



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
MODALIDAD PRESENCIAL
TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO
DE LICENCIADO EN TURISMO Y HOTELERÍA

TEMA:

“El chocolate artesanal en el Turismo vivencial en el cantón Tisaleo”

AUTOR: Joffre Javier Ramos Muñoz

TUTOR: Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

AMBATO-ECUADOR

Agosto-2021

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

“El chocolate artesanal en el Turismo vivencial en el cantón Tisaleo” del alumno Joffre Javier Ramos Muñoz estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Agosto 2021

EL TUTOR



.....
Lic. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

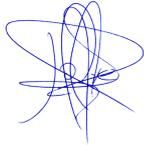
C.C.: 1803318169

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “El chocolate artesanal en el Turismo vivencial en el cantón Tisaleo” como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor de este trabajo de grado.

Ambato, Agosto 2021

AUTOR



Joffre Javier Ramos Muñoz

Nombres y Apellidos

C.C.: 1805323936

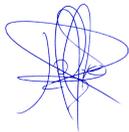
DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora

Ambato, Agosto 2021

AUTOR



Joffre Javier Ramos Muñoz

C.C.: 1805323936

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “El chocolate artesanal en el Turismo vivencial en el cantón Tisaleo” de Joffre Javier Ramos Muñoz, estudiante de la carrera de Turismo y Hotelería, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, Agosto 2021

Para constancia firman,

JOHANNA
GABRIELA
MONGE
MARTINEZ

Firmado digitalmente por
JOHANNA GABRIELA
MONGE MARTINEZ
Fecha: 2021.09.23
10:04:02 -05'00'

Lic. Mg. Johanna Monge
MIEMBRO CALIFICADOR

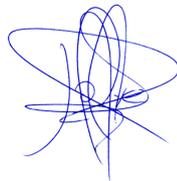


Firmado electrónicamente por:
HECTOR RAUL
TAMAYO SORIA

Ing. Mg. Héctor Raúl Tamayo Soria
MIEMBRO CALIFICADOR

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación, fruto de mi esfuerzo va dedicado, en primer lugar, a Dios quien me ha dado valor y fuerza en todos los aspectos de mi vida, a mis padres y como no a mi querida hermana que han sido mi motivación para salir adelante en todas las etapas de mi vida y han hecho que todo esto sea posible.



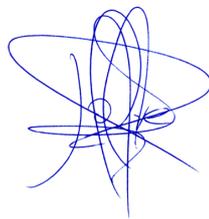
Joffre Javier Ramos Muñoz

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato y a la carrera de Turismo y Hotelería por permitirme haber alcanzado uno de mis logros más importantes para mi vida profesional.

Al Lic. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate por su paciencia, tiempo y apoyo en todo el proceso de elaboración de la tesis, así mismo al proyecto de investigación “EL CHOCOLATE ARTESANAL EN EL TURISMO VIVENCIAL EN EL CANTÓN TISALEO” con el cual he trabajado en todo el proceso de titulación.

Al proyecto de investigación titulado “INNOVACIÓN SOSTENIBLE DE LA COCINA LOCAL ECUATORIANA CON ENFOQUE EN LA ANTROPOLOGÍA CULINARIA Y EL TURISMO GASTRONÓMICO” por permitirme formar parte del mismo.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and lines, centered on the page.

Joffre Javier Ramos Muñoz

ÍNDICE GENERAL

CONTENIDO

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	2
AUTORÍA DEL TRABAJO	3
DERECHOS DE AUTOR	4
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	5
DEDICATORIA	6
AGRADECIMIENTO	7
ÍNDICE GENERAL.....	8
ÍNDICE DE GRÁFICOS	9
ÍNDICE DE IMÁGENES	10
RESUMEN EJECUTIVO	10
ABSTRACT.....	12
CAPITULO I.- MARCO TEÓRICO	13
1.1. Antecedentes Investigativos	13
1.2. Descripción de los objetivos.....	17
1.2.1. Objetivo general	17
1.2.2. Objetivos específicos	18
CAPÍTULO II.- METODOLOGÍA.	29
2.1. Materiales	29
2.2. Métodos	30
CAPÍTULO III.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN	32
3.1. Análisis y discusión de los resultados	32
3.2. Verificación de hipótesis	43
CAPITULO IV.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	47
4.1. Conclusiones	47
4.2. Recomendaciones	48
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	49
ANEXOS	53

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Prestadores turísticos del cantón Tisaleo	19
Tabla 2: Materiales utilizados para el desarrollo de la investigación.	29
Tabla 3: Análisis de fiabilidad de Cronbach.....	33
Tabla 4: Importancia de la calidad del chocolate en nuestro país.....	34
Tabla 5: Consumo del chocolate con fines medicinales.	35
Tabla 6: Participación en la elaboración de chocolate artesanal.....	36
Tabla 7: Importancia de vivir la experiencia de la elaboración de chocolate artesanal	37
Tabla 8: Importancia de implementar el turismo vivencial en el cantón Tisaleo.	38
Tabla 9: Importancia de tener información de procesos de la elaboración del chocolate.....	39
Tabla 10: Influencia del chocolate artesanal como recurso para atraer turistas al cantón Tisaleo.....	40
Tabla 11: Cuanto pagaría por la experiencia de elaboración de chocolate artesanal.....	41
Tabla 12: El turismo vivencial podría ser un aporte a la economía del cantón Tisaleo.....	42
Tabla 13: Prueba de hipótesis.	46

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Etiqueta Chocolate Slat.....	26
Figura 2: Elaboración de tablillas de chocolate Slat.....	28
Figura 3: Análisis de fiabilidad de Cronbach	33
Figura 4: Importancia de la calidad del chocolate en nuestro país.	34
Figura 5: Consumo del chocolate con fines medicinales.....	35
Figura 6: Participación en la elaboración de chocolate artesanal.	36
Figura 7: Importancia de vivir la experiencia de la elaboración de chocolate artesanal	37
Figura 8: Importancia de implementar el turismo vivencial en el cantón Tisaleo.....	38
Figura 9: Importancia de tener información de procesos de la elaboración del chocolate. ..	39
Figura 10: Influencia del chocolate artesanal como recurso para atraer turistas al cantón Tisaleo.....	40
Figura 11: Cuanto pagaría por la experiencia de elaboración de chocolate artesanal.	41
Figura 12: El turismo vivencial podría ser un aporte a la economía del cantón Tisaleo.	42
Figura 13: Importancia de la calidad de chocolate en nuestro país.	44
Figura 14: Importancia de implementar el turismo vivencial en el cantón Tisaleo.....	44
Figura 15: Importancia del chocolate artesanal para atraer turistas al cantón Tisaleo.	45

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación denominado, “El chocolate artesanal en el turismo vivencial en el catón Tisaleo” está enfocado netamente en los procesos de elaboración del reconocido chocolate Ambateño y la participación del turista, para lo cual se recaba información de una extensa documentación bibliográfica de páginas oficiales y documentos confiables que posibilitó la obtención de información de importancia para el desarrollo de dicha investigación. En la actualidad el sector turístico ha evolucionado y se divide en varios tipos de turismo de acorde a la necesidad de las personas, uno de ellos el turismo vivencial que no es más que el turista viva la experiencia de hacer actividades que desarrollan cada una de las personas en un determinado lugar o comunidad. Como se ve reflejado en la mayoría de personas encuestadas la oferta turística de vivir una experiencia se ha convertido en toda una tendencia solicitada por los turistas, los cuales desean entrar en contacto con lo ‘local’ de su destino turístico: conociendo y consumiendo productos y servicios de la zona. Se pretende fomentar el turismo vivencial en el cantón Tisaleo a través de los artesanos dedicados a la elaboración de chocolate artesanal haciendo que el turista participe de una manera activa, desarrollando las actividades que cotidianamente realiza el artesano; para lo cual se propone un manual de los procesos de elaboración de chocolate artesanal que a manera de una revista digital se detalla paso a paso todos los procesos y con ello se pretende aportar a la economía del lugar.

PALABRAS CLAVE: CHOCOLATE, CACAO, ELABORACIÓN, PROCESOS, TURISMO VIVENCIAL, ARTESANAL.

ABSTRACT

The present research work called, "Artisan chocolate in experiential tourism in the Tisaleo canton" is focused clearly on the processes of elaboration of the recognized Ambateño chocolate and the participation of tourists, for which information is collected from an extensive bibliographic documentation of official pages and reliable documents that make it possible to obtain information of importance for the development of said research. Currently the tourism sector has evolved and is divided into several types of tourism according to the needs of people, one of them experiential tourism that is nothing more than the tourist living the experience of doing activities that each of the people in a certain place or community. As reflected in the majority of people surveyed, the tourist offer of living an experience has become a trend requested by tourists, who want to get in touch with the 'local' of their tourist destination: knowing and consuming products and services in the area. It is intended to promote experiential tourism in the Tisaleo canton through artisans dedicated to the production of artisan chocolate making the tourist participate in an active way, developing the activities that the artisan performs daily; For which a manual of the processes of elaboration of artisanal chocolate is proposed that, like a digital magazine, is detailed step by step all the processes and with this it is intended to contribute to the economy of the place.

KEYWORDS: CHOCOLATE, COCOA, ELABORATION, PROCESSES, EXPERIENTIAL TOURISM, ARTISANAL.

CAPITULO I – MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes Investigativos

En el presente trabajo de investigación se toma en cuenta estudios bibliográficos seleccionados de acuerdo a cada una de las variables; con la finalidad de explicar de una manera sustentable los resultados de nuestra investigación.

En relación al cacao ecuatoriano considerado uno de los mejores del mundo debido a su sabor y olores inigualables se realizó un estudio titulado **“Comercio internacional: nuevas perspectivas de mercado para los productos derivados de cacao de la provincia de el Oro – Ecuador”** donde pretende ofertar los derivados de cacao de la provincia del Oro a diferentes mercados internacionales lo que permitirá el desarrollo local y la industrialización de dicha provincia (Solórzano & Balseca, 2017).

En relación al chocolate artesanal, se realizó una investigación titulada **“Estudio de pre factibilidad para la producción artesanal de chocolates”** el motivo de este estudio fue examinar la oportunidad de crecimiento de este producto en el mercado arrojando como resultado considerable una tasa interna de retorno del 79%; todo esto demuestra perspectivas favorables con una alta rentabilidad al inversionista en años venideros (Caviedes & Aguilar, 2005).

Tomando en cuenta los altos estándares de calidad del cacao en el Ecuador máximo exponente de exportación a los mercados internacionales tanto Europeo y como Estadounidense, y observando el gran potencial de un producto ya terminado como es el chocolate procesado fue como se originó la idea de profundizar en la presente investigación que apunta a una propuesta de trabajo netamente artesanal que contribuya a incrementar el turismo vivencial en el cantón Tisaleo, tomando en cuenta el potencial del artesano que a base de esfuerzo crea un producto de primera necesidad en el mercado ecuatoriano (Aguirre Cardenas, 2017).

Variable dependiente: El chocolate artesanal

El cacao ha sido una parte fundamental en el desarrollo del Ecuador a nivel económico y social durante todo el siglo XIX, alcanzando su mayor auge entre los años de 1890 y 1930, representando el 57,8% del valor total de ingresos por exportaciones que realizaba el Ecuador por lo que hablar del cacao es hablar de un producto que estuvo presente desde la mayor parte de nuestra vida constitucional e incluso mucho más antes **(Onofre, 2019)**.

Los primeros indicios sobre el uso del cacao como cultivo se remontan a la antigua civilización olmeca mesoamericana, 1000 a. C. En la selva tropical del Golfo de México, donde fue plantado simplemente para consumo posterior, fue solo con la llegada de la civilización maya que el árbol del cacao comenzó a tener un significado más divino, junto con su fruto. En varias pirámides de Centroamérica, el fruto del cacao y su árbol están decorados decorativamente en las paredes. La creación de ollas y jarras en forma de granos de cacao fue donde los mayas servían la bebida llamada Xocoal, de ahí la palabra chocolate (Cervantes & Rodríguez, 2012).

En 1516 es donde el cacao se hizo famoso a nivel mundial ya que durante la conquista española el emperador azteca le ofreció a Hernán Cortés el valioso cacahual y se lo envió al rey Carlos V donde mantuvo en secreto la bebida de chocolate y azúcar (Arellano Paredes & Castillo , 2001).

En 1526 Francisco Pizarro logró ver cacao en la costa ecuatoriana en la isla de Puná frente al Golfo de Guayaquil. Asimismo, el colonizador Bartolomé Ruiz vio cacao en Esmeraldas. El uso comercial del cacao en Ecuador comenzó en 1590 y comenzó a cultivarse ampliamente. A principios del siglo XVII ya salían barcos de Guayaquil con almacenes llenos de cacao para la exportación internacional de los colonos españoles (Arellano Paredes & Castillo , 2001).

Es en estudios más recientes donde se ha descubierto que una variedad de Theobroma Cacao que tiene su origen en el punto de Alta Amazonia tiene por lo menos 5000 años de uso por el hombre (ANECACAO, 2015).

El uso del azúcar para la degustación del chocolate hizo que el consumo creciera, en España se hizo la bebida predilecta de la realeza y se expandió hasta París y Austria. Fue así, que el chocolate hecho con cacao ecuatoriano obtuvo notoriedad a nivel internacional (Ruales, 2017).

Tan importante es para nuestro país el cacao que en 2006 se lo nombró como un símbolo del Ecuador y es por ello que el cacao ecuatoriano goza de gran acogida y reconocimiento por parte de mercados exigentes como los países europeos de Italia, Bélgica, Suecia, Suiza, así como en Japón y Estados Unidos (Ministerio de Cultura y Patrimonio).

La mayoría de los productores ecuatorianos exportadores de chocolate lo hacen de forma artesanal, esto es así ya que la variedad “nacional” o “arriba” requieren una manera detallada para la transformación del producto en las diversas presentaciones de chocolate (Rodriguez & Gonzalez, 2012).

Esta forma artesanal de producción del chocolate no es nueva, ya que tiene conocimientos que vienen de generación en generación y aunque no exista una definición de chocolate artesanal, muchos exportadores de chocolate se consideran artesanales ya que usan sus propias manos o herramientas manuales para realizar un producto final muy elaborado (Larrea, 2008).

Para la transformación del chocolate artesanal desde su materia prima cacao nacional se utiliza tradicionalmente la molienda en el metate tanto como en el molino de granos, seleccionando de forma rigurosa y personalizada cada uno de los ingredientes desde los granos hasta el azúcar (Guasumba, 2012).

Previamente se cuecen las semillas de cacao y peladas, junto con el azúcar y la canela se muelen todas juntas para realizar el delicioso chocolate en polvo, mismo que se puede hacer una pasta para otra presentación de dicho chocolate (NotimexTV, 2015).

La experiencia de poder palpar con las propias manos la creación del chocolate desde que es un fruto hasta su resultado final es simplemente fascinante por lo que el cantón

Tisaleo con sus artesanos en la fabricación de chocolate abren sus puertas para que los turistas vean el proceso de transformación del cacao a chocolate.

Variable independiente: El turismo vivencial en el cantón Tisaleo

La Organización Mundial de Turismo define al turismo como “aquellas actividades que las personas realizan mientras viajan a entornos donde no es habitual que se encuentren, cuyos fines son el ocio, los negocios u otros y duran períodos inferiores a un año” Entre los tipos de turismo más representativos y de mayor auge se encuentra el turismo vivencial (OMT, 2008).

Es en este contexto nace el turismo vivencial que tiene intrínseco en su práctica un intercambio humano, directo en su hábitat natural. El turismo vivencial es una forma de aprender sobre actividades específicas de naturaleza, es en este contexto que satisface expectativas de educación entonces es considerado también Turismo Educativo (Moya, 2006).

A su vez el turismo vivencial brinda respeto a la cultura y dota de una responsabilidad socioeconómica al turismo, como generador de fortalecimiento organizativo, al seno de una actividad económica que implique autonomía local.

Tipos de Turismo Vivencial

Turismo educativo

Viajes realizados a diferentes lugares de su residencia habitual con la finalidad de adquirir nuevos conocimientos y experiencias a nivel personal, profesional y educacional (Iglesias , 2017).

Agroturismo:

El turista participa rápidamente en las actividades agropecuarias del sector, trabajando de manera colectiva con la gente del lugar y participar de experiencias peculiares como juegos típicos, recorridos, comida típica, música originaria o pláticas con personas del lugar (Vasquez Rámirez, 2017).

Ecoturismo:

El medio cultural y natural en el que el turista disfruta es resguardado por el ecoturismo, valorará y experimentará cada atractivo natural posible del área visitada, así como las expresiones culturales que se puedan encontrar ahí. El ecoturismo ayuda a mantener un medio de ganancia para los residentes de estos patrimonios naturales y fomentar a las comunidades a hacer interacciones activas con el viajero (Medina Villacrés, 2018).

Voluntariado

El turista contribuye con las actividades de ayuda en la comunidad frecuentada de una manera desinteresada y libre con fines o beneficios altruistas (Garcia, 2019).

1.2.Descripción de los objetivos

1.2.1. Objetivo general

Analizar el chocolate artesanal en el turismo vivencial en el cantón Tisaleo.

En Ecuador ya existen rutas turísticas en donde se incentiva al viajero a saborear el chocolate ecuatoriano, creando una hermosa experiencia de turismo vivencial.

El chocolate ecuatoriano tiene bien ganado el sobrenombre de fino de aroma, y se lo demuestra incluso con reconocimientos como lo son el obtenido por la Hacienda San José, -ubicado en el kilómetro 8,5 de la vía Babahoyo- el premio “pepa de oro” se lo otorga en la Cumbre Mundial del Cacao y Ecuador lo ganó en 2016 (MINISTERIO DE TURISMO, 2019).

Se produce chocolate porque es muy rentable en relación con los costos y amplía la concurrencia turística del sector. Muchas familias solamente producen chocolate, pero la experiencia de ver el proceso de transformación de cacao a chocolate permanece oculta y aunque son menos conocidos, tienen la misma calidad que cualquier producto hecho con cacao ecuatoriano (Acevedo, 2017).

Tisaleo no resalta por sus atractivos turísticos, sin embargo, tiene lugares que serían de gran interés para viajeros como lo son el Complejo Lacustre Puñalica, el cual está

conformado por varias lagunas como el Malenda o Cacapón las cuales están rodeadas de páramo y vegetación y fauna propia de este clima. Las Pampas de Salasaca surgen como una alternativa para las personas que buscan una experiencia vivencial de turismo de aventura, con actividades como senderismo, trekking, camping y ecoturismo, todo acompañado por un guía (GOBIERNO AUTÓNOMO DESENTRALIZADO DE TISALEO, 2021).

En Tisaleo está un coloso, el volcán Carihuairazo ubicado en la cordillera occidental a 22km. de la ciudad de Ambato. Alberga una gran cantidad de diversidad tanto en flora como en fauna, propias del páramo andino y en frente, una hermosa vista paradisíaca. Carihuayrazo en idioma Kichwa significa Viento fuerte de la nieve (GOBIERNO AUTÓNOMO DESENTRALIZADO DE TISALEO, 2021).

1.2.2. Objetivos específicos

Identificar las características del turismo vivencial en el Ecuador.

El turismo vivencial tiene un parentesco con el turismo educativo debido a que, en ambos casos, el turista busca satisfacer necesidades educativas o de conocimiento sobre algo que previamente desconocía. El turismo vivencial es una forma directa de contacto entre lo que se quiere aprender (procesos, transformaciones, producción) (Sancho, 2020).

En Tungurahua existen diversos establecimientos que permiten al turista avistar de primera mano desde la cosecha del Maíz hasta la preparación de los alimentos en una Pampa mesa. Así es como se hace en Nueva Tondolique ubicada en Quisapincha. Últimamente y Debido a la pandemia la cantidad de turistas que buscan realizar turismo vivencial o comunitario en las afueras de la ciudad se ha ido incrementando en número por eso en Chimborazo y en Tungurahua ha habido nuevos establecimientos que brinden el servicio turístico a los viajeros (Sancho, 2020).

Uno de los casos más representativos de turismo vivencial dentro de la provincia de Tungurahua es el reflejado en Pondoá ya que ésta brinda una hermosa experiencia sobre cómo viven las personas autóctonas de dicha región; existen diversas caminatas escaladas, recorridos por senderos de observación de flora y fauna, Pero además tiene

una ruta de ascenso al volcán Tungurahua Algo que ciertamente le brinda valor extra (TURISMO TUNGURAHUA, 2019)

En Cunugyacu y Llangahua Se puede realizar turismo vivencial ya que la comunidad realiza el turismo rural como fuente principal de ingresos es común del sector la degustación de comida típica y visitar varios talleres de artesanía en lana de borrego y llama también es un centro turístico comunitario ubicado cerca de la parroquia Pilahuin está a 70 km de la ciudad por la vía que conduce a Guaranda (Poveda, 2020).

Finalmente tenemos el centro turístico que se encuentra ubicado en Píllaro específicamente es la parroquia de San Miguelito para llegar se realiza un viaje de 5 km desde Ambato. Todo del Valle cuenta con un clima cálido de paisajes y ricos huertos frutícolas también como son cultivos de toda clase y eso tiene un costo de \$3 pero está abierto al público todos los días a partir de las 10 a.m. hasta las 18 pm; en el lugar se puede realizar pesca deportiva y observación de plantas y aves (DIARIO LA HORA, 2017).

Sin embargo, en los últimos años el municipio de Tisaleo ha tratado de promover sus servicios turísticos al viajero y se enfoca en lo que Tisaleo tiene para ofrecer desde su historia y tradición gastronómica. Todos los proveedores de servicios presentados aquí promueven el turismo vivencial hasta cierto punto.

Tabla 1: *Prestadores turísticos del cantón Tisaleo*

Fuente: (Tisaleo, n.d.)

PRESTADORES TURÍSTICOS DEL CANTÓN TISALEO		
Prestadores turísticos	Ubicación	¿Qué hacer?
Museo San Vicente	Panamericana Sur Km 16 vía Riobamba sector San Vicente.	Observación de Antigüedades Horario: Martes a Domingo Costo: 1 dólar

		Servicio de comida Típica Cuy asado, papas con cuero, etc.
Tentadero El Carmen	Panamericana Sur Km 15 vía Riobamba sector San Carlos.	Horario: Sábado y Domingo Desde las 9:00 hasta 15:00 Costo: 2 a 5 dólares. Degustación gastronómica, cabalgata
Rancho Tío Pepe	Panamericana Sur Km 12 vía Riobamba sector La Providencia.	Degustación gastronómica, cabalgata, demostración de caballos de raza, corrida taurina y salón de recepción. Horario: Previa reservación. Costo: uso de servicios
Granja Integral San Martín	Centro de la Parroquia Quinchicoto, calle 13 d Abril y Juan Ortiz.	Agroturismo, cosecha y siembra de hortalizas, pesca deportiva Horario: Lunes a Sábado de 8:00 a 13:00 Costo: 1 dólar
Fritadas Mama Fanny	Panamericana Sur Km 11 vía Riobamba sector	Degustar las tradicional Fritada de un sabor exquisito que conjuga

	Alobamba a 10 minutos de la ciudad de Ambato	<p>tradición, buena sazón y una excelente atención.</p> <p>Horario: todos los días excepto miércoles y jueves de 9:00 a 17:00</p> <p>Costo: 3 dólares.</p>
Hostería Sierra Bella	Panamericana Sur km 13, a 4 minutos de Alobamba sector San Jacinto.	<p>Degustar habas, choclos con queso, volqueteros, locro de papas, llapingachos, picadas entre otros platos gourmet y zona húmeda.</p> <p>Horarios: Sábados, Domingos y feriados de 10:00 a 19:00.</p> <p>Costo: adultos 5 dólares, niños 3,50 dólares.</p>
Restaurante Casa del Sol	Tisaleo Centro, calles Juan B. Vela 266 y 20 de Octubre esq.	<p>Comida Típica, cariucho, ají de cuy asado, caldo de gallina, empanadas de harina de trigo.</p> <p>Horarios: todos los días de 07:00 a 19:00</p> <p>Costos: Platos desde 2,50.</p>
Helados Junior	Caserío San Vicente, parroquia Quinchicoto	Observar el proceso de elaboración de exquisitos helados y degustación.

