

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

Proyecto Integrador: Centro de Experiencia del Cacao

Melissa Carolina Arias Palomeque

Diseño Interior

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciada en Diseño de Interiores

Quito, 09 de mayo de 2025

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arquitectura y Diseño Interior

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Proyecto Integrador: Centro de Experiencia del Cacao

Melissa Carolina Arias Palomeque

Nombre del profesor, Título académico

Andrea Pinto, MFA

Quito, 09 de mayo de 2025

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Melissa Carolina Arias Palomeque

Código: 00325339

Cédula de identidad: 1400814040

Lugar y fecha: Quito, 09 de mayo de 2025

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETheses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETheses>.

RESUMEN

La propuesta de este proyecto es desarrollar un Centro de Experiencia inspirado en el cacao ecuatoriano, el cual por medio del diseño interior se vuelva un espacio interactivo y dinámico donde se dé a conocer el cacao y su importancia dentro de la historia ecuatoriana, sus propiedades y diversos derivados. Además, que también sea un espacio donde personas dedicadas al cultivo del cacao, por medio de una asociación tengan el beneficio de poder exponer y comercializar sus productos, al tiempo que poseen el beneficio de tener un espacio de trabajo en este centro que tiene como ventaja ubicarse en el centro de Quito.

El proyecto busca ser un espacio que ofrezca ser un punto turístico en el centro de la capital que destaque un producto ecuatoriano además de ayudar a agricultores cacaoteros ecuatorianos a que puedan exponer su trabajo, productos y la posterior comercialización de estos con actividades que se realicen en el centro de experiencias.

Palabras clave: Centro de experiencias, cacao ecuatoriano, diseño interior, producto ecuatoriano, agricultores cacaoteros.

ABSTRACT

The proposal of this project is to develop an Experience Center inspired by Ecuadorian cacao. Through its interior design, the center will become an interactive and dynamic space where cacao and its importance within Ecuadorian history, as well as its properties and various derivatives, can be introduced. It will also be a space where people dedicated to cacao cultivation, through an association, can display and market their products. They also have the advantage of having a workspace in this center, which has the advantage of being located in the center of Quito.

The project seeks to be a space that offers a tourist attraction in the center of the capital, highlighting an Ecuadorian product, and also helps Ecuadorian cacao farmers showcase their work and products, and subsequently market them through activities held at the experience center.

Key words: Experience center, Ecuadorian cacao, interior design, Ecuadorian product, cacao farmers.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	10
CAPÍTULO 1: PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO	11
1.1 Propuesta	11
1.2 Razón.....	11
1.3 Problemática.....	11
1.4 Target	12
1.5 Justificación	12
1.6 Funcionamiento.....	13
1.7 Programación de áreas.....	13
1.8 Ubicación y análisis del lugar.....	14
1.8.1 Análisis del lugar	14
1.8.2 Análisis de parqueaderos cercanos.....	15
1.8.3 Clima	16
1.9 Análisis arquitectónico	17
1.10 Alcance del proyecto	18
1.11 Concepto	18
1.11.1 Concepto de Hospitalidad	18
1.11.2 Concepto de Diseño	19
1.11.3 Subconceptos	20
1.11.4 Referente Estético	21
CAPÍTULO 2: CASA DE EXPERIENCIA.....	21
2.1 Definición “Casa de Experiencia”	21
2.2 Áreas de una Casa de Experiencia	22
2.3 Referente de Funcionamiento: Lindt Home of Chocolate.....	23
CAPÍTULO 3: ASOCIACIONES CACAOTERAS	24
3.1 ¿Qué es una Asociación Cacaotera?.....	24
3.2 Forma de trabajo de las Asociaciones Cacaoteras.....	24
3.3 Asociaciones Cacaoteras en el Ecuador	25

3.3.1	ANECACAO	25
3.3.2	APROCAFA	25
3.3.3	UNOCACE	26
3.4	Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras (UNOCACE)	26
3.4.1	Misión.....	26
3.4.2	Visión.....	27
3.4.3	Socios y filiales.....	27
3.4.4	Productos que comercializan	28
CAPÍTULO 4: INVESTIGACIÓN DEL CACAO		28
4.1	¿Qué es el cacao?.....	28
4.2	Historia del cacao en el Ecuador	28
4.3	Importancia del cacao en el Ecuador	29
4.4	Partes del cacao	30
4.4.1	Corteza	30
4.4.2	Pulpa.....	30
4.4.3	Semillas	31
4.5	Derivados y usos	31
4.6	Actividades de interés turístico relacionados al cacao.....	31
CAPÍTULO 5: MUSEO		32
5.1	Tipos de museo	32
5.2	Galerías de Exhibición.....	33
5.3	Aspectos importantes en el diseño de un museo.....	34
5.3.1	Accesos	34
5.3.2	Circulaciones	34
5.3.3	Medidas de seguridad	34
5.3.4	Iluminación	35
5.3.5	Interactividad y tecnología.....	35
CAPÍTULO 6: PROYECTO		36
CONCLUSIONES.....		37
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....		38

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Diagrama de ubicación del proyecto	15
Figura 2: Diagrama de los parqueaderos públicos y privados	16
Figura 3: Asoleamiento del edificio. Goggle Maps.	17
Figura 4: Fotos actuales del lugar..	18
Figura 5: Implantación del lugar.....	18
Figura 6: Imagen concepto de hospitalidad. Pinterest.	19
Figura 7: Imagen concepto de diseño. Pinterest.....	20
Figura 8: Imágenes interiores de cafetería M²coffee & Sweet. Archello	21
Figura 9: Planta de Amoblamiento de Lindt Home of Chocolate. Archdaily	23
Figura 10: Renders del espacio interior de Lindt Home of Chocolate. Archdaily	24
Figura 11: Crecimiento de las exportaciones del cacao en el Ecuador 2018 - 2024. Revista Gestión Ecuador.....	30

INTRODUCCIÓN

Se propone el diseño de un Centro de Experiencias inspirado en el cacao ecuatoriano en donde sus instalaciones sirvan para exponer el cacao ecuatoriano a través de su historia, los usos y derivados que se pueden obtener de él, comercializar estos mismos derivados. Así, este espacio se convierte en un espacio envolvente de las distintas experiencias del cacao donde los productores nacionales tienen la oportunidad de mostrar su producto e historia. Asimismo, ser un espacio donde varios agricultores cacaoteros tengan un espacio de trabajo en donde podrán ver como su producto se comercializa y puedan crecer laboralmente en la capital.

