ECUADOR Land of CHOCOLATE

PUNTOS DE INTERÉS DE LA "RUTA DEL ORIGEN DEL CHOCOLATE"

N°	Provincia - Ciudad	Nombre de la Empresa	Nombre de Contacto	Tipo de establecimiento	Dirección	Teléfono	Correo	Página Web	Descripción
1	Azuay - Cuenca	Hostería Durán - Spa Novaqua	Mónica Martínez Marcelo Barros	Alojamiento - spa	Av. Ricardo Durán S/N, Sector Baños.	(07) 2892301 (07) 2892302	reservaciones@hosteriaduran.com ventas@hosteriaduran.com ayb@hosteriaduran.com	http://hosteriaduran.com/spa-novaqua/	Ofrece masaje corporal con chocolate e hidromasaje, que tiene una hora de duración y el costo es de $ 60.00 por persona (incluido impuestos).
2	Bolívar - Salinas	El Salinerito, Queseras de Bolívar -Fundación Consorcio Queseras Rurales	Jorge Morales	Producción de cacao y/o elaboración de chocolate	El Calvario y Samilagua s/n, Salinas de Guaranda	(02) 2528692 0986417714 (03) 2210044 (03) 2210042 (03) 2210197	turismosalinas@salinerito.com hrefugiotour@gmail.com ventastqb@salinerito.com	www.salinerito.com	Esta es una empresa comunitaria de emprendedores de Salinas de Guaranda, cuyo impulso inicial lo dio el Padre Antonio Polo, sacerdote y educador salesiano nacido en Italia. Producen chocolates rellenos de pájaro azul, una bebida típica de la zona. Además fabrican trufas, chocolate 75% de cacao, barras con maní, entre otros productos
3	Cañar - Azogues	Chocolate San Vicente de Ferrer	Karina Abad	Elaboración de chocolate	Batalla de Pichincha y Paredones Parroquia Borrero	(07) 2243656 0984169648 0987166227	info@sanvicentedeferrer.com	www.sanvicentedeferrer.com	Producen chocolate amargo que es comercializado bajo el nombre de Chocolate San Vicente de Ferrer. En la zona de San Isidro en El Piedrero se puede visitar las instalaciones y la producción del cacao.
4	Cañar - Zhucay	Asociación Comunitaria Progresista Zhucay	Floriza Calero	Elaboración de chocolate	Zhucay Centro	(07) 23018845 0996642200 0991068792	chiocal@hotmail.com		Comercializan licor de chocolate, chocolate dulce, chocolate amargo, y también cuentan con un centro bioenergético. Además de recorridos por el bosque de Zhucay, actividades de aventura en el río Cañar, degustación gastronómica, guianza turística. Y en La Chacana disponen de los siguientes servicios: piscina, pesca deportiva, salud energética, centro de reflexología, baños sauna, gimnasio, degustación gastronómica con chef italiano especializado en pizza con productos propios de la localidad
5	Cañar - Zhucay	Asociación de Productos Agropecuarios de Zhucay	Nelson Samaniego Hugo Segarra Alejando Salazar	Producción y acopio de cacao	Zhucay junto al río Cañar	(07)3018764 0986446875 0993571196 0997520357	gabrielsamaniego@hotmail.com asociaciondeproductoreszhucay@hotmail.com		Comercializan cacao seco y sin secar, realizan procesos de secado y plantas de vivero. Forman parte del programa COCOA PLAN de la empresa Nestle, realizan pasta de chocolate y están emprendiendo en la elaboración de chocolate. La Asociación cuenta con 28 personas que son productores de cacao y poseen fincas que se pueden visitar como parte del producto turístico.
6	Cotopaxi - La Pangua	Orecao SA.	Samuel Von Rutte	Producción de cacao y/o elaboración de chocolate	Recinto El Limón, parroquia Moraspungo	0981257307	vonruttesamuel@gmail.com	https://ec.linkedin.com/in/samuel-von-rutte-b1866936	Hacienda de producción de cacao nacional fino de aroma, elaboración de diferentes tipos de chocolates. Ganador de premio de los Heirloom Cacao Preservation (HCP) en el Institute of Culinary Education de Nueva York 2014. Ofrece recorridos agroturísticos por las plantaciones de cacao.
7	El Oro - Arenillas	Hillary Resort	Manuel Rojas María Fernanda Calvopiña	Alojamiento	Km. 1 vía a Alamor	(07) 3700260	reservas@hillaryresort.com	http://www.hillaryresort.com	Ofrece al interior de sus instalaciones un recorrido por plantaciones de cacao y su procesamiento, hasta la degustación de chocolate. Ofrece alojamiento, alimentación & bebidas, campo de fútbol, tenis, minigolf y volley, mesa de billar, ping pong y juegos de sala, parque acuático para niños, discoteca o bar karaoke, shows nocturnos, sala de cine, gimnasio, acceso a deportes de aventura, senderos para caminatas, Zoo Arenillas, acceso guiado al criadero de avestruces y Sama Nature Spa
8	El Oro - Buenavista	Motoche	Fernando Gonzalez		Vega Rivera	0997524249	fmorenos29@hotmail.com		Realizan recorridos guiados por expertos locales, en los cuales el visitante puede conocer los cultivos y procesamiento del cacao, banano, productos lacteos y elaboracion de mermeladas, de manera artesanal.
9	Esmeraldas	APROCANE, Asociación de Productores de Cacao del Norte de Esmeraldas	Virginia Borja	Producción de cacao y elaboración de chocolate		0997315105	virginia.borja@aprocane.org aprocane2000@hotmail.com		Organización que cuenta con un sistema de comercialización asociativa, exporta su cacao a Alemania. En la visita al centro de acopio se puede ver el proceso de pos cosecha y adquirir un buen chocolate "DON ELEXITO". El centro de acopio se encuentra en Maldonado a 30 minutos de Borbón una población muy dinámica.
10	Esmeraldas - Atacames	APROCA, Asociación de Productores de Cacao de Atacames	Francisco Peñarrieta - Gerente	Producción de cacao		(06) 2731233 0959520046	aamdnuoprocaa@yahoo.com aproca_atacames@yahoo.com franciscoaproca@yahoo.es		Organización que cuenta con un sistema asociativo de comercialización exitoso. Se puede visitar su Centro de Acopio para conocer como se comercializa el cacao, los diferentes procesos como fermentación y secado, o se pueden coordinar visitas a fincas cercanas donde el visitante puede vivir una aventura como cruzar un puente hecho con troncos de arboles, aprender sobre el manejo del el cultivo o saborear jugo de cacao
11	Esmeraldas - Quininde	COCPE, Corporación de Organizaciones Cacaoteras de la Provincia de Esmeraldas	Teobaldo Arredondo	Producción y/o elaboración		0991146736	gerentecocpe@hotmail.com		Esta organización cuenta con 2 Centros de Acopio en la ciudad de Quininde, han trabajado con el apoyo de Maquita Cusunchic - MCCH y tienen influencia en toda la zona de las Golondrinas. Se puede coordinar una visita a las fincas de la zona, en especial la Finca de Maximo Pincay quien tiene un cacao particular por su sabor y productividad

12	Manabí - Bolívar	Quinta Colina del Sol	Eumeny Alava Párraga	Producción de cacao y/o elaboración de chocolate	Vía Calceta Canuto, a 2 Km. de Calceta	0988241438			En la finca se realizan 4 festivales anuales. Festival del cacao que se realiza en agosto. Festival del viche y la salprieta en el mes de junio. Festival de la comida manabita en octubre y el festival del dulce y bebidas tipicas manabitas y la tonga que se realiza en el mes de noviembre. Reciben turistas previa reservación, quienes pueden aprender del porcesamiento del cacao: tostado, molido y elaboración de la barra de chocolate.
13	Manabí - Calceta	Corporación Fortaleza del Valle	Berto Zambrano	Producción y/o elaboración	Km. 1.5 vía Calceta - Canuto	(05) 2685669 0999078915	fortalezadelvalle@hotmail.com	www.fortalezadelvalle.org	La organización agrupa cerca de 1000 productores de cacao nacional fino y de aroma de 5 cantones de la provincia, poseemos un centro de acopio matriz donde se realizan las labores de post cosecha, fermentación y secado. Exportamos a varios países de Europa y Estados Unidos, actualmente hemos desarrollado un nuevo proyecto para darle valor agregado al cacao, elaborando chocolates dulces y oscuros para diferentes paladares. Ofrecen un recorrido que empieza por una explicación sobre la corporación y su historia, para pasar a las instalaciones: cajas de fermentación, camas de secado, puesta en sacos para la exportación y laboratorio donde se procesa el chocolate (tostado, separación de la cáscara, molido y elaboración del chocolate con leche y azúcar). Y finalizar con la degustación de chocolate.
14	Manabí - Calceta	Finca Sarita	Servio Pachar Vera	Producción de cacao y/o elaboración de chocolate	Comunidad de Sarampión a 20 minutos de Calceta.	0968021185 0996302748	serviodecalceta@yahoo.es		En la finca los visitantes pueden realizar un recorrido para conocer gran variedad de árboles, arbustos y plantas que pueden ser medicinales también. Por supuesto se prueba los diferentes tipos de cacao y un almuerzo típico preparado en un horno de leña. El chocolate se elabora de manera artesanal, proceso que inicia con el tostado en paila, separación manual de la cáscara de la semilla y molido en un pequeño molino para obtener masa de cacao que se mezcla con agua o leche y panela. Los visitantes participan de la elaboración del chocolate que también degustan en combinación con frutas del lugar. Servio Pachar dueño de la finca, también es socio de los fabricantes del chocolate Toak, uno de los más caros del mundo.
15	Manabí - Canoa	Finca Orgánica Río Muchacho	Darío Proaño Leroux Nicola Ruth Mears	Alojamiento	Finca: Km. 7 Comunidad Río Muchacho (Vía Canoa-Jama 10 Km. y a la derecha 7 Km.) Oficina Canoa: Javier Santos y Av. 30 de Noviembre	(05) 3020487 (05) 2588184 0991479849	info@riomuchacho.com inforiomuchacho@gmail.com	www.riomuchacho.com	Parque ecológico, finca orgánica y eco Lodge, agro-ecoturístico, turismo rural y comunitario. Cuenta con un parque ecológico, cabañas para hospedaje, programas con diferentes tours (agroecológicos, aventura, comunitario, familiares) guiados y auto guiados. Programa de Voluntariado a nivel nacional e internacional, tours estudiantiles y para organizaciones comunitarias. Desarrollo sostenible, permacultura, cursos específicos y retiros de yoga.
16	Manabí - Puerto López	Fabrica Artesanal PACHA Chocolates	Verónica Alvarez	Producción de cacao y/o elaboración de chocolate	Av. Machalilla S/N | 31 de Agosto	(05) 2300323 0982027351	info@pachachocolates.com	www.pachachocolates.com	Cuentan con una finca en Río Chico y en la ciudad de Puerto López con la fabrica de chocolates. En la finca los turistas conocen una breve reseña del cacao, la fruta, secado, fermentación. Y en fabrica conocen el tostado, prensado, molida y degustación de chocolate.
17	Manabí - Río Chico	Finca Don Atanasio	Alfonso Atanasio	Producción de cacao y/o elaboración de chocolate	Portoviejo, parroquia de Río Chico. Por Arriaga para salir a Pimpiguasí, tomando la carretera a Junín	0986612099			En la finca se hace un recorrido para descubrir variedades de cacao fino de aroma, además de árboles frutales como: limón, naranja, chirimoya, mamey, aguacate y coco. Los visitantes pueden conocer todo el proceso de siembra y sus diferentes métodos, crecimiento y desarrollo del cacao, el mantenimiento y productividad de la finca. Don Alfonso realiza una degustación del cacao en mazorca, una experiencia que los visitantes nunca olvidan.
18	Morona Santiago - Santiago de Mendez	GRANJA INTEGRAL OASIS.	Benigno Lopez	Producción de cacao	Chinimbimi	997435061	beningnolopeztapia@hotmail.es		Produce cacao CCN51 y nacional fino de aroma en 2 ha. El emprendimiento recibe turistas que participan en la poda, cosecha y elaboración de derevidados del cacao.
19	Morona Santiago - Santiago de Mendez	Selva Dorada	Oliva Ortiz	Finca productora de cacao	Santiago de Mendez.Av Francisco de Orellana y José Duran.	(07) 2760366 0991668793	olimar370@hotmail.com	https://www.facebook.com/Selva-Dorada-274535005904811/?fref=ts	Producen cacao y elaboran chocalate en polvo. El emprendimiento recibe turistas que participan en la poda, cosecha y elaboración de derevidados del cacao. Con apoyo de entidades gubernamentales fortalecen sus capacidades para innovación del producto y su comercialización.
20	Orellana - Francisco de Orellana	Yarina Lodge	Numa San Miguel	Alojamiento	25 km. por el río Napo de Puerto Francisco de Orellana, frente a la comuna San Carlos,	(02) 2504037 0984024100	info@yarinalodge.com numasanmiguel@hotmail.com	www.yarinalodge.com	Yarina Lodge se destaca por su megadiversidad en flora y fauna, ríos y lagunas, la presencia de comunidades indígenas en su entorno, lo que ha permitido generar cultivos de cacao con los que se elabora chocolate para el uso de la comunidad y para la oferta gastronómica de Yarina, además el proceso de elaboración del chocolate es parte del tour ofertado donde el visitante puede ser parte de la fabricación del mismo.
21	Pastaza - Puyo	Asociación de Mujeres Waorani de la Amazonía Ecuatoriana AMWAE	María Ponluisa - Gerente	Producción de cacao y/o elaboración de chocolate	Atahualpa s/n y General Villamil.	(03) 2888908 (03) 2887953	wamwae@yahoo.es mariponluis89@yahoo.es	www.amwae.com	Producción de cacao y elaboración de barras de chocolate WAO Dark Milk y Dark de 50 gr.

