y productores a participar de eventos turísticos y de producción.</li> <li>- Atraer a turistas nacionales y extranjeros.</li> <li>- Mejorar la economía de los productores y emprendedores de productos a base de cacao.</li> <li>- Creación de mayores plazas de empleo.</li> <li>- Comercializar el cacao y sus derivados al mercado internacional.</li> <li>- Uso de los árboles gigantes de cacao para establecer una ruta turística en base a la producción y componentes del cacao.</li> </ul> |
| <b>Debilidades</b>   | <b>Amenazas</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Falta de apoyo de autoridades del Cantón Palanda, a los productores, emprendedores y artesanos para mejorar la producción del cacao.</li> <li>- Los emprendedores les falta mejorar las técnicas de producción y comercialización de los derivados del cacao.</li> <li>- No existe un evento específico del cacao</li> <li>- La promoción y difusión de los productos del cacao es mínima.</li> <li>- Los productores no tienen producción y fabricación tecnificada.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desaparición de la identidad cultural del cacao por falta de apoyo y atención.</li> <li>- Abandono de su historia, usos y manifestaciones culturales.</li> <li>- Posibles pérdidas económicas de productores.</li> <li>- Catástrofes Naturales inesperadas.</li> <li>- Pérdida de la especie endémica de la zona por la introducción de otro tipo de cacao injerto en la zona.</li> </ul>  |

Elaborado por: Autora (2023)

## 6.20. FODA cruzado

Tabla 25 FODA CRUZADO

| FODA estratégico   |  |   |
|--------------------|--|---|
|                    | Oportunidades  | Amenazas  |
| <b>Fortalezas</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lograr que el cacao sea reconocido a nivel nacional e internacional como originario del cantón Palanda.</li> <li>• Incentivar a emprendedores y productores para que continúen fabricando productos a base del cacao.</li> <li>• Generar fuentes de empleo e ingresos para la población Palandense, con la venta de productos identitarios de cacao.</li> <li>• Investigar la existencia de nuevos registros sobre cacao en el INPC</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar un manual de identidad del cacao, usos y manifestaciones</li> <li>• Continuar realizando ferias de cacao, evitando el abandono de su historia e identidad.</li> <li>• Educar a la población más joven en cuanto a historia del origen del cacao.</li> </ul> |
| <b>Debilidades</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitar a productores y emprendedores de cacao, para tecnificar su producción</li> <li>• Realizar Charlas técnicas a productores y emprendedores de cacao con técnicos de instituciones como el MAG, APECAP, ACRIM, Ministerio de la Porducción, Instituto de Patrimonio Cultural, Ministerio de Cultura, Municipio y otras entidades. etc, para mejorar la calidad de cacao.</li> <li>• Crear contenido publicitario para subir a redes sociales y dar a conocer a la gente el cacao de origen Palanda.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pedir apoyo a autoridades del cantón Palanda, para que los productores puedan realizar trabajo de fabricación más tecnificada</li> <li>• Crear contenido publicitario para mejorar las ventas y dinamizar la economía.</li> </ul>                                    |

Elaborado por: Elaboración propia (2023)

## 6.21. Principales estrategias

- Incentivar a emprendedores y productores para que continúen fabricando productos a base del cacao.
- Continuar realizando ferias de cacao, evitando el abandono de su historia e identidad.
- Capacitar a productores y emprendedores de cacao, para tecnificar su producción
- Realizar Charlas técnicas a productores y emprendedores de cacao con técnicos de instituciones como el MAG, APECAP, ACRIM, etc, para mejorar la calidad de cacao.
- Pedir apoyo a autoridades del cantón Palanda, para que los productores puedan realizar trabajo de fabricación más tecnificada.

## **6.22. Realizar una propuesta para el Fortalecimiento Turístico del cacao en el cantón Palanda**

### **6.22.1. Propuesta para el fortalecimiento turístico del cacao en el cantón Palanda**

De acuerdo al Diagnóstico realizado en el primer objetivo, después de realizar el FODA y FODA cruzado se han obtenido estrategias para fortalecer turísticamente el cacao en el cantón Palanda, en donde se ha considerado algunas estrategias importantes, para establecer una propuesta:

- Incentivar a emprendedores y productores para que continúen fabricando productos a base del cacao, a través de capacitaciones para tecnificar la producción. Además de realizar Charlas técnicas a productores y emprendedores de cacao con técnicos de instituciones como el MAG, APECAP, ACRIM, etc, para mejorar la calidad de cacao y principalmente pedir apoyo a autoridades del cantón Palanda, para que los productores puedan realizar un trabajo de fabricación más tecnificada.

### **6.22.2. Instituciones colaboradoras**

- GAD del cantón Palanda
- MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería)
- APECAP (Asociación de cafetaleros de Ecológicos de Palanda)
- ACRIM (Asociación de Productores Orgánicos del Río Mayo)
- INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural)

### **6.22.3. Participantes**

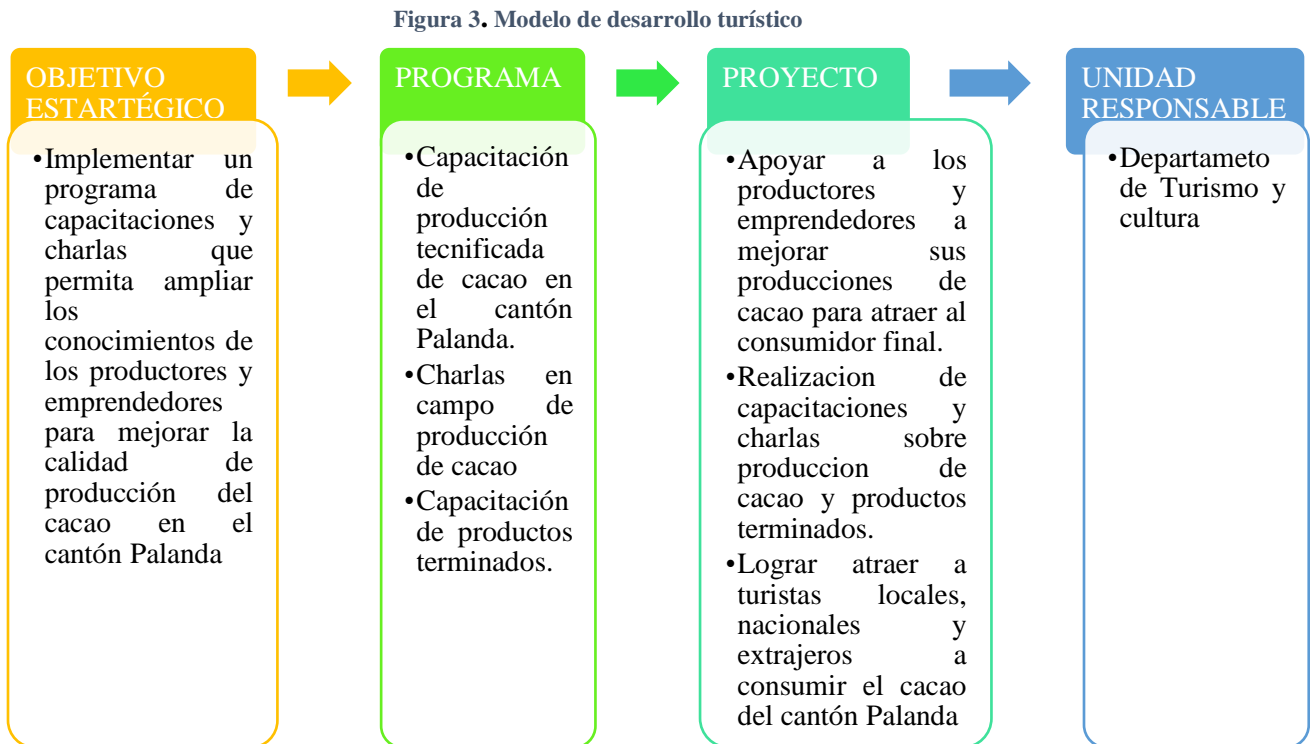
- Productores del cantón Palanda
- Emprendedores de la comunidad
- Asociaciones de la provincia
- Empresas públicas y privadas
- Técnicos de cacao

### **6.22.4. Incentivos**

- Participación en ferias y demás eventos de cacao en el cantón Palanda.
- Apoyo Técnico por parte de especialistas de instituciones como el MAG.
- Sacar una marca de los productos de cacao realizados en cada productor.
- Usar las redes sociales para promocionar sus productos.

## 6.23. Establecer un modelo de desarrollo turístico en el cantón Palanda a partir de la identidad cultural del cacao

El modelo de desarrollo turístico se relaciona en base a la propuesta realizada en el segundo objetivo, en donde se propone incentivar a los productores y emprendedores, a través de capacitaciones y charlas que les permita mejorar y tecnificar la producción de cacao, y pedir apoyo a autoridades.



Elaborado por: Autora (2023)

### 6.23.1. Objetivos

#### 6.23.1.1. General

Implementar un programa de capacitaciones y charlas que permita ampliar los conocimientos de los productores y emprendedores para mejorar la calidad de producción del cacao en el cantón Palanda

#### 6.23.1.2. Específico

- Elaborar programas que permitan en desarrollo turístico del cantón Palanda en base al cacao.
- Desarrollar estrategias que ayuden al correcto desarrollo del cantón.

### **6.23.2. Estrategias**

- Producir una oferta turística sostenible y competitiva que potencie los recursos culturales e identitarios del territorio.
- Captar una demanda turística local, nacional e internacional y con mayor propensión al gasto.
- Dinamizar la actividad turística del cantón a través de la producción de cacao y sus productos identitarios.

### **6.23.3. Modelo Operativo**

#### **6.23.3.1. Misión**

El Programa de capacitaciones y charlas tiene como misión, llegar a cada uno de los productores y emprendedores de cacao, ampliando conocimientos y ayudando a la tecnificación de procesos de producción de cacao con la finalidad de ofrecer productos identitarios, nuevos, creativos e innovadores a base del cacao, que logran satisfacer las expectativas y necesidades del consumidor.

#### **6.23.3.2. Visión**

El cantón Palanda a futuro se aspira ser reconocido por ser la cuna del origen del cacao de mejor calidad a nivel del mundo.

#### **6.23.3.3. Valores Corporativos**

- **Servicio:** Disposición de todo el equipo para dar respuestas a las necesidades del consumidor con buena actitud, colaboración y además espíritu de atención.
- **Calidad:** Lograr brindar un buen servicio al cliente, logrando la eficiencia y eficacia en el logro de objetivos.
- **Imparcialidad:** Respetar los diferentes gustos e inclinaciones de todos los consumidores.
- **Integración:** Trabajar en equipo, aprovechando la fuerza de la unión y proporcionar las energías que se requiere para trabajar en equipo.
- **Información:** Para instruirse y dar respuesta a las inquietudes de los clientes.
- **Comunicación:** Tener una comunicación fluida y abierta en todos los rangos.
- **Motivación:** Mantener las buenas energías y el positivismo entre todos los miembros.



#### 6.23.4. Programas

**Tabla 26. Programas de capacitación propuestos**

| <b>Programas</b>   | <b>Proyectos</b>  | <b>Indicadores</b>   |
|--|---|--|
| Capacitación de producción tecnificada y productos terminados de cacao en el cantón Palanda. | Realización de capacitaciones con técnicos especialistas de cacao para ampliar el conocimiento de los productores | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numero de capacitaciones a realizar</li> <li>• Número de personas por capacitar</li> <li>• Número de fincas productoras de cacao</li> </ul> |
|  | Revalorización del cacao como un producto de origen Palandense.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numero productos elaborados a base de cacao</li> </ul>  |
|  | Creación de fincas accesibles turísticamente.   |  |
| Charlas en campo de producción de cacao  | Colaboración de técnicos del MAG, GAD cantonal, INPC, ACRIM   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cantidad de técnicos y productores</li> <li>• Número de turistas</li> </ul>   |
|  | Creación de circuitos o rutas turística sobre cacao   |  |

Elaborado por: Autora (2023)

#### 6.23.5. Administración de Programas

La ejecución de programas estará bajo la responsabilidad del área turística y cabildo del cantón Palanda.

**Tabla 27. Administración de programas**

| Indicadores a Mejorar              | Situación Actual | Resultados Esperados  | Actividades  | Responsables   |
|------------------------------------|------------------|---|--|--|
| <b>Fincas Productoras de cacao</b> |                  | Fincas con accesibilidad turística                                      | Capacitar a productores y emprendedores para adecuación turística de fincas productoras de cacao | Alcalde y Cabildo del Cantón Palanda                   |
| <b>Turistas / consumidores</b>     | Baja demanda     | Incremento de turistas o consumidores<br><br>Productos de buena calidad |  | departamento de Turismo del GAD de Palanda (Encargado) |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Productos terminados</b> | Capacitación a productores y emprendedores para tecnificar y mejorar la producción de cacao. |
|-----------------------------|--|

Elaborado por: Autora (2023)

### 6.23.6. Ficha de Evaluación

**Tabla 28: Diseño de ficha de evaluación de cumplimiento**

| INDICADORES  | SI | NO |
|--|----|----|
| <b>Se ha cumplido con el programa previsto</b>                                 |    |    |
| <b>Se ha logrado altos niveles de crecimiento de turistas</b>                  |    |    |
| <b>Se ha incrementado la demanda</b>   |    |    |
| <b>Los resultados económicos son los deseados</b>                              |    |    |
| <b>Se ha producido el incremento de turistas al cantón en los últimos años</b> |    |    |
| <b>Se ha logrado el crecimiento turístico y económico previsto.</b>            |    |    |

Elaborado por: Autora (2023)

## 7. Discusión

Con la metodología aplicada para el diagnóstico del Territorio de Marvin Blanco, se logró identificar los productos, usos y manifestaciones del cacao en el Cantón Palanda. Se utilizaron las fichas adaptadas del INPC y MINTUR para la recopilación de información sobre el cacao en el cantón Palanda. Además, en los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los pobladores del cantón Palanda, se obtuvieron resultados positivos en cuanto a la perspectiva de la población en cuanto al cacao del cantón Palanda.

En la aplicación de la encuesta online y físicas se obtuvieron resultados similares donde un gran porcentaje mencionaron que reconocen al cacao como un producto originario del cantón Palanda

y consideran que su historia es de gran importancia para la comunidad y educar a la población más joven para evitar que la pérdida de identidad del cacao, así mismo consideran que el cacao puede potencializar turísticamente el desarrollo del cantón, ya que se cuenta con productos elaborados en territorio a base de cacao. A través del FODA se obtuvieron estrategias para la elaboración de una propuesta de desarrollo turístico para el cantón.

En el segundo objetivo, utilizando la metodología adaptada de Marvin Blanco (2008), en la guía para la elaboración del plan de desarrollo turístico de un territorio, el cual consta de 3 fases, en donde se realizó la propuesta de incentivar a emprendedores y productores para que continúen fabricando productos a base del cacao, a través de capacitaciones para tecnificar la producción. Además de realizar Charlas técnicas a productores y emprendedores de cacao con técnicos de instituciones como el MAG, APECAP, ACRIM, etc, para mejorar la calidad de cacao y principalmente pedir apoyo a autoridades del cantón Palanda, para que los productores puedan realizar un trabajo de fabricación más tecnificada.

En el tercer objetivo, se aplicó la metodología de Quinteros Santos (2015), se estableció un modelo de desarrollo turístico, en donde a partir de estrategias se aplicaron algunos programas de capacitación y charlas para ampliar y mejorar los conocimientos de los productores y emprendedores de cacao, también mejorar la calidad de los productos terminados, este modelo de desarrollo Turístico del Cantón Palanda, está enfocado en llegar a gran parte de la población local y nacional, gracias a los productos nuevos e innovadores en base a la producción del cacao y sus derivados, mismo que tienen un gran potencial turístico para el desarrollo económico, social, turístico y cultural en el cantón Palanda. Un modelo de desarrollo es considerado como un esquema o programa con la finalidad de promover el progreso de un pueblo. Siendo de esta manera este modelo está orientado al desarrollo del cantón Palanda.

## **8. Conclusiones**

**Luego de haber culminado con éxito el trabajo de investigación se detalla las conclusiones por objetivos:**

- El cantón Palanda posee un gran potencial Turístico por explotar, debido a que tiene una fortaleza principal de identidad cultural propia del territorio, como es el origen del cacao, descubierto por estudios realizados en el actual Centro Arqueológico Santa Ana La Florida, por los asentamientos pioneros de la cultura Mayo Chinchipe.

- Existe varios usos y manifestaciones a partir del cacao, como son productos terminados y elaborados por productores y emprendedores del Cantón Palanda.
- Carece de planta turística equipada para la acogida de gran cantidad de visitantes al cantón para pernoctar
- De los resultados obtenidos de la encuesta, se puede concluir que la población está 100% interesado en el cacao para potencializar el turismo del cantón Palanda.
- La propuesta de capacitaciones y charlas a productores y emprendedores, permite que los pobladores participen activamente en eventos de identidad, apoyando no solo a la economía del cantón sino también apoyar al desarrollo turístico de Palanda.
- El modelo de desarrollo propone programas de capacitación para ampliar los conocimientos de los productores y evitar posibles pérdidas de identidad cultural del cacao, y lograr llegar a una gran cantidad de demandantes de los productos ofertados.
- El programa de capacitaciones ayuda a revalorizar la identidad del cacao y concientizar a la población.

## **9. Recomendaciones**

Una vez expuesto las conclusiones, se procede a mencionar las recomendaciones:

### **GAD del Cantón Palanda**

- Continuar la realización de la feria de identidad Cultural del Cacao que se realizan dentro del cantón, ya que es una actividad dinamiza el turismo y apoya a la economía del cantón Palanda.
- Implementar el programa capacitaciones para ampliar los conocimientos de los productores y emprendedores.
- Brindar más apoyo e incentivos a los productores y emprendedores para que continúen con las costumbres y tradiciones del cacao

### **Universidad Nacional de Loja**

- Crear convenios con instituciones públicas y privados, en donde los estudiantes puedan realizar prácticas pre profesionales y poder apoyar al desarrollo turístico del sector.
- Generar proyectos turísticos de vinculación con la sociedad, permitiendo al estudiante desenvolverse eficientemente en el campo turístico.

## Productores y emprendedores

- Aprovechar los recursos identitarios del cantón Palanda para generar y desarrollar el turismo.
- Mejorar las técnicas de presentación, preparación y elaboración de los productos a base de cacao.
- Continuar conservando la tradición e identidad del cacao que identifica a Palanda como un Cantón en donde se originó el cacao.

## 10. Bibliografía

Aurora, M. (2010). EL CONOCIMIENTO: SU NATURALEZA Y PRINCIPALES HERRAMIENTAS PARA SU GESTIÓN. *encuentros-multidisciplinares*, 4.

Camuendo, Y., & Cholota, C. (2013). Fortalecimiento de la identidad cultural para el desarrollo turístico sostenible en la provincia de Tungurahua. *Repositorio Dspace*.

Cepeda, O. d. (2017). UNA APROXIMACIÓN AL CONCEPTO DE IDENTIDAD CULTURAL A PARTIR DE EXPERIENCIAS: EL PATRIMONIO Y LA EDUCACIÓN. *Ediciones Universidad de Valladolid*, 248.

Contreras, Ariza, & Castillo. (2018). Fortalecimiento de la Identidad Cultural desde la investigación como estrategia Pedagógica. *CULTURA. EDUCACIÓN Y SOCIEDAD*, 795.

Diez, P. (2016). Más sobre la interpretación (II). Ideas y creencias. *Rev. Asoc. Esp. Neuropsiq.*, 129-130.

Domínguez, & Lennartz. (2015). turismo rural y expansión urbanística en áreas de interior: análisis socioespacial de riesgos. *Revista Internacional de Sociología*, 14.

Fernández, J. (2013). TEORÍAS DEL DESARROLLO ENDÓGENO. *wordpress*, 221.

Guamanquispe, A. (2015). IDENTIDAD CULTURAL Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA PARROQUIA PILAHUÍN CANTÓN AMBATO PROVINCIA DE TUNGURAHUA. *UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO*, 10-164.

- Gutiérrez, M. (2019). Método” de investigación etnográfica observación participante. *uexternado*, 3.
- Hall, S., & Gay, P. d. (2003). Cuestiones de identidad cultural. *Biblioteca de comunicación, cultura y medio*, 18.
- Hernandez, A. (2010). La costumbre como fuente del Derecho. *Criterio jurídico Garantista*, 145.
- Hervé, D. (2010). NOCIÓN Y ELEMENTOS DE LA JUSTICIA AMBIENTAL: DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN EN LA PLANIFICACIÓN TERRITORIAL Y EN LA EVALUACIÓN AMBIENTAL ESTRATÉGICA. *Scielo*, 6.
- Huertas, T. (2020). Acercamiento conceptual acerca de las modalidades del turismo y sus nuevos enfoques. *Scielo*.
- Hugo, C. (2018). Estudio de la identidad cultural mediante una construcción epistémica del concepto identidad cultural regional. *Scielo*.
- INEC. (2021). Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua 2020. *Ecuador cifras*, 9.
- Lanaud, C., Loor, R., Zarrillo, S., & Valdez, F. (2016). Origen de la domesticacion de cacao y su uso temprano en Ecuador. *Nuestro Patrimonio*.
- Leira, Caamaño, & Trasmonte. (2014). EL PATRIMONIO ARQUEOLÓGICO COMO ATRACTIVO TURÍSTICO. UN CASO DE ESTUDIO SOBRE EL ARQUEOTURISMO EN EL MUNICIPIO DE CARNOTA (A CORUÑA, GALICIA). *Eumed*, 5.
- Linares, H. (abril de 2013). *Modelo de desarrollo turístico sostenible en función del desarrollo local*. Obtenido de <https://revia.areandina.edu.co/index.php/Pp/article/view/388/420>
- Marisela, E. (2010). Aplicacion básicas de los métodos científicos. *Sistema de universidad virtual*.
- Martinez, & Ríos. (2006). Los conceptos de conocimiento, epistemología y paradigma, como base diferencial en la orientación metodológica. *Revista de Epistemología de Ciencias Sociales*.
- Mogollón, M., & Chunga, Y. d. (2018). FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN EL

CASERÍO DE BODEGONES, SAN JOSÉ – LAMBAYEQUE . *Universidad del Señor Sipan*.

Molano, O. L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *revistas Opera*, 69-84.

Morales, Fernández, & Sánchez. (2019). Análisis del turismo rural y de la sostenibilidad de los alojamientos rurales. *Espacios*, 4.

Moreno, & Sariego. (2017). Relaciones entre Turismo y Arqueología: el Turismo Arqueológico, una tipología turística propia. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 10.

Moscoso, F. (6 de Diciembre de 2013). *El papel de los actores territoriales en la definición y configuración de modelos de desarrollo turístico*. Obtenido de [http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/34681/Documento\\_completo\\_\\_.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/34681/Documento_completo__.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Navarrete, Z. (2015). ¿Otra vez la identidad? Un concepto necesario pero imposible. *Scielo*, 4.

patrimonio, M. d. (2015). *Ministerio de Cultura y patrimonio*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/el-origen-del-cacao-estaria-en-la-selva/>

Perez, & Silva. (2015). Turismo Cultural. *OMT*.

Pina, R. (1956). Derecho Civil Mexicano. *Porrúa*, 130.

Quiñonez, M. (2019). El turismo de aventura: Una estrategia para la nueva ruralidad. *Ciencias económicas y empresariales*, 130.

Reyes, R. M. (2012). L TRABAJO SOCIOCULTURAL COMUNITARIO. FUNDAMENTOS EPISTEMOLÓGICOS, METODLÓGICOS Y PRÁCTICOS PARA SU REALIZACIÓN. *Eumed*, -.

Rodríguez, Y. R. (2016). ENFOQUES Y CONCEPTOS DE CULTURA Y SU RELACIÓN CON LA NOCIÓN. *Didáctica y Educación*, 10.

Ruíz, D. (2017). CULTURA Y DISCULTURA: REALIDADES CONTRARIAS. CONCEPTOS ANTAGÓNICOS. *Revista AV Notas*, N°3, 3.

- Sanagustín, Cortés, & Moseño. (2018). Social Perception of Rural Tourism Impact: A Case Study. *Sustainability*, 25.
- Socatelli, M. (2013). Mercadeo Aplicado al Turismo. La Comercialización de Servicios - Productos y Destinos Turísticos Sostenibles. *Consultores Turísticos*, 1.
- Suarez, E. (09 de Marzo de 2023). *Metodo Inductivo y Deductivo*. Obtenido de Metodo Inductivo y Deductivo: [https://expertouniversitario.es/blog/metodo-inductivo-y-deductivo/#toc\\_Metodo\\_inductivo](https://expertouniversitario.es/blog/metodo-inductivo-y-deductivo/#toc_Metodo_inductivo)
- Terán, A. (06 de julio de 2016). *Metodos de investigacion de antropologia* . Obtenido de Metodos de investigacion de antropologia : <https://online-tesis.com/metodos-de-investigacion-en-antropologia/>
- Valdez, F. (2013). Hacia un replanteamiento del origen de las sociedades complejas en la Civilización Andina. *openedition*, 107-153.
- Vazquez, B., Segundo, Q., Dorian, F., & Yonimiler, C. (2000). Estrategia de desarrollo endógeno: una propuesta para comunidades ecuatorianas. *ciencia digital*, 12.
- Velasco, M. (2016). Entre el poder y la racionalidad: gobierno del turismo, política turística, planificación turística y gestión pública del turismo. *Turismo y Patrimonio Cultural*, 7.
- Wilmer, C. (2018). Preferencias para el turismo de aventura en la elaboración de un paquete turístico: Caso Santa Elena, Ecuador. *Scielo*, 3.
- Zarrillo, S. G. (2018). The use and domestication of *Theobroma cacao* during the mid-Holocene in the upper Amazon. *nature ecology & evolution*, 1879–1888.
- Zorrilla, A. (26 de enero de 2017). *Rumbo a la definición del concepto de turismo cultural*. Obtenido de <https://identidadydesarrollo.com/rumbo-al-concepto-del-turismo-cultural-antecedentes/>



## 11. Anexos

### Anexo 1 Designación de Director de Trabajo de Titulación



UNL

Universidad  
Nacional  
de Loja

Carrera de Administración Turística  
FACULTAD JURÍDICA, SOCIAL Y  
ADMINISTRATIVA

Presentada el día de hoy, 29 de abril de 2022, a las 09h10.- Evacuada la diligencia otórguese lo solicitado por la persona interesada e incorpórese al expediente académico.- **LO CERTIFICO.**

ENA REGINA PELAEZ SORIA  
Firmado digitalmente por  
ENA REGINA PELAEZ SORIA  
Fecha: 2022.05.12 17:52:49  
-05'00'

Dra. Ena Regina Peláez Soria, Mg. Sc.  
**SECRETARIA ABOGADA DE LA FACULTAD  
JURIDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA**

Loja, 29 de abril de 2022, a las 09h15.- De conformidad a las competencias establecidas en el Art. 134 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad Nacional de Loja, al informe favorable de pertinencia de estructura y coherencia conforme lo determinado en el Artículo 134 del RRA-UNL, emitido por el/la **Ph. D. Carlos Leonel Escudero Sánchez**, docente de la Carrera de **"FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL DEL CACAO PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL CANTÓN PALANDA"**. Presentado por el/la postulante: **RHINELA DAYANA MERINO LUZURIAGA**, estudiante de la Carrera de Administración Turística (Modalidad Presencial), previo a optar el Grado de: **INGENIERO/A EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA** se autoriza la ejecución de tesis, y se designa como Director/a de Tesis al/la Docente: **Ph. D. Carlos Leonel Escudero Sánchez**. Conforme lo ordenado en el Art. 136 RRA-UNL.- NOTIFIQUESE para que surta los efectos de Ley que corresponden.-

CESAR AUGUSTO NEIRA HINOSTROZA  
Firmado digitalmente por  
CESAR AUGUSTO NEIRA HINOSTROZA  
Fecha: 2022.05.12 17:52:50  
-05'00'

**Ph. D. Carlos Leonel Escudero Sánchez**  
**DIRECTOR DE LA CARRERA  
DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

Loja, 29 de abril de 2022, a las 09h20.- Notifico con el Decreto y la providencia que antecede con la designación legal y formal de Director/a de Tesis, al/la Docente: **Ph. D. Carlos Leonel Escudero Sánchez**. para el efecto deberá observarse estrictamente lo establecido en los artículos 137 y siguientes del RRA-UNL.- Para constancia firman en unidad de acto, para los fines que se persiguen.

CESAR AUGUSTO NEIRA HINOSTROZA  
Firmado digitalmente por  
CESAR AUGUSTO NEIRA HINOSTROZA  
Fecha: 2022.05.12 17:52:50  
-05'00'

**Ph. D. Carlos Leonel Escudero Sánchez**  
**DIRECTOR DE LA CAT**



Firmado electrónicamente por:  
**CARLOS LEONEL  
ESCUDERO SANCHEZ**

**Ph. D. Carlos Leonel Escudero Sánchez.**  
**DIRECTOR/A DE TESIS**

ENA REGINA PELAEZ SORIA  
Firmado digitalmente por  
ENA REGINA PELAEZ SORIA  
Fecha: 2022.05.12 17:52:58  
-05'00'

Dra. Ena Regina Peláez Soria, Mg. Sc.  
**SECRETARIA ABOGADA DE LA FACULTAD  
JURIDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA**

Elaborado por: Soledad Medina G.

**Anexo 2: Inventario de Otros Atractivos Turísticos**

| <b>INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS</b> |                  |                  |                          |              |                  |                    |
|--|------------------|------------------|--------------------------|--------------|------------------|--------------------|
| <b>Nombre y Fotografía</b>                 | <b>Ubicación</b> | <b>Categoría</b> | <b>Tipo de atractivo</b> | <b>Clase</b> | <b>Jerarquía</b> | <b>Descripción</b> |
|  |                  |                  |                          |              |                  |                    |
|  |                  |                  |                          |              |                  |                    |

Fuente: Marvin blanco (2014)  
Elaborado por: Autora (2023)

**Anexo 3: Inventario de Productos de Identidad Cultural**

| <b>INVENTARIO DE PRODUCTOS CON IDENTIDAD TERRITORIAL</b> |                  |                  |                          |              |                  |                    |
|--|------------------|------------------|--------------------------|--------------|------------------|--------------------|
| <b>Nombre</b>  | <b>Ubicación</b> | <b>Categoría</b> | <b>Tipo de atractivo</b> | <b>Clase</b> | <b>Jerarquía</b> | <b>Descripción</b> |
|  |                  |                  |                          |              |                  |                    |
|  |                  |                  |                          |              |                  |                    |

Fuente: Marvin blanco (2014)  
Elaborado por: Autora (2023)

**Anexo 4: Entrevista**

---

Pregunta 1.- ¿Cuál es el origen del cacao y su datación histórica en el Cantón Palanda?

---

**Respuesta**

---

**MINTUR**

---

**INPC**

---

Pregunta 2.- ¿Cuál es la importancia del cacao en el Cantón Palanda?

---

**MINTUR**

---

**INPC**

---

Pregunta 3.- ¿Qué especie de cacao se produce y cual fue encontrada en el Cantón Palanda?

---

**MINTUR**

---

**INPC**

---

Pregunta 4.- ¿Existe la posibilidad de crear un centro de interpretación cultural del cacao en el Cantón Palanda, sobre hallazgos encontrados del producto antes mencionado?

---

**MINTUR**

---

**INPC**

---

Pregunta 5.- ¿Qué proyectos mantiene el Ministerio de Turismo en el Cantón Palanda?

---

---

**Elaborado por:** Autora (2023)

**Anexo 5: Encuesta de aplicación**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA**  
**FACULTAD JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA**

La siguiente encuesta se va usar con fines académicos para recopilar información para realizar mi trabajo de campo que está relacionado con el estudio sociocultural del Cacao en el cantón Palanda que tiene por título: Fortalecimiento de la Identidad Cultural del Cacao, para el desarrollo turístico del Cantón Palanda. De esta manera puedo obtener información certera para realizar las estrategias de investigación para la recuperación de la identidad cultural del cacao de origen Palandense. Así, voy a contribuir a dar un realce a la cultura e identidad del cacao en la zona. Por favor llene la encuesta con la mayor veracidad posible para lograrlo, necesitamos que nos ayude contestando con sinceridad algunas preguntas sencillas. Esta información tiene carácter anónimo; no tiene que escribir su nombre en el cuestionario. Marque con una X su respuesta por favor a las siguientes preguntas:

**Datos generales**

- **Lugar de Procedencia (cantón-provincia):** .....

- **Nacionalidad**

**Sexo**

|              |  |
|--------------|--|
| Nacionalidad |  |
| Ecuatoriano  |  |
| Extranjero   |  |
| Otro         |  |

|           |  |
|-----------|--|
| Masculino |  |
| Femenino  |  |
| Otros     |  |

**Edad**

**Nivel educativo**

|                |  |
|----------------|--|
| 15 – 21 años   |  |
| 22 – 28 años   |  |
| 29-39 años     |  |
| 36-42 años     |  |
| 43- 49         |  |
| 50 en adelante |  |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Primaria            |  |
| Secundaria          |  |
| Tercer Nivel        |  |
| Posgrado            |  |
| Otros (especifique) |  |

**Ingresos Mensuales**

|                         |  |
|-------------------------|--|
| \$425.00 \$ 500.00      |  |
| \$ 501.00 – \$ 700.00   |  |
| \$ 701.00 – \$ 1.000.00 |  |
| Más de 1000\$           |  |

### PREGUNTAS SEGÚN ESCALA DE LIKER

| Nº | Preguntas   | Totalmente<br>desacuerdo<br>1 | En<br>desacuerdo<br>2 | Indiferente<br>3 | De<br>acuerdo<br>4 | Totalmente<br>de acuerdo<br>5 |
|----|---|-------------------------------|-----------------------|------------------|--------------------|-------------------------------|
| 1  | ¿Considero que el cacao es de origen Palandense ?   |                               |                       |                  |                    |                               |
| 2  | ¿Cree que el cacao fino de Aroma fue la variedad que se encontró en el Cantón Palanda?  |                               |                       |                  |                    |                               |
| 3  | ¿Cree que es necesario que se conozca la variedad de cacao que es originaria de Palanda?  |                               |                       |                  |                    |                               |
| 4  | ¿Considera que la historia del cacao es de gran importancia para la comunidad?  |                               |                       |                  |                    |                               |
| 5  | ¿Cree que es una pérdida de tiempo recuperar la identidad cultural del cacao que se originó en el cantón Palanda?   |                               |                       |                  |                    |                               |
| 6  | ¿La identidad cultural del cacao podría potencializar el desarrollo turístico el cantón Palanda?  |                               |                       |                  |                    |                               |
| 7  | ¿Considera que la población debe producir la especie nativa y no la que es un injerto?  |                               |                       |                  |                    |                               |
| 8  | Los productos que se elaboran deberían ser de la variedad de cacao que identifica al Cantón Palanda   |                               |                       |                  |                    |                               |
| 9  | ¿Está de acuerdo que los productores que tienen finca realicen emprendimientos con el cacao fino de aroma y produzcan más el cacao de fino aroma que es el que se originó en el cantón, que otras variedades cacao? |                               |                       |                  |                    |                               |
| 10 | ¿La historia del origen cacao es muy interesante para el cantón Palanda, por considerar al centro   |                               |                       |                  |                    |                               |

|    |   |  |  |  |  |  |
|----|---|--|--|--|--|--|
|    | Arqueológico Santa Ana La Florida, en donde se descubrió su origen?.  |  |  |  |  |  |
| 11 | ¿Considera adecuado el brindar charlas técnicas y de capacitación a los productores como a la población del cantón para que identifiquen al cacao fino de aroma como originario del cantón Palanda?   |  |  |  |  |  |
| 12 | ¿Cree necesario que las instituciones educativas del cantón realicen programas relacionados con la identidad y producción del cacao fino de aroma y vean porque es importante su producción en la localidad, se genere un interés entre la población más joven? |  |  |  |  |  |
| 13 | ¿Cree que el cacao fino de aroma puede llegar a ser reconocido a nivel Nacional e internacional?  |  |  |  |  |  |
| 14 | ¿Considera que las autoridades han realizado o han propuesto actividades de promoción y difusión del cacao fino de aroma dentro o fuera del cantón Palanda?   |  |  |  |  |  |

Elaborado por: Autora (2023)

**AGRADECEMOS SU COLABORACIÓN**

**Anexo 6: FODA**

| <b>FODA</b>        |                      |
|--------------------|----------------------|
| <b>FORTALEZA</b>   | <b>OPORTUNIDADES</b> |
| F1.-               | O1.-                 |
| F2.-               | O2.-                 |
| F3.-               | O3.-                 |
| <b>DEBILIDADES</b> | <b>AMENAZAS</b>      |
| D1.-               | A1.-                 |
| D2.-               | A2.-                 |
| D3.-               | A3.-                 |

**Fuente:** Propia  
**Elaborado por:** Autora (2023)

**Anexo 7: Diseño de Programa**

**MATRIZ DE PROGRAMAS**

| <b>Nombre del programa:</b> | <b>Situación Actual:</b> | <b>Objetivo estratégico:</b> | <b>Indicadores</b> |
|-----------------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------|
|                             |                          |                              |                    |
|                             |                          |                              |                    |
|                             |                          |                              |                    |
|                             |                          |                              |                    |
|                             |                          |                              |                    |
|                             |                          |                              |                    |
|                             |                          |                              |                    |

**Fuente:** Propia  
**Elaborado por:** Autora (2023)

**Anexo 8: Ficha de chocolate amargo en barra**

|   |         |   |        |   |        |                                     |
|---|---------|---|--------|---|--------|-------------------------------------|
|  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Y MINISTERIO DE TURISMO</b><br>MINISTERIO DE TURISMO |         | DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL<br>PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL<br><b>FICHA GENERAL DE REGISTRO</b> |        |  | CÓDIGO |                                     |
|   |         |   |        |   |        |                                     |
| <b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>   |         |   |        |   |        |                                     |
|   |         | Cantón  |        | PALANDA   |        |                                     |
| Parroquia   | PALANDA |   | Urbana | <input type="checkbox"/>  | Rural  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Localidad   | PALANDA |   |        |   |        |                                     |
| Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona SIN ZONA X (Este) 0 Y (Norte) 0 Z (Altitud) 0  |         |   |        |   |        |                                     |
| X (Este)  |         | Y (Norte)   |        | Z (Altitud)   |        |                                     |
| <b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>  |         |   |        |   |        |                                     |
|    |         |   |        |   |        |                                     |
| Descripción de la fotografía: CHOCOLATE AMARGO EN BARRA   |         |   |        |   |        |                                     |
| Código fotográfico:   |         |   |        |   |        |                                     |



| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN   |  |                 |                                      |             |
|--|--|-----------------|--------------------------------------|-------------|
| <b>Denominación</b>  | CHOCOLATE AMARGO EN BARRA  |                 |                                      |             |
| <b>Grupo social</b>  | MESTIZO  |                 |                                      |             |
| <b>Lengua</b>  | CASTELLANO   |                 |                                      |             |
| <b>Ámbito</b>  | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO  |                 |                                      |             |
| <b>Subámbito</b>   | TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES   |                 |                                      |             |
| <b>Detalle del subámbito</b>   | TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA  |                 |                                      |             |
| <b>Manifestacion</b>   | CULTURAL   |                 |                                      |             |
| <b>Tipo de manifestacion</b>   | MATERIAL   |                 |                                      |             |
| <b>Origen</b>  | HISTÓRICO  |                 |                                      |             |
| <b>Simbolismo</b>  | IDENTIDAD CULTURAL   |                 |                                      |             |
|  |  |                 |                                      |             |
| <b>Fecha o período</b>   | <b>Detalle de la periodicidad</b>  |                 |                                      |             |
| Anual  | La elaboración de las barras de chocolate es continua, dependiendo de la venta de las barras, se produce más barras de chocolate de cacao. |                 |                                      |             |
| Continua <b>X</b>  |  |                 |                                      |             |
| Ocasional  |  |                 |                                      |             |
| Otro   |  |                 |                                      |             |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA TÉCNICA   |  |                 |                                      |             |
| <p>La elaboración de las barras de chocolate a base del cacao, es un proceso que empieza por la cosecha de la fruta desde la planta, la desmembración de la fruta, el proceso de secado y fermentación, luego se procede al tostado de las pepas secas de cacao, para luego poner en un molino eléctrico, la crema de cacao extraída del molino se procede a colocar en moldes de barra, se deja reposar hasta que se puede secar, y finalmente se puede empacar la barra de chocolate amargo.</p> |  |                 |                                      |             |
| 5. VALORACIÓN  |  |                 |                                      |             |
| <b>Importancia para la comunidad</b>   |  |                 | <b>Categoría</b>                     |             |
| La importancia del cacao en la comunidad es muy baja, la población ha perdido el interés en la producción de cacao fino de aroma, actualmente producen de algunas variedades, dejando de lado la importancia histórica y patrimonial que tiene el cacao fino de roma. Por otro lado, son muy pocos los productores que se dedican a la producción de cacao   |  |                 | Manifestaciones Vigentes             |             |
|  |  |                 | Manifestaciones Vigentes Vulnerables |             |
|  |  |                 | <b>Manifestaciones de la Memoria</b> |             |
| <b>Sensibilidad al cambio</b>  |  |                 | <b>Alta</b> <b>X</b>                 |             |
| Es muy probable que la producción de cacao a futuro pueda desaparecer, o cambiar las técnicas de producción, debido a la falta de interés de la población del valor que tiene el cacao en el territorio.   |  |                 | <b>Media</b>                         |             |
|  |  |                 | <b>Baja</b>                          |             |
| 6. INTERLOCUTORES  |  |                 |                                      |             |
| <b>Apellidos y Nombres</b>   | <b>Dirección</b>   | <b>Teléfono</b> | <b>Sexo</b>                          | <b>Edad</b> |
| Narciso Cumbicus   | palanda  | 961640717       | Masculino                            |             |

| 7. ELEMENTOS RELACIONADOS   |                                    |                          |                            |                     |
|---|------------------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------|
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO MATERIAL  |                                    |                          |                            |                     |
| Código / Nombre   |                                    | Denominación             |                            | Entidad             |
|   |                                    |                          |                            |                     |
| 8. PORTADORES/SOPORTES  |                                    |                          |                            |                     |
| Tipo  | Nombre                             | Edad/Tiempo de actividad | Cargo, función o actividad | Dirección/Localidad |
| Individuos  | Narciso Cumbicus                   |                          | Productor de cacao         | Palanda             |
| Colectividades  |                                    |                          |                            |                     |
| Instituciones   |                                    |                          |                            |                     |
| 9. ANEXOS   |                                    |                          |                            |                     |
| Textos  | Fotografías                        | Videos                   | Audio                      |                     |
|   |                                    |                          |                            |                     |
| 10. OBSERVACIONES   |                                    |                          |                            |                     |
| Para realizar el proceso de producción de la barra de chocolate, se debe medir los tiempos de secado y tostado para evitar que se pase el punto ideal de secado y tostado |                                    |                          |                            |                     |
| 11. DATOS DE CONTROL  |                                    |                          |                            |                     |
| <b>Entidad investigadora</b>  | UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA       |                          |                            |                     |
| <b>Registrado por</b>   | RHINELA DAYANA MERINO<br>LUZURIAGA | <b>Fecha de registro</b> |                            |                     |

Elaborado por: Autora (2023)

**Anexo 9: Ficha de chocolate dulce en barra**




|  |         |           |   |             |       |   |  |               |
|--|---------|-----------|---|-------------|-------|---|--|---------------|
|  <b>MINISTERIO DE TURISMO</b> |         |           | <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Y MINISTERIO DE TURISMO</b><br>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL<br>PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL<br><b>FICHA GENERAL DE REGISTRO</b> |             |       |  <b>INPC</b> |  | <b>CÓDIGO</b> |
|  |         |           |   |             |       |   |  |               |
| <b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>  |         |           |   |             |       |   |  |               |
| <b>Cantón</b>  | PALANDA |           |   |             |       |   |  |               |
| <b>Parroquia</b>   | PALANDA |           |   | Urbana      | Rural | <b>X</b>  |  |               |
| <b>Localidad</b>   | PALANDA |           |   |             |       |   |  |               |
| <b>Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona SIN ZONA X (Este) 0 Y (Norte) 0 Z (Altitud) 0</b>                     |         |           |   |             |       |   |  |               |
| X (Este)   |         | Y (Norte) |   | Z (Altitud) |       |   |  |               |
| <b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>   |         |           |   |             |       |   |  |               |
|                             |         |           |   |             |       |   |  |               |
| <b>Descripción de la fotografía:</b> CHOCOLATE DULCE EN BARRA  |         |           |   |             |       |   |  |               |
| <b>Código fotográfico:</b>   |         |           |   |             |       |   |  |               |

| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN   |   |  |   |             |
|--|---|--|---|-------------|
| <b>Denominación</b>  | CHOCOLATE DULCE EN BARRA  |  |   |             |
| <b>Grupo social</b>  | MESTIZO   |  |   |             |
| <b>Lengua</b>  | CASTELLANO  |  |   |             |
| <b>Ámbito</b>  | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO |  |   |             |
| <b>Subámbito</b>   | TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES                      |  |   |             |
| <b>Detalle del subámbito</b>   | TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA                                   |  |   |             |
| <b>Manifestación</b>   | CULTURAL  |  |   |             |
| <b>Tipo de manifestación</b>   | MATERIAL  |  |   |             |
| <b>Origen</b>  | HISTÓRICO   |  |   |             |
| <b>Simbolismo</b>  | IDENTIDAD CULTURAL  |  |   |             |
| <b>Fecha o período</b>   |   | <b>Detalle de la periodicidad</b>  |   |             |
| Anual  |   | La elaboración de las barras de chocolate es continua, dependiendo de la venta de las barras, se produce más barras de chocolate de cacao. |   |             |
| Continua   | X   |  |   |             |
| Ocasional  |   |  |   |             |
| Otro   |   |  |   |             |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA TÉCNICA   |   |  |   |             |
| La elaboración de las barras de chocolate dulce a base del cacao, es un proceso que empieza por la cosecha de la fruta desde la planta, la desmembración de la fruta, el proceso de secado y fermentación, luego se procede al tostado de la pepas secas de cacao, para luego poner en un molino eléctrico, la crema de cacao extraída del molino se coloca el endulzante y procede a colocar en moldes de barra, se deja reposar hasta que se puede secar, y finalmente se puede empacar la barra de chocolate dulce. |   |  |   |             |
| 5. VALORACIÓN  |   |  |   |             |
| <b>Importancia para la comunidad</b>   |   |  | <b>Categoría</b>                            |             |
| La importancia del cacao en la comunidad es muy baja, la población ha perdido el interés en la producción de cacao fino de aroma, actualmente producen de algunas variedades, dejando de lado la importancia histórica y patrimonial que tiene el cacao fino de roma. Por otro lado, son muy pocos los productores que se dedican a la producción de cacao   |   |  | <b>Manifestaciones Vigentes</b>             |             |
|  |   |  | <b>Manifestaciones Vigentes Vulnerables</b> |             |
|  |   |  | <b>Manifestaciones de la Memoria</b>        |             |
| <b>Sensibilidad al cambio</b>  |   |  | <b>Alta</b>                                 |             |
| Es muy probable que la producción de cacao a futuro pueda desaparecer, o cambiar las técnicas de producción, debido a la falta de interés de la población del valor que tiene el cacao en el territorio.   |   |  | <b>Media</b>                                |             |
|  |   |  | <b>Baja</b>                                 |             |
| 6. INTERLOCUTORES  |   |  |   |             |
| <b>Apellidos y Nombres</b>   | <b>Dirección</b>  | <b>Teléfono</b>  | <b>Sexo</b>                                 | <b>Edad</b> |
| Narciso Cumbicus   | palanda   | 961640717  | Masculino                                   |             |

| 7. ELEMENTOS RELACIONADOS   |                                 |                          |                            |                     |
|---|---------------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------|
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO MATERIAL  |                                 |                          |                            |                     |
| Código / Nombre   |                                 | Denominación             |                            | Entidad             |
|   |                                 |                          |                            |                     |
| 8. PORTADORES/SOPORTES  |                                 |                          |                            |                     |
| Tipo  | Nombre                          | Edad/Tiempo de actividad | Cargo, función o actividad | Dirección/Localidad |
| Individuos  | Narciso Cumbicus                |                          | Productor de cacao         | Palanda             |
| Colectividades  |                                 |                          |                            |                     |
| Instituciones   |                                 |                          |                            |                     |
| 9. ANEXOS   |                                 |                          |                            |                     |
| Textos  | Fotografías                     | Videos                   | Audio                      |                     |
|   |                                 |                          |                            |                     |
| 10. OBSERVACIONES   |                                 |                          |                            |                     |
| Para realizar el proceso de producción de la barra de chocolate, se debe medir los tiempos de secado y tostado para evitar que se pase el punto ideal de secado y tostado |                                 |                          |                            |                     |
| 11. DATOS DE CONTROL  |                                 |                          |                            |                     |
| Entidad investigadora   | UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA    |                          |                            |                     |
| Registrado por  | RHINELA DAYANA MERINO LUZURIAGA | Fecha de registro        |                            |                     |
| Revisado por  |                                 | Fecha de revisión        |                            |                     |
| Aprobado por  |                                 | Fecha de aprobación      |                            |                     |

Elaborado por: Autora (2023)

**Anexo 10: Chocolate en Polvo**

|  |  |  |   |           |  |   |             |               |  |   |
|--|--|--|---|-----------|--|---|-------------|---------------|--|---|
|  <b>MINISTERIO DE TURISMO</b> |  |  | <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Y MINISTERIO DE TURISMO</b><br>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL<br>PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL<br><b>FICHA GENERAL DE REGISTRO</b> |           |  |  |             | <b>CÓDIGO</b> |  |   |
| <b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>  |  |  |   |           |  |   |             |               |  |   |
| <b>Cantón</b>  |  |  |   | PALANDA   |  |   |             |               |  |   |
| <b>Parroquia</b>   |  |  |   | PALANDA   |  |   | Urbana      | Rural         |  | X |
| <b>Localidad</b>   |  |  |   | PALANDA   |  |   |             |               |  |   |
| <b>Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona SIN ZONA X (Este) 0 Y (Norte) 0 Z (Altitud) 0</b>                    |  |  |   |           |  |   |             |               |  |   |
| X (Este)   |  |  |   | Y (Norte) |  |   | Z (Altitud) |               |  |   |
| <b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>   |  |  |   |           |  |   |             |               |  |   |
|                             |  |  |   |           |  |   |             |               |  |   |
| <b>Descripción de la fotografía:</b> CHOCOLATE EN POLVO  |  |  |   |           |  |   |             |               |  |   |
| <b>Código fotográfico:</b>   |  |  |   |           |  |   |             |               |  |   |
| <b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>  |  |  |   |           |  |   |             |               |  |   |




|   |   |                 |   |             |
|---|---|-----------------|---|-------------|
| <b>Denominación</b>   | CHOCOLATE EN POLVO  |                 |   |             |
| <b>Grupo social</b>   | MESTIZO   |                 |   |             |
| <b>Lengua</b>   | CASTELLANO  |                 |   |             |
| <b>Ámbito</b>   | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO                         |                 |   |             |
| <b>Subámbito</b>  | TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES  |                 |   |             |
| <b>Detalle del subámbito</b>  | TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA   |                 |   |             |
| <b>Manifestacion</b>  | CULTURAL  |                 |   |             |
| <b>Tipo de manifestacion</b>  | MATERIAL  |                 |   |             |
| <b>Origen</b>   | HISTÓRICO   |                 |   |             |
| <b>Simbolismo</b>   | IDENTIDAD CULTURAL  |                 |   |             |
| <b>Fecha o período</b>  | <b>Detalle de la periodicidad</b>   |                 |   |             |
| Annual  | El chocolate en polvo se lo elabora ocasionalmente debido a la baja demanda del producto. |                 |   |             |
| Continua X  |   |                 |   |             |
| Ocasional   |   |                 |   |             |
| Otro  |   |                 |   |             |
| <b>4. DESCRIPCIÓN DE LA TÉCNICA</b>   |   |                 |   |             |
| La elaboración del chocolate en polvo a base del cacao, es un proceso que empieza por la cosecha de la fruta desde la planta, la desmembración de la fruta, el proceso de secado y fermentación, luego se procede al tostado de las pepas secas de cacao, para luego poner en un molino eléctrico, la crema de cacao extraída del molino se coloca el endulzante y empieza a desmenuzar el chocolate hasta que quede tontamente en polvo. |   |                 |   |             |
| <b>5. VALORACIÓN</b>  |   |                 |   |             |
| <b>Importancia para la comunidad</b>  |   |                 | <b>Categoría</b>                              |             |
| El chocolate en Polvo es un producto de baje demanda y poco consumible por la población y es por eso que ha reducido su producción  |   |                 | <b>Manifestaciones Vigentes</b>               |             |
|   |   |                 | <b>Manifestaciones Vigentes Vulnerables X</b> |             |
|   |   |                 | <b>Manifestaciones de la Memoria</b>          |             |
| <b>Sensibilidad al cambio</b>   |   |                 | <b>Alta X</b>                                 |             |
| Es muy probable que la producción de cacao a futuro pueda desaparecer, o cambiar las técnicas de producción, debido a la falta de interés de la población del valor que tiene el cacao en el territorio.  |   |                 | <b>Media</b>                                  |             |
|   |   |                 | <b>Baja</b>                                   |             |
| <b>6. INTERLOCUTORES</b>  |   |                 |   |             |
| <b>Apellidos y Nombres</b>  | <b>Dirección</b>  | <b>Teléfono</b> | <b>Sexo</b>                                   | <b>Edad</b> |
| Narciso Cumbicus  | palanda   | 961640717       | Masculino                                     |             |
| <b>7. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>  |   |                 |   |             |
| <b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO MATERIAL</b>   |   |                 |   |             |
| <b>Código / Nombre</b>  | <b>Denominación</b>   |                 | <b>Entidad</b>                                |             |
|   |   |                 |   |             |

| 8. PORTADORES/SOPORTES   |                                    |                          |                            |                     |
|--|------------------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------|
| Tipo   | Nombre                             | Edad/Tiempo de actividad | Cargo, función o actividad | Dirección/Localidad |
| Individuos   | Narciso Cumbicus                   |                          | Productor de cacao         | Palanda             |
| Colectividades   |                                    |                          |                            |                     |
| Instituciones  |                                    |                          |                            |                     |
| 9. ANEXOS  |                                    |                          |                            |                     |
| Textos   | Fotografías                        | Videos                   | Audio                      |                     |
|  |                                    |                          |                            |                     |
|  |                                    |                          |                            |                     |
| 10. OBSERVACIONES  |                                    |                          |                            |                     |
| Para realizar el proceso de producción de chocolate en polvo, se debe medir los tiempos de secado y tostado para evitar que se pase el punto ideal de secado y tostado y se desmenuza. |                                    |                          |                            |                     |
| 11. DATOS DE CONTROL   |                                    |                          |                            |                     |
| Entidad investigadora  | UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA       |                          |                            |                     |
| Registrado por   | RHINELA DAYANA MERINO<br>LUZURIAGA |                          | Fecha de registro          |                     |
| Revisado por   |                                    |                          | Fecha de revisión          |                     |

Elaborado por: Autora (2023)



**Anexo 11: Miel de Cacao**

|  |                |           |   |             |
|--|----------------|-----------|---|-------------|
|  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Y MINISTERIO DE TURISMO</b><br>MINISTERIO DE TURISMO<br>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL<br>PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL<br><b>FICHA GENERAL DE REGISTRO</b> |                |           | <b>CÓDIGO</b>   |             |
|  |                |           |  |             |
| <b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>  |                |           |   |             |
| <b>Cantón</b>  | <b>PALANDA</b> |           |   |             |
| <b>Parroquia</b>   | PALANDA        | Urbano    | Rural   | X           |
| <b>Localidad</b>   | PALANDA        |           |   |             |
| <b>Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona SIN ZONA X (Este) 0 Y (Norte) 0 Z (Altitud) 0</b>  |                |           |   |             |
| X (Este)   |                | Y (Norte) |   | Z (Altitud) |
| <b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>   |                |           |   |             |
|   |                |           |   |             |
| <b>Descripción de la fotografía: MIEL DE CACAO</b>   |                |           |   |             |
| <b>Código fotográfico:</b>   |                |           |   |             |
| <b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>  |                |           |   |             |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Denominación</b>  | MIEL DE CACAO  |  |
| <b>Grupo social</b>  | MESTIZO  |  |
| <b>Lengua</b>  | CASTELLANO   |  |
| <b>Ámbito</b>  | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO  |  |
| <b>Subámbito</b>   | TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES   |  |
| <b>Detalle del subámbito</b>   | TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA  |  |
| <b>Manifestacion</b>   | CULTURAL   |  |
| <b>Tipo de manifestacion</b>   | MATERIAL   |  |
| <b>Origen</b>  | HISTÓRICO  |  |
| <b>Simbolismo</b>  | IDENTIDAD CULTURAL   |  |
| <b>Fecha o período</b>   | <b>Detalle de la periodicidad</b>  |  |
| Anual  | La miel de cacao se la extrae cada vez que se pone a fermentar el cacao en un cajón de fermentación, en donde sale la miel o musilago. |  |
| Continua X   |  |  |
| Ocasional  |  |  |
| Otro   |  |  |
| <b>4. DESCRIPCIÓN DE LA TÉCNICA</b>  |  |  |
| <p>Para la elaboración de la miel de cacao lo primero es extraer la fruta en envases de limpios, luego se pone la fruta en a fermentar en un cajón donde no ingresen insectos, una vez puesto en el cajón, en la noche se extrae la miel del cacao o musilago, la extracción de la miel se lo realiza en un día, una vez que se ha extraído toda la miel, se pone en botellas de vidrio.</p> |  |  |
| <b>5. VALORACIÓN</b>   |  |  |
| <b>Importancia para la comunidad</b>   | <b>Categoría</b>   |  |
| La miel de cacao aún no tiene gran importancia para la población debido a que no conocen el producto, aun esta en proceso de fabricación y comercialización  | <b>Manifestaciones Vigentes X</b>  |  |
|  | <b>Manifestaciones Vigentes Vulnerables</b>  |  |
|  | <b>Manifestaciones de la Memoria</b>   |  |
| <b>Sensibilidad al cambio</b>  | Alta X   |  |
| La elaboración de la miel de cacao se puede modificar o cambiar con el pasar del tiempo estos procesos se puede mejorar para extraer un producto de mejor calidad.   | <b>Media</b>   |  |
|  | <b>Baja</b>  |  |
| <b>6. INTERLOCUTORES</b>   |  |  |

|  |                                    |                                 |                                   |                            |
|--|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| <b>Apellidos y Nombres</b>   | <b>Dirección</b>                   | <b>Teléfono</b>                 | <b>Sexo</b>                       | <b>Edad</b>                |
| Narciso Cumbicus   | palanda                            | 961640717                       | Masculino                         |                            |
| <b>7. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO MATERIAL</b>  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Código / Nombre</b>   | <b>Denominación</b>                |                                 | <b>Entidad</b>                    |                            |
|  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>8. PORTADORES/SOPORTES</b>  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Tipo</b>  | <b>Nombre</b>                      | <b>Edad/Tiempo de actividad</b> | <b>Cargo, función o actividad</b> | <b>Dirección/Localidad</b> |
| Individuos   | Narciso Cumbicus                   |                                 | Productor de cacao                | Palanda                    |
| Colectividades   |                                    |                                 |                                   |                            |
| Instituciones  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>9. ANEXOS</b>   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Textos</b>  | <b>Fotografías</b>                 | <b>Videos</b>                   | <b>Audio</b>                      |                            |
|  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>10. OBSERVACIONES</b>   |                                    |                                 |                                   |                            |
| Para obtener la miel es mejor extraer en las noches debido a que es atractivo para los insectos. |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>11. DATOS DE CONTROL</b>  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Entidad investigadora</b>   | UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA       |                                 |                                   |                            |
| <b>Registrado por</b>  | RHINELA DAYANA MERINO<br>LUZURIAGA |                                 | <b>Fecha de registro</b>          |                            |
| <b>Revisado por</b>  |                                    |                                 | <b>Fecha de revisión</b>          |                            |
| <b>Aprobado por</b>  |                                    |                                 | <b>Fecha de aprobación</b>        |                            |
| <b>Registro fotográfico</b>  |                                    |                                 |                                   |                            |

Elaborado por: Autora (2023)

**Anexo 12: Chicha o vino de cacao**

|   |                        |  |           |   |             |               |   |
|---|------------------------|--|-----------|---|-------------|---------------|---|
|  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Y MINISTERIO DE TURISMO</b><br>MINISTERIO DE TURISMO |                        | DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL<br>PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL<br>FICHA GENERAL DE REGISTRO |           |  <b>INPC</b> |             | <b>CÓDIGO</b> |   |
| <b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>   |                        |  |           |   |             |               |   |
| <b>Cantón</b>   | <b>PALANDA</b>         |  |           |   |             |               |   |
| <b>Parroquia</b>  | PALANDA                |  | Urbano    |   |             | Rural         | X |
| <b>Localidad</b>  | PALANDA                |  |           |   |             |               |   |
| <b>Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona SIN ZONA X (Este) 0 Y (Norte) 0 Z (Altitud) 0</b>  |                        |  |           |   |             |               |   |
|   | X (Este)               |  | Y (Norte) |   | Z (Altitud) |               |   |
| <b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>  |                        |  |           |   |             |               |   |
|    |                        |  |           |   |             |               |   |
| <b>Descripción de la fotografía:</b> CHICHA O VINO DE CACAO   |                        |  |           |   |             |               |   |
| <b>Código fotográfico:</b>  |                        |  |           |   |             |               |   |
| <b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>   |                        |  |           |   |             |               |   |
| <b>Denominación</b>   | CHICHA O VINO DE CACAO |  |           |   |             |               |   |

|   |  |                 |   |             |
|---|--|-----------------|---|-------------|
| <b>Grupo social</b>   | MESTIZO  |                 |   |             |
| <b>Lengua</b>   | CASTELLANO   |                 |   |             |
| <b>Ámbito</b>   | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO  |                 |   |             |
| <b>Subámbito</b>  | TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES   |                 |   |             |
| <b>Detalle del subámbito</b>  | TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA  |                 |   |             |
| <b>Manifestacion</b>  | CULTURAL   |                 |   |             |
| <b>Tipo de manifestacion</b>  | MATERIAL   |                 |   |             |
| <b>Origen</b>   | HISTÓRICO  |                 |   |             |
| <b>Simbolismo</b>   | IDENTIDAD CULTURAL   |                 |   |             |
| <b>Fecha o período</b>  | <b>Detalle de la periodicidad</b>  |                 |   |             |
| Anual   | La elaboración del vino de cacao se lo realiza ocasionalmente debido a que el proceso es largo y se requiere de algunos días para su fermentación. |                 |   |             |
| Continua    X   |  |                 |   |             |
| Ocasional   |  |                 |   |             |
| Otro  |  |                 |   |             |
| <b>4. DESCRIPCIÓN DE LA TÉCNICA</b>   |  |                 |   |             |
| Para la elaboración del vino de cacao lo primero es extraer la fruta en envases de limpios, luego se pone la fruta en a fermentar en un cajón donde no ingresen insectos, una vez puesto en el cajón, en la noche se extae la miel del cacao o musilago, la extracción de la miel se lo realiza en un día, una vez que se ha extraído toda la miel, se pone en botellas de vidrio para poner a reposar por algunos días hasta que empiece a dar un sabor a licor. |  |                 |   |             |
| <b>5. VALORACIÓN</b>  |  |                 |   |             |
| <b>Importancia para la comunidad</b>  |  |                 | <b>Categoría</b>                            |             |
| El vino de cacao aún no tiene gran importancia para la población debido a que no conocen el producto, aún está en proceso de fabricación y comercialización   |  |                 | <b>Manifestaciones Vigentes</b>             |             |
|   |  |                 | <b>Manifestaciones Vigentes Vulnerables</b> |             |
|   |  |                 | <b>Manifestaciones de la Memoria</b>        |             |
| <b>Sensibilidad al cambio</b>   |  |                 | Alta        X                               |             |
| La elaboración del vino de cacao se puede modificar o cambiar con el pasar del tiempo estos procesos se puede mejorar para extraer un producto de mejor calidad.  |  |                 | <b>Media</b>                                |             |
|   |  |                 | <b>Baja</b>                                 |             |
| <b>6. INTERLOCUTORES</b>  |  |                 |   |             |
| <b>Apellidos y Nombres</b>  | <b>Dirección</b>   | <b>Teléfono</b> | <b>Sexo</b>                                 | <b>Edad</b> |
| Narciso Cumbicus  | palanda  | 961640717       | Masculino                                   |             |
| <b>7. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>  |  |                 |   |             |
| <b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO MATERIAL</b>   |  |                 |   |             |

| <b>Código / Nombre</b>   | <b>Denominación</b>                |                                 | <b>Entidad</b>                    |                            |
|--|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
|  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>8. PORTADORES/SOPORTES</b>  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Tipo</b>  | <b>Nombre</b>                      | <b>Edad/Tiempo de actividad</b> | <b>Cargo, función o actividad</b> | <b>Dirección/Localidad</b> |
| Individuos   | Narciso Cumbicus                   |                                 | Productor de cacao                | Palanda                    |
| Colectividades   |                                    |                                 |                                   |                            |
| Instituciones  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>9. ANEXOS</b>   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Textos</b>  | <b>Fotografías</b>                 | <b>Videos</b>                   | <b>Audio</b>                      |                            |
|  |                                    |                                 |                                   |                            |
|  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>10. OBSERVACIONES</b>   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <p>Para obtener un buen vino se debe dejar reposar por algunos días hasta que este tenga un buen sabor a vino.</p> |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>11. DATOS DE CONTROL</b>  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Entidad investigadora</b>   | UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA       |                                 |                                   |                            |
| <b>Registrado por</b>  | RHINELA DAYANA MERINO<br>LUZURIAGA | <b>Fecha de registro</b>        |                                   |                            |
| <b>Revisado por</b>  |                                    | <b>Fecha de revisión</b>        |                                   |                            |
| <b>Aprobado por</b>  |                                    | <b>Fecha de aprobación</b>      |                                   |                            |
| <b>Registro fotográfico</b>  |                                    |                                 |                                   |                            |

Elaborado por: Autora (2023)

**Anexo 13: Manteca de Cacao**

|   |                  |           |   |               |
|---|------------------|-----------|---|---------------|
|  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Y MINISTERIO DE TURISMO</b><br>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL<br>PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL<br><b>FICHA GENERAL DE REGISTRO</b> |                  |           |  | <b>CÓDIGO</b> |
| <b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>   |                  |           |   |               |
| <b>Cantón</b>   | <b>PALANDA</b>   |           |   |               |
| <b>Parroquia</b>  | PALANDA          | Urbana    | Rural   | X             |
| <b>Localidad</b>  | PALANDA          |           |   |               |
| <b>Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona SIN ZONA X (Este) 0 Y (Norte) 0 Z (Altitud) 0</b>   |                  |           |   |               |
|   | X (Este)         | Y (Norte) | Z (Altitud)   |               |
| <b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>  |                  |           |   |               |
|    |                  |           |   |               |
| <b>Descripción de la fotografía: MANTECA DE CACAO</b>   |                  |           |   |               |
| <b>Código fotográfico:</b>  |                  |           |   |               |
| <b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>   |                  |           |   |               |
| <b>Denominación</b>   | MANTECA DE CACAO |           |   |               |

|   |   |                 |   |             |
|---|---|-----------------|---|-------------|
| <b>Grupo social</b>   | MESTIZO   |                 |   |             |
| <b>Lengua</b>   | CASTELLANO  |                 |   |             |
| <b>Ámbito</b>   | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO   |                 |   |             |
| <b>Subámbito</b>  | TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES  |                 |   |             |
| <b>Detalle del subámbito</b>  | TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA   |                 |   |             |
| <b>Manifestacion</b>  | CULTURAL  |                 |   |             |
| <b>Tipo de manifestacion</b>  | MATERIAL  |                 |   |             |
| <b>Origen</b>   | HISTÓRICO   |                 |   |             |
| <b>Simbolismo</b>   | IDENTIDAD CULTURAL  |                 |   |             |
| <b>Fecha o período</b>  | <b>Detalle de la periodicidad</b>   |                 |   |             |
| Anual   | La elaboración de la manteca de cacao se la realiza ocasionalmente debido al tiempo que se requiere de 1 a 2 días para la extracción de la manteca de la fruta del cacao. |                 |   |             |
| Continua X  |   |                 |   |             |
| Ocasional   |   |                 |   |             |
| Otro  |   |                 |   |             |
| <b>4. DESCRIPCIÓN DE LA TÉCNICA</b>   |   |                 |   |             |
| Para extraer la manteca de cacao lo primero que se debe tener la fruta fresca para extraer las pepas y hubicar en un cajon en donde se realiza la fermentación y tambien la manteca de la fruta, este proceso de reposo se requiere de 1 a 2 día y hasta que se termina de extraer la manteca de la fruta. Tambien sirve como un tónico que ayuda a aliviar algunas enfermedades como es el broquitis, enfermedades pulmonares y respiratorias. |   |                 |   |             |
| <b>5. VALORACIÓN</b>  |   |                 |   |             |
| <b>Importancia para la comunidad</b>  |   |                 | <b>Categoría</b>                            |             |
| La manteca de cacao es un importante producto medicinal para la población, debido a que es curativo para algunas enfermedades.  |   |                 | <b>Manifestaciones Vigentes</b>             |             |
|   |   |                 | <b>Manifestaciones Vigentes Vulnerables</b> |             |
|   |   |                 | <b>Manifestaciones de la Memoria</b>        |             |
| <b>Sensibilidad al cambio</b>   |   |                 | <b>Alta</b>                                 |             |
| Es muy probable que la producción de manteca cacao a futuro pueda desaparecer, o cambiar las técnicas de producción, debido a la falta de interés de la población del valor que tiene el cacao en el territorio.  |   |                 | <b>Media</b>                                |             |
|   |   |                 | <b>Baja</b>                                 |             |
| <b>6. INTERLOCUTORES</b>  |   |                 |   |             |
| <b>Apellidos y Nombres</b>  | <b>Dirección</b>  | <b>Teléfono</b> | <b>Sexo</b>                                 | <b>Edad</b> |
| Narciso Cumbicus  | palanda   | 961640717       | Masculino                                   |             |
| <b>7. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>  |   |                 |   |             |
| <b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO MATERIAL</b>   |   |                 |   |             |
| <b>Código / Nombre</b>  | <b>Denominación</b>   |                 | <b>Entidad</b>                              |             |
|   |   |                 |   |             |



| 8. PORTADORES/SOPORTES   |                                    |                          |                            |                     |
|--|------------------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------|
| Tipo   | Nombre                             | Edad/Tiempo de actividad | Cargo, función o actividad | Dirección/Localidad |
| Individuos   | Narciso Cumbicus                   |                          | Productor de cacao         | Palanda             |
| Colectividades   |                                    |                          |                            |                     |
| Instituciones  |                                    |                          |                            |                     |
| 9. ANEXOS  |                                    |                          |                            |                     |
| Textos   | Fotografías                        | Videos                   | Audio                      |                     |
|  |                                    |                          |                            |                     |
| 10. OBSERVACIONES  |                                    |                          |                            |                     |
| La manteca de cacao no tiene efectos secundarios en la piel, no contiene químicos, por lo tanto, es una manteca natural. |                                    |                          |                            |                     |
| 11. DATOS DE CONTROL   |                                    |                          |                            |                     |
| <b>Entidad investigadora</b>   | UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA       |                          |                            |                     |
| <b>Registrado por</b>  | RHINELA DAYANA MERINO<br>LUZURIAGA |                          | <b>Fecha de registro</b>   |                     |
| <b>Revisado por</b>  |                                    |                          | <b>Fecha de revisión</b>   |                     |
| <b>Aprobado por</b>  |                                    |                          | <b>Fecha de aprobación</b> |                     |
| <b>Registro fotográfico</b>  |                                    |                          |                            |                     |

Elaborado por: Autora (2023)

**Anexo 14: Manteca de Cacao como medicina natural**




|  |                |   |               |   |  |               |  |
|--|----------------|---|---------------|---|--|---------------|--|
|  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Y MINISTERIO DE TURISMO</b><br><b>MINISTERIO DE TURISMO</b> |                | <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b><br><b>PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL</b><br><b>FICHA GENERAL DE REGISTRO</b> |               |  |  | <b>CÓDIGO</b> |  |
| <b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>  |                |   |               |   |  |               |  |
| <b>Cantón</b>  | <b>PALANDA</b> |   |               |   |  |               |  |
| <b>Parroquia</b>   | PALANDA        |   | <b>Urbana</b> | <b>Rural</b>  |  |               |  |
| <b>Localidad</b>   | PALANDA        |   |               |   |  |               |  |
| <b>Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona SIN ZONA X (Este) 0 Y (Norte) 0 Z (Altitud) 0</b>   |                |   |               |   |  |               |  |
|  | X (Este)       | Y (Norte)   |               | Z (Altitud)   |  |               |  |
| <b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>   |                |   |               |   |  |               |  |
|   |                |   |               |   |  |               |  |
| <b>Descripción de la fotografía: MANTECA DE CACAO</b>  |                |   |               |   |  |               |  |

|  |   |   |                                      |             |             |
|--|---|---|--------------------------------------|-------------|-------------|
| <b>Código fotográfico:</b>   |   |   |                                      |             |             |
| <b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>  |   |   |                                      |             |             |
| <b>Denominación</b>  | MANTECA DE CACAO- PALANDA, ZAMORA CHINCHIPE                       |   |                                      |             |             |
| <b>Grupo social</b>  | MESTIZO   |   |                                      |             |             |
| <b>Lengua</b>  | CASTELLANO  |   |                                      |             |             |
| <b>Ámbito</b>  | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO |   |                                      |             |             |
| <b>Subámbito</b>   | GASTRONOMÍA MEDICINAL- PALANDA, ZAMORA CHINCHIPE                  |   |                                      |             |             |
| <b>Detalle del subámbito</b>   | USO MEDICINAL DE LA MANTECA DE CACAO                              |   |                                      |             |             |
| <b>Manifestacion</b>   | CULTURAL  |   |                                      |             |             |
| <b>Tipo de manifestacion</b>   | MATERIAL  |   |                                      |             |             |
| <b>Origen</b>  | HISTÓRICO   |   |                                      |             |             |
| <b>Simbolismo</b>  | IDENTIDAD CULTURAL  |   |                                      |             |             |
| <b>Fecha o período</b>   |   | <b>Detalle de la periodicidad</b>   |                                      |             |             |
| Anual Anual  |   | El uso de la manteca de cacao como medicina natural es muy común y continua para la comunidad antigua del cantón Palanda. |                                      |             |             |
| Continua X   |   |   |                                      |             |             |
| Ocasional  |   |   |                                      |             |             |
| Otro   |   |   |                                      |             |             |
| <b>4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN</b>  |   |   |                                      |             |             |
| La comunidad del Cantón Palanda, utilizaba y utiliza la manteca de cacao como un tónico que ayuda a aliviar algunas enfermedades como es la bronquitis, enfermedades pulmonares y respiratorias, tiene beneficios medicinales que ayuda a aliviar enfermedades de forma natural. |   |   |                                      |             |             |
| <b>5. VALORACIÓN</b>   |   |   |                                      |             |             |
| <b>Importancia para la comunidad</b>   |   |   | <b>Categoría</b>                     |             |             |
| La manteca de cacao es un importante producto medicinal para la población, debido a que es curativo para algunas enfermedades.   |   |   | Manifestaciones Vigentes             |             |             |
|  |   |   | Manifestaciones Vigentes Vulnerables |             |             |
|  |   |   | Manifestaciones de la Memoria        |             |             |
| <b>Sensibilidad al cambio</b>  |   |   | Alta                                 |             |             |
| En la actualidad las personas desconocen de los beneficios curativos de la manteca de cacao y que alivia algunas enfermedades.   |   |   | Media                                |             |             |
|  |   |   | Baja                                 |             |             |
| <b>6. INTERLOCUTORES</b>   |   |   |                                      |             |             |
| <b>Apellidos y Nombres</b>   |   | <b>Dirección</b>  | <b>Teléfono</b>                      | <b>Sexo</b> | <b>Edad</b> |

|   |                                    |                                 |                                   |                            |
|---|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Narciso Cumbicus  | palanda                            | 961640717                       | Masculino                         |                            |
| <b>7. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO MATERIAL</b>   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Código / Nombre</b>  | <b>Denominación</b>                |                                 | <b>Entidad</b>                    |                            |
|   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>8. PORTADORES/SOPORTES</b>   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Tipo</b>   | <b>Nombre</b>                      | <b>Edad/Tiempo de actividad</b> | <b>Cargo, función o actividad</b> | <b>Dirección/Localidad</b> |
| Individuos  | Narciso Cumbicus                   |                                 | Productor de cacao                | Palanda                    |
| Colectividades  |                                    |                                 |                                   |                            |
| Instituciones   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>9. ANEXOS</b>  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Textos</b>   | <b>Fotografías</b>                 | <b>Videos</b>                   | <b>Audio</b>                      |                            |
|   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>10. OBSERVACIONES</b>  |                                    |                                 |                                   |                            |
| La manteca de cacao no tiene efectos secundarios en el cuerpo humano, ayuda aliviar enfermedades leves. |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>11. DATOS DE CONTROL</b>   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Entidad investigadora</b>  | UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA       |                                 |                                   |                            |
| <b>Registrado por</b>   | RHINELA DAYANA MERINO<br>LUZURIAGA |                                 | <b>Fecha de registro</b>          |                            |
| <b>Revisado por</b>   |                                    |                                 | <b>Fecha de revisión</b>          |                            |
| <b>Aprobado por</b>   |                                    |                                 | <b>Fecha de aprobación</b>        |                            |
| <b>Registro fotográfico</b>   |                                    |                                 |                                   |                            |

Elaborado por: Autora (2023)

**Anexo 15: Chocolate caliente en barra como medicina natural**

|  |  |   |  |   |  |               |              |
|--|--|---|--|---|--|---------------|--------------|
|  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Y MINISTERIO DE TURISMO</b><br><b>MINISTERIO DE TURISMO</b> |  | <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b><br><b>PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL</b><br><b>FICHA GENERAL DE REGISTRO</b> |  |  |  | <b>CÓDIGO</b> |              |
| <b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>  |  |   |  |   |  |               |              |
| <b>Cantón</b>  |  |   |  | <b>PALANDA</b>  |  |               |              |
| <b>Parroquia</b>   |  |   |  | PALANDA   |  | <b>Urbana</b> | <b>Rural</b> |
| <b>Localidad</b>   |  |   |  | PALANDA   |  |               |              |
| <b>Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona SIN ZONA X (Este) 0 Y (Norte) 0 Z (Altitud) 0</b>  |  |   |  |   |  |               |              |
| X (Este)   |  |   |  | Y (Norte)   |  | Z (Altitud)   |              |
| <b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>   |  |   |  |   |  |               |              |
|   |  |   |  |   |  |               |              |
| <b>Descripción de la fotografía:</b> CHOCOLATE AMARGO CALIENTE EN BARRA  |  |   |  |   |  |               |              |

|  |   |  |   |             |
|--|---|--|---|-------------|
| <b>Código fotográfico:</b>   |   |  |   |             |
| <b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>  |   |  |   |             |
| <b>Denominación</b>  | CHOCOLATE AMARGO CALIENTE, PALANDA, ZAMORA CHINCHIPE              |  |   |             |
| <b>Grupo social</b>  | MESTIZO   |  |   |             |
| <b>Lengua</b>  | CASTELLANO  |  |   |             |
| <b>Ámbito</b>  | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO |  |   |             |
| <b>Subámbito</b>   | GASTRONOMÍA MEDICINAL- PALANDA, ZAMORA CHINCHIPE                  |  |   |             |
| <b>Detalle del subámbito</b>   | USO MEDICINAL DE LA MANTECA DE CACAO                              |  |   |             |
| <b>Manifestacion</b>   | CULTURAL  |  |   |             |
| <b>Tipo de manifestacion</b>   | MATERIAL  |  |   |             |
| <b>Origen</b>  | HISTÓRICO   |  |   |             |
| <b>Simbolismo</b>  | IDENTIDAD CULTURAL  |  |   |             |
|  | <b>Fecha o período</b>  | <b>Detalle de la periodicidad</b>  |   |             |
|  | Anual   | La preparación del chocolate caliente en barra se lo realiza de manera continua en el cantón Palanda , |   |             |
|  | Continua X  |  |   |             |
|  | Ocasional   |  |   |             |
|  | Otro  |  |   |             |
| <b>4. DESCRIPCIÓN DE LA TÉCNICA</b>  |   |  |   |             |
| El chocolate caliente amargo es muy conocido por la población Palandense, ya que el chocolate caliente tiene algunos beneficios para la salud, especialmente para los estudiantes, les ayuda a tener mejor captación en los estudios, a mejorar la memoria, su preparación es muy simple, ya que solamente se lo prepara con leche o agua hervida. |   |  |   |             |
| <b>5. VALORACIÓN</b>   |   |  |   |             |
| <b>Importancia para la comunidad</b>   |   |  | <b>Categoría</b>                              |             |
| El chocolate amargo es de suma importancia de la población, debido a sus beneficios para como la salud.  |   |  | <b>Manifestaciones Vigentes</b>               |             |
|  |   |  | <b>Manifestaciones Vigentes Vulnerables X</b> |             |
|  |   |  | <b>Manifestaciones de la Memoria</b>          |             |
| <b>Sensibilidad al cambio</b>  |   |  | <b>Alta X</b>                                 |             |
| Es muy probable que la tradición de la preparación del chocolate caliente amargo desaparezca, debido a que no existe gran producción de cacao fino de aroma en el cantón Palanda.  |   |  | <b>Media</b>                                  |             |
|  |   |  | <b>Baja</b>                                   |             |
| <b>6. INTERLOCUTORES</b>   |   |  |   |             |
| <b>Apellidos y Nombres</b>   | <b>Dirección</b>  | <b>Teléfono</b>  | <b>Sexo</b>                                   | <b>Edad</b> |
| Narciso Cumbicus   | palanda   | 961640717  | Masculino                                     |             |
| <b>7. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>   |   |  |   |             |

| <b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO MATERIAL</b> |                                    |                                 |                                   |                            |
|---|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| <b>Código / Nombre</b>                            | <b>Denominación</b>                |                                 | <b>Entidad</b>                    |                            |
| <b>8. PORTADORES/SOPORTES</b>                     |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Tipo</b>                                       | <b>Nombre</b>                      | <b>Edad/Tiempo de actividad</b> | <b>Cargo, función o actividad</b> | <b>Dirección/Localidad</b> |
| Individuos  | Narciso Cumbicus                   |                                 | Productor de cacao                | Palanda                    |
| Colectividades                                    |                                    |                                 |                                   |                            |
| Instituciones                                     |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>9. ANEXOS</b>                                  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Textos</b>                                     | <b>Fotografías</b>                 | <b>Videos</b>                   | <b>Audio</b>                      |                            |
|   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>10. OBSERVACIONES</b>                          |                                    |                                 |                                   |                            |
| N/A   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>11. DATOS DE CONTROL</b>                       |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Entidad investigadora</b>                      | UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA       |                                 |                                   |                            |
| <b>Registrado por</b>                             | RHINELA DAYANA MERINO<br>LUZURIAGA |                                 | <b>Fecha de registro</b>          |                            |
| <b>Revisado por</b>                               |                                    |                                 | <b>Fecha de revisión</b>          |                            |
| <b>Aprobado por</b>                               |                                    |                                 | <b>Fecha de aprobación</b>        |                            |
| <b>Registro fotográfico</b>                       |                                    |                                 |                                   |                            |

Elaborado por: Autora (2023)

