



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS ESPE

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**

TEMA: TURISMO VIVENCIAL COMO ALTERNATIVA DE DESARROLLO LOCAL: CASO DE ESTUDIO FINCA MASHPI

CHOCOLATE ARTESANAL EN SAN JOSÉ DE MASHPI

AUTOR: FREIRE MOPOSITA JESSICA PAMELA

DIRECTOR: ING. PALADINES, GUSTAVO VLADIMIR, PhD

SANGOLQUÍ, 01 DE FEBRERO DEL 2023



Tabla de Contenido

1 Planteamiento del problema

2 Objetivos

3 Marco teórico

4 Marco referencial

5 Metodología de la investigación

6 Diagnóstico situacional

7 Resultados de instrumentos

8 Propuesta

9 Conclusiones y Recomendaciones



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Planteamiento del problema

Desaprovechamiento de recursos

Poca oferta turística

COVID 19

Poca difusión y promoción del atractivo




Objetivos

Objetivo General


Analizar el turismo vivencial como alternativa de desarrollo local de la Finca Chocolate Artesanal situada en San José de Mashpi




Objetivos específicos



Diagnosticar el estado actual de la Finca, mediante la búsqueda bibliográfica y documental.



Identificar la demanda potencial del turismo vivencial dentro de la finca cacaotera



Proponer estrategias que contribuyan al fortalecimiento del turismo vivencial y la economía de la zona de estudio.



Marco teórico



Marco referencial

En Ecuador



Se denomina a turismo vivencial a todas las actividades que tienen la posibilidad de desarrollarse en el ámbito rural.



El turismo vivencial ofrece a visitantes la oportunidad de crear una relación directa con el entorno rural, involucrándose en actividades cotidianas de los nativos



Elaboración de artesanías como aretes y collares y también ser parte de rituales ancestrales de la nacionalidad Achuar



Comunidad “Achuar de Sharamentsa ”



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Marco metodológico

Enfoque de investigación

- Cualitativo
- Cuantitativo



Instrumentos de recolección de información

- Bibliografía
- Encuestas
- Entrevistas



Tipología de investigación

Por su finalidad: aplicada

Por las fuentes de información mixto

Por el control de las variables no experimental

Por el alcance Descriptivo

Por unidades de análisis In situ

POBLACIÓN Y MUESTRA

N= 337 092 Tamaño de la población
Z = 1,96 Nivel de confianza
P= 0.5 Probabilidad de éxito
q= 0.5 Probabilidad de fracaso
e= 0.08 Error
n= 150 Tamaño de la muestra

Se determina la muestra mediante la siguiente fórmula de población finita

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

$$n = \frac{(337.092)(1,96)^2(0,5)(0,5)}{(0,08)^2(337.092 - 1) + (1,96)^2(0,5)(0,5)}$$

$$n = 150$$



DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

Mashpi Shungo Chocolate Artesanal se encuentra ubicado en la parroquia de Pacto, cantón DMQ.

El clima del sector es templado - húmedo con temperaturas que oscilan entre los 17° y 20° C,

Se encuentra dentro de la zona el Chocó

Dedicados a la recuperación voluntaria del suelo y la reforestación.

Los cultivos estrella en el sistema agroforestal de la finca son: el cacao, plátano, palmito

Los productos que oferta la Finca son barras de chocolate hecho a base de cacao.



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

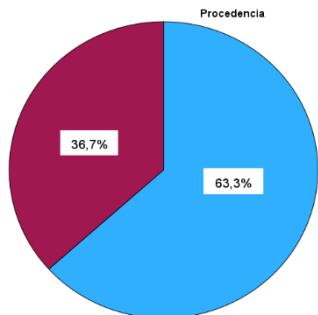
Resultados de encuestas a turistas



Encuesta dirigida a los turistas que llegan a Quito

Tema: "Turismo vivencial como alternativa para el desarrollo local: caso Finca Mashpi Chocolate Artesanal en San José de Mashpi"
 Objetivo: Conocer la posible demanda potencial para establecer estrategias de turismo vivencial en la Finca Mashpi chocolate artesanal en la parroquia Pacto, cantón Quito.
 Introducción:
 Buenos días/tardes, soy estudiante de la carrera de Administración Turística y Hotelera de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE.
 Leer detenidamente cada una de las preguntas y seleccione su respuesta con una X. Se solicita de la manera más atenta responder con sinceridad todas las preguntas de esta encuesta, para finalizar le agradezco su tiempo invertido.

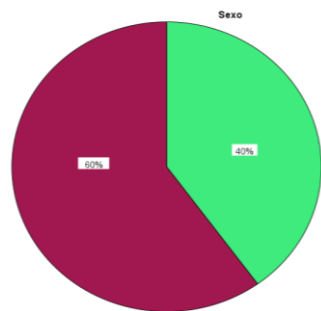
Datos generales:
 Género: Masculino Femenino Otro
 Edad: 18 - 28 años 29 - 39 años 40 - 50 años 51 o más años
 Procedencia:
 Nacional
 Extranjero ¿País? _____
 Ocupación:
 Empleo medio tiempo Jubilado
 Empleo tiempo completo Estudiante
 Trabajador Independiente Otro ¿Cuál? _____
 1. ¿Con quién realiza turismo?
 Solo Amigos
 Pareja Otro Especifique _____
 Familia
 2. ¿Cómo se moviliza usted para sus viajes de turismo?
 Vehículo particular
 Transporte público
 Transporte privado
 (vehículos alquilados, furgonetas)
 Otro Especifique _____
 3. ¿Cuál es el principal motivo de su visita en un lugar turístico?
 Recreación y Ocio
 Negocios
 Turismo
 Estudios
 Otro ¿Cuál? _____



40% Masculino
60% Femenino

29 - 39 años
38%

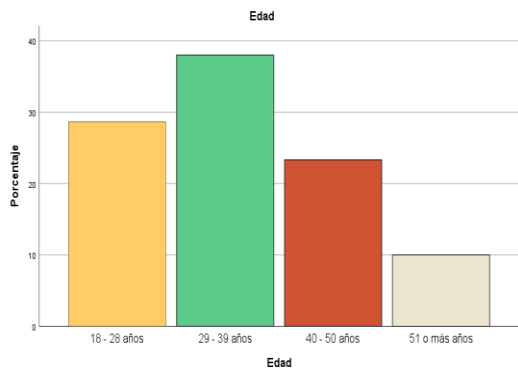
Nacional 63%



Empleo tiempo completo 48,7%

Vehículo particular 51,3%

Turismo 48,7%



Precio 33,3%
Recomendaciones 31,3%

Redes sociales/Internet 70,7%



ESPE
 UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
 INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Resultados de encuestas a turistas

Conoce la Finca
No 93,3%
Visitaría la Finca
Sí 98%

Servicios
Tours 33%
Alimentación 29%

Observación 29%
Degustación 27%
Caminata 22%

Turismo vivencial
Sí 97,3%

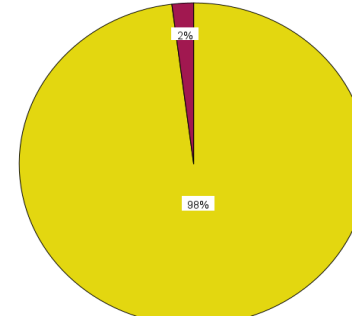
Productos que
oferta
No 92%

Participar en tour
Sí 99,3%

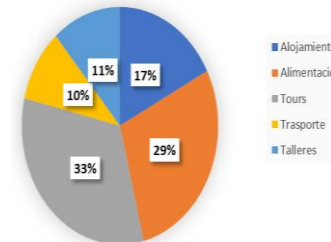
Tiempo de visita
Un día 67,3%

Gasto promedio
10 – 20 dólares
44,7%

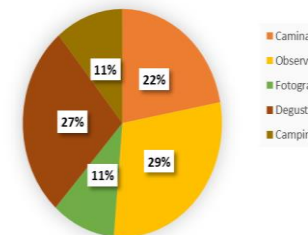
Turismo vivencial
como alternativa
Sí 96,7%



¿Qué servicios le gustaría que la Finca ofrezca al momento de su visita?



¿Qué actividades le gustaría realizar dentro de la finca Mashpi Chocolate Artesanal?



4. ¿Qué factores influyen al momento de su visita?
 Recomendaciones Precio Tiempo Actividades

5. ¿Cuál es su principal fuente de información turística?
 Agencias de viajes Redes sociales / Internet Medios tradicionales
 Boca a Boca Otro _____

6. ¿Conoce usted la Finca Mashpi Chocolate Artesanal del cantón Quito?
 Sí No

7. ¿Le gustaría Visitar la Finca Mashpi Chocolate Artesanal?
 Sí No

8. ¿Qué servicios le gustaría que la Finca ofrezca al momento de su visita?
 Alojamiento Alimentación Tours
 Transporte Talleres

9. ¿Qué actividades le gustaría realizar dentro de la finca Mashpi Chocolate artesanal?
 Caminatas Observación de flora y fauna
 Fotografía Degustación gastronómica
 Camping Otros Especifique _____

El turismo vivencial brinda la oportunidad al turista vivir experiencias fuera de lo común y participar activamente en aspectos culturales de una comunidad o de las atracciones más importantes del destino.

10. ¿Le gustaría realizar Turismo Vivencial en la Finca Mashpi Chocolate Artesanal?
 Sí No

11. ¿Conoce usted que productos ofertan?
 Sí No

12. ¿Le gustaría conocer y ser participe del proceso de elaboración de chocolate artesanal a base de cacao?
 Sí No

13. ¿Cuál sería el tiempo de visita del que usted dispondría para conocer la finca?
 Un día Dos días Tres días

14. ¿Cuál es su gasto promedio a pagar por la práctica del turismo vivencial?
 10 – 20 dólares 21 – 31 dólares 32 – más dólares

El desarrollo local se entiende como un proceso de crecimiento económico y cambio estructural que mejora el nivel de bienestar de una localidad o región.

15. Considera usted el turismo vivencial como una alternativa de desarrollo local?
 Sí No

¡Gracias por su colaboración!



Resultado de entrevistas

Representante de la Finca



No brinda valor agregado

No estrategias promocionales

Escasa oferta turística

No alianzas con empresas

Turismo vivencial como alternativa de desarrollo.

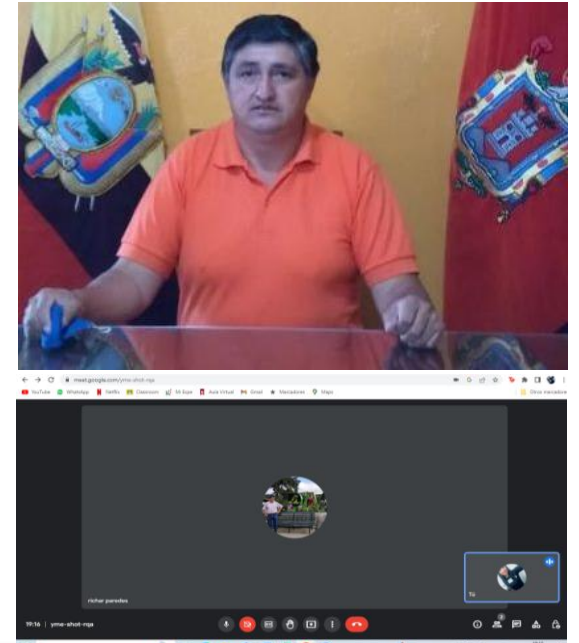
Presidente del GAD Pacto

Escasa promoción turística

No existe capacitación para prestadores de servicios turísticos.

No hay apoyo de entidades para desarrollar el turismo

Pacto con gran potencial turístico.



PROPUESTA



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

FORTALEZAS

- F1. Espacio territorial turístico para la conservación y recuperación de flora y fauna.
- F2. Cacao y frutas tropicales como materias primas de calidad.
- F3. Voluntad de participación en proyectos turísticos por parte de los emprendimientos y la comunidad.
- F4. Elaboración de productos orgánicos

DEBILIDADES

- D1. Capacitación turística limitada para los emprendimientos y la comunidad.
- D2. Bajo nivel de innovación en los productos derivados del cacao.
- D3. Reducida accesibilidad a los emprendimientos.
- D4. Escasez de promoción turística.

- O1. Expansión de mercado de productos orgánicos.
- O2. Predisposición del GAD parroquial en apoyar el desarrollo turístico local.
- O3. Reconocimiento de la comunidad San José de Mashpi por los productos elaborados a partir del cacao.
- O4. Inversión en el sector turístico por entidades privadas o públicas.

OPORTUNIDADES

- A1. Crecimiento de la competencia local e internacional en la producción de cacao
- A2. Cambio climatológico y desastres naturales.
- A3. Variación constante de las tendencias turísticas.
- A4. Manifestaciones sociales.

