



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

MODALIDAD:

Proyecto de Emprendimiento

TÍTULO:

Diseño de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha

Autores:

Rodríguez Pinoargote Evelyn Michelle

Sánchez Carreño Erika Monserrate.

UNIDAD ACADÉMICA:

Extensión Chone - Campus Pichincha

CARRERA:

Licenciatura en Agronegocios

TUTOR:

Ing. Klever Jordan Moreira Zambrano. Mg.

Pichincha, septiembre de 2026

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

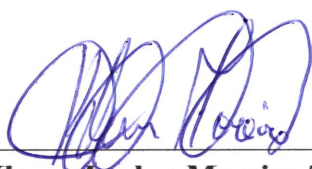
Ing. Klever Jordan Moreira Zambrano Mg., docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Extensión Chone - Campus Pichincha, en calidad de Tutor.

CERTIFICO

Que el presente trabajo de la Unidad de Integración Curricular, modalidad Proyecto de emprendimiento, con el título: “Diseño de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha”, ha sido revisado exhaustivamente durante las sesiones de trabajo.

Las opciones y conceptos vertidos en este trabajo de titulación es fruto de la perseverancia y originalidad de sus autores: *Rodríguez Pinoargote Evelyn Michelle* y *Sánchez Carreño Erika Monserrate*, siendo de su exclusiva responsabilidad.

Pichincha, septiembre 2026



Ing. Klever Jordan Moreira Zambrano Mgtr.

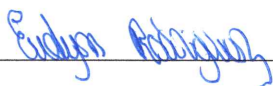
Tutor

DECLARACIÓN DE AUTORIA

Quienes suscriben la presente: *Rodríguez Pinoargote Evelyn Michelle* y *Sánchez Carreño Erika Monserrate*, estudiantes de la Carrera de Agronegocios, declaramos bajo juramento que el trabajo de la Unidad de Integración Curricular, modalidad proyecto de emprendimiento, con el título: “Diseño de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha”, previo a la obtención del Título de Grado de Licenciatura en Agronegocios, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultado las referencias bibliográficas que incluyen en este documento.

Finalmente, los autores están de acuerdo en ceder los derechos de uso del presente trabajo a la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, para que forme parte de su patrimonio intelectual e investigación científica.

Pichincha, septiembre 2026



Evelyn Michelle Rodríguez Pinoargote

CI: 0928514835

AUTORA



Erika Monserrate Sanchez Carreño

CI: 1729980159

AUTORA



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

EXTENSIÓN CHONE

CARRERA DE AGRONEGOCIOS

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el trabajo de la Unidad de Integración Curricular, modalidad Proyecto de emprendimiento, titulado “Diseño de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha”, elaborado por las egresadas EVELYN MICHELLE RODRÍGUEZ PINOARGOTE y ERIKA MONSERRATE SÁNCHEZ CARREÑO, de la carrera de Agronegocios.

Pichincha, septiembre 2026



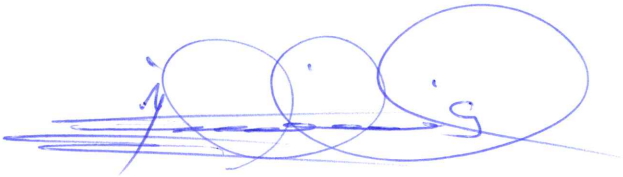
Lic. Rocío Bermúdez Cevallos. Mg

DECANA



Ing. Klever Jordan Moreira Zambrano. Mg

TUTOR



Dr. Charles Vera Granados. Mg

MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Ing. Martha Bravo Cedeño. Mg

MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Lic. Indira Zambrano Cedeño. Mg

SECRETARIA

DEDICATORIA

Dedico este importante logro, en primer lugar, a Dios, por ser mi guía, mi fortaleza y mi refugio en cada etapa de mi vida. Gracias por regalarme la vida, por bendecirme con salud, sabiduría, para no rendirme ante las dificultades. Su infinito amor hizo posible que hoy alcance una de las metas más importantes de mi vida.

Con todo mi amor y eterna gratitud, dedico la culminación de esta meta a mi madre, Cira Gertrudis Rodríguez, la persona que más ha creído en mí, quien ilumina mi vida y hace que cada uno de mis esfuerzos valga la pena. De ella aprendí que no hay razones suficientes para rendirse cuando de cumplir nuestros sueños se trata y que podemos soñar tan alto como queramos, siempre con los pies y la conciencia en la tierra.

Gracias a ella, quien aplaude cada uno de mis logros, pero también me corrige cuando es necesario; quien trabaja incansablemente para hacer posible mis metas; quien me brinda su apoyo sin esperar nada a cambio y quien, con su amor, fortaleza y nobleza, llena de alegría la vida de quienes tenemos la dicha de conocerla. Gracias por confiar en mí incluso cuando yo misma dudaba, por enseñarme que el esfuerzo y la perseverancia siempre tienen su recompensa y por acompañarme en cada paso de este camino.

A mis queridos tíos y tías, Magaly, Eduardo, Editha, Winter, Jenny, Armando, Eddy, Josselyn quienes con su apoyo, consejos y muestras de cariño han estado presentes en mi vida, una u otra en mi crecimiento personal y profesional. Finalmente, dedico este importante logro a mis queridos primos, Damaris, Liberti, Luciana, Eymi, Lucas quienes forman parte de mi vida y de mi historia. Gracias por su cariño y por acompañarme, de una u otra manera, en una de las metas más importantes de mi vida.

Con profundo amor y gratitud, dedico esta tesis a todas las personas que han formado parte de mi historia, con su apoyo, confianza, hicieron posible que hoy este sueño se convierta en una hermosa realidad

RODRIGUEZ PINOARGOTE EVELYN MICHELLE

DEDICATORIA

Primeramente, agradezco a Dios por darme la vida, la fortaleza, la sabiduría y la perseverancia para superar cada obstáculo presentado a lo largo de este camino; por iluminar cada uno de mis pasos y permitirme alcanzar esta meta tan importante en mi vida profesional.

Con todo mi amor y profundo agradecimiento dedico este logro a mi amado esposo, César Cedeño, quien, aunque hoy ya no se encuentra físicamente conmigo, fue uno de los pilares fundamentales en el inicio de este sueño. Gracias por creer en mí, por impulsarme a seguir adelante y por brindarme siempre tu apoyo incondicional. Dios decidió llamarte a su lado antes de que pudiera culminar este camino, pero sé que desde el cielo compartes conmigo la alegría de este logro. Esta meta también es tuya y vivirás por siempre en mi corazón.

A mis amados hijos, Aylet Cedeño e Isaac Sánchez, quienes han sido mi mayor inspiración y la fuerza que me motivó a no rendirme. Cada esfuerzo realizado ha sido pensando en ustedes y en el futuro que deseo construir para nuestra familia.

A mis queridos padres, Mary Carreño y Pablo Sánchez. A mi madre, por su amor, sacrificio y apoyo incondicional durante toda mi vida. Y a mi padre, quien ya no está en este mundo, pero cuya enseñanza, ejemplo y amor permanecen en mi corazón. Espero que, desde donde se encuentre, se sienta profundamente orgulloso de este logro que también lleva una parte de él.

A mis hermanos, por estar siempre presentes, por su cariño, sus palabras de aliento y el apoyo brindado en los momentos más difíciles. Gracias por acompañarme en este proceso y celebrar conmigo cada paso alcanzado.

Finalmente, dedico este trabajo a todas las personas que, de una u otra manera, formaron parte de este recorrido, brindándome su apoyo, confianza y motivación para nunca dejar de creer en mis sueños.

SÁNCHEZ CARREÑO ERIKA MONSERRATE

AGRADECIMIENTO

Queremos expresar nuestro más sincero reconocimiento y gratitud a Dios por concedernos la vida, la salud, la fortaleza y la sabiduría necesarias para culminar con éxito este importante logro académico.

A nuestras familias, por su amor, comprensión, apoyo incondicional y confianza durante todo este proceso. Su respaldo y motivación fueron fundamentales para superar cada reto y alcanzar esta meta.

Expresamos nuestro agradecimiento a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, extensión Pichincha, y a los docentes de la carrera de Agronegocios, quienes, con sus conocimientos, enseñanzas y experiencias, contribuyeron de manera significativa a nuestra formación profesional.

De manera especial, extendemos nuestro reconocimiento y agradecimiento a nuestro tutor de tesis por su orientación, paciencia, dedicación y valiosos aportes durante el desarrollo de esta investigación. Su guía fue esencial para la culminación satisfactoria de este trabajo. Asimismo, expresamos nuestro profundo agradecimiento y compromiso y gestión al Director Académico Dr. Charles Vera Granados Mgs, por hacer posible que el cantón Pichincha cuente con una extensión universitaria, brindando a muchos jóvenes la oportunidad de acceder a una educación superior de calidad sin tener que alejarse de sus hogares. Su esfuerzo ha dejado una huella significativa en la formación de profesionales y en el desarrollo de nuestra comunidad.

Asimismo, queremos agradecer a nuestros amigos, quienes estuvieron presentes a lo largo de este camino, brindándonos su apoyo, motivación y colaboración de una u otra manera. Su compañía, palabras de aliento y disposición para ayudar hicieron de este proceso una experiencia más enriquecedora y significativa. Finalmente, expresamos nuestra más profunda gratitud a todas las personas que, de una u otra forma, nos acompañaron y alentaron durante esta etapa, haciendo posible la culminación de esta tesis y el logro de una de las metas más importantes de nuestra formación profesional.

SÁNCHEZ CARREÑO ERIKA MONSERRATE

RODRIGUEZ PINOARGOTE EVELYN MICHELLE

TITULO

Diseño de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha

Resumen

El presente proyecto de titulación tiene como propósito diseñar un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha, provincia de Manabí, como una alternativa para generar valor agregado a la producción cacaotera y contribuir al fortalecimiento del turismo rural y la economía local. La propuesta se desarrolla en la Finca Aroma del Valle, ubicada en la comunidad La Azucena, aproximadamente a ocho kilómetros del centro urbano de Pichincha.

Para determinar la aceptación de la propuesta se realizó una investigación de mercado mediante la aplicación de una encuesta a 50 personas del cantón Pichincha. Los resultados evidenciaron una respuesta favorable hacia la implementación del emprendimiento: el 80 % de los encuestados manifestó conocer el cacao fino de aroma ecuatoriano, mientras que el 76 % expresó interés en visitar una finca donde pueda conocer su cultivo y procesamiento. Asimismo, el 42 % señaló que la degustación de productos de cacao sería la actividad de mayor interés, seguida de la elaboración artesanal de chocolate con el 20 %. Además, el 64 % manifestó estar dispuesto a pagar por una experiencia agroturística relacionada con el cacao y el 76 % indicó que recomendaría la experiencia a familiares o amigos. Estos resultados permiten identificar la existencia de un mercado potencial para la propuesta.

La experiencia agroturística se estructurará en diferentes etapas: recepción y bienvenida, recorrido por la plantación, explicación del proceso productivo, procesamiento artesanal del cacao, elaboración de chocolate, experiencia sensorial y degustación de productos derivados del cacao.

En conclusión, el diseño del emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle constituye una alternativa viable para aprovechar el potencial productivo y turístico del cantón Pichincha, generando una experiencia que integra agricultura, turismo, gastronomía, educación y sensorialidad. La propuesta busca fortalecer el reconocimiento del cacao fino de aroma, generar valor agregado a la producción local y contribuir a la dinamización económica de la comunidad mediante una actividad turística sostenible y vinculada con los recursos propios del territorio.

Palabras clave: agroturismo, cacao fino de aroma, experiencia sensorial, turismo rural, valor agregado, emprendimiento.

Abstract

This thesis project aims to design an agritourism venture based on the sensory experience of cultivating and processing fine aroma cacao in the Pichincha canton, Manabí province, as an alternative to generate added value for cacao production and contribute to strengthening rural tourism and the local economy. The proposal is being developed at Finca Aroma del Valle, located in the La Azucena community, approximately eight kilometers from the urban center of Pichincha.

To determine the acceptance of the proposal, market research was conducted by surveying 50 people from the Pichincha canton. The results showed a favorable response to the implementation of the venture: 80% of respondents stated they were familiar with Ecuadorian fine aroma cacao, while 76% expressed interest in visiting a farm where they could learn about its cultivation and processing. Furthermore, 42% indicated that tasting cacao products would be the activity of greatest interest, followed by artisanal chocolate making at 20%. Furthermore, 64% expressed their willingness to pay for an agritourism experience related to cacao, and 76% indicated they would recommend the experience to family or friends. These results identify a potential market for the proposal.

The agritourism experience will be structured in different stages: reception and welcome, tour of the plantation, explanation of the production process, artisanal cacao processing, chocolate making, sensory experience, and tasting of cacao-derived products.

In conclusion, the design of the Finca Aroma del Valle agritourism venture represents a viable alternative for leveraging the productive and tourism potential of the Pichincha canton, generating an experience that integrates agriculture, tourism, gastronomy, education, and sensory experiences. The proposal seeks to strengthen the recognition of fine aroma cacao, generate added value for local production, and contribute to the economic revitalization of the community through a sustainable tourism activity linked to the territory's own resources.

Keywords: agritourism, fine aroma cacao, sensory experience, rural tourism, added value, entrepreneurship.

INDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	ii
DECLARACIÓN DE AUTORIA.....	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	iv
DEDICATORIA.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
TITULO.....	viii
Resumen.....	ix
Abstract	x
DETERMINACIÓN DE LA NECESIDAD.....	- 1 -
a) Justificación teórica	- 1 -
b) Justificación práctica	- 2 -
ESTUDIO DE MERCADO.....	- 3 -
a) Análisis del entorno	- 3 -
I. Macroentorno.....	- 3 -
II Microentorno.....	- 4 -
b) Metodología de la investigación de mercado	- 4 -
I. Determinación de objetivo de investigación.	- 4 -
II. Segmentación de mercado	- 5 -
III. Muestra de la Investigación	- 5 -
IV. Técnica de la investigación	- 6 -
IV. Resultados descriptivos de la investigación.....	- 6 -
c) Análisis de la demanda	- 19 -

I. Característica de la demanda.....	- 19 -
II. Proyección de la demanda.....	- 20 -
d. Análisis de la Oferta.....	- 20 -
i. Caracterización de la oferta actual.....	- 20 -
e. Oportunidad de emprender	- 21 -
ESTUDIO TÉCNICO.....	- 22 -
a) Tamaño del proyecto.....	- 22 -
b) Localización del proyecto.....	- 22 -
c) Ingeniería del proyecto	- 23 -
I. Generación del Servicio.....	- 23 -
II. Balance de mano de obra y materiales.....	- 23 -
III. Maquinaria y equipo.....	- 26 -
ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL.....	- 27 -
a) Misión.....	- 27 -
b) Visión.....	- 27 -
c) Estructura Organizacional	- 27 -
d. Mapa de procesos	- 28 -
e) Constitución jurídica.....	- 29 -
f) Obligaciones tributarias	- 30 -
g) Patentes y licencias necesarias para el emprendimiento	- 30 -
MARKETING ESTRATÉGICO.....	- 31 -
a. Estrategia de producto y diseño	- 31 -
b. Estrategia de precio.....	- 32 -
c. Estrategias de plazas y canales de distribución.....	- 32 -

d. Estrategias de promoción.....	- 33 -
ANÁLISIS FINANCIERO.....	- 33 -
a. Presupuesto de Inversión	- 34 -
b. Presupuesto de Ingresos.....	- 34 -
c. Presupuesto de egresos	- 35 -
d. Presupuesto del capital de trabajo.....	- 36 -
e. Estructura de la Inversión	- 36 -
f. Estados financieros.....	- 37 -
I. Estado de resultado integral	- 37 -
I.I. Estado de situación de situación general.....	- 38 -
I.I.I. Estado de flujo de efectivo	- 38 -
c.. Costo de oportunidad	- 39 -
d. Evaluación financiera	- 39 -
e. Periodo de recuperación de la inversión.	- 40 -
f. Punto de equilibrio anual.....	- 41 -
CONCLUSIONES	- 42 -
RECOMENDACIONES	- 43 -
Referencias	- 44 -
Anexos.....	- 46 -
Anexo A. Fotos	- 46 -
Anexo B. Informe de Resultados de la Encuesta Aplicada a Consumidores Potenciales. ...	- 47 -

INDICE DE TABLA

Tabla 1 ¿Conoce usted el cacao fino de aroma ecuatoriano?	- 6 -
Tabla 2 ¿Le interesaría visitar una finca donde pueda conocer el cultivo y procesamiento del cacao?	- 7 -
Tabla 3 ¿Qué actividad le gustaría realizar durante la visita?.....	- 8 -
Tabla 4 ¿Considera que el turismo relacionado con el cacao puede contribuir al desarrollo económico de la comunidad?.....	- 10 -
Tabla 5 ¿Estaría dispuesto(a) a pagar por una experiencia agroturística relacionada con el cacao? - 11 -	
Tabla 6 ¿Qué aspecto considera más atractivo de una experiencia sensorial del cacao?	- 12 -
Tabla 7 ¿Considera ud que la implementación de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma contribuiría a promover el turismo en el Cantón Pichincha?	- 14 -
Tabla 8 ¿Con qué frecuencia visitaría un emprendimiento agroturístico como este?	- 15 -
Tabla 9 ¿Recomendaría esta experiencia a familiares o amigos?	- 17 -
Tabla 10 ¿Con qué frecuencia visitaría un emprendimiento agroturístico como este?	- 18 -
Tabla 11 Proyección de la demanda.....	- 20 -
Tabla 12 Demanda Insatisfecha	- 21 -
Tabla 13 Balance personal para ejecución del proyecto	- 24 -
Tabla 14. Balance de materiales.	- 25 -
Tabla 15. Materiales y equipos requeridos.	- 26 -
Tabla 16 Materiales y equipos requeridos.	- 29 -
Tabla 17 Patentes y licencias según las fases del proyecto.....	- 31 -
Tabla 18 Presupuesto de inversión	- 34 -
Tabla 19 Presupuesto de ingreso.....	- 35 -

Tabla 20 Presupuesto de egresos	- 35 -
Tabla 21 Presupuesto de capital de trabajo.....	- 36 -
Tabla 22 Estructura de inversión y de financiamiento.....	- 37 -
Tabla 23 Estado de resultado integral.....	- 37 -
Tabla 24 Estado de situación general.....	- 38 -
Tabla 25 Estado de flujo de activo.....	- 39 -
Tabla 26 Costo de oportunidad	- 39 -
Tabla 27 Evaluación financiera	- 40 -
Tabla 28 Periodo de recuperación de la inversión	- 41 -
Tabla 29 Punto de equilibrio anual	- 41 -

Ilustración 1 Conocimiento de los encuestados sobre el cacao fino de aroma ecuatoriano.	- 7 -
Ilustración 2 Interés por visitar una finca cacaotera.	- 8 -
Ilustración 3 Preferencias de los potenciales visitantes.	- 9 -
Ilustración 4 Percepción de los encuestados sobre la contribución del turismo del cacao al desarrollo económico de la comunidad.	- 10 -
Ilustración 5 Disposición de los encuestados a pagar por una experiencia agroturística relacionada con el cacao.	- 11 -
Ilustración 6 Aspectos más atractivos de la experiencia sensorial del cacao según los encuestados.	- 13 -
Ilustración 7 Percepción de los encuestados sobre la contribución del emprendimiento agroturístico a la promoción del turismo en el cantón Pichincha.	- 14 -
Ilustración 8 Frecuencia de visita de los encuestados a un emprendimiento agroturístico basado en el cacao	- 16 -
Ilustración 9 Frecuencia de visita de los encuestados a un emprendimiento agroturístico basado en el cacao	- 17 -
Ilustración 10 Nivel de interés de los encuestados en visitar el emprendimiento agroturístico-	18 -
Ilustración 11 Diagrama de flujo del servicio que se va a generar.	- 23 -
Ilustración 12 Relación de jerarquía	- 28 -

DETERMINACIÓN DE LA NECESIDAD

a) Justificación teórica

El presente proyecto de emprendimiento se fundamenta teóricamente en la importancia de integrar la actividad agrícola con el turismo como una alternativa para generar nuevas experiencias, diversificar las fuentes de ingreso y fortalecer el aprovechamiento de los recursos productivos y culturales del territorio. En este contexto, el agroturismo constituye una modalidad que permite al visitante conocer de manera directa las actividades propias del campo, participar en procesos productivos y establecer una relación más cercana con las comunidades y sus prácticas tradicionales. En el caso de Manabí, el cultivo de cacao fino de aroma representa una oportunidad para desarrollar experiencias turísticas vinculadas con la identidad agrícola y cultural de la provincia. (Felix, Angel, Nelson, Angel, & Cedeño, 2021)

(Chiriboga, 2022) señala que la economía actual otorga especial importancia a la creación de experiencias turísticas memorables e individualizadas, en las cuales el visitante deja de ser un receptor pasivo y adquiere un papel más activo dentro de la experiencia. Por ello, en el presente proyecto se plantea que el visitante pueda involucrarse directamente en actividades relacionadas con el cultivo, cosecha, fermentación, secado, transformación y degustación del cacao fino de aroma. De esta manera, el producto agrícola se complementa con una experiencia capaz de estimular los sentidos y generar una conexión más cercana entre el visitante, el productor y el territorio.

Por lo tanto, el diseño de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha se justifica teóricamente porque articula tres elementos de importancia para el desarrollo territorial: la producción agrícola, el turismo experiencial y la generación de valor agregado. La propuesta busca que el cacao deje de ser visto únicamente como una materia prima para convertirse también en un elemento de identidad, aprendizaje y experiencia turística. De esta manera, el proyecto puede contribuir al reconocimiento del patrimonio agrícola del cantón, a la valorización del trabajo de los productores y a la creación de una oferta turística diferenciada que permita a los visitantes conocer, sentir y valorar el proceso que existe detrás del cacao fino de aroma.

Desde el enfoque de marketing, el proyecto considera la necesidad de identificar las preferencias de los consumidores y adaptar el servicio a sus expectativas. La experiencia turística deberá combinar elementos relacionados con aprendizaje, entretenimiento, gastronomía, naturaleza y cultura agrícola.

En consecuencia, la propuesta encuentra sustento en investigaciones recientes que reconocen el potencial turístico del cacao ecuatoriano y, particularmente, de Manabí. (Felix, Angel, Nelson, Angel, & Cedeño, 2021) identificaron un contexto favorable para iniciativas relacionadas con el turismo agrario en torno al cacao, mientras que (Diego & Daniela, Análisis de competitividad del destino turístico y el desarrollo de las rutas del cacao ecuatoriano. Turismo y Patrimonio, 2022) evidenciaron la existencia de rutas y posibilidades de desarrollo turístico vinculadas con este producto. Estos antecedentes respaldan la pertinencia de diseñar una propuesta específica para el cantón Pichincha, orientada a transformar el proceso de cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en una experiencia turística auténtica, participativa y con identidad local

b) Justificación práctica

La importancia práctica del proyecto radica en la posibilidad de convertir una actividad agrícola tradicional en una experiencia turística con valor agregado. El visitante tendrá la oportunidad de conocer directamente la plantación y participar en diferentes momentos del proceso del cacao, mientras que el emprendimiento podrá generar ingresos mediante recorridos, talleres, degustaciones y comercialización de productos derivados.

En este sentido, el proyecto denominado “Diseño de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha” busca transformar una actividad agrícola tradicional en una experiencia turística participativa.

La importancia práctica de esta propuesta se relaciona con la realidad de la comercialización del cacao en el cantón. (Letty, Wilson, & Alex, 2022) identificaron que la cadena de comercialización del cacao fino de aroma en Pichincha involucra a pequeños productores y centros de acopio, y que el producto requiere diferentes actores para llegar al mercado nacional. En este contexto, incorporar una actividad turística alrededor del cacao

constituye una posibilidad para complementar la actividad productiva y generar nuevas formas de relacionamiento directo entre productores, visitantes y consumidores.

Asimismo, la propuesta responde a la necesidad de agregar valor al cacao mediante actividades diferentes a la comercialización tradicional del grano. (Diego & Daniel, Análisis de competitividad del destino turístico y el desarrollo de las rutas del cacao ecuatoriano., 2022) señalan que la combinación de actividades recreativas con la producción agrícola puede favorecer el desarrollo turístico y reconocen la existencia de rutas relacionadas con el cacao en Ecuador. Esto demuestra que el cacao puede convertirse en un recurso turístico cuando se estructura una experiencia organizada que integre los atractivos naturales, productivos y culturales del territorio

En términos económicos, la propuesta permitirá diversificar las fuentes de ingreso. Desde la perspectiva social, podrá fortalecer la participación de productores y actores locales. En el componente cultural, favorecerá la difusión de conocimientos relacionados con el cultivo y transformación del cacao. Finalmente, desde la dimensión turística, contribuirá a ampliar la oferta de actividades rurales disponibles en el cantón Pichincha.

ESTUDIO DE MERCADO

a) Análisis del entorno

I. Macroentorno

El macroentorno del proyecto está determinado por factores económicos, sociales, tecnológicos, ambientales, políticos y legales que pueden influir en su desarrollo. (Angel, Cristhian, & Karla, 2024).

En el caso del cantón Pichincha, el cultivo de cacao fino de aroma constituye una oportunidad para diversificar las actividades productivas mediante el turismo, aprovechando los recursos naturales, agrícolas y culturales del territorio. Además, existe un contexto favorable para vincular la producción de cacao con experiencias agroturísticas, ya que investigaciones recientes en Manabí evidencian el interés de los productores por utilizar el turismo como una alternativa para generar valor agregado a su producción y fortalecer el desarrollo local.

II Microentorno

El microentorno del emprendimiento está conformado por los actores y factores cercanos que pueden influir directamente en su funcionamiento, entre ellos los clientes potenciales, proveedores, productores de cacao, competidores, intermediarios y entidades vinculadas con la actividad turística y agroproductiva. Para el proyecto de emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha, resulta especialmente importante considerar la disponibilidad de materia prima, la participación de los productores locales y las características de los consumidores interesados en experiencias rurales, gastronómicas y educativas.

En este sentido, (Letty, Wilson, & Alex, 2022) identificaron que la cadena de comercialización del cacao fino de aroma en Pichincha está integrada principalmente por pequeños agricultores y centros de acopio, evidenciando la existencia de una actividad productiva consolidada en el territorio. Por tanto, este entorno representa una oportunidad para establecer vínculos directos con productores y aprovechar el cacao no solamente como producto agrícola, sino también como recurso turístico mediante recorridos por las plantaciones, demostraciones del procesamiento, degustaciones y actividades sensoriales. Asimismo, será necesario analizar la oferta turística existente y los posibles competidores, con el propósito de establecer una propuesta diferenciada que genere valor para el visitante y contribuya a dinamizar la economía local.

b) Metodología de la investigación de mercado

I. Determinación de objetivo de investigación.

Objetivo General: Diseñar un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha, mediante el aprovechamiento de los recursos agrícolas, turísticos y culturales del territorio.

Objetivos específicos:

- Analizar la oferta y demanda del mercado para determinar el nivel de aceptación y las preferencias de los potenciales visitantes.

- Diseñar la propuesta técnica del emprendimiento agroturístico, definiendo las actividades, servicios, recorrido y experiencias sensoriales relacionadas con el cultivo, procesamiento y degustación del cacao fino de aroma.
- Determinar la factibilidad económica y financiera del emprendimiento, con el propósito de establecer su viabilidad como alternativa de generación de valor agregado para el sector cacaotero del cantón Pichincha.

II. Segmentación de mercado

La segmentación de mercado del presente proyecto permite identificar el grupo de consumidores con mayor interés en participar en una experiencia agroturística relacionada con el cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma. Para ello, se consideran características geográficas, demográficas y, principalmente, los intereses y comportamientos de los potenciales visitantes, priorizando a familias, estudiantes, turistas nacionales y personas interesadas en la naturaleza, la gastronomía, la cultura y las actividades vivenciales. Esta selección resulta pertinente para el cantón Pichincha, considerando que estudios realizados en Manabí han identificado al turismo familiar y al interés por experiencias vinculadas con el cacao fino de aroma como segmentos con potencial para el desarrollo de productos agroturísticos. (Blanca, AMaribel, María, & Flerida, 2021)

III. Muestra de la Investigación

Para el desarrollo de la investigación se estableció una muestra de 50 personas residentes en el cantón Pichincha, consideradas como potenciales consumidores de la propuesta de emprendimiento agroturístico. A este grupo se aplicó una encuesta con el propósito de conocer sus preferencias, intereses y nivel de aceptación respecto a una experiencia relacionada con el cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma. La utilización de una muestra permite recopilar información de un grupo específico de la población y obtener datos que sirvan como base para el análisis del mercado y la toma de decisiones del proyecto. El (INEC, 2022) señala que el diseño muestral contempla aspectos como el tamaño y la selección de la muestra, procurando obtener información adecuada para el análisis de las características de una población.

IV. Técnica de la investigación

La técnica de investigación utilizada en el presente proyecto fue la encuesta, debido a que permitió obtener información directamente de las personas consideradas como potenciales consumidores del emprendimiento agroturístico. Esta técnica facilitó conocer sus preferencias, intereses, disposición a participar y nivel de aceptación frente a una experiencia relacionada con el cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma. La encuesta es una técnica apropiada dentro de la investigación cuantitativa para recopilar información de una población o muestra mediante un cuestionario estructurado, permitiendo posteriormente organizar y analizar los datos obtenidos (Carreño, Torres, & Gomez, 2024).

En este estudio, la encuesta fue aplicada a 50 personas del cantón Pichincha, utilizando como instrumento un cuestionario estructurado, cuyos resultados sirvieron como base para el análisis de mercado y para orientar el diseño de los servicios y actividades que conformarán la propuesta agroturística.

IV. Resultados descriptivos de la investigación

A continuación, se presentan los resultados de la encuesta aplicada:

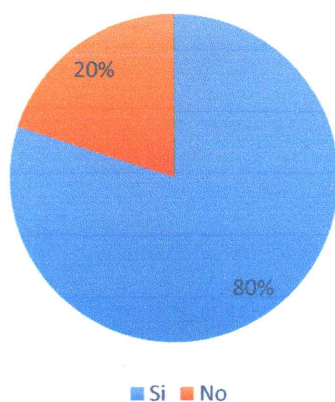
Tabla 1 ¿Conoce usted el cacao fino de aroma ecuatoriano?

Respuestas	Porcentaje	Resultado
Si	80%	40
No	20%	10
Total	100%	50

Elaborado por: Autores del proyecto.

Ilustración 1 Conocimiento de los encuestados sobre el cacao fino de aroma ecuatoriano.

1.- ¿Conoce usted el cacao fino de aroma ecuatoriano?



Elaborado por: Autores del proyecto.

Los resultados de la encuesta reflejan que 8 de cada 10 personas encuestadas (80 %) conocen el cacao fino de aroma ecuatoriano, mientras que el 20 % indicó no conocerlo. Esto demuestra que el cacao es un producto reconocido por gran parte de la población consultada en el cantón Pichincha.

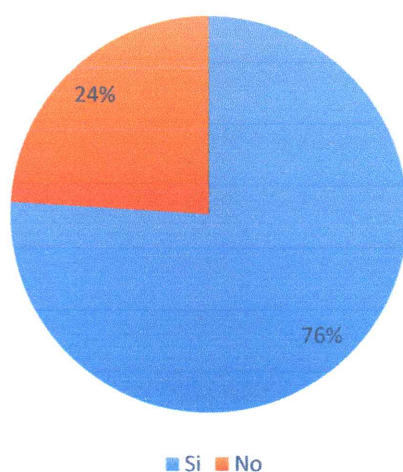
Tabla 2 ¿Le interesaría visitar una finca donde pueda conocer el cultivo y procesamiento del cacao?

Respuestas	Porcentaje	Resultado
Si	76%	38
No	24%	12
Total	100%	50

Elaborado por: Autores del proyecto.

Ilustración 2 Interés por visitar una finca cacaotera.

2.- ¿Le interesaría visitar una finca donde pueda conocer el cultivo y procesamiento del cacao?



Elaborado por: Autores del proyecto.

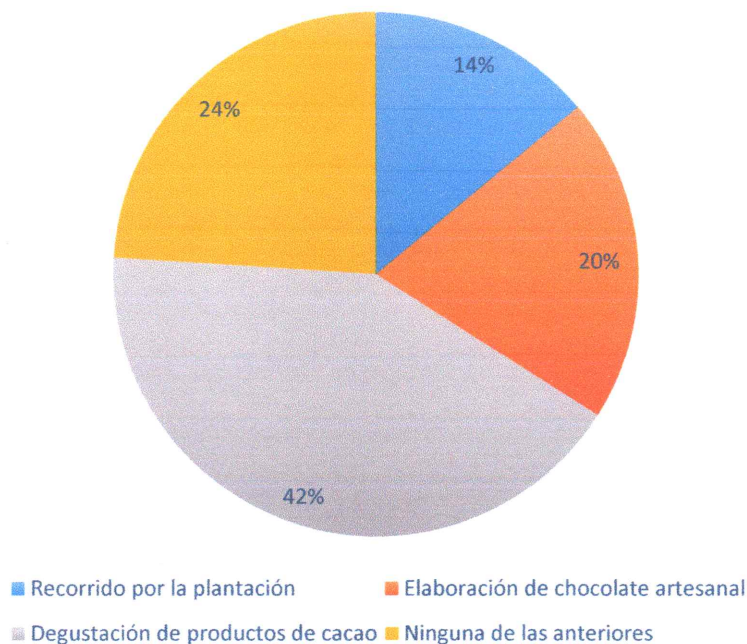
Los resultados obtenidos muestran que 38 de las 50 personas encuestadas (76 %) estarían interesadas en visitar una finca para conocer el cultivo y procesamiento del cacao, mientras que 12 personas (24 %) indicaron que no tendrían interés. Esto permite observar que existe una buena aceptación de la propuesta, ya que la mayoría de los participantes demuestra curiosidad por conocer de manera directa cómo se cultiva y transforma el cacao.

Tabla 3 ¿Qué actividad le gustaría realizar durante la visita?

Respuestas	Porcentaje	Resultado
Recorrido por la plantación	14%	7
Elaboración de chocolate artesanal	20%	10
Degustación de productos de cacao	42%	21
Ninguna de las anteriores	24%	12
Total	100%	50

Elaborado por: Autores del proyecto.

3.- ¿Qué actividad le gustaría realizar durante la visita?



Elaborado por: Autores del proyecto.

Los resultados de la encuesta muestran que la actividad que genera mayor interés entre los participantes es la degustación de productos derivados del cacao, con un 42 % (21 personas). Le sigue la elaboración de chocolate artesanal, con un 20 % (10 personas), mientras que el recorrido por la plantación representa el 14 % (7 personas). Por otro lado, el 24 % (12 personas) indicó que no realizaría ninguna de las actividades propuestas. Estos resultados permiten identificar que los encuestados muestran mayor interés por vivir experiencias relacionadas directamente con el sabor y la transformación del cacao, especialmente mediante la degustación y elaboración de chocolate.

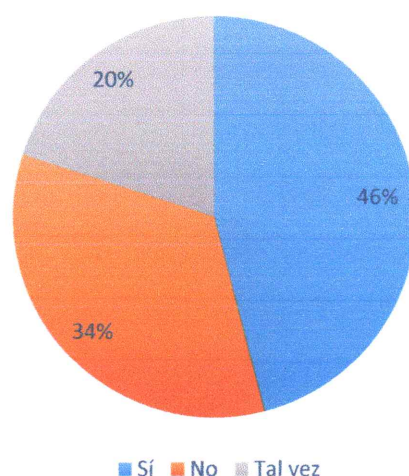
Tabla 4 ¿Considera que el turismo relacionado con el cacao puede contribuir al desarrollo económico de la comunidad?

Respuestas	Porcentaje	Resultado
Sí	46%	23
No	34%	17
Tal vez	20%	10
Total	100%	50

Elaborado por: Autores del proyecto.

Ilustración 4 Percepción de los encuestados sobre la contribución del turismo del cacao al desarrollo económico de la comunidad.

4.- ¿Considera que el turismo relacionado con el cacao puede contribuir al desarrollo económico de la comunidad?



Los resultados muestran que el 46 % de los encuestados, equivalente a 23 personas, considera que el turismo relacionado con el cacao sí puede contribuir al desarrollo económico de la comunidad. Por su parte, el 34 % (17 personas) respondió que no, mientras que el 20 % (10 personas) manifestó que tal vez podría generar este beneficio. Estos resultados reflejan que existe una percepción favorable, aunque no generalizada, sobre el potencial del turismo vinculado al

cacao como una alternativa para dinamizar la economía local. La opinión de quienes respondieron “sí” y “tal vez” representa un 66 % de los participantes, lo que evidencia que una parte importante de la población reconoce la posibilidad de generar beneficios económicos mediante actividades relacionadas con el cultivo, procesamiento y comercialización de productos derivados del cacao.

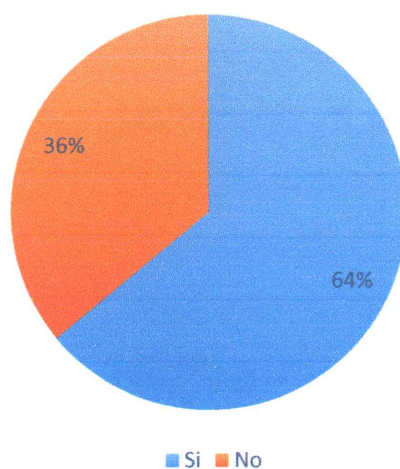
Tabla 5 ¿Estaría dispuesto(a) a pagar por una experiencia agroturística relacionada con el cacao?

Respuestas	Porcentaje	Resultado
Si	64%	32
No	36%	18
Total	100%	50

Elaborado por: Autores del proyecto.

Ilustración 5 Disposición de los encuestados a pagar por una experiencia agroturística relacionada con el cacao

5.- ¿Estaría dispuesto(a) a pagar por una experiencia agroturística relacionada con el cacao?



Elaborado por: Autores del proyecto.

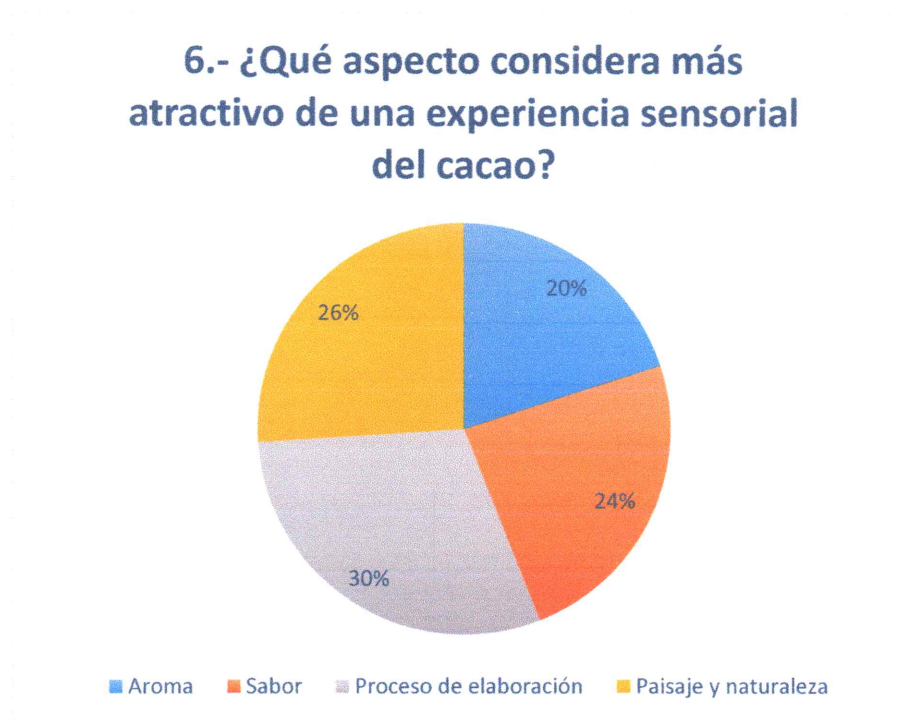
Los resultados obtenidos muestran que el 64 % de los encuestados, equivalente a 32 personas, estaría dispuesto a pagar por participar en una experiencia agroturística relacionada con el cacao, mientras que el 36 % (18 personas) manifestó que no estaría dispuesto a hacerlo. Estos datos reflejan una aceptación económica favorable de la propuesta, ya que más de la mitad de los participantes demuestra interés no solo en conocer el proceso del cacao, sino también en destinar recursos para vivir esta experiencia. Este resultado representa una oportunidad para el emprendimiento, puesto que permite considerar la implementación de un servicio turístico de pago que incluya actividades como recorridos por la plantación, elaboración de chocolate artesanal y degustación de productos derivados del cacao.

Tabla 6 ¿Qué aspecto considera más atractivo de una experiencia sensorial del cacao?

Respuestas	Porcentaje	Resultado
Aroma	20%	10
Sabor	24%	12
Proceso de elaboración	30%	15
Paisaje y naturaleza	26%	13
Total	100%	50

Elaborado por: Autores del proyecto.

Ilustración 6 Aspectos más atractivos de la experiencia sensorial del cacao según los encuestados.



Elaborado por: Autores del proyecto.

Los resultados muestran que el 30 % de los encuestados (15 personas) considera que el proceso de elaboración es el aspecto más atractivo de una experiencia sensorial relacionada con el cacao. Le sigue el paisaje y la naturaleza, con un 26 % (13 personas), mientras que el sabor representa el 24 % (12 personas) y el aroma alcanza el 20 % (10 personas). Estos resultados permiten observar que existe interés por conocer cómo se transforma el cacao, además de disfrutar del entorno natural y de sus características sensoriales. Por ello, el emprendimiento debería priorizar actividades prácticas y demostrativas sobre el procesamiento del cacao, complementándolas con recorridos por la finca, espacios para apreciar los aromas y degustaciones.

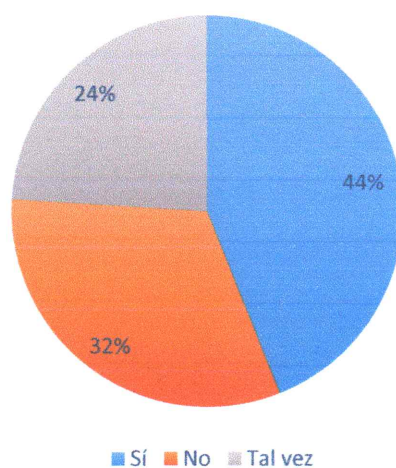
Tabla 7 ¿Considera ud que la implementación de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma contribuiría a promover el turismo en el Cantón Pichincha?

Respuestas	Porcentaje	Resultado
Sí	44%	22
No	32%	16
Tal vez	24%	12
Total	100%	50

Elaborado por: Autores del proyecto.

Ilustración 7 Percepción de los encuestados sobre la contribución del emprendimiento agroturístico a la promoción del turismo en el cantón Pichincha.

7.- ¿Considera ud que la implementación de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma contribuiría a promover el turismo en el Cantón Pichincha?



Elaborado por: Autores del proyecto.

Los resultados obtenidos evidencian que el 44 % de los encuestados, correspondiente a 22 personas, considera que la implementación de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma sí contribuiría a promover el turismo en el cantón Pichincha. Por otro lado, el 32 % (16 personas) manifestó que no, mientras que el 24 % (12 personas) respondió que tal vez. En conjunto, las respuestas favorables y de posibilidad representan el 68 % de los participantes, lo que refleja una percepción mayoritariamente positiva hacia la propuesta. Estos resultados permiten considerar que existe un potencial turístico para aprovechar el cacao como un atractivo del cantón, especialmente mediante actividades que permitan a los visitantes conocer el cultivo, participar en el procesamiento, degustar sus derivados y disfrutar del entorno natural.

Tabla 8 ¿Con qué frecuencia visitaría un emprendimiento agroturístico como este?

Respuestas	Porcentaje	Resultado
Una vez al año	10%	5
Varias veces al año	36%	18
Solo por una ocasión	30%	15
No lo visitaría	24%	12
Total	100%	50

Elaborado por: Autores del proyecto.

8.- ¿Con qué frecuencia visitaría un emprendimiento agroturístico como este?



Elaborado por: Autores del proyecto.

Los resultados de la encuesta muestran que el 36 % de los participantes, equivalente a 18 personas, estaría dispuesto a visitar varias veces al año un emprendimiento agroturístico relacionado con el cacao. Asimismo, el 30 % (15 personas) indicó que lo visitaría solo por una ocasión, mientras que el 10 % (5 personas) manifestó que lo haría una vez al año. Por otro lado, el 24 % (12 personas) señaló que no lo visitaría. Estos resultados permiten identificar una tendencia favorable hacia la propuesta, considerando que el 76 % de los encuestados contempla la posibilidad de realizar al menos una visita. Además, el porcentaje de personas que manifestó interés en regresar varias veces al año representa una oportunidad para diseñar actividades diferentes o complementarias que motiven al visitante a repetir la experiencia, como nuevas degustaciones, talleres de elaboración de chocolate, actividades relacionadas con las etapas del cultivo y procesamiento del cacao y recorridos adaptados a diferentes épocas de producción.

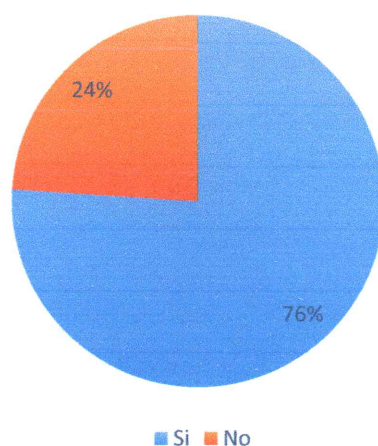
Tabla 9 ¿Recomendaría esta experiencia a familiares o amigos?

Respuestas	Porcentaje	Resultado
Si	76%	38
No	24%	12
Total	100%	50

Elaborado por: Autores del proyecto.

Ilustración 9 Frecuencia de visita de los encuestados a un emprendimiento agroturístico basado en el cacao

9.- ¿Recomendaría esta experiencia a familiares o amigos?



Elaborado por: Autores del proyecto.

Los resultados muestran que el 76 % de los encuestados, correspondiente a 38 personas, estaría dispuesto a recomendar la experiencia agroturística a sus familiares o amigos, mientras que el 24 % (12 personas) indicó que no lo haría. Este resultado refleja una percepción favorable hacia la propuesta, ya que una amplia mayoría estaría dispuesta a compartirla con personas cercanas. La intención de recomendación representa una oportunidad importante para el

emprendimiento, debido a que las experiencias satisfactorias pueden favorecer la difusión del servicio mediante el boca a boca, ayudando a atraer nuevos visitantes sin depender exclusivamente de medios de publicidad pagada.

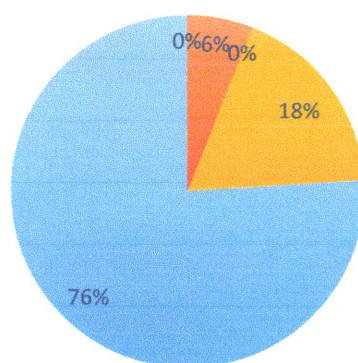
Tabla 10 ¿Con qué frecuencia visitaría un emprendimiento agroturístico como este?

Respuestas	Porcentaje	Resultado
1.- Muy poco interesado	0%	0
2.- Poco interesado	6%	3
3.- Neutral	0%	0
4.- Interesado	18%	9
5.- Muy interesado	76%	38
Total	100%	50

Elaborado por: Autores del proyecto.

Ilustración 10 Nivel de interés de los encuestados en visitar el emprendimiento agroturístico

10.- ¿Con qué frecuencia visitaría un emprendimiento agroturístico como este?



■ 1.- Muy poco interesado ■ 2.- Poco interesado
 ■ 3.- Neutral ■ 4.- Interesado
 ■ 5.- Muy interesado

Elaborado por: Autores del proyecto.

Los resultados obtenidos muestran un alto nivel de interés en la propuesta agroturística, ya que el 76 % de los encuestados, equivalente a 38 personas, manifestó estar muy interesado en visitar un emprendimiento de estas características. Asimismo, el 18 % (9 personas) indicó estar interesado, mientras que apenas el 6 % (3 personas) expresó poco interés. Es importante señalar que no se registraron respuestas en las categorías de “muy poco interesado” ni “neutral”. En conjunto, el 94 % de los participantes se encuentra entre interesado y muy interesado, lo que evidencia una respuesta ampliamente favorable hacia la propuesta. Estos resultados representan una oportunidad para el proyecto, pues reflejan que existe curiosidad y disposición por conocer una experiencia vinculada con el cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma.

c) Análisis de la demanda

I. Característica de la demanda

La demanda del presente proyecto está conformada principalmente por personas del cantón Pichincha interesadas en vivir experiencias relacionadas con el cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma. De acuerdo con los resultados obtenidos mediante la encuesta aplicada a 50 personas, se evidencia una respuesta favorable hacia la propuesta, ya que el 76 % manifestó estar muy interesado en visitar el emprendimiento y el 18 % indicó estar interesado, alcanzando en conjunto un 94 % de aceptación entre ambas categorías. Asimismo, el 76 % señaló que estaría interesado en visitar una finca para conocer el cultivo y procesamiento del cacao, mientras que el 64 % manifestó estar dispuesto a pagar por una experiencia de este tipo. En cuanto a las actividades preferidas, destacó la degustación de productos de cacao (42 %), seguida del paisaje y la naturaleza (26 %), la elaboración de chocolate artesanal (20 %) y el recorrido por la plantación (14 %). Estos resultados permiten caracterizar una demanda orientada hacia experiencias participativas, sensoriales, educativas y vinculadas con la naturaleza y la gastronomía. Además, el 76 % de los encuestados indicó que recomendaría la experiencia a familiares o amigos, lo que representa una posibilidad de promoción mediante recomendaciones personales. En términos generales, los datos obtenidos muestran que existe un mercado potencial favorable, interesado en conocer y experimentar de manera directa el proceso del cacao, por lo que la propuesta puede aprovechar esta demanda para generar valor agregado al producto y contribuir a diversificar la actividad turística y económica del cantón Pichincha.

II. Proyección de la demanda

Para proyectar la demanda del emprendimiento agroturístico se tomó como población de referencia a los 30.380 habitantes del cantón Pichincha y, a partir de los resultados de la encuesta, se consideró el 76 % de aceptación, correspondiente a las 38 personas de las 50 encuestadas que manifestaron interés en visitar una finca para conocer el cultivo y procesamiento del cacao. Las proyecciones poblacionales constituyen una herramienta útil para la planificación y toma de decisiones, ya que permiten estimar el comportamiento futuro de una población a partir de tendencias demográficas.

Tabla 11 Proyección de la demanda

Año	Población proyectada	Aceptación estimada (76 %)	Demanda potencial
2026	30.380	76 %	23.089
2027	30.684	76 %	23.321
2028	30.991	76 %	23.553
2029	31.301	76 %	23.789
2030	31.614	76 %	24.027

Elaborado por: Autores del proyecto.

d. Análisis de la Oferta

i. Caracterización de la oferta actual

La oferta actual relacionada con el cacao y el agroturismo en el cantón Pichincha se encuentra vinculada principalmente con las actividades agrícolas y la comercialización del cacao fino de aroma, mientras que las experiencias turísticas estructuradas alrededor de su cultivo y procesamiento todavía presentan posibilidades de desarrollo. En este contexto, Manabí posee un importante potencial para aprovechar el cacao como recurso turístico, debido a que los productores han mostrado interés en incorporar actividades agroturísticas en sus fincas y en utilizar el turismo como una alternativa para generar valor agregado a su producción. (Felix, Angel, Nelson, Angel, & Cedeño, 2021)

Por ello, la propuesta planteada busca diferenciarse de la oferta tradicional mediante una experiencia que integre recorridos por la plantación, conocimiento del proceso de transformación, elaboración artesanal, degustación y apreciación del paisaje rural, permitiendo al visitante participar activamente y conocer el cacao desde su origen hasta el producto final. Esta característica representa una oportunidad para fortalecer la oferta turística del cantón Pichincha y

aprovechar de manera complementaria los recursos agrícolas, culturales y naturales existentes en el territorio.

e. Oportunidad de emprender

La existencia de una demanda insatisfecha representa una oportunidad para desarrollar el emprendimiento agroturístico propuesto, debido a que evidencia la posibilidad de atender a personas que tienen interés en vivir experiencias relacionadas con el cacao, pero que actualmente cuentan con una oferta limitada o poco diferenciada. En el caso del cantón Pichincha, los resultados de la encuesta muestran una aceptación favorable: el 76 % de los encuestados manifestó interés en visitar una finca para conocer el cultivo y procesamiento del cacao y el 64 % estaría dispuesto a pagar por esta experiencia. A esto se suma que estudios recientes realizados en Manabí identifican un interés significativo de los productores de cacao por desarrollar actividades agroturísticas en sus fincas, como recorridos por los cultivos, explicación de la siembra y cosecha, preparación de alimentos y otras experiencias vinculadas con la cultura cacaotera. (Angel, Karla, & Cristhian, 2024)

Tabla 12 Demanda Insatisfecha

Concepto	Año 2026
Población de referencia	30.380
Porcentaje de aceptación	76 %
Demanda potencial	23.089
Oferta actual directa	0
Demanda insatisfecha	23.089

Elaborado por: Autores del proyecto.

ESTUDIO TÉCNICO

a) Tamaño del proyecto

El tamaño del proyecto se determina a partir de la demanda identificada en el estudio de mercado y de la capacidad que tendrá la Finca Aroma del Valle para atender a los visitantes de manera adecuada. Como referencia, el cantón Pichincha cuenta con 30.380 habitantes y, de acuerdo con la encuesta aplicada a 50 personas, el 76 % manifestó interés en visitar una finca para conocer el cultivo y procesamiento del cacao, lo que permitió estimar una demanda potencial de 23.089 personas. Considerando que se trata de un emprendimiento nuevo y que se busca brindar una atención personalizada y de calidad, se plantea atender inicialmente el 10 % de dicha demanda, equivalente a aproximadamente 2.309 visitantes durante el primer año.

La finca dispone de 12 hectáreas, de las cuales 8 hectáreas corresponden al cultivo de cacao y 4 hectáreas estarán destinadas a infraestructura, senderos, áreas demostrativas, recepción, servicios sanitarios, estacionamiento y espacios complementarios. Con una capacidad estimada de 2.309 visitantes anuales, el emprendimiento podría atender aproximadamente 192 visitantes al mes, o alrededor de 44 visitantes por semana. Esta capacidad permitirá organizar grupos de visitantes y desarrollar actividades como recorridos por la plantación, explicación del proceso productivo, elaboración de chocolate artesanal y degustación de productos derivados del cacao, procurando que la experiencia sea participativa y personalizada. Por tanto, el tamaño propuesto responde tanto a la demanda potencial del mercado como a las condiciones físicas y productivas de la finca, dejando la posibilidad de ampliar progresivamente la capacidad conforme el emprendimiento se consolide y aumente la demanda.

b) Localización del proyecto

El emprendimiento agroturístico se localizará en la Finca Aroma del Valle, situada en la comunidad rural La Azucena, cantón Pichincha, provincia de Manabí. La finca cuenta con una superficie aproximada de 12 hectáreas, de las cuales 8 hectáreas están destinadas al cultivo de cacao fino de aroma, mientras que las 4 hectáreas restantes serán aprovechadas para la implementación de infraestructura, senderos, áreas demostrativas, espacios de degustación y servicios complementarios. Esta ubicación resulta estratégica para el proyecto, debido a que permite desarrollar las actividades turísticas directamente en el entorno donde se produce el

cacao, facilitando que los visitantes conozcan de manera práctica y cercana las diferentes etapas del cultivo y procesamiento.

c) Ingeniería del proyecto

I. Generación del Servicio

El servicio comienza con la reserva realizada por medios digitales o directamente con el emprendimiento. Posteriormente se confirma la disponibilidad y se envía al visitante información sobre horarios, ubicación, vestimenta recomendada y condiciones de participación.

La experiencia iniciará en el área de recepción, donde se dará la bienvenida a los visitantes y se realizará una breve explicación sobre la finca y las actividades programadas. Posteriormente, se efectuará el recorrido por la plantación, durante el cual se explicarán aspectos relacionados con el manejo del cultivo, características del cacao fino de aroma y prácticas realizadas por los productores. Luego, los visitantes pasarán al área de procesamiento y elaboración artesanal, donde podrán observar y participar, según corresponda, en actividades como selección, fermentación, secado, tostado, descascarillado, molienda y elaboración de chocolate. Finalmente, se desarrollará la experiencia sensorial, mediante la identificación de aromas, sabores y texturas, acompañada de una degustación de productos derivados del cacao.

Ilustración 11 Diagrama de flujo del servicio que se va a generar.



Elaborado por: Autores del proyecto.

II. Balance de mano de obra y materiales.

Para la prestación del servicio se requerirá personal que cumpla funciones específicas durante el recorrido. En la etapa de recepción se contará con un responsable encargado de dar la

bienvenida, registrar a los visitantes y explicar las actividades programadas. Posteriormente, un guía acompañará el recorrido por la plantación y explicará las características del cacao fino de aroma y las principales prácticas de cultivo. En el área de procesamiento se requerirá personal con conocimientos sobre transformación artesanal del cacao, encargado de demostrar las diferentes etapas y orientar la participación de los visitantes. Finalmente, un guía o responsable de la degustación dirigirá la experiencia sensorial, ayudando a identificar aromas, sabores y texturas de los productos elaborados.

Considerando estas actividades, se estima la participación de seis personas por jornada, distribuidas de acuerdo con las necesidades de cada etapa. La experiencia completa tendrá una duración aproximada de 7 horas, aunque este tiempo podrá ajustarse según el tamaño del grupo y las actividades programadas. Esta distribución busca evitar una atención improvisada y garantizar que cada visitante reciba información y acompañamiento durante todo el recorrido.

Tabla 13 Balance personal para ejecución del proyecto

Actividad	Cargo / personal requerido	N.º de personas	Tiempo estimado	Función principal
Recepción y bienvenida	Recepcionista / guía	1	30 min	Recibir a los visitantes, registrar su ingreso y explicar las actividades
Recorrido por la plantación	Guía especializado	1	1 hora	Explicar el cultivo, manejo y características del cacao fino de aroma
Procesamiento del cacao	Técnico en procesamiento	1	2 horas	Explicar y supervisar las etapas de transformación del cacao
Elaboración artesanal	Asistente de procesamiento	1	2 horas	Apoyar en la elaboración de chocolate y preparación de materiales
Experiencia sensorial y degustación	Guía / responsable de degustación	1	1 hora	Orientar la identificación de aromas, sabores y texturas

Limpieza y acondicionamiento	Auxiliar de limpieza y mantenimiento	1	2 horas	Mantener limpias y adecuadas las áreas antes y después de la visita
Total	Personal requerido	6 personas	Jornada según programación	

Nota: La proyección por guía es para un grupo de 20 personas, se aspira contratar 6 guías para cubrir el objetivo propuesto.

Elaborado por: Autores del proyecto.

Tabla 14. Balance de materiales.

Actividad	Material / insumo	Unidad	Cantidad estimada	Utilidad
Recepción	Agua para los visitantes	Litro	10	Hidratación durante el inicio de la visita
Recepción	Folletos informativos	Unidad	20	Información sobre la finca y el cacao
Recorrido por la plantación	Mazorcas de cacao para demostración	Unidad	10	Explicación de las características del fruto
Recorrido	Señalética informativa	Unidad	5	Orientación durante el recorrido
Procesamiento	Cacao en grano fermentado y seco	Kg	2	Demostración del proceso de transformación
Procesamiento	Bandejas para selección	Unidad	4	Clasificación y manipulación del cacao
Procesamiento	Guantes desechables	Par	20	Higiene durante las actividades
Procesamiento	Mascarillas	Unidad	20	Protección e higiene
Elaboración de chocolate	Pasta o licor de cacao	Kg	1	Elaboración de chocolate artesanal
Elaboración de chocolate	Azúcar	Kg	0,5	Preparación del chocolate
Elaboración de chocolate	Manteca de cacao	Kg	0,25	Elaboración y textura del chocolate
Elaboración de chocolate	Moldes para chocolate	Unidad	10	Elaboración de muestras
Degustación	Chocolate y derivados del cacao	Porción	20	Degustación individual
Degustación	Vasos/tazas para degustación	Unidad	20	Presentación de bebidas o muestras
Degustación	Servilletas	Unidad	10	Servicio y limpieza
Degustación	Agua o infusiones	Litro	5	Acompañamiento de la degustación

Limpieza	Jabón líquido	Litro	1	Higiene de manos y áreas
Limpieza	Papel higiénico	Rollo	1	Servicios sanitarios
Limpieza	Fundas para residuos	Unidad	3	Manejo de desechos
Total	Materiales e insumos			

Nota: La proyección planteada en materiales es para un grupo de 20 personas.

Elaborado por: Autores del proyecto.

III. Maquinaria y equipo.

Para el funcionamiento del emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle, se requiere contar con maquinaria, equipos y utensilios que permitan desarrollar de manera segura y eficiente las actividades relacionadas con el procesamiento artesanal del cacao fino de aroma.

Tabla 15. Materiales y equipos requeridos.

N.º	Maquinaria / equipo	Cantidad	Uso principal
1	Tostadora de cacao	1	Tostar los granos de cacao de manera uniforme
2	Descascarilladora de cacao	1	Separar la cáscara del grano tostado
3	Molino de cacao	1	Triturar los granos para obtener pasta o licor de cacao
4	Refinadora / melanger	1	Refinar y mejorar la textura del chocolate
5	Temperadora de chocolate	1	Controlar la temperatura del chocolate para su correcta elaboración
6	Cocina industrial o eléctrica	1	Apoyar en la preparación y transformación de productos
7	Balanza digital	2	Controlar el peso de cacao e ingredientes
8	Mesas de acero inoxidable	3	Selección, preparación y elaboración de productos
9	Bandejas de acero inoxidable	6	Manipulación y almacenamiento temporal del cacao
10	Moldes para chocolate	20	Elaboración de muestras para los visitantes
11	Refrigerador	1	Conservación de productos e ingredientes
12	Congelador	1	Conservación de productos que requieran temperaturas bajas
13	Recipientes de almacenamiento	10	Almacenar cacao, ingredientes y productos terminados
14	Kit de degustación	20	Presentación de muestras de chocolate y derivados
15	Equipos de protección e higiene	1 lote	Guantes, gorros, mandiles y mascarillas

16	Extintor	2	Prevención y seguridad ante posibles emergencias
17	Computadora	1	Administración, registros y promoción del emprendimiento
18	Impresora	1	Elaboración de documentos, registros y material informativo
Total	Maquinaria y equipos	—	—

Elaborado por: Autores del proyecto.

ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL

a) Misión

Ofrecer experiencias agroturísticas auténticas y participativas en la Finca Aroma del Valle, donde los visitantes puedan conocer, disfrutar y valorar el cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma mediante recorridos por la plantación, actividades de elaboración artesanal y degustaciones. El emprendimiento busca generar valor agregado al cacao, promover el turismo rural y contribuir al desarrollo económico de la comunidad de La Azucena y del cantón Pichincha, brindando un servicio de calidad, cercano y responsable con el entorno.

b) Visión

La visión es consolidarse hasta el año 2031 como una experiencia agroturística reconocida en la provincia de Manabí por su innovación, calidad, vinculación con productores y contribución al desarrollo del turismo rural asociado con el cacao.

c) Estructura Organizacional

La estructura organizacional del emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle se plantea de manera sencilla y funcional, acorde con su tamaño y con la capacidad inicial estimada de 2.309 visitantes al año. La dirección estará a cargo del administrador o propietario, quien tendrá la responsabilidad de planificar, coordinar y supervisar las actividades, así como gestionar los recursos económicos, compras, proveedores y promoción del emprendimiento. Bajo su coordinación estarán las áreas de atención al visitante, guía agroturística, procesamiento y elaboración artesanal del cacao, además de limpieza y mantenimiento.

Para el funcionamiento del emprendimiento se considera inicialmente la participación de seis personas, distribuidas entre administración, recepción, guía, procesamiento, elaboración

artesanal y mantenimiento. Esta organización permitirá que cada trabajador tenga funciones definidas, aunque algunos podrán asumir actividades complementarias de acuerdo con la cantidad de visitantes. De esta manera, se busca garantizar un servicio ordenado y cercano, donde los visitantes puedan disfrutar de todo el recorrido, desde la bienvenida y visita a la plantación hasta el procesamiento, elaboración de chocolate y degustación, manteniendo la calidad de la experiencia agroturística.

Ilustración 12 Relación de jerarquía



Elaborado por: Autores del proyecto.

d. Mapa de procesos

Para el emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle, el mapa de procesos permite organizar las actividades necesarias para brindar al visitante una experiencia completa, desde la planificación y promoción del servicio hasta la atención, procesamiento del cacao, degustación y evaluación de la satisfacción. Los procesos se agrupan en estratégicos, misionales o clave y de apoyo, de manera que todos trabajen de forma coordinada.

Tabla 16 Materiales y equipos requeridos.

Tipo de proceso	Proceso
Estratégico	Planificación y gestión
Estratégico	Marketing y promoción
Estratégico	Gestión de la calidad
Estratégico	Mejora continua
Clave / Misional	Recepción y bienvenida
	Recorrido por la plantación
	Procesamiento del cacao
	Elaboración artesanal
	Experiencia sensorial y degustación
	Despedida y venta
Apoyo	Gestión del talento humano
Apoyo	Compras y proveedores
Apoyo	Mantenimiento e infraestructura
Apoyo	Gestión financiera
Apoyo	Gestión ambiental
Apoyo	Seguridad e higiene

Elaborado por: Autores del proyecto.

e) Constitución jurídica

Para el presente proyecto se propone que Finca Aroma del Valle se constituya jurídicamente como una Sociedad por Acciones Simplificada (S.A.S.), debido a que esta figura ofrece un proceso de constitución flexible y está orientada a facilitar la formalización de nuevos emprendimientos en Ecuador.

El proceso iniciará con la reserva de la denominación y la definición del objeto social de la empresa, relacionado con la prestación de servicios agroturísticos, recorridos por la plantación de cacao, actividades de procesamiento artesanal y degustación de productos derivados del cacao. Posteriormente, se elaborará el acto o contrato constitutivo, se designará al representante legal y se presentará la documentación requerida ante la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros (SCVS). Una vez revisada e inscrita la sociedad, el emprendimiento contará con personalidad jurídica para desarrollar formalmente sus actividades. La SCVS señala que el procedimiento de constitución de una S.A.S. se realiza mediante un trámite simplificado y sin costo.

Una vez constituida la sociedad, se procederá con la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) ante el Servicio de Rentas Internas (SRI), instrumento que permite

identificar al emprendimiento como contribuyente y cumplir con las obligaciones tributarias correspondientes.

Estudios recientes sobre esta modalidad societaria destacan su importancia para facilitar la creación y formalización de empresas y proporcionar mayor flexibilidad en la gestión de los emprendimientos. (Veronica, José, & Roberto, 2023); asimismo, (Cesar & Dalton, 2024) señalan la importancia de considerar las obligaciones tributarias y no tributarias que corresponden a las S.A.S. una vez constituidas.

f) Obligaciones tributarias

El emprendimiento deberá contar con su Registro Único de Contribuyentes (RUC) y mantener actualizada la información relacionada con la actividad económica, domicilio y demás datos registrados. Asimismo, deberá emitir comprobantes de venta autorizados por el SRI por los servicios turísticos y productos derivados del cacao que comercialice. El SRI establece que quienes desarrollan actividades económicas deben inscribirse en el RUC, emitir comprobantes, llevar los registros contables correspondientes, presentar las declaraciones tributarias y pagar los impuestos dentro de los plazos establecidos.

En relación con el Impuesto al Valor Agregado (IVA), la obligación dependerá de la naturaleza y tarifa aplicable a los servicios y productos ofrecidos por el emprendimiento. El SRI establece que las sociedades que presten servicios o realicen transferencias de bienes gravados deben declarar y pagar el IVA correspondiente.

g) Patentes y licencias necesarias para el emprendimiento

Para la puesta en marcha de Finca Aroma del Valle, se plantea un proceso de formalización progresivo que permita iniciar las actividades de manera ordenada durante la fase piloto y, posteriormente, ampliar los servicios en la fase de expansión. Debido a que el proyecto contempla recorridos por la plantación de cacao, actividades demostrativas de procesamiento, elaboración artesanal y degustación, las autorizaciones deberán corresponder a las actividades que efectivamente se implementen. El Ministerio de Turismo establece mecanismos de registro para las actividades turísticas reguladas y dispone de un catastro nacional de establecimientos turísticos.

Tabla 17 Patentes y licencias según las fases del proyecto.

Fase	Trámite, patente o licencia	Finalidad dentro del proyecto
Piloto	RUC	Formalizar tributariamente el emprendimiento.
Piloto	Patente municipal	Registrar y habilitar el ejercicio de la actividad económica ante el GAD correspondiente.
Piloto	Registro de Turismo	Formalizar la actividad turística que corresponda.
Piloto	LUAF o equivalente	Autorizar anualmente el funcionamiento de la actividad turística, cuando corresponda.
Piloto	Cumplimiento de requisitos de seguridad e higiene	Garantizar condiciones adecuadas para visitantes y trabajadores.
Piloto	Credencial de guía, si corresponde	Formalizar al personal que ejerza actividades de guianza turística.
Expansión	Renovación de patente y LUAF	Mantener vigente la autorización para operar.
Expansión	Actualización del Registro de Turismo	Incorporar modificaciones o nuevas actividades cuando corresponda.
Expansión	Registros turísticos adicionales	Formalizar nuevos servicios, como alimentos y bebidas o alojamiento, si se incorporan.
Expansión	Permisos complementarios	Cumplir requisitos derivados de nuevas instalaciones o servicios.

Elaborado por: Autores del proyecto.

MARKETING ESTRATÉGICO

a. Estrategia de producto y diseño

El marketing estratégico del emprendimiento estará enfocado en crear una experiencia agroturística diferente y atractiva, basada en el cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón Pichincha. La propuesta busca que el visitante no solo conozca el cacao, sino que participe activamente en su proceso, desde el recorrido por la plantación hasta la transformación y degustación del chocolate.

La estrategia de producto se centrará en diseñar paquetes turísticos que incluyan actividades como la visita a la finca, reconocimiento de la planta y mazorca de cacao, explicación de las etapas de cosecha y poscosecha, demostración del procesamiento y degustación. Además, se incorporará una experiencia sensorial mediante aromas, sabores, texturas, colores y sonidos propios del entorno rural, haciendo que la visita sea educativa, participativa y memorable.

Como complemento, se plantea desarrollar productos derivados del cacao, como chocolate artesanal, bombones, cacao tostado y nibs, que podrán ser adquiridos por los visitantes como recuerdo de su experiencia. De igual manera, se diseñará una identidad visual propia para el emprendimiento, inspirada en el cacao, la naturaleza y la cultura productiva de Pichincha, con el propósito de fortalecer su reconocimiento y diferenciación.

En conjunto, estas estrategias permitirán posicionar el emprendimiento como una alternativa turística innovadora, que combina agricultura, naturaleza, gastronomía y cultura local, generando valor tanto para los visitantes como para los productores y la comunidad del cantón Pichincha.

b. Estrategia de precio

La estrategia de precio estará orientada a ofrecer valores accesibles y acordes con la experiencia agroturística, considerando los costos de operación, las actividades realizadas y el valor agregado del servicio. Se establecerán diferentes precios según el tipo de paquete, desde recorridos básicos hasta experiencias completas que incluyan la participación en el procesamiento y degustación del cacao.

También se aplicarán precios especiales para grupos, familias y estudiantes, así como promociones en determinadas temporadas. Los productos derivados del cacao tendrán precios adicionales. De esta manera, se busca mantener un equilibrio entre un precio atractivo para los visitantes y una rentabilidad que permita la sostenibilidad del emprendimiento y el beneficio de los productores locales.

c. Estrategias de plazas y canales de distribución

La estrategia de plaza estará enfocada en facilitar el acceso de los visitantes al emprendimiento agroturístico ubicado en el cantón Pichincha, aprovechando su entorno rural y productivo como parte de la experiencia. La atención se realizará principalmente de manera directa en la finca, donde los turistas podrán disfrutar del recorrido, conocer el cultivo y participar en las actividades relacionadas con el procesamiento del cacao.

Para ampliar el alcance del emprendimiento, se utilizarán canales digitales, como redes sociales, WhatsApp y otros medios de comunicación, para promocionar las experiencias, recibir

reservas y brindar información a los visitantes. También se podrán establecer alianzas con operadores turísticos, instituciones educativas y otros emprendimientos locales, permitiendo atraer nuevos visitantes y fortalecer la comercialización. De esta manera, se busca que el producto turístico sea fácil de conocer, reservar y adquirir, tanto para turistas locales como para visitantes de otros lugares.

d. Estrategias de promoción

Para lograr una mayor acogida del emprendimiento agroturístico, se implementarán estrategias de promoción enfocadas en dar a conocer la experiencia del cacao y despertar el interés de los visitantes. Se utilizarán principalmente redes sociales como Facebook, Instagram y TikTok, mediante fotografías, videos y contenido atractivo que muestre el cultivo, procesamiento y degustación del cacao.

También se realizarán promociones de lanzamiento, descuentos para grupos, familias y estudiantes, además de actividades especiales en fechas de mayor afluencia turística. Se buscará establecer alianzas con instituciones educativas, operadores turísticos y emprendimientos locales para ampliar la difusión.

De esta manera, la promoción permitirá posicionar el emprendimiento como una experiencia novedosa y representativa del cantón Pichincha, incentivando la visita, recomendación y fidelización de los turistas.

ANÁLISIS FINANCIERO

El análisis financiero permitirá determinar la viabilidad económica del emprendimiento agroturístico de cacao fino de aroma en el cantón Pichincha. Para su estimación se considerará una capacidad aproximada de 20 visitantes por cada guía turístico contratado, cuyos ingresos provendrán principalmente de la venta de paquetes turísticos, degustaciones y productos derivados del cacao.

Asimismo, se tomarán en cuenta la inversión inicial y los costos de operación, promoción, mantenimiento e insumos necesarios para brindar un servicio de calidad. Con estos datos se proyectarán los ingresos y egresos para determinar la rentabilidad y sostenibilidad del emprendimiento, así como su aporte a la economía local.

a. Presupuesto de Inversión

El presupuesto de inversión del emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle comprende los recursos económicos necesarios para poner en funcionamiento la propuesta y brindar una experiencia relacionada con el cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma. Para su estimación se consideran las condiciones previamente establecidas: una finca de 12 hectáreas, de las cuales 8 hectáreas corresponden al cultivo de cacao y 4 hectáreas estarán destinadas a infraestructura, senderos, áreas demostrativas y servicios complementarios, así como una capacidad inicial aproximada de 2.309 visitantes durante el primer año.

Tabla 18 Presupuesto de inversión

Rubro de inversión	Principales componentes	Valor estimado (USD)
1. Adecuación de infraestructura	Recepción, área de procesamiento, degustación, servicios sanitarios y adecuaciones generales	\$8.000
2. Senderos y áreas demostrativas	Adecuación de senderos, señalética, áreas de descanso y espacios de interpretación	\$3.000
3. Maquinaria para procesamiento	Tostadora, descascarilladora, molino, refinadora y temperadora	\$7.500
4. Equipos y mobiliario	Mesas, sillas, refrigerador, balanzas, bandejas, utensilios y equipos administrativos	\$4.000
5. Equipos de seguridad e higiene	Extintores, botiquín, implementos de protección y señalización	\$1.000
6. Constitución y permisos	Constitución jurídica, registros, patente, permisos y trámites iniciales	\$800
7. Imagen y promoción inicial	Diseño de marca, material publicitario, redes sociales y material informativo	\$1.200
8. Capital de trabajo inicial	Insumos, materia prima, limpieza, servicios básicos y gastos operativos iniciales	\$3.500
Inversión total estimada		\$29.000

Elaborado por: Autores del proyecto.

b. Presupuesto de Ingresos

El presupuesto de ingresos del emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle se establece considerando la capacidad de atención estimada para el primer año, que corresponde a 2.309 visitantes anuales. Para efectos del proyecto, se propone un precio referencial de USD 15,00 por visitante, que incluirá el recorrido por la plantación, **explicación del cultivo y**

procesamiento del cacao, experiencia de elaboración artesanal y degustación de productos derivados del cacao.

Tabla 19 Presupuesto de ingreso

Concepto	Cantidad	Precio unitario	Ingreso anual
Experiencia agroturística del cacao	2.309 visitantes	\$15,00	\$34.635,00
Total de ingresos	2.309		\$34.635,00

Elaborado por: Autores del proyecto.

c. Presupuesto de egresos

El presupuesto de egresos del emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle comprende los gastos necesarios para mantener en funcionamiento la propuesta durante el primer año. Para su estimación se consideran los 2.309 visitantes anuales proyectados y las actividades que forman parte del servicio, como la recepción, recorrido por la plantación, procesamiento artesanal, elaboración de chocolate y degustación. Los egresos se han organizado en costos de operación, mano de obra, servicios básicos, mantenimiento, promoción y otros gastos administrativos.

Tabla 20 Presupuesto de egresos

Concepto	Frecuencia	Valor mensual (USD)	Valor anual (USD)
Mano de obra	Mensual	\$1.200,00	\$14.400,00
Materia prima e insumos para degustación	Mensual	\$300,00	\$3.600,00
Materiales de limpieza e higiene	Mensual	\$100,00	\$1.200,00
Servicios básicos (agua, energía eléctrica, internet)	Mensual	\$120,00	\$1.440,00
Mantenimiento de instalaciones y equipos	Mensual	\$100,00	\$1.200,00
Publicidad y promoción	Mensual	\$80,00	\$960,00
Material informativo y papelería	Mensual	\$50,00	\$600,00
Transporte y movilización	Mensual	\$100,00	\$1.200,00
Gastos administrativos	Mensual	\$80,00	\$960,00
Imprevistos	Mensual	\$100,00	\$1.200,00
Total		\$2.230,00	\$26.760,00

Elaborado por: Autores del proyecto

d. Presupuesto del capital de trabajo

El capital de trabajo corresponde a los recursos económicos que necesita el emprendimiento Finca Aroma del Valle para iniciar y mantener sus operaciones durante el período en que todavía no se generan ingresos suficientes para cubrir completamente los gastos. Para este proyecto se consideran los gastos necesarios para atender a los visitantes, mantener las instalaciones y desarrollar las actividades de procesamiento, elaboración y degustación del cacao. Tomando como referencia la proyección de 2.309 visitantes durante el primer año, se plantea disponer de un capital de trabajo equivalente a tres meses de operación, lo que permitirá contar con un respaldo financiero durante la etapa inicial.

Tabla 21 Presupuesto de capital de trabajo.

Concepto	Gasto mensual (USD)	3 meses (USD)
Mano de obra	\$1.200,00	\$3.600,00
Materia prima e insumos para degustación	\$300,00	\$900,00
Materiales de limpieza e higiene	\$100,00	\$300,00
Servicios básicos	\$120,00	\$360,00
Mantenimiento de instalaciones y equipos	\$100,00	\$300,00
Publicidad y promoción	\$80,00	\$240,00
Material informativo y papelería	\$50,00	\$150,00
Transporte y movilización	\$100,00	\$300,00
Gastos administrativos	\$80,00	\$240,00
Imprevistos	\$100,00	\$300,00
Total	\$2.230,00	\$6.690,00

Elaborado por: Autores del proyecto

e. Estructura de la Inversión

Para la puesta en marcha del emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle, se considera una inversión inicial estimada de USD 35.690, correspondiente a la inversión fija, gastos de constitución y capital de trabajo establecidos previamente. Para financiar esta inversión, el propietario aportará USD 5.000 de recursos propios, mientras que el valor restante será cubierto mediante un crédito bancario, considerando una tasa de interés referencial del 18 % anual.

Tabla 22 Estructura de inversión y de financiamiento

Fuente de financiamiento	Valor (USD)	Porcentaje
Capital propio	\$5.000,00	14,01 %
Crédito bancario	\$30.690,00	85,99 %
Total inversión	\$35.690,00	100 %

Elaborado por: Autores del proyecto

f. Estados financieros

Para evaluar la situación económica del emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle, se pueden presentar los principales estados financieros proyectados tomando como base los datos establecidos anteriormente: inversión inicial de USD 35.690, aporte propio de USD 5.000, crédito bancario de USD 30.690 al 18 % anual, ingresos estimados de USD 34.635 anuales y egresos operativos de USD 26.760 anuales.

I. Estado de resultado integral

Para el emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle, se presenta el Estado de Resultado Integral proyectado para los primeros cinco años de operación. Para mantener coherencia con los cálculos anteriores, se toma como base un ingreso de USD 34.635 en el primer año, correspondiente a 2.309 visitantes a un precio referencial de USD 15 por persona. Se considera un crecimiento anual del 5 % en los ingresos y de los egresos operativos, debido al incremento esperado de visitantes, costos de insumos y gastos de funcionamiento.

Tabla 23 Estado de resultado integral

Concepto	Año 1 (USD)	Año 2 (USD)	Año 3 (USD)	Año 4 (USD)	Año 5 (USD)
Ingresos por servicios	34.635,00	36.366,75	38.185,09	40.094,34	42.099,06
(-) Costos y gastos operativos	26.760,00	28.098,00	29.502,90	30.978,05	32.526,95
Utilidad operativa	7.875,00	8.268,75	8.682,19	9.116,29	9.572,11
(-) Gastos financieros*	5.524,20	5.524,20	5.524,20	5.524,20	5.524,20
Utilidad antes de impuestos	2.350,80	2.744,55	3.157,99	3.592,09	4.047,91

Elaborado por: Autores del proyecto

I.I. Estado de situación de situación general

Para el emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle, el Estado de Situación Financiera proyectado permite visualizar la evolución de los activos, pasivos y patrimonio durante los primeros cinco años de funcionamiento. Para mantener coherencia con los cálculos anteriores, se toma como inversión inicial USD 35.690, financiada mediante USD 5.000 de capital propio y un crédito bancario de USD 30.690. La proyección considera el crecimiento de los resultados obtenidos por el emprendimiento y una disminución progresiva del pasivo conforme se amortiza el crédito.

Tabla 24 Estado de situación general

Concepto	Año 1 (USD)	Año 2 (USD)	Año 3 (USD)	Año 4 (USD)	Año 5 (USD)
ACTIVOS					
Activos fijos netos	28.200,00	25.380,00	22.560,00	19.740,00	16.920,00
Capital de trabajo / efectivo	6.690,00	9.040,80	12.198,79	15.790,88	19.838,79
Total activos	34.890,00	34.420,80	34.758,79	35.530,88	36.758,79
PASIVOS					
Crédito bancario pendiente	30.690,00	24.552,00	18.414,00	12.276,00	6.138,00
Total pasivos	30.690,00	24.552,00	18.414,00	12.276,00	6.138,00
PATRIMONIO					
Capital aportado	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00
Resultados acumulados	-800,00	4.868,80	11.344,79	18.254,88	25.620,79
Total patrimonio	4.200,00	9.868,80	16.344,79	23.254,88	30.620,79
Total pasivo + patrimonio	34.890,00	34.420,80	34.758,79	35.530,88	36.758,79

Elaborado por: Autores del proyecto

I.I.I. Estado de flujo de efectivo

Para el emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle, el Estado de Flujo de Efectivo permite conocer los ingresos y egresos de efectivo que se generarían durante los primeros cinco años de funcionamiento. Para esta proyección se toman como referencia los ingresos y gastos establecidos anteriormente, considerando un crecimiento anual del 5 % y el financiamiento inicial mediante un crédito bancario de USD 30.690 al 18 % anual.

Tabla 25 Estado de flujo de activo

Concepto	Año 1 (USD)	Año 2 (USD)	Año 3 (USD)	Año 4 (USD)	Año 5 (USD)
Ingresos por servicios	34.635,00	36.366,75	38.185,09	40.094,34	42.099,06
(-) Egresos operativos	26.760,00	28.098,00	29.502,90	30.978,05	32.526,95
Flujo operativo	7.875,00	8.268,75	8.682,19	9.116,29	9.572,11
(-) Intereses del crédito*	5.524,20	5.524,20	5.524,20	5.524,20	5.524,20
Flujo neto de efectivo	2.350,80	2.744,55	3.157,99	3.592,09	4.047,91
Saldo acumulado	2.350,80	5.095,35	8.253,34	11.845,43	15.893,34

Elaborado por: Autores del proyecto

c.. Costo de oportunidad

El costo de oportunidad del emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle representa el beneficio que se podría obtener al destinar los recursos disponibles a una alternativa diferente en lugar de invertirlos en el proyecto. En este caso, el propietario dispone de USD 5.000 de capital propio, por lo que la decisión de invertir este dinero en la implementación del emprendimiento implica renunciar al rendimiento que podría obtenerse mediante otra alternativa de inversión, como una cuenta de ahorro, depósito a plazo o actividad productiva.

Tabla 26 Costo de oportunidad

Concepto	Valor
Capital propio disponible	\$5.000,00
Tasa de oportunidad estimada	10 %
Costo de oportunidad anual	\$500,00

Elaborado por: Autores del proyecto

d. Evaluación financiera

La evaluación financiera del emprendimiento agroturístico Finca Aroma del Valle permite determinar si la inversión propuesta tiene capacidad para generar beneficios y recuperar los recursos destinados a su puesta en marcha. Para este análisis se consideran los datos establecidos

anteriormente: una inversión inicial de USD 35.690, de la cual USD 5.000 corresponden a recursos propios y USD 30.690 a financiamiento bancario, con una tasa de interés del 18 % anual. Asimismo, se toma como referencia un ingreso de USD 34.635 en el primer año, con un crecimiento proyectado del 5 % anual.

Para determinar la conveniencia económica del proyecto se utilizarán indicadores como el Valor Actual Neto (VAN), la Tasa Interna de Retorno (TIR), la relación beneficio/costo y el período de recuperación de la inversión.

Tabla 27 Evaluación financiera

Indicador	Resultado esperado	Criterio de decisión
Inversión inicial	\$35.690,00	Recursos requeridos para iniciar
Capital propio	\$5.000,00	14,01 % de la inversión
Crédito bancario	\$30.690,00	85,99 % de la inversión
Tasa del crédito	18 %	Costo del financiamiento
Ingresos Año 1	\$34.635,00	Ingreso proyectado
Egresos Año 1	\$26.760,00	Gastos operativos
Flujo operativo Año 1	\$7.875,00	Capacidad de generación de recursos
Costo de oportunidad referencial	10 %	Rendimiento alternativo
VAN	Por calcular	Debe ser > 0
TIR	Por calcular	Debe ser > TMAR
Relación beneficio/costo	Por calcular	Debe ser > 1
Periodo de recuperación	Por calcular	Menor período = mejor

Elaborado por: Autores del proyecto

e. Periodo de recuperación de la inversión.

El período de recuperación de la inversión (PRI) permite determinar el tiempo aproximado que necesitará el emprendimiento Finca Aroma del Valle para recuperar los recursos destinados a su puesta en marcha. Para este proyecto se considera una inversión inicial de USD 35.690 y los flujos operativos proyectados para los primeros cinco años.

Tomando como referencia los flujos operativos calculados anteriormente, se obtiene lo siguiente:

Tabla 28 Periodo de recuperación de la inversión

Año	Flujo de efectivo operativo (USD)	Flujo acumulado (USD)	Inversión pendiente (USD)
Inversión inicial	—	—	35.690,00
Año 1	7.875,00	7.875,00	27.815,00
Año 2	8.268,75	16.143,75	19.546,25
Año 3	8.682,19	24.825,94	10.864,06
Año 4	9.116,29	33.942,23	1.747,77
Año 5	9.572,11	43.514,34	—

Elaborado por: Autores del proyecto

f. Punto de equilibrio anual

El punto de equilibrio permite determinar el número mínimo de visitantes que debe atender Finca Aroma del Valle para cubrir sus costos, es decir, el nivel de ventas en el que los ingresos son iguales a los egresos y no se genera ni pérdida ni ganancia.

Para el cálculo se toma como referencia el precio de USD 15,00 por visitante y los egresos anuales estimados de USD 26.760. Como en el presupuesto anterior no se separaron los costos fijos de los variables, para efectos académicos se considera inicialmente que los USD 26.760 corresponden a costos fijos anuales.

Tabla 29 Punto de equilibrio anual

Concepto	Valor
Costos fijos anuales	\$26.760,00
Precio por visitante	\$15,00
Punto de equilibrio anual	1.784 visitantes
Ingreso en el punto de equilibrio	\$26.760,00
Visitantes proyectados Año 1	2.309
Margen sobre el punto de equilibrio	525 visitantes

Elaborado por: Autores del proyecto

CONCLUSIONES

El análisis de la oferta y la demanda permitió conocer que el emprendimiento agroturístico basado en el cacao fino de aroma tiene buenas posibilidades de aceptación. Existe interés por vivir experiencias relacionadas con la agricultura, la naturaleza y la gastronomía, lo que representa una oportunidad para aprovechar los recursos que posee el cantón Pichincha y ofrecer una alternativa turística diferente.

El diseño de la propuesta técnica permitió plantear una experiencia agroturística atractiva y participativa, en la que los visitantes podrán conocer de cerca el cultivo, procesamiento y degustación del cacao fino de aroma. Las actividades sensoriales harán que el recorrido sea más dinámico y permitan al visitante aprender y disfrutar del proceso de una manera práctica, fortaleciendo la identidad cacaotera del cantón.

El análisis económico y financiero permitió conocer los principales recursos necesarios para poner en marcha el emprendimiento, considerando la inversión, los costos y los ingresos esperados.

En general, el emprendimiento representa una oportunidad para dar mayor valor al cacao fino de aroma, generando nuevas alternativas de ingresos para los productores y aportando al desarrollo turístico del cantón Pichincha. La unión de agricultura, turismo, gastronomía y cultura permitirá ofrecer una experiencia que beneficie tanto a los visitantes como a la comunidad local.

RECOMENDACIONES

Se recomienda fortalecer la promoción del emprendimiento a través de redes sociales, medios digitales y alianzas con instituciones educativas, operadores turísticos y emprendimientos locales, para dar a conocer la experiencia y atraer un mayor número de visitantes.

Es importante mantener y mejorar la experiencia sensorial, incorporando actividades en las que los visitantes puedan participar directamente en el cultivo, cosecha, procesamiento y degustación del cacao, haciendo que cada recorrido sea interesante, educativo y agradable.

Se recomienda llevar un control adecuado de los ingresos, gastos y costos, con revisiones periódicas que permitan conocer el comportamiento económico del emprendimiento y tomar decisiones que contribuyan a mantener su rentabilidad y sostenibilidad.

Se debe involucrar a los productores y habitantes de la comunidad, aprovechando sus conocimientos, productos y experiencias relacionadas con el cacao. Esto permitirá que los beneficios del emprendimiento se distribuyan en el territorio y se fortalezca la actividad productiva local.

Finalmente, se recomienda ampliar progresivamente la oferta turística, incorporando nuevos productos derivados del cacao, recuerdos y actividades complementarias. Esto permitirá enriquecer la experiencia del visitante, generar mayores ingresos y fortalecer la identidad del emprendimiento como una propuesta representativa del cantón Pichincha.

Referencias

- Angel, F., Cristhian, N., & Karla, A. (2024). Turismo y paisaje cultural: Percepciones desde las asociaciones productoras de cacao en Ecuador. *Investigación y negocios*, 67-77. doi:<https://doi.org/10.38147/invneg.v17i29.272>
- Angel, F., Karla, A., & Cristhian, N. (2024). Turismo y paisaje cultural: percepciones desde las asociaciones productoras de cacao en Ecuador. *Revista investigación y negocios*, 17. doi:<https://doi.org/10.38147/invneg.v17i29.272>
- Blanca, M., AMaribel, M., María, G., & Flerida, M. (17 de Diciembre de 2021). Estrategias de mercadeo para el posicionamiento de productos agroturísticos en la provincia de Manabí, Ecuador. *Sosquua*, 3, 29 - 46. doi: <https://doi.org/10.52948/sosquua.v3i2.519>
- Carreño, M., Torres, J., & Gomez, D. (2024). La recolección de la información en investigaciones cuantitativas. En *Los diseños estructurados y la investigación cuantitativa: aportes para su enseñanza desde el trabajo social*. Obtenido de <https://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/169103>
- Cesar, P., & Dalton, G. (30 de Junio de 2024). Obligaciones tributarias y no tributarias de las Sociedades por Acciones Simplificadas “S.A.S”, con la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros; entre otros Entes. *X-pendientes economicos*, 8. Obtenido de https://ojs.supercias.gob.ec/index.php/X-pendientes_Economicos/article/view/171/129
- Chiriboga, C. E. (30 de noviembre de 2022). Enfoque del proceso de una experiencia turística en memorable. *INNOVA Research Journal*, 7, 104 - 124. doi:<https://doi.org/10.33890/innova.v7.n3.2.2022.2180>
- Diego, S., & Daniel, E. (2022). Análisis de competitividad del destino turístico y el desarrollo de las rutas del cacao ecuatoriano. *Turismo y Patrimonio*, 95 - 112. doi:<https://doi.org/10.24265/turpatrim.2022.n18.05>
- Diego, S., & Daniela, E. (2022). Análisis de competitividad del destino turístico y el desarrollo de las rutas del cacao ecuatoriano. *Turismo y Patrimonio. Revista Turismo y Patrimonio*. doi:<https://doi.org/10.24265/turpatrim.2022.n18.05>

- Felix, M., Angel, G., Nelson, G., Angel, C., & Cedeño, W. (2021). El cacao, de recurso agrario a potencial turístico cultural. Motivaciones de sus productores en la zona centro norte de Manabí, Ecuador. *Turismo y Patrimonio*, 17(61 - 78). doi:<https://doi.org/10.24265/turpatrim.2021.n17.04>
- INEC. (2022). *Metodología del diseño muestral: Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo*. Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/EMPLEO/2022/Marzo-2022/202203_Dise%C3%B1o%20Muestral%20ENEMDU.pdf
- Letty, G., Wilson, M., & Alex, D. (2022). La cadena de comercialización del cacao fino de aroma, cantón Pichincha, Ecuador. *ECA sinergia*, 13, 86-95. doi:<https://doi.org/10.33936/ecasinergia.v13i3.4689>
- Letty, G., Wilson, M., & Alex, D. (2022). La cadena de comercialización del cacao fino de aroma, cantón Pichincha, Ecuador. *ECA Sinergia*, 13, 86 - 95. doi:<https://doi.org/10.33936/ecasinergia.v13i3.4689>
- Veronica, N., José, R., & Roberto, O. (05 de junio de 2023). Análisis del crecimiento del número de constituciones, beneficios y limitaciones de las Sociedades por Acciones Simplificadas "S.A.S". *X-Pendientes economicos*, 7, 27 - 40. Obtenido de https://ojs.supercias.gob.ec/index.php/X-pendientes_Economicos/article/view/140/116

Anexos

Anexo A. Fotos



Anexo B. Informe de Resultados de la Encuesta Aplicada a Consumidores Potenciales.



CAMPUS PICHINCHA Licenciatura en Agronegocios

Tema: Diseño de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma en el cantón pichincha.

Preguntas

1. ¿Conoce usted el cacao fino de aroma ecuatoriano?

☐ Sí

☐ No

2. ¿Le interesaría visitar una finca donde pueda conocer el cultivo y procesamiento del cacao?

☐ Sí

☐ No

3. ¿Qué actividad le gustaría realizar durante la visita?

☐ Recorrido por la plantación

☐ Elaboración de chocolate artesanal

☐ Degustación de productos de cacao

☐ Ninguna de las anteriores

4. ¿Considera que el turismo relacionado con el cacao puede contribuir al desarrollo económico de la comunidad?

☐ Sí

☐ No

☐ Tal vez

5. ¿Estaría dispuesto(a) a pagar por una experiencia agroturística relacionada con el cacao?

☐ Sí

☐ No

6. ¿Qué aspecto considera más atractivo de una experiencia sensorial del cacao?

☐ Aroma

☐ Sabor

☐ Proceso de elaboración

☐ Paisaje y naturaleza

7. ¿Considera usted que la implementación de un emprendimiento agroturístico basado en la experiencia sensorial del cultivo y procesamiento del cacao fino de aroma contribuiría a promover el turismo en el cantón Pichincha?

☐ Sí

☐ No

☐ Tal vez

8. ¿Con qué frecuencia visitaría un emprendimiento agroturístico como este?

☐ Una vez al año

☐ Varias veces al año

☐ Solo por una ocasión

☐ No lo visitaría

9. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan interesado(a) estaría en visitar este emprendimiento agroturístico?

☐ 1. Muy poco interesado

☐ 2. Poco interesado

☐ 3. Neutral

☐ 4. Interesado

☐ 5. Muy interesado

10. ¿Recomendaría esta experiencia a familiares o amigos?

☐ Sí

☐ No