El proyecto nace a partir de la necesidad de crear concientización al productor cacaotero ecuatoriano y al producto en específico, ya que el cacao ecuatoriano en los últimos cinco años se han vuelto el producto más exportado de nuestro país, siendo el que abastece alrededor del 25% de la demanda internacional y produce el 65% del cacao fino de aroma que se consume a nivel mundial, sin embargo, esto no tiene el reconocimiento adecuado por la sociedad ecuatoriana principalmente. Por otro lado, los productores de cacao ecuatorianos pertenecientes a diferentes Asociaciones Cacaoteras no tienen un espacio de trabajo en la capital, lo cual resultaría beneficioso para ellos para ampliar sus oportunidades laborales y poder crecer profesionalmente. Por ello, el Centro de Experiencia del Cacao propone alternativas de apoyo a estas dos problemáticas mediante sus instalaciones enfocadas en un espacio envolvente, conectando la importancia de conocer acerca del producto ecuatoriano, la gran labor de los productores nacionales y el consumo de este mismo y sus derivados.

CAPÍTULO 1: PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO

1.1 Propuesta

La propuesta de este proyecto es desarrollar por medio del diseño interior un centro de experiencia interactivo y dinámico donde se dé a conocer el cacao y su importancia dentro de la historia ecuatoriana, sus propiedades y diversos derivados. Esta casa de experiencias estará ubicada en el sector de La Floresta, Quito (Ecuador). Este proyecto busca ser un espacio de aprendizaje y de interacción social en el cual el usuario se envuelva en el mundo del cacao y la importancia de este dentro del Ecuador.

1.2 Razón

En Ecuador hay pocos lugares que enaltezcan la importancia del cacao dentro de la cultura ecuatoriana y la gran labor de los pequeños productores ecuatorianos que trabajan arduamente para sacar este producto con la mejor calidad. En los últimos años el cacao fino de aroma, un producto que identifica a nuestro país ha sido más reconocido alrededor del mundo por su calidad y sabor, solamente el año pasado 2024 represento el producto más exportado de nuestro país y cada año su demanda es mayor por las grandes industrias chocolateras.

1.3 Problemática

- Diseñar un Centro de Experiencias que tenga un sello distintivo el cual resalte entre la competencia.
- Crear un espacio interactivo y dinámico en donde todos los usuarios se sientan atraídos por aprender sobre el cacao y el chocolate.
- Transmitir la experiencia envolvente en todos los espacios donde el usuario se envuelva dentro del mundo del cacao y el chocolate.

- Dividir los espacios por las diferentes experiencias que se presenten en cada área sin dejar que todo el centro funcione como uno solo y ordenadamente.

1.4 Target

- Familias conformadas por niños y adultos de un nivel socioeconómico medio a medio-alto los cuáles busquen experiencias interactivas y de aprendizaje.
- Turistas nacionales y extranjeros que busquen conocer más sobre nuestro país y sus productos emblemáticos.
- Personas interesadas en buscar experiencias gastronómicas nuevas e interesantes donde se apoye el aprendizaje y consumo del producto local.
- Asociados cacaoteros de la Asociación UNOCACE en donde tengan un espacio para trabajar de forma individual o que busquen fomentar el networking con otros miembros.

1.5 Justificación

Un centro dedicado a las experiencias del cacao y el chocolate en el barrio de La Floresta, tiene un gran potencial de éxito gracias a la combinación única de factores que ofrece este lugar. La Floresta es famosa por su variada oferta gastronómica que atrae tanto a turistas extranjeros como a locales, creando un público diverso que busca nuevas experiencias. Además, que el creciente turismo gastronómico y la apreciación de productos artesanales y de origen local favorecen la llegada de un espacio dedicado al cacao ecuatoriano, reconocido mundialmente por su calidad.

La idea de un centro de experiencias permitiría a los visitantes sumergirse en el fascinante mundo del cacao, desde su historia y cultivo hasta su transformación en chocolate. Las actividades interactivas, las degustaciones y los talleres prácticos ofrecerían una experiencia

memorable y educativa. Además, la posibilidad de ofrecer productos exclusivos y de alta calidad, elaborados con cacao ecuatoriano, añadiría un valor especial para los visitantes, además que para los cacaoteros que trabajen en este lugar gozan de una ubicación estratégica para generar mejores oportunidades laborales.

1.6 Funcionamiento

La Casa de Experiencias del Cacao funcionará a través de la Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras (UNOCACE), la cual se encarga de la administración de este espacio. La Asociación UNOCACE tiene como objetivo producir y comercializar Cacao Nacional Fino de Aroma y sus derivados con la más alta calidad mediante la comercialización directa. El establecimiento cumplirá la función de ser un centro en el cual esta asociación pueda dar a conocer su producto de calidad dentro del centro y poder comercializarlo como un producto terminado.

1.7 Programación de áreas

Las áreas están divididas por zonas de exhibición, zonas gastronómicas, zonas de aprendizaje y zonas de trabajo dedicados a los administradores del establecimiento.

- **Recepción:** Lugar que funcione como filtro en la entrada de los visitantes, punto de información y punto de venta de chocolates que se produzcan dentro del centro.
- **Museo del Cacao:** Recorrido desde su producción hasta la extracción de sus diferentes derivados.
- **Galería de Chocolate:** Esculturas artísticas de chocolate donde se presente el arte de maestros chocolateros ecuatorianos.

- **Cocina Demostrativa:** Zona del procesamiento del cacao con fines de aprendizaje y posterior comercialización.
- **Cafetería:** Bebidas soft, bebidas con licor de chocolate y postres.
- **Restaurante:** Comida gourmet, catas (vino y chocolate) y menús degustación.
- **Talleres de chocolatería:** Zona privada como actividad extra para los visitantes que deseen aprender a hacer sus propios chocolates.
- **Oficinas Satélites (Coworking):** Espacio de trabajo colaborativa donde discuten ideas de producción y comercialización iguales para todos los asociados.

1.8 Ubicación y análisis del lugar

1.8.1 Análisis de la zona

El barrio “La Floresta”, se encuentra ubicado en el centro-este de la ciudad de Quito, conocido por su mezcla cultural y ser un lugar en donde la tradición por su herencia colonial y la modernidad de la vida contemporánea que existe actualmente convergen. Se caracteriza por sus calles arboladas, casas de estilo colonial y una atmósfera acogedora que invita a pasear.

Este lugar es de gran importancia dentro de la capital por su actividad cultural, donde existe un cine, restaurantes de comida típica y espacios artísticos que atraen a locales y turistas. Además, su ubicación estratégica cerca de universidades y áreas comerciales lo convierte en un lugar dinámico y atractivo para jóvenes, artistas y profesionales.



Figura 1: Diagrama de ubicación del proyecto

1.8.2 Análisis de parqueaderos cercanos

La importancia de parqueaderos cercanos al establecimiento es relevante ya que al target que se quiere llegar se moviliza normalmente en autos propios o rentados. Existen parqueaderos un poco alejados de la zona del proyecto, sin embargo, alrededor del lugar existen zonas de parqueo azul con personas que cuidan constantemente los vehículos en las calles por un valor de \$1,00 dólar aproximadamente.



Figura 2: Diagrama de los parqueaderos públicos y privados

1.8.3 Clima

Este aspecto permite entender la relación del clima con las actividades que se realizarán en el espacio y proponer soluciones a nivel de zonificación de los espacios o detalles de construcción y materiales. La construcción cuenta con grandes ventanales en sus fachadas, lo que permite que la luz del sol ingrese al espacio a lo largo del día y hay que tomar en cuenta para el trabajo y manipulación con alimentos y el chocolate. En la mañana el sol ingresará por la fachada principal de la edificación y por la tarde la fachada lateral izquierda recibirá el sol, esto se debe tomar en cuenta para los espacios de trabajo de los administradores del lugar y para las áreas sociales tanto de la cafetería como del restaurante.

Para mejorar la ventilación en un espacio con estructura metálica se debe considerar instalar ventiladores extractores en puntos estratégicos, así como pensar en aberturas estratégicas

de ventanas para que el aire circule de mejor manera, sobre todo en las fachadas principales donde se encuentran las áreas de mayor flujo de usuarios.

También la elección de materiales y pinturas con características especiales es un punto a considerar para el diseño tanto interior como exterior del centro, pintar la estructura metálica con pintura reflectante para reducir la absorción de calor solar o utilizar materiales con aislante térmico ayudará a mantener un espacio ventilado y fresco para los usuarios y los productos comestibles que se utilicen en cocinas.



Figura 3: Asoleamiento del edificio. Goggle Maps.

1.9 Análisis Arquitectónico

Se demuestra la posición de la edificación existente en el lugar y sus calles principales para explicar los detalles del espacio en donde se ubicará el proyecto y las especificaciones del espacio. El local existente es una construcción grande y destaca entre las demás edificaciones porque es un galpón de estilo industrial de forma rectangular. El área del local en planta baja es de 1130m² y en planta alta es de 992m²; el primer piso actualmente tiene una altura de 3,40 m y el segundo piso 2,60m, presenta una altura total de 8m en su punto más alto.



Figura 4: Fotos actuales del lugar.

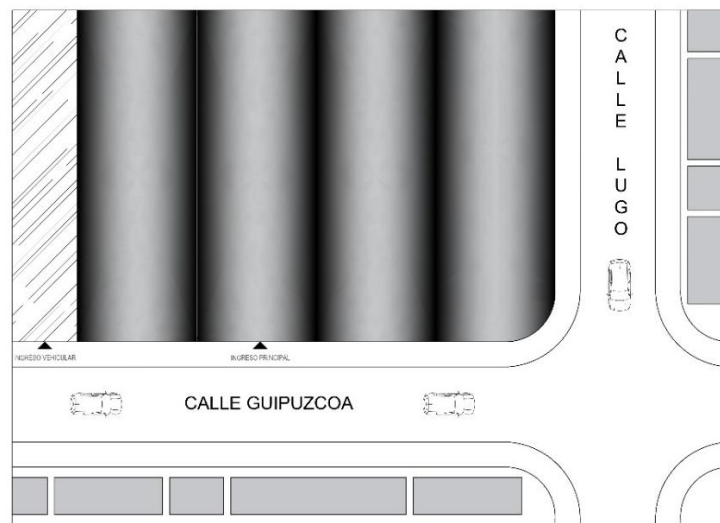


Figura 5: Implantación del lugar.

1.10 Alcance del proyecto

Se propone la redistribución de los ingresos, la abertura de nuevas entradas de luz (ventanas) que existen actualmente y diseñar las zonas de exhibición y gastronómicas completas, y las zonas de trabajo diseñar el área más grande, y las otras áreas planteadas en zonificación o amoblamiento.

1.11 Concepto

1.11.1 Concepto de Hospitalidad

Sinestesia: La palabra sinestesia se refiere a la unión de sensaciones y a la mezcla de sentidos. Esta experiencia integral busca representar la experiencia del usuario completa en donde por medio de sus sentidos se fusionan con las experiencias que brinda el espacio. Estos sentidos se estimulan de diversas formas: Imágenes (visión), sonidos (audición), olores (olfato), experiencias gastronómicas (gusto), percepciones táctiles y texturas (tacto).