AMENAZAS

Escala de valoración

Valor	Nivel de influencia
0	Ninguno
1	Bajo
2	Medio
3	Alto

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

FO

FA

DO

DA



FO

Diseño de un tour turístico



SIMBOLOGÍA

	Finca cacaotera		Centro de información turística
	Senderos		Cafetería
	Centro de interpretación		Servicios higiénicos
	Vivero		Fotografía
	Área de reforestación		Río
	Observación de flora		Balneario
	Recolección productos agrícolas		Sitios de interés

Proceso inicial de cacao

COSECHA DE CACAO

Especies de flora

Fábrica de chocolate

Sala de creación productos por turistas

Granja

Balneario

Sala de interpretación

Creación de fertilizantes

Reforestación



Sala de degustación y creación



ITINERARIO FULL DAY

HORA	Sitios de interés	Actividades	Tiempo
09:00 - 09:15	Entrada a la Finca	- Bienvenida, recomendaciones generales	15 min
09:15 - 09:35	Sala de interpretación	- Caminata por senderos - Información, reseña de Finca.	20min
09:35 - 10:05	Área de fertilizantes	- Introducción sobre el suelo - Creación de micronutrientes - Proceso de reforestación - Caminata por senderos.	30 min
10:05 - 10:35	Área de reforestación	- Práctica de reforestación por turistas	30 min
10:35 - 10:50	Área representativa de flora	- Observación de flora endémica e introducida	15 min
10:50 - 11:10	Plantación de cacao	- Explicación sobre la plantación de cacao - Proceso de cosecha y degustación de la fruta.	20 min
11:10 - 11:25	Área de postcosecha	- Proceso inicial de cacao (selección, quitar impurezas, fermentación, secado)	15 min
11:25 - 11:40	Fábrica de chocolate	- Área restringida de ingreso a turistas - Observación de maquinaria y proceso del chocolate y su empaçado.	15 min
11:40 - 13:40	Sala de creación	- Degustación de productos elaborados - El turista podrá crear su propio chocolate desde el tostado de cacao hasta su empaçado.	2 horas
13:40	Granja	- Observación de animales de granja - Fotografía	Tiempo libre
Tiempo libre	Área recreativa	- Balneario y preparación de alimentos por turistas.	Tiempo libre



Costo
\$15,00

Full Day
1 día

Tiempo de ruta
4h40min

Temperatura
17° y 20° C

Senderismo
Dificultad media

Actividades

- Senderismo
- Observación de flora y fauna
- Degustación

Turismo vivencial

- Creación de chocolate
- Práctica de reforestación

No incluye

- Alimentación
- Productos de compra.
- Transporte

DA

Desarrollo de medios promocionales turísticos con el fin de promocionar la Finca Mashpi Chocolate



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

Conclusiones

La Finca Mashpi Chocolate Artesanal cuenta con un gran potencial turístico

Propietarios de la finca gustosos de participar de actividades vivenciales como la ruta turística.

Escasa participación del GAD parroquial de Pacto en proyectos y promociones turísticas.

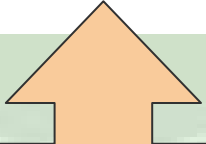
La demanda potencial para visitar el destino turístico oscila en un rango de edad de 29 a 39 años

Aceptación por encuestados para realizar turismo vivencial y sea alternativa de desarrollo local

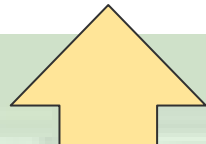
Matriz FODA para elaboración de estrategias para el desarrollo local de la Finca Mashpi Chocolate Artesanal.



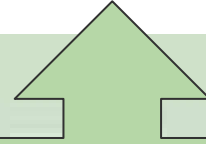
Recomendaciones




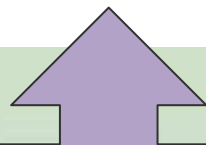
Práctica de turismo vivencial con la participación de la comunidad y aprovechamiento de recursos.



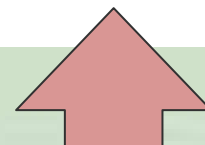
Proyectos turísticos que permita a la población adaptarse a modalidades de turismo, por parte del GAD parroquial de Pacto.




Aprovechar productos estrellas de la Finca Mashpi para atraer al turista y crear alianzas.



Capacitación a prestadores de servicios turísticos para explotar sus atractivos.



Establecer canales de difusión turística con el fin de mantener una comunicación constante con los turistas





GRACIAS



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA