



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Los emprendimientos a base del mortiño como factor de desarrollo del turismo comunitario, caso de estudio Cantón Sigchos, provincia de Cotopaxi

Quinaluisa Erazo, Deisy Fernanda y Siza Herrera Carlos Israel

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y del Comercio

Carrera de Administración Turística y Hotelera

Trabajo de titulación, previo a la obtención del título de Licenciado en Administración Turística y Hotelera

Mgs. Mendoza Jaramillo, Blanca Inés

2022



Planteamiento del problema



PUCE
TALLER VERTICAL

CABECERA CANTONAL
DIAGNOSTICO, PLAN MASA Y MICROPLANES

SIGCHOS

Diversos recursos
naturales y culturales

Poca diversificación
turística

Escasa capacitación



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Objetivo General



Objetivos

Determinar a los emprendimientos a base del mortiño como factor de desarrollo del turismo comunitario, caso de estudio Cantón Sigchos, provincia de Cotopaxi.



Objetivos específicos



Diagnosticar la situación turística actual de la zona de estudio.

Analizar un levantamiento de inventario de los emprendimientos a base del mortiño que favorezcan el desarrollo del turismo comunitario en el Cantón Sigchos.

Proponer estrategias que permitan el desarrollo local por medio de emprendimientos a base del mortiño en el Cantón Sigchos.