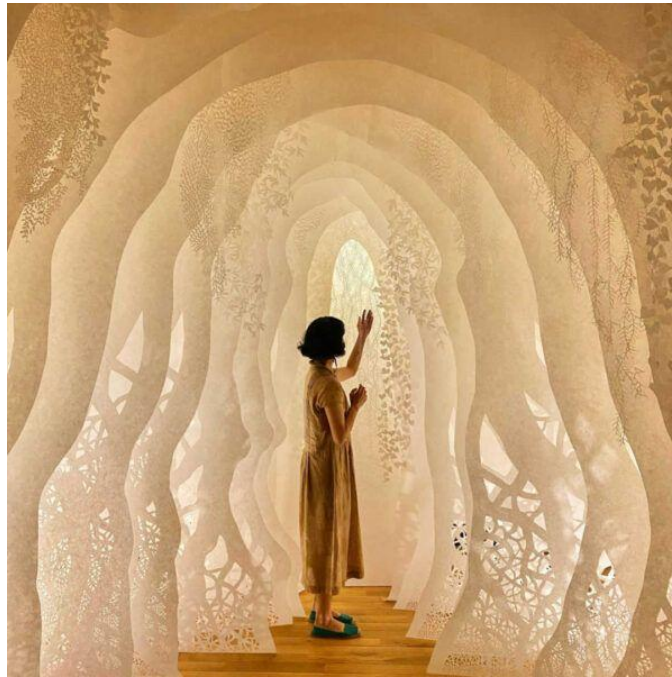


Figura 6: Imagen concepto de hospitalidad. Pinterest.

1.11.2 Concepto de Diseño

El concepto nace de la visualización de la mazorca de cacao y como están ubicados dentro de este, es así que desde esta idea inicial nace el concepto.

Protección Envoltente: El concepto busca representar la función del fruto del cacao, que envuelve y protege lo más sagrado de este fruto: la pulpa y las pepas como un elemento muypreciado.



Figura 7: Imagen concepto de diseño. Pinterest.

1.11.3 Subconceptos

Corteza: Parte externa del fruto del cacao, representa protección, se representará por medio de estructuras sólidas que representen espacios donde se están protegiendo elementos de importancia en las zonas de aprendizaje y exposición.

Pulpa: Parte viscosa que une los granos de cacao, representa conexión, se representará por medio de estructuras que marquen jerarquías y conecten todo el espacio por medio de elementos verticales y horizontales en las zonas de comida e interacción.

Granos: Parte que se utiliza del fruto para crear los diferentes derivados, representa el trabajo en conjunto y separado, se representará por medio de estructuras o elementos curvos y circulares que se puedan juntar al igual que los granos de cacao y trabajar en conjunto o separado en las zonas de trabajo.

1.11.4 Referente Estético

Cafetería M²coffee & Sweet– Zhejiang (China), 2023.

- Inspirada en una cueva que combina elementos orgánicos y modernidad.
- Busca honrar la intensa atmósfera natural que rodea el lugar y refinar los elementos y experiencias naturales con un enfoque de diseño unificado
- Mediante el uso de paredes curvas, materiales naturales como la madera y la piedra, y una cuidada interacción de texturas, el espacio crea una experiencia sensorial única.



Figura 8: Imágenes interiores de la cafetería M²coffee & Sweet.

D5 DESING MAGAZINE.

CAPÍTULO 2: CASA DE EXPERIENCIA

2.1 Definición “Casa de Experiencia”

Una Casa de Experiencia se refiere a un espacio que quiere generar vivencias y conexiones significativas donde se busca generar recuerdos para todos quienes visitan este

espacio que se relaciona por una marca o concepto que se repite en todo el lugar. Prioriza la vivencia del mundo, las emociones y la condición humana.

2.2 Áreas de una “Casa de Experiencia”

- Área de Recepción y Bienvenida
 - Mostrador de Información
 - Sala de Espera
- Área de Aprendizaje y/o Museo
 - Sala de Historia y Orígenes
 - Espacio de Cultivo
- Área Sensorial y de Degustación
 - Sala de Aromas
 - Espacio de Degustación
 - Zona de Texturas
- Área de Elaboración y Talleres
 - Cocina Demostrativa
 - Sala de Talleres
 - Laboratorio de Chocolate
- Área de Exhibición y Arte
 - Galería de Arte
 - Espacio de Interacción
- Área de Tienda y Comida
 - Tienda de Productos
 - Cafetería

- Restaurante
- Áreas de Apoyo y/o Trabajo
 - Oficinas Administrativas
 - Almacén de productos
 - Baños

2.3 Referente de Funcionamiento: Lindt Home of Chocolate

Lindt Home of Chocolate - Kilchberg (Suiza), 2020: Este espacio sirve para representar una zonificación donde el museo se vuelve la atracción principal el cual es interactivo y te transporta a una experiencia multisensorial que sumerge a los visitantes en el mundo del chocolate Lindt, volviéndose en el envoltente central que lleva a los otros tipos de experiencia. Al entrar, se encuentran con una impresionante fuente de chocolate de 9 metros de altura marcando una jerarquía tanto visual como aromática que marca el inicio del recorrido. A través de exhibiciones interactivas, los visitantes aprenden sobre la historia del cacao, su cultivo y el proceso de producción del chocolate, además que pueden observar de cerca la línea de producción real de Lindt, donde se crean los famosos bombones y tabletas.

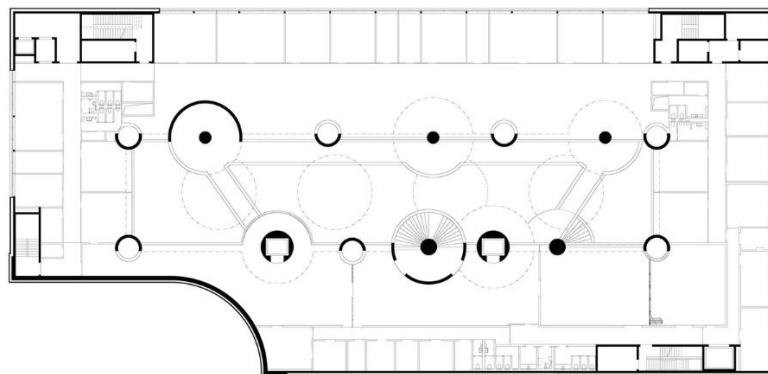


Figura 9: Planta de Amoblamiento de Lindt Home of Chocolate. Archdaily.

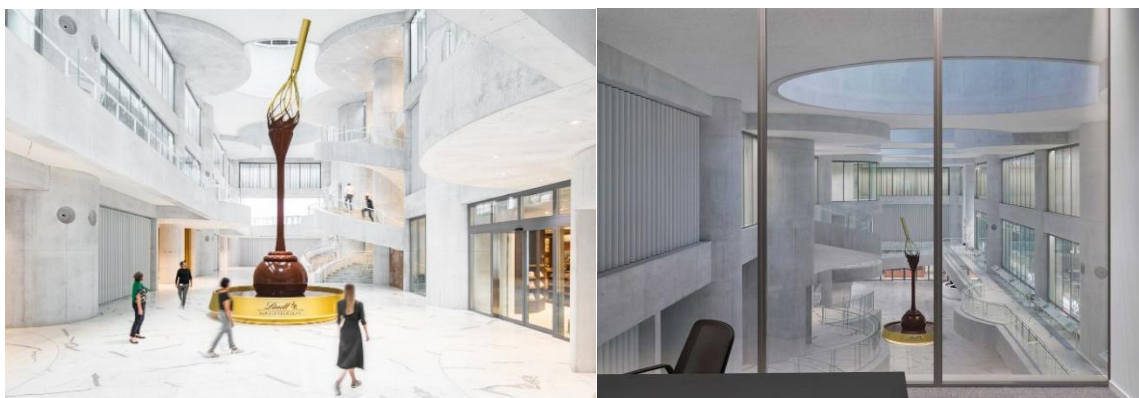


Figura 10: Renders del espacio interior de Lindt Home of Chocolate. Archdaily.

CAPÍTULO 3: ASOCIACIONES CACAOTERAS

3.1 ¿Qué es una Asociación Cacaotera?

Las asociaciones cacaoteras son uniones de productores de cacao que se asocian para acopiar, transformar y comercializar sus productos. Estas asociaciones buscan mejorar la productividad, acceder a mejores precios y mercados sostenibles, y defender los intereses de los pequeños y medianos productores de cacao.

Entre sus diferentes funciones buscan comprar, recolectar y comercializar como su función principal pero también tienen funciones de mejorar su estilo de producción, obtener certificaciones a nivel global que apruebe la calidad de su producto y defender sus intereses para la mejora de sus condiciones de vida.

3.2 Forma de trabajo de las Asociaciones Cacaoteras

La forma de trabajo de este tipo de asociaciones es de gran importancia conocer porque define el estilo de trabajo de este sector de la población y asimismo ayudará para garantizar un espacio de trabajo adecuado para ellos. Las asociaciones de cacaoteros tienen varios puntos que tratar cotidianamente para garantizar que se cumplan sus funciones y logren sus objetivos como

organizaciones entre las cuáles se encuentran aspectos financieros, comercialización, marketing, logística, infraestructura, entre otros.

La toma de decisiones para la recolección, las ventas, la administración y la organización en general se realiza por medio de una asamblea general de miembros, lo cual nos dice que su estilo de trabajo se basa en el trabajo colaborativo y en equipo. Esto permite que los miembros de la asociación se sientan parte de un grupo y trabajen de manera más efectiva ya que todos se basan en un objetivo común, trabajando en responsabilidades individuales y grupales que fomenta la comunicación y el interés de mejorar grupalmente.

3.3 Asociaciones Cacaoteras en el Ecuador

En Ecuador existen varias asociaciones cacaoteras alrededor del Ecuador, pero existen tres que son las más grandes y principales (ANECACAO – APROCAFA – UNOCACE) las cuáles vamos a comparar y diferenciar para entender cuál es la más apropiada para nuestro proyecto.

3.3.1 ANECACAO

Asociación Nacional de Exportadores e Industriales de Cacao del Ecuador

Es una asociación sin fines de lucro que tiene el rol de velar que la producción y exportación del cacao se realice bajo los requerimientos del mercado y mejorar la asistencia técnica y tecnológica de los asociados.

3.3.2 APROCAFA

Asociación de Productores de Cacao Fino de Aroma

Esta asociación tiene como rol principal impulsar el desarrollo y promoción nacional e internacional de cacao ecuatoriano de calidad y sus derivados, contribuyendo al beneficio de sus socios y del sector en general.

3.3.3 UNOCACE

Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras

Esta asociación busca ser la mejor organización de pequeños productores a través de la comercialización del cacao y cultivos asociados brindando bienes y servicios eficientes a sus miembros en asistencia técnica y fortalecimiento asociativo.

3.4 Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras (UNOCACE)

La UNOCACE es una organización de integración representativa de la Economía Popular y Solidaria creada jurídicamente en 1999, actualmente está conformada por 20 asociaciones que agrupan a 1900 pequeños productores de cacao de 10 provincias del país quienes poseen 6340 hectáreas de Cacao Nacional Fino de Aroma con Certificación Orgánica Ecuatoriana y Certificación Orgánica Europea; USDA ORGANIC, BIO SUISSE, FAIR TRADE y SPP.

3.4.1 Misión

Brindar bienes y servicios eficientes a nuestros afiliados en asistencia técnica, fortalecimiento asociativo y comercialización de cacao y cultivos asociados producidos en las fincas con certificación ambiental, social y bajo normas de sistemas de gestión, con la más alta calidad, cumpliendo con las exigencias del mercado, satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes en el menor tiempo y costo posible, generando sostenibilidad para todos los actores de nuestra cadena de valor.

3.4.2 Visión

Ser la mejor organización de productores a pequeña escala, brindando servicios eficientes a nuestros afiliados a través de la comercialización del cacao y cultivos asociados producidos en las fincas bajo certificaciones ambientales, sociales y normas de sistemas de gestión, generando bienes y servicios competitivos, de la más alta calidad y reconocidos a nivel nacional e internacional.

