



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**  
**FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES**

**CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

**TEMA:**

**ESTUDIO SOCIOECONÓMICO DE LOS EMPRENDIMIENTOS DE LA BEBIDA  
ANCESTRAL CHICHA DE MAÍZ EN LA PARROQUIA SANCÁN.**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**AUTORES:**

**ANCHUNDIA LOPEZ JHOSELIN ELIZABETH**

**FIENCO QUIIJE HILLARY AYLIN**

**TUTOR(A):**

**ING. IRENE RODRIGUEZ PINCAY Mg.**

**MANTA – MANABÍ – ECUADOR**

**2024-2025**

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

## CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante ANCHUNDIA LOPEZ JHOSELYN ELIZABETH, legalmente matriculada en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2024-2025(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"ESTUDIO SOCIECONÓMICO DE LOS EMPRENDIMIENTOS DE BEBIDA ANCESTRAL CHICHA DE MAÍZ EN LA PARROQUIA SANCÁN"*

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, Domingo, 15 de diciembre de 2024.

Lo certifico,

  
 RODRIGUEZ PINCAY IRENE ROSARIO

**Docente Tutor**

 <b>Uleam</b> <small>ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>CERTIFICADO DE TUTOR(A).</b>	<b>CÓDIGO: PAT-04-F-004</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO  BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR</b>	<b>REVISIÓN: 1</b>
		Página 1 de 1

### CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante FIENCO QUIJIJE HILLARY AYLIN, legalmente matriculada en la carrera de HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA, período académico 2024- 2025(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"ESTUDIO SOCIOECONÓMICO DE LOS EMPRENDIMIENTO DE LA BEBIDA ANCESTRAL CHICHA DE MAIZ EN LA PARROQUIA SANCÁN"*

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

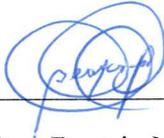
Manta, Domingo, 15 de diciembre de 2024.

Lo certifico,

  
**RODRIGUEZ PINCAY IRENE ROSARIO**  
**Docente Tutor**

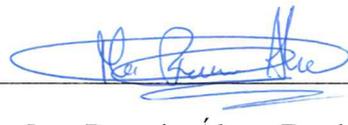
## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

Los suscritos, declaran que han aprobado el proyecto de investigación cuyo tema del proyecto es: “ESTUDIO SOCIOECONÓMICO DE LOS EMPRENDIMIENTO DE LA BEBIDA ANCESTRAL CHICHA DE MAÍZ EN LA PARROQUÍA SANCÁN” que ha sido propuesto, desarrollado y sustentado por: ANCHUNDIA LOPEZ JHOSSELYN ELIZABETH Y FIENCO QUIIJE HILLARY AYLIN, previa la obtención de los títulos de Licenciados en Hospitalidad y Hotelería, de acuerdo con el Reglamento para la elaboración de proyecto de investigación de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí “ULEAM”.



Dra. Beatriz Moreira Macías

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL  
DE TITULACIÓN**



Ing. Rosario Álava Zambrano

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL  
DE TITULACIÓN**



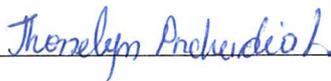
Ing. Mauricio Becerra Ávila

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL  
DE TITULACIÓN**



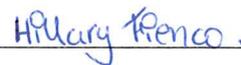
Ing. Irene Rodríguez Pincay

**DOCENTE TUTORA DE  
TITULACIÓN**



Anchundia Lopez Jhosselyn Elizabeth

**EGRESADO**



Fienco Quijije Hillary Aylin

**EGRESADO**

### **Dedicatoria**

Está presente tesis está dedicada principalmente mis padres Carlos y Narcisa por haberme inculcados valores de superación y constancia que han sido mi pilar fundamental para concluir esta etapa tan bonita, por acompañarme y apoyarme en las buenas y en las malas durante el transcurso de estos años, por haber depositado su confianza en mí. A mis hermanos Joel y Maholy con cariño por estar presente en cada logro de mi vida, esto también es de ustedes. A mi abuela María por su apoyo incondicional que es mi fuente de inspiración y lucha constante para seguir adelante. A mi abuelo Eladio en el cielo, aunque no esté físicamente conmigo, me sigues guiando en cada momento. Siempre estuviste ahí dándome fuerza para continuar y me enseñaste a no rendirme y hoy te dedico este logro con la seguridad que estás orgulloso de mí y que lo celebras al igual que nosotros. A mi compañera y amiga de tesis Hillary por superar todos los obstáculos que se los presentaron en el camino, por el empeño y esfuerzo que pusimos para lograr este trabajo en equipo. A nuestra tutora profesora Irene con admiración por el trabajo y dedicación en conjunto que nos brindó en este proceso. A mis amigos por cada palabra de aliento, por cada risa y momentos compartidos que dejaron huellas imborrables en este camino.

*Jhosselyn Anchundia Lopez*

### **Dedicatoria**

Con todo mi amor, a mi madre Nelly Quijije Lucio por enseñarme el valor del esfuerzo, perseverancia y el amor, su constante apoyo y motivación para seguir avanzando en esta etapa de mi vida. Esta tesis es el resultado del sacrificio y el respaldo incondicional que me ha ofrecido en este viaje educativo. Gracias por apoyarme a alcanzar mis objetivos tanto como persona como estudiante.

A mi querida familia materna, quienes han sido mi apoyo incondicional, por su cariño y soporte, que me han permitido crecer tanto personal como profesionalmente y lograron que este sueño se haga realidad.

A mi amiga Jhosselyn Anchundia, compañera en este proceso de tesis, con quien compartí aprendizaje y largas hora de estudio. Te agradezco por tu dedicación, compromiso y paciencia a lo largo de este proyecto. Este logro es el fruto de nuestro esfuerzo conjunto, de la valiosa amistad que hemos cultivado durante este periodo académico.

A nuestra tutora Ing. Irene Rodriguez, quien con su guía y conocimientos nos ha proporcionado el apoyo fundamental para llevar a cabo este trabajo. A mis amigos, quienes estuvieron a mi lado compartiendo momentos de alegría y tristeza. Cada recomendación, cada orientación y cada palabra de motivación fueron esenciales en mi trayecto hacia esta meta.

*Hillary Fienco Quijije*

## **Agradecimiento**

En primer lugar, agradezco a Dios por la vida por haberme dado la fortaleza, sabiduría, salud que necesitaba para llegar hasta aquí. Así mismo por todas las oportunidades que he tenido para crecer no solo en lo académico sino también como persona.

A mis padres por el apoyo incondicional, por todo los esfuerzos y sacrificios que han hecho por mí, gracias por no dejarme sola en ningún momento, porque a pesar de todo los obstáculos que se presentaron siempre estuvieron ahí, por haberme dado la fuerzas de seguir adelante.

A mis abuelos por todas sus enseñanzas a lo largo de mi vida, por formar parte de mí por cada consejo, por cada ejemplo de fortalezas que me han transmitido, por la paciencia y el tiempo que dedicaron en verme crecer. A mi ángel en el cielo gracias por enseñarme que, aunque la vida pueda ser dura, siempre hay una luz al final del camino. Te llevo en cada paso que doy con todo mi cariño y gratitud infinita.

A mis hermanos, mis compañeros de vida, quienes han sido parte de este proceso y crecimiento. Este logro no solo es mío sino de ustedes también por estar conmigo

A mi compañera, amiga y dual de tesis Hillary gracias por la dedicación, esfuerzo y paciencia puesto en este trabajo durante este tiempo sin duda alguna superamos los momentos de incertidumbre, logramos aclarar dudas y encontrar soluciones, gracias por compartir tus ideas, consejos que necesitábamos mutuamente, por tu amistad incondicional que ha sido fundamental durante esta travesía, sin ti este proceso habría sido mucho más difícil. Este es el resultado de nuestro esfuerzo y trabajo conjunto gracias por ser mi compañera de esta aventura.

A mi profesora tutora, Irene Rodríguez mi agradecimiento infinito por haber confiado en nosotras desde el día uno, por la dedicación, paciencia y conocimiento a lo largo de este trabajo, por su disponibilidad de tiempo al resolver dudas, por su guía y apoyo contante. Muchas gracias por todo.

A mis amigos por ser parte de mi vida, por cada palabra de aliento, por cada risa compartida, por el simple hecho de haber estado cuando más necesite de su ayuda que sin importar de algo siempre estuvieron ahí, a mi grupo de amigos más cercanos a ellos le agradezco con total afecto por apoyarme en mi momento más vulnerable. Gracias a todos que fueron parte de esta bonita etapa.

*Jhosselyn Anchundía Lopez*

## **Agradecimiento**

Antes que todo, le agradezco a Dios por permitirme estar con vida y salud, por darme fuerzas y siempre guiándome por el camino del bien y de haber llegado hasta este momento más importante de mi formación profesional.

A mi madre, por darme la oportunidad de estudiar y enseñarme que todo en esta vida tiene su esfuerzo para obtener lo que uno quiere, gracias por todo el amor y fuerzas que me das para seguir adelante. Este logro es tanto tuyo como mío.

También a mi padre Néstor Fienco, quien ha estado brindándome su amor y consejos para culminar este proceso académico.

A mi abuelita Francisca Lucio, que siempre me dio su cariño y motivación para luchar por mis sueños, a mi tía Blanca Quijije y a mi Prima Nathaly Pionce quienes siempre estuvieron dándome palabras de aliento y confianza. Agradezco cada conversación que tuvimos cada vez que nos reuníamos y cada gesto de cariño que me dieron.

A toda mi familia materna, quienes siempre han estado en cada paso que doy, le agradezco a Dios por tenerlos con vida y ayudarme a crecer y a ser más fuerte para enfrentar esta vida.

A mi compañera y amiga Jhosselyn Anchundia, con quien compartí muchas aventuras, risas, lagrimas, compromiso en los estudios y dedicación. Le agradezco a Dios por unirnos desde el primer semestre y ultimar juntas.

También agradezco a nuestra tutora Ing. Irene Rodriguez, quien fue nuestra guía para construir nuestro proyecto de tesis desde el inicio de nuestro último año periodo académico como estudiantes de la Carrera de Hospitalidad y Hotelería.

A todos mis amigos y compañeros de la universidad, quienes me brindaron su amistad, confianza les agradezco por los buenos momentos que hemos compartido.

Esta tesis es el resultado de todo mi esfuerzo, dedicación, desempeño que les puedo dar a mis padres.

*Hillary Fienco Quijije*

## Resumen

La chicha de maíz es una bebida ancestral con un importante valor cultural en la parroquia Sancán, que además posee un alto potencial para el desarrollo económico y la promoción de la identidad local. En este contexto, el presente estudio tuvo como objetivo analizar los aspectos socioeconómicos relacionados con los emprendimientos de esta bebida tradicional, considerando su relevancia en la dinamización de la economía local y su impacto en el turismo cultural. Para alcanzar este objetivo, se utilizó una metodología cualitativa y cuantitativa, empleando técnicas como encuestas y entrevistas a productores locales, así como una revisión documental exhaustiva de investigaciones previas y literatura relevante. Esta combinación metodológica permitió comprender de manera integral las dinámicas sociales y económicas asociadas a la producción y comercialización de la chicha de maíz. Los resultados indicaron que, aunque la producción enfrenta desafíos como limitaciones en la infraestructura y el acceso a recursos básicos, también se identificaron fortalezas, como el arraigo cultural de esta bebida y su capacidad para atraer el interés de turistas. La falta de acceso al agua potable y la concentración de la educación en niveles básicos afectan las oportunidades de crecimiento de estos emprendimientos. El potencial turístico y económico de la chicha de maíz la convierte en una actividad clave para promover el desarrollo en la región. Se concluye que es esencial fortalecer las capacidades locales mediante políticas públicas inclusivas y programas de apoyo que fomenten el desarrollo de este emprendimiento, contribuyendo al bienestar socioeconómico y al rescate de la tradición cultural de Sancán.

**Palabras clave:** bebida tradicional, identidad cultural, emprendimiento, desarrollo económico

### **Abstract**

Corn chicha is an ancestral beverage with an important cultural value in the Sancán parish, which also has a high potential for economic development and the promotion of local identity. In this context, the present study aimed to analyze the socioeconomic aspects related to the production of this traditional beverage, considering its relevance in the dynamization of the local economy and its impact on cultural tourism. To achieve this objective, a qualitative and quantitative methodology was used, employing techniques such as surveys and interviews with local producers, as well as an exhaustive documentary review of previous research and relevant literature. This methodological combination allowed for a comprehensive understanding of the social and economic dynamics associated with the production and commercialization of corn chicha. The results indicated that, although production faces challenges such as limitations in infrastructure and access to basic resources, strengths were also identified, such as the cultural rootedness of this beverage and its ability to attract the interest of tourists. The lack of access to potable water and the concentration of education at the basic levels affect the growth opportunities of these enterprises. The tourism and economic potential of chicha de maíz makes it a key activity for promoting development in the region. It is concluded that it is essential to strengthen local capacities through inclusive public policies and support programs that encourage the development of this enterprise, contributing to the socioeconomic well-being and the rescue of the cultural tradition of Sancán.

Key words: traditional beverage, cultural identity, entrepreneurship, economic development.

## ÍNDICE

CERTIFICADOS.....	2
DEDICATORIA.....	4
AGRADECIMIENTO.....	6
RESUMEN.....	7
ABSTRACT.....	8
INTRODUCCIÓN.....	14
JUSTIFICACIÓN.....	16
PROBLEMÁTICA.....	17
OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN.....	20
4.1    OBJETIVO GENERAL.....	20
4.2    OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	20
HIPÓTESIS.....	20
VARIABLES.....	20
6.1    VARIABLE INDEPENDIENTE.....	20
6.2    VARIABLE DEPENDIENTE.....	20
CAPÍTULO 1.....	21
MARCO TEÓRICO.....	21
7.1. EMPRENDIMIENTO.....	21
7.2. TIPOS DE EMPRENDIMIENTO.....	22
7.3. TIPOS DE BEBIDAS TRADICIONALES.....	23
7.3.1. BEBIDAS TRADICIONALES ALCOHÓLICAS.....	23
7.3.2. BEBIDAS TRADICIONALES NO ALCOHÓLICAS.....	24
7.4.    HISTORIA DE LA CHICHA A NIVEL GLOBAL.....	25
7.5.    HISTORIA DE LA CHICHA A NIVEL NACIONAL.....	26
7.5.2.    TIPOS DE CHICHAS.....	28
7.5.3.    CHICHA DE JORA.....	28
7.5.4.    CHICHA DE YAMOR.....	29
7.6.    HISTORIA DE LA CHICHA EN SANCÁN.....	29
7.6.1.    CHICHA DE MAÍZ CRIOLLO AMARILLO.....	30
7.7.    PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CHICHA EN LA PARROQUIA DE SANCÁN.....	30
7.8.    MATERIA PRIMA.....	31
7.9.    RECONOCIMIENTO DE LOS COSTOS DE LA MATERIA PRIMA.....	32
7.10.    FACTORES SOCIOECONÓMICOS.....	33
CAPITULO II.....	35
8.    METODOLOGÍA.....	35
8.1    ANTECEDENTES METODOLÓGICOS.....	35
8.2    DEFINICIÓN DE METODOLOGÍA.....	35
8.3    DEFINICIÓN DE INVESTIGACIÓN.....	36

8.4	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	36
9.	TIPOS DE INVESTIGACIÓN.....	37
9.1	DE CAMPO.....	37
9.2	CUANTITATIVA Y CUALITATIVA.....	38
10.	MÉTODOS.....	39
10.1	MÉTODO EMPÍRICO.....	39
10.2	MÉTODO CIENTÍFICO.....	39
11.	TÉCNICAS.....	40
CAPITULO III.....		41
12.	RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	41
RESULTADOS DE LA FICHA SOCIOECONÓMICA.....		43
DISCUSIÓN.....		61
CONCLUSIONES.....		62
RECOMENDACIONES.....		63
13.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	64

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1. Pregunta 1.....	43
Grafico 2. Pregunta 2.....	44
Gráfico 3. Pregunta 3.....	45
Grafico 4. Pregunta 4.....	46
Grafico 5. Pregunta 5.....	47
Gráfico 6. Pregunta 6.....	48
Grafico 7. Pregunta 7.....	49
Grafico 8. Pregunta 8.....	50
Grafico 9. Pregunta 9.....	51
Grafico 10. Pregunta 10.....	52

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Bebidas tradicionales alcohólicas.....	24
Tabla 2. Bebidas tradicionales no alcohólicas .....	25
Tabla 3. Materia prima.....	32
Tabla 4. Reconocimiento de los costos de la materia prima.....	32
Tabla 5. Antecedentes metodológicos.....	35
Tabla 6. Pregunta 1.....	43
Tabla 7. Pregunta 2.....	44
Tabla 8. Pregunta 3.....	45
Tabla 9. Pregunta 4.....	46
Tabla 10. Pregunta 5.....	47
Tabla 11. Pregunta 6.....	48
Tabla 12. Pregunta 7.....	49
Tabla 13. Pregunta 8.....	50
Tabla 14. Pregunta 9.....	51
Tabla 15. Pregunta 10.....	52
Tabla 16. Resultados de las entrevistas hacia los emprendedores.....	54

---

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Proceso de elaboración de la chicha Parroquia Sancán.....	31
Figura 2. Ubicación Parroquia Sancán.....	41

## **Introducción**

El presente estudio se propone realizar un análisis exhaustivo de los emprendimientos dedicados a la producción y comercialización de la chicha de maíz en la Parroquia Sancán. Desde una perspectiva socioeconómica, se explorarán los diversos aspectos relacionados con la producción, distribución y consumo de esta bebida ancestral, con el objetivo de comprender su impacto en la vida de los habitantes de la región y su potencial desarrollo económico local.

Esta investigación se hace para examinar cómo estos emprendimientos afectan a la comunidad local en términos de empleo, ingresos, y desarrollo económico proporciona información así mismo la identificación de desafíos y oportunidades al analizar los factores que influyen en la creación y gestión de estos emprendimientos, se pueden identificar los obstáculos que enfrentan los emprendedores y las áreas donde se pueden encontrar oportunidades de mejora y crecimiento el estudio puede proporcionar recomendaciones específicas.

La chicha de maíz es una bebida que se consume en toda Latinoamérica desde la antigüedad. Nuestros ancestros lo elaboraban a partir de una variedad de ingredientes, pero como el maíz es el alimento más producido en el mundo, los ingredientes para elaborarlo se pueden encontrar fácilmente en cualquier lugar y en cualquier momento. La producción de la chicha de maíz puede crear empleos en diversas etapas del proceso, desde el cultivo del maíz hasta la producción y distribución de la bebida. Es por eso que el emprendimiento de las bebidas de chicha de maíz puede tener varios impactos socioeconómicos, desde la creación de empleo y el desarrollo rural hasta la promoción de la cultura local y la promoción del turismo.

Para esto es importante la recopilación y análisis de documentos relevantes, como informes gubernamentales, estudios previos, datos estadísticos, y literatura académica sobre la producción de chicha de maíz, el contexto socioeconómico de la región, y tendencias del mercado, la

realización de entrevistas en profundidad con emprendedores de chicha de maíz, líderes comunitarios, autoridades locales, y otros actores clave, para obtener información detallada sobre sus experiencias, desafíos, estrategias y percepciones sobre la industria.

Administración de encuestas a productores de chicha de maíz, consumidores, y otros miembros de la comunidad, para recopilar datos cuantitativos sobre aspectos como hábitos de consumo, preferencias, y percepciones sobre la calidad y el precio de la chicha de maíz. Así mismo un análisis económico para la evaluación de los costos de producción, precios de venta. Este estudio aspira a proporcionar una visión integral de los emprendimientos de chicha de maíz en la Parroquia Sancán, destacando su importancia como agentes de cambio socioeconómico y cultural.

Apoyar los emprendimientos locales no solo impulsa el crecimiento económico, sino que también refuerza la identidad cultural y el sentido de comunidad al reconocer y preservar prácticas y saberes tradicionales. La investigación desempeña un papel clave en este proceso, permitiendo documentar y valorar el trabajo de los productores, resaltando su aporte a la sociedad. A través de estos estudios, se promueve el orgullo y la cohesión comunitaria, además de visibilizar estos esfuerzos en un mundo globalizado.

Desde esta perspectiva, realizar un estudio sobre los emprendimientos de chicha de maíz resulta particularmente significativo. Además de ser una bebida tradicional, la chicha simboliza identidad y unión en muchas comunidades. Analizar estos emprendimientos permite entender sus impactos no solo en lo cultural, sino también en lo económico, social y ambiental. Este enfoque integral favorece a los productores, destacando el valor de su labor y promoviendo un mercado consciente y respetuoso del patrimonio cultural.

## **Justificación**

La investigación socioeconómica sobre los emprendimientos de la bebida chicha de maíz en Sancán radica en la necesidad de comprender y abordar diversos aspectos que impactan tanto en el desarrollo local como en la preservación de la cultura y el bienestar de la comunidad. Puede ayudar a identificar las oportunidades para mejorar la economía local a través del fortalecimiento de los emprendimientos puede proporcionar información sobre cómo este negocio afecta tanto a nivel individual como social además la promoción de los emprendimientos y la innovación puede fomentar un ambiente propicio para la innovación esto puede llevar al desarrollo de nuevas variedades de chicha de maíz, técnicas de producción mejoradas y oportunidades de diversificación de productos.

Se pueden estudiar los antecedentes socioeconómicos de los micro empresarios, la motivación para establecer dichas empresas, el impacto en la economía local, las oportunidades y desafíos, así como la forma en que dichas empresas contribuyen al desarrollo sostenible de la sociedad. Es importante considerar varios factores que describen diferentes dimensiones del desarrollo socioeconómico en la parroquia Sancán. El índice socioeconómico puede incluir componentes como nivel de ingreso generado por los emprendedores, la educación alcanzada por los propietarios, el número de empleo, condiciones de trabajo y acceso a servicios básicos.

Estas herramientas permiten obtener datos precisos sobre producción, impacto económico, prácticas sostenibles y proyecciones de mercado, facilitando el desarrollo de estrategias que beneficien tanto a los emprendedores como a la comunidad en su conjunto. Al contar con información clara y detallada, los líderes comunitarios y productores pueden planificar de manera más efectiva, maximizando recursos y anticipando posibles desafíos.

## **Problemática**

La chicha elaborada a base de maíz sigue siendo indispensable para todo Latinoamérica, manteniendo su identidad y costumbres que tiene en diferentes países como es el caso de Colombia se elabora y se consume en gran parte de las ciudades, como Bogotá, por lo que han adquirido un papel importante en determinadas poblaciones, no necesariamente entre los pueblos indígenas. De esta manera se identifica a la chicha como provenientes del barrio La Perseverancia o Chorro de Quevedo ambos en la capital colombiana. (Castilla, Fernando et al., 2020)

En Ecuador, la existencia de la chicha como bebida de la cultura valdiviana está confirmada por vasijas encontradas en la zona de Santa Elena que contienen restos de la bebida y que datan del 3500 a.C. Durante el mencionado Imperio Inca, los incas exigían enormes sumas de dinero para distribuir entre quienes servían al imperio. Por eso había mujeres que se dedicaban exclusivamente a la preparación de la chicha, una masticaba los granos, las otras hervían, se encargaban de remojarla y distribuirla.

En Manabí, la preparación de chicha se basa utilizando el maíz criollo amarillo. En Chone, como en el resto de la provincia, la "chicha de la santa", hecha de maíz, se comía sin fermentación y simplemente se convertía en una bebida refrescante. Jipijapa es considerada la cuna de la chicha de maíz Manabí y tiene una gran tradición en su preparación y consumo. Se puede encontrar en mercados, puestos de comida e incluso restaurantes que la sirven como parte de su menú tradicional.

Los emprendimientos asociados a la producción y venta de chicha de maíz en la parroquia Sancán enfrentan múltiples desafíos que limitan su potencial de crecimiento y sostenibilidad. Una causa importante es la falta de acceso a recursos y financiamiento, lo cual dificulta que los productores puedan mejorar sus métodos de producción y responder a la demanda de forma

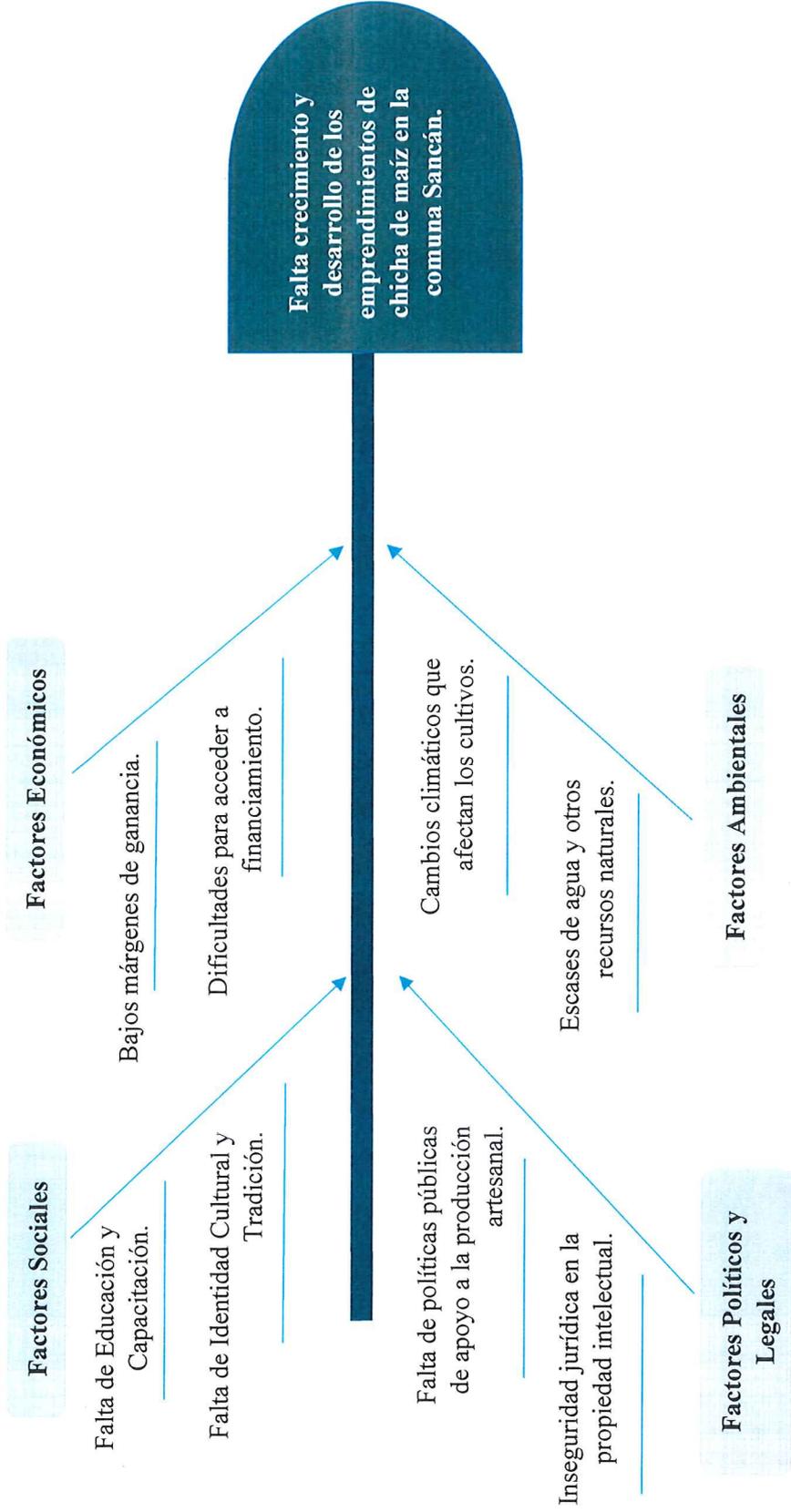
competitiva. La falta de capacitación adecuada es otro factor que afecta la calidad del producto y limita el acceso a mercados más amplios, donde la chicha podría tener gran aceptación. Además, el escaso apoyo institucional y las barreras para obtener licencias o permisos restringen la formalización de estos emprendimientos, relegándolos a la informalidad y afectando sus ingresos y condiciones laborales.

Se realiza un estudio socioeconómico de los emprendimientos de la bebida ancestral chicha de maíz en la parroquia Sancán por varias razones para obtener un diagnóstico detallado de la situación socioeconómica de los emprendedores y sus micro empresas, incluyendo sus ingresos, condiciones laborales, disponibilidad de recursos y nivel educativo. Para identificar sus necesidades y desafíos que se enfrentan como el acceso al mercados, capacitaciones y apoyo institucional. Para así empoderar a la parroquia Sancán, fomentando el desarrollo económico inclusivo y la cohesión social.

Esta situación también incide en las condiciones laborales, ya que la informalidad conlleva a la falta de beneficios y de seguridad económica para quienes dependen de esta actividad. A nivel comunitario, la falta de apoyo a estos emprendimientos puede llevar a la pérdida de una tradición que forma parte del patrimonio cultural, lo cual debilita el sentido de identidad y cohesión social en la región.

La investigación de los aspectos socioeconómicos de estos emprendimientos en la parroquia Sancán es fundamental para diagnosticar de forma precisa las necesidades de los emprendedores, identificar las barreras que enfrentan y proponer soluciones que fomenten el desarrollo inclusivo.

## Definición del Problema



*Diagrama 1 de chicao. Definición del problema*

## **Objetivo de la investigación**

### **4.1 Objetivo General**

Analizar el estudio socioeconómico de los emprendimientos de la bebida ancestral de chicha de maíz en la parroquia Sancán.

### **4.2 Objetivos Específicos**

- Describir la caracterización de la Comuna Sancán Parroquia Membrillal.
- Determinar la realidad socioeconómica a través de una observación directa.
- Implementar un levantamiento de información sobre habilidades y capacidades de la población en estudio, mediante una investigación tipo entrevista y focusgroup.
- Elaborar una propuesta de emprendimiento basados en datos recopilados de los emprendedores.

## **Hipótesis**

La producción de la chicha de maíz en Sancán juega un papel crucial en la preservación de las tradiciones y la identidad cultural de la comunidad, además contribuye al ingreso familiar y así mejorar la calidad de vida de los productores y familias.

## **Variables**

### **6.1 Variable Independiente**

Condición socioeconómica de los emprendedores de la chicha de maíz en la Parroquia Sancán.

### **6.2 Variable Dependiente**

Bebida ancestral la chicha de maíz.

## **Capítulo 1**

### **Marco Teórico**

La chicha de maíz es una bebida tradicional con profundas raíces culturales en diversas comunidades de América Latina, donde representa mucho más que una simple bebida: es un símbolo de identidad y patrimonio cultural. A través de su preparación, consumo, las comunidades preservan costumbres ancestrales y reafirman su conexión con sus tradiciones. Esta bebida ha sido transmitida de generación en generación, manteniendo su importancia en celebraciones, rituales, reuniones familiares, y simbolizando la herencia cultural que une a diferentes pueblos de la región (Aroca Aníbal et al, 2022).

#### **7.1. Emprendimiento**

El emprendimiento es mucho más que crear un negocio; es el motor que impulsa a las personas a materializar ideas innovadoras y soluciones que generan valor en la sociedad. A través de este esfuerzo, se busca no solo obtener ganancias, sino también contribuir al desarrollo económico y social, resolviendo problemas o mejorando aspectos de la vida cotidiana, debido a que es un proceso que exige creatividad, perseverancia y la capacidad de asumir riesgos para transformar una visión en realidad (González Santiago y Vieira Jaime, 2021).

Aunque tradicionalmente se asocia el emprendimiento con objetivos financieros, cada vez más emprendedores están enfocándose en proyectos que priorizan el impacto social y ambiental, lo que significa que el éxito ya no se mide solo en términos de ingresos, sino también en cómo el negocio aporta al bienestar de las comunidades y al cuidado del entorno y este enfoque demuestra que el emprendimiento puede ser un agente de cambio positivo, capaz de beneficiar tanto al emprendedor como a la sociedad (Arias Manuel et al, 2020).

Ser emprendedor implica ver oportunidades donde otros ven problemas y tener la determinación de convertir esas oportunidades en soluciones concretas, no se trata solo de crear productos o servicios, sino de construir algo significativo y duradero, con un propósito que inspire y beneficie a otros. Es una forma de generar crecimiento personal, empresarial y social, llevando la innovación más allá del simple objetivo de ganar dinero (Terán Erick y Guerrero Marcos, 2020).

## **7.2. Tipos de emprendimiento**

El emprendimiento abarca una diversidad de modelos que responden a diferentes objetivos, contextos y enfoques. Desde proyectos locales y modestos hasta iniciativas tecnológicas de alcance global, cada tipo de emprendimiento tiene características específicas que los distinguen y los adaptan a sus propósitos particulares. Conocer estos tipos es clave para identificar el que mejor se ajuste a las metas de cada emprendedor y las necesidades del mercado (Paz Jacinto, 2022).

El emprendimiento escalable es un modelo que se distingue por su capacidad para crecer significativamente con una inversión mínima adicional. Este tipo de negocio está diseñado para aumentar sus ingresos de manera proporcionalmente mayor a sus costos operativos, lo que permite su expansión a mediano y largo plazo. Con frecuencia, estos emprendimientos integran innovación y tecnología como pilares fundamentales para optimizar procesos, y su éxito depende en gran medida de alianzas estratégicas con socios e inversionistas comprometidos con el crecimiento (Merino Victor y Esli Samuel, 2021).

El emprendimiento social se centra en crear un impacto positivo en la sociedad, priorizando objetivos como la protección del medio ambiente, la educación o el apoyo a comunidades vulnerables. Más que generar ganancias económicas, este tipo de iniciativa busca resolver problemas sociales de manera sostenible. Para operar, a menudo se financia a través de donaciones

o alianzas con fundaciones, lo que le permite llevar a cabo su misión sin comprometer sus principios altruistas (Carranza Gonzalo, 2021).

El emprendimiento novedoso sobresale por ofrecer productos o servicios innovadores que aportan soluciones únicas a problemas específicos. Estos proyectos requieren una inversión inicial considerable, pero su enfoque disruptivo y su capacidad para diferenciarse en el mercado los convierten en negocios altamente rentables a largo plazo. Su éxito depende del respaldo de inversores visionarios que apuesten por su potencial transformador (Cuesta Pedro et al, 2024).

El emprendimiento de imitación consiste en replicar modelos de negocio exitosos, como franquicias o conceptos probados en otros mercados. Aunque no introduce innovación, permite a los emprendedores aprovechar ideas consolidadas y adaptarlas a nuevos contextos. Este enfoque es ideal para quienes buscan minimizar riesgos y capitalizar sobre tendencias ya validadas, logrando un impacto rápido en el mercado (Davila Cristhian, 2022).

### **7.3. Tipos de bebidas tradicionales**

#### **7.3.1. Bebidas tradicionales alcohólicas**

Las bebidas tradicionales alcohólicas son aquellas que se obtienen mediante procesos de fermentación o destilación, empleando ingredientes autóctonos como granos, frutas, raíces o caña de azúcar. Estas bebidas forman parte del patrimonio cultural de las comunidades y suelen estar ligadas a rituales, festividades o costumbres locales. Más allá de su consumo recreativo, estas preparaciones tienen un fuerte simbolismo social y espiritual, representando la riqueza cultural y los conocimientos ancestrales de los pueblos que las producen (Vázquez Raúl et al, 2020).

En América Latina, estas bebidas tienen un papel destacado en la identidad cultural de la región. En Ecuador, la chicha fermentada, elaborada a partir de maíz o yuca, es un ejemplo emblemático, utilizada tradicionalmente por comunidades indígenas en ceremonias y

celebraciones. Otras bebidas como el guarapo, hecho de caña de azúcar, también reflejan el aprovechamiento de recursos locales y la importancia de los saberes tradicionales en la vida rural del país (Guevara Bertha et al, 2021).

<b>Bebida</b>	<b>Ingredientes principales</b>
<b>Chicha de jora</b>	Maíz, agua, panela, levadura (en algunas variantes)
<b>Cerveza artesanal</b>	Malta, agua, lúpulo, levadura
<b>Aguardiente</b>	Caña de azúcar, agua, levadura (a veces con frutas o hierbas)
<b>Pisco</b>	Uvas, agua, levadura
<b>Canelazo</b>	Aguardiente o licor de caña, canela, azúcar, agua caliente
<b>Vino artesanal</b>	Uvas, azúcar, levadura
<b>Mistela de piña</b>	Piña, azúcar, canela, agua, aguardiente
<b>Rompopo</b>	Leche, vainilla, yema de huevo, leche condensada, aguardiente
<b>Guarapo</b>	Caña de azúcar, jugo de limón,

*Tabla 1. Bebidas tradicionales alcohólicas*

### **7.3.2. Bebidas tradicionales no alcohólicas**

Las bebidas tradicionales no alcohólicas son preparaciones elaboradas con ingredientes naturales, como frutas, hierbas, especias o cereales, y no contienen alcohol. Estas bebidas suelen tener un papel relevante en la vida cotidiana y en festividades, a menudo ligadas a costumbres espirituales, medicinales o sociales. Son un reflejo de la biodiversidad y de los saberes ancestrales que cada región ha preservado a lo largo del tiempo (Bazine Teodoro, 2020).

En América Latina, estas bebidas destacan por su diversidad y simbolismo cultural. En Ecuador, por ejemplo, la colada morada es una bebida preparada con maíz negro, frutas y especias,

tradicionalmente consumida durante el Día de los Difuntos como un homenaje a los ancestros. En la región amazónica, la guayusa, una infusión energética de hojas locales, es valorada tanto por sus beneficios medicinales como por su conexión con las creencias indígenas y prácticas sostenibles (Gil Jaime et al, 2020).

<b>Bebida</b>	<b>Ingredientes principales</b>
<b>Jugo de caña</b>	Caña de azúcar, agua, azúcar (opcional)
<b>Horchata</b>	Arroz, canela, vainilla, azúcar, agua
<b>Aguas frescas</b>	Frutas (como jamaica, limón, tamarindo), azúcar, agua
<b>Chicha morada</b>	Maíz morado, clavo, canela, piña, azúcar, agua
<b>Té de hierbas</b>	Diferentes hierbas (manzanilla, menta, hierbaluisa), agua
<b>Morocho</b>	Maíz morocho, leche, canela, agua, azúcar, pasas
<b>Colada de plátano</b>	Plátano, panela, agua, canela, leche
<b>Colada morada</b>	Harina morada, atado de hierbas, canela, clavo de olor, hojas de laurel, pulpa de naranjilla, agua, extracto de naranja, mora, fresa
<b>Chucula de maduro</b>	Maduro, leche, canela, esencia de vainilla

*Tabla 2. Bebidas tradicionales no alcohólicas*

#### **7.4. Historia de la chicha a nivel global**

Existe una variedad de platos gastronómicos y bebidas alrededor del mundo que se destacan en diferentes culturas y tienen una fuente implicación simbólica tanto para los individuos que los consumen como para quienes forman parte de la población de una misma región geográfica, ciertos

platos han subsistido en el tiempo porque el conocimiento de sus ingredientes y métodos de preparación se han transmitido de generación en generación. (Castilla Farid et al, 2020)

La chicha presenta una notable diversidad en sus variaciones, reflejando la riqueza cultural de cada región donde se elabora. En países como Ecuador, Venezuela, Chile y Bolivia, la preparación de la chicha ha adoptado ingredientes y métodos de cocción únicos, adaptándose a los productos locales y a las costumbres de cada comunidad. En Ecuador, por ejemplo, la chicha de maíz es una bebida esencial en varias provincias, como Manabí, donde se prepara con maíz criollo amarillo y es consumida en celebraciones y reuniones familiares (Guerrero Raúl et al, 2021).

### **7.5. Historia de la chicha a nivel nacional**

La chicha es una bebida originaria de América Latina, consumida por primera vez por los pueblos aborígenes/precolombinos alrededor del año 5000 A.C. Es esencialmente una cerveza a base de maíz, aunque en algunas regiones del Ecuador se pueden utilizar maíz en lugar de quinua. Los incas descubrieron que la saliva podía usarse para ayudar en el proceso de la fermentación del maíz y otros granos (la enzima ptialina, que se encuentra en la saliva humana, es un agente fermentador que ayuda a convertir la maicena en azúcar), y las mujeres masticaban el maíz antes de escupirlo, sacarlo y guardarlo. (Arias Dayana, 2016)

La Chicha es una bebida tradicional y culturalmente importante del Ecuador, utilizada en diversas celebraciones y rituales de comunidades indígenas y mestizas. Esta bebida fermentada se elabora a base de maíz, y su sabor y método de preparación pueden variar de una región a otra.

Así como en la época incaica, elaboraban chicha y era una actividad ritual realizada por una especie de virgen solar. La temporada alta de cosecha corresponde a mayo y junio. Actualmente, el consumo de chicha se puede observar durante todo el calendario festivo,

especialmente de junio a septiembre, durante las festividades del Inti Raymi, San Juan, Corpus Christi y Yamor, las fiestas de la Jora y los danzantes. Su elaboración sigue siendo realizada por grupos de personas de comunidades indígenas, expertos que se encargan de la preparación de la bebida que se disfruta en la comunidad, y que participan en los priosticos responsables de la organización de la fiesta. (Vera María et al, 2023)

### **7.5.1. Chicha en otros países**

La chicha, una bebida tradicional originaria de América Latina, presenta diversas variaciones dependiendo del país, como en el caso de los países andinos como Perú, Bolivia y Ecuador, la chicha se prepara principalmente a partir del maíz, utilizando un proceso de fermentación que puede durar varios días. En Perú, la chicha de jora, que se elabora con maíz maltado, es particularmente popular y se consume en festividades tradicionales y rituales, mientras que en Bolivia y Ecuador se pueden encontrar variantes con maíz morado o de otros tipos, que se complementan con frutas. y hierbas locales, agregando sabores únicos a la bebida (Mayorga Gabriela et al, 2020).

En el Caribe y México, la chicha adquiere una identidad distinta, ya que, aunque también se puede preparar a base de maíz, en algunos lugares como México, se elabora con arroz, piña o incluso arroz con leche, en estos países, la chicha se asocia más con bebidas refrescantes que con rituales o celebraciones religiosas, como ocurre en la región andina. De igual manera, la fermentación suele ser más breve y la bebida no alcanza las mismas concentraciones de alcohol que en las versiones más tradicionales del sur de América Latina.

En Europa, la chicha es menos común, pero ha encontrado una pequeña presencia en algunas regiones, especialmente en España, donde se elaboran versiones adaptadas de la bebida.

En Galicia, por ejemplo, existe una variante de la chicha conocida como "chicha gallega", que se hace con manzana fermentada, lo que la convierte en una especie de sidra, a diferencia de la chicha tradicional de América Latina, esta versión no utiliza maíz como base, sino frutas autóctonas que reflejan los ingredientes disponibles en la región (Jimenez Martin, 2022).

### **7.5.2. Tipos de chichas**

Hoy en día, la chicha tiene sus celebraciones como símbolo de reciprocidad, un medio de hermandad entre sus bebedores y proveedores. Ya en el año 300 a.C. Consumían la bebida a base de maíz, por lo que el origen de la chicha no dista mucho del tabaquismo. En su época, esta bebida distinguía estratos sociales, otorgando linaje y prestigio a sus bebedores, es decir. estaba reservado a la clase alta y, además, su producción y consumo influyeron en el desarrollo del diseño en arcilla, un importante transportador, especialmente la "botella de estufa" hermética producida por las plantaciones de Chorrera, Cotocollao y Machalilla, que permitía que el líquido viajara largas distancias evitando que se derramara. (Patrimonio, 2015)

La chicha, tradicionalmente preparada con yuca, ha sido una bebida de gran importancia para diversas culturas, especialmente en las comunidades de la región amazónica. Su preparación y consumo tienen una historia que supera los 3,000 años, lo que la convierte en una de las prácticas alimenticias más antiguas de América Latina. A lo largo de los siglos, la chicha ha mantenido sus métodos de elaboración casi sin alteraciones, preservando un ritual que sigue siendo esencial en muchas comunidades.

### **7.5.3. Chicha de Jora**

La chicha de jora se utilizaba principalmente por su valor nutricional y también por su función religiosa. Al inicio de cada ceremonia, era costumbre rendir culto a la tierra vertiendo una pequeña chicha de jora sobre la tierra, agradeciendo a los cerros (apus) y a la madre (pacha mama).

En la época inca, el maíz era considerado una planta sagrada porque fomentaba las celebraciones en la época de la cosecha y confería prestigio porque representaba la riqueza agrícola del Imperio Inca Yora. La chicha de jora se elaboraba de diferentes formas y con distintos grados de fermentación dependiendo de lo que se pretendía consumir. Puede ser para uso religioso o simplemente para consumo diario. (Dalmau Patricia, 2023)

Actualmente la chicha de jora se utiliza en rituales religiosos y algunas costumbres ancestrales. La chicha es una bebida prehispánica consumida por el 60% de la población, tiene más de 3000 años y se ha convertido en un complemento alimenticio.

#### **7.5.4. Chicha de Yamor**

El Yamor es una fiesta donde las tradiciones indígenas precolombinas se entrelazan con elementos católicos introducidos durante el dominio colonial. Honra a la Virgen María de Monserrat, patrona de Otavalo y a Pacha Mama (Madre Tierra) gracias por la cosecha. chicha del Yamor, bebida tradicional con raíces en los indígenas de Otavalo. Está elaborado con maíz, parte integral de esta fiesta cultural, que se ha convertido en símbolo de identidad y patrimonio cultural de la región. También se convierte en un elemento central de la celebración, simbolizando la unidad comunitaria y la celebración de la abundancia. (travelec, 2023)

#### **7.6. Historia de la chicha en Sancán**

El maíz fue fundamental para el desarrollo gastronómico de diversas culturas de América. La variedad es excelente en Ecuador, pero el maíz criollo amarillo fue más destacado en la provincia de Manabí, especialmente en el sur, y es esencial en Jipijapa. preparaciones muy antiguas que se han conservado por las preferencias y forma de comer bien, sabrosas y saludables. (Marcillo Ross, 2018)

### **7.6.1. Chicha de maíz criollo amarillo**

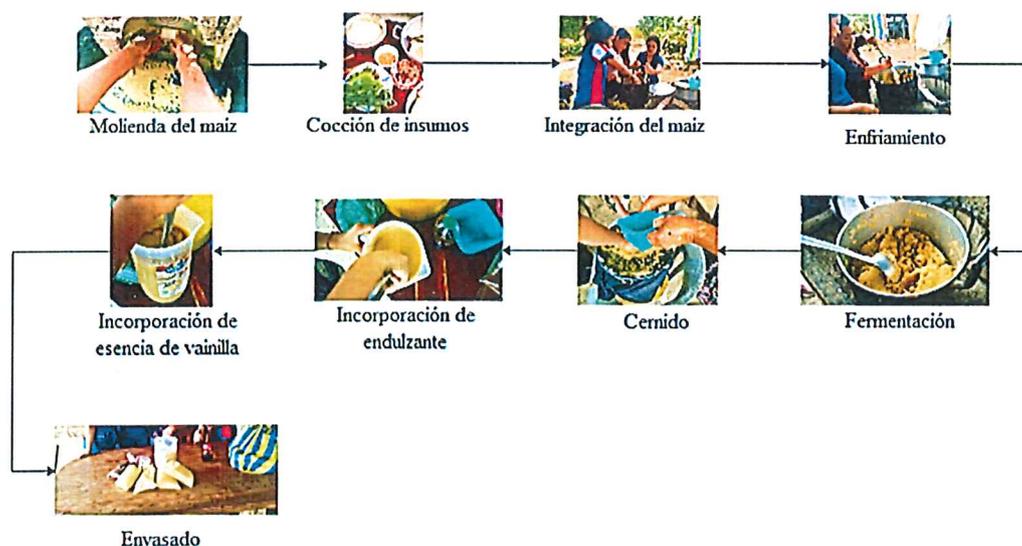
La provincia de Manabí se caracteriza por una rica flora tropical que incluye diversas frutas, la chicha se elabora a base de maíz amarillo criollo, azúcar o panela, canela, hojas de higuera, clavo, anís y vainilla. Se tarda de una hora y media a dos horas en cocinar la chicha, se enfría y se puede servir inmediatamente o dejar fermentar en recipientes de chicha por lo menos dos días antes de su consumo, la presencia de hojas de higuera en la receta de chicha manabita es prueba de ello. este. la adaptación de las tradiciones culturales a elementos naturales. (Marcillo Ross, 2018)

Los métodos tradicionales para elaborar chicha de maíz en un contexto específico, que en este caso corresponde al municipio de Sancán en el cantón de Jipijapa. Vale la pena saber que la chicha es una bebida ancestral ecuatoriana que se elabora artesanalmente en cada región con técnicas adecuadas y también se consume en otros países y se considera un posible producto de la industrialización, es una bebida que se elabora fermentando una sustancia azucarada. mosto de malta de maíz. (Vera María et al, 2023)

### **7.7. Proceso de elaboración de la chicha en la Parroquia de Sancán**

La elaboración de bebida chicha de maíz por los emprendedores de la comuna, se sigue utilizando el método de preparación de sus ancestros sin olvidar su historia y tradición, por lo que puede ser una actividad comunitaria que fortalezca los vínculos culturales y familiares.

Se elaboró moliendo el maíz, cocinándolo hasta quede una contextura de masa, después se pone a reposar por un día para que se enfríe con el pasar de las 24 horas se cuela por el cual en un tacho se coloca una tela de liencillo es decir filtrando el líquido que de a poco se va moviendo y exprimiendo las masa con un poquito de agua ya culminado ese proceso , el maíz va quedando líquido y algo espeso, enfriándolo, fermentándolo y al final se procede a preparar la chicha colocando esencia de vainilla azúcar, hielo resultando así una bebida natural.



**Figura 1. Proceso de elaboración de la chicha Parroquia Sancán**

### 7.8.Materia Prima

La chicha de maíz en la comuna Sancán se elabora a partir de ingredientes tradicionales y pasa por un proceso de fermentación que es esencial para lograr su sabor característico. Para su preparación, se utilizan varios ingredientes y utensilios, los cuales permiten llevar a cabo cada paso de la elaboración de esta bebida ancestral. A continuación, se presenta en la imagen una descripción detallada de los elementos necesarios para su producción:

<b>Materia Prima</b>	<b>Utensilios</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maíz seco</li> <li>• Agua</li> <li>• Clavo de olor</li> <li>• Hoja de naranja</li> <li>• Canela</li> <li>• Pimienta de olor</li> <li>• Opcional: fruta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Molino artesanal</li> <li>• Tina</li> <li>• Ollas</li> <li>• Platos</li> <li>• Olla de cocción</li> <li>• Cucharón</li> <li>• Horno de leña</li> <li>• Tela para cernir</li> <li>• Bandeja plástica</li> <li>• Tacho plástico</li> <li>• Jarra plástica</li> <li>• Fundas plásticas</li> </ul>

**Tabla 3. Materia prima**

### 7.9. Reconocimiento de los costos de la materia prima

Para identificar el costo de las materias primas en la elaboración de chicha de maíz en la Parroquia de Sancán, es necesario calcular todos los gastos relacionados con los ingredientes básicos utilizados en la preparación de la bebida. A continuación, se detallan los costos:

<b>INGREDIENTES</b>	<b>PRECIO DE COMPRA</b>	<b>CANTIDAD GR/ML DEL PROD. DE LA COMPRA</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>V/ POR GRAMO</b>	<b>CANTIDAD REQUERIDA * VALOR POR GRAMO</b>
MAÍZ SECO	1,25	454	Gr	0,002753	4,96
CANELA	0,75	100	Gr	0,0075	0,75
CLAVO DE OLOR	0,75	100	Gr	0,0075	0,75
PIMIENTA DULCE	0,75	100	Gr	0,0075	0,75
HOJAS DE NARANJA	0,25	10	Gr	0,025	0,13
ESENCIA DE VAINILLA	0,9	50	MI	0,018	0,9
AZÚCAR	0,5	125	Gr	0,004	1
AGUA	1	20000	MI	0,0001	0,25

**Tabla 4. Reconocimiento de los costos de la materia prima**

## **7.10. Factores socioeconómicos**

Los factores socioeconómicos que enfrentan los emprendedores de la bebida ancestral chicha de maíz en la Comuna Sancán, que son los involucrados en la producción y venta de esta bebida se enfrentan a diversas situaciones que pueden influir en su éxito y sostenibilidad. A continuación, algunos factores claves:

- **Acceso a recursos financieros**

Los emprendedores dedicados a la producción de chicha de maíz a menudo enfrentan la necesidad de financiamiento para adquirir los insumos necesarios, como el maíz y otros ingredientes, además de maquinaria y herramientas esenciales para la producción a mayor escala. Este apoyo financiero es fundamental, ya que permite cubrir gastos iniciales y mejorar la infraestructura de los emprendimientos, facilitando su crecimiento y sostenibilidad en el mercado.

- **Educación y capacitación**

La calidad del producto en la elaboración de chicha de maíz está estrechamente relacionada con el conocimiento técnico y las habilidades adquiridas por los emprendedores. Es esencial que los productores reciban capacitación continua en técnicas de producción, manejo adecuado de los ingredientes, control de calidad y prácticas de higiene. La formación en estos aspectos no solo garantiza un producto de alta calidad, sino que también contribuye a la seguridad alimentaria y a la competitividad en el mercado. La educación constante es clave para que los emprendedores mejoren sus procesos y logren el éxito en sus negocios.

## **7.11. Estrategias de emprendimiento**

Las estrategias de emprendimiento son un conjunto de acciones planificadas que los emprendedores implementan para alcanzar los objetivos de sus negocios, optimizar recursos y

garantizar la sostenibilidad a largo plazo. Estas estrategias permiten identificar oportunidades, mitigar riesgos y adaptarse a los cambios del entorno competitivo. Una estrategia bien definida es clave para diferenciarse en el mercado y construir un modelo de negocio sólido que responda a las necesidades de los consumidores.

Entre las estrategias más comunes está la innovación, que implica ofrecer productos o servicios únicos que agreguen valor al mercado. Los emprendedores deben enfocarse en la creatividad y en la solución de problemas específicos, aprovechando la tecnología y las tendencias actuales. Además, la innovación no solo se limita a los productos, sino que también abarca la mejora en procesos, modelos de distribución y atención al cliente.

También está el uso del networking o construcción de redes de contactos. Esto permite a los emprendedores establecer alianzas estratégicas con otros empresarios, inversores y organizaciones clave. Al colaborar con otros, se pueden compartir recursos, acceder a nuevos mercados y generar oportunidades de crecimiento. Esta estrategia es especialmente importante en el contexto globalizado, donde las conexiones pueden abrir puertas a mercados internacionales.

La gestión financiera eficiente es indispensable para cualquier emprendimiento. Esto incluye la planificación de presupuestos, la búsqueda de financiamiento adecuado y el control de costos. Los emprendedores deben asegurarse de reinvertir en su negocio, mantener una buena liquidez y evitar el endeudamiento excesivo. Una sólida estrategia financiera es esencial para garantizar la viabilidad del negocio y atraer inversionistas interesados en apoyar su crecimiento.

## Capítulo II

### 8. Metodología

#### 8.1 Antecedentes metodológicos

Mediante la revisión bibliográfica de otros autores se logró diferenciar tipos de metodología para el desarrollo del trabajo de investigación en diseño del estudio socioeconómico de los emprendimientos de la bebida ancestral chicha de maíz.

Autor	Título de la investigación	Objetivos	Metodología	Métodos o técnicas
(Vera & García, 2021)	Emprendimiento global y su influencia socioeconómica en la zona norte de Manabí	Tiene como objetivo analizar el emprendimiento global y su influencia socioeconómica en la zona norte de Manabí.	Metodología mixta, se utilizaron métodos bibliográficos, inductivo y deductivo. Nivel descriptivo.	Se utilizaron encuestas aplicada a emprendedores de la zona norte de Manabí.
(Loor, García, Avellan, & Macías, 2019)	El emprendimiento y su aporte al desarrollo socioeconómico de la provincia de Manabí.	Impulsar y valorar el trabajo participativo y asociativo como medio para el desarrollo, auto sustentación y crecimiento de las familias.	Se buscó elaborar un programa estructurado que permita tener una identidad institucional de artesanos microempresas	Elaboración de productos con materiales reciclaje y ferias estudiantiles.
(Solórzano-Solórzano & Ruiz-Cedeño, 2023)	Emprendedora rural y su aporte socioeconómico al cantón Rocafuerte.	El objetivo de la presente investigación es analizar a la emprendedora y su aporte	La investigación fue exploratoria, descriptiva, y documental.	El enfoque fue cuantitativo, los datos se recopilaron a través del modelo de encuestas.

*Tabla 5. Antecedentes metodológicos*

#### 8.2 Definición de metodología

Se utilizó una metodología con enfoque mixto cuantitativo y cualitativo. Una metodología es un conjunto de métodos y técnicas de base científica que se aplican sistemáticamente durante el

proceso de investigación para lograr resultados teóricamente válidos. La metodología sirve como soporte conceptual que determina cómo se aplican los procedimientos en un estudio. La palabra en sí se deriva del griego μέθοδος (méthodos), que significa "método", y el sufijo -logía, que proviene de λόγος (lógos), que significa "ciencia, investigación, tratado" Por tanto, también se define como una ciencia metodológica (Coelho Fabian, 2023)

### **8.3 Definición de Investigación**

La metodología de la investigación es de tipo descriptivo y explicativo. Siendo una disciplina de conocimiento. Se encarga de elaborar, definir y sistematizar el conjunto de técnicas, métodos y procedimientos a seguir durante un proceso de investigación para la producción de conocimiento. Orienta la manera en que vamos a enfocar una investigación y la forma en que vamos a recolectar, analizar y clasificar los datos. El objetivo es que los resultados tengan validez y pertinencia, y cumplan con los estándares de exigencia científica.

### **8.4 Metodología de la investigación**

La presente investigación aplica una metodología de tipo descriptivo, explicativo y de carácter documental bibliográfico, permitiendo la recopilación de información por medio de artículos científicos para el análisis y formulación de conclusiones en la investigación. La metodología de la investigación es una disciplina que se ocupa de métodos, técnicas y herramientas sistemáticos para recopilar, analizar e interpretar datos para generar conocimiento sobre un tema específico.

Esta metodología incluye varios pasos clave, comenzando con la selección y delimitación del tema de investigación. Se inicia con la formulación del problema de investigación definiendo objetivos claros y preguntas específicas, y se presentan las hipótesis que guían la investigación. Es necesaria una revisión exhaustiva de la literatura existente para contextualizar la investigación e

identificar lagunas en el conocimiento actual. A partir de esta revisión, se diseña la investigación eligiendo un enfoque cuantitativo, cualitativo o mixto y los métodos de recopilación de datos más adecuados, como encuestas, entrevistas, observaciones o experimentos. La población y la muestra de estudio se definen en el plan de muestreo.

## **9. Tipos de investigación**

### **9.1 De Campo**

La investigación de campo es un método de investigación en el que se recopilan y observan datos directamente en el lugar donde ocurre el fenómeno que se está estudiando. En lugar de depender únicamente de datos recopilados previamente o de fuentes secundarias, los investigadores se sumergen en los entornos del mundo real en los que ocurren los fenómenos para obtener una comprensión más profunda y contextual. Este enfoque implica la interacción directa con personas, comunidades o situaciones, a menudo a través de entrevistas, observación participante o recolección de muestras (Escarcega José, 2023)

El estudio se enfoca en los emprendimientos y la bebida ancestral chicha de maíz en la parroquia Sancán es una investigación de campo, lo que significa que se basa en la recolección directa de datos en el lugar donde se desarrolla la actividad. A través de observación, entrevistas y la interacción con los emprendedores locales, se busca conocer de primera mano las condiciones en las que operan, los recursos con los que cuentan y los desafíos que enfrentan en su labor diaria.

La observación de participantes, las entrevistas y el análisis son generalmente los métodos utilizados en la investigación de campo. Las grandes corporaciones pueden tener departamentos de marketing o investigación para recopilar datos. Sin proscripción, la mayoría de la investigación de campo se realiza a través de la contratación de terceros que realizan encuestas, grupos focales

y entrevistas a nombre de la empresa, es la recopilación de nuevos datos de fuentes primarias para una finalidad específica.

## **9.2 Cuantitativa y Cualitativa**

La investigación sobre los emprendimientos de la bebida ancestral chicha de maíz en la parroquia Sancán adopta un enfoque metodológico mixto, combinando tanto técnicas cualitativas como cuantitativas. A través de la recolección de datos cualitativos, se busca comprender las experiencias, percepciones y desafíos de los emprendedores mediante entrevistas y observación directa. Al mismo tiempo, se utilizan métodos cuantitativos, como encuestas y análisis estadísticos, para obtener datos numéricos que permitan evaluar aspectos como los ingresos, la rentabilidad y las condiciones laborales de los emprendimientos.

La investigación cuantitativa es un método estructurado para recopilar y analizar información obtenida de una variedad de fuentes. La investigación cuantitativa busca medir un fenómeno, cuantitativamente, expresando numéricamente los parámetros objeto de estudio en una población. Estos números pueden ser resultados descriptivos o comparativos, o pueden analizarse estadísticamente para determinar si existen relaciones significativas. La investigación cuantitativa le permite describir y explorar fenómenos en situaciones y características del mundo real. Se describen las interrelaciones entre individuos, situaciones o grupos específicos.

Por otro lado, el análisis cualitativo busca explorar la complejidad de los factores que rodean un fenómeno, así como la diversidad de perspectivas y significados que tiene para quienes están involucrados. La investigación cualitativa supone que la realidad está en constante evolución y que el investigador, al interpretar la realidad, obtendrá resultados subjetivos.

## **10. Métodos**

### **10.1 Método Empírico**

La investigación utiliza entrevistas y observación directa para obtener información cualitativa de los emprendimientos de chicha de maíz en la parroquia Sancán. Mediante entrevistas semiestructuradas con los emprendedores locales, se recopilan sus experiencias, desafíos y perspectivas acerca de la producción de la bebida ancestral. Además, la observación directa en los lugares de trabajo permite al investigador comprender mejor los procesos de elaboración, las condiciones laborales y el contexto social y cultural en el que operan estos negocios.

El método empírico es un modelo de investigación que pretende obtener conocimiento a partir de la observación de la realidad. Por ende, está basado en la experiencia. En este modelo, la observación de la realidad es el punto de partida para formular hipótesis, las cuales deben ser sometidas a prueba mediante la experimentación. (Editorial, 2021)

La investigación también incorpora encuestas estructuradas, las cuales son aplicadas a los emprendedores de la parroquia Sancán para recoger datos cuantitativos sobre diversos aspectos de sus emprendimientos. A través de estas encuestas, se obtiene información sobre los ingresos, las fuentes de financiamiento, las condiciones laborales y la disponibilidad de recursos.

### **10.2 Método Científico**

El método científico es una serie de pasos que se deben seguir para obtener conocimientos científicamente válidos, utilizando para ello herramientas confiables. Este método minimiza la influencia de la subjetividad del científico en su trabajo. El método científico se basa en los principios de demostrabilidad (que establece que cualquier proposición científica debe ser susceptible de ser refutada) y reproducibilidad (un experimento debe poder ser repetido en lugares poco claros y por cualquier sujeto). El método científico se basa en los principios de

demostrabilidad (que establece que cualquier proposición científica debe ser susceptible de ser refutada) y reproducibilidad (un experimento debe poder ser repetido en lugares poco claros y por cualquier sujeto). Sin embargo, para muchas personas, aunque fue el primero en utilizar el método mencionado, antes de este personaje hubo otros que utilizaron técnicas para analizar la realidad que los rodeaba de manera bastante similar con esta forma. (Porto Julian , 2023)

El método científico proporciona una estructura rigurosa para investigar el estudio socioeconómico de los emprendedores de la chicha de maíz, permitiendo obtener resultados confiables y útiles para la toma de decisiones utilizando métodos deductivo, inductivo, descriptivo, analítico, sintético y comparativo.

### **11. Técnicas**

Al realizar un estudio socioeconómico sobre los emprendimientos de chicha de maíz en la Parroquia Sancán, la elección de las técnicas de recolección de datos adecuadas es crucial para obtener información precisa y relevante. Se utilizará técnicas de encuestas, entrevistas, observaciones y análisis documental. Al combinar estas técnicas, se podrá obtener una comprensión profunda de los desafíos y oportunidades que enfrentan los emprendimientos de chicha de maíz, lo que permitirá diseñar estrategias para mejorar su competitividad y sostenibilidad.

## CAPITULO III

### 12. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

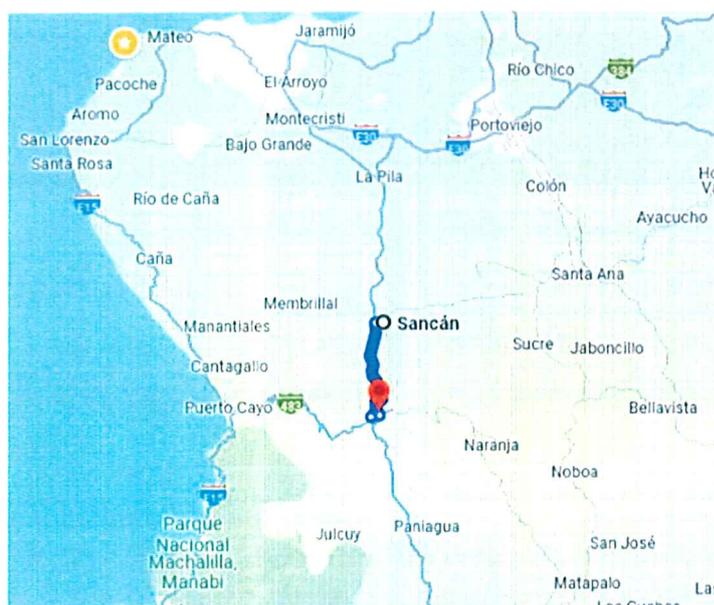
El presente estudio representa los hallazgos obtenidos a partir de los datos recopilado durante la investigación, que nos permite dar resultados de los objetivos expuestos.

#### Caracterización

Los habitantes de Sancán se caracterizan por una de sus principales fuentes de ingresos que es el cultivo y cosecha del maíz criollo, la comercialización de la tortilla de maíz en el carretero y la preparación de la chicha de maíz. Para (Figueroa, Quimis, Morán, Cabrera, & Ortega, 2022), el cultivo de maíz criollo en esta localidad está vinculado a las condiciones sociales y económicas de los agricultores, usualmente su trabajo está orientado a la alimentación familiar, a través de la preparación de platillos típicos de la comuna Sancán.

#### Ubicación

La Comuna Sancán se encuentra ubicada al norte de la Parroquia Jipijapa, del Cantón Jipijapa, entre la vía Jipijapa-Portoviejo, Provincia de Manabí, Ecuador. Se encuentra en una zona rural de la ciudad de Jipijapa (Lino Anselmo, 2024)



*Figura 2. Ubicación Parroquia Sancán*

## **Población**

La Comuna Sancán cuenta con una población de aproximadamente 7.000 habitantes, que se dedican al cultivo de maíz y a la comercialización de productos elaborados como es la tortilla de maíz y la chicha que es realizada por bajo pedidos y es distribuidas a otras ciudades como Jipijapa, Portoviejo y Manta (Lino Anselmo, 2024)

## **Clima**

El clima de Sancan, ubicado en el Departamento de Manabí, Ecuador, es un clima tropical seco típico de la costa ecuatoriana. Este clima tiene distintas variaciones estacionales, con claras diferencias entre las estaciones lluviosas y secas. Este clima tropical seco caracteriza el entorno natural de Sancan con una vegetación adaptada a largos períodos de sequía y actividades agrícolas que hacen que la economía dependa de las lluvias.

## **Hidráulica**

No hay ríos grandes en Sancan, pero está ubicado cerca de varios cuerpos de agua pequeños, que ocurren principalmente durante la temporada de lluvias. Durante la estación seca, muchos de estos ríos se secan o tienen caudales reducidos significativamente.

## **Geográfica**

La geografía de la ciudad de Sancán, ubicada en el departamento de Manabí del Ecuador, se caracteriza por su ubicación costera y factores físicos y sociales que influyen en el entorno local. Se caracteriza por un clima tropical seco, suelos ondulados y fértiles con colinas bajas, lo que permite una economía basada en la agricultura y la ganadería. La interacción entre el medio físico y las actividades humanas determina el desarrollo y estilo de vida de esta región de Manabí.

### Resultados de la ficha socioeconómica

El presente capítulo presenta un análisis detallado de los resultados obtenidos a través de la ficha socioeconómica aplicada a los emprendedores de la Comuna Sancán. Este instrumento permitió recopilar información clave sobre las características demográficas, económicas y sociales de los participantes, proporcionando una visión integral de su situación actual. A partir de estos datos, es posible identificar patrones y aspectos relevantes que reflejan tanto las fortalezas como las necesidades de esta población, sirviendo como base para la formulación de estrategias de mejora orientadas al desarrollo local.

### Preguntas de la ficha socioeconómica

#### ¿Cuántas personas habitan en su vivienda?

Tabla 6. Pregunta #1

N	# DE HABITANTES EN VIVIENDA
Entrevistado 1	2
Entrevistado 2	3
Entrevistado 3	3
Entrevistado 4	4
Entrevistado 5	5

Gráfico 1 pregunta #1



### Análisis:

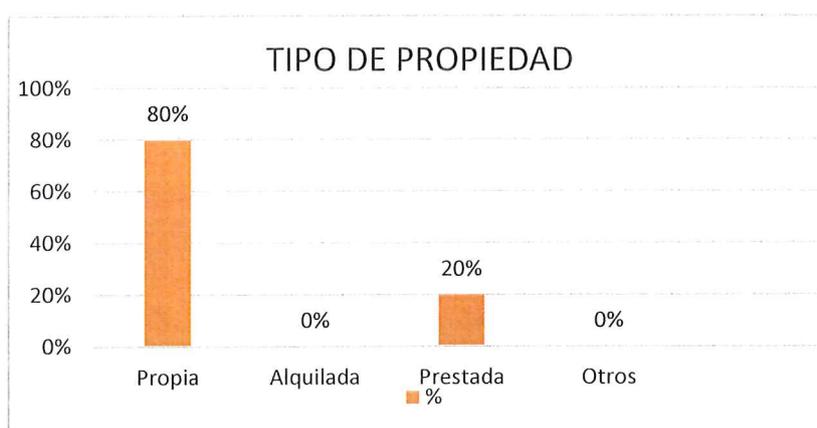
La cantidad de personas que habitan en cada vivienda varía entre 2 y 5, con un patrón predominante de 2 a 3 habitantes en el 60% de los hogares encuestados. Este dato sugiere una tendencia hacia familias pequeñas o nucleares, lo que podría facilitar la gestión de recursos dentro del hogar. Por otro lado, los hogares con 4 o 5 habitantes representan el 40%, reflejando estructuras familiares más amplias. Este tipo de información es esencial para diseñar intervenciones que respondan a las necesidades específicas de estos grupos.

### Situación de la propiedad

Tabla 7. Pregunta #2

CASA	# DE ENCUESTADOS
PROPIA	4
ALQUILADA	0
PRESTADA	1
OTROS	0

Gráfico 2 pregunta #2



### Análisis:

El 80% de los encuestados habita en viviendas propias, lo que evidencia un alto nivel de estabilidad en cuanto a propiedad del inmueble. Solo un 20% reside en una vivienda prestada, lo que podría

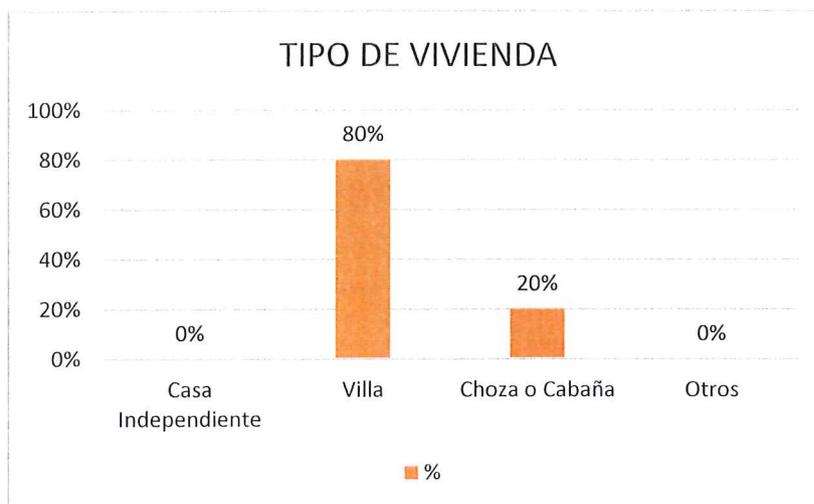
implicar cierta vulnerabilidad. Este predominio de casas propias es un indicador positivo, ya que brinda seguridad habitacional y fomenta el arraigo comunitario. Sin embargo, sería interesante investigar la calidad de estas viviendas y las condiciones en las que se encuentran.

### Tipo de vivienda

*Tabla 8. Pregunta #3*

CASA	TIPO DE VIVIENDA
CASA INDEPENDIENTE	0
VILLA	4
CHOZA O CABAÑA	1
OTROS	0

*Gráfico 3 pregunta #3*



### Análisis:

El 80% de los encuestados reside en villas, mientras que el 20% vive en chozas o cabañas. Las villas, por su diseño y construcción, tienden a ofrecer mejores condiciones de habitabilidad. Por otro lado, la existencia de chozas o cabañas señala una brecha significativa en el acceso a viviendas

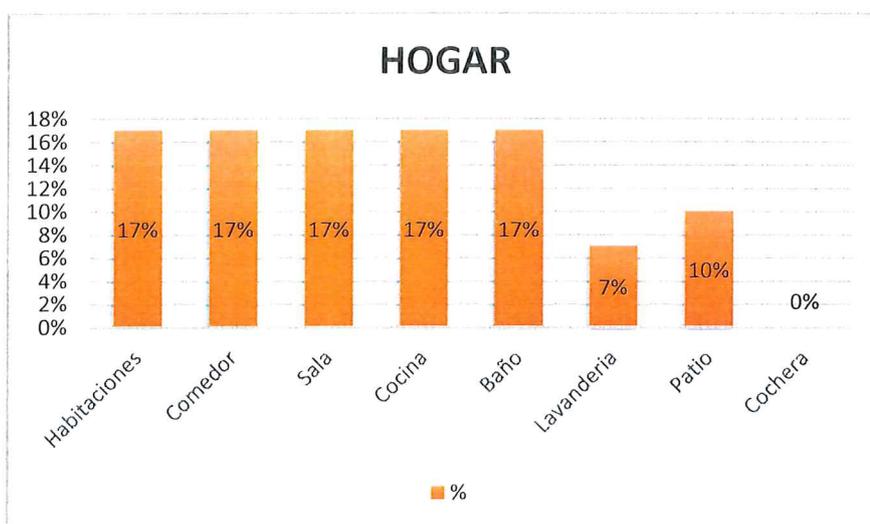
dignas, indicando la necesidad de iniciativas que promuevan mejoras estructurales y habitacionales en la comunidad.

### ¿Cuánto ambiente tiene su hogar?

Tabla 9. Pregunta #4

HOGAR	# DE ENCUESTADO
HABITACIONES	5
COMEDOR	5
SALA	5
COCINA	5
BAÑO	5
LAVANDERIA	2
PATIO	3

Gráfico 4 pregunta #4



#### Análisis:

Todos los hogares cuentan con habitaciones, cocina, comedor, sala y baño, lo que demuestra que la mayoría de las viviendas cumplen con los espacios esenciales. Sin embargo, solo el 40% cuenta con patios, y el 20% dispone de lavanderías, lo que puede limitar la funcionalidad del hogar en

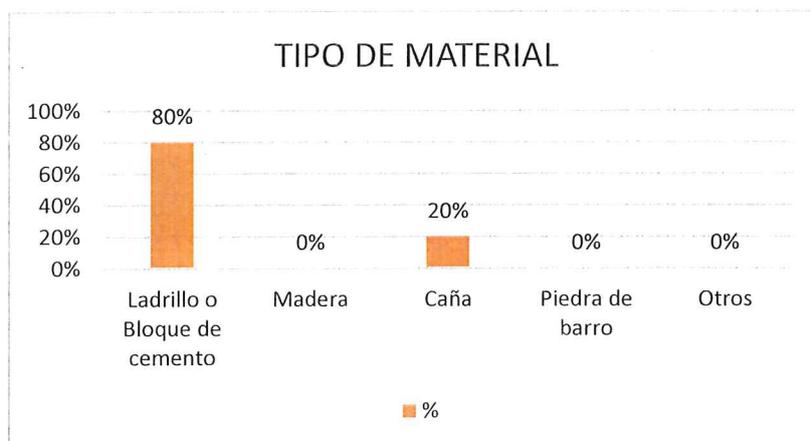
actividades diarias. Estas cifras sugieren la necesidad de analizar más a fondo las limitaciones espaciales y las posibles mejoras para optimizar las viviendas.

### Tipo de material de la vivienda

Tabla 10. Pregunta #5

TIPO DE MATERIAL	N DE VIVIENDA
LADRILLO O BLOQUE DE CEMENTO	4
MADERA	0
CAÑA	1
PIEDRA DE BARRO	0
OTROS	0

Gráfico 5 pregunta #5



### Análisis:

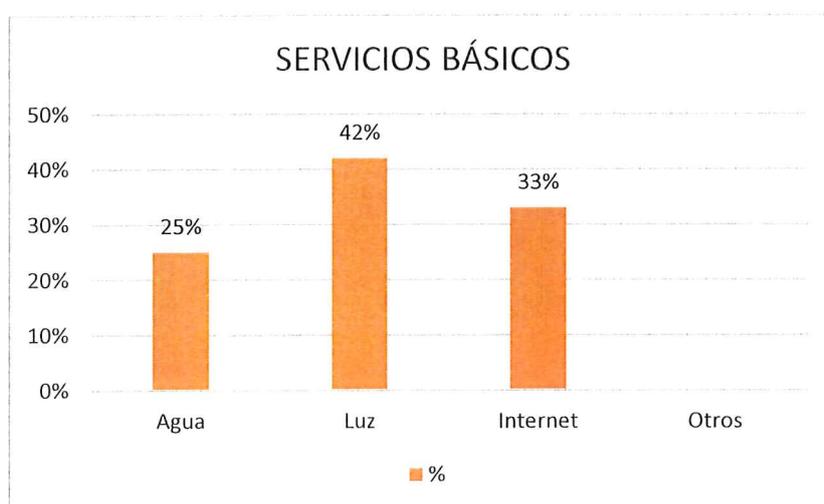
El 80% de las viviendas está construido con ladrillo o bloque de cemento, indicando un buen nivel de infraestructura en la mayoría de los hogares. Sin embargo, el 20% utiliza caña como material de construcción, lo que refleja vulnerabilidad estructural y la necesidad de intervenciones para garantizar viviendas más seguras y resistentes a las condiciones climáticas.

## Servicios básicos

Tabla 11. Pregunta #6

SERVICIOS BASICOS	# DE ENCUESTADO
AGUA	3
LUZ	5
INTERNET	4
OTROS	0

Gráfico 6. pregunta #6



### Análisis:

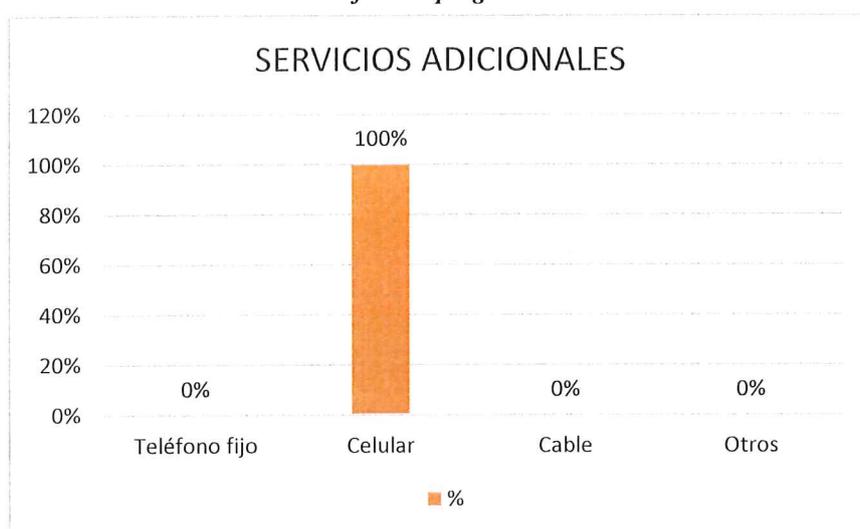
La electricidad está disponible en el 100% de los hogares, mientras que el 80% cuenta con internet, un recurso clave en la actualidad. Sin embargo, solo el 60% tiene acceso a agua potable, lo cual plantea un desafío significativo en términos de salud e higiene. Este indicador enfatiza la necesidad de priorizar proyectos que mejoren la provisión de agua en la comuna.

## Con que otro servicio cuentan

Tabla 12. Pregunta #7

OTROS SERVICIOS	# DE ENCUESTADO
TELÉFONO FIJO	0
CELULAR	5
CABLE	0
OTROS	0

Gráfico 7. pregunta #7



### Análisis:

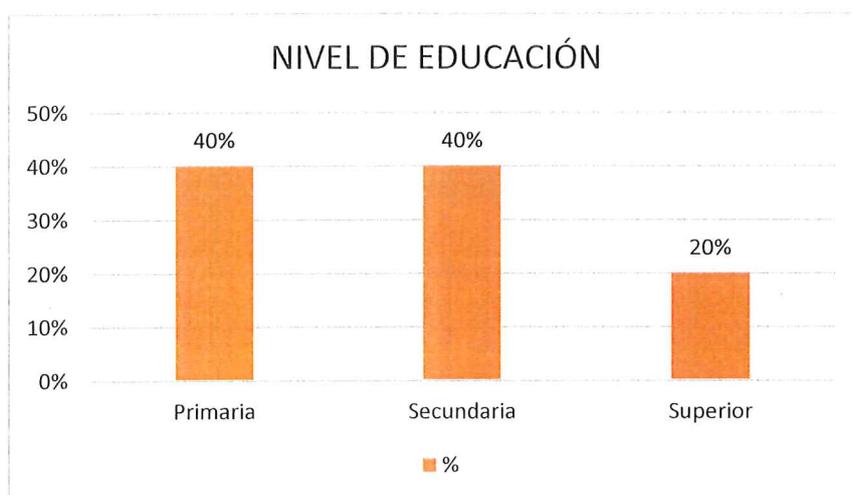
El 100% de los encuestados dispone de teléfonos celulares como servicio adicional, lo que refleja la importancia de este dispositivo como una herramienta fundamental para la comunicación y, potencialmente, para el desarrollo de actividades económicas. La ausencia de otros servicios como teléfono fijo o televisión por cable sugiere una dependencia exclusiva del celular para acceder a información y entretenimiento.

## Nivel de educación alcanzado

Tabla 13. Pregunta #8

EDUCACIÓN	# DE ENCUESTADO
PRIMARIA	2
SECUNDARIA	2
SUPERIOR	1

Gráfico 8. pregunta #8



### Análisis:

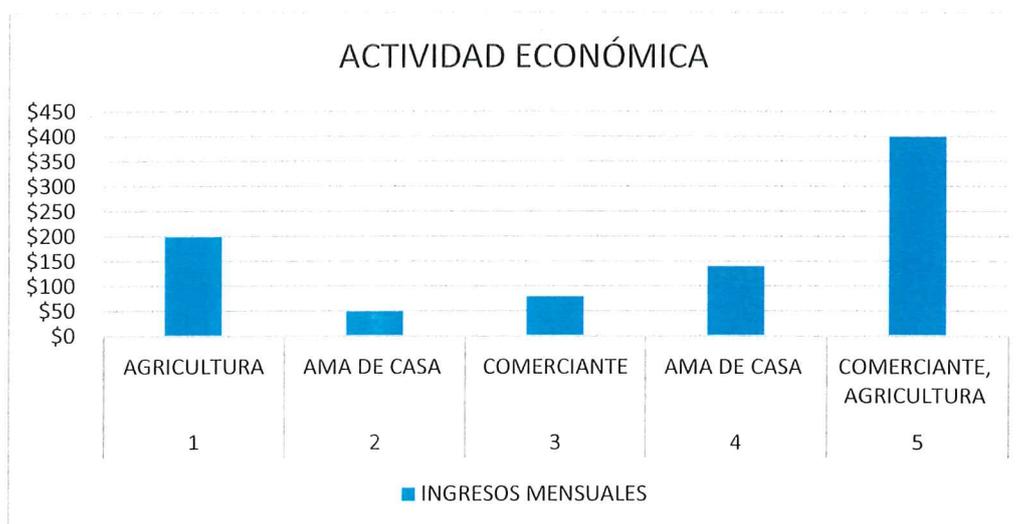
El nivel educativo predominante entre los encuestados es la primaria y secundaria, representando cada una el 40%. Solo un 20% cuenta con estudios superiores, lo que destaca la necesidad de fomentar el acceso a la educación formal y programas de capacitación técnica que impulsen el desarrollo socioeconómico de la comunidad.

## Actividad económica

Tabla 14. Pregunta #9

ENCUESTADO	OCUPACION ACTUAL	INGRESOS MENSUALES
1	AGRICULTURA	\$200
2	AMA DE CASA	\$50
3	COMERCIANTE	\$80
4	AMA DE CASA	\$140
5	COMERCIANTE, AGRICULTURA	\$400

Gráfico 9 pregunta #9



### Análisis:

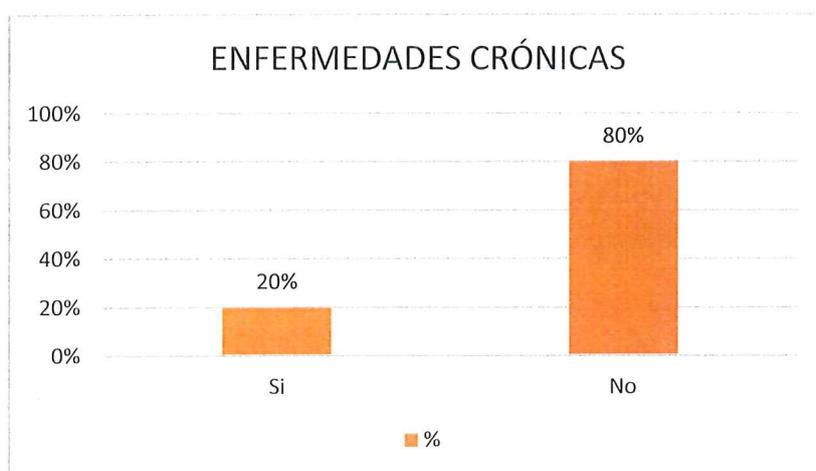
Los datos reflejan que los encuestados se dedican principalmente a actividades como la agricultura, el comercio y el trabajo doméstico no remunerado. Los ingresos mensuales oscilan entre \$50 y \$400, con la mayoría por debajo del salario básico unificado (\$460). Esto evidencia una situación económica precaria para gran parte de la población, lo que podría limitar su capacidad de inversión en sus negocios y calidad de vida.

## Salud

Tabla 15. Pregunta #10

ENFERMEDADES CRÓNICAS	# DE ENCUESTADOS
SI	1
NO	4

Gráfico 10 pregunta #10



### Análisis:

El 80% de los encuestados reporta estar en buen estado de salud, mientras que el 20% presenta enfermedades crónicas. Aunque la mayoría de los emprendedores no enfrentan problemas de salud significativos, la existencia de casos con condiciones crónicas podría representar una limitación en su desempeño laboral y calidad de vida.

Estos resultados demuestran la necesidad de abordar las carencias en materia de ingresos, inclusión digital y acceso a servicios de salud como parte de un enfoque integral para mejorar la calidad de vida y las oportunidades económicas de los emprendedores de la Comuna Sancán.

## Resultados de la entrevista hacia los emprendedores

Preguntas	Entrevista 1 Anselmo Lino Edad: 47	Entrevista 2 Teresa Choez Edad: 60	Entrevista 3 María Pacheco Edad: 43	Entrevista 4 Guadalupe Santisteban Edad: 36	Entrevista 5 Martín Pincay Edad: 42
1. ¿Cada que tiempo producen la chicha de maíz?	De 2 a 3 veces por semana.	1 vez a la semana.	Cada 8 días.	Cada 8 días.	De 2 a 3 veces a la semana.
2. ¿Qué tipo de envases utilizan para la entrega de la chicha?	Fundas y botellas.	Fundas y botellas.	Fundas y botellas.	Fundas.	Fundas y botellas.
3. ¿Qué canales de distribución utiliza?	Recorrido Bajo pedidos.	Entrega a domicilio.	Entrega directa.	Entrega directa.	Recorrido y bajo pedidos.
4. ¿Quiénes son los principales clientes de su producto?	Propios de la localidad y fiestas.	Amigos, vecinos y sus alrededores.	Propios de la localidad.	Propios de la localidad. En la ciudad de Jipijapa, Montecristi y Guayaquil.	La ciudad de Montecristi. Los Bajos y Cascol.
5. ¿Cuál es la cantidad promedio de chicha que producen diaria o semanal?	15 a 20 litros.	5 a 20 litros semanal.	Semanal 80 fundas.	40 litros.	40 litros.
6. ¿Cuál es su ingreso promedio en la producción de la chicha?	\$45 dólares	\$20 dólares	\$40 dólares	\$40 dólares	\$40 dólares
7. Con cuál de estas habilidades se identifica	Trabajo en equipo. Capacidad de comunicación, servicio al cliente, saber tomar decisiones, planificación.	Trabajo en equipo, capacidad de comunicación, saber tomar decisiones, servicio al cliente.	Trabajo en equipo, capacidad de comunicación, saber tomar decisiones, creatividad, servicio al cliente.	Trabajo en equipo, capacidad de comunicación, adaptación laboral, saber tomar decisiones, creatividad, servicio al cliente, planificación, tener iniciativa.	Trabajo en equipo, capacidad de comunicación, saber tomar decisiones, servicio al cliente, tener iniciativa.
8. ¿Qué es lo que más le gusta de trabajar en la	La preparación.	Venderlas y que tengan buen sabor.	Satisfacer las necesidades de los clientes.	Conexión con la tradición y cultura.	Vender un buen producto a mis clientes.

preparación de la chicha?	Satisfacer las necesidades de los clientes.		Pedido llegue en buen estado.	Satisfacer a mis clientes.	
9. ¿Cuántos años tiene preparando la chicha de maíz?	16 años	10 años	18 años	10 años	15 años
10. ¿Qué aspectos del negocio de la chicha le gustaría fortalecer más?	Marketing. Registro sanitario. Etiqueta.	Publicidad.	Mejorar la presentación del envase. Que pueda distribuirla en tiendas.	Mejorar la presentación del envase. Registro sanitario.	Obtener más ventas. Etiqueta Logo.
11. ¿Cuáles son las necesidades que surgen en su negocio?	Dinero. Escasez del maíz. Transporte.	Dinero	Dinero. La escasez del maíz criollo.	Dinero. Escasez de maíz porque en temporadas se pone muy caro.	Escasez del maíz. Transporte.

**Tabla 16. Resultados de las entrevistas hacia los emprendedores**

## **Análisis de la entrevista**

La producción de chicha de maíz es una actividad tradicional que mantiene vivos los lazos culturales y sociales de las comunidades donde se elabora. Según los entrevistados, la frecuencia de producción varía entre una y tres veces por semana, lo que refleja el dinamismo de este negocio y su adaptabilidad a las demandas del mercado, algunos emprendedores prefieren realizar su producción con menor frecuencia, priorizando la calidad y optimización de recursos, mientras que otros, con una clientela más constante, producen hasta tres veces por semana para satisfacer el consumo diario.

En cuanto a los envases utilizados, se destaca la preferencia por fundas y botellas, siendo estas opciones prácticas y accesibles tanto para los productores como para los clientes, este aspecto revela un equilibrio entre tradición y funcionalidad, ya que dichos envases permiten conservar el producto en buen estado mientras se adapta a las preferencias del consumidor. No obstante, varios de los entrevistados reconocen la importancia de mejorar la presentación del producto, incluyendo etiquetas y logos que reflejen la identidad del negocio, lo cual podría incrementar su atractivo en el mercado.

La distribución de la chicha se realiza mayoritariamente de forma directa al cliente, aprovechando pedidos específicos o recorridos planificados, este modelo permite a los emprendedores establecer un contacto cercano con su clientela, fortaleciendo la confianza y asegurando la satisfacción del consumidor. Además, algunos entrevistados extienden sus ventas a diferentes ciudades y comunidades cercanas, como Montecristi, Jipijapa y Guayaquil, ampliando así el alcance de su negocio y consolidando su reputación en la región.

La cantidad de chicha producida semanalmente varía entre 5 y 40 litros, dependiendo de las capacidades individuales de cada productor y de la demanda existente, esta variación resalta tanto las limitaciones como las oportunidades dentro del negocio, ya que, con recursos adicionales, muchos de los emprendedores podrían aumentar su producción y diversificar su oferta. No obstante, los ingresos generados, que oscilan entre \$20 y \$40 semanales, se consideran modestos, reflejando la necesidad de estrategias que optimicen costos y maximicen las ganancias.

Uno de los aspectos que más valoran los emprendedores es el impacto positivo de su trabajo en sus comunidades y clientes. Para ellos, la satisfacción de ofrecer un producto de calidad, con buen sabor y aroma, es una motivación constante, esta conexión con sus raíces y el deseo de mantener viva una tradición cultural les impulsa a perfeccionar su oficio, asegurándose de cumplir con las expectativas de quienes consumen su chicha. Este compromiso no solo fortalece su identidad como productores, sino que también genera lealtad en su clientela.

Las principales necesidades que enfrentan estos emprendedores incluyen la escasez de maíz, especialmente durante temporadas en las que el precio se incrementa significativamente, y la falta de recursos económicos para solventar gastos operativos, estas limitaciones subrayan la importancia de implementar mejoras en la cadena de suministro y el acceso a financiamiento, de igual manera, la inversión en marketing y registro sanitario podría abrir nuevas oportunidades de mercado, permitiendo a los productores posicionarse mejor y aumentar su competitividad.

## PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES

El sector de la producción de chicha en Sancán enfrenta desafíos que limitan su crecimiento y consolidación como una microindustria importante para la comunidad. Este apartado presenta las propuestas y recomendaciones que, basadas en los hallazgos de la investigación, buscan impulsar el desarrollo económico de los productores locales a través de iniciativas microempresariales y el acceso a fuentes de financiamiento.

Luego de haber recopilado y analizado los datos necesarios para observar la realidad del sector de producción de chicha en Sancán, se ha determinado cuáles son las habilidades y capacidades de los productores en las que pueden desarrollarse fácilmente, tales como la preparación artesanal de chicha, la innovación en sabores, la comercialización local, y la mejora en el proceso de fermentación y empaque. Con base en estos conocimientos y habilidades, se pueden empezar a dar recomendaciones y propuestas de microempresas que los productores del sector de Sancán puedan desarrollar, con el fin de optimizar la producción, mejorar la calidad del producto y ampliar su presencia en mercados locales y regionales.

### Propuestas

- **Propuesta de Desarrollo Microempresarial**

El desarrollo microempresarial en Sancán puede ser un motor clave para el crecimiento económico del sector de la producción de chicha. Una propuesta fundamental es la creación de una cooperativa de productores de chicha, que permita agrupar los esfuerzos de los microempresarios, mejorar la calidad del producto y facilitar su comercialización.

La creación de una cooperativa de productores de chicha, engloba la formación de una cooperativa permitirá a los productores colaborar en la optimización de procesos, compartir

recursos y ampliar su capacidad productiva. Esta cooperativa puede cumplir con los siguientes objetivos clave, capacitación y control de calidad para ofrecer formación continua a los productores sobre las mejores prácticas en la producción de chicha, así como establecer un sistema de control de calidad que asegure un producto final de excelencia, libre de contaminantes.

De igual manera mejor comercialización para crear una red de distribución más amplia para la chicha, tanto dentro del mercado local como en otras áreas regionales. La cooperativa puede establecer alianzas con distribuidores y puntos de venta, lo que aumentaría la visibilidad y accesibilidad del producto y también innovación de productos que ayuda a fomentar la diversificación de la oferta de chicha, creando sabores innovadores o presentaciones más atractivas, como envases reutilizables o botellas con etiquetas de origen que resalten la producción artesanal del producto.

La cooperativa facilitaría la compra colectiva de insumos a precios más competitivos, lo que optimizaría los costos de producción y permitiría a los productores acceder a materiales de mayor calidad. Además, la cooperación entre productores fortalecería la confianza y el apoyo mutuo, lo que es esencial para el crecimiento sostenible del sector.

## **5.2 Propuesta de Fuentes de Financiamiento**

El acceso a financiamiento es una de las principales limitaciones que enfrentan los productores de chicha en Sancán, lo que dificulta su capacidad para expandir sus negocios. Para superar esta barrera, se proponen diversas fuentes de financiamiento adecuadas para apoyar a los microempresarios del sector.

Una de las estrategias clave para superar las limitaciones financieras es la búsqueda de apoyo en casas de financiamiento especializadas en microempresas, como la Corporación

Financiera Nacional (CFN). Esta institución ofrece programas diseñados para apoyar a pequeñas y medianas empresas (PyMEs), brindando condiciones favorables que permitirían a los productores de chicha acceder a recursos para mejorar y expandir su producción. Las opciones de financiamiento que podrían explorarse incluyen:

- Microcréditos para la compra de insumos: estos créditos permitirían a los productores adquirir materiales de calidad para la producción de chicha, garantizando un mejor proceso productivo y un producto final de calidad.
- Préstamos para la mejora de infraestructura: los productores podrían utilizar estos fondos para renovar sus instalaciones de producción, mejorar las condiciones de higiene y cumplir con las normas de seguridad alimentaria.
- Capacitación financiera: a través de la CFN, los productores recibirían formación sobre gestión financiera, lo que mejoraría su capacidad de administrar los recursos, tomar decisiones estratégicas y reinvertir en sus negocios de manera más efectiva.

El acceso a estas fuentes de financiamiento, combinado con un plan de negocios sólido y bien estructurado, proporcionaría a los productores los recursos necesarios para impulsar su crecimiento y competitividad.

### **Propuesta de Microcréditos y Fondos Comunitarios**

Además de las fuentes externas de financiamiento, se recomienda la creación de un fondo comunitario en Sancán, gestionado por los propios productores de chicha. Este fondo funcionaría como un sistema de microcréditos internos, donde los miembros de la comunidad puedan ahorrar y acceder a préstamos en caso de necesidad.

La creación de un fondo de microcréditos permitirá a los productores de chicha obtener pequeños préstamos para financiar proyectos específicos, como la expansión de sus negocios o la mejora de la infraestructura. Este fondo comunitario podría operarse de manera autónoma, permitiendo que los productores contribuyan con cuotas periódicas, y a cambio, puedan acceder a créditos a tasas más bajas y con condiciones flexibles.

Este sistema de microcréditos no solo mejoraría el acceso a financiamiento, sino que también fortalecería la cohesión social dentro de la comunidad, fomentando el sentido de solidaridad entre los productores y el compromiso con el crecimiento del sector. Además, al operar de manera local, este modelo también promovería el desarrollo económico dentro de la misma comunidad.

## Discusión

El análisis de la caracterización socioeconómica de la Comuna Sancán, Parroquia Membrillal, revela un panorama complejo en términos de recursos, capacidades y necesidades. La predominancia de viviendas propias (80%) y la disponibilidad de electricidad (100%) son indicadores positivos de estabilidad material, pero la falta de acceso universal a agua potable (40% desprovistos) y la dependencia de chozas de caña en una minoría (20%) resaltan desigualdades en infraestructura. Esto concuerda con lo señalado por López Arnaldo y Ramírez José (2022), quienes subrayan que las deficiencias en servicios básicos son barreras críticas para el desarrollo comunitario sostenible.

En el ámbito educativo, la concentración en niveles primarios y secundarios (80%) limita las oportunidades laborales y de emprendimiento que requieren capacidades más técnicas o especializadas. Este hallazgo refuerza lo planteado por Gómez Marco (2021), quien destaca la correlación entre el nivel educativo y el potencial de desarrollo económico en comunidades rurales, donde la promoción de programas educativos enfocados en habilidades técnicas y empresariales es clave para superar estas limitaciones.

La economía local, basada principalmente en actividades agrícolas, refleja una estructura económica tradicional. Los ingresos mensuales predominantemente bajos, que no superan los \$400, indican una economía de subsistencia que limita el ahorro y la inversión en emprendimientos. Según Torres Leonardo et al. (2020), este tipo de economía contribuye a ciclos de pobreza que afectan la seguridad alimentaria y la salud de las comunidades.

## Conclusiones

- La Comuna Sancán presenta una infraestructura básica en evolución, con un alto porcentaje de viviendas propias y acceso a electricidad. No obstante, persisten deficiencias en el acceso a agua potable, lo que impacta negativamente en la calidad de vida de la población. Estas desigualdades en servicios básicos reflejan la necesidad de mejorar la infraestructura comunitaria para garantizar condiciones de vida más equitativas.
- La economía de la comuna está sustentada principalmente en actividades agrícolas y artesanales, lo que genera ingresos limitados para la mayoría de las familias y esta situación subraya la importancia de diversificar las fuentes de ingreso y fortalecer las capacidades económicas locales mediante proyectos sostenibles y orientados al desarrollo.
- La mayoría de la población cuenta con niveles educativos primarios y secundarios, lo que limita el acceso a oportunidades laborales más especializadas. Es fundamental implementar programas de formación técnica y empresarial que promuevan el desarrollo de habilidades y capacidades.
- La producción de chicha de maíz, como bebida ancestral, representa una oportunidad significativa para el desarrollo económico y la promoción de la identidad cultural de Sancán. Los datos recopilados durante el estudio muestran que la comunidad cuenta con habilidades básicas y disposición para emprender en actividades relacionadas con la elaboración y comercialización de este producto.

### **Recomendaciones**

- Desarrollar programas de capacitación técnica y empresarial para los emprendedores de chicha de maíz, promoviendo técnicas de producción sostenibles y estrategias de marketing.
- Crear una marca colectiva que destaque la chicha de maíz como un producto cultural y turístico, fortaleciendo su reconocimiento en mercados regionales y nacionales.
- Establecer convenios con instituciones financieras locales para facilitar el acceso a microcréditos a los emprendedores de la parroquia Sancán.
- Diseñar políticas públicas específicas que integren el desarrollo de los productos tradicionales en los planes de desarrollo local, fomentando sinergias con el turismo y la cultura.

### 13. Referencias bibliográficas

- Arias Dayana. (14 de Noviembre de 2016). *Soleq travel*. Obtenido de Soleq travel: <https://soleq.travel/es/cultura-ecuatoriana/chicha-cerveza-antigua-del-ecuador>
- Castilla Farid et al. (20 de Abril de 2020). *la chicha, producto gastronómico y ritual: caso chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador)*. Turismo y Sociedad. Obtenido de <https://revistas.uexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/6272/8863>
- Castilla, Fernando et al. (2020). Obtenido de [https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract\\_id=3503532](https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3503532)
- Coelho Fabian. (16 de 11 de 2023). *Metodologia*. Obtenido de Enciclopedia Significados.
- Corzo, C. (2020).
- Dalmau Patricia. (de 13 de de diciembre de 2023). *Instituto Le Cordon Blue Perú*. Obtenido de Instituto Le Cordon Blue Perú: <https://ilcb.edu.pe/noticia/la-chicha-de-jora#:~:text=La%20chicha%20de%20jora%20o,en%20Per%C3%BA%2C%20Bolivia%20y%20Ecuador.>
- Editorial. (26 de 05 de 2021). *Significado.com*. Obtenido de Método Empírico: <https://www.significados.com/metodo-empirico/>
- Escarcega José. (8 de 11 de 2023). *Berumen*. Obtenido de <https://berumen.com.mx/investigacion-de-campo-que-es-y-por-que-hacerla/>
- Figueroa, T. F., Quimis, A. D., Morán, J. M., Cabrera, J. G., & Ortega, J. G. (2022). CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA Y ETNOBOTÁNICA DEL MAÍZ CRIOLLO EN LA COMUNA SANCÁN. *Revista Científica Multidisciplinaria*, 101-116. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/631-Texto%20del%20art%C3%ADculo-1922-2-10-20220127.pdf>
- Loor, A. d., Garcia, M. D., Avellan, A. M., & Macias, C. E. (2019). *El Emprendimiento y su aporte al desarrollo socioeconómico de la provincia de Manabí*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7830609.pdf>

- Marcillo Ross, G. (04 de Enero de 2018). *Bebida Ancestral y Refrescante de Maíz Amarillo Criollo Manabita*. Obtenido de Bebida Ancestral y Refrescante de Maíz Amarillo Criollo Manabita: <https://chichajipijapa.wordpress.com/2018/01/04/chicha-de-maiz-amarillo/>
- Patrimonio, M. d. (2015). Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y-milenaria/>
- Pincay Cesar. (10 de 2024).
- Porto Julian . (05 de 07 de 2023). Obtenido de Método científico - Qué es, orígenes, características y tipos.: <https://definicion.de/metodo-cientifico/>
- Solórzano-Solórzano, M. E., & Ruiz-Cedeño, A. B. (2023). Emprendedora rural y su aporte socioeconómico al cantón Rocafuerte. Obtenido de <https://www.investigarmqr.com/ojs/index.php/mqr/article/view/512/2080>
- travelec. (de 8 de de septiembre de 2023). *Ecuador travel*. Obtenido de Ecuador travel: <https://ecuador.travel/fiesta-del-yamor/>
- Vera María et al. (2023). Bebida milenaria tradicional de la parroquia Sancán y su transcendencia para ser considerada como patrimonio cultural intangible. *Revista de estudios sobre patrimonio cultural*, vol. 36, 2023. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/6782561005.pdf>
- Vera, M. E., & García, K. A. (2021). *EMPRENDIMIENTO GLOBAL Y SU INFLUENCIA SOCIOECONÓMICA EN LA ZONA NORTE DE MANABÍ* . Obtenido de chrome-extension://efaidnbnmnibpcajpcglclefindmkaj/<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/4215/1/ULEAM-POSG-CF.FFT-0015.pdf>

Anexos

