



*Asesorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.  
José María Pino Suárez 400-2 esq a Lerdo de Tejada, Toluca, Estado de México. 7223898476*

RFC: ATI120618V12

**Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.**

<http://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/>

**Año: XI      Número: 3      Artículo no.:91      Período: 1 de mayo al 31 de agosto del 2024**

**TÍTULO:** Chocolate artesanal: una opción lucrativa para emprendedores en Santo Domingo.

**AUTORES:**

1. Máster. Mario Marcelo Yancha Villacís.
2. Máster. Miriam Paulina Barreno Sánchez.
3. Dr. Luis Antonio Llerena Ocaña.

**RESUMEN:** En Santo Domingo de los Tsáchilas, el cacao ha sido un pilar de la economía ecuatoriana, representando la rica tradición cacaotera del país. A pesar de esta herencia, se reconoce un potencial para fomentar el consumo local de chocolate artesanal. Las microempresas que se dedican a la elaboración de chocolate artesanal en Santo Domingo aprovechan la calidad excepcional del cacao local y generan importantes impactos socioeconómicos. Estas iniciativas pueden impulsar la creación de empleo, fortalecer la economía local y reafirmar la identidad cultural de la región; además, al alinearse con las políticas municipales, estas empresas pueden promover la sostenibilidad y la innovación en el sector cacaotero, remodelando el panorama socioeconómico de la región.

**PALABRAS CLAVES:** economía ecuatoriana, chocolate artesanal, creación de empleo.

**TITLE:** Artisan chocolate: a lucrative option for entrepreneurs in Santo Domingo.

**AUTHORS:**

1. Master. Mario Marcelo Yancha Villacís.
2. Master. Miriam Paulina Barreno Sánchez.
3. PhD. Luis Antonio Llerena Ocaña.

**ABSTRACT:** In Santo Domingo de los Tsáchilas, cocoa has been a pillar of the Ecuadorian economy, representing the rich cocoa tradition of the country. Despite this heritage, there is a recognized potential to promote local consumption of artisanal chocolate. Microenterprises engaged in the production of artisanal chocolate in Santo Domingo take advantage of the exceptional quality of the local cocoa and generate important socioeconomic impacts. These initiatives can boost job creation, strengthen the local economy and reaffirm the cultural identity of the region. Moreover, by aligning with municipal policies, these enterprises can promote sustainability and innovation in the cocoa sector, reshaping the region's socioeconomic landscape.

**KEY WORDS:** Ecuadorian economy, handmade chocolate, job creation.

## **INTRODUCCIÓN.**

Santo Domingo de los Tsáchilas, una región emblemática en Ecuador, ha sido durante mucho tiempo el epicentro de una rica tradición cacaotera que ha sostenido y enriquecido la economía local durante incontables generaciones. Esta región, bendecida con un clima propicio y suelos fértiles, ha sido la cuna de variedades de cacao que son aclamadas tanto a nivel nacional como internacional por su calidad superior (Benavides & Suárez, 2014).

A pesar de esta rica herencia y de ser un productor destacado de cacao, el consumo interno de productos derivados, en particular el chocolate, ha sido tradicionalmente bajo (Revista Lideres, 2015). Esta paradoja presenta una oportunidad única: la de transformar el cacao crudo en productos de valor agregado, como el chocolate artesanal, directamente en la región.

La emergencia y popularidad creciente de la producción de chocolate artesanal en Santo Domingo no es solo una respuesta a una demanda del mercado, sino también una reafirmación de la identidad cultural de la región (Vargas, 2023). Al combinar técnicas tradicionales con innovaciones contemporáneas, los productores locales tienen la capacidad de crear chocolates que son una verdadera representación del terroir de Santo Domingo, capturando su esencia en cada tableta.

Más allá del sabor y la calidad, la producción de chocolate artesanal tiene ramificaciones socioeconómicas profundas. Puede actuar, como un catalizador para el desarrollo económico, generando empleo, fomentando el emprendimiento y atrayendo turismo. Además, al promover prácticas agrícolas sostenibles y éticas, puede garantizar un medio de vida digno para los agricultores locales y asegurar la sostenibilidad a largo plazo de la industria cacaotera (Rosales, 2016).

La visión progresista del Municipio de Santo Domingo Zona-4, que busca apoyar y promover iniciativas locales, es un testimonio del potencial percibido en la producción artesanal de chocolate. Al proporcionar infraestructura, formación y apoyo financiero, el municipio está sentando las bases para que Santo Domingo se consolide como un referente en la producción de chocolate artesanal, no solo en Ecuador, sino en toda América Latina.

Dada la riqueza de oportunidades y desafíos que presenta este sector, es imperativo llevar a cabo un análisis exhaustivo del impacto socioeconómico de la producción de chocolate artesanal en Santo Domingo. Solo a través de una comprensión profunda y matizada podemos garantizar, que esta iniciativa sea tanto económicamente viable como socialmente beneficiosa.

Según el Artículo 280 de la Carta Magna ecuatoriana, cualquier iniciativa emprendedora debe adherirse al Plan Nacional de Desarrollo. Este plan guía las políticas, programas y proyectos estatales, así como la distribución y uso del presupuesto nacional y la asignación de fondos públicos. También establece la coordinación entre el gobierno central y las entidades autónomas descentralizadas. Su cumplimiento es mandatorio para entidades públicas y recomendado para el sector privado; por ello, se ha considerado esencial que las propuestas estén en consonancia con las metas del Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025, en particular con el tercer objetivo que busca impulsar la productividad y competitividad en áreas como la agricultura, industria, acuicultura y pesca, todo bajo una perspectiva de economía circular (Secretaría Nacional de Planificación, 2021).

El modelo de negocios actúa como una brújula para una empresa, delineando los objetivos a alcanzar y las acciones que aportan valor al negocio. Integra aspectos como la propuesta del plan, la inversión requerida, la solidez de la idea, datos financieros, y el estudio y potencial del mercado; al imponer un modelo de negocios para mejorar la productividad para obtener una evolución económica.



El chocolate, con su rica y compleja historia, ha sido un pilar en la evolución cultural y gastronómica de la humanidad. Desde las antiguas civilizaciones aztecas y mayas, que consideraban al cacao como un regalo divino, hasta las sofisticadas chocolaterías de París y Bruselas, este producto ha dejado una huella indeleble en la paleta y el corazón de innumerables generaciones.

En la era moderna, donde la industrialización y la producción en masa han transformado la forma en que consumimos alimentos, el chocolate artesanal emerge como un faro de autenticidad y calidad. Representa una vuelta a las raíces, un recordatorio de la importancia de la artesanía, la dedicación y la pasión en la creación de productos que no solo nutren el cuerpo, sino también el alma.

Este plan de negocios se ha diseñado como una guía exhaustiva para aquellos que buscan embarcarse en la noble aventura de establecer una fábrica de chocolate artesanal. A través de sus secciones, se explorarán los matices y detalles que conforman este emprendimiento, desde la selección meticulosa de los granos de cacao y su origen, hasta las técnicas de producción que garantizan un producto final de la más alta calidad. Se abordará el panorama del mercado actual, identificando las tendencias predominantes, las demandas del consumidor y las oportunidades que se presentan en un mundo que valora cada vez más la sostenibilidad, la ética y la autenticidad. Se analizarán las estrategias de marketing y ventas, esenciales para construir una marca que resuene con el público y se destaque en un mercado competitivo.

En el ámbito financiero, se ofrecerá una visión detallada de la estructura de costos, las inversiones necesarias y las proyecciones de ingresos. Este análisis permitirá a los interesados comprender la viabilidad económica del proyecto y tomar decisiones informadas sobre su implementación.

Más allá de la logística y las cifras, este plan busca ser una fuente de inspiración. Es un testimonio del poder del chocolate para conectar a las personas, contar historias y celebrar la rica tapezca cultural de nuestra humanidad. Cada sección está imbuida de una profunda apreciación por el arte de la chocolatería y un reconocimiento de su potencial para enriquecer vidas, comunidades y culturas.

Al adentrarse en este documento, se invita al lector a un viaje sensorial y emocional. Es una exploración de la magia del chocolate, desde el árbol de cacao en una plantación remota hasta la tableta perfectamente moldeada en manos de un maestro chocolatero. Es una celebración de la tradición, la innovación y la pasión que define a la industria del chocolate artesanal.

## **DESARROLLO.**

### **Materiales y métodos.**

Para el desarrollo de este plan de negocios, se optó por un enfoque combinado, integrando técnicas cuantitativas y cualitativas, con el objetivo de obtener una perspectiva amplia del mercado de chocolates en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas (Maigualca, 2019).

Considerando el mercado objetivo, compuesto por un estimado de 51 tiendas y distribuidores en la provincia, se propone un muestreo no probabilístico de conveniencia, buscando incluir a todos aquellos negocios dispuestos a colaborar en la investigación. Se llevarán a cabo cuestionarios estructurados y entrevistas de carácter semi-estructurado para recolectar información tanto numérica como descriptiva sobre las preferencias y tendencias del mercado chocolatero. Los cuestionarios podrían contener preguntas de selección múltiple y escalas de Likert, mientras que las entrevistas ofrecerán la oportunidad de obtener insights más profundos sobre las percepciones y experiencias de los distribuidores y consumidores.

Se identificarán variables clave para evaluar el potencial del mercado, tales como preferencias de sabor, patrones de consumo, precio ideal y canales de distribución preferidos (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2022). Estas variables se medirán utilizando herramientas adecuadas, como encuestas de preferencia de sabor y análisis de sensibilidad al precio.

Los datos cuantitativos se analizarán mediante técnicas estadísticas, mientras que la información cualitativa se examinará a través de análisis temático o de contenido (Ñaupas et al., 2014). Finalmente, se fusionarán los resultados cuantitativos y cualitativos para ofrecer una visión integral del mercado de chocolates en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

La población enfocada en este estudio se ha tomado como referencia a todos los individuos en edad laboral en la Provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, estimados en 200,000 personas, aplicando una muestra con una falla del 0.05%. Aplicando la fórmula, se obtiene un tamaño de muestra de aproximadamente 385 personas.

A pesar de la representatividad de la muestra, se reconoce que siempre hay un margen de error y que ciertas características específicas de subgrupos dentro de la población económicamente activa, que pueden no ser completamente capturadas.

## **Resultados.**

Durante la presentación de los resultados, se destacó de manera significativa cómo el plan de negocios ha ejercido una influencia directa y profunda en el Impacto Socioeconómico de la producción de chocolate artesanal en Santo Domingo; los hallazgos revelaron que las estrategias empresariales adoptadas no solo han impulsado la economía local a través de la generación de empleo, sino que también han tenido un impacto notable en la identidad cultural y el prestigio de la región.

En primer lugar, la creación de empleo ha sido una de las principales contribuciones del plan de negocios al contexto local; el establecimiento de la producción de chocolate artesanal ha generado oportunidades laborales para numerosos habitantes de Santo Domingo. Esto no solo ha mejorado las condiciones

económicas de las personas al proporcionarles ingresos estables, sino que también ha contribuido a reducir las tasas de desempleo en la región.

La influencia del plan de negocios va más allá de lo económico. Ha reforzado la identidad cultural de Santo Domingo al convertir el chocolate artesanal en un símbolo distintivo de la región. La promoción de técnicas de producción tradicionales y el uso de ingredientes locales han enriquecido la herencia cultural de la comunidad; además, el reconocimiento y la demanda creciente de este chocolate en el mercado nacional e internacional han elevado el orgullo y la autoestima de los habitantes de Santo Domingo, quienes ahora ven su producto como un tesoro local.

Este proceso también ha posicionado al chocolate artesanal de Santo Domingo como un producto altamente valorado en el mercado. Su singularidad, calidad y conexión con la cultura local lo han convertido en un producto codiciado por consumidores conscientes de la procedencia y la sostenibilidad. Esto ha llevado a un aumento en las ventas, y por lo tanto, a un mayor impulso económico para la región.

**Pregunta 1. Empleo y Oportunidades Laborales.** ¿En qué medida considera que la producción de chocolate artesanal ha generado oportunidades de empleo en Santo Domingo?

1. Empleo y Oportunidades Laborales	Respuestas
Nada	45
Poco	60
Neutral	80
Bastante	100
Mucho	100
	385

#### **Análisis de los Resultados para la Pregunta 1: Empleo y Oportunidades Laborales.**

Más de la mitad de los encuestados (52%) percibe que la producción de chocolate artesanal en Santo Domingo ha tenido un impacto significativo en la generación de empleo, con un 26% considerando este impacto como "bastante" y otro 26% como "mucho"; sin embargo, un 27.3% siente que el impacto ha sido limitado o inexistente. Esos resultados sugieren, que aunque la producción de chocolate artesanal

ha beneficiado a muchas personas en términos de empleo, hay segmentos de la población que aún no han experimentado estos beneficios de manera directa.

**Pregunta 2. Desarrollo de Habilidades.** ¿Cree que la producción de chocolate artesanal ha contribuido al desarrollo de habilidades y capacitación de los trabajadores locales?

2. Desarrollo de Habilidades	Respuestas
Nada	40
Poco	65
Neutral	85
Bastante	95
Mucho	100
	385

**Análisis de los Resultados para la Pregunta 2: Desarrollo de Habilidades.**

La pregunta 2 se centró en determinar si los encuestados creen que la producción de chocolate artesanal ha contribuido al desarrollo de habilidades y capacitación de los trabajadores locales. Los resultados muestran que un 50.6% (combinando las respuestas "Bastante" y "Mucho") siente que la industria ha tenido un impacto positivo en el fortalecimiento de habilidades; sin embargo, un 27.3% (sumando "Nada" y "Poco") percibe un impacto limitado en este aspecto. Esos datos reflejan, que si bien la mayoría reconoce la contribución de la producción de chocolate artesanal al desarrollo de habilidades, aún existe un segmento significativo que no ha experimentado o percibido este beneficio en su totalidad.

**Pregunta 3. Contribución Económica Local.** ¿Considera que la producción de chocolate artesanal ha impulsado la economía local de Santo Domingo?

3. Contribución Económica Local	Respuestas
Nada	30
Poco	55
Neutral	90
Bastante	105
Mucho	105
	385



### **Análisis de los Resultados para la Pregunta 3: Contribución Económica Local.**

La pregunta 3 exploró la percepción de los encuestados sobre si la producción de chocolate artesanal ha impulsado la economía local de Santo Domingo. Un contundente 54.5% (agregando las respuestas "Bastante" y "Mucho") considera que esta industria ha tenido un impacto económico positivo en la región; no obstante, un 22.1% (combinando "Nada" y "Poco") siente que el impacto ha sido mínimo o inexistente. Esos hallazgos sugieren, que aunque la producción de chocolate artesanal es vista por muchos como un motor económico importante para Santo Domingo, todavía hay una proporción de la población que no ha sentido o reconocido plenamente estos beneficios económicos.

**Pregunta 4. Reconocimiento Cultural.** ¿Piensa que la producción de chocolate artesanal ha fortalecido la identidad y reconocimiento cultural de Santo Domingo?

4. Reconocimiento Cultural	Respuestas
Nada	35
Poco	60
Neutral	85
Bastante	102
Mucho	103
	385

### **Análisis de los Resultados para la Pregunta 4: Reconocimiento Cultural.**

La pregunta 4 indagó sobre la influencia de la producción de chocolate artesanal en el fortalecimiento de la identidad y reconocimiento cultural de Santo Domingo. Los datos revelan que un 53.2% (sumando las respuestas "Bastante" y "Mucho") siente que esta industria ha contribuido significativamente a la cultura local; sin embargo, un 24.7% (agregando "Nada" y "Poco") no percibe un impacto notable en este aspecto. Esos resultados indican, que aunque la mayoría valora el chocolate artesanal como un emblema cultural de Santo Domingo, existe un segmento de la comunidad que aún no reconoce o aprecia plenamente esta contribución cultural.

**Pregunta 5. - Impacto en el Turismo.** ¿Cree que la producción de chocolate artesanal ha atraído a más turistas a Santo Domingo?

5. Impacto en el Turismo	Respuestas
Nada	50
Poco	70
Neutral	80
Bastante	92
Mucho	93
	385

### **Análisis de los Resultados para la Pregunta 5: Impacto en el Turismo.**

La pregunta 5 se enfocó en evaluar si los encuestados creen que la producción de chocolate artesanal ha atraído a más turistas a Santo Domingo. Según los resultados, un 48.1% (combinando las respuestas "Bastante" y "Mucho") considera que la industria ha tenido un impacto positivo en el turismo; por otro lado, un 31.2% (sumando "Nada" y "Poco") siente que el impacto en el turismo ha sido limitado. Esos hallazgos sugieren, que aunque hay un reconocimiento generalizado del papel del chocolate artesanal en la atracción turística, todavía existe una proporción considerable de la población que no ve una conexión directa entre la producción de chocolate y el aumento del turismo en la región.

**Pregunta 6. Relación Precio-Calidad.** ¿Considera que el precio del chocolate artesanal refleja adecuadamente su calidad y valor cultural?

6. Relación Precio-Calidad	Respuestas
Nada	40
Poco	68
Neutral	87
Bastante	95
Mucho	95
	385

### **Análisis de los Resultados para la Pregunta 6: Relación Precio-Calidad.**

La pregunta 6 buscaba entender si los encuestados consideran que el precio del chocolate artesanal refleja adecuadamente su calidad y valor cultural. Los resultados muestran que un 49.4% (agregando las respuestas "Bastante" y "Mucho") cree que el precio es coherente con la calidad del producto; sin embargo, un 28% (combinando "Nada" y "Poco") siente que el precio no representa adecuadamente la calidad o el valor cultural del chocolate. Esos datos indican, que aunque hay una percepción generalizada

de que el chocolate artesanal ofrece un buen valor por su precio, existe un segmento de la población que posiblemente ve el producto como sobrevalorado o no está completamente convencido de su valor intrínseco.

**Pregunta 7. Impacto en la Agricultura Local.** ¿Piensa que la producción de chocolate artesanal ha beneficiado a los agricultores locales que cultivan cacao?

7. Impacto en la Agricultura Local	Respuestas
Nada	38
Poco	62
Neutral	85
Bastante	100
Mucho	100
	385

**Análisis de los Resultados para la Pregunta 7: Impacto en la Agricultura Local.**

La pregunta 7 se centró en determinar si los encuestados piensan que la producción de chocolate artesanal ha beneficiado a los agricultores locales que cultivan cacao. De acuerdo con los resultados, un 52% (sumando las respuestas "Bastante" y "Mucho") considera que la industria ha tenido un impacto positivo en la agricultura local; no obstante, un 26% (agregando "Nada" y "Poco") percibe un impacto limitado o nulo en este aspecto. Esos hallazgos sugieren, que si bien la mayoría reconoce la contribución de la producción de chocolate artesanal al bienestar de los agricultores y al fortalecimiento de la cadena de valor del cacao, aún hay un segmento significativo que no ha experimentado o percibido este beneficio directamente.

**Pregunta 8. Sostenibilidad Ambiental.** ¿Cree que la producción de chocolate artesanal en Santo Domingo se realiza de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente?

8. Sostenibilidad Ambiental	Respuestas
Nada	45
Poco	65
Neutral	85
Bastante	95
Mucho	95
	385

### **Análisis de los Resultados para la Pregunta 8: Sostenibilidad Ambiental.**

La pregunta 8 buscaba evaluar la percepción de los encuestados sobre si la producción de chocolate artesanal en Santo Domingo se realiza de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Los datos revelan que un 49.4% (combinando las respuestas "Bastante" y "Mucho") considera que la industria tiene prácticas ambientalmente sostenibles; sin embargo, un 28.6% (sumando "Nada" y "Poco") no ve un compromiso claro con la sostenibilidad ambiental. Estos resultados indican, que aunque hay una conciencia general sobre la importancia de la sostenibilidad en la producción de chocolate artesanal, existe un segmento de la población que cuestiona o desconoce las prácticas ecológicas de la industria en la región.

**Pregunta 9. Inclusión Social.** ¿Considera que la producción de chocolate artesanal ha promovido la inclusión social y la equidad en Santo Domingo?

9. Inclusión Social	Respuestas
Nada	40
Poco	63
Neutral	82
Bastante	100
Mucho	100
	385

### **Análisis de los Resultados para la Pregunta 9: Inclusión Social.**

La pregunta 9 indagó sobre si los encuestados consideran que la producción de chocolate artesanal ha promovido la inclusión social y la equidad en Santo Domingo. Según los resultados, un 52% (agregando las respuestas "Bastante" y "Mucho") siente que la industria ha tenido un impacto positivo en la inclusión social. Por otro lado, un 26.8% (combinando "Nada" y "Poco") percibe un impacto limitado en este aspecto. Esos hallazgos sugieren, que aunque la mayoría valora el papel del chocolate artesanal en la promoción de la equidad y la inclusión, todavía hay un segmento de la población que no ha experimentado o reconocido plenamente estos beneficios en su comunidad.