		<p>Horarios: de 8:00 a 15:00 Lunes a Viernes</p> <p>Costos: 0,25 ctvs.</p> <p>Tentadero J.R Caserío San Vicente, parroquia Quinchicoto Paseo a Caballo, camping, salón de eventos y degustar comida típica.</p> <p>Horarios: previa reservación.</p> <p>Costo: de acuerdo con el servicio contratado</p>
Tentadero J.R	Caserío San Vicente, parroquia Quinchicoto	<p>Paseo a Caballo, camping, salón de eventos y degustar comida típica.</p> <p>Horarios: previa reservación.</p> <p>Costo: de acuerdo con el servicio contratado.</p>
Lácteos Marlén	Caserío San Vicente, parroquia Quinchicoto	<p>En este lugar encuentras quesos y yogures, además podrás degustar manjar de leche, mermeladas, chocolate, machica tradicional, espumilla, choco fresas, postres y</p>

		<p>adicionales recorridos por la granja ecológica.</p> <p>Horarios: Lunes a Sábado de 9:00 a 16:00</p> <p>Costo: De 0,50 ctvs-5,00 dólares (de acuerdo con su pedido)</p>
Dulce Don Gregory	Sector San Juan vía Alobamba calle Vencedores.	<p>Observar el proceso de elaboración de turrone, ostias dulces y adquirir estos alimentos. Turrone de almendras y pasas se elaboran bajo pedido.</p> <p>Horario: Martes a Viernes de 8:00 a 17:00</p> <p>Costos: De 1 a 3 dólares.</p>
Granja agrícola Guerrero Hermanos	Santa Lucia centro, barrio el Triunfo vía Quinchicoto.	<p>Disfrutar del aire puro del campo, hermosas huertas de fresas y moras.</p> <p>Horario: todos los días, previo contacto</p> <p>Costos: de acuerdo con su pedido.</p>
Granja Nueva Vida	Barrió Punguleo, sector las Guitarras.	Ofrece recorridos por plantas de hierbas medicinales y por su

		<p>exhibición de antigüedades.</p> <p>Horario: todos los días previo contacto.</p> <p>Costos: de acuerdo con pedido.</p>
Granja Agroecológica Pérez	Caserío San Francisco a 5 minutos del centro Cantonal.	<p>Disfrutar del aire puro del campo, cosecha en hermosas huertas de fresas y moras.</p> <p>Horario: todos los días, previo contacto</p> <p>Costos: de acuerdo con el pedido.</p>
Rancho Montana	Sector La Alborada caserío San Francisco	<p>Disfrutar del aire puro del campo camping, salón de eventos y degustar comida típica, corridas de ovejas.</p> <p>Horarios: previo contacto</p> <p>Costo: de acuerdo con el pedido</p>
Paradero Mana	Panamericana Sur Km 11½ sector Alobamba	<p>Degustar habas, choclos con queso, papas con cuero Cuy Asado, Conejo Asado, yahuarlocro,</p>

		llapingachos, entre otros platos gourmet
Guitarras de Juguete (Sr. Wilson Labre)	Calle Simón Bolívar y Republica.	Podrá comprar guitarras de juguete elaboradas artesanalmente.
Guitarras de Juguete (Segundo Toalombo)	Calle 17 de Noviembre y Antonio Clavijo.	

Determinar la elaboración del chocolate artesanal desde la antropología culinaria.

La antropología culinaria estudia el origen, características y estructura en la elaboración de platos característicos de un sector. Está muy arraigado a su historia y orígenes tanto del plato en sí, como de sus ingredientes (Valencia, López, & Cortés, 2018).

El chocolate en Ecuador tiene un proceso detallado de cosecha y fermentación ya que el sabor, el aroma y la calidad del cacao ecuatoriano es un proceso de riguroso que requiere mucha dedicación (Ortíz, 2020).

El proceso de elaboración del chocolate hasta hace relativamente poco tiempo era un proceso bastante artesanal. Debido a la popularidad de este producto es que un mayor nivel de interés en la ciencia detrás de cada detrás uno de los procesos (Yi chang, 2017).

Para la elaboración del chocolate artesanal

- Se muelen las semillas del cacao y después de tostarlas se trituran para posteriormente mezclarlas con azúcar y canela en la refinadora.
- Por aproximadamente dos horas se amalgama el producto del cacao con los aditivos para un chocolate con aroma y sabor característicos. Esto se hace a una temperatura de 45 grados Celsius.

- Luego se destiempla el producto, es decir se lo pone en moldes y se lo refrigera para su posterior consumo.
- Para darle alguna otra textura se le puede mezclar con leche para tener una pasta más viscosa.
- El detalle final es poner la marca o la etiqueta al producto. En nuestro caso:

“Chocolate Slat” *Chocolate en tableta fino de aroma*

Figura 1: Etiqueta Chocolate Slat

Fuente: Investigador



En Tisaleo no existe la demanda por chocolate artesanal, el producto final debe ser exportado hacia otros sectores de la provincia y esto no es nuevo en este cantón. La historia gastronómica en Tisaleo no ha cambiado mucho en los últimos 500 años. Esto debido a que la cultura en Tisaleo a pesar de verse influida -primero por el mestizaje y luego por el sincretismo- se ha mantenido igual. Con sus productos principales: papa, haba, melloco, maíz y demás leguminosas más la tradición de consumir animales como cuy, pollo, llama o cordero. El turismo en Tisaleo no ha explotado a pesar de tener grandes atractivos turísticos naturales, culturales y gastronómicos. No existe una gran demanda por parte de los visitantes por visitar Tisaleo a pesar de contar con una gran cantidad de prestadores turísticos (GOBIERNO AUTÓNOMO DESENTRALIZADO DE TISALEO, 2021).

Proponer un manual de procesos de la elaboración de chocolate artesanal.

Los manuales internos dentro de una compañía hacen que todo se agilice, desde la secuencia de la contabilidad, las actividades comerciales, los procesos de producción,

etc. Es una herramienta de control interno que asegura que la información contable se refleje en la producción y no solo esté en números. El uso del manual de procesos puede extenderse a varios ámbitos empresariales (Vergara, 2017).

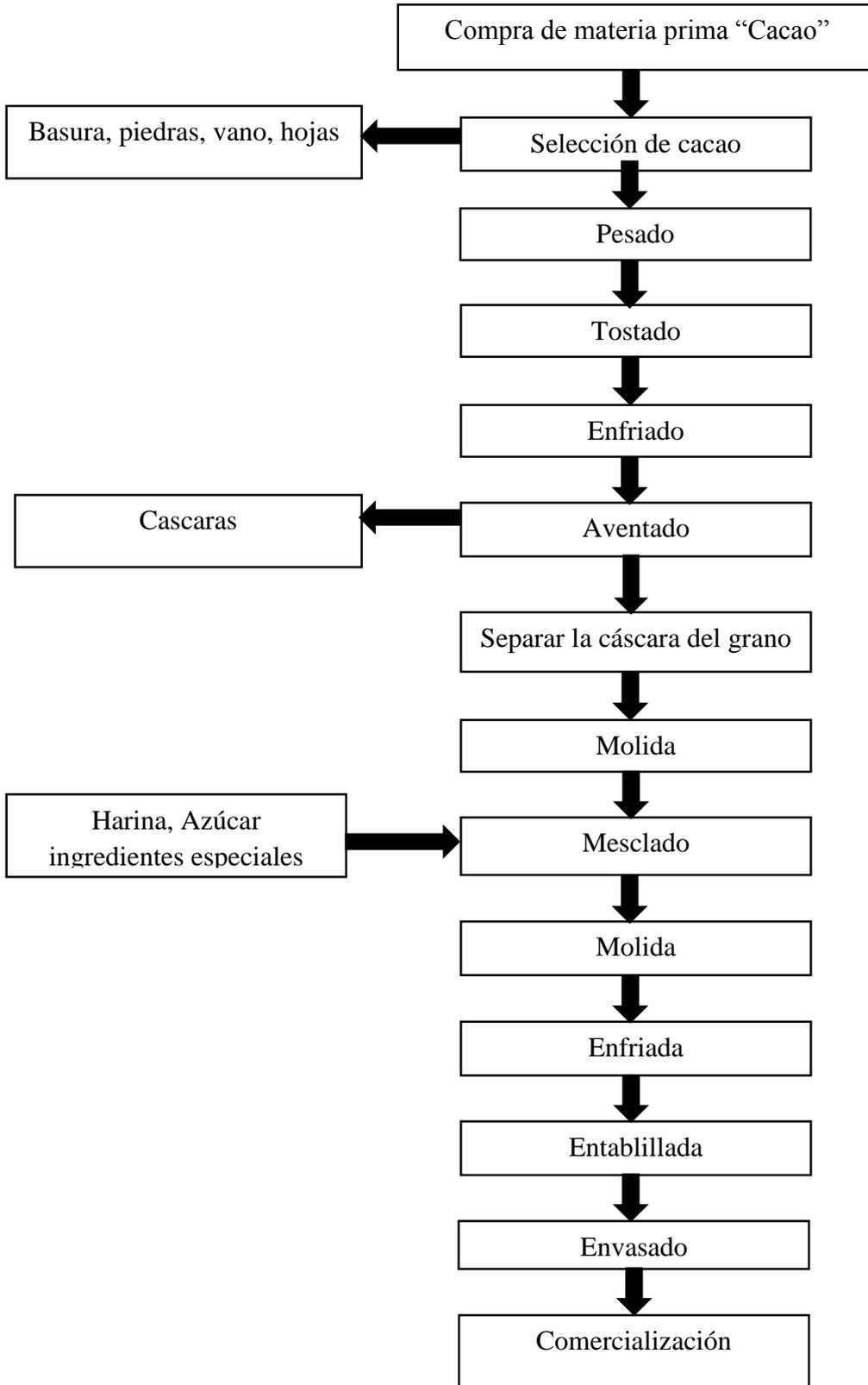
La gestión de procesos juega un papel fundamental para el mejor desarrollo de las actividades de cualquier organización social, es por ello que la gestión de la calidad la considera uno de sus aspectos clave para que pueda ser más eficiente, incrementar la productividad y avanzar con mayor probabilidad hacia la obtención de una ventaja. en este mundo globalizado (Huaman, 2017).

Se realiza una investigación con la **“Propuesta de mejoramiento en el proceso de elaboración del chocolate de mesa en la empresa “cacaonec”** donde se describe mejorar los procesos de dicha empresa y aumentar las ventas con el propósito de establecer un mejoramiento de la empresa (Mendoza & Carrasco , 2020)

En conclusión, para que una persona pueda seguir una cierta cantidad de instrucciones y lograr un objetivo se puede usar un manual, el mismo que se desarrollara en la presente investigación de fácil entendimiento y sobre todo debe captar la atención del lector para que pueda aprender a realizar algo sobre un tema de forma concisa y ordenada.