3.4.3 Socios y filiales

Contamos con 12 organizaciones ubicadas en zonas cacaoteras ancestrales:

- Asociación La Cruz: Ubicada en el cantón Mocache, provincia de Los Ríos, y agrupa a 159 productores de cacao.
- Asociación Unión y Progreso: Ubicada en el recinto Pasaje del cantón Ventanas y agrupa a 145 productores.
- Asociación Buscando El Futuro: Ubicada en el recinto la Esmeralda del cantón Montalvo y agrupa a 141 productores.
- Asociación Miraflores: Ubicada en el recinto Miraflores del cantón Montalvo en la provincia de Los Ríos y agrupa a 59 productores.
- Asociación El Deseo: Ubicada en el recinto El Deseo del cantón Yaguachi y agrupa a 43 productores.
- Asociación Villanueva: Ubicada en el recinto Villanueva del cantón Naranjal y agrupa a 24 productores
- Asociación Asoproten: Ubicada en la parroquia Tenguel del cantón Guayaquil y agrupa a 16 productores.

- Asociación El Paraíso: Ubicada en el cantón el Guabo y agrupa a 46 productores.
- Asociación El Triunfo: Ubicada en el cantón Pasaje y agrupa a 19 productores.
- Asociación Mollopongo El Tovar: Ubicada en la parroquia Casacay del cantón Pasaje y agrupa a 41 productores.
- Asociación Zhucay: Ubicada en el cantón la Troncal y agrupa a 45 productores.
- Asociación 2 de Mayo: Ubicada en el cantón Milagro y agrupa a 41 productores.

3.4.4 Productos que comercializan

Sus productos se originan en parcelas agroforestales donde cuidamos el suelo y las fuentes de agua; donde miles de pequeños productores mejoran sus ingresos y aseguran el sustento de sus familias. Entre los productos que comercializan encontramos diversos derivados del cacao como granos, cobertura, licor, manteca, polvo, nibs, vinagre, chocolate y otros productos orgánicos propios de nuestro país como el orito, plátano verde, yuca y limón.

CAPÍTULO 4: INVESTIGACIÓN DEL CACAO

4.1 ¿Qué es el cacao?

El cacao es la semilla del árbol del cacao. La planta se cultiva en climas tropicales. La mayor parte del cacao procede de África, Indonesia y Sudamérica. Las semillas de cacao se utilizan para obtener productos intermedios como la pasta de cacao, la manteca de cacao y el cacao en polvo. El cacao se utiliza en la industria alimentaria por su sabor y valor nutritivo, y en las industrias farmacéutica y cosmética por sus efectos antioxidantes y nutricionales.

4.2 Historia del cacao en el Ecuador

Dentro de la vasta historia del Ecuador, el cacao ha sido parte fundamental desde las culturas amazónicas hasta su importancia en el aspecto económico del país. Una investigación

arqueológica sugiere que Ecuador es el lugar de origen del cacao, donde la cultura Maya – Chinchipe, asentada en la Amazonía ecuatoriana, cultivaba y utilizaba este producto como bebida. Fue domesticado por los pueblos aborígenes ecuatorianos, y se expandió hacia América Latina.

En el siglo XVIII y a finales del siglo XIX, el cacao se convirtió en un producto estratégico para Ecuador, experimentando su primer y segundo gran auge. En la actualidad abastece el 15-25% de la demanda internacional y hoy en día, Ecuador produce el 65% del cacao fino de aroma que se consume a nivel mundial y es el cuarto productor de cacao a nivel mundial.

4.3 Importancia del cacao en el Ecuador

Ecuador es líder en la producción de cacao fino de aroma, y es el tercer productor y exportador de cacao en grano del mundo. Existen 12.943 hectáreas de cacao certificado: el 80% son orgánicas y el 20% están en transición e involucra a cerca de 400.000 personas, donde el 72% corresponde a mano de obra familiar.

La trayectoria de las exportaciones de cacao y elaborados muestra una tendencia ascendente sostenida desde 2018, revelando una transformación significativa en el sector. En los últimos cinco años el crecimiento es notable, pasando de USD 788 millones en 2018 a USD 1.815 millones en los primeros ocho meses de 2024, lo que representa un incremento en las exportaciones de cacao y elaborados al 130% en este período.



Source: Banco Central del Ecuador • Elaboración: Consultora Multiplica

Figura 11: Crecimiento de las exportaciones del cacao en el Ecuador 2018 - 2024.

Revista Gestión Ecuador.

4.4 Partes del cacao

4.4.1 Corteza

El fruto del cacao tiene una cáscara exterior rugosa, o corteza, de casi 4 cm de espesor. La cáscara, constituye el exterior del fruto del cacao y tiene varias capas que envuelven los granos, se caracteriza esta capa por ser dura y resistente que protege el fruto interno.

4.4.2 Pulpa

Esta es la sustancia blanca y pegajosa que recubre los granos de cacao. Contiene azúcares y es esencial para el proceso de fermentación. Técnicamente es el mucílago, no los granos, el que fermenta y da inicio a las reacciones químicas.

4.4.3 Granos

Los granos de cacao, se encuentran dentro del fruto del cacao (mazorca o vaina), y hay aproximadamente entre 20 y 40 por vaina. Estos están cubiertos de una pulpa blanca y pegajosa llamada pulpa o mucílago.

4.5 Derivados y Usos

- Cáscara: Se da como alimento al ganado bovino.
- Cenizas de cáscara de cacao: Se utiliza como abono y para hacer jabones.
- Jugo de cacao: A partir de este se producen jaleas y mermeladas.
- Manteca de cacao: Se utiliza para elaborar confitería, en la industria farmacéutica y en la industria cosmética para fabricar productos como labiales, cremas humectantes, jabones, champús, etcétera.
- Pasta o licor de cacao: Se utiliza para hacer chocolate.
- Polvo de Cacao: Este es utilizado para la preparación de alimentos como pasteles, helados y galletas, también se usa en bebidas.
- Pulpa de cacao: Con esta se preparan bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

4.6 Actividades de interés turístico relacionados al cacao o derivados

En 2022, Ecuador declaró al cacao y su cadena productiva como actividad de interés turístico nacional resaltando su importancia dentro del aspecto cultural en el país y el interés de la población local y extranjera de conocer más sobre este producto agrícola. Dentro de las actividades turísticas más conocidas relacionadas al cacao y derivados tenemos:

- Excursiones por las plantaciones de cacao: Visitar granjas o fincas de cacao donde se enseña sobre su proceso de cultivo, recolección y procesamiento.
- Talleres de elaboración de chocolate: Participa en talleres de elaboración de chocolate para aprender a crear chocolate artesanal, desde tostar y moler las semillas hasta hacer tu propia barra de chocolate
- Catas y Maridajes: Disfruta de catas de chocolate para experimentar los sabores y aromas únicos del cacao ecuatoriano. Algunos tours incluyen maridajes con gastronomía local.
- Experiencias culturales: Explora la historia y el significado cultural del cacao en Ecuador a través de visitas a museos y recorridos teatralizados.
- Participación comunitaria: Algunos tours apoyan la cultura Kichwa y ayudan a proteger el bosque y las formas de vida tradicionales.
- Compra de productos de chocolate: Visitar tiendas que ofrecen productos a base de café y cacao ecuatoriano. Estas actividades suelen incluir oportunidades para comprar productos de chocolate y souvenirs que apoyan a los comerciantes locales.

CAPÍTULO 5: MUSEO

5.1 Tipos de Museo

- **Arqueológicos:** Reúnen piezas, objetivos y artículos representativos de la arqueología y la etnografía.
- **Artísticos:** Reúnen piezas de arte, especialmente arte visual como pinturas y esculturas.
- **De agricultura y productos del suelo:** Estos museos son poco habituales, pero se encargan de preservar, conservar y resguardar la historia de la agricultura.
- **De ciencias y tecnología:** Este tipo de museo se centra en los descubrimientos y avances de la ciencia.

- **De historia natural:** Las colecciones tienen temática natural; sobre la evolución, especies, etc.
- **Históricos:** Un museo histórico se decía a difundir la historia general de una ciudad o de un territorio con el objetivo de entender su contexto.
- **Monográficos:** Estos reúnen piezas y artículos entorno a una sola temática, que puede ser un yacimiento, un personaje o un hecho memorable.

5.2 Galerías de Exhibición

La visualización entre el visitante y la exhibición es de gran importancia en un museo y a este tipo de diseño se le llama “diseño de mediación”. Dentro de este tipo de diseños de exhibición y exposición existen cuatro tipos comunes que se basan en la duración del tiempo en exhibición, el espacio y alcance.

- Exposición permanente
- Exposición de cámara
- Exposición temporal
- Exposición itinerante

Además, también se debe resaltar que para formar una exhibición se debe agrupar una cierta cantidad de unidades de exposición, y cada una de estas se compone de varios componentes a tomar en cuenta.

- Exhibición del objeto
- Medio de comunicación (Presentación)
- Información de contenido que se comunicará (Implica el uso del lenguaje)

5.3 Aspectos importantes en el diseño de un museo

5.3.1 Accesibilidad

- Las rampas deben tener un ancho mínimo de 0,90 m y máximo de 1,20 m
- Los pasamanos deben ser dobles y continuos
- Las salas de exposiciones no deben tener desniveles ni barreras
- Deben preverse áreas de descanso y reposo como bancos o apoyos isquiáticos
- Los ascensores que se utilizan en espacios públicos deben permanecer siempre operativos

5.3.2 Circulaciones

- Los museos deben tener señalética como letreros de baños, indicaciones de espacios, rótulos de ubicación y direccionales
- Los visitantes tienden a mantenerse en contacto visual con un lugar familiar, como el vestíbulo de entrada o algún camino principal
- La circulación abierta motiva a los visitantes a variar el recorrido
- Los visitantes tienden a seguir a otras personas cuando se mueven por un entorno

5.3.3 Medidas de seguridad

- **Seguridad física:** Cerraduras de alta seguridad, puertas y ventanas con cristal blindado, vitrinas a prueba de robos, y otros equipos de seguridad que se utilizan para salvaguardar las colecciones de arte.
- **Seguridad electrónica:** Cámaras de vigilancia, sistemas de alarmas, y otros dispositivos electrónicos que se utilizan para detectar y alertar sobre intrusiones o robos en el museo.

- **Seguridad contra incendios:** Sistemas de detección de incendios, sistemas de extinción, sistemas de ventilación y otras medidas para proteger las obras de arte y a las personas en caso de un incendio.
- **Seguridad informática:** Protección de los sistemas informáticos y redes del museo para prevenir intrusiones, proteger los datos y la información relacionada con el patrimonio cultural.
- **Seguridad ambiental:** Medidas para controlar el clima y la humedad en el museo, para preservar las obras de arte y objetos valiosos de la exposición.

5.3.4 Iluminación

- En la exposición de las obras es de vital importancia que no se superen unos luxes ni un tiempo determinado de exposición para evitar el desgaste y/o deterioro de una obra.
- A la hora de iluminar un cuadro o escultura normalmente se utilizan temperatura de color entre 3000K y 4500K, con un CRI muy alto, de entre 95 y 97.
- Los tipos de luminarias más utilizados en museos son empotrables como downlights que sirven para la iluminación general, fija, y de paso de las personas, así como para iluminar salas, proyectores para iluminar obras de arte, bañadores de pared para iluminar de forma extensiva la pared y se usa para obras muy grandes y luminarias suspendidas que se usan solo para decorar espacios puntuales, zonas comunes o espacios de trabajo.
- Los estilos de iluminación sirven para destacar las obras o determinados detalles, para aportar luminosidad y para evitar deslumbramientos.

5.3.5 Interactividad y tecnología

- **Pantallas interactivas:** Conecta objetos físicos con contenidos digitales.

