



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

CARRERA DE TURISMO

INFORME DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD

ESTUDIANTES:

LESLEY SAMARY MERCHÁN CHÁVEZ

KELLY MARBELLA LOPEZ CRUZ

MISHELLE ALEXANDRA PINCAY CHANCAY

ANDREA DEL ROCIO MURILLO OLLAGUE

MARIA LEONELA MASIAS BRAVO

TUTOR UNESUM:

ING. MARTHA SUSANA CHOEZ PESANTES

JIPIJAPA – MANABI – ECUADOR

PII 2025

ÍNDICES DEL CONTENIDO

I. ANTECEDENTES Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA	2
1.1 Antecedentes.....	3
1.2 Descripción del problema identificado	4
II. OBJETIVOS	5
2.1 Objetivo general	5
2.2 Objetivos específicos	5
III. RESULTADOS ALCANZADOS.....	6
1. Objetivo: Capacitación sobre la identificación de los costos y beneficios de las actividades turísticas	6
2. Objetivo: Fomento de la participación comunitaria en la planificación y gestión del turismo.....	7
IV. CONCLUSIONES	8
V. RECOMENDACIONES.....	9
5.1 Recomendaciones para la institución, organización o comunidad	9
5.2 Recomendaciones para la carrera	9
VI. ANEXOS	10

I. ANTECEDENTES Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

1.1 Antecedentes

El desarrollo del turismo rural y comunitario ha cobrado relevancia en diversas parroquias de la provincia de Manabí, debido al potencial natural, cultural y humano que poseen. En este contexto, la Parroquia La Unión representa un territorio con recursos turísticos poco aprovechados, que pueden convertirse en motores de desarrollo económico y social si se gestionan de forma adecuada.

El Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia La Unión ha manifestado interés en fortalecer las capacidades de su población y de los actores involucrados en el ámbito turístico. Sin embargo, se ha evidenciado una carencia significativa en la planificación económica de las actividades turísticas, especialmente en lo relacionado con la identificación de costos y la evaluación de beneficios.

La Universidad, a través del proyecto de vinculación “Organización del Territorio en Base a los Recursos y Prestaciones Turísticas (Fase VII)”, ha venido trabajando en la transferencia de conocimientos técnicos y metodológicos que aporten al desarrollo turístico sostenible de comunidades rurales. En esta fase, se priorizó la capacitación enfocada en la identificación y análisis de costos-beneficios de las actividades turísticas, con el propósito de contribuir al fortalecimiento de la gestión económica local y a la toma de decisiones más eficientes y sostenibles.

1.1 Descripción del problema identificado

En la Parroquia La Unión, las actividades turísticas, aunque incipientes, representan una oportunidad para dinamizar la economía local, generar empleo y promover la preservación de la cultura y el medio ambiente. Sin embargo, se ha identificado que gran parte de los actores comunitarios y emprendedores locales carecen de conocimientos técnicos para determinar de manera precisa los costos asociados a la prestación de servicios turísticos, así como para estimar los beneficios que dichas actividades pueden generar.

Esta falta de herramientas y capacidades provoca que las decisiones relacionadas con la gestión y desarrollo de la actividad turística se tomen sin un sustento técnico-financiero, lo que deriva en proyectos poco rentables, uso ineficiente de recursos y escasa sostenibilidad económica y ambiental. Además, la limitada participación de la comunidad en los procesos de planificación dificulta la integración de los intereses locales y reduce el impacto positivo que el turismo podría generar en la zona.

El problema central radica, por tanto, en la ausencia de conocimientos y metodologías prácticas para la identificación, análisis y evaluación de los costos y beneficios del turismo, lo que impide maximizar su potencial como herramienta de desarrollo local sostenible.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Identificar los costos/beneficios que generaría el turismo en las comunidades desde una perspectiva social, económica, cultural y ambiental.

2.2 Objetivos específicos

1. Capacitación sobre la identificación de los costos beneficios que se generan a raíz de las actividades turísticas.
2. Fomento de la participación comunitaria en la planificación y gestión del turismo.

III. RESULTADOS ALCANZADOS

1. Objetivo: Capacitación sobre la identificación de los costos y beneficios de las actividades turísticas

- Se realizaron talleres de formación en gestión de costos y beneficios, enfocados en el turismo comunitario.
- Los participantes aprendieron a diferenciar costos fijos y variables, calcular precios de venta y estimar el margen de ganancia.
- Se desarrolló una capacitación práctica en coctelería y repostería a base de café, integrando el análisis de costos con la valorización de la materia prima local.
- Los asistentes elaboraron menús de bebidas y postres con proyección de ingresos, listos para su incorporación en ofertas turísticas.

Impacto:

- ➡ 25 personas capacitadas.
- ➡ Nuevas propuestas gastronómicas como atractivo turístico.
- ➡ Revalorización del café como identidad cultural y producto turístico.

2. Objetivo: Fomento de la participación comunitaria en la planificación y gestión del turismo

- Se realizó un taller participativo para diseñar propuestas turísticas locales.
- Se definió una ruta turística comunitaria que incluye degustaciones de café, talleres de repostería y coctelería.
- Se establecieron compromisos para fortalecer la infraestructura, la señalización y la promoción turística.

Impacto:

- ➡ Mayor involucramiento de la comunidad en la toma de decisiones.
- ➡ Priorización de acciones para un turismo sostenible.
- ➡ Refuerzo de la identidad cultural y la cohesión social.

IV. CONCLUSIONES

La vinculación permitió fortalecer los conocimientos de la comunidad de la Parroquia La Unión en la identificación y análisis de costos y beneficios relacionados con las actividades turísticas, fomentando una visión más estratégica y sostenible del turismo local.

La capacitación práctica, enfocada en el aprovechamiento de la materia prima local para la elaboración de postre y coctel demostró ser una herramienta efectiva para vincular la economía del turismo con la gastronomía tradicional, generando valor agregado a los recursos disponibles.

Se evidenció un notable incremento en la participación comunitaria, lo que favorece la apropiación de los procesos y la continuidad de los proyectos iniciados.

El trabajo conjunto entre la Universidad y el GAD Parroquial generó un impacto positivo, tanto en el desarrollo de capacidades técnicas como en la motivación de los actores locales para emprender proyectos turísticos con enfoque sostenible.

La aplicación de metodologías participativas y prácticas permitió que los conocimientos adquiridos se integren de manera efectiva a las actividades productivas y turísticas de la comunidad.

V. RECOMENDACIONES

5.1 Recomendaciones para la institución, organización o comunidad

- Continuar con procesos de capacitación en áreas complementarias como marketing turístico, atención al cliente y gestión ambiental.
- Implementar un plan de promoción de la ruta turística y de los productos elaborados a base de café, utilizando medios digitales y eventos locales.
- Establecer mecanismos de asociatividad para fortalecer el trabajo en equipo entre emprendedores y productores.
- Destinar recursos para la mejora de infraestructura, señalización y equipamiento turístico.
- Incorporar prácticas sostenibles que preserven los recursos naturales y la identidad cultural de la parroquia.

5.2 Recomendaciones para la carrera

- Mantener el acompañamiento a la comunidad mediante proyectos de seguimiento y fortalecimiento de iniciativas.
- Ofrecer más espacios de prácticas y vinculación en comunidades rurales con potencial turístico.
- Integrar asignaturas de costos, gastronomía, cultura y marketing en los proyectos comunitarios.
- Registrar y difundir las experiencias exitosas como material de aprendizaje.
- Fomentar alianzas con instituciones públicas y privadas para potenciar los proyectos de desarrollo turístico.

VI. ANEXOS

MÓDULO DE CAPACITACIÓN: COCTELERÍA Y REPOSTERÍA A BASE DE CAFÉ LOCAL (GAD Parroquial La Unión – Jipijapa – Manabí)

Productos Elaborados: Cóctel de Café y Cheesecake de Café

Objetivo General

Desarrollar habilidades básicas en la elaboración de bebidas y postres a base de café, enfocándose en productos específicos: un cóctel de café y un cheesecake de café, para fomentar el aprovechamiento de la materia prima local con fines gastronómicos y turísticos.

Objetivos Específicos

- Promover el uso del café producido en la parroquia La Unión como ingrediente principal en preparaciones gastronómicas.
- Capacitar a los participantes en la preparación técnica y presentación de un cóctel de café y un cheesecake de café.
- Incentivar el desarrollo de microemprendimientos locales con valor agregado.

Contenido del Módulo

Duración del módulo: 1 jornada intensiva de 3 horas

Bloque 1: Introducción al Café Local (50 minutos)

- Breve historia del café en La Unión – Jipijapa.
- Características del café local (variedad, sabor, aroma).
- Proceso del grano: desde la cosecha hasta la taza.
- Valor agregado del café en la gastronomía.

Bloque 2: Elaboración de Cóctel de Café (1 horas)

Conceptos Básicos de Coctelería

- Tipos de bebidas (con y sin alcohol).
- Técnicas de mezcla y presentación.

Receta: Cóctel de Café



Ingredientes:

cucharadas de café	Hielo
Leche 2 tazas	Leche condensada $\frac{1}{4}$
Jalea de chocolate	Ron o wiski
Decoración: masmelo encima.	

Preparación:

1. En una licuadora, agregar hielo, el café, la leche, leche condensada y el Ron.
2. Batir hasta obtener una mezcla homogénea y espumosa.
3. Servir en copa decorada con jalea de chocolate
4. Lo decoramos encima con masmelo.

Presupuesto que se gastó \$20

Cuántas porciones sale 25 personas

Venta del producto por unidad a 2.50

Bloque 3: Repostería – Cheesecake de Café (1 horas)



Técnicas Básicas de Repostería

- Base de galleta.
- Preparación del relleno.
- Uso de gelatina sin sabor.

Receta: Cheesecake de Café Frío (sin horno)

Ingredientes:

- 1 taza de galletas molidas (tipo María)
- Leche condensada
- 1 taza de queso crema
- 1 taza de crema de leche
- 1/2 taza de café
- Esencia de vainilla
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- Decoración: galleta maría triturada.

Preparación:

1. las galletas molidas y presionar en el fondo del molde.
2. Batir el queso crema, leche condensada, queso crema, crema de leche hasta obtener una crema suave y añadir el café.
3. Disolver la gelatina sin sabor en un poco de agua caliente e integrarla a la mezcla.
4. Verter sobre la base de galleta y refrigerar mínimo 3 horas.
5. Decorar antes de servir.

El presupuesto que se gastó \$ 13

Cuántas porciones salen 25 personas

Venta del producto por unidad a 3.00

Bloque 4: Presentación de Productos y Evaluación (50 minutos)

- Presentación final de los productos preparados.
- Cata y retroalimentación grupal.
- Entrega simbólica de reconocimientos (si aplica).

Resultados Esperados

- Participantes capacitados en dos técnicas gastronómicas aplicadas al café local.
- Valorización del café de La Unión como producto estrella.
- Interés comunitario en el desarrollo de propuestas turísticas y gastronómicas locales.

Materiales y Equipos Utilizados

- Café local (preferiblemente tostado y molido), Batidora, licuadora, refrigeradora
- Utensilios de cocina y moldes
- Insumos complementarios: galletas, queso crema, crema de leche, vainilla, leche, leche condensada, gelatina sin sabor, Ron, jalea de chocolate.

Producto	Ingresos (USD)	Costos (USD)	Beneficio (USD)
Bebida de Café Frío con Ron	62,5	20	42,50
Cheesecake de Café Frío	75	13	62,00

La Bebida de Café Frío con Ron presenta un margen de ganancia del 68%, siendo muy rentable con bajo costo unitario.

El Cheesecake de Café Frío mantiene un margen de ganancia del 82,6%, lo que lo convierte en un producto altamente rentable.

En conjunto, los dos productos generan una utilidad neta de 104,50 USD, con un promedio de rentabilidad del 76%.

La combinación de ambos es ideal para una oferta conjunta en cafeterías o eventos, ya que se complementan tanto en sabor como en presentación.

Volante que se realizo

Capacitación
gratuita
*Coctelería y repostería
con café*

*Dictado por los estudiantes de la
carrera de turismo de la UNESUM, con
la colaboración del GAD de la
parroquia la Unión*

Que aprenderás

- *La elaboración de un cóctel de café al estilo frappé.*
- *Disfruta de la preparación de un postre irresistible con café como ingrediente estrella.*
- *La historia, curiosidades y beneficios del café en la gastronomía y el turismo.*

Integrantes

- *kelly López Cruz*
- *Lesley Merchan Chávez*
- *Masias Bravo María Leonela*
- *Pincay Chancay Mishelle Alexandra*
- *Andrea del rocio Murillo Ollague*

Tutora: Ing. Martha Susan Choez

Pesantes



En el parque al frente del GAD

El 1 de Agosto del 2025

14:00 hasta las 16:00





