

Universidad Tecnológica de El Salvador

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA: TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA



TEMA:

“Evaluar la gastronomía basada en el café que actualmente posee el municipio de Jayaque, Departamento de La Libertad”.

PRESENTADO POR:

Joseline Marlene Mendoza Guzmán.

Yanci Beatriz Blanco Fuentes.

Bryan Alfredo Fuentes Castillo.

PARA OPTAR AL GRADO DE:

TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

SEPTIEMBRE, 2019

SAN SALVAOR, EL SALVADOR, CENTROAMERICA

PAGINA DE AUTORIDADES

ING. NELSON ZÁRATE SÁNCHEZ

RECTOR

LIC. JOSÉ MODESTO VENTURA ROMERO

VICERRECTOR GENERAL

LICDA. LISSETTE CRISTALINA CANALES DE RAMÍREZ

DECANO

JURADO EXAMIDADOR

PRESIDENTA

LICDA. ANA TERESA PATRICIA GUERRERO GÓMEZ

PRIMER VOCAL

LICDA. WENDY SARAI BONILLA ORDOÑES

SEGUNDO VOCAL

LIC. DOUGLAS FRANCISCO ARTEAGA

SEPTIEMBRE, 2019

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMERICA

ACTA DE EXAMEN PROFESIONAL

HABIÉNDOSE REUNIDO EL JURADO CALIFICADOR INTEGRADO POR:
Tec. Wendy Sarai Bonilla Ordoñez, Lic. Douglas Francisco Arteaga, Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez, a las 12:30a.m. del día quince de junio de dos mil diecinueve
Y LUEGO DE HABER DELIBERADO SOBRE EL EXAMEN PROFESIONAL DE LOS ALUMNOS:

<u>1-Yanci Beatriz Blanco Fuentes</u>	<u>Carnet 06-0117-2017</u>
<u>2-Joseline Marlene Mendoza Guzmán</u>	<u>Carnet 06-0799-2017</u>
<u>3-Bryan Alfredo Fuentes Castillo</u>	<u>Carnet 06-1148-2017</u>

QUIENES PRESENTARON DEFENSA DE SU TRABAJO DE GRADUACION TITULADO:

"Evaluar la gastronomía basada en el café que actualmente posee el municipio de Jayaque en el departamento de La Libertad"

PARA OPTAR AL GRADO DE:

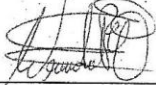
TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

Y DEL CUAL TAMBIEN EVALUARON LOS CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL TEMA DEL MISMO. POR LO QUE ESTE JURADO RESUELVE DECLARAR EL EXAMEN COMO:

Aprobado

YA QUE CUMPLE CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO DE GRADUACION DE LA UNIVERSIDAD.

San Salvador, quince de junio de dos mil diecinueve.

F. 

PRIMER VOCAL

Tec. Wendy Sarai Bonilla Ordoñez

F. 

SEGUNDO VOCAL

Lic. Douglas Francisco Arteaga

F. 

PRESIDENTE

Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez

Agradecimiento

Culminar una de las metas que me he propuesto en la vida ha sido posible por la misericordia de Dios, a quien agradezco infinitamente por haberme proveído de la sabiduría y fuerza necesarias para seguir adelante, además le agradezco por rodearme de personas que han influido de formas positivas en mi vida, que me han dado su amor y apoyo cuando lo he necesitado.

Gracias a mi tía Lorena Ramírez por toda una vida de amor, apoyo y comprensión.

Gracias a mi madre Zoila Ramírez por el estímulo, consejos y cariño que siempre recibo de su parte y por toda una vida llena de amor incondicional.

El lic. Douglas Francisco que siempre estuvo dispuesto a asesorarnos en cada una de las etapas de la investigación.

Bryan Alfredo Fuentes Castillo

Le agradezco a Dios principalmente por darme las fuerzas, voluntad, paciencia y perseverancia para poder concluir este trabajo.

Agradezco a mi madre y a mis tías por apoyarme durante mi carrera, sin su apoyo no lo hubiese logrado.

A mi hija por entender que mediante este proceso fue necesario realizar ciertos sacrificios como momentos a su lado, quiero que sepas que todo esto lo hice por ti, eres la razón por la cual cada día quiero ser mejor.

Agradezco a Sonia Jaime por responsabilizarse del cuidado de mi hija, para que yo dedicará tiempo al desarrollo de mi tesis.

A mi mejor amiga Katherine Martínez por acompañarme y ser parte de este proceso, por siempre tener las palabras adecuadas en mis momentos de frustración, tu amistad es de mucha bendición en mi vida.

Agradezco a Julio Jerez por apoyarme y creer en mí, me motivaste y ayudaste hasta donde te era posible, incluso más que eso, tu ayuda ha sido fundamental.

Gracias al licenciado Douglas Arteaga por creer en mis compañeros y en mí, por su apoyo incondicional y paciencia.

A mis compañeros de tesis, muchísimas gracias por todo, hicieron este proceso más llevadero.

Yanci Beatriz Blanco Fuentes

Le agradezco a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarme una vida llena de aprendizajes, experiencias y felicidad.

Le doy gracias a mis padres por apoyarme en todo momento, por los valores que me han inculcado y por haberme dado la oportunidad de tener una excelente educación en el transcurso de mi vida. Sobre todo un excelente ejemplo a seguir.

A mi hermana por ser parte de mi vida por llenar mi vida de alegrías y amor cuando más lo he necesitado durante este proceso.

Gracias Licenciado Douglas Arteaga por creer en mis compañeros y en mí y habernos brindado la oportunidad de desarrollar nuestra tesina y por todo el apoyo y facilidades en la realización de nuestra tesina.

A mis amigos por confiar y creer en mí y haber hecho de mi etapa universitaria un trayecto de vivencias que nunca olvidare.

A mis compañeros, por haber sido unos excelentes compañeros de tesina, por haberme tenido la paciencia necesaria y por motivarme a seguir en los momentos de desesperación

Joseline Marlene Mendoza Guzman

INDICE

Introducción	i
Capítulo I	
Planteamiento del Problema.	1
1.1 Antecedentes.	1
1.2 Descripción del Problema	1
1.3 Objetivos de Investigación	3
1.3.1 Objetivo general	3
1.3.2 Objetivo específico.....	3
1.4 Justificación.....	4
1.5 Limitación de la Investigación	5
Capítulo II	
Marco Teórico	6
2.1 Generalidades del Turismo.....	6
2.2.1 Historia del turismo	6
2.2.2 Tipos de turismo.....	7
2.2.3 Turismo de masas.....	7
2.2.4 Historia del turismo en El Salvador.....	8
2.3.1 Clasificación de turismo en El salvador	9
2.4 Ubicación del Municipio, de Jayaque La libertad.	10
2.4.1 Historia de Jayaque	11
2.4.2 Jayaque ruta del café	14
Capítulo III	
Metodología	21
3.1 Método y Tipo de Investigación.....	21
3.2 Enfoque del Método Descriptivo	21
3.3 Participantes	22
3.4 Método	22
3.4.1 El método cuantitativo	22
3.4.2 El método cualitativo	23
3.5 Muestreo.....	23
3.6 Instrumentos.....	24
3.6.1 Cuestionario	24
3.6.2 Entrevista.....	24

3.7 Procedimiento	25
3.8 Estrategia de Análisis de Datos	25
Capítulo IV	
Análisis de Datos	26
4.1 Análisis de las Encuestas.....	26
4.2 Análisis de la Entrevista	36
Capítulo V	
Conclusiones y Recomendaciones	37
5.1 Conclusiones	37
5.2 Recomendaciones.....	38
REFERENCIAS	39
ANEXO.....	41

Introducción

El municipio de Jayaque se encuentra ubicado en el departamento de La Libertad a 38km de La Capital de San Salvador, este municipio tiene una población de más de 11 mil habitantes en una extensión de 47.53 km y se encuentra a 1,000 metros sobre el nivel del mar, el municipio de Jayaque es conocido por sus festividades religiosas y culturales, sus fiestas patronales se celebran del 18 al 25 de Julio en honor a San Cristóbal y a la tradición de Los Cumpas de Jayaque, en el municipio se encuentran diversos lugares turísticos y de recreación familiar, uno de ellos es el zoo FURESA, el cual es reconocido por el ámbito natural en el cual se encuentran los animales de dicho lugar, el turismo que más se practica en el municipio es el Ecológico debido a que en el municipio se produce El Café, razón por la cual basamos nuestra investigación en dicho producto, a pesar de que el municipio de Jayaque es uno de los mayores productores de café, aún se desconoce de su proceso y la elaboración de derivados de este producto, actualmente se ha disminuido la llegada de turistas al lugar, afectando así la economía y el turismo del municipio.

El municipio de Jayaque tuvo un impulso y realizó esfuerzos para llamar la atención de los turistas nacionales e internacionales con el llamado “ Jayaque Tour del Café” el cual era parte de “La Ruta del Café” en el cual el municipio de Jayaque formaba parte, al igual que otros municipios como: Ahuachapán, Sonsonate y Usulután, dicha ruta ha venido en declive durante los últimos años, por la poca producción de café que se obtuvo durante la época en que el hongo de “la roya” afectó el 73% del parque

cafetalero y de esta manera afectando directamente a las ya mencionadas Rutas turísticas enfocadas en el área cafetalera, de esta manera fue que el turismo en el lugar bajo considerablemente a pesar de los esfuerzos en mantener de pie dichos proyectos, a pesar de que con el pasar de los años el gremio cafetalero se fue recuperando, no se ha logrado lo mismo con las rutas turísticas, debido a la falta de interés y poca promoción del municipio.

Debido a este problema nuestra investigación trata de realzar El Municipio de Jayaque, por medio de impulsar y dar a conocer los derivados del Café y que este producto sea aprovechado tanto en el ámbito turístico, cultural y económico, dicha investigación es de suma importancia, ya que daría a conocer.

Un ambiente turístico y diferente al municipio de Jayaque, también cabe resaltar que dicha acción sería un gran aporte a los lugareños y microempresarios para dar a conocer sus productos derivados de El Café, los cuales a pesar de tener muchos años de existencia aún son desconocidos para muchas personas y hasta para los mismos habitantes del municipio de Jayaque, esperando que estos productos vuelvan a surgir y sean aprovechados de manera que ayude al crecimiento del turismo del municipio.

Capítulo I

Planteamiento del Problema.

1.1 Antecedentes.

En El Salvador hay departamentos como Ahuachapán, Sonsonate y La Libertad los cuales elaboran la mayor producción de café, por ejemplo: Ahuachapán con un 10.8% Sonsonate con un 8.5% La Libertad con un 15.6% de producción en el café.

Para la investigación nos vamos a enfocar en el municipio de Jayaque ubicado en el departamento de La libertad, Jayaque aparte de producir café, sus habitantes elaboran derivados de este fruto y lo hacen por medio de productos innovadores, el café es utilizado como materia prima para la producción y elaboración de dichos productos que consideramos importantes para que Jayaque.

1.2 Descripción del Problema

El municipio de Jayaque es conocido por su cultura y fiestas patronales, las cuales se realizan en enero de 20 al 28 en honor a San Sebastián Mártir y del 18 al 25 de julio en honor a San Cristóbal y San Lucas.

Jayaque tiene una extensión de 47.53km este tiene una población de más de 11mil habitantes y se encuentra ubicado a 1,000 metros sobre el nivel del Mar a 38 km de la Capital De San Salvador. Algunos de los turismo que podemos realizar es el turismo ecológico por su extensa área natural y sus fincas de café, actualmente Jayaque

ha disminuido bastante la llegada de turistas aun teniendo una variedad de productos de los cuales es necesario realizar algún tipo de estrategia para que el municipio tenga una base turística y económica con el café y sus derivados.

En El Salvador la visita a estos lugares productores de café no se da muy concurridamente y este municipio se ve en la necesidad de poder impulsarlo por medio de los productos derivados del café y toda su gastronomía en general.

El municipio de Jayaque tuvo su impulso en el turismo por la ruta turística denominada ruta del café la cual constituye de los departamentos de La Libertad con 15.6% Sonsonate 8.5% Ahuachapán con 10.8% de producción en el café, pero durante los últimos años se ha visto un declive en la producción de café según el balance preliminar del Consejo Salvadoreño del Café (CSC) la cosecha 2015/2016 fue de 725,000 quintales, mientras que la cosecha del 2011/2012 fue de más de 1.5 millones siendo la reducción de 52.2%.

En el 2013 se ve afectado el 73% del parque cafetalero de El Salvador debido al hongo de “La Roya” siendo este un detonante el cual afectaría a la Ruta De El Café y principalmente del municipio de Jayaque, bajando considerablemente el turismo en la zona, los lugareños del municipio de Jayaque al verse afectados por esta situación han tratado de impulsar el municipio por medio de la gastronomía y los derivados del café a pesar de la escases que se tuvo en aquel momento para poder vender el municipio de una perspectiva diferente y muy poco común.

Los microempresarios del municipio pertenecen al proyecto “Jayaque Tour del café” este programa fue lanzado 2009 por la fundación promotora de la competitividad de la micro y pequeña empresa, a pesar de los esfuerzos con dichos proyectos no se tiene el alcance y los resultados que se esperaran. hoy en día después de 10 años el municipio ha dado un declive de producción grandemente en el turismo pues en las fincas de café ya no son tan visitadas como antes que se podía observar la cosecha secado y preparación del café es por ello que se está tratando de recuperar el turismo en la zona con los derivados del café.

1.3 Objetivos de Investigación

1.3.1 Objetivo general

Identificar la gastronomía basada en el café que actualmente, posee el municipio de Jayaque departamento de La Libertad.

1.3.2 Objetivo específico

Mostrar los derivados del café como atractivo y forma de vida en el municipio de Jayaque, la libertad.

Investigar si el café es reconocido por los micro empresarios como un producto importante en la gastronomía del municipio.

Indagar si los micro empresarios consideran necesario promocionar su producto en el ámbito turístico.

1.4 Justificación

La investigación trata de realzar el Municipio Jayaque ,departamento de La Libertad, en el cual se procura impulsar los derivados del café y que sea aprovechado tanto en el ámbito económico como en el turístico, la investigación es importante porque dará a conocer un ámbito turístico diferente en el municipio, dando un gran aporte hacia los lugareños y que todas las costumbres derivadas del café que antes existían vuelvan a surgir y así poder aprovecharlas turísticamente y económicamente, como primer paso es adquirir y plasmar la riqueza de los derivados del café de Jayaque y luego convertirla en material atractivo en el ámbito turístico y poder darle publicidad.

No solo usando en si la publicidad, también a que las personas conozcan más sobre los derivados del café como lo son su producto estrella, la semita de café, licor de café, jalea, dulces y conocer sobre el uso de adobo en las comidas como lo es la Salsa de café. Estos productos son poco comunes que no todos conocemos, mediante esta investigación queremos resaltar y que el lector conozca sobre estos productos llamando su atención ya que son poco comunes y así conozcan sobre cómo es su elaboración, quienes lo preparan y como surgieron todos estos productos innovadores. Siendo así uno de los primeros trabajos en enfocarse en esta investigación ya que no se encuentra ningún documento oficial que hable de estos productos.

La investigación se enfoca en documentar los derivados del café, siendo así una iniciativa para posterior convertirse en un espacio de desarrollo turístico, y se use como atracción y complemento de los demás recursos culturales como por ejemplo las

festividades religiosas del lugar, que están hechas con fervor y colorido, podemos citar la fiestas de los cumpas, festival de la canción y caminata a la cueva de la siguanaba a su vez muchas personas manifiestan su deseo de disfrutar de su tiempo libre en lugares distintos a los que se desenvuelven cotidianamente.

Pero por falta de conocimiento de diferentes destinos Jayaque podría convertirse en una opción turística para ellos si conociesen más información, y se pusiere de manifiesto una clara oferta turística gastronómica Si bien es poco lo que se ha hecho en este respecto hasta ahora, eso no implica que no se pueda avanzar, mejorar y crear un destino de primer escoger para los visitantes, hacer de él una opción de turismo gastronómico a nivel interno e incluso internacional, pero hay de dar los primeros pasos y esta investigación es uno de ellos

1.5 Limitación de la Investigación

No se ha encontrado información escrita en documentos oficiales

Capítulo II

Marco Teórico

2.1 Generalidades del Turismo

Según la Organización Mundial del Turismo de las Naciones Unidas, el turismo comprende las actividades que lo hacen las personas (turistas) durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período consecutivo inferior a un año y mayor a un día, con fines de ocio, por negocios o por otros motivos.

El término "turismo logia" surgió en los años '60. Pero fue el yugoslavo Zivadin Jovicic (geógrafo en su formación académica) el científico considerado padre del turismo logia quién lo popularizó cuando fundó la revista del mismo nombre en 1972.

Jovicic consideraba que ninguna de las ciencias existentes podía realizar el estudio del turismo en toda su dimensión (ni la geografía, ni la economía, ni la sociología, etc.) por considerar que sus aportaciones son unilaterales. Esto lo permitiría la creación de una ciencia independiente, el turismo logia. Recuperado el 31 de agosto de 2011.

2.2.1 Historia del turismo

El turismo como tal, nace en el siglo XIX, como una consecuencia de la Revolución Industrial, con desplazamientos cuya intención principal es el ocio, descanso, cultura, salud, negocios o relaciones familiares.

Estos movimientos se caracterizan por su finalidad de otros tipos de viajes motivados por guerras, movimientos migratorios, conquista, comercio entre otros. Se trata de una etapa de madurez del sector que sigue creciendo, aunque de una manera más moderada y controlada. Se limita la capacidad receptiva (adecuación de la oferta a la demanda, se empieza a controlar la capacidad de aforo de monumentos etc.) se diversifica la oferta (nuevos productos y destinos) se diversifica la demanda (aparecen nuevos tipos diferentes de turistas) y se mejora la calidad (al turista no le importa gastar más si la calidad es mejor). El turismo entra como parte fundamental de la agenda política de numerosos países desarrollando políticas públicas que afectan a la promoción, planificación y comercialización como una pieza clave del desarrollo económico. Se mejora la formación desarrollando planes educativos especializados.

El objetivo de alcanzar un desarrollo turístico sostenible mediante la captación de nuevos mercados y la regulación de la estacionalidad

2.2.2 Tipos de turismo

2.2.3 Turismo de masas

Es aquel que se realiza masivamente por todo tipo de personas, sin importar su nivel económico, por lo que no es un tipo de turismo exclusivo. Es el más convencional, pasivo y estacional. Es normalmente menos exigente y especializado. Aquí podemos encontrar el turismo de sol y playa.

2.2.4 Historia del turismo en El Salvador

El sector turismo en El Salvador inicia en el año de 1924, durante la administración del Dr. Alfonso Quiñonez Molina, el 20 de junio del mismo año, el Gobierno hizo conciencia de la importancia del turismo en El Salvador, no solo por el hecho de adquirir divisas, sino para que la sociedad internacional conociera al país en todos sus valores culturales e históricos y establecer además nuevas relaciones que beneficiaran al comercio. Según el Consejo Centroamericano de Turismo en 1965, se llevó a cabo la primera conferencia extraordinaria de Ministros de Relaciones Exteriores de Centroamérica, realizada en San Salvador entre el 29 de marzo y el 2 de abril, en el cual se creó el Consejo Centroamericano de Turismo (CCT) como un órgano subsidiario de la Organización de Estados Centroamericanos integrado por directores y Gerentes de organismos oficiales de turismo de cada uno de los países de Centroamérica. En el cual se establece que el Consejo Centroamericano de Turismo tendría una oficina permanente que se denominara Secretaría de Integración Turística Centroamericana (SITCA).

Marcando en mayo de 1996, un hilo muy importante para el desarrollo del turismo en Centroamérica al realizarse la XVIII Reunión Ordinaria de Presidentes de Centroamérica donde se declaró al turismo como sector estratégico y prioritario para el desarrollo regional y se orientó una serie de acciones en el campo de la promoción, la facilitación, legislación, incentivos a la inversión, cooperación con el sector privado, entre otras, tendientes a impulsar su desarrollo de cara al siglo XXI.

La actividad turística se impulsó en la región, gracias al apoyo de los gobiernos Centroamericanos con el fin de establecer un compromiso firme y permanente con la actividad turística acordando desarrollar un conjunto de acciones en el contexto de la integración turística regional, permitiendo unir los recursos, voluntades y esfuerzos a fin de proyectar ante el mundo la imagen y ventajas de ofrecer un destino turístico regional único. Declarando así al turismo como un sector estratégico para el desarrollo económico social y sostenible para el país. Recuperado el 9 de septiembre de 2011.

2.3.1 Clasificación de turismo en El salvador

La amplia gama de actividades turísticas a realizar en territorio salvadoreño, permite que los extranjeros puedan elegir entre varias opciones, ya sea que deseen interactuar con la naturaleza o conocer la del país. Entre estas opciones se encuentran:

- Turismo de aventura: por poseer volcanes y montañas ideales para la aventura extrema es que se pueden realizar deportes como escalar, canopy, rappel, además de acampar.
- Turismo religioso: el país cuenta con una cultura muy religiosa, el cual lo convierte en un atractivo para muchos turistas, de lo cual hay como prueba la existencia de muchas iglesias de la época colonial.
- Ecoturismo: El Salvador cuenta también con lugares ideales para los visitantes que disfrutan el contacto con la naturaleza, como bosques, lagos, montañas.
- Turismo cultural: el país es un destino rico en historia, que además posee sitios arqueológicos que forman parte del mundo Maya y que son patrimonio de la humanidad.

- Necro turismo: un nuevo tipo de turismo con el que cuenta El Salvador y que llama la atención de muchos extranjeros y nacionales, este consiste en visitar el cementerio por la noche, donde hay un guía que cuenta la historia de las personalidades que están ahí enterradas, de una forma muy peculiar.
- Turismo de sol y playa: por contar con una gran extensión de zona costera y con diversas tonalidades de arena donde se puede disfrutar de la deliciosa gastronomía, maravillosos paisajes y realizar deportes como surf, buceo y otros.
- Turismo gastronómico: atrae a muchos turistas por su amplia variedad en platillos y antojitos típicos.

2.4 Ubicación del Municipio, de Jayaque La libertad.

Jayaque es un municipio del distrito de Nueva San Salvador, Del Departamento de La Libertad. Situado en una meseta de la cadena costera a 930 metros sobre el nivel del mar, entre los 13° 40' 24" Latitud Norte, y los 89° 26' 24" Longitud Oeste del Meridiano de Greenwich; a 28 kilómetros al Oeste de la ciudad de Santa Tecla. Sus cerros principales son Maguci o mause, que está situado a 1.6 km al noroeste de la ciudad con una elevación de 929 mts sobre el nivel del mar y cerro del macho que se encuentra, a 2.9 kms. Al oeste de la ciudad tiene una elevación de 906 mts sobre el nivel del mar, sirve de límite entre el municipio de Jayaque y Tepecoyo. En su zona urbana Jayaque se divide en los barrios El calvario, San Sebastián, El Carmen, San Cristóbal, San José y El Centro en su zona rural Jayaque se Divide en los siguientes cantones.

Juan Higinio: El pital, Petate, Los Olmedos, Tinieblas y Finca los Ángeles.

2.4.1 Historia de Jayaque

De acuerdo a crónicas municipales del siglo xx, los pobladores de este sitio ocupaban el sitio de Opico, pero lo abandonaron debido por muchas plagas a inicios del siglo XVII. En 1770, según pedro Cortez y Lara, la aldea era habitada por 578 personas. Forma parte del departamento de la libertad a partir del 28 de enero 1865 y obtuvo el título de ciudad el 18 de mayo de 1926.

Jayaque cuenta con dos fiestas al año, enero se celebra la fiesta patronal en honor a San Sebastián Mártir del 18 al 26 de enero, en el mes de julio se celebran las fiestas patronales en honor a San Cristóbal y San Lucas del 20 al 26 de julio, así mismo se disfruta de una chicha sumamente fermentada que es prohibida por su alto grado de alcohol y que solo en Jayaque es permitida solo por su tradición que esta lleva muchos años.

- Orígenes y etimología.

Esta es una de las muchas poblaciones precolombinas de El Salvador su nombre autóctono actual, Jayaque, es corrupción de Xayacatepec. Toponímico que en idioma náhuatl significa "cerro de los enmascarados", de xayacat, faz fisonomía, cara, enmascarado, y tepec, cerro, montaña, localidad.

En 1550 tenía unos 500 habitantes.

- Durante la conquista

“ignoramos el itinerario seguido Pedro de Alvarado entre Atehuan y la gran metrópoli nahua, Cuscatlán; pero sólo había dos posibles vías: una, al filo de la accidentada Cadena Costera y a través del desfiladero nombrado más tarde Callejón del Guarumal, que por obvias razones militares no podía escoger el jefe español; y otra, por la llanura que se extiende al Norte del hoy volcán de San Salvador, por Quezaltepeque y Apopa, que debió ser la ruta seguida por los invasores, pues la guerra de la conquista había enseñado a naturales y extranjeros que en las planicies herbáceas, donde podía movilizarse con facilidad la caballería, todas las ventajas estaban del lado de los segundos.”

- Las encomiendas.

“Tan pronto como el capitán Diego de Alvarado refundó la villa de San Salvador en el valle de La Bermuda, el 1º de abril de 1528, procedió de acuerdo a los poderes que traía del gobernador y capitán general interino Jorge de Alvarado, a repartir entre sus lugartenientes y soldados los pueblos de indios comarcas, demarcando así el distrito o área jurisdiccional de la prístina provincia de Cuscatlán.

Los pueblos de indios o ‘encomiendas’, según su importancia, se repartían a uno, dos o tres conquistadores españoles, muchas veces sin estar sometidos al real dominio, o sin conocerse su exacta ubicación o correspondiendo, como diría el Adelantado Francisco de Montejo, a ‘asientos de pueblos viejos despoblados’. Los encomenderos quedaban obligados a instruir a los aborígenes en los misterios de la fe cristiana y a

enseñarles la lengua castellana y los ‘encomendados’, en cambio, debían tributarles en especies y en servicios, sin estipendio alguno.

Las encomiendas vacaban, generalmente, por la muerte del titular, porque éste retornaba a España o tomaba vecindad en otra colonia, o bien por graves delitos que cometían.

En mayo de 1532, según una pesquisa realizada en cumplimiento de Real Provisión por el cura párroco Pbro. Antonio González Lozano, en San Salvador se registraban los siguientes encomenderos con sus respectivas encomiendas:” (32)

Cristóbal Salvago	Jayaque, Chiltiupán y Xaratena
Juan Días	Ateos
Antonio Melara	Ateos
García de Alfaro	Coyo (Tepecoyo)
Gines Muñoz	Tepecoy

Los pueblos de encomienda del distrito de la villa de San Salvador tributaban a los Españoles: maíz, chile, algodón, frijoles, algunos cacao y ocote, piñas, melones y otras frutas tropicales, pavos, gallinas de la tierra (huaxolotes), pescado de mar, cera, miel, camarones y sal; además les entregaban mercancías manufacturadas: ropa blanca y pintada, mantas listadas, toldillos, cutaras, ollas y otros objetos de barro cocido y “con gran sentimiento los europeos se percataron de que la provincia carecía de minas de oro y plata.

2.4.2 Jayaque ruta del café

Jayaque Tour del Café es una de las opciones para que el turista conozca todo sobre la historia y cultura cafetalera en El Salvador, las distintas actividades que dicho Tour posee, le permiten al visitante ser partícipe del proceso de cosecha y recolección del grano de oro, El Tour te lleva a conocer varias fincas, jardines y restaurantes, ventas de artesanías y museo. podrás apreciar el proceso de producción del grano si visitas el Municipio en los meses de noviembre y marzo, observarás como se corta, seca y muele el grano de oro.

El punto de partida de El Tour del Café es en la finca y restaurante Linda vista, donde conocerás y disfrutarás, del proceso de elaboración del café mira flores, producto certificado y que ha sido galardonado con la taza de la excelencia.

En linda vista hay recorridos por los senderos y se invita a los turistas a probar el café directamente salido de la maquina donde se muele y cuece. Luego date una vuelta por el museo y casa xayapecatec, que cuenta con 3 salas la del café, la del bálsamo, y la de los cumpas. El museo también expone fotografías de la corta del café y el proceso de extracción del bálsamo, así como valiosos objetos antiguos está abierto de lunes 8:00 am y 4:00 pm y es gratuito. Sigue sobre la calle principal del pueblo, así enfrente de la iglesia y vista también industria de los pepes. Ahí hay dos hermanos gemelos ofrecen figuras hechas en aluminio, hierro y materiales reciclados y las más ingeniosas obras en madera, no podrás resistirte a comprar una de ellas las hay desde 3 dólares en adelante.

Jardín el Carmen es otra de las visitas obligadas en Jayaque, se trata de un lugar mágico, rodeado de una extensa vegetación. con casi 3 manzanas de extensión, el jardín posee una casa que ha sido declarado patrimonio Nacional por la secretaria de cultura.

Construida a finales del siglo XIX está rodeada de hermosos senderos flores, resguardada perfectamente de 4 generaciones en su inmueble y objetos antiguos pertenecientes de esas 4 generaciones. La entrada del Carmen cuesta 2 dólares, aunque la entrada a la casa está cerrada al público, las pláticas con don Pablo Rivera, el jardinero de este paraíso y las historias que esta encierra el sitio bien vale la pena.

INICIOS DE LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DEL CAFÉ

En el año 2009 comienza la formación de productos con capacitaciones a los lugareños esta para un ingreso de los micro empresarios la cual unos pocos son los que continuaron dicho proyecto, cada empresario realizo sus propias formas o recetas para elaborar diferentes productos derivados del café. En el 2013 comienza un desarrollo turístico y un empuje a estos empresarios, su auge solo se encuentra en el municipio solo se puede llegar a degustar de dichos productos al ingresar al municipio o en ferias a los cuales los empresarios asisten o ellos envían sus productos lo cual ellos no están muy interesados en expandirse más allá de ello.

Los productos elaborados de café son licor de café que es elaborado únicamente por una lugareña, solo elabora más de su producto en la fiesta patronal del municipio, otro de los lugareños que elaboran dichos son la jalea de café y semita de café, este producto se puede encontrar en su panadería y cafetería ubicados en el municipio de

Jayaque, puede hacer pedidos de estos productos sin importar el día, ya que este empresario realiza sus productos por pedidos a cualquier parte del país.

Muchos medios de comunicación visitan este municipio para sus fiestas patronales entrevistando a estos empresarios con sus dichos productos, la cual no aprovechan estos medios para su publicidad, muchos de ellos no quieren hacer expandir sus productos ya que según ellos esto lleva mucho tiempo y no desean complicarse y quieren conservar los más artesanal sus productos, existen muchas recetas elaboradas con café por los lugareños ellos no aprovechan estas recetas para un enfoque turístico no muestran mucho interés hacia ello.

La alcaldía podría fomentar más capacitaciones, para incentivar a que más microempresarios surjan y elaboren productos innovadores, derivados del café ya que este es su materia prima y con el cual el municipio en categorizado, el municipio necesita de más publicidad y de mayor interés por parte de los lugareños esto sería un empuje económico en el municipio con el turismo que el principal pilar por ser parte de la ruta del café.

En un futuro la alcaldía piensa en volver a realizar esta capacitación y fomentar el crecimiento y fomentara que más personas tengan sus propias microempresas como lograron hacer con los primeros microempresarios y a que sean innovadores, realizando nuevos productos no solo los más comunes, realizando productos con su principal materia prima si así se le puede llamar que es café.

Realizando lo que es productos de belleza y cuidado personal elaborados a base de café como lo son jabones, mascarillas, entre otros productos. Ya existe lo que es un shampoo a base de café que es elaborado en el municipio o por un municipio que se encuentre en la ruta del café, muchos de estos productos se pueden considerar innovadores lo cual llamaría mucho la atención de los visitantes y lograrían que estos consuman sus productos.

Esto puede lograr a dar un impulso para el crecimiento y desarrollo en el municipio y los microempresarios y los futuros microempresarios, un mayor ingreso de turistas al municipio y consigo un mayor ingreso económico y no solo para el municipio sino igual para los microempresarios y así logara un crecimiento en sus negocios y un incentivo a que más de ellos se unan y quieran comenzar a aportar al municipio y que conozcan más

2.4.3 Su gastronomía

La gastronomía es un conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria, así como con su evolución histórica.

La gastronomía en El Salvador se caracteriza por la fusión de dos grandes culturas, la indígena Pipil y Lenca y la española, con ligeras contribuciones e influencias adicionales de la comida estadounidense e italiana.

La gastronomía salvadoreña se elabora principalmente con ingredientes de procedencia local, especialmente maíz, el frijol, el arroz, pollo, res, cerdo, mariscos, algunos animales silvestres, lácteos, frutas y verduras.

El municipio de Jayaque posee diversas degustaciones típicas como yuca, pupusas, atoles, papas fritas, entre muchas más degustaciones típicas pero lo que ha hecho emblemático e ingenio al culinario artesanal, son los derivados del café ya sean estos licores de café, salsas para empanizar y dorar pollos, carnes entre otros que da una sazón diferente a muchos con una mezcla de un toque de café, también una bebida que caracteriza este municipio es su chaparro, el cual tiene un índice grande de alcohol el cual solo es comercializado para las fiestas patronales.

Algo que también hace destacar el lugar es su semita de café ya que muchas personas desconocen, su origen pues esta se encuentra en Jayaque elaborada muy cuidadosamente, tomando en cuenta que el café es amargo el cual debe pasar por un proceso de selección y aprobación para que este sea el correcto y así poder tener un buen toque ni tan dulce ni tan amargo, en esta ocasión se realiza una jalea que está completamente hecha de café.

Esta jalea de café es el ingrediente principal para la elaboración de la semita, es el distintivo o la que hace diferente de la semita común su preparación conlleva a un largo proceso para llegar al punto. Quien empezó con su elaboración uno de los microempresarios llevo tiempo para que esta jalea quedara perfecta, ya que tiene su punto, por los componentes del café el microempresario realizó muchas muestras antes

de lograr a su punto en muchas ocasiones la semita se regaló ya que no a todos les gustaba su sabor, no obstante luego de muchos intentos logro el sabor que se requería y logro por darle el toque a la jalea y así fue como el empezó a realizar la jalea y empezar a utilizarla para la elaboración de la semita que es para la que mayor uso tiene la jalea.

Otro de sus productos populares elaborados en el municipio es el licor de café, lleva un largo proceso para su elaboración y darle el toque que este necesita para un excelente sabor, existen variedad de otros productos que ellos igual elaboran como lo son, charamuscas, licuados, frozen, dulces, chocolates todos estos elaborados por lugareños del municipio para quienes deseen visitar el municipio y degustar de ellos. Cabe decir que todos estos productos algunos de ellos se pueden encontrar en todo el país, pero ninguno como el toque que ellos tienen y estos productos son realizados en el municipio y muchos de ellos propios del lugar, los más innovadores solo sus microempresarios tienen las recetas las cuales son muy cuidadosos cuando se trata de hablar sobre sus recetas.

TIPOS DE CAFÉ CON LOS CUALES SE ELABORAN SUS DERIVADOS

En el país se cultiva el café en las diferentes variedades y selecciones:

- Bourbon
- Tekisic
- Pacas
- Pacamara

- Catisic
- Catuai rojo

El Bourbon y pacas son los tipos de café más producidos y los cuales sirven de materia prima para la elaboración de los derivados, el café es cultivado a una altura estricta de 900 y 1,600 metros sobre el nivel del mar

2.4.4 Su economía

la economía del municipio de Jayaque se basa principalmente en los ingresos que obtienen los micro empresarios, así como por medio de los agricultores de café en el área , estos desempeñan una gran labor en la corta y cosecha de este mismo y en la elaboración de sus derivados, los cuales aprovechan estos productos para poder obtener ganancias, también existen empresarios que elaboran manualidades o artesanías, así como de madera y reciclaje esto impulsa grandemente la economía al municipio, así como su zoológico FUREZA el cual ayuda a la visita de turistas en el municipio.

Capítulo III

Metodología

En este capítulo se describirá la manera en cómo se desarrolló, la investigación donde se inició, con la búsqueda de información, recolección de datos, análisis e interpretación de los resultados encontrados.

3.1 Método y Tipo de Investigación

Se utilizó la investigación descriptiva porque nos permitió recoger los datos y descubrir las características del problema, en este caso Identificar la gastronomía basada en el café que actualmente, posee del municipio de Jayaque departamento de La Libertad. Así como también se utilizó la investigación explicativa para poder exponer las causas del problema, explicar porque los micro empresarios no impulsan estos derivados

3.2 Enfoque del Método Descriptivo

Los estudios con enfoque descriptivo se centran en medir con la mayor precisión posible, y responde a las preguntas como ¿Quién? ¿Qué? ¿Dónde? ¿Por qué? ¿Cuándo? Y ¿Cómo?

Busca especificar las propiedades importantes, de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a un estudio. Se utiliza para describir fenómenos, situaciones, contextos y eventos detallan como son y sus generalidades. Miden, evalúan o recolectan datos sobre diversas variables permiten predecir y trata de generalizar los resultados con la población estudiada.

Este método permite examinar las características del problema definición y formular la hipótesis, enunciada los supuestos en lo que se basa la hipótesis, categorías precisas que se adecuan al propósito del estudio y permitan poner de manifiesto las semejanzas, diferencias y relaciones significativas, verificación de validez del instrumento realizar observaciones objetivas y exactas, descripción del análisis e interpretación de datos.

Permite una buena percepción en el funcionamiento de lo investigado en cuando a la manera en que se comportan las variables, Factores o elementos.

3.3 Participantes

Micro empresarios cooperativa de caficultor siglo XXI de la zona urbana del municipio de Jayaque.

En cuanto al método de estudio fue cuantitativo, focalizado a obtener datos estadísticos, se realizó a través de los micro empresarios que derivan el producto del café del municipio de Jayaque

3.4 Método

3.4.1 El método cuantitativo

Permitirá medir la efectividad de las estrategias de los productos elaborados a base de café dicha información se obtendrá a través del cuestionario del cual se hará un análisis estadístico sobre los resultados obtenidos.

3.4.2 El método cualitativo

Nos permitió tener un análisis interno a través del instrumento de la entrevista, donde se realizará un cuadro comparativo.

Formula: $N = \frac{z^2 pq}{E^2}$

$(N - 1)E^2 pq$

Es donde

N= tamaño de la muestra

Z= nivel de confianza de 0.95% equivale al valor de 1.96

P= probabilidad de éxito 0.5

Q =probabilidad de fracaso 0.5

N= tamaño de la población

E = error permisible del 4%

3.5 Muestreo

El muestreo utilizado para la realización de la presente investigación, fue el muestreo por conveniencia, ya que es una técnica de muestreo no probabilístico que busca obtener una muestra de elementos convenientes. La selección de las unidades de muestreo se deja principalmente al entrevistador. Muchas veces los encuestados son seleccionados porque se encuentran en el lugar y momento adecuados. (Malhotra, 2008)

3.6 Instrumentos

3.6.1 Cuestionario

El instrumento utilizado fue el cuestionario; que consiste en un conjunto de preguntas respecto de una o más variables a medir. El contenido de las preguntas de un cuestionario fue variado como los aspectos que mide. Básicamente se consideran dos tipos de preguntas: cerradas y abiertas. (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2010).

Se diseñó una guía de entrevista, con preguntas de carácter abierta, las cuales se elaboraron en base con los objetivos trazados de la investigación con fin de entrevistar a los micro empresarios. Así también se elaboró 8 preguntas de carácter cerradas con el objeto de determinar los conocimientos sobre gastronomía del café de los micro empresarios.

3.6.2 Entrevista

Este instrumento es utilizado en las investigaciones de tipo cualitativas, es definida como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado). Pueden dividirse en entrevistas estructuradas, semiestructuradas, o no estructuras o abiertas. Para la presente investigación se implementará las entrevistas semiestructuradas porque permite utilizar una guía de preguntas pero que además se tiene la libertad de introducir preguntas adicionales y así obtener más información y o profundizar en los temas de interés. (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2010)

3.7 Procedimiento

La recolección de información se realizó de la siguiente manera:

Paso 1. Elaboración de la guía: de entrevista dentro, de este paso se generó una guía de entrevista la cual fue dirigida a micro empresarios. Paso 2. Elaboración de cuestionario: se añadió un cuestionario de preguntas cerradas este fue dirigido al mismo grupo de estudio. Paso 3. Recolección de datos: por medio de entrevistas y aplicación del cuestionario se realizó la obtención de datos.

Para aplicar la guía de entrevistas, se desplazará a los diferentes restaurantes del casco urbano. Paso 4. Tabulación de datos: posteriormente a la recolección de datos de las encuestas se procedió a la tabulación de los mismos haciendo uso de hoja de cálculo Excel 2016, se añadió una matriz que permitirá vaciar los datos de forma ordenada, además se realizó sumatorias automáticas que facilitaron la creación de las tablas y gráficos.

Paso 5. Análisis de resultado: dentro de este paso se hizo un análisis de los datos obtenidos por medio de la tabulación y se determinará los resultados finales.

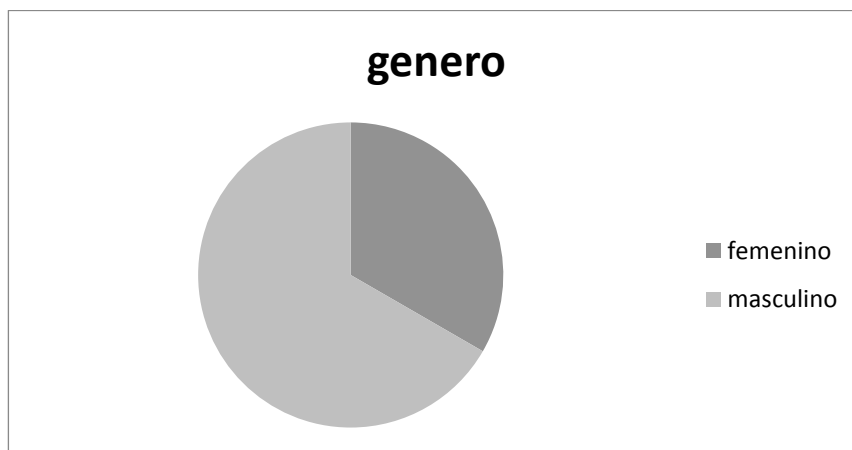
3.8 Estrategia de Análisis de Datos

Para el análisis de datos del enfoque cuantitativo se utilizó los gráficos de pastel, que ilustran en número de frecuencia de una alternativa de respuestas a través de porcentajes. En cuanto al enfoque cualitativo se realizó un cuadro comparativo donde se plantean los hallazgos más relevantes y un breve análisis de los datos obtenidos.

Capítulo IV

Análisis de Datos

4.1 Análisis de las Encuestas



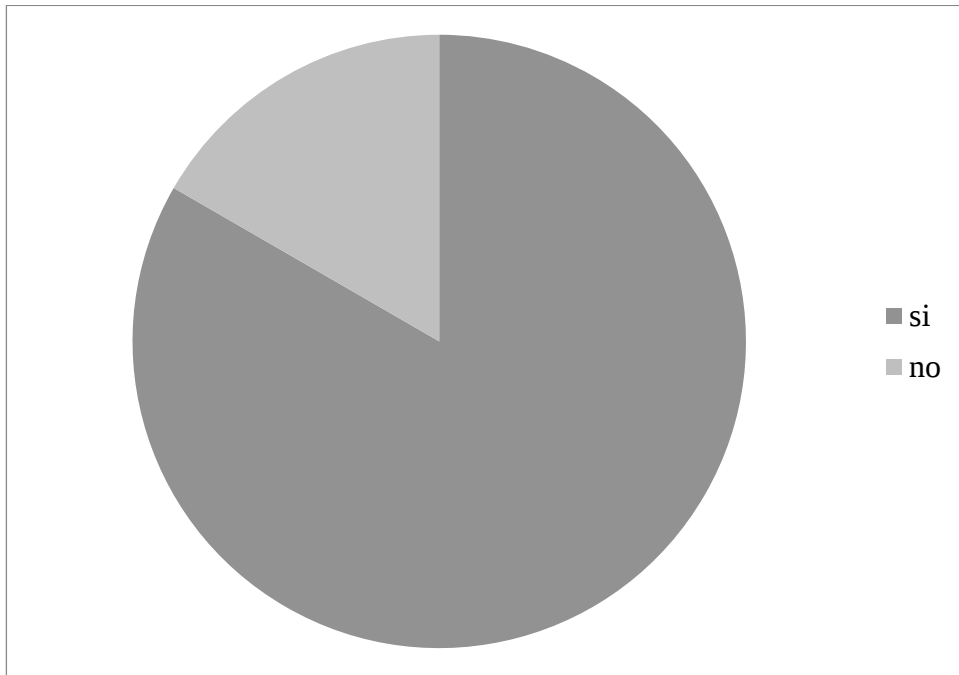
genero	
femenino	33.33
masculino	66.66

Las personas encuestadas el 33.33% son de género femenino y el 66.66% genero masculinos residentes en el municipio de Jayaque, La Libertad



ocupación	
estudiante	43.33
comerciante	50
ama de casa	6.66

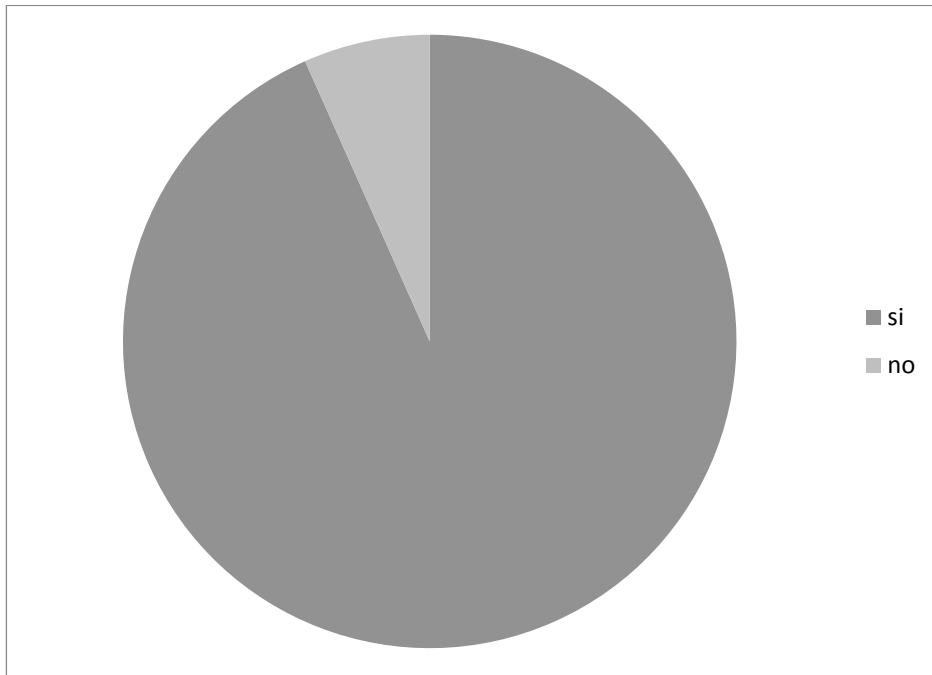
Del total de personas encuestadas, el gráfico muestra que la ocupación con mayor frecuencia encontrada es la de Comerciante, teniendo un porcentaje del 50 %, lo que indica que estas personas poseen un trabajo.



¿Considera que el café es un producto fundamental para la elaboración de diferentes productos?

si	83.33
no	16.66

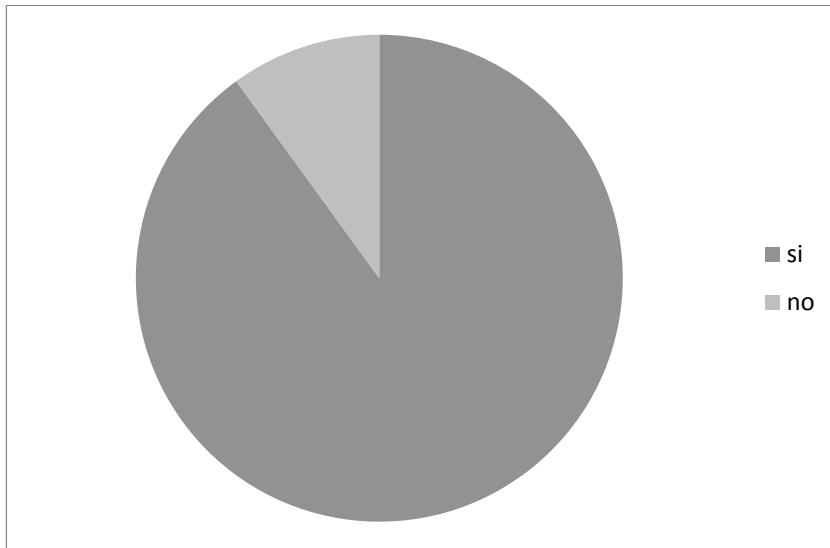
El 83.33% de las personas respondieron si y el 16.66 % respondieron que no consideran que el café es un producto fundamental para la elaboración de café.



¿Está de acuerdo con el uso del café para uso en diferentes productos?

si	93.33
no	6.66

El 93.33% de las personas respondieron que sí y el 6.66% respondieron que no está de acuerdo con el uso del café para uso de diferentes productos.

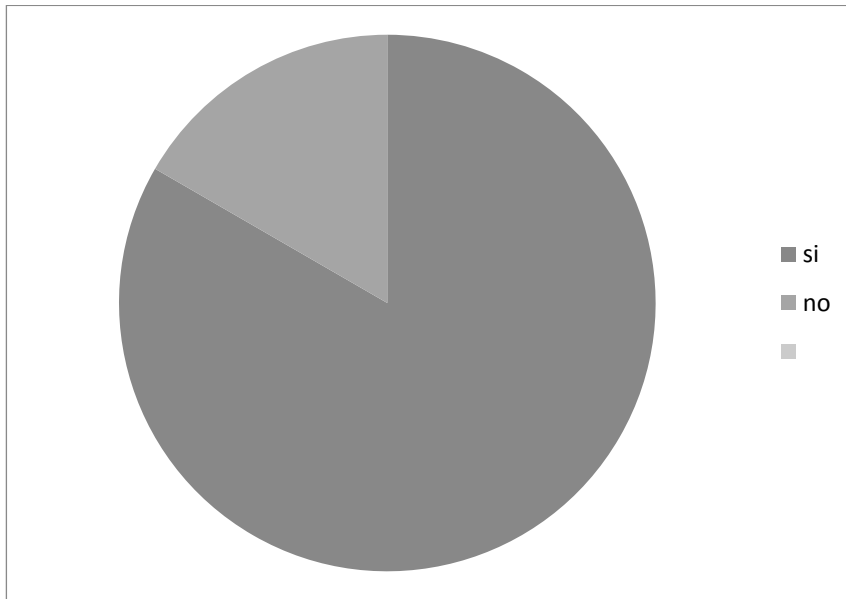


¿Conoce diferentes productos elaborados a base de café?

Si	90
no	10

El 90 % de las personas respondieron que sí y el 10 % de las respondieron que no conocían productos elaborados a base de café

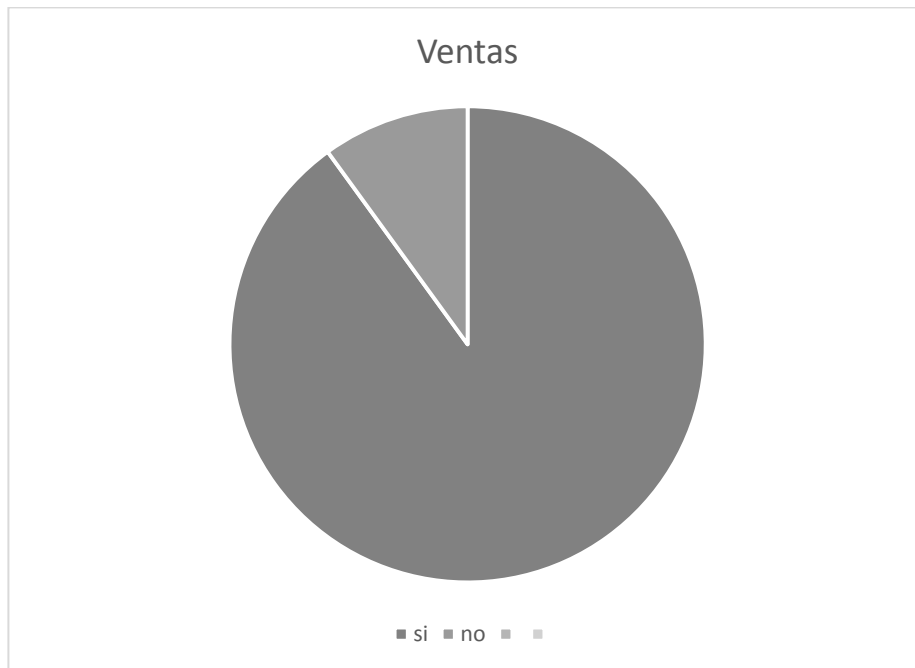
Semita de café	Dulces de café
Licor de café	Charamuscas De café
Frozen de café	Salsa de café



¿Estaría dispuesto/a emprender con productos innovadores elaborados a base de café?

si	83.33
no	16.66

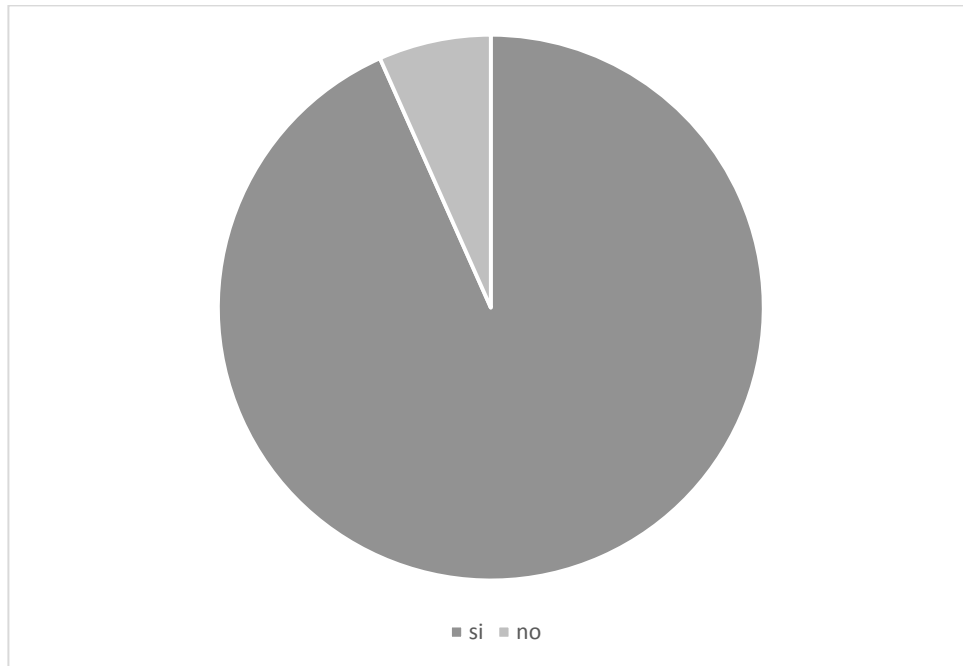
El 83.33 % de las personas respondieron que sí y el 16.66 % respondieron que no estarían dispuesto a emprender sus productos innovadores elaborados a base de café.