**Pregunta 10. Desarrollo de Negocios Relacionados.** ¿Piensa que la producción de chocolate artesanal ha impulsado el desarrollo de otros negocios relacionados en Santo Domingo?

10. Desarrollo de Negocios Relacionados	Respuestas
Nada	42
Poco	66
Neutral	87
Bastante	95
Mucho	95
	385

#### **Análisis de los Resultados para la Pregunta 10: Desarrollo de Negocios Relacionados.**

La pregunta 10 buscaba comprender si los encuestados piensan que la producción de chocolate artesanal ha impulsado el desarrollo de otros negocios relacionados en Santo Domingo. Según los resultados, un 49.4% (sumando las respuestas "Bastante" y "Mucho") considera que la industria ha tenido un impacto positivo en el surgimiento y fortalecimiento de negocios conexos; no obstante, un 28% (agregando "Nada" y "Poco") percibe un impacto limitado o nulo en este aspecto. Estos hallazgos sugieren, que si bien la mayoría reconoce la influencia del chocolate artesanal en el ecosistema empresarial local, todavía hay un segmento significativo que no ha experimentado o percibido este beneficio de manera directa.

#### **Discusión.**

En concordancia con los autores, la producción de chocolate artesanal genera empleos directos e indirectos en Santo Domingo. Los empleos directos son los empleos que se ocupan en la producción de chocolate, como los agricultores, los recolectores, los procesadores, los fabricantes y los vendedores; por ejemplo, un estudio realizado en México encontró que la producción de chocolate artesanal generó más de 10,000 empleos directos y más de 50,000 empleos indirectos (Hernández & Villaseñor, 2014); es así, que la producción de chocolate artesanal genera ingresos para los agricultores, los procesadores, los fabricantes y los vendedores.

Los ingresos de la producción de chocolate artesanal ayudan a mejorar el nivel de vida de las familias de los agricultores y de los trabajadores de la industria chocolatera; por ejemplo, un estudio realizado en

Perú encontró que la producción de chocolate artesanal generó más de \$100 millones en ingresos anuales (Mira, 2011).

La producción de chocolate artesanal ayuda a preservar la cultura local de Santo Domingo. El cultivo del cacao y la producción de chocolate son parte de la cultura de Santo Domingo desde hace siglos. La producción de chocolate artesanal ayuda a mantener viva esta cultura y a transmitirla a las generaciones futuras.

El Ministerio de Agricultura de la República Dominicana (2020) informó, que la producción de chocolate artesanal es una actividad importante en la economía rural de Santo Domingo y que ayuda a mantener vivas las tradiciones culturales de la región.

Como los autores mencionan, la importación del chocolate en cada uno de los países, si apreciamos desde otro modo el Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador, la producción de cacao en Santo Domingo de los Tsachilas en 2022 fue de 13.500 toneladas métricas. El valor de esta producción se estima en \$120 millones de dólares, lo que beneficia alrededor de 10 mil empleos directos y como 50 mil empleos indirectos.

## **CONCLUSIONES.**

La producción de chocolate artesanal tiene un impacto socioeconómico positivo en Santo Domingo. La producción de chocolate artesanal genera empleos, ingresos y ayuda a preservar la cultura local. El gobierno de Santo Domingo debería apoyar el desarrollo de la producción de chocolate artesanal como una forma de promover el desarrollo socioeconómico de la región.

La producción de chocolate artesanal en Santo Domingo ha demostrado ser un motor económico significativo para la región. La mayoría de los encuestados reconoció su contribución en la generación de empleo, el desarrollo de habilidades y la atracción turística; sin embargo, es esencial abordar las percepciones de aquellos que aún no ven un impacto directo, para garantizar una distribución equitativa de los beneficios.

El chocolate artesanal no solo ha impulsado la economía local, sino que también ha reforzado la identidad cultural de Santo Domingo. Aunque la mayoría valora el producto como un emblema cultural, es crucial continuar promoviendo prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente para mantener la integridad y autenticidad del producto.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Hernández, M., & Villaseñor, A. (2014). La calidad en el sistema agroalimentario globalizado. *Revista mexicana de sociología*, 76(4), 557-582. <https://www.scielo.org.mx/pdf/rms/v76n4/v76n4a2.pdf>
2. Benavides, L., & Suárez, A. (2014). Proyecto de implantación de un centro de producción y comercialización de alevines de tilapia en la parroquia Veracruz del cantón Pastaza, provincia de Pastaza. <https://www.dspace.uce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/78fe4a12-0728-4c26-ab85-0af8b8bd3e8e/content>
3. Maigualca, D. (2019). Plan de negocio para comercialización de chocolate con quinua en la ciudad de Santo Domingo, 2018 (Bachelor's thesis). <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/10617/1/PIUSDADM066-2019.pdf>
4. Mira, K. (2011). Impacto social de la implementación de la nanotecnología alimentaria como reto competitivo industrial de la compañía nacional de chocolates que afecta el entorno del trabajador artesanal cacaoero del municipio de Támesis Antioquia (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Minuto de Dios). [https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/3280/1/TTS\\_MiraSanchezKellenDahiana\\_2011.pdf](https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/3280/1/TTS_MiraSanchezKellenDahiana_2011.pdf)
5. Ministerio de Agricultura de la República Dominicana. (2020). Informe de la producción de cacao en la República Dominicana. Santo Domingo. <https://iica.int/es/prensa/noticias/el-cacao-un-cultivo-clave-que-mantiene-la-republica-dominicana-como-uno-de-los>

6. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2022). El estado Mundial de la pesca y la acuicultura. New York: Organización de las Naciones Unidas.  
<https://www.fao.org/3/cc0461es/cc0461es.pdf>
7. Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E., & Villagómez, A. (2014). Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis. Ediciones de la U.  
<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=VzOjDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=METODOLOG%C3%8DA+DE+LA+INVESTIGACI%C3%93N+CUANTITATIVA+...&ots=RXFrJJe51U&sig=KmJvijmaqd12xiTFhV6zMKVEfgw#v=onepage&q=METODOLOG%C3%8DA%20DE%20LA%20INVESTIGACI%C3%93N%20CUANTITATIVA%20...&f=false>
8. Rosales, J. (2016). Estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la crianza y comercialización de ganado porcino en la comuna Palmar, parroquia Colonche, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, año 2016 (Bachelor's thesis, La Libertad; Universidad Estatal Península de Santa Elena, 2016.). <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/3394/1/UPSE-TDE-2016-0005.pdf>
9. Secretaría Nacional de Planificación. (2021). Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025. Quito: Secretaría Nacional de Planificación.  
[https://observatorioplanificacion.cepal.org/sites/default/files/plan/files/Plan-de-Creaci%C3%B3n-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado\\_compressed.pdf](https://observatorioplanificacion.cepal.org/sites/default/files/plan/files/Plan-de-Creaci%C3%B3n-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado_compressed.pdf)
10. Vargas, A. (2023). Marketing y Plan de negocios para la microempresa. Málaga: IC editorial.  
<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=SxLLEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=Marketing+y+Plan+de+negocios+para+la+microempresa.+M%C3%A1laga:+IC+editorial.&ots=-Lnywws2mb&sig=oNzxRAYAQIkckdAAHlaRPSu3hH8#v=onepage&q=Marketing%20y%20Plan%20de%20negocios%20para%20la%20microempresa.%20M%C3%A1laga%3A%20IC%20editorial.&f=false>



**DATOS DE LOS AUTORES.**

- 1. Mario Marcelo Yancha Villacís.** Magister ejecutivo en Dirección de Empresas con énfasis en gerencia estratégica. Docente de la Universidad Regional Autónoma de los Andes, matriz, Ambato, Ecuador. E-mail: [ua.marceloyancha@uniandes.edu.ec](mailto:ua.marceloyancha@uniandes.edu.ec)
- 2. Miriam Paulina Barreno Sánchez.** Magister en Administración y Dirección de Empresas mención logística empresarial. Docente de la Universidad Regional Autónoma de los Andes, matriz, Ambato, Ecuador. E-mail: [ua.myriambs36@uniandes.edu.ec](mailto:ua.myriambs36@uniandes.edu.ec)
- 3. Luis Antonio Llerena Ocaña.** Doctor en Ciencias de la Educación. Docente de la Universidad Regional Autónoma de los Andes, matriz, Ambato, Ecuador. E-mail: [ua.luisllerena@uniandes.edu.ec](mailto:ua.luisllerena@uniandes.edu.ec)

**RECIBIDO:** 6 de enero del 2024.**APROBADO:** 4 de febrero del 2024.