



**XVI Congreso Internacional sobre Innovaciones en  
Docencia e Investigación en Ciencias Económico Administrativas**

**TÍTULO DE LA PONENCIA:**

“La formación de emprendedores de microempresas de chocolate artesanal, propuesta para el desarrollo empresarial, en el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, una alternativa para la evaluación del aprendizaje de estudiantes de LGT”

**AUTORES:**

Mtra. América Inna Milla Sánchez.<sup>1</sup>

Dra. Adriana Mazariegos Sánchez<sup>2</sup>

Mtra. Josefina Martínez Chávez<sup>3</sup>

**Universidad Autónoma De Chiapas**

**Kilómetro 1.5 Carretera a Puerto Madero, C.P. 30700, Tapachula, Chiapas, México.**

**TEMA CENTRAL:**

Formación y evaluación docente

**TEMÁTICA DEL CONGRESO EN LA QUE SE INSERTA LA PONENCIA:**

Evaluación del aprendizaje, del desempeño docente, la investigación y la vinculación

Cuerpo Académico: “Desarrollo Organizacional y Turismo Sustentable”

Línea de investigación: Desarrollo Organizacional

SEPTIEMBRE DE 2013

---

<sup>1</sup> Maestra en Dirección Ejecutiva de Negocios, Facultad de Ciencias de la Administración, Campus IV UNACH, tel. 9626250696, cel. 9621213252 y 9621059073 [ameinna@hotmail.com](mailto:ameinna@hotmail.com), [america.milla@unach.mx](mailto:america.milla@unach.mx)

<sup>2</sup> Doctora en Estudios Organizacionales, Facultad de Ciencias de la Administración, Campus IV UNACH tel. 9626250696, cel. 9621436619 [adrianamazariegos@prodigy.net.mx](mailto:adrianamazariegos@prodigy.net.mx)

<sup>3</sup> Maestra en Dirección Ejecutiva de Negocios, Facultad de Ciencias de la Administración, Campus IV UNACH, teléfono 9626250696, cel. 9621110555, [chepi76@hotmail.com](mailto:chepi76@hotmail.com)

## CONTENIDO

RESUMEN .....	3
INTRODUCCIÓN.....	4
I. MARCO TEÓRICO.....	5
II. METODOLOGÍA .....	10
Planteamiento del problema.....	11
Objetivos.....	11
General:.....	11
Específicos:.....	11
Preguntas de investigación.....	12
Supuestos .....	12
III. RESULTADOS .....	16
IV. CONCLUSIONES Y DISCUSIÓN .....	17
REFERENCIAS .....	19

## **RESUMEN**

El chocolate artesanal es un producto tradicional elaborado en diversos municipios del Sur Sureste del Soconusco, Chiapas, principalmente en el Municipio de Tuxtla Chico. La mayoría de los productores elaboran chocolate artesanal tradicional y carecen de estrategias para impulsar la agroindustria y para promover el agroturismo.

Para realizar la presente investigación se estableció como objeto de estudio a la agroindustria del chocolate en el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, y se construyó el objetivo general determinando los factores que han influido en el desarrollo de la agroindustria del chocolate en dicho municipio.

Es un estudio descriptivo que especifica las propiedades del objeto de estudio a través de la medición de aspectos y dimensiones que identifican las causas que impactan en la formación de emprendedores de microempresas de chocolate artesanal, así como en el desarrollo empresarial.

Como resultado se encontró que los productores consideran favorable que la producción de chocolate artesanal sea determinante para el desarrollo económico del municipio, además de la importancia de impulsar el espíritu empresarial entre los artesanos de chocolate por medio de capacitación para realizar una producción de calidad, y que encuentran en la Universidad Autónoma de Chiapas un apoyo necesario para lograrlo.

**Palabras clave:** Agroindustria, Chocolate, Emprendedurismo, Gestión empresarial

## INTRODUCCIÓN

En el caso de Tuxtla Chico, Chiapas, las familias se desenvuelven sin darse cuenta que pueden tener un crecimiento potencial aprovechando sus propios recursos. Por tal razón el escenario elegido para la investigación fue el Municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, lugar del chocolate artesanal que se elabora como práctica ritual, para consumo familiar o por encargo de algún pariente o amistades, con un amplio espectro para un gran desarrollo turístico, entre rutas agroalimentarias, artesanales, etcétera.

Los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación han sido satisfactorios, ya que han servido como un medio de evaluación para que el profesor evaluara de manera general la aplicación de los conocimientos adquiridos en el aula en un área real, tomando como eje las unidades académicas de Fundamentos de Mercadotecnia y Formación de Emprendedores.

La Universidad Autónoma de Chiapas, firmó un convenio general de vinculación con diversos municipios de la zona sur sureste del Soconusco, Chiapas, entre éstos se encuentra el de Tuxtla Chico, Chiapas, con el propósito de brindarle oportunidad a los estudiantes de las diversas disciplinas de la UNACH, para que realicen actividades académicas, de investigación, prácticas profesionales, servicio social, entre otras que beneficien a los municipios y al currículo.

## **I. MARCO TEÓRICO**

La universidad Autónoma de Chiapas, a través de sus funciones sustantivas de docencia, investigación y extensión, incorpora a su quehacer perspectivas y metodologías multidisciplinares, que permite la comprensión amplia de los procesos y componentes involucrados en la formación universitaria, como son las nuevas concepciones de la enseñanza y aprendizaje, el currículo, la construcción y socialización del conocimiento científico, técnico y humanístico, la influencia de los factores sociales, culturales e históricos en la práctica educativa y la vinculación de las universidades con su entorno, entre otros. (Chiapas, Modelo Educativo, 2010)

En el modelo educativo es un referente clave para diseñar, implementar y evaluar programas, estrategias y acciones que articulan las funciones sustantivas de la UNACH, tiene características flexibles, está centrado en el aprendizaje, tiene construcción de competencias, formación integral, evaluación permanente, calidad y pertinencia social, han sido interiorizadas en el pensar y hacer de los universitarios lo que produce las buenas prácticas educativas en contextos diversos y sus programas educativos están fundamentados en el paradigma educativo de aprender a aprender, con un diseño curricular basado en un enfoque de competencias y la inclusión de las tecnologías de información comunicación. (Chiapas, Modelo Educativo, 2010)

El Plan de estudios de la Licenciatura en tiene como misión Formar profesionales analíticos, críticos y propositivos, capaces de tomar decisiones con visión, liderazgo, valores y conciencia turística. Generar y divulgar conocimientos, vincularse con los sectores social y productivo que permita participar en la promoción de los recursos naturales, culturales e históricos, bajo el esquema de sustentabilidad para el desarrollo y consolidación económica del turismo.

Sus características son que está centrado en el aprendizaje, por lo que se privilegia el planteamiento de problemas, ya que posibilitan el desarrollo de competencias cognitivas, afectivas y sociales, se entiende por competencia las capacidades complejas que sintetizan las experiencias que el sujeto logra construir a lo largo de su formación. El maestro, en este proceso de formación asume relevante importancia ya que es el que tiene la responsabilidad y el reto de propiciar espacios altamente estimulantes para la construcción y reconstrucción del conocimiento. Además contempla un área integradora, que posibilita al estudiante la integración de sus conocimientos, afianzar su formación profesional, valorar su proceso formativo, potenciar las expectativas de formación continua y ser una alternativa para la titulación. Otra característica es que cuenta con dos prácticas profesionales intersemestrales y una pasantía en el último semestre, la cual constituye una instancia de formación que todo estudiante cumple en una empresa u organización turística, vinculándose con el entorno, con el fin de contribuir a su formación profesional en el contacto directo con ámbitos de trabajo, representa un proceso continuo de desarrollo personal que implica una interacción permanente entre conocimiento y práctica. (Chiapas, Plan de estudios de la Licenciatura en Gestión Turística, 2005)

### **El chocolate tradicional, artesanal**

Proviene del procesamiento técnico de almendras de cacao (*Theobroma cacao* L.), inclusive de éste se pueden obtener diversos productos, ya que se pueden realizar una variedad de rutinas en su molienda mezclando en el grano otros ingredientes, se destacan el taxcalate, el pinol, el pozol, el polvo de cacao amargo o mezclado con azúcar o piloncillo, también denominado panela y la manteca de cacao, que es utilizada para la hidratación de la piel. Actualmente, en la era moderna, el proceso del grano de cacao también encuentra en la industria de la dulcería, la alimentaria y farmacéutica. El cacao transita por un proceso de limpieza antes de convertirse en chocolate, se lava la pulpa y se le eliminan cuerpos extraños que llegara a tener, estos se eliminan en forma manual, se le quita la cáscara que cubre la semilla del cacao, luego se pone a secar durante varios días en el sol, de forma extendida en lienzos, después se procede al tostado previo de los granos de cacao junto con

la cascarilla, cuando está en el punto exacto de tueste procede la alcalización. (Liendo J., 2005, pág. 85)

En el Municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, se produce cacao y se aprovecha el grano para elaborar chocolate artesanal, sólo o combinado con otros insumos, los actores principales están conformados por familias que conocen el sistema de transformación de la materia prima y lo producen como parte de su consumo doméstico o por encargo de familiares o vecinos, ya sea para una fiesta o para festejos tradicionales del lugar. Por lo que haría falta realizar un enfoque de gestión que impulse al desarrollo agroindustrial de la región tuxtlachiquense.

Como es sabido los orígenes del cacao datan desde los olmecas, quienes lo utilizaban en forma líquida, entre los años 1800 a 1000 a.C. Su composición química es de más de 500 combinados, además de la teobromina<sup>4</sup> que es determinante para identificar su presencia en objetos prehispánicos. (de Benavente, 2010). La historia, comparada con las anécdotas de nuestros ancestros, han dado a conocer la novedad que resultó para los españoles el cacao. Los primeros cronistas llenaron sus informes con descripciones sobre su uso moderno en la medicina, como alimento y sobre todo, como una exquisita bebida de mucho valor entre las élites. Una de las cosas que más llamó la atención de los historiadores del siglo XX fue que a medida en que los españoles se establecían en América del Sur, las descripciones sobre este grano disminuían, se cree que por la ausencia hacia el sur del continente de las etnias, o quizá porque las comunidades del sur no lo utilizaban como en Mesoamérica, o bien debido a que los cronistas se aburrían de relatar historias relacionadas al cacao. Nuestra hipótesis se inclina a esta última porque la evidencia arqueológica en las selvas lluviosas sudamericanas no es comparable con la otra. (de Benavente, 2010).

Antes del descubrimiento de América, los indígenas ya cultivaban el cacao y lo utilizaban como una bebida amargosa que le denominaban “chocolath”, que según vocablo Azteca,

---

<sup>4</sup> Teobromina es un alcaloide, se encuentra en la planta del cacao (*Theobroma cacao*), principalmente en las semillas, las cuales contienen 1% a 4% de ésta, cuando se fermentan y secan las semillas, se procesa el extracto obtenido, se obtiene el chocolate. En el chocolate negro hay 1.5% de teobromina aproximadamente, diez veces más que el chocolate con leche común. (de Benavente, 2010).

significaba agua espumosa, pero que en realidad cacao proviene del maya “Kaj”, que quiere decir amargo y “Kab”, jugo, cacao dice tanto como jugo amargo. (Reyes Vayssade, 2000).

En la conquista de México se relata la historia de que Moctezuma cuando terminaba de comer tomaba chocolate, sustancia batida con el molinillo con sendas jícaras de chocolate más espumoso que el licor.

El comercio del cacao de los mexicas a la Nueva España se dio entre los XII y XV, que comprendían los años incluidos 1200 y 1300, 1400 y 1500, éstos dos últimos fueron llamados siglo de las innovaciones, aperturando la era de los descubrimientos. El imperio Azteca lo utilizó también como moneda mucho tiempo, se comenta que a finales del VXV le agregan miel al chocolate en Guatemala, después le pusieron leche para comerlo y elaboraron pasta de cacao azucarada, la cual se empleaba en pastelería hasta llegar a los colonizadores de América. Además de ser el chocolate con leche exquisito, también posee un alto valor nutritivo por su alto contenido en vitaminas A y proteínas, fósforo y hierro se considera dentro de los dieciséis alimentos clasificados del mundo.

Se ha podido observar de acuerdo a diversas fuentes, que los indígenas nativos en Chiapas consumían el chocolate como una bebida fría y que la población criolla o mestiza la consumían caliente. Más adelante el chocolate se incorporó al arte culinario en la preparación de moles contribuyendo a la gastronomía y a la identidad cultural del sur sureste de México.

En el Municipio de Tuxtla Chico, Chiapas se produce cacao y se elabora chocolate artesanal, solo o combinado con otros granos o mezclas dulces o aromáticas. Éste es producido por personas del medio rural y dicha producción es por encargo de familiares cercanos o vecinos, la cual es ocupada para festejos sociales o rituales. Una intención que llama la atención es que los productores al colocar el producto tratan de recuperar lo que invirtieron en los insumos denotando que lo importante de esta actividad no es el lucro.



En el mercado del chocolate, el cual puede llegar a ser a nivel local, regional, estatal, nacional e internacional, se puede observar que dentro de la cadena de comercialización es común que se presenten solicitudes de cotización de producto de chocolate, pero en pasta o sin un valor agregado, no consumando la cadena productiva total y suscitándose que los comerciantes patenten las fórmulas para elaboración del chocolate comercial, lo cual evita que los beneficios de dicha patente lleguen a los autores originales quienes se dedican únicamente al cultivo de sus tierras, impidiéndoles en un momento dado mejorar su nivel de vida.

Entre los países que producen cacao se hallan África, destacando La Costa de Marfil y Ghana. Actualmente estas dos regiones comparten el 70% de la producción mundial de cacao, desde luego, siempre que se hable de semillas de variedad forastero. Importante comentar que el cacao de México llegó a Indonesia en el año 1515 a través de los españoles; no obstante, el comercio y el aprovechamiento extensivo empezaron en los años setentas, por el tipo de clima y suelo, el cacao que se produce en Indonesia, en su mayoría es ácido y de baja calidad. En Java hay cacao de buena calidad a nivel mundial. Otro productor importante de cacao es Brasil, a en el año 1986 era el segundo productor mundial de cacao, hasta que una plaga dañó la mayoría de los árboles. Hoy en Brasil se produce el 4% del cacao mundial, además importa semillas de otros lugares para satisfacer la demanda interna de sus industrias chocolateras y necesidades básicas.

En México, lugar de nacimiento de la elaboración del cacao, hoy se produce cacao de baja calidad. Curiosamente, se ha localizado unos pocos ejemplares del especial y fragante árbol criollo que crece en la jungla de Chiapas, al sur del país. Se están llevando a cabo ciertos intentos de recuperación de esta especie tan apreciada, ya que la monilia, plaga devastadora de la planta acaba con la producción.

En el Sur de Latinoamérica se encuentran: Venezuela, quien se convirtió en el mayor productor de cacao a principios del siglo XVII, pero la disminución de la actividad económica y los daños causados por los fenómenos naturales a principio de la década de los

años treinta afectaron las cosechas y cambió el panorama, hoy tiene sólo el 0.5% del mercado de cacao. Ecuador, país primer productor de cacao del mundo en 1850, en la actualidad tiene el 3% de la producción mundial y es el octavo mayor productor del mundo. El cacao ecuatoriano considerado como el más atractivo por su sabor en el mundo, incluso de cualquiera de los granos producidos en África, aun así no está todavía en los estándares de calidad exigidos. En Madagascar se produce menos del 0.5% de la producción mundial, pero son semillas de la más alta calidad de cacao. En Jamaica se cultiva menos del 0.5% del cacao de todo el mundo aunque en este caso las semillas son consideradas de calidad baja porque se han dejado fermentar durante poco tiempo. (Chocolate, 2012)

## **II. METODOLOGÍA**

Este es un estudio descriptivo que busca especificar las propiedades importantes del objeto de estudio a investigar, medirá diversos aspectos y dimensiones para identificar las causas que impactan en la formación de emprendedores de microempresas de chocolate artesanal, como propuesta para el desarrollo empresarial desde una perspectiva sustentable, en el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, a través de la docencia, la investigación y la vinculación con el entorno, tema parcial de la tesis doctoral, desde un enfoque de gestión y desarrollo.

Además de que se centrará en lograr la precisión en dicha medición e identificación de los objetos de estudio, a través de la observación y levantamiento de encuestas se realizará el trabajo de investigación para obtener el resultado del diagnóstico.

Según Sampieri la metodología descriptiva consiste en descubrir situaciones, eventos y hechos. Esto es, decir como es y cómo se manifiesta determinado fenómeno. Los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. Miden, evalúan o recolectan datos sobre diversos aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar. (Hernández Sampieri, Fernández-Collado, & Baptista Lucio, 2010)

## **Planteamiento del problema**

El chocolate artesanal es un producto tradicional elaborado en diversos municipios del Sur Sureste del Soconusco, Chiapas, principalmente en el Municipio de Tuxtla Chico. Se ha podido observar que la mayoría de los productores de chocolate llevan a cabo un proceso de elaboración artesanal, de manera tradicional, la cual no potencializa las cantidades y la calidad de producto que se oferta en los diferentes ámbitos de mercado. De igual forma se observa la ausencia de estrategias que permitan impulsar la agroindustria, y en su caso, contemplar las estrategias pertinentes para promover de manera conjunta el agroturismo.

Lo anterior nos lleva al siguiente cuestionamiento:

¿Cuáles son los factores que han influido en el desarrollo de la agroindustria, en específico de la producción de chocolate en el Municipio de Tuxtla Chico, Chiapas?

## **Objetivos**

### **General:**

Determinar los factores que han influido en el desarrollo de la agroindustria del chocolate en el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas.

### **Específicos:**

- 1) Determinar el nivel de presencia de la formación emprendedora en los artesanos del chocolate del Municipio de Tuxtla Chico, Chiapas.
- 2) Determinar el nivel de presencia del desarrollo empresarial del Municipio de Tuxtla Chico, Chiapas.

## **Preguntas de investigación**

1. ¿Cuál es el nivel de presencia de la formación emprendedora en los artesanos del chocolate del municipio de Tuxtla Chico, Chiapas?
2. ¿Cuál es el nivel de presencia del desarrollo empresarial del municipio de Tuxtla Chico, Chiapas?

## **Supuestos**

1. El nivel de formación emprendedora en los artesanos de chocolate del municipio de Tuxtla Chico, Chiapas es bajo.
2. No existe un desarrollo empresarial en la producción de chocolate artesanal en el Municipio de Tuxtla Chico, Chiapas.

## **Muestra**

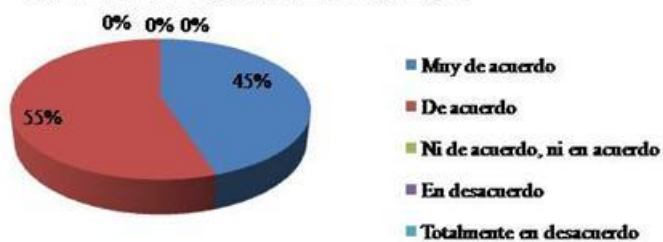
Esta investigación se llevó a cabo en el municipio de Tuxtla Chico, por medio del método descriptivo. La población es de 20 productores de chocolate artesanal del municipio de Tuxtla Chico, Chiapas.

El tipo de muestreo es de sujetos-tipo que se utiliza en estudios exploratorios y en investigaciones de tipo cualitativo, donde el objetivo es la riqueza, profundidad y calidad de la información, no la cantidad ni la estandarización. En estudios de perspectiva fenomenológica, donde el objetivo es analizar los valores, ritos y significados de un determinado grupo social, el uso tanto de expertos como de sujetos-tipo es frecuente. (Hernández Sampieri, Fernández-Collado, & Baptista Lucio, 2010)

## Recolección de datos

	Muy de acuerdo	De acuerdo	en acuerdo	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo
P. 1	45%	55%	0%	0%	0%
P. 2	30%	60%	10%	0%	0%
P. 3	10%	60%	30%	0%	0%
P. 4	10%	25%	10%	45%	10%
P. 5	0%	5%	0%	85%	10%
P. 6	0%	10%	0%	85%	5%
P. 7	5%	0%	0%	95%	0%
P. 8	5%	65%	25%	5%	0%
P. 9	45%	35%	15%	0%	5%
P. 10	35%	65%	0%	0%	0%

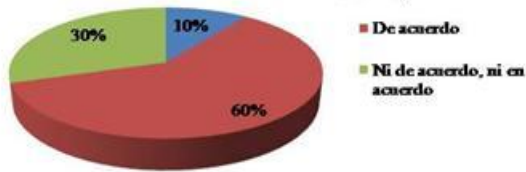
### 1. La producción de chocolate artesanal es determinante para el desarrollo económico del municipio de Tuxtla Chico, Chiapas.



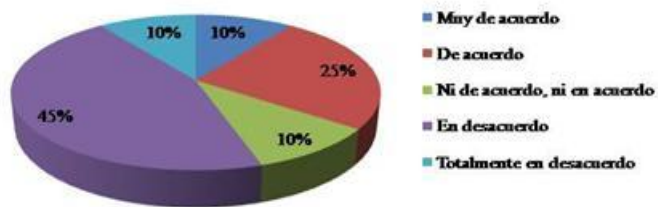
### 2. La producción del chocolate artesanal desde la perspectiva de sustentabilidad, promueve la formación emprendedora de chocolate artesanal en el Municipio de Tuxtla Chico, Chiapas



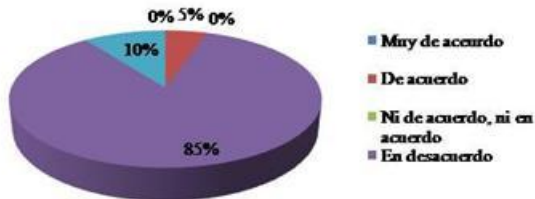
0% 3. La producción de chocolate artesanal determina el impacto del desarrollo empresarial del Municipio de Tuxtla Chico, Chiapas



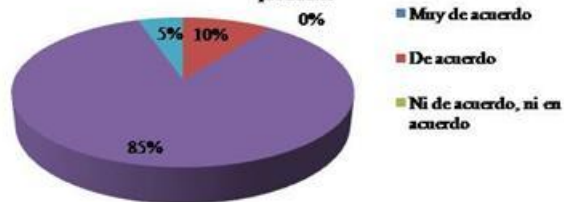
4. El desarrollo empresarial del municipio de Tuxtla Chico no es el factor que determina la producción artesanal de chocolate.



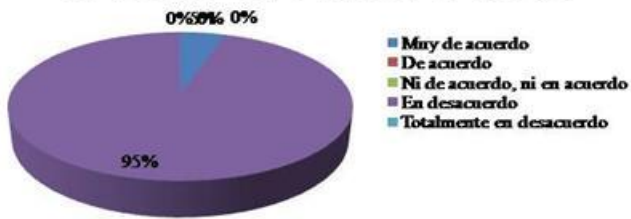
5. la producción de chocolate artesanal no es determinante para desarrollo de una empresa en los artesanos de chocolate del municipio de Tuxtla Chico, Chiapas.



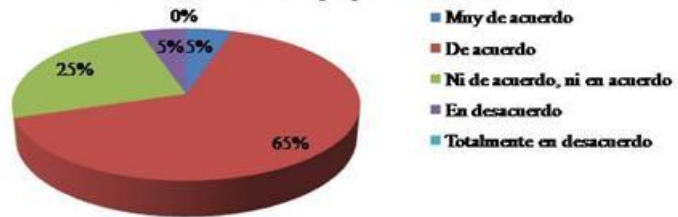
0% 6. La formación emprendedora de los artesanos de chocolate en Tuxtla Chico, no determina la producción de este producto.



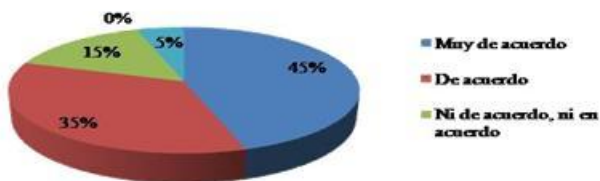
7. La producción de chocolate artesanal no impacta en el desarrollo empresarial del municipio de Tuxtla Chico, Chiapas.



8. Se promueve la formación emprendedora de chocolate artesanal en el Municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, por la producción de chocolate artesanal desde la perspectiva de sustentabilidad.



9. La ruta del chocolate impacta en el desarrollo turístico sustentable del Municipio de Tuxtla Chico, Chiapas.



### **III. RESULTADOS**

Con base a los resultados que se obtuvieron de los productores de chocolate artesanal en el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas, los estudiantes y los profesores encontraron que un total de 84.5% opinaron favorablemente que la producción de chocolate artesanal desde la perspectiva de sustentabilidad es determinante en el impacto del desarrollo económico del municipio, el 9% están ni de acuerdo ni en desacuerdo y el 6.5% opinaron en contra, ya que desconocen temas de desarrollo sustentable y sobre el impacto que tiene ser emprendedor. Manifestaron, que debe hacerse efectivo este proyecto, muchos de los que se interesen verán grandes beneficios económicos familiares, así como socialmente será un gran avance, ya que pudimos percatar diversas opiniones que nos alientan a conseguir con este trabajo de investigación y poder promover el espíritu empresarial entre los artesanos de chocolate, también solicitaron capacitación por parte de los estudiantes para que mejoren los procesos en el caso de la inocuidad, presentación y propiedades nutricionales del chocolate.

En esta investigación los artesanos del chocolate, determinaron que la Universidad Autónoma de Chiapas, ha sido de gran ayuda para ellos porque sienten que las autoridades los han abandonado en este sentido, y que le han dado mayor importancia a los problemas de las zonas urbanas y no las del medio rural.

Los académicos participantes encontraron que este medio para evaluar los procesos de enseñanza aprendizaje son efectivos porque se toman en cuenta aspectos fundamentales del modelo educativo de la institución, el plan de estudios vigente, las necesidades del entorno y se adquieren evidencias para fundamentar el rediseño curricular de un programa con pertinencia social actual, además de cumplir con los requerimientos de las tres áreas sustantivas de la universidad y de los indicadores de los organismos acreditadores.



Por tal razón se requiere:

1. Elaboración de programas de emprendedurismo para los artesanos del chocolate, para la creación de microempresas familiares que sigan fomentando esta tradición pero con un desarrollo económico y social
2. Planeación de cursos de capacitación teórico-práctico sobre temas de emprendedurismo, sensibilidad para incubar un negocio e inocuidad alimentaria para el chocolate artesanal.
3. Programación de ferias del chocolate de la zona, lo que propicia una promoción del mismo, además de capacitación para que el artesano chocolatero conozca el significado de dichas ferias, se propone que los estudiantes de LGT den los temas sobre desarrollo sustentable, mercadotecnia, emprendedurismo, gastronomía artesanal, turismo rural y atención al cliente.
4. Es conveniente que a todas las ferias de chocolate se les de divulgación, para que puedan cumplir con el objetivo para el que fueron creadas.
5. Participación de las disciplinas de las de ciencias de la salud, en el caso de Ciencias Químicas para identificación de nutrientes y procesos fitosanitarios y de inocuidad para la elaboración del producto.

#### **IV. CONCLUSIONES Y DISCUSIÓN**

El chocolate artesanal es un producto tradicional producido en diversos municipios del sur sureste del soconusco, pero el municipio de Tuxtla Chico, Chiapas se ha destacado por su sabor, consistencia y tradición, y es necesario que la población del sureste conozca y por lo tanto consuma los productos que se elaboran en nuestra región. Los estudiantes de Licenciatura en Gestión Turística han encontrando junto a sus profesores un potencial de desarrollo en esta región, no solo para darle crecimiento a la labor artesanal del chocolate sino para la generación de fuentes de empleo de estos egresados, los cuales pueden desarrollar diversos proyectos relacionados al turismo rural y la gastronomía artesanal, desde un enfoque de sustentabilidad, de esta manera se pudo evaluar el aprendizaje de los

estudiantes dentro del aula y aplicado a la práctica profesional a través de la investigación, vinculándose con el entorno.

Muchas de las personas que elaboran chocolate artesanal no tienen espíritu emprendedor, lo elaboran solo para rendirle honores a un producto que le ha dado imagen al Soconusco, es una identidad más de la raza maya, también lo consideran una rutina doméstica o bien para satisfacer necesidades particulares de vecinos o familiares que les encargan el producto, ya sea para fiestas o rituales fúnebres, incluso para venderlo a menudeo en los poblados aledaños. Otras personas lo encargan para registrar el producto con una marca propia. Los estudiantes y académicos que participaron en la investigación, coinciden que es necesaria una mayor vinculación con el entorno rural, capacitar a las personas que elaboran chocolate artesanal y sensibilizarlas para que aprendan sobre las propiedades nutritivas del producto, sus beneficios económicos y procuren el desarrollo de su propia localidad. Por lo anterior se puntualiza que dentro de la temática a tratar en el presente trabajo de investigación, se evaluó el aprendizaje de los estudiantes de LGT, el desempeño de los académicos y se atendieron y se involucraron en la investigación y la vinculación.

## REFERENCIAS

- Chiapas, U. A. (2010). Modelo Educativo. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Talleres Gráficos UNACH.
- Chiapas, U. A. (2005). Plan de estudios de la Licenciatura en Gestión Turística. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Talleres Gráficos UNACH.
- Chocolate, A. d. (2012). [www.amigosdelchocolate.com](http://www.amigosdelchocolate.com). Recuperado el 13 de Mayo de 2013, de <http://www.amigosdelchocolate.com/secretos/cultura-y-costumbres/el-cultivo/lugares-del-mundo-donde-se-cultiva-el-cacao/>
- de Benavente, T. (2010). Chocolate, cultivo y cultura de México antiguo. México: Artes de México.
- Hernández Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2010). Metodología de la Investigación 4a. edición. México, D.F.: Mc Graw Hill.
- Liendo, R. J. (2004). El beneficio del cacao. Revista Digital del Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias de Venezuela No 5 , 4-5.
- Reyes Vayssade, M. (2000). Cacao, historia, economía y cultura. México: Convenciones y Ediciones Tlacuilo, S.A. de C.v.