Marco teórico

X Teoría del desarrollo local territorial

Desarrollo local



Ambiental

Económica

Social y cultural

Política



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Marco teórico

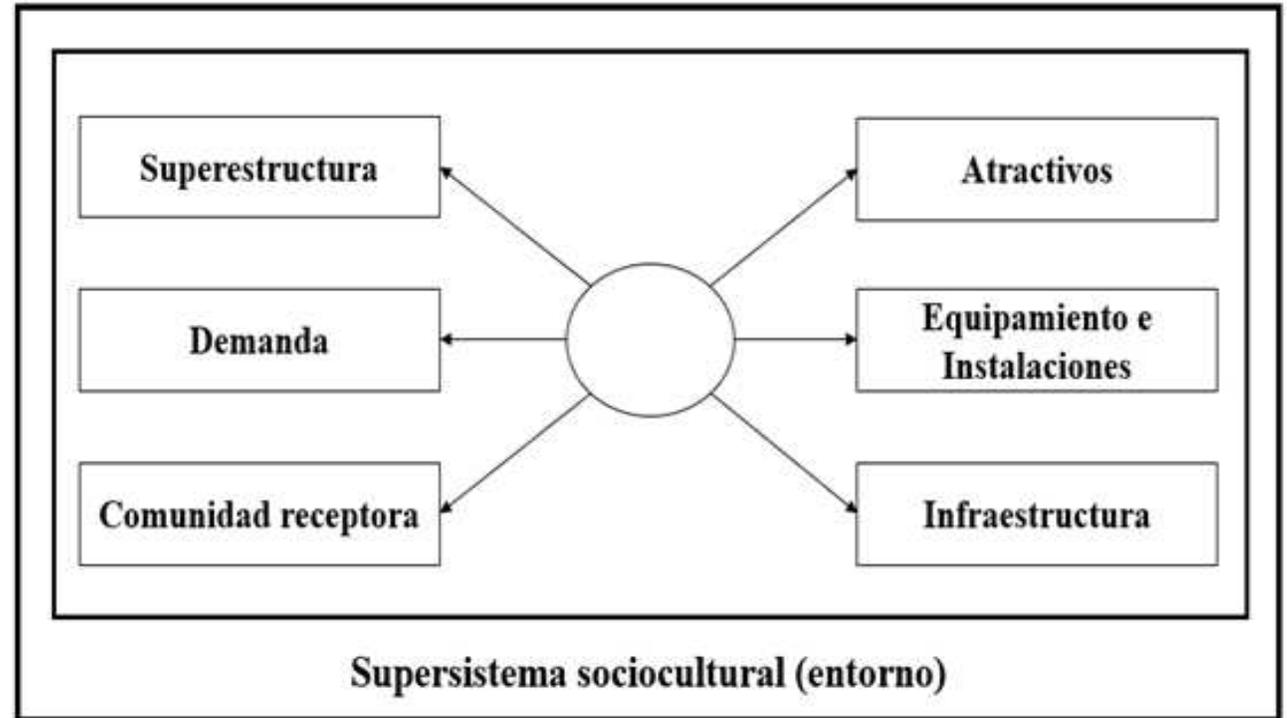
X Teoría de sistemas

Sistema turístico de
Molina

8 TRABAJO DECENTE
Y CRECIMIENTO
ECONÓMICO



ODS 8



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Marco referencial

Comunidad Yunguilla

PARTICIPACIÓN

La comunidad de Yunguilla supo aprovechar sus recursos naturales



Turismo comunitario disponible



- Fábrica de quesos
- Fábrica de mermeladas
- Taller de artesanías
- Orquideario
- Huertos orgánicos
- Construcción de viviendas
- Voluntarios
- Turismo
- Restaurante comunitario

Marco metodológico



Enfoque Mixto



Enfoque:

- Cualitativo
- Cuantitativo



Objeto de estudio:
Emprendimientos



Técnicas de Recolección de datos:

- Encuesta
- Entrevista

2018

$$n = \frac{(Z)^2 * (N) * (p) * (q)}{(e)^2 * (N - 1) + (Z)^2 * (p) * (q)}$$

En donde:

Z = nivel de confianza (95%, que corresponde a un puntaje de 1,96)

N = tamaño de la población (47.252)

p = probabilidad de éxito (50%)

q = probabilidad de fracaso (1-p, o sea, el 50%)

e = precisión (error máximo admisible en términos de proporción) (8%)

n = tamaño de la muestra

$$n = \frac{(1,96)^2 * (47.252) * (0,5) * (0,5)}{(0,08)^2 * (47.252 - 1) + (1,96)^2 * (0,5) * (0,5)}$$

$$n = \frac{(45.380,82)}{(302,41) + (0,96)}$$

$$n = \frac{(45.380,82)}{(303,37)}$$

$$n = 150$$



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Resultados de los visitantes

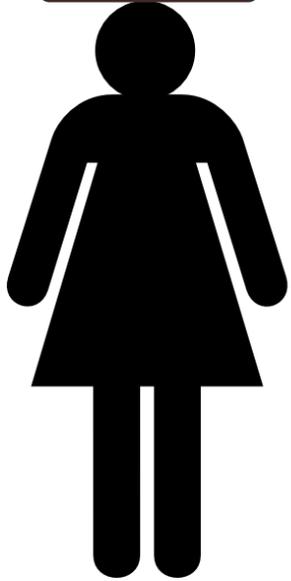


Quito

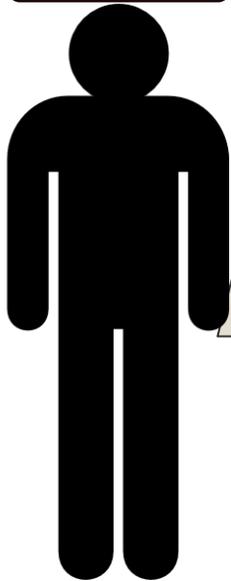
79,3%

50,7%

49,3%



23 a 26 años 72% (jóvenes)



84,7%
Superior

53,3% estudiantes
25,3% empleados
privados



50% \$400
a \$800



100%



1 vez 52%



80%
Turismo



57,3%
Familia



56% Menor
a 1 día



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Resultados de los visitantes



78% conoce turismo comunitario



58% conoce T.C. en Sigchos

65,3% satisfechos en participar



Conocido y probado en algún producto

Emprendimientos conocidos

18,1%



25,5%

16,2



37,3

Resultados de los visitantes

Producto probado



28,9%



15,5%



19,6%



35,4%

NEW

Producto a probar y/o elaborar

Bebida alcohólica

24,1%

2,9%

Bebida caliente

Bebida fría

8,2%

4,1%

Cosméticos

Golosinas

40,6%

15,9%

Panadería y Repostería

Salsa

15,9%



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Resultados del GAD Sigchos



**GAD MUNICIPAL
DE SIGCHOS**



DR. HUGO ARGÜELLO

Emprendimientos

El del vino de mortiño, del chocho, de la panela, del zapallo, de la posible siembra de plantas medicinales para té en huertos familiares de zonas de pobreza.

- 2 de vinos de mortiño
- 1 microempresa de zapallo
- 2 empresas de panela
- 1 de chocho
- 1 de chocolate
- 1 de chorizo de cuy
- otras más pequeñas de artesanías en madera y muebles tallados.



Comunidad poco involucrada y motivada.

Capacitación limitada.



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

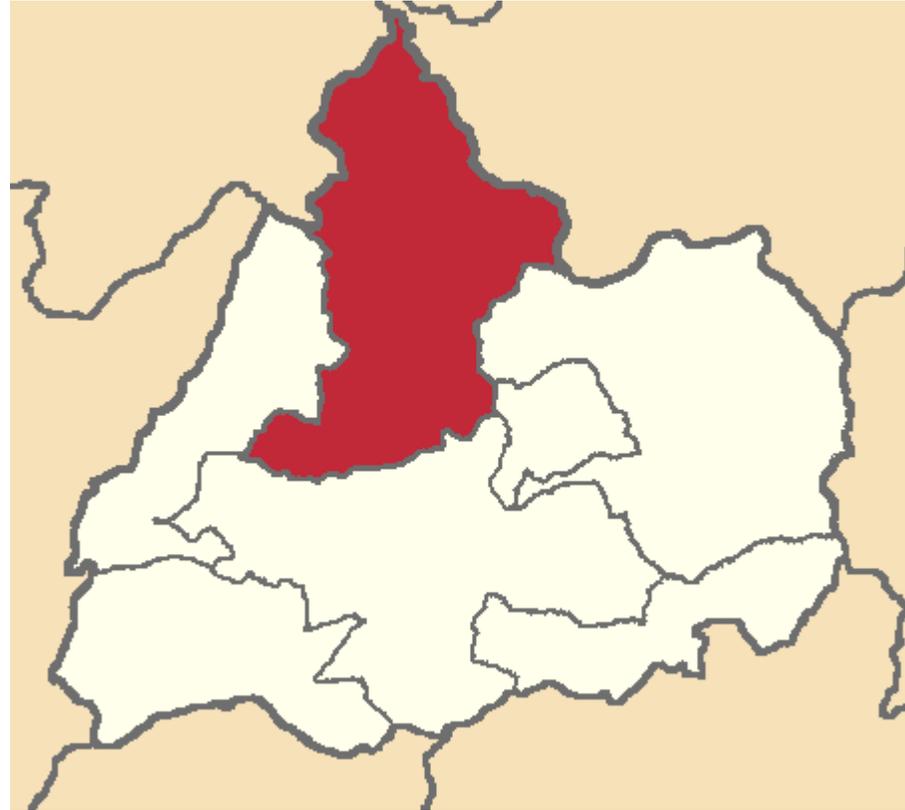
Resultados de los emprendimientos a base del mortiño

Apoyo de seguridad y emprendimientos del mortiño.

Visión de prosperidad a nivel cantonal.

Posibilidad de crecimiento por inversiones.

Tiempos y procesos favorables para la participación.



Involucramiento de los emprendimientos al turismo.

Existencia de rentabilidad.

Diferencias de ingresos según temporadas.

Seguridad en producción y distribución.





ENTREPRENEURSHIP

ANÁLIS FODA



Propuesta



		Oportunidades				Amenazas					
		O1	O2	O3	O4	A1	A2	A3	A4		
Fortalezas	F1	3	1	3	1	2	0	0	0	1	0,25
	F2	0	2	3	2	1,75	2	1	0	1	1
	F3	2	3	3	3	2,75	1	2	0	3	1,5
	F4	1	3	2	3	2,25	1	3	0	3	1,75
		1,5	2,25	2,75	2,25	1	1,5	0	2		
Debilidades	D1	3	3	3	2	2,75	0	2	0	2	1
	D2	1	3	3	3	2,5	2	3	0	2	1,75
	D3	2	2	3	1	2	1	2	0	3	1,5
	D4	1	2	2	3	2	1	2	0	1	1
		1,75	2,5	2,75	2,25	1	2,25	0	2		



Medios para la promoción.

Nuevos productos a base de mortiño.



Canales de distribución y de actividades promocionales.

Programa de capacitación y formación turística.



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

FO

Ofensiva

- Predisposición de los emprendedores a recibir turistas.
- Ferias, festivales y eventos programados.

Propuesta

Defensiva

- Diversidad de espacios territoriales.
- Migración de jóvenes hacia otras provincias.

FA

Generación de medios para la promoción

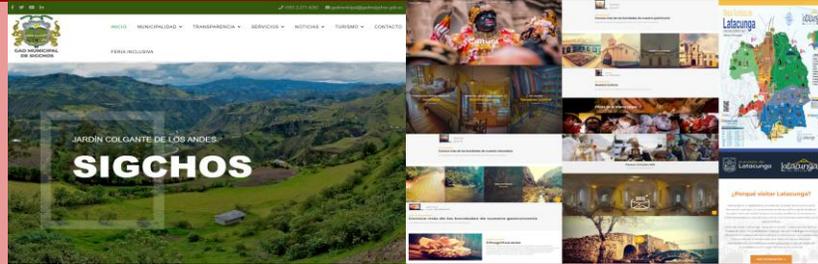
Coordinación de canales de distribución y de actividades promocionales

ONLINE

Organización de la información

Contenido multimedia

Estética



\$100

2 semanas



Alianzas



AA.
VV.LATACUNGA



1 semana

\$50



TIK
TOK



OFFLINE



COTOPAX



Frecuencia

\$350

Convenio

3 días



Puntos de información turística

2 semanas

\$400



Degustaciones



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

DO

- Adaptativa**
- Baja innovación en los productos.
 - Ferias, festivales y eventos programados.

Propuesta

- Reactiva**
- Limitada capacitación turística.
 - Cambios en las tendencias turísticas.

DA

Incorporación de nuevos productos a base del mortiño local

Desarrollo de un programa de capacitación y formación turística

Nuevos productos

NEW

Etc.

- Bebidas frías
- Bebidas calientes
- Bebidas alcohólicas
- Panadería y Repostería
- Golosinas
- Salsas
- Cosméticos

Tipo de producto

Participación comunitaria



Calendario

\$50

Reuniones + GAD MUNICIPAL DE SIGCHOS

TURISMO

Participación turística

Beneficio general

Capacitación

Cultura turística

Cultura Turística

100 horas

Manipulación de materia prima para productos alimenticios

40 horas

Protocolos de bioseguridad

10 horas

Trimestral

\$150

BASE DE \$1.100



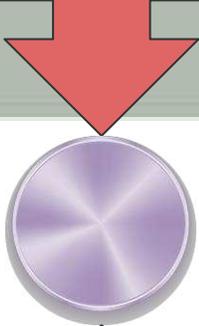
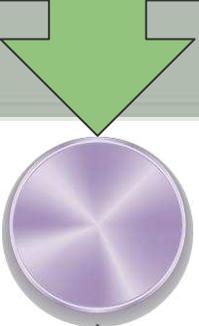
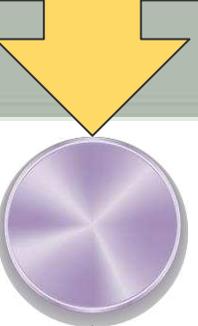
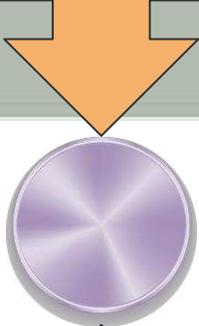
Conclusiones

Teoría del Desarrollo Local Territorial para el desarrollo general cantonal.

Sigchenses emprendedores que dan a reconocer a Sigchos.

Escasez de proyectos para el aprovechamiento del mortiño.

Estrategias de los emprendimientos por FODA.



Creación de nuevos emprendimientos locales.

Vinculación de los emprendimientos con otros factores.

Innovación de los emprendimientos dado por el mortiño.

Incentivos y apoyo para el fomento de la innovación cantonal.



Recomendaciones



Vino de Mortino

El Último Inca

VINO DE MORTINO

UN SABOR
ÚNICO
PARA
COMPARTIR

SISACHA
CHOCOLATE ORGÁNICO

Bombón
RELLENO CON
MERMELADA DE
MORTINO

GRACIAS

EMPRENDIMIENTO

Vino de Mortino

PERLA ANDINA
VINO TINTO DE MORTINO
SIGOROS - ECUADOR

QUINTICUSIG

UN SABOR
ÚNICO
PARA
COMPARTIR



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA