Journal of Multidisciplinary Novel Journeys & Explorations

ISSN: 3091-1990

Vol. 4 Núm. 1 (2026)

EDITORIAL JOGB

JMNJE V4. N1. 160

Potencial del cacao de origen ecuatoriano para el desarrollo de experiencias de turismo gastronómico en Guayaquil, Ecuador

Potential of ecuadorian origin cacao for the development of gastronomic tourism experiences in Guayaquil, Ecuador

Autores:

Freddy Leonardo Garaicoa Fuentes
Universidad Estatal de Milagro, Milagro, Ecuador
fgaraicoaf@unemi.edu.ec
https://orcid.org/0000-0003-0608-0411

Elizabeth Vanessa Arrieta Garzón
Universidad Estatal de Milagro, Milagro, Ecuador
earrietag@unemi.edu.ec
https://orcid.org/0009-0004-9988-1641

Maryanling Bethsabet Baquerizo Arévalo
Universidad Estatal de Milagro, Milagro, Ecuador
mbaquerizoa2@unemi.edu.ec
https://orcid.org/0009-0004-0941-4223

Grace Guissella Shingre Chamba
Universidad Estatal de Milagro, Milagro, Ecuador
gshingrec@unemi.edu.ec
https://orcid.org/0009-0007-4929-685X

Scarleth Maybelin Vera Baidal
Universidad Estatal de Milagro, Milagro, Ecuador
sverab11@unemi.edu.ec
https://orcid.org/0009-0003-9000-7993

Leonardo David Armendáriz Caicedo
Universidad Estatal de Milagro, Milagro, Ecuador
larmendarizc@unemi.edu.ec
https://orcid.org/0009-0002-1439-5165

Autor de correspondencia: *Freddy Leonardo Garaicoa Fuentes*, fgaraicoaf@unemi.edu.ec

Enviado: 10-09-2026 **Revisado:** 28-09-2026
Aceptado: 14-10-2026 **Publicado:** 15-10-2026

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

ISSN: 3091-1990

Vol. 4 Núm. 1 (2026)

Cómo citar este artículo:
Garaicoa Fuentes, F. L., Arrieta Garzón, E. V., Baquerizo Arévalo, M. B., Shingre Chamba, G. G., Vera Baidal, S. M., & Armendáriz Caicedo, L. D. (2026). Potencial del cacao de origen ecuatoriano para el desarrollo de experiencias de turismo gastronómico en Guayaquil, Ecuador. *Journal of Multidisciplinary Novel Journeys & Explorations*, *4*(1), 1-21. https://doi.org/10.63688/941fcz48

© 2026; Los autores. Este es un artículo en acceso abierto, distribuido bajo los términos de una licencia Creative Commons (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0) que permite el uso, distribución y reproducción en cualquier medio, siempre que la obra original sea correctamente citada.

ISSN: 3091-1990

Vol. 4 Núm. 1 (2026)

RESUMEN

El cacao de origen ecuatoriano constituye un recurso agroalimentario y cultural que puede vincularse con experiencias de turismo gastronómico. El objetivo de esta investigación fue analizar el potencial del cacao de origen ecuatoriano para el desarrollo de experiencias de turismo gastronómico en Guayaquil. Se desarrolló un estudio cualitativo, de alcance exploratorio-descriptivo y diseño no experimental, mediante revisión documental y análisis de contenido de artículos científicos, documentos institucionales y fuentes oficiales relacionadas con cacao, turismo gastronómico, experiencias turísticas y desarrollo territorial. La información se organizó mediante una matriz documental y se examinó considerando recursos y experiencias, actores, condiciones territoriales y oportunidades de articulación. Los resultados permitieron identificar espacios de interpretación, actividades gastronómicas, degustaciones, recorridos y propuestas relacionadas con la transformación del cacao, además de actores públicos, culturales, productivos, gastronómicos y turísticos. Estos hallazgos fueron organizados en cuatro dimensiones: cultural-patrimonial, gastronómica, experiencial y territorial. Se concluye que existe una base documental para interpretar el cacao como recurso susceptible de articulación con experiencias de turismo gastronómico en Guayaquil; sin embargo, su validación como producto turístico requiere estudios empíricos sobre demanda, satisfacción, viabilidad económica y coordinación efectiva entre actores.

Palabras clave: cacao; turismo gastronómico; experiencia turística; Guayaquil; Ecuador.

ABSTRACT

Ecuadorian-origin cacao represents an agricultural and cultural resource that can be linked to gastronomic tourism experiences. This study aimed to analyze the potential of Ecuadorian-origin cacao for the development of gastronomic tourism experiences in Guayaquil. A qualitative, exploratory-descriptive study with a non-experimental design was conducted through documentary review and content analysis of scientific articles, institutional documents, and official sources related to cacao, gastronomic tourism, tourism experiences, and territorial development. Information was organized through a documentary matrix and examined according to resources and experiences, stakeholders, territorial conditions, and opportunities for articulation. The findings identified interpretation spaces, gastronomic activities, tastings, thematic routes, and initiatives related to cacao transformation, as well as public, cultural, productive, gastronomic, and tourism stakeholders. These findings were organized into four dimensions: cultural-heritage, gastronomic, experiential, and territorial. The study concludes that the available documentary evidence supports interpreting cacao as a resource that can potentially be articulated with gastronomic tourism experiences in Guayaquil. However, empirical research is required to validate demand, visitor satisfaction, economic feasibility, and effective stakeholder coordination.

Keywords: cacao; gastronomic tourism; tourism experience; Guayaquil; Ecuador.

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

ISSN: 3091-1990

Vol. 4 Núm. 1 (2026)

1. INTRODUCCIÓN

El cacao de origen ecuatoriano constituye un recurso agroalimentario asociado con procesos históricos, culturales, productivos y gastronómicos que pueden adquirir valor turístico cuando se integran en experiencias de interpretación, consumo y participación. En el ámbito del turismo gastronómico, los alimentos no representan únicamente objetos de consumo, sino también medios para establecer relaciones con la identidad, el territorio, la cultura y las prácticas locales. La literatura especializada ha mostrado una evolución del turismo gastronómico hacia experiencias en las que adquieren importancia la interacción, la participación, la construcción de significados y la relación entre gastronomía y destino (Mora-Gómez et al., 2021; Park & Widyanta, 2022; Yong et al., 2022).

La relación entre gastronomía y turismo ha adquirido relevancia dentro de los estudios sobre desarrollo de destinos debido a que las prácticas alimentarias pueden contribuir a diferenciar territorios y generar experiencias asociadas con productos, conocimientos y tradiciones locales. Mora-Gómez et al. (2021) analizaron las experiencias gastronómicas como un elemento relevante para el desarrollo de destinos turísticos, mientras que Yong et al. (2022), mediante una revisión sistemática de la literatura sobre turismo gastronómico, evidenciaron la amplitud de enfoques utilizados para estudiar la relación entre alimentos, experiencias, destinos y comportamiento turístico. Desde esta perspectiva, el valor turístico de un alimento no depende exclusivamente de sus características como producto, sino también de las posibilidades de interpretación, interacción y participación que pueden construirse alrededor de él. En Ecuador, Rodríguez et al. (2025) identificaron estrategias para valorizar la cocina patrimonial en el turismo, lo que respalda considerar las conexiones entre identidad alimentaria y experiencia cultural.

El cacao presenta características que permiten analizar esta relación desde una perspectiva particular. Además de su importancia productiva, constituye un elemento asociado con la historia, la cultura y la identidad alimentaria ecuatoriana. Félix Mendoza et al. (2021) analizaron el cacao como recurso agrario susceptible de valorización turística cultural en la zona centro-norte de Manabí, Ecuador, y evidenciaron la relación entre las características del recurso productivo y sus posibilidades de aprovechamiento turístico. Este antecedente

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

ISSN: 3091-1990
Vol. 4 Núm. 1 (2026)

permite reconocer la existencia de vínculos entre producción cacaotera, cultura y turismo, aunque sus resultados corresponden a un contexto territorial diferente al de Guayaquil.

En el ámbito de las rutas del cacao, Salazar Duque y Espinoza Muñoz (2022) analizaron la competitividad del destino turístico y el desarrollo de las rutas del cacao ecuatoriano, destacando la importancia de factores relacionados con organización y gestión. Estos resultados permiten comprender que la transformación de un recurso productivo en una propuesta turística requiere considerar múltiples componentes y actores. Sin embargo, la existencia de rutas o experiencias en otros territorios no implica que las mismas condiciones estén presentes en Guayaquil, por lo que resulta necesario analizar específicamente el contexto urbano seleccionado.

La relación entre cacao, chocolate y experiencia turística también ha sido estudiada en otros contextos latinoamericanos. Andrade-Matos et al. (2021) analizaron el proceso de reposicionamiento turístico de Ilhéus mediante experiencias relacionadas con cacao y chocolate, mostrando la posibilidad de relacionar un recurso productivo con propuestas turísticas de carácter experiencial. Este antecedente aporta un referente para comprender cómo un producto agroalimentario puede adquirir nuevas funciones dentro de la actividad turística mediante procesos de interpretación, consumo y experiencia. No obstante, sus resultados corresponden a las condiciones particulares de Ilhéus y no deben trasladarse directamente al contexto ecuatoriano.

La dimensión experiencial constituye otro elemento relevante para el análisis. Park y Widyanta (2022) plantearon la importancia de la interacción y la experiencia dentro del turismo gastronómico, mientras que Anton Martin et al. (2021) analizaron la relación entre experiencias culinarias e intenciones de los turistas. Estos estudios permiten interpretar que una experiencia gastronómica puede superar el consumo de un alimento y convertirse en una actividad en la que intervienen conocimiento, interacción, participación y construcción de significados.

Desde esta perspectiva, el cacao puede ser estudiado como un recurso capaz de conectar diferentes componentes del turismo gastronómico: productos derivados, degustaciones, transformación, historia, patrimonio, conocimiento y actividades participativas. Sin embargo, la existencia de estos elementos no demuestra por sí misma la consolidación de un producto turístico, la existencia de una demanda específica o la viabilidad

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

ISSN: 3091-1990
Vol. 4 Núm. 1 (2026)

económica de una propuesta. Por ello, resulta necesario distinguir entre la identificación documental de recursos y la comprobación empírica de su comportamiento turístico.

En Guayaquil, la relación entre gastronomía y turismo constituye un antecedente territorial relevante. Orden Mejía et al. (2017) analizaron el perfil y las preferencias de visitantes en establecimientos gastronómicos vinculados con las denominadas “Las Huecas” de la ciudad, aportando evidencia sobre la relación entre gastronomía y actividad turística en el contexto urbano. Sin embargo, este estudio no se concentró específicamente en el cacao como recurso turístico. Torres Cabezas (2022) identificó desafíos de la gestión pública del turismo gastronómico en Ecuador, relevantes al examinar la articulación institucional de experiencias en una ciudad concreta.

La evidencia institucional disponible permite reconocer que existen en Guayaquil espacios y actividades vinculados con el cacao. Guayaquil Turismo presenta una Ruta Gourmet que incorpora Calle Panamá, el Museo del Cacao, degustación de chocolate artesanal y gastronomía local (Guayaquil Turismo, s. f.). La Alcaldía de Guayaquil también documenta actividades turísticas, culturales y educativas vinculadas con el Museo Nacional del Cacao y su articulación con ANECACAO (Alcaldía de Guayaquil, 2026). Estos antecedentes institucionales permiten contextualizar la presencia actual del cacao dentro de la oferta cultural y gastronómica de la ciudad.

Por tanto, el problema de investigación no se plantea desde la inexistencia de recursos o actividades relacionadas con cacao en la ciudad. La documentación disponible evidencia su presencia. El problema se relaciona con la necesidad de analizar cómo estos elementos pueden ser interpretados y articulados dentro de experiencias de turismo gastronómico, considerando sus dimensiones culturales, gastronómicas, experienciales y territoriales.

La relevancia de esta investigación se encuentra en la posibilidad de integrar en una misma lectura elementos que frecuentemente son estudiados de manera separada: patrimonio alimentario, cacao, gastronomía, experiencias turísticas y territorio. El análisis documental permite reconocer recursos y actores, identificar oportunidades de articulación y establecer los aspectos que requieren posteriormente validación mediante investigación primaria. Campos Quezada y Castillo Ortiz (2024) distinguen dimensiones socioculturales, ambientales y territoriales de la sostenibilidad gastronómica; estas dimensiones orientan el análisis, sin sustituir una evaluación empírica de Guayaquil.

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

ISSN: 3091-1990

Vol. 4 Núm. 1 (2026)

El marco conceptual del estudio se sustenta en una perspectiva de turismo gastronómico experiencial, en la cual el alimento puede funcionar como elemento de conexión entre visitante, cultura y territorio. Desde esta perspectiva, la experiencia turística no se limita al consumo del producto, sino que puede incorporar interpretación, participación, aprendizaje y contacto con prácticas asociadas al alimento.

El aporte específico de esta investigación consiste en organizar la evidencia documental disponible para Guayaquil mediante cuatro dimensiones analíticas —cultural-patrimonial, gastronómica, experiencial y territorial— y delimitar qué aspectos pueden sostenerse documentalmente y cuáles requieren validación empírica. Estas dimensiones no constituyen un índice cuantitativo de potencial turístico, sino una estructura interpretativa para analizar la articulación posible entre cacao y turismo gastronómico.

En este marco, la pregunta de investigación fue: **¿qué potencial presenta el cacao de origen ecuatoriano para el desarrollo de experiencias de turismo gastronómico en Guayaquil?** El objetivo general fue **analizar el potencial del cacao de origen ecuatoriano para el desarrollo de experiencias de turismo gastronómico en Guayaquil**. Como objetivos específicos se plantearon: identificar documentalmente los productos, establecimientos y actividades vinculados con el cacao que presentan posibilidades de articulación con la oferta turística de Guayaquil; identificar y caracterizar documentalmente los principales actores relacionados con el cacao y el turismo gastronómico en Guayaquil; determinar las condiciones y oportunidades documentadas para el desarrollo de experiencias de turismo gastronómico vinculadas con el cacao; y proponer orientaciones preliminares para la articulación turística y gastronómica de los recursos relacionados con el cacao identificados en Guayaquil.

2. METODOLOGÍA

La investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, con alcance exploratorio-descriptivo y diseño no experimental. El propósito fue analizar documentalmente el potencial del cacao de origen ecuatoriano para el desarrollo de experiencias de turismo gastronómico en Guayaquil, sin manipulación de variables ni intervención sobre el fenómeno estudiado.

El estudio se delimitó territorialmente a la ciudad de Guayaquil, Ecuador. Debido a su carácter documental, no se trabajó con una población humana ni con una muestra de

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

ISSN: 3091-1990
Vol. 4 Núm. 1 (2026)

participantes. La unidad de análisis estuvo constituida por el corpus documental relacionado con cacao, turismo gastronómico, experiencias turísticas, patrimonio alimentario y desarrollo turístico territorial.

El corpus documental estuvo conformado por artículos científicos, documentos institucionales y fuentes oficiales relacionadas directamente con el fenómeno estudiado. Se priorizaron publicaciones científicas para sustentar conceptos y antecedentes, mientras que las fuentes institucionales y oficiales fueron utilizadas principalmente para identificar recursos, actividades y propuestas documentadas en el territorio.

Como criterios de inclusión se consideraron documentos relacionados directamente con cacao, turismo gastronómico, experiencias turísticas, patrimonio alimentario, rutas del cacao, gastronomía o desarrollo turístico territorial; fuentes cuya procedencia pudiera verificarse mediante DOI, revista científica, repositorio institucional o sitio oficial; y documentos cuyo contenido aportara información pertinente para responder la pregunta de investigación.

Como criterios de exclusión se consideraron documentos duplicados, fuentes sin trazabilidad verificable, contenidos sin relación sustantiva con el fenómeno estudiado y materiales exclusivamente promocionales cuando no aportaran información útil para el análisis.

La técnica principal de recopilación de información fue la revisión documental, complementada con análisis de contenido. Como instrumento se utilizó una matriz documental destinada a organizar sistemáticamente la información de cada fuente. La matriz consideró autor, año, territorio, objetivo, metodología, principales hallazgos, relación con el cacao, relación con el turismo gastronómico y aporte al estudio.

El procedimiento comprendió cuatro etapas: identificación de fuentes pertinentes; depuración y selección documental; extracción y categorización de información; y análisis comparativo e interpretativo de los hallazgos.

Para el análisis se establecieron categorías relacionadas con recursos y experiencias, actores y articulación, condiciones territoriales y oportunidades de desarrollo turístico. Posteriormente, estos elementos fueron organizados en cuatro dimensiones interpretativas: cultural-patrimonial, gastronómica, experiencial y territorial.

La información procedente de artículos científicos se utilizó para establecer antecedentes y relaciones conceptuales, mientras que los documentos institucionales y fuentes oficiales se analizaron como evidencia documental sobre recursos y actividades existentes.

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

ISSN: 3091-1990
Vol. 4 Núm. 1 (2026)

Esta diferenciación permitió evitar que información administrativa o promocional fuera interpretada como evidencia científica.

La verificación de las fuentes se realizó mediante DOI, páginas oficiales, repositorios institucionales u otros mecanismos de trazabilidad disponibles. La interpretación se limitó a la información efectivamente identificada en el corpus documental.

Desde el punto de vista ético, el estudio no involucró interacción directa con participantes, entrevistas, encuestas, observación de personas ni recopilación de datos personales. El análisis se desarrolló exclusivamente a partir de fuentes secundarias y documentos disponibles, manteniendo la atribución correspondiente.

La principal limitación metodológica deriva del carácter documental de la investigación. El estudio no permite determinar directamente la demanda de visitantes, satisfacción, intención de retorno, disposición a pagar, factibilidad económica, rentabilidad, calidad de las experiencias ni nivel efectivo de coordinación entre actores.

3. RESULTADOS

El análisis documental permitió identificar recursos, actividades, actores y condiciones relacionados con el cacao de origen ecuatoriano y su posible integración en experiencias de turismo gastronómico en Guayaquil. Los hallazgos se organizaron en cuatro dimensiones analíticas: cultural-patrimonial, gastronómica, experiencial y territorial. Estas dimensiones fueron construidas a partir de la interpretación del corpus documental y no representan un índice cuantitativo de potencial turístico.

Recursos y experiencias vinculadas con el cacao

La evidencia institucional permite identificar en Guayaquil espacios y actividades vinculados con cacao y gastronomía. Guayaquil Turismo presenta una Ruta Gourmet que integra Calle Panamá, el Museo del Cacao, degustación de chocolate artesanal y gastronomía local (Guayaquil Turismo, s. f.). La Alcaldía de Guayaquil también documenta actividades turísticas, culturales y educativas vinculadas con el Museo Nacional del Cacao y su articulación con ANECACAO (Alcaldía de Guayaquil, 2026).

Tabla 1

Recursos y experiencias vinculadas con el cacao

Recurso o actividad	Caracterización documental	Dimensión

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

Museo Nacional del Cacao	Espacio de interpretación relacionado con historia, producción, transformación y valor cultural del cacao.	Cultural-patrimonial
Ruta Gourmet	Recorrido que integra Calle Panamá, Museo del Cacao, degustación de chocolate artesanal y gastronomía local.	Gastronómica-territorial
Ruta del Chocolate	Experiencia turística y gastronómica vinculada con la historia, tradición y cultura del cacao ecuatoriano.	Experiencial
Degustaciones	Contacto sensorial con productos derivados del cacao.	Gastronómica-experiencial
Elaboración de chocolate	Actividad vinculada con la transformación del cacao.	Experiencial-educativa
Actividades culturales y educativas	Transmisión de conocimientos relacionados con historia, patrimonio e identidad.	Cultural-educativa

Nota. Elaboración propia a partir del corpus documental y de fuentes institucionales oficiales.

Los resultados muestran que el cacao puede incorporarse a una experiencia turística desde diferentes componentes y no únicamente mediante el consumo del producto. La presencia de actividades relacionadas con interpretación, degustación, transformación y aprendizaje coincide con la concepción del turismo gastronómico como una experiencia que puede involucrar interacción, conocimiento y construcción de significados alrededor de los alimentos (Mora-Gómez et al., 2021; Park & Widyanta, 2022).

Esta interpretación también guarda relación con Anton Martin et al. (2021), quienes analizaron el papel de determinados alimentos en la configuración de experiencias turísticas. En el caso del cacao, la posibilidad de combinar producto, historia, transformación y degustación permite plantear una experiencia que trasciende el consumo aislado. Sin embargo, el presente estudio no permite establecer cuál de estos componentes genera mayor satisfacción o interés entre los visitantes.

ISSN: 3091-1990
Vol. 4 Núm. 1 (2026)

Los antecedentes específicos sobre cacao refuerzan esta interpretación. Félix Mendoza et al. (2021) analizaron el cacao como recurso agrario susceptible de valorización turística cultural en Manabí, mientras que Andrade-Matos et al. (2021) estudiaron la incorporación del cacao y el chocolate en experiencias turísticas en Ilhéus. Ambos antecedentes permiten comprender que el cacao puede adquirir una dimensión turística cuando se relaciona con elementos culturales y experienciales. No obstante, las características de esos territorios no pueden extrapolarse directamente a Guayaquil.

Actores vinculados con el desarrollo de experiencias

La documentación permitió reconocer instituciones públicas, espacios culturales, productores y asociaciones, establecimientos gastronómicos, chocolaterías y emprendimientos, así como gestores u operadores turísticos como actores relacionados o potencialmente vinculables con la estructuración de experiencias vinculadas con cacao. La articulación institucional entre el Municipio de Guayaquil y ANECACAO constituye evidencia de una iniciativa concreta de cooperación en torno al Museo Nacional del Cacao (Alcaldía de Guayaquil, 2026).

Tabla 2

Actores identificados o potencialmente vinculables con el desarrollo de experiencias de cacao

Actor	Función documentada o potencial	Posible aporte
Instituciones públicas	Gestión y promoción turística y cultural.	Planificación y promoción.
Espacios culturales	Interpretación y difusión del patrimonio cacaotero.	Educación e interpretación.
Productores y asociaciones	Producción y conocimiento del cacao.	Contenido productivo y cultural.
Restaurantes y establecimientos gastronómicos	Transformación y oferta de productos.	Experiencia gastronómica.

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

ISSN: 3091-1990
Vol. 4 Núm. 1 (2026)

Chocolaterías y emprendimientos	Elaboración y comercialización de derivados.	Experiencia y comercialización.
Gestores u operadores turísticos	Organización de recorridos y actividades.	Integración y comercialización.

Nota. Elaboración propia a partir del análisis documental.

La diversidad de actores identificados resulta consistente con Salazar Duque y Espinoza Muñoz (2022), quienes destacaron la importancia de factores relacionados con organización y gestión en el desarrollo de las rutas del cacao ecuatoriano.

Sin embargo, los actores identificados no deben interpretarse como evidencia de una red de cooperación consolidada. La documentación permite reconocer su relación o posible relación con el fenómeno, pero no permite determinar el nivel real de coordinación entre ellos.

Condiciones y oportunidades

Tabla 3

Condiciones y oportunidades para el desarrollo de experiencias vinculadas con cacao

Dimensión	Condición identificada	Oportunidad interpretativa
Cultural-patrimonial	Historia, identidad, patrimonio y conocimiento asociados con el cacao.	Fortalecer la interpretación y valorización del patrimonio cacaotero.
Gastronómica	Productos derivados, degustaciones y actividades de transformación.	Integrar productos, degustación y elaboración en experiencias culinarias.
Experiencial	Actividades participativas, educativas e interpretativas.	Incorporar aprendizaje, interacción y participación.
Territorial	Existencia de espacios, establecimientos y actores relacionados con cacao, gastronomía y turismo.	Integrar recursos mediante recorridos o experiencias articuladas.

Nota. Elaboración propia a partir del análisis documental.

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

La dimensión cultural-patrimonial se relaciona con la capacidad del cacao para conectar historia, producción, identidad y conocimiento, en correspondencia con la valorización turística cultural analizada por Félix Mendoza et al. (2021).

La dimensión gastronómica comprende productos derivados, degustaciones y actividades de transformación, lo cual se relaciona con investigaciones que consideran la gastronomía un componente relevante de la experiencia del destino (Mora-Gómez et al., 2021; Yong et al., 2022).

La dimensión experiencial se vincula con actividades que permiten conocer, observar, degustar o participar en procesos relacionados con el cacao. Esta interpretación coincide con Park y Widyanta (2022), quienes resaltan la interacción y la experiencia en el turismo gastronómico.

La dimensión territorial permite considerar conjuntamente espacios, establecimientos y actores vinculados con cacao, gastronomía y turismo. Desde esta perspectiva, una futura propuesta podría orientarse a integrar recursos existentes en lugar de considerar el cacao como un atractivo aislado.

No obstante, estas cuatro dimensiones no constituyen un índice de potencial turístico. Representan una estructura analítica construida para organizar la evidencia documental. Por ello, los resultados no permiten afirmar la existencia de una determinada demanda, rentabilidad o viabilidad comercial.

Correspondencia entre objetivos y hallazgos

Tabla 4

Correspondencia entre objetivos específicos y resultados

Objetivo específico	Hallazgo principal
Identificar productos, establecimientos y actividades vinculados con el cacao	Se identificaron espacios culturales, actividades gastronómicas, recorridos, degustaciones y actividades de transformación e interpretación.
Analizar los principales actores relacionados con cacao y turismo gastronómico	Se reconocieron actores públicos, culturales, productivos, gastronómicos y turísticos.

ISSN: 3091-1990
Vol. 4 Núm. 1 (2026)

Determinar condiciones y oportunidades	Se establecieron cuatro dimensiones analíticas: cultural-patrimonial, gastronómica, experiencial y territorial.
Proponer orientaciones preliminares	Se plantea integrar recursos existentes, fortalecer actividades participativas e interpretativas y favorecer la articulación entre actores.

Nota. Elaboración propia.

La correspondencia entre los objetivos y los hallazgos evidencia coherencia entre el problema planteado, la metodología documental y los resultados obtenidos.

En conjunto, los resultados permiten interpretar el cacao de origen ecuatoriano como un recurso con posibilidades de articulación multidimensional con el turismo gastronómico. Esta interpretación coincide con antecedentes que han analizado el cacao desde perspectivas productivas, culturales y turísticas (Andrade-Matos et al., 2021; Félix Mendoza et al., 2021; Salazar Duque & Espinoza Muñoz, 2022).

La principal diferencia respecto de esos antecedentes radica en el enfoque territorial y metodológico. Mientras algunas investigaciones han analizado productores, rutas o destinos específicos, esta investigación organiza la evidencia documental relacionada con Guayaquil y propone una lectura integrada de las dimensiones cultural-patrimonial, gastronómica, experiencial y territorial.

El antecedente de Orden Mejía et al. (2017) resulta relevante porque evidencia la relación entre gastronomía y turismo en Guayaquil. Sin embargo, dicho estudio no se centró específicamente en cacao, por lo que no permite demostrar una demanda específica por experiencias cacaoteras.

Desde una perspectiva aplicada, los resultados permiten plantear que una futura estrategia podría orientarse hacia la integración de recursos existentes mediante recorridos temáticos, actividades interpretativas, degustaciones y experiencias de transformación. Esta posibilidad requiere validación mediante investigación empírica.

En consecuencia, el principal aporte del estudio consiste en organizar la evidencia disponible sobre Guayaquil mediante una estructura multidimensional que permite distinguir entre recursos documentados, oportunidades de articulación y aspectos que todavía requieren comprobación empírica.

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

ISSN: 3091-1990
Vol. 4 Núm. 1 (2026)

La principal limitación corresponde al carácter documental. No se evaluaron directamente visitantes, productores, establecimientos ni instituciones. Por tanto, permanecen abiertas preguntas relacionadas con demanda, satisfacción, disposición a pagar, factibilidad económica, calidad de la experiencia y coordinación efectiva entre actores. Como referente ecuatoriano, Benalcázar et al. (2024) estudiaron el perfil, la satisfacción y la dimensión económica del turista gastronómico en Cuenca; ese enfoque sugiere variables que sería pertinente medir directamente en Guayaquil.

4. DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos permiten interpretar que el cacao de origen ecuatoriano puede ser analizado como un recurso susceptible de articulación con experiencias de turismo gastronómico en Guayaquil a partir de diferentes componentes: patrimonio, gastronomía, interpretación, participación y territorio. Esta interpretación coincide con la literatura que plantea que el turismo gastronómico trasciende el consumo de alimentos y puede incorporar experiencias relacionadas con interacción, conocimiento y construcción de significados (Mora-Gómez et al., 2021; Park & Widyanta, 2022; Yong et al., 2022). En este sentido, los resultados del presente estudio muestran que la existencia documental de degustaciones, actividades de transformación, espacios de interpretación y propuestas vinculadas con cacao permite considerar diferentes posibilidades de configuración de experiencias turísticas.

La dimensión gastronómica identificada guarda relación con los planteamientos de Mora-Gómez et al. (2021), quienes destacan la importancia de las experiencias gastronómicas en el desarrollo de destinos turísticos. Asimismo, Anton Martin et al. (2021) evidenciaron que determinados alimentos pueden adquirir relevancia dentro de la experiencia turística y relacionarse con las intenciones de los visitantes. En el caso analizado, la presencia de productos derivados del cacao, degustaciones y actividades de elaboración permite identificar componentes compatibles con esta perspectiva experiencial. Sin embargo, el análisis documental realizado no permite determinar qué actividades generan mayor interés, satisfacción o intención de participación entre los visitantes de Guayaquil.

Los resultados también presentan correspondencia con investigaciones desarrolladas específicamente alrededor del cacao. Félix Mendoza et al. (2021) analizaron el cacao como recurso agrario susceptible de valorización turística cultural en Manabí, mientras que

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

ISSN: 3091-1990
Vol. 4 Núm. 1 (2026)

Andrade-Matos et al. (2021) estudiaron la relación entre cacao, chocolate y experiencias turísticas en Ilhéus. Estos antecedentes respaldan la posibilidad de analizar el cacao más allá de su dimensión productiva y relacionarlo con componentes culturales y experienciales. No obstante, sus resultados corresponden a contextos territoriales diferentes, por lo que no pueden trasladarse directamente a Guayaquil. La presente investigación aporta, en este sentido, una lectura específica del contexto urbano guayaquileño a partir de la evidencia documental disponible.

La dimensión territorial adquiere particular importancia debido a que la estructuración de una experiencia gastronómica no depende únicamente de la existencia de un producto. Los resultados muestran la presencia documental de espacios culturales, establecimientos gastronómicos, actividades relacionadas con cacao y actores de diferentes sectores. Esta interpretación es consistente con Salazar Duque y Espinoza Muñoz (2022), quienes resaltaron la importancia de factores relacionados con organización y gestión en el desarrollo de rutas del cacao ecuatoriano. Sin embargo, en el presente estudio la identificación de actores no constituye evidencia suficiente para afirmar la existencia de una red consolidada de cooperación. Por el contrario, permite reconocer posibles participantes de una futura articulación, cuya coordinación efectiva deberá ser comprobada mediante investigación primaria. Gallego-Valero et al. (2026) examinan cómo los productos agroalimentarios con calidad diferenciada pueden articularse con estrategias turísticas y sostenibilidad; su aporte constituye un marco comparativo, sin atribuir al cacao estudiado certificaciones no comprobadas.

En relación con el contexto de Guayaquil, los resultados complementan los antecedentes sobre gastronomía y turismo desarrollados en la ciudad. Orden Mejía et al. (2017) analizaron el perfil y las preferencias de visitantes en establecimientos gastronómicos vinculados con las denominadas “Las Huecas”, evidenciando la relevancia de la gastronomía dentro de la actividad turística urbana. Sin embargo, dicho estudio no se concentró específicamente en el cacao. Por ello, los resultados de la presente investigación amplían esta línea de análisis al considerar el cacao como un elemento que puede relacionarse con patrimonio alimentario, transformación gastronómica, interpretación y experiencia turística.

El aporte principal de esta investigación consiste en organizar la evidencia documental relacionada con el cacao y el turismo gastronómico en Guayaquil mediante cuatro

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

ISSN: 3091-1990
Vol. 4 Núm. 1 (2026)

dimensiones analíticas: cultural-patrimonial, gastronómica, experiencial y territorial. Esta estructura permite integrar elementos que pueden encontrarse dispersos en diferentes fuentes y, al mismo tiempo, distinguir entre aquellos aspectos que cuentan con respaldo documental y aquellos que requieren comprobación empírica. En consecuencia, las dimensiones propuestas no deben interpretarse como un índice de potencial turístico ni como una medición de viabilidad comercial, sino como una estructura interpretativa para analizar posibilidades de articulación.

Una implicación relevante de los resultados es que una eventual propuesta turística basada en cacao podría integrar diferentes componentes en lugar de limitarse al consumo de productos derivados. Recorridos temáticos, actividades de interpretación, degustaciones y experiencias relacionadas con la transformación del cacao constituyen posibilidades identificadas documentalmente que podrían ser evaluadas en investigaciones posteriores. No obstante, su conversión en un producto turístico consolidado dependerá de factores que no fueron determinados en este estudio, entre ellos la aceptación de los visitantes, la satisfacción, la disposición a pagar, la viabilidad económica, la calidad de la experiencia y la capacidad efectiva de coordinación entre los actores involucrados.

Finalmente, la principal limitación del estudio corresponde a su carácter documental. Aunque esta metodología permitió organizar y comparar evidencia relacionada con cacao, gastronomía y turismo, no permitió observar directamente el comportamiento de visitantes, productores, establecimientos o instituciones. Por ello, futuras investigaciones deberían complementar estos resultados mediante entrevistas a actores clave, observación de experiencias, encuestas a visitantes y análisis de factibilidad económica. Esta triangulación permitiría determinar en qué medida las oportunidades identificadas documentalmente pueden convertirse en experiencias turísticas viables y sostenibles para Guayaquil. Dordai et al. (2026) señalan que la evaluación de la sostenibilidad gastronómica requiere indicadores explícitos y atención a las condiciones culturales y territoriales; este antecedente respalda la necesidad de una evaluación posterior.

5. CONCLUSIONES

El análisis documental permitió identificar recursos y actividades vinculados con el cacao de origen ecuatoriano que pueden relacionarse con experiencias de turismo gastronómico en

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48

Guayaquil, particularmente en los ámbitos cultural, gastronómico y experiencial. La evidencia revisada permite interpretar el cacao no únicamente como producto agroalimentario, sino también como recurso asociado con patrimonio, conocimiento, transformación y experiencia turística.

Se identificaron actores públicos, culturales, productivos, gastronómicos y turísticos relacionados o potencialmente vinculables con el desarrollo de experiencias vinculadas con cacao. Los resultados fueron organizados en cuatro dimensiones analíticas —cultural-patrimonial, gastronómica, experiencial y territorial— que permiten comprender las condiciones documentales para su posible articulación. No obstante, el estudio no permite establecer el nivel de coordinación efectiva entre estos actores.

Se recomienda complementar la revisión documental con investigación empírica que incorpore productores, asociaciones, establecimientos gastronómicos, gestores turísticos, instituciones y visitantes. Esta fase permitiría evaluar aspectos que no fueron determinados en el presente estudio, como demanda, satisfacción, disposición a pagar, factibilidad económica, calidad de la experiencia y coordinación efectiva.

Los resultados permiten considerar el cacao como un recurso susceptible de vincular producción, patrimonio alimentario, gastronomía, cultura y turismo dentro de procesos de valorización territorial. Esta perspectiva puede contribuir a ampliar el análisis del turismo gastronómico más allá del consumo alimentario y orientarlo hacia experiencias relacionadas con conocimiento, identidad, interpretación y participación.

Como línea prospectiva, la integración de recursos cacaoteros existentes mediante recorridos, actividades interpretativas, degustaciones, experiencias de transformación y participación de diferentes actores constituye una alternativa que merece ser evaluada empíricamente. Su eventual consolidación como producto turístico dependerá de evidencia futura sobre aceptación de los visitantes, viabilidad económica, calidad de la experiencia y capacidad de articulación territorial.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alcaldía de Guayaquil. (2026, 7 de julio). *Municipio y ANECACAO unen esfuerzos para promover la historia y cultura del cacao*. https://guayaquil.gob.ec/municipio-anecacao-esfuerzos-promover-historia-cultura-cacao/

Andrade-Matos, M. B. de, Barbosa, M. de L. de A., & Costa, J. H. (2021). Da crise cacaueira ao turismo experiencial chocolateiro: O início do movimento de reposicionamento de marca do destino turístico Ilhéus-BA. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo, 15*(2), e-1969. https://doi.org/10.7784/rbtur.v15i2.1969

Anton Martin, C., Camarero Izquierdo, C., & Laguna-Garcia, M. (2021). Culinary tourism experiences: The effect of iconic food on tourist intentions. *Tourism Management Perspectives, 40*, 100911. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2021.100911

Benalcázar, H., Rodríguez Marín, F., & Guevara Plaza, A. (2024). Gastronomic tourism on the rise. Profile of the gastronomic tourist in Cuenca (Ecuador). *Tourism and Heritage Journal, 5*, 80–99. https://doi.org/10.1344/THJ.2023.5.5

Campos Quezada, A. R., & Castillo Ortiz, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico. Una revisión sistemática de literatura. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 22*(3), 595–614. https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.039

Dordai, L., Becze, A., & Roman, M. (2026). Gastronomic tourism: Global trends, sustainability challenges, and research directions (2010–2025)—A comprehensive review. *Gastronomy, 4*(1), 4. https://doi.org/10.3390/gastronomy4010004

Félix Mendoza, A. G., García Reinoso, N., Cedeño Sacón, Á. F., & Cedeño Guzmán, W. P. (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. https://doi.org/10.24265/turpatrim.2021.n17.04

Gallego-Valero, L., Moral-Pajares, E., & García-Moral, A. (2026). State of the art and research perspectives on the relationship between sustainable tourism and certified quality foods: A PRISMA 2020 systematic review. *Discover Sustainability, 7*, artículo 728. https://doi.org/10.1007/s43621-026-03149-1

Guayaquil Turismo. (s. f.). *Capital del sabor en la costa*. https://turismo.guayaquil.gob.ec/es/experiencias/gastronomia

Mora-Gómez, D., Solano-Sánchez, M. Á., López-Guzmán, T., & Moral-Cuadra, S. (2021). Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 25*, 100405. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100405

Orden Mejía, M., Carvache Franco, W., Carvache Franco, M., & Zamora Flores, F. (2017). Perfil y preferencias de los visitantes en destinos con potencial gastronómico: Caso "Las Huecas" de Guayaquil [Ecuador]. *Rosa dos Ventos, 9*(2), 200–215. https://doi.org/10.18226/21789061.v9i2p200

Park, E., & Widyanta, A. (2022). Food tourism experience and changing destination foodscape: An exploratory study of an emerging food destination. *Tourism Management Perspectives, 42*, 100964. https://doi.org/10.1016/j.tmp.2022.100964

Rodríguez, D., Antamba, E., & Gallegos, G. S. (2025). Cocina patrimonial y turismo gastronómico en Ecuador: Revisión sistemática de las estrategias de valorización cultural. *Revista San Gregorio, 1*(63), 105–117. https://doi.org/10.36097/rsan.v1i63.3653

Salazar Duque, D., & Espinoza Muñoz, D. (2022). Análisis de competitividad del destino turístico y el desarrollo de las rutas del cacao ecuatoriano. *Turismo y Patrimonio, 18*, 95–112. https://doi.org/10.24265/turpatrim.2022.n18.05

Torres Cabezas, L. (2022). Situation of public management of gastronomic tourism in Ecuador: Progress to 2020 and pending areas of attention for its development. *Tourism and Heritage Journal, 3*, 101–118. https://doi.org/10.1344/THJ.2021.3.7

Yong, R. Y. M., Chua, B. L., Han, H., & Kim, B. (2022). Taste your way across the globe: A systematic review of gastronomy tourism literature (2000–2021). *Journal of Travel & Tourism Marketing, 39*(7–9), 623–650. https://doi.org/10.1080/10548408.2023.2184445

CONFLICTO DE INTERESES

No existe.

FINANCIAMIENTO

No aplica.

CONTRIBUCIÓN DE AUTORÍA

Conceptualización: Freddy Leonardo Garaicoa Fuentes, Elizabeth Vanessa Arrieta Garzón, Maryanling Bethsabet Baquerizo Arévalo, Grace Guissella Shingre Chamba, Scarleth Maybelin Vera Baidal, Leonardo David Armendáriz Caicedo.

Metodología: Freddy Leonardo Garaicoa Fuentes, Elizabeth Vanessa Arrieta Garzón, Maryanling Bethsabet Baquerizo Arévalo, Grace Guissella Shingre Chamba, Scarleth Maybelin Vera Baidal, Leonardo David Armendáriz Caicedo.

ISSN: 3091-1990

Vol. 4 Núm. 1 (2026)

Investigación: Freddy Leonardo Garaicoa Fuentes, Elizabeth Vanessa Arrieta Garzón, Maryanling Bethsabet Baquerizo Arévalo, Grace Guissella Shingre Chamba, Scarleth Maybelin Vera Baidal, Leonardo David Armendáriz Caicedo.

Redacción – borrador original: Freddy Leonardo Garaicoa Fuentes, Elizabeth Vanessa Arrieta Garzón, Maryanling Bethsabet Baquerizo Arévalo, Grace Guissella Shingre Chamba, Scarleth Maybelin Vera Baidal, Leonardo David Armendáriz Caicedo.

Redacción – revisión y edición: Freddy Leonardo Garaicoa Fuentes, Elizabeth Vanessa Arrieta Garzón, Maryanling Bethsabet Baquerizo Arévalo, Grace Guissella Shingre Chamba, Scarleth Maybelin Vera Baidal, Leonardo David Armendáriz Caicedo.

Doi: https://doi.org/10.63688/941fcz48