- **Realidad aumentada o virtual:** Se pueden aplicar a las pantallas de los museos o a las gafas.
- **Hologramas:** Proyecciones que generan imágenes en tres dimensiones.
- **Sonido sectorizado:** Despierta otros sentidos además de la vista potenciando la experiencia.
- **Gamificación:** Aporta interactividad, entretenimiento y conocimiento.
- **Tridimensionalidad:** Permite recrear entornos, como una obra de arte.
- **Experiencias sensoriales:** Promueven la educación y la cultura forman una sola imagen o un conjunto personalizado.
- **Mapa de proyección interactivo:** También llamado mapping, el cual proporciona experiencias memorables e impactantes

CAPÍTULO 6: PROYECTO

Para la visualización del proyecto completo, donde se resume la memoria, concepto, plantas y renders finales de los espacios se encuentra este link para poder visualizarlo.

https://www.canva.com/design/DAGdaPsPGus/Fo7E2r5BODF8GczdSf3jWQ/edit?utm_content=DAGdaPsPGus&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

CONCLUSIONES

El centro de experiencias del cacao y chocolate en Ecuador se ve como una iniciativa con un potencial significativo para impulsar diversos sectores. Este proyecto representa una oportunidad para entender el valor del cacao ecuatoriano que, reconocido mundialmente por su calidad, conectando directamente a los productores con los consumidores y educando sobre el proceso artesanal y la riqueza cultural que rodea a este producto. Además, al integrar elementos interactivos y sensoriales también fomenta el consumo interno y la apreciación de los chocolates finos ecuatorianos, generando un impacto económico positivo en la industria chocolatera nacional.

Este tipo de proyecto puede desempeñar un papel importante en el aumento de la oferta turística del país, atrayendo a un público interesado en experiencias gastronómicas y culturales auténticas. Al combinar actividades de aprendizaje, degustación, comida y trabajo se ofrece una propuesta de valor única que resalta la identidad ecuatoriana y su patrimonio natural. Finalmente, un centro de experiencias bien diseñado y gestionado tiene el potencial de convertirse en un espacio educativo que promueva prácticas sostenibles en la producción de cacao y concientizando sobre la importancia de este cultivo emblemático del Ecuador.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Admin. (2024, 29 noviembre). *Proyectos de iluminación en museos y galerías de arte: ¿Qué tener en cuenta?* CELER. <https://www.celerlight.com/proyectos-de-iluminacion-en-museos-y-galerias-de-arte/>
- Anecacao - Anecacao. (s. f.). Anecacao Ecuador. <https://anecacao.com/anecacao/>
- Arellano, K. (2022, 13 septiembre). Quito se posiciona como el principal destino para los amantes del chocolate - Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico. Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico. <https://www.quito-turismo.gob.ec/news/quito-se-posiciona-como-el-principal-destino-para-los-amantes-del-chocolate/>
- Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma creado en 1996. (s. f.). Aprocafa-ecuador. <https://www.aprocafa.net/nosotros>
- Boom cacaotero: ¿cómo puede aprovechar Ecuador esta nueva época dorada?* (2024, 27 octubre). <https://revistagestion.ec/analisis-economia-y-finanzas/boom-cacaotero-como-puede-aprovechar-ecuador-esta-nueva-epoca-dorada/>
- Cacao – CEFA Ecuador.* (s. f.). <https://cefaecuador.org/productos/cacao/>
- Córdova-Avalos, V., Mendoza-Palacios, J. D. D., Vargas-Villamil, L., Izquierdo-Reyes, F., & Ortiz-García, C. F. (2008). Participación de las asociaciones campesinas en el acopio y comercialización de cacao (*Theobroma cacao* L.) en Tabasco, México. *Universidad y ciencia*, 24(2), 147-158.
- Ecuador, país de origen del cacao, expone en Bruselas su producción sustentable y libre de deforestación – Ministerio de Agricultura y Ganadería.* (s. f.). <https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-pais-de-origen-del-cacao-expone-en-bruselas-su-produccion-sustentable-y-libre-de-deforestacion/>

Esneca. (2024, 20 febrero). *¿Qué Tipos de Museo hay y Cómo se Clasifican?* / Esneca. Esneca.
<https://www.esneca.com/blog/tipos-museo-clasificacion/>

Europa, E. V. (2021, 22 septiembre). *Recorrido por los Tipos de Diseño de Exposiciones en Museos*. EVE Museos + Innovación. <https://evemuseografia.com/2021/09/22/recorrido-por-los-tipos-de-diseno-de-exposiciones-en-museos/>

Gattupalli, A. (2024, 7 marzo). *Creando experiencias espaciales: Diseño de servicios en arquitectura*. ArchDaily México. <https://www.archdaily.mx/mx/995457/creando-experiencias-espaciales-diseno-de-servicios-en-arquitectura>

Kosmos Group. (2023, 28 abril). Seguridad en museos: medidas de seguridad en museos. *Kosmos Group*. <https://www.kosmos-group.net/seguridad-en-museos/>

Luis. (2023, 24 abril). *Cómo la tecnología ha traído más interactividad a los museos*. Convergint Argentina. <https://convergint.ar/transformacion-digital-en-nuestros-museos/#:~:text=Hologramas:%20es%20un%20tipo%20de,objetos%20abstractos%20de%20la%20exposici%C3%B3n.>

Quienes somos – UnoCACE – Union de Organizaciones Campesinas Cacaoteras. (s. f.). <https://new.unocace.com/quienes-somos/>

Ver todas las entradas de @sabope. (2020, 14 febrero). *¿Masificación en el Museo? Reflexionando sobre las circulaciones de los visitantes*. LA CULTURA CRÍTICA. <https://gestionandolaculturacritica.wordpress.com/2020/02/10/masificacion-en-el-museo-reflexionando-sobre-las-circulaciones-de-los-visitantes/#:~:text=Circulaci%C3%B3n%20abierta:%20motiva%20a%20los,predispuesto%E2%80%9D%20o%20%E2%80%9Cprefijado%E2%80%9D.>