Diagrama de flujo.

Figura 2: Elaboración de tablillas de chocolate Slat.
Fuente: Investigador



CAPÍTULO II.- METODOLOGÍA.

El presente capítulo describe del uso de técnicas para minimizar e incrementar la eficiencia de la información y preparación del proyecto, también incluye los procesos y áreas de conocimiento involucradas en cada uno de ellos, con sus métodos, niveles y métodos de investigación. Por otro lado, describe el material utilizado para crear el trabajo.

2.1.Materiales

Tabla 2: Materiales utilizados para el desarrollo de la investigación.
Fuente: Ramos, J. (2021)

Materiales utilizados para el desarrollo de esta investigación	<ul style="list-style-type: none">• Computadora• Celular• Internet• Papers• Esferos• Impresora• Cuadernos• Servicio de energía eléctrica.
-----------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Técnicas e instrumentos

Encuestas

En nuestra investigación utilizaremos un cuestionario estructurado de diez preguntas para recabar información contextual de nuestras dos variables para ayudar a comprender de mejor manera los resultados de hacer chocolate artesanal y su aporte al turismo vivencial en el cantón Tisaleo; en la cual utilizamos una encuesta con la escala de Likert. Encuesta esta validada por docentes de la prestigiosa universidad Técnica de Ambato.

Por otra parte, tomando en cuenta la iniciativa del Ministerio de Cultura y Patrimonio conformado por el proyecto emblemático “Ciudades Patrimoniales del Ecuador” con su componente “Patrimonio Alimentario” se toma como ejemplo el manual “Atlas de Patrimonio Alimentario” para la elaboración de “Manual de los procesos de la elaboración de chocolate artesanal”.

2.2.Métodos

Enfoque

Se utilizó un enfoque cuantitativo para recolectar y analizar datos de nuestras dos variables el chocolate artesanal y el turismo vivencial; para contestar interrogantes de nuestra investigación y comprobar nuestra hipótesis mediante la medición numérica.

Para conocer el comportamiento de la población se utilizó regularmente la estadística.

Diseño

El diseño de la investigación fue no experimental ya que observamos el contexto de nuestras variables, el chocolate artesanal y turismo vivencial, sin dañar el objeto de nuestra de investigación, se estudió los fenómenos y acontecimientos en el desarrollo de cada variable en su contexto natural.

Es de corte transaccional porque se recolecto y analizo datos en un determinado tiempo con el objetivo de estudiar nuestras dos variables, para corroborar si el chocolate artesanal incide en el turismo vivencial en el cantón Tisaleo, Abril-septiembre 2021.

Alcance

Se utilizó la investigación descriptiva correlacional porque se describen las características y datos de nuestro objeto de estudio para establecer el grado de relación existente entre nuestras dos variables en este caso el chocolate artesanal y turismo vivencial.

Población

La población de esta investigación está compuesta por habitantes del cantón Tisaleo en una edad comprendida de 16 a 60 años.

Muestra

Para obtener los resultados de nuestra investigación se aplicó una muestra indeterminada; en base a la siguiente fórmula.

$$n = \frac{Z_{\alpha}^2 \times p \times q}{d^2}$$

Z_{α}^2 = nivel de confianza

p= probabilidad de éxito, o proporción esperada

q= probabilidad de fracaso

d= precisión (error máximo admisible en términos de proporción)

Z_{α}^2 = 1.962

p= 0.05

q= 0.95

d= 3%

$$n = \frac{1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.03^2}$$

n= 203

CAPÍTULO III.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis y discusión de los resultados

ANÁLISIS DE FIABILIDAD DE ALFA CRONBACH

Estadísticos de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,751	9

Tomando en cuenta el análisis de fiabilidad de Cronbach, modelo utilizado para medir y cuantificar la fiabilidad de nuestra encuesta, sabiendo que el rango oscila entre 0 a 1, mientras más próximo nos acercamos al valor de 1 la fiabilidad de nuestra encuesta es aceptable, por lo tanto, el instrumento desarrollado se encuentra en el rango esperado.

Objetivo: Determinar los conocimientos que las personas tienen acerca del turismo vivencial y la elaboración de chocolate artesanal, a través de las encuestas realizadas, en base a todos los datos obtenidos se analiza e interpreta los resultados obtenidos a través de una gráfica que permite visualizar de una mejor manera los resultados obtenidos.

1.- ¿Qué importancia tiene el cacao como materia prima para la fabricación de chocolate artesanal?

Tabla 3: Opciones de la escala de Likert.

Opción	Valor numérico	Valor porcentual
Muy importante	169	83%
Importante	29	14%
Moderadamente importante	5	3%
De poca importancia	0	0%
Sin importancia	0	0%
TOTAL	203	100%

Fuente: Investigador

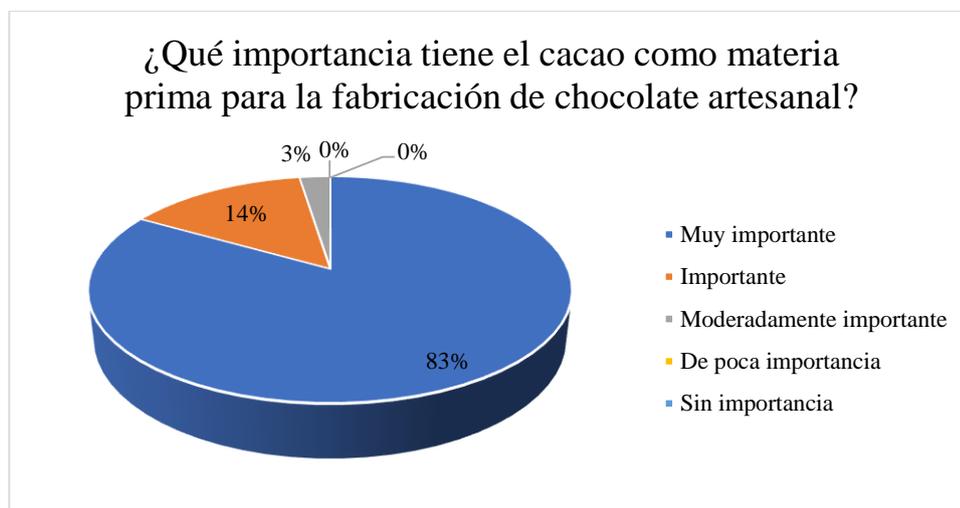


Figura 3: Importancia del cacao como materia prima.

Fuente: Investigador

Análisis

De un total de 203 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la encuesta el 83% considera muy importante el cacao como materia prima para la elaboración del chocolate, el 14% importante, el 3% moderadamente importante.

Interpretación

La mayoría de la población tiene conocimiento de la elaboración de chocolate artesanal en el cantón Tisaleo y sabe la importancia del cacao como materia prima para la elaboración de este.

2.- ¿Qué importancia considera que tiene la calidad del chocolate en nuestro país?

Tabla 4: Importancia de la calidad del chocolate en nuestro país.

Opción	Valor numérico	Valor porcentual
Muy Importante	145	71%
Importante	51	25%
Moderadamente Importante	6	3%
De poca importancia	1	1%
Sin importancia	0	0%
TOTAL	203	100%

Fuente: Investigador

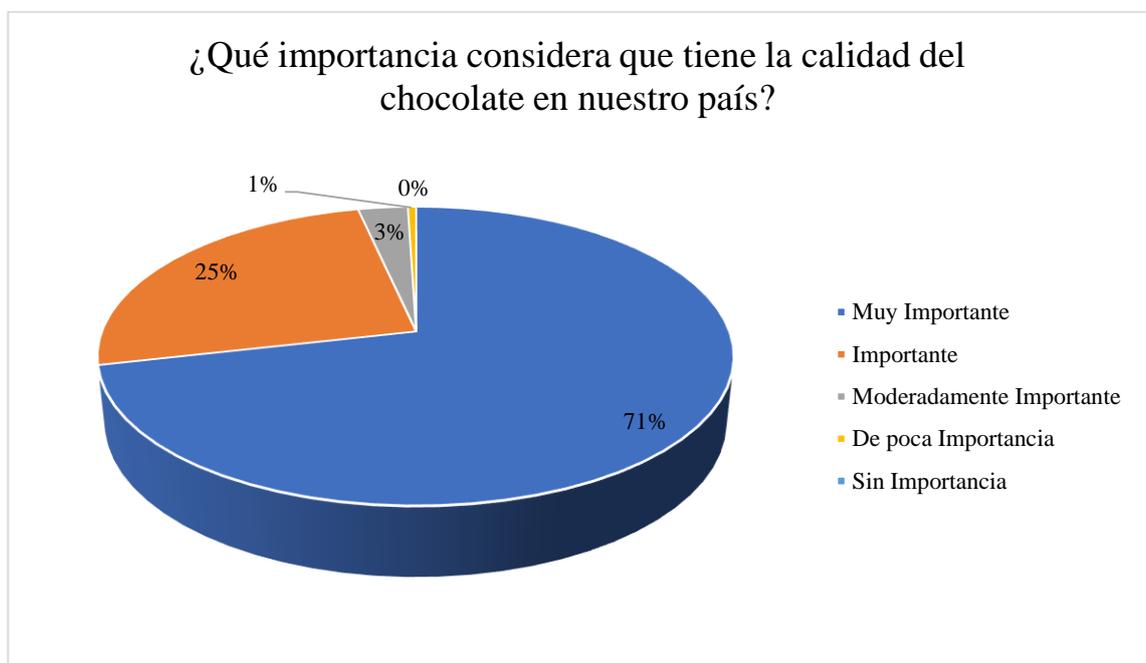


Figura 4: Importancia de la calidad del chocolate en nuestro país.

Fuente: Investigador

Análisis

De un total de 203 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la encuesta el 71% considera muy importante la calidad del chocolate en nuestro país, el 25% importante, el 3% moderadamente importante y el 1% de poca importancia.

Interpretación

Una vez más se reafirma el conocimiento de la población encuestada, la calidad del chocolate ecuatoriano

3.- ¿Considera usted importante el consumo del chocolate con fines medicinales?

Tabla 5: Consumo del chocolate con fines medicinales.

Opción	Valor numérico	Valor porcentual
Muy Importante	65	32%
Importante	85	42%
Moderadamente Importante	35	17%
De poca Importancia	18	9%
Sin Importancia	0	0%
TOTAL	203	100%

Fuente: Investigador

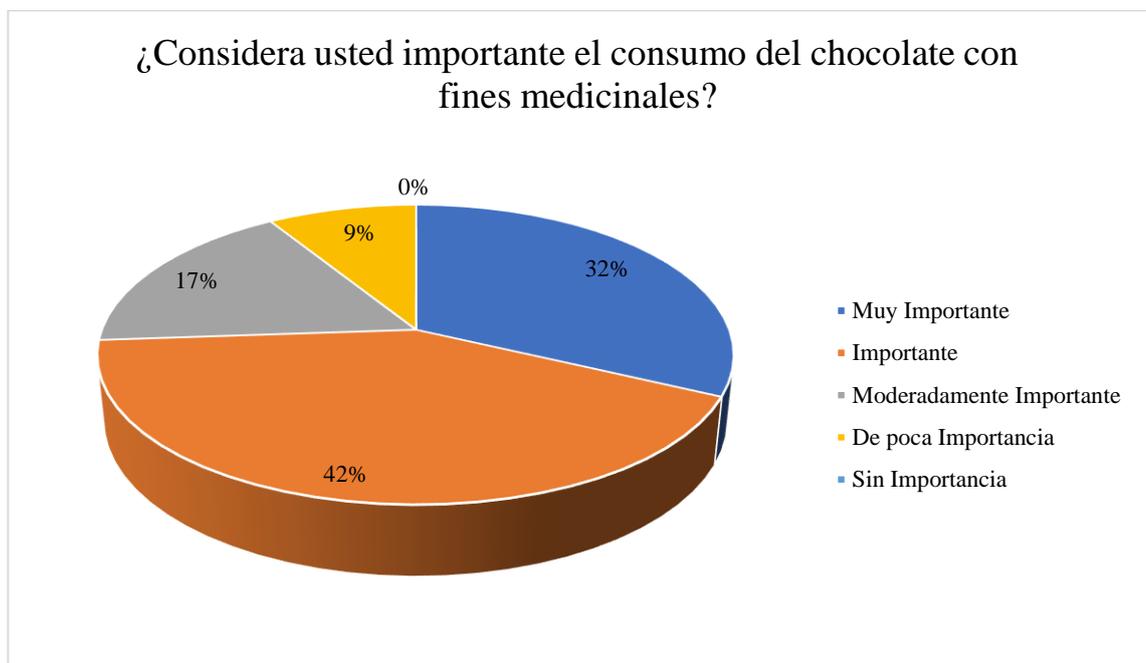


Figura 5: Consumo del chocolate con fines medicinales.

Fuente: Investigador

Análisis

De un total de 203 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la encuesta el 42% considera muy importante el consumo del chocolate con fines medicinales, el 32% importante, el 17% moderadamente importante y el 9% de poca importancia.

Interpretación

Con base en el análisis anterior, se evidencia que la mayoría de las personas encuestadas conoce las propiedades y beneficios que genera el consumo de chocolate para la salud del cuerpo humano, por otra parte, un muy bajo porcentaje considera que el consumo de chocolate no aporta beneficios medicinales.

4.- ¿Usted participaría en la elaboración de chocolate artesanal?

Tabla 6: Participación en la elaboración de chocolate artesanal.

Opción	Valor numérico	Valor porcentual
Totalmente de acuerdo	102	50%
De acuerdo	80	39%
Indeciso	13	6%
En desacuerdo	3	2%
Totalmente en desacuerdo	5	3%
TOTAL	203	100%

Fuente: Investigador.

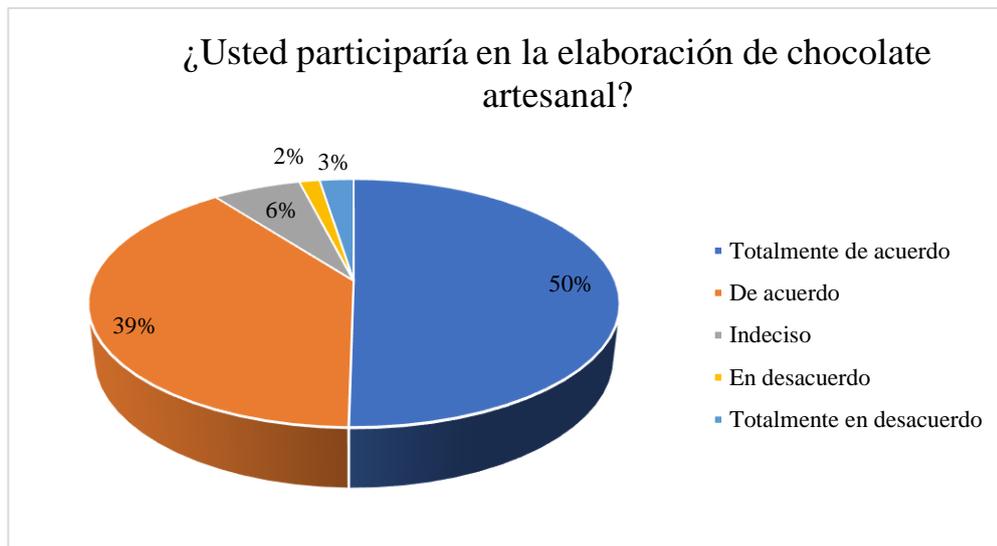


Figura 6: Participación en la elaboración de chocolate artesanal.

Fuente: Investigador.

Análisis

De un total de 203 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la encuesta, el 50% está totalmente de acuerdo en participar en la elaboración de chocolate artesanal, el 39% está de acuerdo, el 6% indeciso, el 2% indeciso y el 5% responde que está totalmente en desacuerdo en participar en la elaboración de chocolate.

Interpretación

El chocolate artesanal tiene acogida por la turistas en el medio gastronómico y turístico; es por esta razón que la mayoría de los encuestados están de acuerdo en experimentar vivencias como la sensación de percibir nuevos olores, sabores y la sensación de elaborar con sus manos el delicioso chocolate ambateño.

5.- ¿Considera importante vivir una experiencia de elaboración de chocolate artesanal?

Tabla 7: Importancia de vivir la experiencia de la elaboración de chocolate artesanal

Opción	Valor numérico	Valor porcentual
Muy Importante	105	52%
Importante	73	36%
Moderadamente Importante	20	10%
De poca Importancia	3	1%
Sin Importancia	2	1%
TOTAL	203	100%

Fuente: Investigador

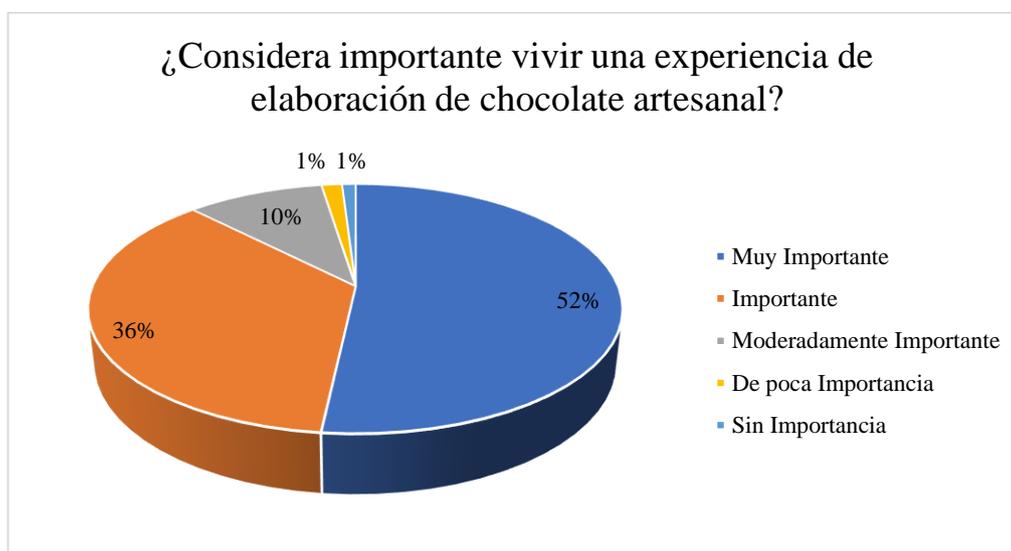


Figura 7: Importancia de vivir la experiencia de la elaboración de chocolate artesanal
Fuente: Investigador.

Análisis

De un total de 203 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la encuesta el, 52% considera muy importante vivir la experiencia de elaboración de chocolate artesanal, el 36% importante, el 10% moderadamente importante, el 1% de poca importancia y otro 1% responde sin importancia.

Interpretación

Como se ve reflejado en la mayoría de personas encuestadas la oferta turística de vivir una experiencia se ha convertido en toda una tendencia solicitada por la mayoría de los turistas, los cuales desean entrar en contacto con lo 'local' de su destino turístico: conociendo y consumiendo productos y servicios de la zona.

6.- ¿Considera importante implementar el turismo vivencial en el cantón Tisaleo?

Tabla 8: Importancia de implementar el turismo vivencial en el cantón Tisaleo.

Opción	Valor numérico	Valor porcentual
Muy Importante	131	65%
Importante	58	29%
Moderadamente Importante	12	6%
De poca Importancia	1	0%
Sin Importancia	1	0%
TOTAL	203	100%

Fuente: Investigador.

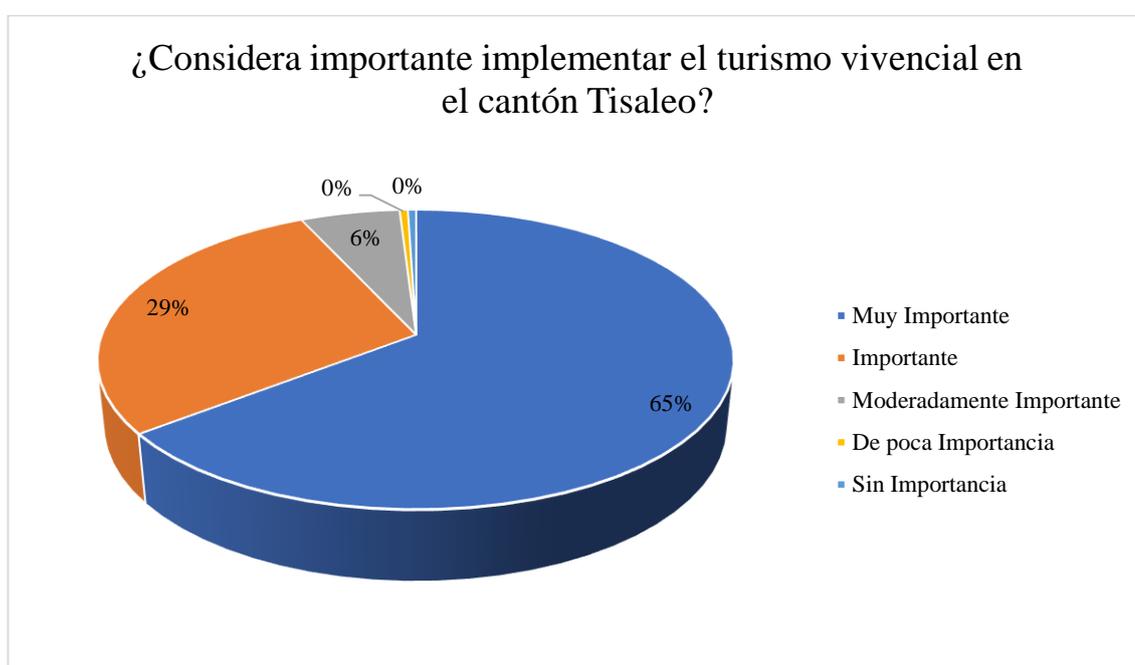


Figura 8: Importancia de implementar el turismo vivencial en el cantón Tisaleo.

Fuente: Investigador.

Análisis

De un total de 203 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la encuesta el, 65% considera muy importante implementar el turismo vivencial en el cantón Tisaleo, el 29% importante y el 6% moderadamente importante.

Interpretación

La población encuestada tiene claro los beneficios que genera el turismo es por eso que tiene claro la implementación del turismo vivencial en el cantón Tisaleo.

7.- ¿Considera importante tener información de procesos de la elaboración del chocolate?

Tabla 9: Importancia de tener información de procesos de la elaboración del chocolate.

Opción	Valor numérico	Valor porcentual
Muy Importante	127	63%
Importante	63	31%
Moderadamente Importante	10	5%
De poca Importancia	2	1%
Sin Importancia	1	0
TOTAL	203	100%

Fuente: Investigador.

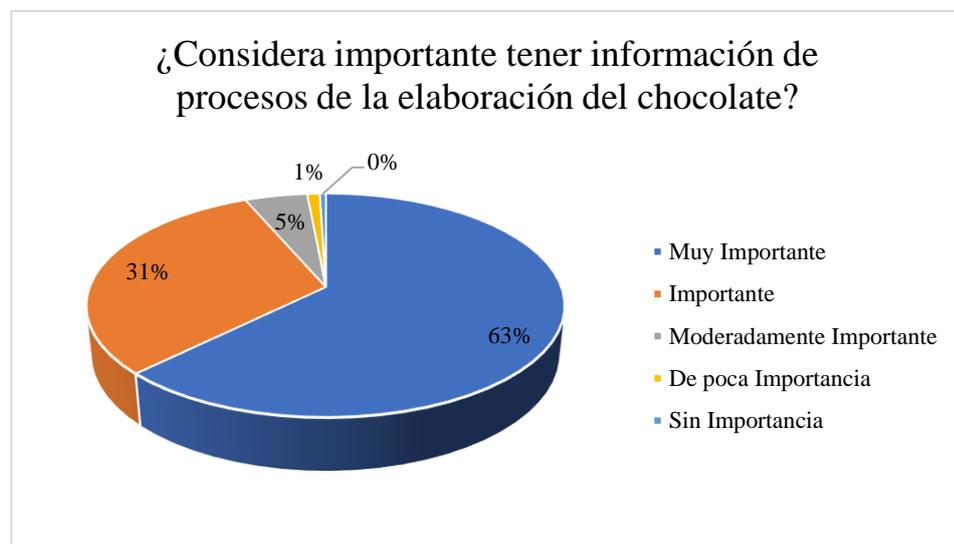


Figura 9: Importancia de tener información de procesos de la elaboración del chocolate.

Fuente: Investigador.

Análisis

De un total de 203 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la encuesta el, 63% considera muy importante tener información de los procesos de chocolate, el 31% importante, el 5% moderadamente importante y el 1% de poca importancia.

Interpretación

Gran parte de la población encuestada están conscientes de la organización y la constancia son el pilar fundamental para el crecimiento de una empresa, es por eso que se puede decir que los procesos son las acciones o pasos que se toman para llegar a un determinado fin, con esto se reafirma la respuesta positiva de tener información de los procesos de chocolate para comprender de mejor manera como se elabora el chocolate artesanal en el cantón Tisaleo.

8.- ¿Considera importante al chocolate artesanal como recurso para atraer turistas al cantón Tisaleo?

Tabla 10: Influencia del chocolate artesanal como recurso para atraer turistas al cantón Tisaleo.

Opción	Valor numérico	Valor porcentual
Muy Importante	122	60%
Importante	68	34%
Moderadamente Importante	11	5%
De poca Importancia	1	1%
Sin Importancia	1	0%
TOTAL	203	100%

Fuente: Investigador.

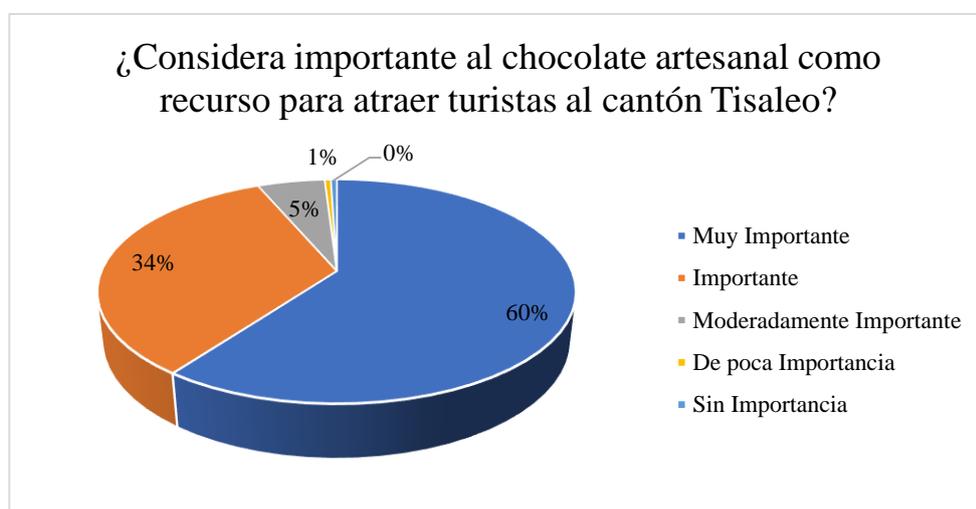


Figura 10: Influencia del chocolate artesanal como recurso para atraer turistas al cantón Tisaleo.

Fuente: Investigador.

Análisis

De un total de 203 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la encuesta el, 60% considera muy importante al chocolate artesanal como recurso para atraer turistas al cantón Tisaleo, el 34% importante y el 5% moderadamente importante, y el 1% De poca importancia.

Interpretación

En cuanto al análisis de la pregunta anterior la mayoría de la población encuestada considera que el chocolate artesanal es una buena opción para atraer turistas al cantón Tisaleo, ya que el turista no solo mira el atractivo turístico sino que más bien puede palpar con sus manos las sensaciones que el artesano siente a la hora de realizar todos los procesos que conlleva elaborar el famoso chocolate artesanal muy conocido en el centro del país, todo esto genera retroalimentación turística y hace que más turistas visiten nuestro cantón.

9.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la experiencia de elaboración de chocolate artesanal?

Tabla 11: Cuanto pagaría por la experiencia de elaboración de chocolate artesanal.

Opción	Valor numérico	Valor porcentual
10-15\$	128	64%
15-20\$	53	26%
20-25\$	14	7%
25-30\$	6	3%
TOTAL	203	100%

Fuente: Investigador.

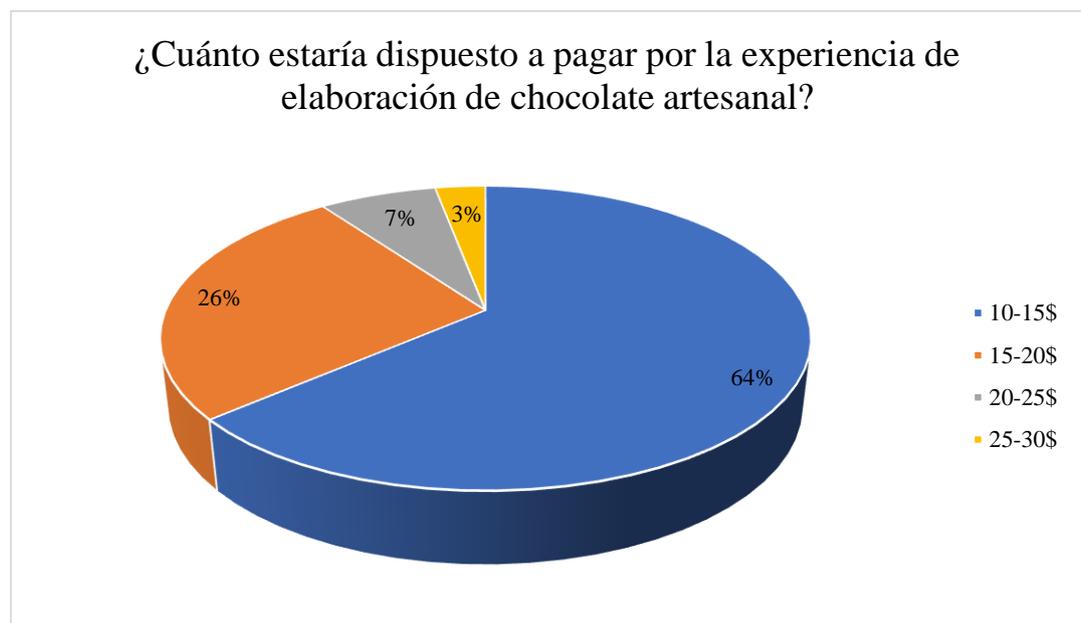


Figura 11: Cuanto pagaría por la experiencia de elaboración de chocolate artesanal.

Fuente: Investigador.

Análisis

De un total de 203 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la encuesta, el 64% está dispuesto a pagar de 10 a 15 dólares por vivir la experiencia de elaboración de chocolate artesanal, 26% está dispuesto a pagar de 15 a 20 dólares por vivir la experiencia, el 7% está dispuesto a pagar de 20-25 dólares por vivir la experiencia y el 3% está dispuesto a pagar de 25 a 30 dólares por vivir la experiencia de elaborar chocolate artesanal.

Interpretación

En cuanto al análisis de la pregunta anterior podemos decir que los encuestados están dispuestos a pagar una cantidad aceptable por vivir la experiencia de elaboración de chocolate artesanal dando como resultado que la mayoría de personas de acuerdo a sus ingresos económicos pueden costear el valor impuesto por el artesano o dueño del establecimiento.

10.- ¿Considera usted que el turismo vivencial podría ser un aporte a la economía del cantón Tisaleo?

Tabla 12: El turismo vivencial podría ser un aporte a la economía del cantón Tisaleo.

Opción	Valor numérico	Valor porcentual
Totalmente de acuerdo	143	70%
De acuerdo	55	27%
Indeciso	5	3%
En desacuerdo	0	0%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	203	100%

Fuente: Investigador.

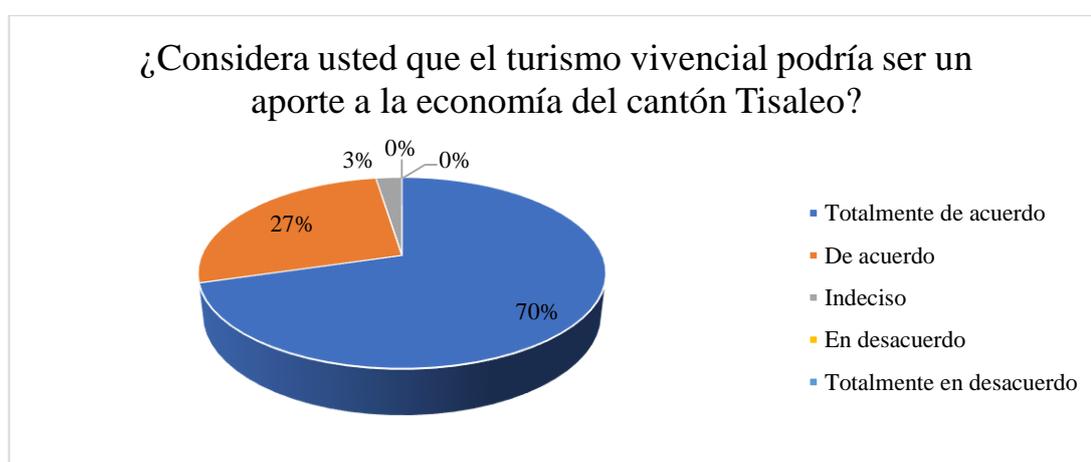


Figura 12: El turismo vivencial podría ser un aporte a la economía del cantón Tisaleo.

Fuente: Investigador.

Análisis

De un total de 203 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la encuesta, el 70% está totalmente de acuerdo que el turismo vivencial sería de gran aporte a la economía del cantón Tisaleo, el 27% está de acuerdo mientras que el 3% está indeciso.

Interpretación

En base al análisis anterior podemos decir que la minoría de los encuestados que respondieron indecisos a nuestra pregunta ¿considera usted que el turismo vivencial podría ser un aporte a la economía del cantón Tisaleo? es porque tiene desconocimiento de los beneficios que genera el turismo en toda la amplitud de su palabra, por otra parte la gran mayoría de encuestados conocen el potencial del turismo vivencial porque se manifiesta tres aspectos como son el económico, social y natural dando como resultado un turismo sostenible esto es un pilar fundamental para generar ingresos económicos.

Discusión

En la presente investigación se demostró que la elaboración de chocolate artesanal en el cantón Tisaleo, es aceptable para la práctica de turismo vivencial.

Según la investigación titulada **“La producción del cacao y su incidencia en la economía del Ecuador”** el país es reconocido internacionalmente por la producción de cacao fino de aroma, la gran parte de productores son pequeños con menos de 10Ha, que dinamizan la economía del lugar en que residen. Esta investigación demostró que la mayoría de pequeños productores si aportan a la economía del país (Castillo Torres, 2019).

Según la investigación titulada **“El diseño emocional como medio para fomentar la responsabilidad social de empresas productoras de chocolate en Ecuador”** la elaboración de chocolate conlleva una serie de pasos que se conectan con las emociones del artesano; el resultado de dicho estudio hace un llamado al Pymes del mejoramiento de los procesos de sostenibilidad y responsabilidad corporativa con enfoque humanista a las empresas (Villalobos Pozo, 2019). Esta investigación demostró que las personas si necesitan de procesos para realizar actividades y mejorar la producción.

Según la investigación titulada **“Aporte del turismo vivencial en la economía de las familias de la comunidad de Amaru, al año 2018”** durante el desarrollo de la investigación las familias de la comunidad de Amaru tienen mayores ingresos provenientes de la producción de artesanías, ganadería y productos de agricultura gracias a las visitas que genera el turismo vivencial (Mercado, Conde, & Vera, 2019). Esta investigación demostró que el turismo vivencial es un gran aporte a la economía en el lugar en el cual se desarrolla dicha práctica.

3.2. Verificación de hipótesis

Como resultado de las 203 encuestas realizadas aplicadas a los habitantes del cantón Tisaleo, se realizó la verificación de hipótesis para lo cual utilizamos el programa SPSS para ingresar nuestros datos obtenidos, este software estadístico permite ingresar, analizar y gestionar grandes cantidades de información; al mismo tiempo se

utilizó el chi cuadrado lo que hace es comparar la hipótesis esperada con la hipótesis observada y rechaza la hipótesis nula.

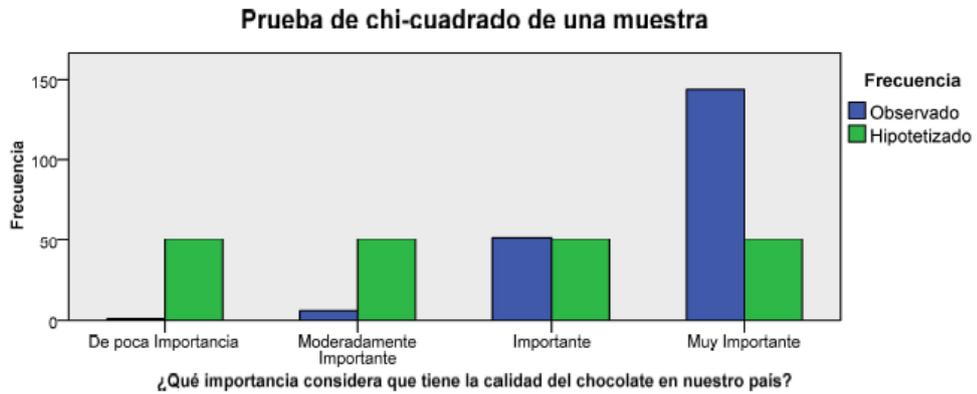


Figura 13: Prueba del chi cuadrado de una muestra la importancia de la calidad de chocolate en nuestro país.

Fuente: Programa estadístico SPSS.

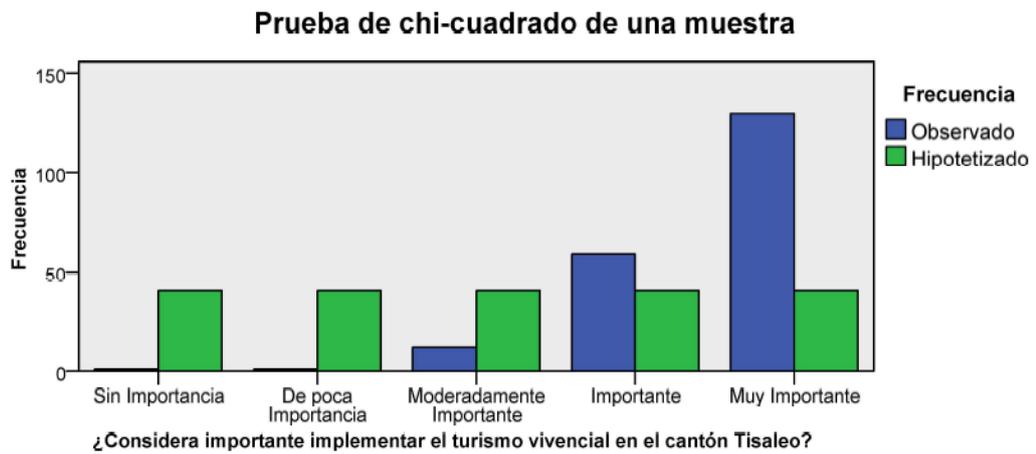


Figura 14: Prueba del chi cuadrado de una muestra la importancia de implementar el turismo vivencial en el cantón Tisaleo.

Fuente: Programa estadístico SPSS.

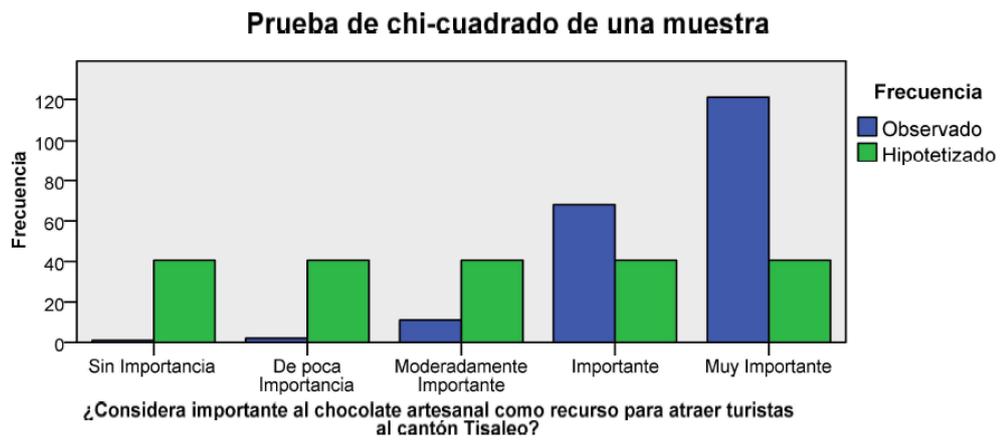


Figura 15: Prueba del chi cuadrado de una muestra la importancia del chocolate artesanal para atraer turistas al cantón Tisaleo.

Fuente: Programa estadístico SPSS.

Fórmula estadística del chi cuadrado

$$\chi^2 = \sum \frac{(fo - ft)^2}{ft}$$

En la próxima tabla podemos observar, la pregunta el test que se aplicó que es el chi cuadrado de una muestra, la significancia y la decisión; el chic cuadrado lo que hace es comparar la hipótesis esperada con la hipótesis observada y rechaza la hipótesis nula.

Tabla 13: Resumen de Prueba de hipótesis.

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de ¿Qué importancia tiene el cacao como materia prima para la fabricación de chocolate artesanal? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías de ¿Qué importancia considera que tiene la calidad del chocolate en nuestro país? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías de ¿Considera usted importante el consumo del chocolate con fines medicinales? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
4	Las categorías de ¿Usted participaría en la elaboración de chocolate artesanal? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
5	Las categorías de ¿Considera importante vivir una experiencia de elaboración de chocolate artesanal? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
6	Las categorías de ¿Considera importante implementar el turismo vivencial en el cantón Tisaleo? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
7	Las categorías de ¿Considera importante tener información de procesos de la elaboración del chocolate? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
8	Las categorías de ¿Considera importante al chocolate artesanal como recurso para atraer turistas al cantón Tisaleo? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
9	Las categorías de ¿Considera usted que el turismo vivencial podría ser un aporte a la economía del cantón Tisaleo? se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Fuente: Programa estadístico SPSS

Con la prueba de chi cuadrado podemos observar en la tabla como se aprueba la hipótesis alternativa debido a las significancias asintóticas, en este caso si el valor estadístico es menor a 0.05 y se rechaza la hipótesis nula, en base a esto obtenemos un resultado positivo que existe evidencia suficiente para determinar que el chocolate artesanal SI se relaciona con en turismo vivencial en el cantón Tisaleo.

CAPITULO IV.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1.Conclusiones

- Las vivencias y las experiencias que se obtienen a base del turismo vivencial son muy útiles para crear un aprendizaje relacionado a sentimientos en el turista, esto influye de forma significativa en la cantidad de información que el turista pretende aprender ya que el proceso cognitivo se realiza de mejor manera al estar en contacto directo con el objeto de estudio en este caso la elaboración de chocolate artesanal. Una característica del turismo vivencial es precisamente, educar sobre cierto tema que el turista está deseoso de conocer.
- Enseñar a todas las personas de la capacidad de nuestro país para crear un producto reconocido a nivel mundial y hacer de esto una cultura general en Ecuador es primordial en el desarrollo de la enseñanza en los próximos años, no solo en adultos sino empezando desde los niños. El turismo vivencial nos brinda no sólo una gran manera de aprender, también crea una inevitable curiosidad por conocer lo que en nuestro país mismo se produce, así como sus locaciones y la historia antropológica culinaria detrás de la elaboración del chocolate artesanal.
- Si bien muchas personas tienen conocimientos básicos sobre cómo se produce el chocolate, muy pocas personas saben cómo se realiza paso a paso el chocolate artesanal ecuatoriano, en realidad existen muchos recetarios, pero muy pocos autores realizan lo que describen, el manual de procesos debe ser previamente puesto en marcha con el objeto de comprobar su funcionalidad y también debe ser didáctica para que los lectores puedan realizarla de forma sencilla y segura.
- La masificación de dicho manual de procesos también debe ser un punto a tomar en cuenta ya que en los modernos tiempos la tecnología nos brinda la posibilidad de expandir conocimientos incluso a nivel mundial. Internet actualmente es una oportunidad para dar a conocer la historia antropológica que se encuentra detrás no solo del chocolate sino de cada plato de nuestro país, todo producto de alta calidad y único en el mundo que producen nuestros artesanos en el Ecuador.

4.2. Recomendaciones

- El aporte del turismo educativo es grande especialmente en mentes más jóvenes por lo que se recomienda que el turismo educativo como asignatura o como materia complementaria -dirigido especialmente a los productos que realizan nuestros artesanos y sus locaciones- sea incluido por el sistema de educación pública dentro de la malla curricular, a manera de que nuestra historia culinaria antropológica no se pierda y, por el contrario, sea conocida por las futuras generaciones.
- Se sugiere que se implementen las nuevas tecnologías de la información y de la comunicación (TICs) para la difusión masiva de la historia y el valor de la preparación del chocolate artesanal de Ecuador, ya que tiene su crónica particular y se relaciona mucho con las primeras poblaciones y colonias de nuestro país. De igual manera lo más importante para interiorizar la elaboración del chocolate sería una experiencia vivencial, es decir, que el turista venga y disfrute de todos los procesos creativos del chocolate.
- Siguiendo esta línea es necesaria también la creación de rutas turísticas que incluyan la elaboración vivencial del chocolate artesanal por parte de los turistas por lo que se recomienda que las agencias de viaje de al menos nuestra provincia oferten giras de observación hacia los cantones que poco se conoce que producen chocolate -como Tisaleo-.
- Se sugiere la creación de una guía o manual didáctico enfocado en la elaboración del chocolate específicamente del sector de donde se realiza el tema de investigación – en este caso Tisaleo- ya que esto brinda exclusividad al manual de procesos y también porque se da a conocer la historia que existe en este cantón en especial y su relación comercial y turística con el cacao y el chocolate.
- Se solicita que los manuales de procesos sobre platillos ecuatorianos no solo relacionen su preparación, sino también demuestren en su redacción la historia de trasfondo que tienen y la importancia que tuvieron en su día para que hoy sean platos reconocidos en nuestro país. De la misma manera se recomienda que los redactores de dichos manuales realicen su redacción de forma didáctica y sencilla.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acevedo, C. R. (3 de Marzo de 2017). *EL COMERCIO*. Recuperado el 13 de Junio de 2021, de El turismo vivencial en Quito tiene sabor a chocolate: <https://www.elcomercio.com/viajar/turismo-quito-sabor-chocolate.html>
- Aguirre Cardenas, E. (2017). *Udla universidad de las Américas*. Obtenido de Udla universidad de las Américas: <http://dspace.udla.edu.ec/jspui/bitstream/33000/7033/1/UDLA-EC-TTAB-2017-02.pdf>
- ANECACAO. (2 de Marzo de 2015). *Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador*. Recuperado el 13 de Junio de 2021, de Asociación Nacional de Exportadores de Cacao - Ecuador: <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Arellano Paredes, V., & Castillo, R. (2001). *Historia Marítima del Ecuador*. Obtenido de Historia Marítima del Ecuador: <http://biblioteca.armada.mil.ec/omeka-2.4.1/files/original/ef826ec91c8c8db37a6f1b4ae5cf2f68.pdf>
- Castillo Torres, L. (06 de 09 de 2019). *repositorio universidad de guayaquil*. Obtenido de repositorio universidad de guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/45672>
- Caviedes, M., & Aguilar, A. (mayo de 2005). *repositorio.usfq.edu.ec*. Obtenido de repositorio.usfq.edu.ec: <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/209>
- Cervantes, J., & Rodriguez, R. (Septiembre de 2012). *Revista de divulgación científica y tecnológica de la Universidad Veracruzana*. Obtenido de Revista de divulgación científica y tecnológica de la Universidad Veracruzana: <https://www.uv.mx/cienciahombre/revistae/vol25num3/articulos/xocolatl/>
- DIARIO LA HORA. (1 de Agosto de 2017). *LaHora*. Recuperado el 13 de Junio de 2021, de Turismo comunitario, una alternativa para conocer Tungurahua: <https://lahora.com.ec/tungurahua/noticia/1102089081/turismo-comunitario-una-alternativa-para-conocer-tungurahua->
- Garcia, Y. (2019). *Multidisciplinary Journal of Educational Research*. Obtenido de Multidisciplinary Journal of Educational Research: <https://www.hipatiapress.com/hpjournals/index.php/remie/article/view/4188>
- GOBIERNO AUTÓNOMO DESENTRALIZADO DE TISALEO. (8 de Febrero de 2021). *Tisaleo. tierra de tesoros escondidos*. Recuperado el 13 de Junio de

2021, de Atractivos turísticos: <https://www.tisaleo.gob.ec/turismo/attractivos-turisticos/84-attractivos-tur%C3%ADsticos.html>

Guasumba, V. (2012). Análisis de mercado para el plan de exportación de chocolate artesanal ecuatoriano para bebida caliente hacia Alemania. En V. Guasumba, *Análisis de mercado para el plan de exportación de chocolate artesanal ecuatoriano para bebida caliente hacia Alemania* (pág. 68). Quito: Universidad de las Américas.

Huaman, L. (2017). *Repositorio Universidad Nacional de Cajamarca*. Obtenido de Repositorio Universidad Nacional de Cajamarca: <https://repositorio.unc.edu.pe/handle/UNC/936>

Iglesias, M. (2017). *Dialnet*. Obtenido de Dialnet: <https://riunet.upv.es/handle/10251/86516>

Larrea, M. (2008). El cultivo de cacao nacional. En M. Larrea, *El cultivo de cacao nacional: un bosque generoso* (pág. 40). Quito: Ana Carolina Benítez.

Medina Villacrés, J. (2018). El ecoturismo en Ecuador: Actualidad y perspectivas de desarrollo. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana, Ecuador*, (, p6.

Mendoza, A., & Carrasco, X. (2020). *Repositorio Instituto Tecnológico Bolivariano*. Obtenido de Repositorio Instituto Tecnológico Bolivariano: <https://repositorio.itb.edu.ec/handle/123456789/2012>

Mercado, F., Conde, S., & Vera, M. (22 de Abril de 2019). *Repositorio Universidad Andina del Cusco*. Obtenido de Repositorio Universidad Andina del Cusco: <http://repositorio.uandina.edu.pe/handle/UAC/2644>

MINISTERIO DE TURISMO. (5 de Julio de 2019). *Ruta con aromas y sabores del chocolate*. Recuperado el 13 de Junio de 2021, de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/ruta-con-aromas-y-sabores-del-chocolate/>

Moya, M. B. (2006). Turismo vivencial: un ejemplo sostenible sin ingredientes artificiales. *Investigación y Análisis*, 4.

NotimexTV. (2 de Enero de 2015). El proceso del cacao al chocolate. Comalcalco, Tabasco, México.

OMT. (2 de Enero de 2008). *OMT*. Recuperado el 13 de Junio de 2020, de UNWTO: <https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos>

Ortíz, T. (2020). Antropología culinaria en el turismo gastronómico, caso de estudio cantón Mocha. En T. Ortíz, *Antropología culinaria en el turismo*

gastronómico, caso de estudio cantón Mocha (pág. 73). Ambato: Universidad Técnica de Ambato.

Poveda, S. (2020). *Repositorio Universidad Tecnica de Ambato*. Obtenido de Repositorio Universidad Tecnica de Ambato: <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/31795>

Rodriguez, R., & Gonzalez, L. (Julio de 2012). *Produccion chocolatera en el Ecuador*. Obtenido de Produccion chocolatera en el Ecuador: <https://www.revistalideres.ec/lideres/cacao-ecuadoriano-historia-empezo-siglo.html>

Ruales, M. (2017). El cacao en Ecuador. En M. Ruales, *Origen y aroma del cacao Ecuatoriano* (pág. 218). Quito: Edicuatorial.

Sancho, J. (2020). El idioma inglés y su aporte en el turismo educativo. En J. Sancho, *El idioma inglés y su aporte en el turismo educativo* (pág. 80). Ambato: Universidad Técnica de Ambato.

Solórzano, S., & Balseca, L. (14 de Junio de 2017). *comercio internacional nuevas perspectivas de mercado para los productos derivados del cacao de la provincia de el Oro*. Obtenido de comercio internacional nuevas perspectivas de mercado para los productos derivados del cacao de la provincia de el Oro: <http://revistas.uss.edu.pe/index.php/tzh/article/view/596>

Tisaleo, G. (s.f.).

TURISMO TUNGURAHUA. (2 de abril de 2019). *Tungurahua turismo*. Recuperado el 13 de junio de 2021, de Pondoia turismo comunitario: <https://tungurahuaturismo.com/es-ec/tungurahua/banos-de-agua-santa/gestores-comunitarios/pondoia-turismo-comunitario-a7hem7kvk>

Valencia, E., López, I., & Cortés, A. (2018). una propuesta de análisis desde la antropología de la alimentación. *revistaselectronicas.ujaen.es*, p1. Obtenido de revistaselectronicas.ujaen.es.

Vasquez Ramírez, E. V. (2017). El Agroturismo y como se relaciona con el desarrollo turístico en el Distrito de Huayllabamba, Provincia de Urubamba, en el Departamento de Cusco. *LOGOS*, p29. Obtenido de El Agroturismo y como se relaciona con el desarrollo turístico en el Distrito de Huayllabamba, Provincia de Urubamba, en el Departamento de Cusco.

Vergara, M. E. (2017). Los manuales de procedimientos como herramientas de control interno de una organización. *Revista Universidad y Sociedad*, 2.

Villalobos Pozo , A. (Junio de 2019). *Universidad Nacional autónoma de México*.
Obtenido de Universidad Nacional autónoma de México:
<http://revistas.unam.mx/index.php/aca/article/view/69897/0>

Yi chang, A. (2017). *repositorio institucional Universidad Nacional Agraria la Molina*. Obtenido de repositorio institucional Universidad Nacional Agraria la Molina: <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/3026>

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta



El chocolate artesanal en el turismo vivencial en el cantón Tisaleo

El objetivo de la siguiente encuesta es analizar el chocolate artesanal en el turismo vivencial en el cantón Tisaleo. La información proporcionada por los encuestados es anónima y se utilizará con fines académicos.

Instrucciones: Seleccione una de las cinco opciones de respuesta.

Tempo de duración: 5 minutos

Nombre y Apellido *

Edad *

Texto de respuesta corta

1. ¿Qué importancia tiene el cacao como materia prima para la fabricación de chocolate artesanal? *

1. Muy importante
2. Importante
3. Moderadamente importante
4. De poca importancia
5. Sin importancia

2. ¿Qué importancia considera que tiene la calidad del chocolate en nuestro país? *

1. Muy importante
2. Importante
3. Moderadamente importante
4. De poca importancia
5. Sin importancia

3. ¿Considera usted importante el consumo del chocolate con fines medicinales? *

1. Muy importante
2. Importante
3. Moderadamente importante
4. De poca importancia

4. ¿Usted participaría en la elaboración de chocolate artesanal? *

1. Totalmente de acuerdo
2. De acuerdo
3. Indeciso
4. En desacuerdo
5. Totalmente en desacuerdo

5. ¿Considera importante vivir una experiencia de elaboración de chocolate artesanal? *

1. Muy importante
2. Importante
3. Moderadamente importante
4. De poca importancia

Anexo 2. Manual de procesos de elaboración de chocolate para el turista.

PERÍODO 2021

MANUAL 1

Manual de procesos de elaboración del chocolate artesanal para el turista

CHOCOLATE SLAT



CHOCOLATE SLAT

AUTOR: JAVIER
RAMOS
TUTOR: LCDO.MG.
FRANCISCO TORRES

AMBATO-ECUADOR

EL CHOCOLATE ARTESAL

Los primeros indicios sobre el uso del cacao como cultivo se remontan a la antigua civilización olmeca mesoamericana, 1000 a. C. En la selva tropical del Golfo de México, donde fue plantado simplemente para consumo posterior, fue solo con la llegada de la civilización maya que el árbol del cacao comenzó a tener un significado más divino, junto con su fruto. En varias pirámides de Centroamérica, el fruto del cacao y su árbol están decorados decorativamente en las paredes. La creación de ollas y jarras en forma de granos de cacao fue donde los mayas servían la bebida llamada Xocoal, de ahí la palabra chocolate (Cervantes & Rodríguez, 2012).

En 1526 Francisco Pizarro logró ver cacao en la costa ecuatoriana en la isla de Puná frente al Golfo de Guayaquil. Asimismo, el colonizador Bartolomé Ruiz vio cacao en Esmeraldas. El uso comercial del cacao en Ecuador comenzó en 1590 y comenzó a cultivarse ampliamente. A principios del siglo XVII ya salían barcos de Guayaquil con almacenes llenos de cacao para la exportación internacional de los colonos españoles (Arellano Paredes & Castillo, 2001).

Para la transformación del chocolate artesanal desde su materia prima cacao nacional se utiliza tradicionalmente la mollienda en el metate tanto como en el molino de granos, seleccionando de forma rigurosa y personalizada cada uno de los ingredientes desde los granos hasta el azúcar (Quasumba, 2012).



Selección de cacao

POR JAVIER RAMOS

10 DE AGOSTO DEL 2021

En este proceso debemos separar las impurezas que viene en el cacao como: basuras, piedras, vano, hojas, palos etc.

Aquí interviene el turista de manera práctica ayudando al artesano en la selección de cacao.