**Anexo 16: Chocolate caliente con queso**

|  |   |   |               |             |
|--|---|---|---------------|-------------|
|  <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Y MINISTERIO DE TURISMO</b><br><b>MINISTERIO DE TURISMO</b> | <b>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL</b><br><b>PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL</b><br><b>FICHA GENERAL DE REGISTRO</b> |  |               |             |
|  |   |   | <b>CÓDIGO</b> |             |
| <b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>  |   |   |               |             |
| <b>Cantón</b>  | <b>PALANDA</b>  |   |               |             |
| <b>Parroquia</b>   | PALANDA   | <b>Urbana</b>   | <b>Rural</b>  |             |
| <b>Localidad</b>   | PALANDA   |   |               |             |
| <b>Coordenadas en sistema WGS84-UTM: Zona SIN ZONA X (Este) 0 Y (Norte)</b>  |   |   |               |             |
|  | <b>0 Z (Altitud) 0</b>  |   |               |             |
| X (Este)   |   | Y (Norte)   |               | Z (Altitud) |
| <b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>   |   |   |               |             |
|   |   |   |               |             |



|  |   |  |   |             |             |
|--|---|--|---|-------------|-------------|
| <b>Descripción de la fotografía:</b> CHOCOLATE CALIENTE CON QUESO  |   |  |   |             |             |
| <b>Código fotográfico:</b>   |   |  |   |             |             |
| <b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>  |   |  |   |             |             |
| <b>Denominación</b>  | CHOCOLATE CALIENTE CON QUESO, PALANDA, ZAMORA CHINCHIPE           |  |   |             |             |
| <b>Grupo social</b>  | MESTIZO   |  |   |             |             |
| <b>Lengua</b>  | CASTELLANO  |  |   |             |             |
| <b>Ámbito</b>  | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO |  |   |             |             |
| <b>Subámbito</b>   | GASTRONOMÍA MEDICINAL- PALANDA, ZAMORA CHINCHIPE                  |  |   |             |             |
| <b>Detalle del subámbito</b>   | USO MEDICINAL DEL CHOCOLATE CON QUESO                             |  |   |             |             |
| <b>Manifestacion</b>   | CULTURAL  |  |   |             |             |
| <b>Tipo de manifestacion</b>   | MATERIAL  |  |   |             |             |
| <b>Origen</b>  | HISTÓRICO   |  |   |             |             |
| <b>Simbolismo</b>  | IDENTIDAD CULTURAL  |  |   |             |             |
| <b>Fecha o período</b>   |   | <b>Detalle de la periodicidad</b>  |   |             |             |
| Anual  |   | La preparación del chocolate con queso se lo realiza de manera continua en el cantón Palanda , |   |             |             |
| Continua   | X   |  |   |             |             |
| Ocasional  |   |  |   |             |             |
| Otro   |   |  |   |             |             |
| <b>4. DESCRIPCIÓN DE LA TÉCNICA</b>  |   |  |   |             |             |
| El chocolate caliente con queso es muy conocido por poca población Palandense, el chocolate con queso tiene algunos beneficios para la salud, especialmente para las mujeres que se encuentran en estado de gestación y en el post parto, le ayuda a la mujer a una pronta recuperación después de parto, ayuda a recuperar las vitaminas perdidas durante el embarazo, ayuda a la generación de leche materna, beneficiando también al recién nacido. |   |  |   |             |             |
| <b>5. VALORACIÓN</b>   |   |  |   |             |             |
| <b>Importancia para la comunidad</b>   |   |  | <b>Categoría</b>                              |             |             |
| El chocolate caliente con queso es de suma importancia de la población, debido a sus beneficios para como la salud.  |   |  | <b>Manifestaciones Vigentes</b>               |             |             |
|  |   |  | <b>Manifestaciones Vigentes Vulnerables</b> X |             |             |
|  |   |  | <b>Manifestaciones de la Memoria</b>          |             |             |
| <b>Sensibilidad al cambio</b>  |   |  | <b>Alta</b> X                                 |             |             |
| Es muy probable que la tradición de la preparación del chocolate caliente con queso desaparezca, debido a que no existe gran producción de cacao fino de aroma y el desconocimiento de los beneficios del cacao para la población en el cantón Palanda.  |   |  | <b>Media</b>                                  |             |             |
|  |   |  | <b>Baja</b>                                   |             |             |
| <b>6. INTERLOCUTORES</b>   |   |  |   |             |             |
| <b>Apellidos y Nombres</b>   |   | <b>Dirección</b>   | <b>Teléfono</b>                               | <b>Sexo</b> | <b>Edad</b> |

|   |                                    |                                 |                                   |                            |
|---|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Narciso Cumbicus                                  | palanda                            | 961640717                       | Masculino                         |                            |
| <b>7. ELEMENTOS RELACIONADOS</b>                  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO MATERIAL</b> |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Código / Nombre</b>                            | <b>Denominación</b>                | <b>Entidad</b>                  |                                   |                            |
|   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>8. PORTADORES/SOPORTES</b>                     |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Tipo</b>                                       | <b>Nombre</b>                      | <b>Edad/Tiempo de actividad</b> | <b>Cargo, función o actividad</b> | <b>Dirección/Localidad</b> |
| Individuos  | Narciso Cumbicus                   |                                 | Productor de cacao                | Palanda                    |
| Colectividades                                    |                                    |                                 |                                   |                            |
| Instituciones                                     |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>9. ANEXOS</b>                                  |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Textos</b>                                     | <b>Fotografías</b>                 | <b>Videos</b>                   | <b>Audio</b>                      |                            |
|   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>10. OBSERVACIONES</b>                          |                                    |                                 |                                   |                            |
| N/A   |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>11. DATOS DE CONTROL</b>                       |                                    |                                 |                                   |                            |
| <b>Entidad investigadora</b>                      | UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA       |                                 |                                   |                            |
| <b>Registrado por</b>                             | RHINELA DAYANA MERINO<br>LUZURIAGA | <b>Fecha de registro</b>        |                                   |                            |
| <b>Revisado por</b>                               |                                    | <b>Fecha de revisión</b>        |                                   |                            |
| <b>Aprobado por</b>                               |                                    | <b>Fecha de aprobación</b>      |                                   |                            |
| <b>Registro fotográfico</b>                       |                                    |                                 |                                   |                            |

Elaborado por: Autora (2023)

Anexo 17: ExpoFeria de Cacao, 2023

|  |         |         |   |        |   |               |
|--|---------|---------|---|--------|---|---------------|
|  <b>MINISTERIO DE TURISMO</b> |         |         | <b>INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL Y MINISTERIO DE TURISMO</b><br>DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL<br>PATRIMONIO CULTURAL MATERIAL<br><b>FICHA GENERAL DE REGISTRO</b> |        |  <b>INPC</b> | <b>CÓDIGO</b> |
|  |         |         |   |        |   |               |
| <b>1. DATOS DE LOCALIZACIÓN</b>  |         |         |   |        |   |               |
| <b>Cantón</b>  | PALANDA |         |   |        |   |               |
| <b>Parroquia</b>   | PALANDA | Urbano: | X   | Rural: |   |               |
| <b>Localidad</b>   | PALANDA |         |   |        |   |               |
| <b>2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL</b>   |         |         |   |        |   |               |
|                             |         |         |   |        |   |               |

|   |  |
|---|--|
|   |  |
| <b>Descripción de la fotografía: EXPO FERIA "ORIGEN DEL CACAO" PALANDA 2023</b> |  |
| <b>Código fotográfico:</b>  |  |
| <b>3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN</b>   |  |
| <b>Denominación</b>   | EXPO FERIA "ORIGEN DEL CACAO" PALANDA 2023   |
| <b>Grupo social</b>   | MESTIZO                                      |
| <b>Lengua</b>   | CASTELLANO                                   |
| <b>Ámbito</b>   | USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS     |
| <b>Subámbito</b>  | TÉCNICAS Y SABERES PRODUCTIVOS TRADICIONALES |
| <b>Detalle del subámbito</b>  | FIESTAS AGRARIAS Y PRODUCTIVAS               |
| <b>Manifestacion</b>  | CULTURAL                                     |
| <b>Tipo de manifestacion</b>  | MATERIAL                                     |
| <b>Origen</b>   | HISTÓRICO                                    |
| <b>Simbolismo</b>   | IDENTIDAD CULTURAL                           |
| <b>Fecha o período</b>  | <b>Detalle de la periodicidad</b>            |
| Anual   | X  |

| Continua  | Las ferias del cacao se realizan una vez por año en una fecha no establecida, haciendo referencia al origen del cacao y la importancia de su producción para la comunidad. |                                      |           |      |
|---|--|--------------------------------------|-----------|------|
| Ocasional   |  |                                      |           |      |
| Otro  |  |                                      |           |      |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA TÉCNICA  |  |                                      |           |      |
| <p>Es un evento organizado por el Municipio del cantón, con el apoyo de la Prefectura de Zamora Chinchipe, y se desarrolla como parte de la Feria Provincial del Cacao, que recorrerá varios cantones de la provincia hasta culminar en El Pangui. Con una importante participación de productores, autoridades, invitados especiales y ciudadanía en general se realiza la Expo Feria “Origen del Cacao” Palanda 2023.</p> <p>El evento es realizado en Palanda llamando la atención de propios y extraños, quienes se deleitan con las exposiciones de cacao y sus derivados como chocolates, vinos, licores y más, elaborados por productores del cantón. Asimismo, no faltan los concursos, danzas, y exposiciones como la del reconocido arqueólogo Francisco Valdez, quien lideró el equipo de investigadores que años atrás descubrió que en Palanda se dio el origen de la domesticación del cacao hace ya 5.500 años.</p> <p>Se entregan reconocimientos, así como premios a los ganadores de los concursos de parte del Municipio y abonos de parte de la Prefectura. Tras el evento en el parque central, las autoridades junto al investigador Francisco Valdez recorrieron el complejo arqueológico Santa Ana La Florida, donde se hallaron los vestigios que confirman el origen de la domesticación del cacao en Palanda. Ahí el experto exhortó a cuidar este lugar y fortalecerlo para atraer a más turistas nacionales e internacionales.</p> |  |                                      |           |      |
| 5. VALORACIÓN   |  |                                      |           |      |
| Importancia para la comunidad   |  | Categoría                            |           |      |
| Las ferias en honor al cacao son eventos importantes para que la comunidad identifique al cacao como identidad cultural del cantón Palanda  |  | Manifestaciones Vigentes             |           | X    |
|   |  | Manifestaciones Vigentes Vulnerables |           |      |
|   |  | Manifestaciones de la Memoria        |           |      |
| Sensibilidad al cambio  |  | Alta                                 | X         |      |
| Es muy probable que las ferias en honor al cacao no se practiquen a futuro, debido a la falta de apoyo por parte de las autoridades, sin embargo, es sensible al cambio, pero prevalecen en la memoria de las personas adultas.   |  | Media                                |           |      |
|   |  | Baja                                 |           |      |
| 6. INTERLOCUTORES   |  |                                      |           |      |
| Apellidos y Nombres   | Dirección  | Teléfono                             | Sexo      | Edad |
| Narciso Cumbicus  | palanda  | 961640717                            | Masculino |      |
| 7. ELEMENTOS RELACIONADOS   |  |                                      |           |      |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO MATERIAL  |  |                                      |           |      |
| Código / Nombre   | Denominación   |                                      | Entidad   |      |

| 8. PORTADORES/SOPORTES   |                                    |                          |                            |                     |
|--|------------------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------|
| Tipo   | Nombre                             | Edad/Tiempo de actividad | Cargo, función o actividad | Dirección/Localidad |
| Individuos   | Narciso Cumbicus                   |                          | Productor de cacao         | Palanda             |
| Colectividades   |                                    |                          |                            |                     |
| Instituciones  |                                    |                          |                            |                     |
| 9. ANEXOS  |                                    |                          |                            |                     |
| Textos   | Fotografías                        | Videos                   | Audio                      |                     |
|  |                                    |                          |                            |                     |
| 10. OBSERVACIONES  |                                    |                          |                            |                     |
| En la feria de cacao, se exponen todos los productos que se han elaborado a base cacao, se realiza la venta, comercialización y promoción de estos productos, haciendo énfasis que el cacao es de origen Palandense. |                                    |                          |                            |                     |
| 11. DATOS DE CONTROL   |                                    |                          |                            |                     |
| Entidad investigadora  | UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA       |                          |                            |                     |
| Registrado por   | RHINELA DAYANA<br>MERINO LUZURIAGA | Fecha de registro        |                            |                     |
| Revisado por   |                                    | Fecha de revisión        |                            |                     |
| Registro fotográfico   |                                    |                          |                            |                     |

Elaborado por: Autora (2023)

*Anexo 18: Certificado de traducción del abstract*

**CERTIFICADO**

**Certifica:**

Que el documento aquí compuesto es fiel traducción del idioma inglés del resumen de la Tesis titulada: **FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL DEL CACAO PARA EL FORTALECIMIENTO TURÍSTICO DEL CANTÓN PALANDA, PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE.**

Proyecto que se encuentra bajo la dirección y supervisión del **Dr. Carlos Escudero Sánchez PhD.** De la tutoría de la estudiante **Rhinel Dayana Merino Luzuriaga**, con cedula de identidad **1900672864**, egresada de la carrera de **Administración turística** de la **Facultad Jurídica, Social y Administrativa de la Universidad Nacional de Loja.**

Es todo en cuanto puedo certificar en honor a la verdad, facultando a la interesada hacer uso de la presente en lo que estime conveniente.

Loja, 23 de septiembre de 2023



---

Lic. Jessica Vanessa Rivera Berru.  
1900674563

**LICENCIADA EN PEDAGOGÍA DEL IDIOMA INGLÉS**