

# UNIVERSIDAD AMAZÓNICA DE PANDO

UNIDAD ACADÉMICA LAS PIEDRAS

ÁREA DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y NATURALES

PROGRAMA DE INGENIERÍA AMBIENTAL



**Proyecto De Grado Para Optar El Título Académico De Ingeniería  
Ambiental**

**“Diseño de Ruta Del Cacao Silvestre (*Theobroma cacao*) Con  
Enfoque Ambiental en La Comunidad Miraflores Municipio de Puerto  
Gonzalo Moreno-Pando2025”.**

**Postulante.** Nicole Molina Vaca.

**Tutor:** Ing. Martilobio Muñoz Barba

Las Piedras – Pando – Bolivia

## **AGRADECIMIENTO**

Primeramente, agradecer a Dios por sostenerme y guiarme, ser mi fortaleza en momentos de dificultad.

A mi familia, especialmente a mis padres y mi pareja por su constante apoyo, comprensión y amor en el transcurso de esta carrera. Su apoyo y confianza fueron el pilar fundamental que me impulsó a no rendirme para poder llegar hasta aquí.

Finalmente agradezco a los docentes por su contribución a mi crecimiento académico, y a todas las personas que de una u otra manera contribuyeron al desarrollo de este proyecto.

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto, primeramente, a Dios, por acompañarme en cada paso del camino, brindándome la fortaleza, la sabiduría y la serenidad necesarias para superar cada desafío y no rendirme en el trayecto.

A mis padres, por ser mi inspiración, por su amor incondicional y su apoyo en los momentos más importantes de mi vida. Gracias por enseñarme que la perseverancia y el esfuerzo son la base de todo logro.

A mi pareja (Adimir), por siempre alentarme con palabras de ánimo, confianza y amor para superarme y lograr mis metas, les dedico este logro con profunda gratitud y aprecio.

## INDICE

CAPITULO I.....	1
1 INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Antecedentes Generales.....	2
1.2 Planteamiento del Problema.....	3
1.2.1 Pregunta de investigación.....	4
1.3 Objetivos.....	4
1.3.1 Objetivo General.....	4
1.3.2 Objetivos Específicos.....	4
1.4 Justificación.....	5
1.4.1 Justificación Socio Ambiental.....	5
1.4.2 Justificación Económica.....	5
1.4.3 Justificación Política.....	6
1.4.4 Justificación Técnica.....	6
1.5 Limitaciones Del Estudio.....	6
CAPITULO II.....	8
2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	8
2.1 Marco conceptual.....	8
2.1.1 Cacao Silvestre.....	8
2.1.2 Turismo Sostenible.....	8

2.1.3	Ruta Turística.....	8
2.1.4	Cadena De Valor Del Cacao .....	9
2.1.5	Potencial Turístico, Ambiental Y Cultural Del Cacao Silvestre .....	9
2.1.6	Fortalecimiento De Capacidades Productivas Y Turísticas .....	10
2.1.7	Articulación De La Producción De Cacao .....	10
2.2	Marco Referencial.....	11
2.3	Marco Legal .....	12
2.3.1	Constitución Política Del Estado (CPE).....	12
2.3.2	Ley N° 1333 - Ley De Medio Ambiente .....	12
2.3.3	Ley N° 300 - Ley General de la Madre Tierra.....	13
2.3.4	Ley N° 468 - Ley General De Turismo.....	13
2.3.5	Decreto Supremo N° 24453 - Política Nacional de Turismo .....	13
2.3.6	Políticas Públicas y Planes de Acción .....	14
CAPITULO III .....		15
3	MARCO METODOLÓGICO .....	15
3.1	Tipo De Investigación.....	15
3.2	Enfoque De Investigación.....	15
3.3	Participantes .....	16
3.3.1	Población .....	16
3.3.2	Muestra .....	16

3.4	Instrumentos .....	17
3.5	Procedimientos.....	17
CAPITULO IV.....		18
4	MARCO CONTEXTUAL .....	18
CAPITULO V.....		19
5	DIAGNOSTICO .....	19
CAPITULO VI.....		20
6	DETERMINACIÓN DE MODELOS.....	20
6.1	Modelo Real.....	20
6.2	Modelo Ideal .....	22
CAPITULO VII .....		26
7	PRESENTACIÓN Y ANALISIS DE RESULTADOS.....	26
7.1	Presentación De Resultados .....	26
7.2	Análisis Y Discusión De Resultados.....	30
CAPITULO VIII.....		34
8	PROPUESTA .....	34
8.1	Introducción.....	34
8.2	Justificación .....	34
8.3	Objetivos.....	35
8.3.1	Objetivo general .....	35
8.3.2	Objetivo específicos.....	36

8.4	Desarrollo.....	36
8.4.1	Identificación Y Valoración De Recursos Turísticos, Culturales Y Ambientales Vinculados Al Cacao Silvestre.....	36
8.4.2	El Diseño Del Circuito Turístico “La Ruta el Cacao” .....	37
8.4.3	La Vinculación Con La Planta Procesadora De Cacao .....	38
8.4.4	Valoracion de Recursos Turisticos, Culturales y Ambientales .....	39
8.4.5	Gestion Sostenible de “La Ruta Del Cacao” .....	39
CAPITULO IX.....		41
9	Conclusiones y Recomendaciones.....	41
9.1	Conclusiones .....	41
9.2	Recomendaciones .....	42
REFERENCIAS .....		43
ANEXOS .....		46

**ÍNDICE DE FIGURAS**

Figura 1 Ubicación Geográfica Comunidad Miraflores .....	7
Figura 2 Modelo Real .....	22
Figura 3 Proyección de Proyecto .....	25
Figura 4 Ruta del cacao .....	46
Figura 5 Aplicación de entrevista a máxima autoridad comunal .....	49
Figura 6 Aplicación de entrevista a productor.....	49
Figura 7 Aplicación de encuesta a miembro de la comunidad Miraflores. ....	50
Figura 8 Prácticas tradicionales de secado de cacao .....	50
Figura 9 Recorrido por parcela cacaotera .....	51
Figura 10 Cacaotal Comunidad Miraflores .....	51

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 ¿ Considera que el cacao silvestre tiene un valor turístico, cultural o ambiental relevante? .....	26
Tabla 2¿ Le gustaría que se cree una ruta turística en torno al cacao silvestre en su comunidad?.....	26
Tabla 3 ¿Cuáles son los siguientes elementos que considera más atractivo para incluir en la ruta turística?.....	26
Tabla 4 ¿Ha recibido capacitación en producción sostenible, agrícola o turismo? .....	27
Tabla 5 ¿Estaría dispuesto a participar en talleres de capacitación sobre turismo comunitario y buena prácticas ambientales?.....	27
Tabla 6¿Que tanto beneficiaria a su economía familiar un proyecto que articule el turismo con la venta de productos de cacao?.....	27
Tabla 7 ¿ Conoce la existencia de una planta procesadora de cacao que se construirá en Gonzalo Moreno?.....	27
Tabla 8 Entrevista con autoridades locales (OTB) .....	28
Tabla 9 Correlación entre Producción de Cacao, Ecoturismo y Sostenibilidad Ambiental .....	29

## RESUMEN

El presente proyecto propone el diseño de una ruta del cacao silvestre en la comunidad de Miraflores, con un enfoque ambiental que permita fortalecer la economía local mediante la valorización de los recursos naturales y culturales. La propuesta surge como respuesta a la necesidad de diversificar las fuentes de ingresos de los productores cacaoteros, mediante la y la transformación sostenible de la materia prima.

La comunidad de Miraflores tiene un potencial en cuanto a biodiversidad, conocimientos tradicionales y producción de cacao silvestre. Esta producción, reconocida por su calidad y origen ecológico, se convertirá en la principal fuente de materia prima para la planta procesadora de cacao en el municipio de Gonzalo Moreno, la cual actualmente se encuentra en etapa de ejecución. De esta manera, es que se establece un vínculo estratégico entre la producción primaria, la transformación local y el desarrollo turístico con enfoque sostenible.

El proyecto busca estructurar un circuito turístico que incluya capacitaciones para actores locales en ecoturismo, producción limpia y buenas prácticas ambientales en senderos, visitas guiadas a parcelas productivas, demostraciones de cosecha y procesamiento en planta procesadora del cacao.

El proyecto se desarrollará durante la gestión 2025, bajo un enfoque participativo e inclusivo, y se sustenta en principios del desarrollo sostenible, conservación de la biodiversidad y economía circular, promoviendo una relación armónica entre el desarrollo económico y la protección del entorno.

**Palabras Clave:** Cacao silvestre, turismo, conservación ambiental.

## ABSTRAC

This project proposes the design of a wild cacao route in the community of Miraflores, with an environmental focus that allows strengthening the local economy through the valorization of natural and cultural resources. The proposal arises as a response to the need to diversify the income sources of cacao producers through the sustainable processing of raw materials.

The community of Miraflores has potential in terms of biodiversity, traditional knowledge, and wild cacao production. This production, recognized for its quality and ecological origin, will become the main source of raw material for the cacao processing plant in the municipality of Gonzalo Moreno, which is currently under construction. In this way, a strategic link is established between primary production, local processing, and sustainable tourism development

.The project seeks to structure atourist circuit that includes training for local stakeholders in ecotourism, clean production, and good environmental practices on trails, guided visits to productive plots, demonstrations of harvesting and processing at a cocoa processing plant.

The project will be carried out during the 2025 period, under a participatory and inclusive approach, and is based on the principles of sustainable development, biodiversity conservation, and circular economy, promoting a harmonious relationship between economic development and environmental protection.

**Keywords:** Wild cocoa, tourism, environmental conservation.

## CAPITULO I.

### 1 INTRODUCCIÓN

La comunidad indígena de Miraflores, ubicada en la cuenca del río Madre de Dios en el municipio de Puerto Gonzalo Moreno, departamento de Pando, se encuentra inmersa en un entorno de alta riqueza biológica y cultural. En este contexto amazónico, el cacao silvestre (*Theobroma cacao* L.) constituye un recurso emblemático que combina valores ecológicos, económicos y socioculturales. Desde tiempos ancestrales, las familias de Miraflores han practicado la recolección y el manejo tradicional del cacao, integrando saberes locales en la selección de frutos, la dispersión de semillas y la protección de árboles madre, acciones que reflejan una relación armónica entre comunidad y bosque. Este sistema productivo, basado en prácticas sostenibles, ha permitido conservar los ecosistemas naturales y mantener viva la identidad cultural del territorio.

A pesar de este potencial, el aprovechamiento del cacao silvestre enfrenta múltiples limitaciones. Las principales problemáticas se centran en la falta de mecanismos de transformación local, la escasa articulación con iniciativas de desarrollo económico y la ausencia de estrategias que integren la producción con el turismo ecológico. La informalidad comercial, la limitada infraestructura y la presión de actividades extractivas, como la minería aurífera aluvial, amenazan la sostenibilidad ambiental y social de la comunidad.

En este escenario, el presente proyecto propone el diseño de una ruta turística del cacao silvestre con enfoque ambiental como una alternativa integral para promover el desarrollo económico sostenible de la comunidad de Miraflores. Esta iniciativa busca

articular la producción agroforestal con el ecoturismo, generando un circuito que valore el origen del cacao, revalorice los saberes ancestrales y fomente la participación comunitaria. Al vincular el turismo responsable con la planta procesadora de cacao, se plantea un modelo de gestión que contribuya a la conservación del bosque amazónico, la mejora de los ingresos familiares y la proyección de Miraflores como un referente del cacao de origen amazónico boliviano.

### **1.1 Antecedentes Generales**

La Comunidad Miraflores se localiza en la cuenca del río Madre de Dios, dentro de un mosaico de bosques húmedos tropicales con alta diversidad biológica. La dinámica hidrológica (crecidas y estiajes), la conectividad fluvial y los gradientes de suelos aluviales favorecen la presencia de especies nativas entre ellas el cacao silvestre. La economía local combina usos tradicionales del bosque como ser pesca, caza de subsistencia, recolección.

El cacao (*Theobroma cacao*) es originario de la cuenca amazónica. Estos cacaotales silvestres crecen en bajíos y orillas, en asociación con sistemas forestales complejos. La recolección estacional y el manejo tradicional (selección de frutos, dispersión de semillas, protección de árboles madre) se han practicado por décadas, constituyendo una base para cadenas de valor de bajo.

En Miraflores el cacao silvestre es alimento, ingreso y símbolo identitario. En términos económicos, la cosecha y acopio en un potencial de valor agregado (fermentación, secado, chocolatería artesanal).

Pese al potencial, el recurso enfrenta amenazas como el cambio de uso de suelo (apertura de chacos, quemadas no controladas), la presión de actividades extractivas

(minería aurífera aluvial en el río Madre de Dios) con sedimentación y contaminación que afectan accesos y calidad ambiental. Además, la informalidad comercial y la falta de organización para negociar volúmenes y estándares limitan la captura de valor.

## **1.2 Planteamiento del Problema**

La comunidad de Miraflores, en el municipio de Puerto Gonzalo Moreno, tiene un gran potencial en la producción de cacao silvestre, una actividad que ha sido practicada tradicionalmente por las familias de la comunidad. Sin embargo, a pesar de contar con este recurso valioso y de gran aceptación, su aprovechamiento se encuentra limitado por la falta de mecanismos sostenibles de transformación, promoción turística y articulación con proyectos de desarrollo económico local.

Actualmente, los productores enfrentan diversas dificultades con el bajo valor agregado del cacao en su forma primaria, la carencia de estrategias que integren el cacao silvestre con iniciativas de conservación ambiental y turismo local. Además, la comunidad no cuenta con una ruta turística que visibilice el proceso productivo y cultural del cacao, desaprovechando así su potencial para atraer visitantes e inversionistas del país y el mundo.

A pesar de estos desafíos, existe una oportunidad concreta y real con la construcción en curso de una planta procesadora de cacao en el municipio de Puerto Gonzalo Moreno, que necesitará materia prima local para garantizar su sostenibilidad operativa. En este sentido, la producción de cacao de Miraflores puede posicionarse como estratégico.

Por lo que se ha visto importante diseñar una propuesta que integre el turismo ecológico con la producción de cacao silvestre, fomentando un modelo de desarrollo

económico local que respete el medio ambiente, revalorice el saber ancestral, y genere ingresos sostenibles para las familias productoras, fortaleciendo además el vínculo con la planta procesadora como destino final de la producción de cacao.

### **1.2.1 *Pregunta de investigación***

¿Cómo puede el diseño de una ruta turística del cacao silvestre, con enfoque ambiental, contribuir al desarrollo económico sostenible de la comunidad de Miraflores mediante la integración de la producción de cacao, el ecoturismo y la articulación con la planta procesadora de Puerto Gonzalo Moreno?

## **1.3 *Objetivos***

### **1.3.1 *Objetivo General***

- Diseñar una ruta turística del cacao silvestre con enfoque ambiental en la comunidad de Miraflores, municipio de Puerto Gonzalo Moreno, para promover el desarrollo económico local mediante la integración de la producción de cacao, el ecoturismo y la sostenibilidad ambiental, ligada a la futura planta procesadora de cacao en Gonzalo Moreno.

### **1.3.2 *Objetivos Específicos***

- Identificar el potencial turístico, ambiental y cultural del cacao silvestre de manera que integre la cultura local y la sostenibilidad.

- Establecer actividades productivas y turísticas de los cacaoteros locales, de manera que fortalezcan el manejo sostenible de recursos naturales y gestión de servicios turísticos, asegurando la calidad y sostenibilidad del producto y servicio ofrecido.
- Articular la producción de cacao de Miraflores con la planta procesadora en Gonzalo Moreno, asegurando un flujo constante de materia prima y favoreciendo el desarrollo económico local mediante la generación de empleo y la creación de valor agregado.

## **1.4 Justificación**

### ***1.4.1 Justificación Socio Ambiental.***

Ante la necesidad de fortalecer el tejido social de la comunidad de Miraflores mediante la integración de prácticas sostenibles de producción, transformación y turismo, promoviendo la participación activa de la comunidad en actividades productivas compatibles con la conservación ambiental, generando sentido de pertenencia, orgullo cultural y cohesión social fortaleciendo la conciencia ecológica colectiva, impulsando valores de protección del entorno natural.

### ***1.4.2 Justificación Económica***

Económicamente, la ruta del cacao silvestre permite articular la producción agroforestal local con actividades de transformación y turismo sostenible, generando nuevas fuentes de ingreso para la población.

### **1.4.3 Justificación Política**

A nivel político, la investigación se alinea con las políticas nacionales e internacionales de desarrollo sostenible, conservación de la biodiversidad y adaptación al cambio climático, impulsando de alternativas económicas sostenibles y comunitarias, mejorando la gobernanza local y promoviendo la articulación interinstitucional convirtiéndose en una respuesta innovadora y replicable frente a los desafíos ambientales y sociales actuales.

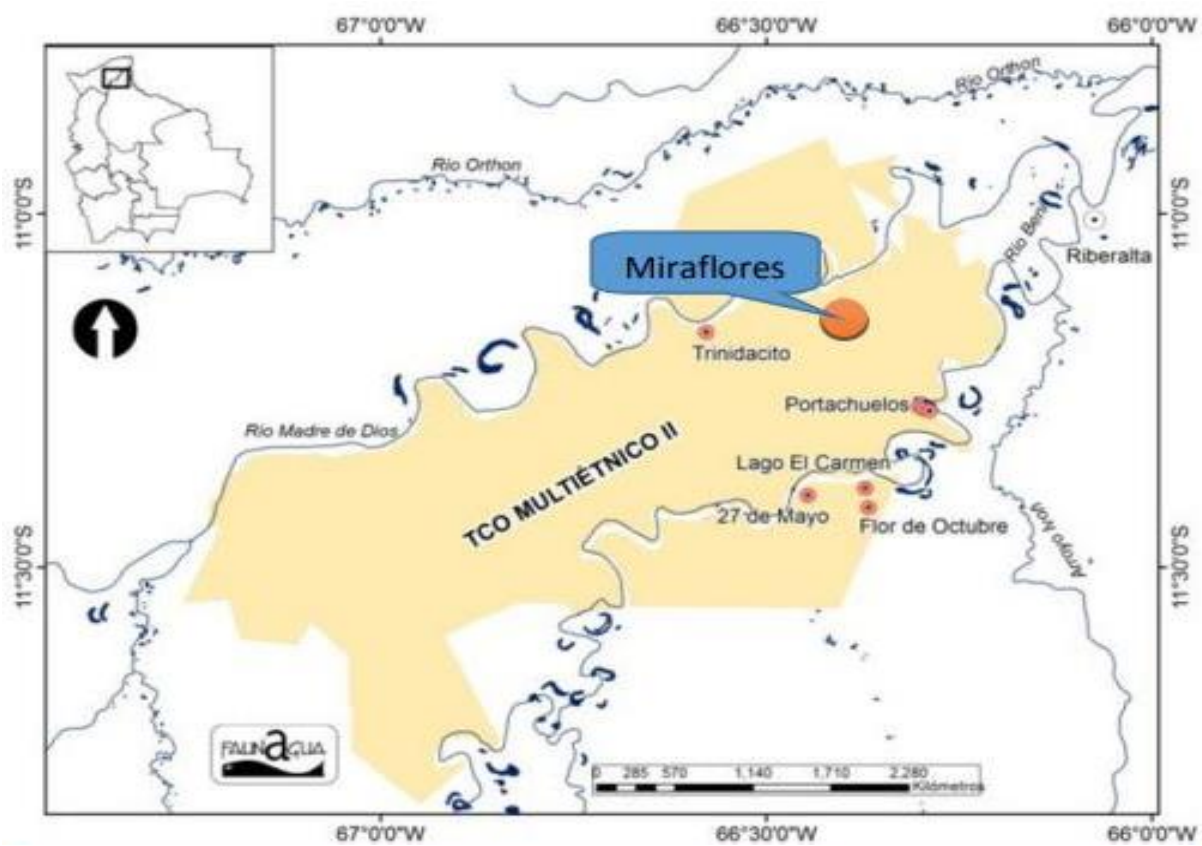
### **1.4.4 Justificación Técnica**

La propuesta se justifica técnicamente como una estrategia integral que articula la producción agroforestal sostenible, la transformación local y el turismo responsable, en un modelo de aprovechamiento no destructivo de los recursos naturales.

## **1.5 Limitaciones Del Estudio**

El proyecto está delimitado al diseño de una ruta turística del cacao silvestre en la comunidad de Miraflores específicamente en parcelas cacaoteras, y planta procesadora de cacao, ubicada en el municipio de Puerto Gonzalo Moreno, en el departamento de Pando, Bolivia en la gestión 2025.

Figura 1 Ubicación Geográfica Comunidad Miraflores



**Nota:** La figura muestra la comunidad Miraflores. Fuente: Faunagua (2024)

## CAPITULO II.

### 2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

#### 2.1 Marco conceptual

##### 2.1.1 *Cacao Silvestre*

El cacao silvestre (*Theobroma cacao* L.) es una variedad no domesticada que crece naturalmente en los bosques amazónicos. Posee un alto valor genético y organoléptico, siendo reconocido por su aroma fino y sabor único. Según CIPCA (2023), esta variedad representa no solo una alternativa económica, sino también una estrategia de conservación de la biodiversidad y del conocimiento ancestral asociado (p. 6).

##### 2.1.2 *Turismo Sostenible*

El turismo sostenible es una modalidad que busca minimizar los impactos negativos sobre el ambiente y la cultura local, al mismo tiempo que genera beneficios económicos para las comunidades anfitrionas. De acuerdo con Mendoza y Ruiz (2021), el turismo sostenible promueve la inclusión social, la valoración cultural y la conservación del entorno natural (p. 15).

##### 2.1.3 *Ruta Turística*

Una ruta turística es un itinerario diseñado para conectar atractivos turísticos vinculados por una temática común. En este caso, la ruta del cacao silvestre se orienta a integrar espacios productivos, culturales y naturales que permitan al visitante vivir una experiencia educativa, ecológica y cultural (García & Romero, 2020, p. 28).

#### **2.1.4 Cadena De Valor Del Cacao**

La cadena de valor del cacao incluye las etapas de producción, transformación, comercialización y consumo del cacao y sus derivados. Fortalecer esta cadena con principios de sostenibilidad permite mejorar los ingresos de los productores y asegurar la calidad del producto final (Ardaya & Paz, 2021, p. 19).

#### **2.1.5 Potencial Turístico, Ambiental Y Cultural Del Cacao Silvestre**

El cacao silvestre (*Theobroma cacao*), endémico de la Amazonía boliviana, posee un gran valor genético y cultural que puede ser aprovechado para el desarrollo del ecoturismo y la conservación ambiental. Según Salazar y Ayarde (2021), las comunidades indígenas han manejado este recurso ancestralmente, manteniendo prácticas sostenibles y conocimientos tradicionales que fortalecen la identidad cultural local (p. 7). Esto convierte al cacao silvestre en un eje transversal para propuestas de desarrollo económico que integren cultura, naturaleza y turismo.

Además, estudios realizados por CIPCA (2023) identifican genotipos promisorios de cacao nativo amazónico, lo que resalta su potencial como atractivo turístico y como producto emblemático de la región. La caracterización morfo agronómica de estos genotipos permite su aprovechamiento sostenible e impulsa iniciativas turísticas vinculadas a la biodiversidad amazónica (CIPCA, 2023, p. 14).

### **2.1.6 Fortalecimiento De Capacidades Productivas Y Turísticas**

El fortalecimiento de capacidades productivas de los cacaoteros de Miraflores es fundamental para asegurar prácticas sostenibles. Según Loza y Andrade (2020), la adopción de técnicas agroecológicas mejora la calidad del cacao, disminuye el impacto ambiental y eleva el valor del producto en el mercado (p. 28). Asimismo, la capacitación en gestión turística comunitaria puede diversificar las fuentes de ingreso, reducir la pobreza y generar empleos vinculados a la cultura y la biodiversidad local (Loza & Andrade, 2020, p. 32).

CIPCA (2023) destaca también que los programas de formación técnica en producción de cacao, combinados con servicios turísticos guiados, promueven una cadena de valor más justa y sostenible (p. 18). Esta articulación es estratégica para impulsar la economía comunitaria bajo modelos participativos.

### **2.1.7 Articulación De La Producción De Cacao**

La articulación entre la producción de cacao en Miraflores y la futura planta procesadora de cacao en Gonzalo Moreno (en etapa de ejecución) representa una oportunidad clave para generar valor agregado, empleo y desarrollo económico. De acuerdo con Paredes (2022), la consolidación de cadenas de valor agroindustriales en el norte amazónico boliviano requiere planificación logística, aseguramiento de la calidad y una red estable de abastecimiento (p. 51).

En esa línea, la articulación territorial del cacao debe estar basada en un modelo de economía solidaria, donde la producción primaria se conecte eficientemente con el

procesamiento industrial y la comercialización. Esto permite reducir intermediarios y fortalecer las capacidades locales (Ardaya & Paz, 2021, p. 23). La planta de Gonzalo Moreno será el destino de la materia prima producida en Miraflores, asegurando un flujo constante y promoviendo una estrategia de desarrollo territorial sostenible.

## **2.2 Marco Referencial**

Existen diversas experiencias en América Latina que han demostrado cómo el turismo rural y el aprovechamiento sostenible de productos nativos pueden integrarse para dinamizar economías locales. Un estudio realizado en Ecuador por Rodríguez y Cevallos (2022) expone cómo la implementación de rutas agro turísticas vinculadas al cacao en comunidades amazónicas no solo fomenta el desarrollo económico, sino también rescata tradiciones culturales y mejora la conciencia ambiental (p. 8). Este modelo ha sido adaptado en comunidades con condiciones socio ambientales similares a las de Miraflores, mostrando resultados positivos en inclusión social y generación de empleo.

En Bolivia, el Proyecto Cacao Silvestre implementado por la Fundación FAUNAGUA en el norte amazónico ha fortalecido la producción comunitaria sostenible, incorporando procesos de recolección, fermentación, y secado bajo estándares de calidad diferenciada, además de impulsar el turismo ecológico vinculado al origen del producto (FAUNAGUA, 2020, p. 16). Estas experiencias sugieren que el cacao amazónico, combinado con actividades ecoturísticas y una identidad cultural fuerte, puede ser el eje de una ruta turística temática que fomente el desarrollo integral de comunidades rurales.

Las rutas del cacao diseñadas en Colombia y Perú han logrado articular el recurso natural con centros de transformación artesanal del grano, logrando valor agregado y sostenibilidad (Gonzales & Bernal, 2021, p. 20). La articulación con plantas procesadoras permite cerrar ciclos productivos e incrementar la competitividad de los productos locales en mercados regionales y turísticos.

## **2.3 Marco Legal**

### **2.3.1 Constitución Política Del Estado (CPE)**

La CPE de Bolivia (2009) establece en su artículo 33 que el derecho de las personas a vivir en un ambiente sano y equilibrado es fundamental. Además, reconoce a la madre tierra como un derecho colectivo y promueve el desarrollo sostenible, lo que es crucial para proyectos que buscan integrar la producción y el ecoturismo, como el caso de la ruta del cacao (CPE, 2009, p. 10).

### **2.3.2 Ley N° 1333 - Ley De Medio Ambiente**

La Ley N° 1333 de Medio Ambiente (1992) regula la gestión ambiental y la conservación de los recursos naturales. Esta ley establece principios fundamentales de protección del medio ambiente, como la prevención de la contaminación y el uso sostenible de los recursos naturales, que son esenciales para la implementación de un proyecto de ecoturismo y producción agrícola sostenible (Ley N° 1333, 1992, p. 4).

### **2.3.3 Ley N° 300 - Ley General de la Madre Tierra**

La Ley N° 300 (2012) promueve un modelo de desarrollo integral que respeta la Madre Tierra, reconociendo la interdependencia entre el ser humano y la naturaleza. Establece políticas de gestión ambiental que buscan promover el uso sostenible de los recursos naturales y mejorar las condiciones de vida de las poblaciones rurales, lo que es fundamental para proyectos como el de la ruta turística del cacao (Ley N° 300, 2012, p. 12).