22	Pichincha - Pacto	Mashpi Chocolate Artesanal	Manuela Arcos	Producción y/o elaboración	San José de Mashpi, Parroquia de Pacto. Km. 104 -Pachijal	0968079900	contact@chocomashpi.com	www.chocomashpi.com	Mashpi Chocolate Artesanal es producido en una finca de cacao fino de aroma y frutales 100% orgánicos, en los regenerados bosques del Chocó ecuatoriano a los pies de la Cordillera de los Andes, ubicada a 500 metros sobre el nivel del mar. Ofrece barras de diversos porcentajes de cacao, combinadas con frutas nativas, exóticas y endémicas del Chocó. Además ofrecen un paseo por la finca que permite al visitante conocer los sistemas agroforestales de cacao orgánico, la planta, las flores y sus frutos; la historia y cultura de este intrigante cultivo, el verdadero origen del cacao, su significado, leyendas, el "primer" contacto con los europeos, y las diferentes formas de cultivo. Caminando por los sistemas agroforestales se podrán explicar y entender las diferentes bondades de este tipo de sistemas de producción diversificada, su papel como corredor biológico, y los beneficios para los animales y plantas que viven cerca como los tucanes, las mariposas, los osos tamandúa, los armadillos, y muchos más.
23	Pichincha - Pedro Vicente Maldonado	Arasha		Alojamiento	Km. 121 de la vía Quito - Calacalí - La Independencia	(02) 2449881 (02) 2254709 098 6221706	info@arasharesort.com	www.arasharesort.com	Brinda tratamientos de spa a base de chocolate.
24	Pichincha - Puerto Quito	Finca Montaña	Jacinta Tarqui	Producción de cacao y/o elaboración de chocolate	Km. 135, Puerto Quito	0981863148 0997432841	fincamontanaecuador@hotmail.com	http://www.montanafinca.com	Es una finca agroecológica que cultiva cacao nacional fino de aroma, ofrece una gran variedad de productos 100% orgánicos, el delicioso jugo de cacao fresco, hacen miel de cacao y mermelada de cacao, exquisita gastronomía con chocolate. Ofrece un tour de chocolate llamado la Convivencia del Chocolate tour que consiste en caminar por las plantas de cacao con una interpretación ambiental y al final comer chocolate derretido en forma de fondue con banana y frutas, brinda la posibilidad de hacer todo con sus propias manos y ser parte de una experiencia diferente. Puede ser voluntario, mediante el tiempo que usted guste. Puede aprender a empacar chocolate y trabajar en una finca.
25	Pichincha-Mindo	El Quetzal de Mindo	José Meza	Alimentos y Bebidas	9 de Octubre y Río Canchupi	(02) 2170034 0986263805	info@elquetzaldemindo.com	http://www.elquetzaldemindo.com/	El Quetzal de Mindo ofrece el tour de chocolate completo desde la fruta de cacao hasta los productos finales. En el restaurante ofrecemos platos fuertes y postres elaborado con chocolate fino de aroma de la zona. También ofrecemos hospedaje y tours de chocolate 7 días a la semana, además contamos con la fábrica Mindo Chocolate
26	Tungurahua - Baños	Samari SPA	Tania Delgado	Alojamiento y spa	Av. Amazonas Km. 1 vía Puyo	(03) 2741855	welcome@samarispa.com	www.samarispa.com	Tratamientos de bienestar a base de chocolate.
27	Tungurahua - Baños	Luna Runtun Adventure & SPA	Ivonne Solórzano	Alojamiento y spa	Km. 6 vía Runtun- Baños	(03) 2742037 (03) 2740882	info@lunaruntun.com	www.lunaruntun.com	Ofrecen tratamientos de exfoliación con ceniza volcánica y ofrecen bebidas a base de chocolate como "El chocolate del Cielo", en el café del Cielo.
28	Zamora Chinchipe-Cumbaratza	La Finca Rancho Alegre	Diana Reyes	Elaboración de productos de cacao	Km 16 vía Zamora-Yantzaza	(07) 2318160			Hacienda familiar que posee área de sembrío, área de producción y área de comercialización. Existen 10 ha. de sembrío de cacao aprovechado para la producción de chocolates, bombones, vino artesanal de cacao, helados de cacao. Desde 1950, una tradición Zamorana son los licores de Rancho Alegre entre ellos el licor de cacao elaborado con la mejor fruta de la zona y macerados de forma natural, para obtener como producto apetecido para clientes locales, nacionales y extranjeros. Existen a pocos kilómetros hosterías y restaurantes en la parroquia de Cumbaratza donde se encuentra la mayor parte de la industria turística del cantón Zamora.