### **2.3.4 Ley N° 468 - Ley General De Turismo**

La Ley N° 468 de Turismo (2013) regula las actividades turísticas en Bolivia, estableciendo lineamientos para el desarrollo de un turismo sostenible y respetuoso con la biodiversidad. Esta ley resalta la importancia de la conservación de los recursos naturales y la participación de las comunidades locales en el desarrollo de actividades turísticas, lo que se alinea con los objetivos de la ruta turística del cacao (Ley N° 468, 2013, p. 6).

### **2.3.5 Decreto Supremo N° 24453 - Política Nacional de Turismo**

El Decreto Supremo N° 24453 (1997) establece la Política Nacional de Turismo en Bolivia, enfocándose en el desarrollo de un turismo sostenible y la diversificación de productos turísticos, incluyendo el ecoturismo y el agroturismo. Este decreto promueve la participación comunitaria y la integración de las actividades productivas con el turismo,

lo cual es esencial para la implementación de la ruta del cacao (Decreto Supremo N° 24453, 1997, p. 9).

### **2.3.6 *Políticas Públicas y Planes de Acción***

Bolivia ha desarrollado diversas políticas públicas, como el Plan Nacional de Desarrollo del Turismo Sostenible (2019-2025), que busca potenciar las actividades turísticas y fomentar el uso sostenible de los recursos naturales, destacando el cacao como uno de los productos turísticos clave de la región amazónica. Estas políticas son esenciales para dar el marco de acción a la ruta del cacao y garantizar la sostenibilidad del proyecto (Ministerio de Turismo y Cultura, 2019, p. 7).

## CAPITULO III

### 3 MARCO METODOLÓGICO

#### 3.1 Tipo De Investigación

El tipo de investigación para este proyecto es aplicado, ya que interviene en el contexto de la comunidad de Miraflores. Según Sampieri (1997), la investigación aplicada busca intervenir de manera directa en una situación práctica con el objetivo de mejorarla.

Además, el estudio es descriptivo porque detalla y analiza la situación actual de la producción de cacao silvestre, su potencial turístico, y las condiciones ambientales en la comunidad. El análisis se centra en observar las características del proceso de producción, los actores involucrados, y los recursos disponibles para implementar una ruta turística.

Por último, es una investigación correlacional, ya que se exploraron las relaciones entre la producción de cacao, el ecoturismo y la sostenibilidad ambiental, identificando las prácticas sostenibles impactan en el desarrollo económico y en la conservación del entorno natural.

#### 3.2 Enfoque De Investigación

El enfoque de investigación es cuantitativo y cualitativo, en un diseño mixto. Según Sampieri (1997), el enfoque mixto combina lo mejor de los métodos cualitativos y cuantitativos para obtener una comprensión más completa de los fenómenos investigados.

En el enfoque cuantitativo se utilizaron herramientas estadísticas para analizar datos numéricos relacionados con la producción de cacao, la rentabilidad del ecoturismo, y las percepciones de los actores involucrados sobre la sostenibilidad.

En el enfoque cualitativo se realizaron entrevistas, a productores de cacao y autoridades locales para obtener información detallada sobre las prácticas culturales, las oportunidades turísticas y las percepciones de los productores y autoridades sobre la ruta del cacao y su impacto ambiental.

### **3.3 Participantes**

El estudio involucró a los de la comunidad de Miraflores y autoridades locales.

#### **3.3.1 Población**

La población está compuesta por los moradores de la comunidad de Miraflores. Se incluyeron a los cacaoteros tradicionales como a aquellos interesados en adoptar nuevas tecnologías y prácticas sostenibles.

#### **3.3.2 Muestra**

La muestra está conformada por una selección representativa de productores de cacao y actores turísticos de la comunidad. Se utilizó un muestreo no probabilístico, en el que se seleccionarán a los participantes según su conocimiento y experiencia en la producción de cacao y el ecoturismo, así como su disposición para participar en el proyecto.

La muestra está conformada de 20 personas en las entrevistas (3 miembros de autoridades locales OTB) y encuestas (17 miembros de la comunidad), lo que ha permitido obtener una visión general de la situación actual y las expectativas sobre la ruta turística y la planta procesadora.

### **3.4 Instrumentos**

- Encuestas
- Entrevistas.

### **3.5 Procedimientos**

En la recolección de datos se aplicaron las encuestas y entrevistas a los productores locales.

Se realizaron visitas a las parcelas de cacao y a los posibles sitios de la ruta turística para realizar observaciones directas.

## CAPITULO IV

### 4 MARCO CONTEXTUAL

La Comunidad Indígena Miraflores, ubicada en el municipio de Puerto Gonzalo Moreno, provincia Madre de Dios del departamento de Pando, se asienta a orillas del río Madre de Dios, en plena Amazonía boliviana. Su entorno natural se caracteriza por bosques tropicales húmedos, sistemas fluviales dinámicos y una alta biodiversidad.

El cacao silvestre amazónico representa un recurso estratégico para las comunidades ribereñas de Pando, no solo por su importancia económica y alimentaria, sino también por su valor cultural y ecológico. A diferencia de sistemas agrícolas extensivos, el aprovechamiento del cacao silvestre se realiza bajo modelos de recolección y manejo tradicional, que no implican deforestación y promueven la conservación del bosque en pie.

En Miraflores, las familias han mantenido prácticas de aprovechamiento y consumo local del cacao, complementadas con saberes ancestrales sobre su fenología, selección de frutos y uso gastronómico. Sin embargo, factores como la variabilidad climática, la degradación ambiental por actividades extractivas (especialmente la minería aurífera aluvial en el río Madre de Dios), así como la falta de infraestructura de post cosecha, limitan el potencial de este recurso para mejorar los medios de vida.

## **CAPITULO V**

### **5 DIAGNOSTICO**

Miraflores es una comunidad indígena que depende en gran parte de la producción de cacao silvestre. Los productores de cacao realizan prácticas ancestrales, pero estas se ven limitadas por el acceso a tecnologías adecuadas, capacitación y mercados para la comercialización. Aunque el cacao tiene potencial para generar ingresos, su valorización está restringida a la venta del grano sin procesar. Esta situación presenta una oportunidad para agregar valor al producto mediante la creación de una planta procesadora de cacao en Gonzalo Moreno, que permita no solo el procesamiento de cacao sino también el desarrollo de una ruta turística del cacao que fortalezca el ecoturismo y promueva la conservación ambiental.

La comunidad de Miraflores no cuenta con una red de caminos adecuados, líneas de transporte (moto taxi) para facilitar el acceso de turistas, ni con servicios básicos como hospedaje y restaurantes. Pese todo lo expuesto cuenta con alto potencial ambiental dado su paisaje natural y la biodiversidad asociada a la producción de cacao nativo y sistemas agroforestales.

## CAPITULO VI

### 6 DETERMINACIÓN DE MODELOS

#### 6.1 Modelo Real

En la actualidad, la comunidad de Miraflores mantiene una producción de cacao silvestre basada en prácticas tradicionales heredadas de generaciones anteriores. Estas actividades se desarrollan principalmente en parcelas familiares ubicadas a orillas del río Madre de Dios, donde los productores recolectan, fermentan y secan el cacao de forma artesanal. Sin embargo, el proceso productivo aún presenta limitaciones significativas relacionadas con la falta de capacitación técnica, el uso de herramientas adecuadas y la ausencia de infraestructura postcosecha que garantice la calidad del producto final.

El manejo del cacao silvestre se caracteriza por ser una actividad de baja escala, orientada principalmente al autoconsumo y a la venta del grano seco o en pepa a intermediarios que pagan precios bajos, sin considerar la calidad diferenciada del cacao amazónico. Esta situación limita la generación de ingresos sostenibles para las familias productoras, quienes no logran acceder a mercados especializados ni aprovechar el potencial de valor agregado del cacao fino de aroma. Asimismo, la falta de organización comunitaria y de asociaciones cacaoteras consolidadas dificulta la negociación colectiva, la gestión de proyectos de apoyo técnico y la participación en ferias o programas de promoción regional.

En el ámbito de infraestructura, la comunidad enfrenta deficiencias que repercuten directamente en el desarrollo productivo y turístico. Los caminos de acceso a las parcelas cacaoteras son precarios, especialmente en época de lluvias, lo que dificulta el transporte de la producción hacia los centros de acopio y comercialización. Además, la carencia de

hospedajes, comedores comunitarios y servicios básicos limita la posibilidad de recibir visitantes o turistas interesados en conocer el proceso de cultivo y transformación del cacao silvestre. Esta falta de condiciones impide el aprovechamiento del potencial ecoturístico de la zona, que cuenta con un entorno natural privilegiado y una cultura productiva de alto valor simbólico.

Por otro lado, la comunidad no dispone de instalaciones adecuadas para el procesamiento del cacao, como centros de fermentación controlada o secadores solares, lo que repercute en la calidad del grano y en la posibilidad de acceder a certificaciones diferenciadas (orgánico, comercio justo, entre otros). Esto ha generado una dependencia hacia la venta de materia prima sin transformación, lo que reduce el margen de ganancia y debilita la sostenibilidad económica a largo plazo.

A nivel institucional, se observa una débil articulación entre los productores locales y las instancias municipales o departamentales encargadas del fomento productivo.

En el plano social, la producción de cacao continúa siendo una actividad familiar, donde las mujeres y jóvenes cumplen roles importantes en la recolección, selección de frutos y fermentación, pero su participación en espacios de decisión es aún reducida. Esto limita el aprovechamiento de sus conocimientos y potencial innovador, necesarios para dinamizar nuevas iniciativas de turismo comunitario o producción artesanal de derivados del cacao.

Finalmente, el modelo actual evidencia una desconexión entre el potencial ecológico, cultural y productivo del cacao silvestre y las oportunidades de desarrollo local. Pese a contar con un recurso emblemático y una identidad asociada al bosque, la falta de visión integral impide consolidar un modelo económico sostenible. Por tanto, el modelo

real se caracteriza por una producción tradicional con bajo valor agregado, escasa infraestructura, limitada articulación institucional y nulo aprovechamiento turístico del cacao como producto cultural y ambientalmente sostenible.

**Figura 2 Modelo Real**



**Nota:** Primer parcela cacaotera

## 6.2 Modelo Ideal

El modelo ideal para la comunidad de Miraflores se proyecta como un sistema integral de desarrollo sostenible que combina la producción agroforestal del cacao silvestre, el ecoturismo comunitario y la conservación ambiental. En este escenario, los productores locales han adoptado prácticas agroecológicas avanzadas que no solo mejoran la productividad y calidad del grano, sino que también garantizan la protección de los ecosistemas amazónicos. Dichas prácticas incluyen el manejo agroforestal

diversificado, el control biológico de plagas, la fertilización orgánica y la reforestación de áreas degradadas con especies nativas, fortaleciendo así el equilibrio entre producción y conservación.

El fortalecimiento técnico de los productores se realiza a través de programas de capacitación continua impulsados por instituciones públicas, organizaciones no gubernamentales y centros de investigación. Estas capacitaciones están orientadas a la innovación productiva, la gestión empresarial comunitaria y la certificación de calidad del cacao, lo que permite acceder a mercados especializados y obtener precios justos. En este modelo, los cacaoteros no solo son recolectores, sino también transformadores y promotores de su propio producto, elaborando derivados como chocolate artesanal, manteca de cacao, cosméticos naturales y bebidas tradicionales, incrementando así el valor agregado y la rentabilidad.

El turismo ecológico del cacao se consolida como un eje fundamental de desarrollo. La comunidad, en alianza con el gobierno municipal y entidades cooperantes, diseña e implementa una Ruta Turística del Cacao Silvestre, que conecta diferentes atractivos naturales, culturales y productivos. Esta ruta incluye visitas guiadas a parcelas cacaoteras, demostraciones del proceso de fermentación y secado, talleres de chocolatería artesanal, así como actividades interpretativas sobre la biodiversidad del bosque amazónico y la importancia del cacao en la cosmovisión local. Los turistas pueden experimentar el proceso completo del “grano a la barra”, conocer la historia cultural de la comunidad y participar en actividades de conservación como la siembra de árboles y la limpieza de riberas.

La infraestructura comunitaria se encuentra plenamente fortalecida. Se construyen caminos productivos accesibles que facilitan tanto el traslado de productos como la llegada de visitantes. Asimismo, se desarrollan alojamientos ecológicos, comedores comunitarios, centros de información turística y espacios de venta de productos locales. Estas infraestructuras se diseñan con materiales sostenibles y criterios de arquitectura bioclimática, respetando la armonía con el entorno natural y la estética cultural amazónica.

La gobernanza local se consolida mediante la creación de una asociación comunitaria de productores y guías turísticos, encargada de la gestión de la ruta y de los servicios asociados. Esta organización administra los ingresos de manera transparente y equitativa, asegurando que los beneficios económicos se distribuyan entre las familias participantes y se reinviertan en proyectos de mejora comunitaria, educación ambiental y restauración del bosque. Además, se establecen alianzas con la planta procesadora de cacao del municipio de Puerto Gonzalo Moreno, garantizando la comercialización de la producción local y el abastecimiento sostenido de materia prima de alta calidad.

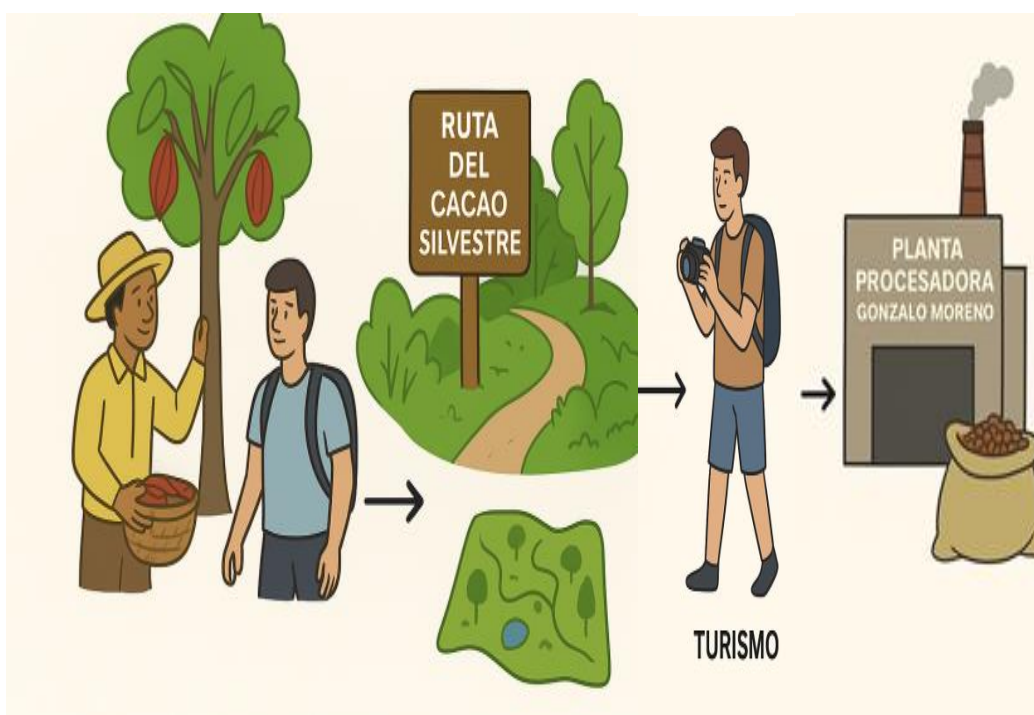
El modelo ideal también promueve la participación activa de mujeres y jóvenes en todas las etapas de la cadena productiva y turística. Las mujeres lideran iniciativas de transformación artesanal y comercialización, mientras que los jóvenes se involucran como guías turísticos, promotores ambientales y emprendedores locales, fortaleciendo el relevo generacional y el sentido de pertenencia.

En términos de sostenibilidad, el modelo incorpora indicadores ambientales y sociales que permiten monitorear el impacto positivo del turismo y la producción cacaotera. La comunidad implementa planes de manejo del bosque, conservación de

fauna silvestre y gestión integral de residuos, contribuyendo a la reducción de la huella ecológica.

De esta manera, el modelo ideal convierte a Miraflores en un referente regional de desarrollo integral, donde el cacao silvestre no solo es un producto agrícola, sino un símbolo de identidad, resiliencia y sostenibilidad. Este enfoque integrado impulsa una economía local diversificada, promueve el turismo responsable, fortalece la cohesión social y consolida la relación armoniosa entre la comunidad y su entorno natural.

**Figura 3** *Proyección de Proyecto*



**Nota:** La figura muestra la articulación de la producción de cacao de la ruta del cacao con la planta procesadora Gonzalo Moreno. Fuente Propia

## CAPITULO VII

### 7 PRESENTACIÓN Y ANALISIS DE RESULTADOS

#### 7.1 Presentación De Resultados

##### ➤ Encuestas

**Tabla 1** ¿ Considera que el cacao silvestre tiene un valor turístico, cultural o ambiental relevante?

<b>SI</b>	<b>NO</b>
17	0
<b>Total</b>	
17 personas encuestadas	

**Tabla 2** ¿ Le gustaría que se cree una ruta turística en torno al cacao silvestre en su comunidad?

<b>SI</b>	<b>NO</b>
17	0
<b>Total</b>	
17 personas encuestadas	

**Tabla 3** ¿Cuáles son los siguientes elementos que considera más atractivo para incluir en la ruta turística?

<b>ELEMENTOS DE LA RUTA</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Procesos de cosecha y post cosecha	12	5
Senderos ecológicos con árboles de cacao	13	4
Narrativas culturales sobre cacao	11	6
Degustación y venta de productos derivados	12	5
Talleres artesanales o vivenciales	9	8

**Tabla 4 ¿Ha recibido capacitación en producción sostenible, agrícola o turismo?**

SI	NO	NS/NR
4	11	2
Total 17 personas encuestadas		

---

**Tabla 5 ¿Estaría dispuesto a participar en talleres de capacitación sobre turismo comunitario y buena prácticas ambientales?**

SI	NO
14	3
Total 17 personas encuestadas	

---

**Tabla 6 ¿Que tanto beneficiaría a su economía familiar un proyecto que articule el turismo con la venta de productos de cacao?**

NADA	POCO	REGULAR	MUCHO	NS/NR
0	0	4	12	1
Total 17 personas encuestadas				

---

**Tabla 7 ¿ Conoce la existencia de una planta procesadora de cacao que se construirá en Gonzalo Moreno?**

SI	NO	NS/NR
9	6	1
Total 17 personas encuestadas		

## ➤ Entrevistas

**Tabla 8 Entrevista con autoridades locales (OTB)**

<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta principal</b>	<b>Categorías de análisis</b>
1. Época de la zafra del cacao	Febrero a junio	Producción agrícola – Ciclos productivos
2. Significado del cacao Silvestre	Alimentación, sustento económico, identidad cultural	Dimensión cultural – Económica – Ambiental
3. Lugares, saberes y actividades para ruta turística	Lugares: ribera del río Madre de Dios, lago grande, cabañas turísticas, áreas de recreación. Actividades: avistamiento de fauna, recolección, poda, senderismo, narración en sendero, producción artesanal de chocolate	Turismo comunitario – Patrimonio natural – Saberes tradicionales
4. Capacidades necesarias	Conocimiento en siembra, manejo de cacaotal, narración en recorridos	Fortalecimiento de capacidades – Educación ambiental – Guías locales
5. Relación con planta procesadora	Oportunidad de comercialización directa, importancia del precio competitivo frente a compradores extranjeros	Economía local – Encadenamiento productivo – Sostenibilidad económica
6. Acciones prioritarias para desarrollo sostenible	Apoyo de autoridades en rutas, accesos y áreas de recreación; formación de guías turísticos; articulación comunidad–universidad–autoridades	Gobernanza – Infraestructura – Desarrollo sostenible – Participación comunitaria

Total autoridades locales entrevistadas: 3

**Fuente:** Elaboración Propia

➤ Correlación

**Tabla 9 Correlación entre Producción de Cacao, Ecoturismo y Sostenibilidad Ambiental**

<b>Eje</b>	<b>Prácticas Sostenibles Claves</b>	<b>Impacto En El Desarrollo Económico</b>	<b>Impacto en la Conservación del Entorno Natural</b>
<b>Producción de Cacao</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agroforestería con sombra de árboles nativos</li> <li>- Uso de abonos orgánicos</li> <li>- Certificaciones sostenibles (Fair Trade, Rainforest Alliance)</li> <li>- Rotación de cultivos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aumento del valor del producto en mercados sostenibles</li> <li>- Diversificación de ingresos para agricultores</li> <li>- Acceso a incentivos y subvenciones verdes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservación de la biodiversidad</li> <li>- Mejora de la salud del suelo y agua</li> <li>- Reducción de la deforestación</li> </ul>
<b>Ecoturismo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Turismo rural comunitario</li> <li>- Senderos interpretativos en zonas cacaoteras</li> <li>- Participación de comunidades locales</li> <li>- Promoción de cultura y tradiciones locales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Generación de empleo local</li> <li>- Ingreso por servicios (guías, hospedaje, gastronomía)</li> <li>- Promoción de emprendimientos locales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Educación ambiental para visitantes y comunidades</li> <li>- Protección de ecosistemas y fauna local</li> <li>- Reforestación y mantenimiento de áreas naturales</li> </ul>
<b>Intersección Cacao-Ecoturismo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rutas del cacao (experiencias vivenciales)</li> <li>- Talleres sobre cultivo y procesamiento tradicional</li> <li>- Venta de productos artesanales</li> <li>- Integración de prácticas agroecológicas en recorridos turísticos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valor agregado al producto turístico y agrícola</li> <li>- Fortalecimiento de la economía circular</li> <li>- Estímulo al arraigo y permanencia rural</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilización sobre producción responsable</li> <li>- Conservación de paisajes culturales y naturales</li> <li>- Preservación del conocimiento ancestral</li> </ul>
<b>Interrelaciones.</b>			

## 7.2 Análisis Y Discusión De Resultados

### ➤ Encuesta

En la tabla 1 existe un consenso absoluto en la comunidad sobre la importancia múltiple del cacao silvestre, esto demuestra que el cacao es un recurso percibido como pilar cultural, económico y ambiental. Al no existir respuestas negativas revela identidad y sentido de pertenencia comunitaria respecto al cacao.

En la Tabla 2 la unanimidad en esta respuesta confirma una predisposición comunitaria hacia el turismo como alternativa de desarrollo. Ya que la ruta no solo un espacio de valorización cultural, sino también de oportunidad económica. Este respaldo social es un factor clave para la sostenibilidad del proyecto.

En la Tabla 3 los atractivos más valorados son los senderos ecológicos y la vivencia de los procesos productivos, lo que evidencia que los visitantes potenciales buscan experiencias inmersivas. Las narrativas culturales y degustaciones refuerzan la dimensión identitaria y gastronómica del cacao.

En la Tabla 4 existe una clara carencia de formación en sostenibilidad y turismo en la mayoría de la comunidad. Esto justifica la necesidad de programas de capacitación.

En la Tabla 5 la mayoría muestra disposición positiva para formarse en turismo y sostenibilidad. Esto representa una fortaleza para la construcción de capital humano y social en torno al proyecto.

En la Tabla 6 el 70% percibe que este proyecto impactará significativamente en su economía, mientras que otro 23% considera un beneficio moderado. No se registran percepciones negativas, lo que sugiere que la comunidad tiene expectativas económicas

altas frente a la articulación cacao–turismo. Esto genera un incentivo fuerte para la participación activa.

En la Tabla 7 existe un conocimiento parcial sobre la planta procesadora, lo que refleja una brecha en la socialización de proyectos estratégicos. La falta de información puede generar desconfianza o desaprovechamiento de oportunidades. Esto refuerza la importancia de mejorar la comunicación interinstitucional y la articulación comunidad–planta.

#### ➤ **Entrevista**

La entrevista refleja que el cacao silvestre es un eje fundamental en la vida de la comunidad indígena de Miraflores, no solo por su aporte económico, sino también por su valor cultural y ambiental. La zafra entre febrero y junio constituye un ciclo productivo que organiza la vida comunitaria. En términos turísticos, la propuesta destaca la riqueza paisajística (ribera del río Madre de Dios, Lago Grande) y la importancia de actividades que combinan naturaleza, tradición y producción artesanal, lo cual evidencia un potencial de turismo vivencial.

Un aspecto clave es la necesidad de fortalecer capacidades locales, especialmente en conocimientos técnicos y narrativos, para que los mismos comunarios sean protagonistas de la ruta turística. Asimismo, la futura planta procesadora en Gonzalo Moreno es percibida como una oportunidad para mejorar la competitividad y autonomía económica, siempre que el precio sea justo. Finalmente, se subraya que la sostenibilidad del proyecto dependerá de la articulación entre comunidad, autoridades y universidad, así como de la inversión en infraestructura (vías de acceso, áreas de

recreación) y la formación de guías locales que revaloricen los saberes ancestrales en beneficio del turismo y el desarrollo comunitario.

➤ **Correlación entre Producción de Cacao, Ecoturismo y Sostenibilidad Ambiental**

La producción de cacao tradicionalmente ha sido una actividad agrícola orientada a mercados locales e internacionales. Sin embargo, el cuadro evidencia cómo esta actividad puede transformarse a través de prácticas sostenibles como la agroforestería y abonos orgánicos permiten producir cacao de manera más amigable con el ambiente, integrando árboles nativos y protegiendo suelos y fuentes hídricas. Las certificaciones sostenibles no solo abren puertas a mejores mercados y precios, sino que promueven estándares de respeto al ambiente y condiciones laborales.

Estas prácticas generan beneficios económicos tangibles para los productores, mientras favorecen la conservación de la biodiversidad.

El ecoturismo, al ser una forma de turismo centrada en la naturaleza y la cultura local, ofrece una oportunidad clave para diversificar la economía, el turismo rural comunitario o los senderos interpretativos permiten a las comunidades capitalizar su entorno natural y cultural, sin explotarlo y es un fuerte componente de empoderamiento comunitario, donde las personas locales son protagonistas en la prestación de servicios turísticos. Además, el ecoturismo actúa como herramienta de conservación al educar a visitantes y generar ingresos que se pueden reinvertir en protección ambiental.

La integración entre ambas actividades genera un modelo económico que valora la identidad local y el entorno natural con las rutas del cacao y talleres vivenciales son formas innovadoras de conectar al visitante con la producción agrícola sostenible. Se

potencia el valor del cacao como producto cultural, no solo agrícola, lo que aumenta el valor agregado de la actividad productiva.

Esta sinergia también contribuye a la sostenibilidad sociocultural, al mantener vivas las tradiciones y conocimientos ancestrales vinculados al cultivo y al territorio.

El cuadro deja claro que las prácticas sostenibles no solo tienen un efecto positivo en el ambiente, sino que también son económicamente viables y deseables en cuanto a desarrollo económico a través de nuevos ingresos, empleos locales, acceso a nichos de mercado, y fomento del emprendimiento; la conservación ambiental, al reducir la presión sobre los ecosistemas, proteger la biodiversidad y restaurar áreas degradadas.

## **CAPITULO VIII.**

### **8 PROPUESTA**

#### **8.1 Introducción**

La propuesta “Ruta del Cacao Silvestre” se plantea como una estrategia de desarrollo sostenible para la comunidad indígena de Miraflores, municipio de Puerto Gonzalo Moreno, que busca integrar la producción de cacao silvestre con el ecoturismo comunitario y la conservación ambiental.

El diseño de esta ruta responde a la necesidad de fortalecer la economía local mediante la valorización de los recursos naturales y culturales del territorio, promoviendo la participación activa de los productores, mujeres y jóvenes de la comunidad.

El proyecto propone un modelo de gestión participativo que articula los ejes productivo, turístico y ambiental, orientado a convertir al cacao silvestre en un símbolo identitario y motor del desarrollo local sostenible.

El propósito es consolidar un circuito turístico que vincule las parcelas cacaoteras, los espacios naturales y los valores culturales de Miraflores, generando experiencias vivenciales para los visitantes, bajo principios de sostenibilidad, equidad e inclusión social.

#### **8.2 Justificación**

➤ **Ambiental**

El cacao silvestre crece en ecosistemas amazónicos de alta biodiversidad, y su manejo tradicional constituye una forma de conservación del bosque en pie.

La ruta turística permitirá promover prácticas sostenibles, incentivar la reforestación con especies nativas y sensibilizar tanto a la población local como

a los visitantes sobre la importancia de la conservación de la Madre Tierra, en coherencia con la Ley 300.

➤ Socioeconómica

La articulación del turismo comunitario con la producción de cacao permitirá diversificar los ingresos familiares, mejorar las condiciones de vida y reducir la dependencia de actividades extractivas. Además, la vinculación con la futura planta procesadora de Gonzalo Moreno generará oportunidades de empleo y valor agregado al producto, consolidando un modelo económico circular.

➤ Cultural y educativa

La ruta fomentará el rescate y la transmisión de saberes ancestrales vinculados al manejo del cacao, la gastronomía local y las tradiciones orales. Al incorporar a mujeres y jóvenes como guías, narradores y emprendedores, se fortalecerá la identidad cultural y el sentido de pertenencia comunitaria. La educación ambiental y la formación en turismo sostenible serán pilares para garantizar la autogestión y continuidad del proyecto.

### **8.3 Objetivos**

#### **8.3.1 Objetivo general**

- Diseñar la ruta del cacao silvestre en la comunidad de Miraflores, como una estrategia integral que articule la producción agroforestal, el turismo comunitario y la conservación ambiental, fortaleciendo la economía local, la identidad cultural y la sostenibilidad del territorio amazónico.

### **8.3.2 Objetivo específicos**

- Identificar y valorizar De Recursos Turísticos, Culturales Y Ambientales Vinculados Al Cacao Silvestre.
- Revalorizar el patrimonio cultural y ambiental del cacao silvestre, difundiendo su importancia como símbolo identitario y recurso estratégico para el desarrollo sostenible del norte amazónico boliviano.
- Establecer un modelo de gestión comunitaria sostenible para la administración de la ruta, con mecanismos de financiamiento, monitoreo ambiental y evaluación social que garanticen la continuidad del proyecto en el tiempo.

## **8.4 Desarrollo**

### **8.4.1 Identificación Y Valoración De Recursos Turísticos, Culturales Y Ambientales Vinculados Al Cacao Silvestre**

El recorrido de campo con autoridades locales y propietarios de cacaotales contiene un registro fotográfico en el cual identifica sitios que integraran “La Ruta del Cacao”.

El mapeo contiene la georreferenciación de cacaotales silvestres (para la narración), puntos de acceso, hábitats clave (nidos, zonas de fauna), área de implementación de infraestructuras (cabañas, pozas, áreas recreativas), registro ecológico de transectos de biodiversidad en cacaotales (avifauna, mamíferos, insectos polinizadores, estado de la cobertura arbórea).

La conformación de un equipo mixto conformado por autoridades comunales, propietarios de cacaotales silvestres que serán los guías de la ruta turística.

Se toma en cuenta los riesgos y mitigación, así como también asegurar la participación no dejando de lado los impactos por visitas incontroladas.

La capacitación a productores y comunarios en temas de ecoturismo, buenas prácticas ambientales y atención al visitante preveendo un programa de formación orientado a fortalecer las capacidades de los pobladores y productores de cacao silvestre. Los contenidos estarán enfocados en la gestión del ecoturismo, la implementación de prácticas sostenibles en los cacaotales (poda, reforestación, conservación de hábitats) y la mejora de la atención al visitante. Esta capacitación permitirá a los comunarios desempeñarse como guías locales, narradores de la historia y cultura del cacao, así como anfitriones de experiencias turísticas con identidad propia.

#### **8.4.2 El Diseño Del Circuito Turístico “La Ruta el Cacao”**

El diseño del circuito turística “La Ruta del cacao” través de mapeo, incorporando puntos de visita, paneles informativos, rutas ecológicas y espacios culturales en los cuales se el circuito turístico planificado integra senderos ecológicos en áreas de producción de cacao silvestre, estaciones de observación de fauna, espacios de descanso y recreación, así como cabañas turísticas. El diseño contemplará la instalación de señalética educativa e interpretativa, paneles informativos sobre biodiversidad y procesos del cacao, y áreas de producción artesanal de chocolate que fortalezcan la experiencia cultural del visitante. ( Ver iAnexo A).

La Elaboración de un plan de gestión sostenible de la ruta del circuito contará con un plan de gestión integral que defina mecanismos de organización comunitaria, monitoreo ambiental y conservación de los recursos. Dicho plan incluirá normas internas para el manejo responsable de los cacaotales, estrategias para la reducción de impactos ambientales, programas de reforestación y fortalecimiento organizativo mediante comités comunitarios de turismo. Este componente garantizará la sostenibilidad a largo plazo de la ruta y su aporte al desarrollo local.

#### ***8.4.3 La Vinculación Con La Planta Procesadora De Cacao***

La articulación de La ruta turística con la futura planta procesadora de cacao en Gonzalo Moreno promoverá acuerdos comunitarios que aseguren el abastecimiento de cacao silvestre bajo criterios de sostenibilidad y comercio justo. Esta vinculación permitirá fortalecer el encadenamiento productivo, mejorar los ingresos de los productores locales y dar valor agregado a la experiencia turística, al mostrar la conexión entre la producción silvestre y su transformación en productos derivados.

- Consolidar a los productores en una mesa de producción o cooperativa para negociar en bloque (volúmenes, calidad, calendarios), precio base , condiciones de transporte y entrega, plazos y formas de pago.
- La compra responsable de manera que se realice una programación de compras estacionales y condiciones para la cosecha.

#### **8.4.4 Valoración de Recursos Turísticos, Culturales y Ambientales**

Determinar transectos de biodiversidad en cacaotales (avifauna, mamíferos, insectos polinizadores, estado de la cobertura arbórea).

Documentar en un catálogo las narrativas, usos alimentarios del cacao, técnicas de recolección y proceso artesanal, para ello se conformará un equipo de productores cacaoteros y técnicos en turismo comunitario.

#### **8.4.5 Gestión Sostenible de “La Ruta Del Cacao”**

Para garantizar la estructura y la operación sostenible de conservación ambiental de se plantea:

- La Creación de un comité comunitario de turismo en la cual cuente con lineamientos y roles claramente establecidos con guías turísticos, personal de seguridad y mantenimiento de la ruta, así como también firma de convenio con las autoridades municipales.
- Entre las políticas y normas internas se contará con un reglamento de visitas en el cual establezca el número de visitantes por día, horarios y lugares restringidos. Es importante también que se establezcan criterios de conducta para los visitantes en los cuales se contemplen el respeto cultural, el no alimentar a la fauna silvestre y criterios de extracción del producto.
- La parte financiera de la ruta contará con Tarifas (entrada, guía, actividades), además de fuentes complementarias de financiamiento (gobernación, municipio, Universidad, alianzas, donaciones).

- El monitoreo y evaluación ambiental se realizara mediante indicadores ecologicos como el estado de conservacion del cacaotal, es decir la cobertura arborea, abundancia de fauna Silvestre, registro de fauna por estaciones . los indicadores sociales y economicos comprenden el numero de visitas recibidas en el cacaotal, los ingresos generados , las familias beneficiadas y la percepcion que tiene la comunidad por la ruta del cacao. Frecuencia: monitoreo trimestral (operativo) y evaluación anual (estratégica). Este monitoreo debe realizarse de manera trimestral.
- Las acciones concretas de conservación es el uso limitado de zonas especificas en las cuales se desarrollen planes de restauración y reforestación con especies nativas. El control de plagas y prácticas de poda sostenible.
- La seguridad y gestión de riesgo comprende en contar con un plan operativo de emergencias (plan de contingencias) para incendios, inundación, sequia, además de kit de primeros auxilios

## CAPITULO IX

### 9 Conclusiones y Recomendaciones

#### 9.1 Conclusiones

- El cacao silvestre de Miraflores constituye un recurso de alto valor cultural, ambiental y turístico, reconocido por la comunidad como parte esencial de su identidad y sustento económico. Esta valoración comunitaria permite sentar las bases para consolidar la ruta del cacao como una experiencia que combine naturaleza, cultura e identidad local, fortaleciendo la sostenibilidad y la cohesión social.
- Las actividades productivas y turísticas identificadas, como recorridos por senderos ecológicos, observación de la cosecha y postcosecha, talleres artesanales y narrativas culturales, constituyen un conjunto de experiencias vivenciales que integran la producción sostenible con el turismo comunitario.
- La vinculación entre la producción de cacao silvestre de Miraflores y la futura planta procesadora de Gonzalo Moreno representa una oportunidad estratégica para asegurar un flujo constante de materia prima y fomentar el valor agregado. Aunque existe un conocimiento parcial en la comunidad sobre el proyecto, se reconoce su importancia para dinamizar la economía local mediante la generación de empleo y la apertura de mercados más competitivos. Esta articulación permitirá consolidar un modelo integral que combine producción, transformación y turismo sostenible.

## 9.2 Recomendaciones

- Implementar programas de capacitación permanentes en turismo comunitario, ecoturismo y buenas prácticas ambientales, priorizando la formación de guías locales y gestores comunitarios.
- Fortalecer la difusión y socialización sobre la planta procesadora de Gonzalo Moreno, a fin de que la comunidad conozca los beneficios, acuerdos de abastecimiento y condiciones de comercialización.
- Promover la diversificación de actividades turísticas (senderismo, talleres artesanales, degustaciones) para generar experiencias completas y fortalecer la identidad cultural ligada al cacao.

## REFERENCIAS

Ardaya, R., & Paz, A. (2021). Encadenamiento productivo del cacao amazónico: oportunidades para el desarrollo sostenible en Bolivia. Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN). <https://www.fan-bo.org/publicaciones>

Ardaya, C., & Paz, D. (2021). Modelos de economía solidaria para la Amazonía boliviana: experiencias productivas con enfoque territorial. Fundación Solón. <https://www.fundacionsolon.org/publicaciones/>

CIPCA. (2023). Cacao silvestre: alternativa productiva y conservación de la Amazonía boliviana. Centro de Investigación y Promoción del Campesinado. <https://www.cipca.org.bo>

CIPCA. (2023). Caracterización morfoagronómica e identificación de genotipos promisorios de cacao nativo amazónico silvestre y cultivado. Centro de Investigación y Promoción del Campesinado. <https://cipca.org.bo>

Constitución Política del Estado (CPE). (2009). Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia. <https://www.cpebolivia.org>

Decreto Supremo N° 24453. (1997). Política Nacional de Turismo. <https://www.gacetaoficialdebolivia.gob.bo>

FAUNAGUA. (2020). Informe de avances del Proyecto de Cacao Silvestre en el norte amazónico boliviano. Fundación FAUNAGUA.

García, J., & Romero, M. (2020). Diseño de rutas turísticas temáticas con enfoque sostenible: experiencias en América Latina. *Revista Turismo y Desarrollo Local*, 13(1), 25–35.

Gonzales, F., & Bernal, L. (2021). Turismo rural y cadenas de valor del cacao en Colombia y Perú: análisis comparativo de buenas prácticas. *Revista Latinoamericana de Desarrollo Rural*, 8(2), 17–26.

Ley N° 300. (2012). Ley General de la Madre Tierra y Desarrollo Integral para Vivir Bien. <https://www.gacetaoficialdebolivia.gob.bo>

Ley N° 468. (2013). Ley General de Turismo. <https://www.gacetaoficialdebolivia.gob.bo>

Ley N° 1333. (1992). Ley General de Medio Ambiente. <https://www.gacetaoficialdebolivia.gob.bo>

Loza, R., & Andrade, J. (2020). Buenas prácticas agroecológicas en la producción de cacao amazónico en Bolivia. Editorial CIDOB. <https://cidob.org.bo>

Mendoza, A., & Ruiz, L. (2021). Turismo sostenible en comunidades indígenas: una mirada desde la inclusión social y ambiental. *Revista de Estudios Ambientales y Turismo*, 10(2), 12–22. <https://doi.org/10.5294/reat.2021.10.2.2>

Ministerio de Turismo y Cultura. (2019). Plan Nacional de Desarrollo del Turismo Sostenible 2019-2025. <https://www.mtc.gob.bo>

Paredes, L. (2022). Diagnóstico de cadenas de valor en el norte amazónico de Bolivia: el caso del cacao silvestre. Universidad Amazónica de Pando, Instituto de Investigaciones Amazónicas.

Rodríguez, P., & Cevallos, D. (2022). Turismo comunitario basado en cacao amazónico: caso de éxito en la región de Napo. *Revista Turismo y Sociedad*, 19(1), 1–12. <https://doi.org/10.18601/01207555.n19.01>

Salazar, A., & Ayarde, P. (2021). El cacao nativo como eje cultural y turístico de la Amazonía. *Revista de Investigación Amazónica*, 9(1), 5–12.

<https://riiarn.umsa.bo/index.php/RIIARn/article/view/368>

Sampieri, R. H. (1997). *Metodología de la Investigación*. 6ta Edición.

ANEXOS

Anexo A

Figura 4 Ruta del cacao



**Nota:** El mapa muestra la ruta para llegar a las parcelas cacaoteras de la comunidad Miraflores.  
 Fuente: GAM Puerto Gonzalo Moreno 2025.

## **Anexo B**

### **Entrevista**

**Dirigida a: Autoridades comunitarias, productores de cacao, líderes de organizaciones sociales.**

#### **Nombres y apellidos :**

**Objetivo:** Recoger opiniones, conocimientos y expectativas sobre el diseño y desarrollo de la ruta turística del cacao silvestre, con enfoque en sostenibilidad, identidad cultural y articulación productiva.

1. ¿Qué significado tiene el cacao silvestre para su comunidad en términos culturales, ambientales o económicos?
2. ¿Qué lugares, saberes o actividades considera usted que no deberían faltar en una ruta turística sobre el cacao silvestre en Miraflores?
3. ¿Qué capacidades o conocimientos cree que necesita la población para participar activamente en este proyecto turístico y productivo?
4. ¿Cómo percibe usted la vinculación entre la producción de cacao de Miraflores y la futura planta procesadora en Gonzalo Moreno?
5. ¿Qué acciones considera prioritarias para asegurar que esta ruta turística contribuya al desarrollo sostenible de su comunidad?

## Anexo C

### Encuesta “Ruta del Cacao Silvestre”

**Dirigida a: Poblacion de base comunitaria.**

**Nombres y apellidos :**

**Instrucciones:** Marque con una (✓) la opción que más represente su opinión o experiencia.

1. ¿Considera que el cacao silvestre tiene un valor turístico, cultural o ambiental relevante?  Sí  No
2. ¿Le gustaría que se cree una ruta turística en torno al cacao silvestre en su comunidad?  Sí  No
3. ¿Cuáles de los siguientes elementos considera más atractivos para incluir en la ruta turística? *(Puede marcar más de una)*
  - Procesos de cosecha y post cosecha del cacao
  - Senderos ecológicos con árboles de cacao
  - Narrativas culturales sobre el cacao
  - Degustación y venta de productos derivados
  - Talleres artesanales o vivenciales
4. ¿Ha recibido alguna capacitación en producción sostenible, agroecología o turismo?  Sí  No
5. ¿Estaría dispuesto/a a participar en talleres de capacitación sobre turismo comunitario y buenas prácticas ambientales?  Sí  No
6. ¿Qué tanto beneficiaría a su economía familiar un proyecto que articule el turismo con la venta de productos de cacao?  Nada  Poco  Regular  Mucho
7. ¿Conoce la existencia de una planta procesadora de cacao que se construirá en Gonzalo Moreno?  Sí  No

## Anexo C

## Recolección de datos (encuesta y entrevista)

**Figura 5 Aplicación de entrevista a máxima autoridad comunal**

*Nota: La figura muestra al investigador realizando la entrevista presidente de la organización territorial de Base (OTB). Fuente: Propia*

**Figura 6 Aplicación de entrevista a productor**

*Nota: La figura muestra al investigador realizando la entrevista al Sr. Mario Guari productor reconocido a nivel mundial. Fuente: Propia*

**Figura 7** Aplicación de encuesta a miembro de la comunidad Miraflores.



*Nota: La figura muestra al investigador realizando la entrevista al Sr. Mario Guari productor reconocido a nivel mundial .  
Fuente: Propia*

**Figura 8** Prácticas tradicionales de secado de cacao



*Nota: La figura muestra a niño removiendo semillas de cacao silvestre para el secado correspondiente . Fuente: Propia*

## Anexo D

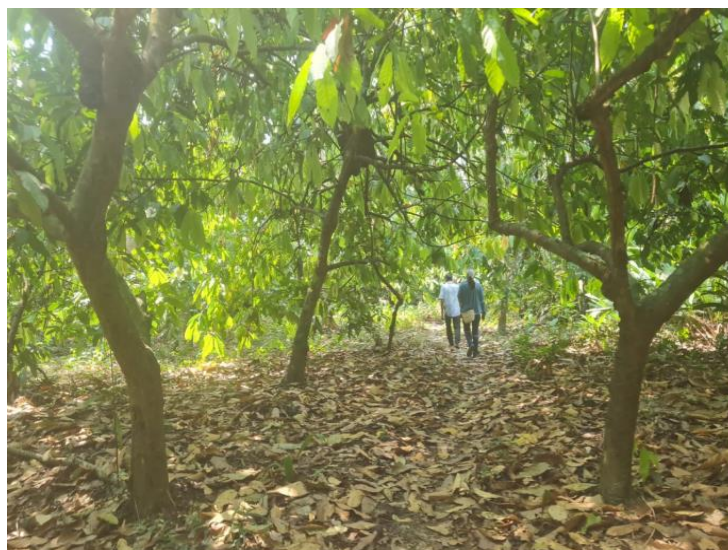
Memoria fotográfica del área sugerida para “La Ruta del Cacao “ (cacaotales).

**Figura 9** Recorrido por parcela cacaotera



*Nota: La figura muestra al investigador realizando recorrido por parcela cacaotera con el propietario de la misma Sr. Horacio Carrtagena Y. . Fuente:Propia*

**Figura 10** Cacaotal Comunidad Miraflores



*Nota: La figura muestra cacaotal silvestre de la comunidad Miraflores . Fuente:Propia*