- ¿le gustaría extender su negocio fuera de su municipio?

si	90
no	10

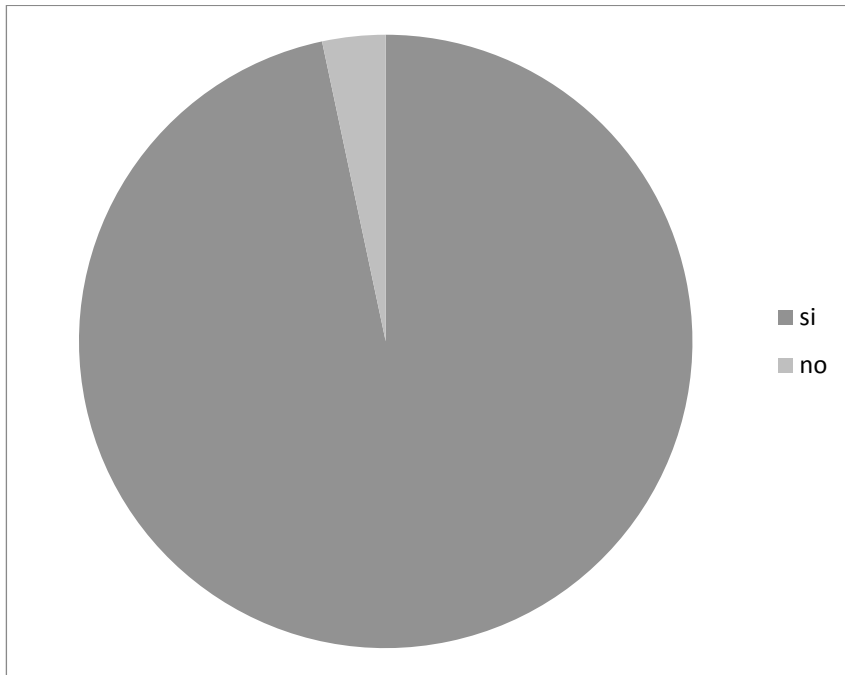
El 90 % de las personas respondieron que sí y el 10 %respondieron que no les gustaría extender su negocio fuera del municipio.



¿Estaría dispuesto/a darse a conocer su producto mediante el medio del ámbito turístico?

si	93.33
no	6.66

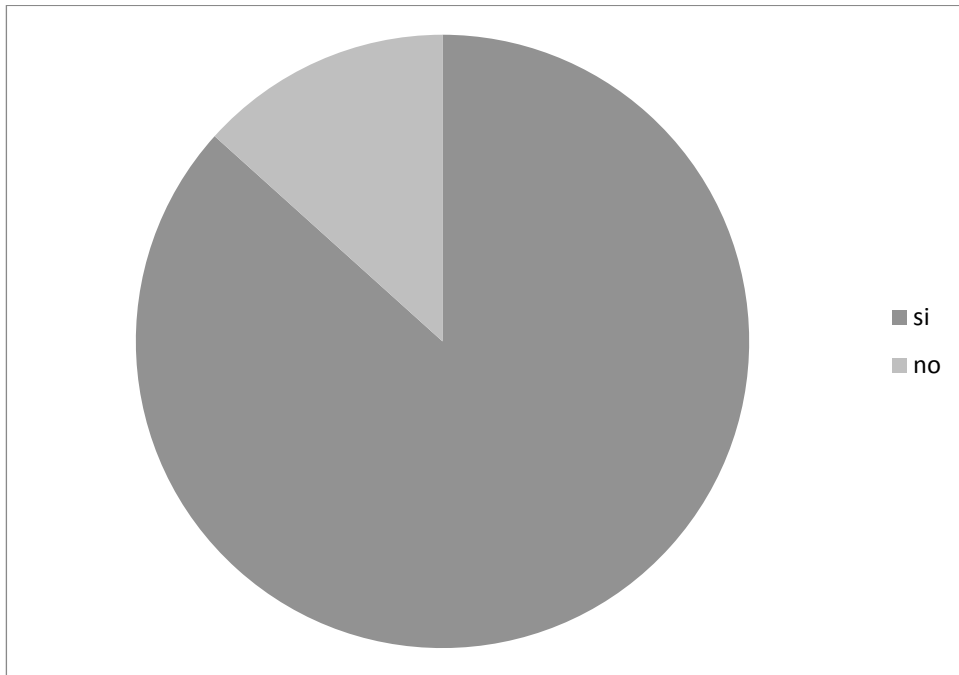
El 93.33 % de las personas respondieron que sí y el 6.66 % respondieron que no estaría dispuesto a darse a conocer su producto mediante el ámbito turístico.



¿Considera que un mayor número de visitantes al municipio ayudaría a incrementar las ventas del producto?

si	96.66
no	3.33

El 96.66 % de las personas respondieron que sí y el 3.33 % de las personas respondieron que no consideran que un mayor ingreso de visitantes ayudaría a incrementar las ventas de los productos.



¿Considera que el turismo sería una plataforma para ayudar a dar a conocer su producto?

si	86.66
no	13.33

El 86.66% de las personas respondieron que sí y el 13.33 % de las personas respondieron que no consideran que el turismo sería una plataforma para ayudar a dar a conocer su producto

4.2 Análisis de la Entrevista

A partir de los resultados obtenidos en las entrevistas realizadas a los micro empresarios de Jaqué la libertad, se puede identificar que los micro empresarios consideran, que el café es un producto base, para su gastronomía tomando en consideración la zona geográfica, conocida como la ruta del café.

Así también es importante mencionar que la mayoría de estos empresarios consideran importante emprender con productos innovadores y extender su negocio fuera del municipio, y con ello muchos turistas puedan conocer estos productos.

Los entrevistados expresan que no existe mucho apoyo para el impulso de estos productos por tal razón muchos turistas los desconocen afectando esto su economía y la falta de crecimiento cultural y gastronómico de dicho municipio.

Capítulo V

Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

En este estudio se puede concluir que falta una estrategia de comunicación entre micro empresarios y la alcaldía de dicho municipio para promocionar la gastronomía a base de café en diferentes plataformas digitales y televisivas.

Según los resultados obtenidos en la investigación realizada, se puede concluir que el 90% de la población entrevistada en la investigación en la población conoce sobre los derivados del café, los cuales son: semita de café, Frozen, charamuscas, dulce, Salsas de café, jalea de café.

También se representa que para los micro empresarios de la zona el café es un producto importante para su gastronomía ya que es una fuente de ingreso económico para su micro empresa.

Que las diferentes entidades gobiernos municipales, ISTU, y empresas privadas elaboren un plan estratégico de manera integrada para la gestión, desarrollo, y con ello impulsen al municipio de Jayaque a dar a conocer esta peculiar gastronomía, que caracteriza a esta zona ruta del café: ya que es una necesidad sentida y expresada por los micro empresarios productores de estos derivados.

5.2 Recomendaciones

A los micros empresarios:

Fomentar a que sigan distribuyendo sus productos derivados a base de café y que den a conocer los diferentes productos realizados por ellos mediante diversas plataformas dentro de ellas los medios de comunicación masivos.

La alcaldía apoye mediante plataformas como ferias gastronómicas, promoción vía redes sociales, y potenciar que las personas quieran innovar diferentes productos utilizando el café como base: así también hacer uso de nuevos talleres para que más personas quieran emprender en este negocio y así darse a conocer el municipio como parte de la ruta del café.

Usar una plataforma como lo es el ministerio de turismo a que los apoyen con ferias o eventos en el cual los microempresarios quieran exhibir su producto que lleven a incentivar a que surjan nuevos microempresarios.

La Universidad Tecnológica de El Salvador de seguimiento a la investigación realizada por los alumnos de técnico en administración turística y de esta manera poder ayudar a exponer las características turísticas de este municipio.

REFERENCIAS

- Chávez, J. (09 de mayo del 2012). *Jayaque La Libertad El Salvador* [Entrada en el blog]. Recuperado de <http://jayaquelibertadlugarmagico.blogspot.com>
- El Salvador Magazine. (2019). *Jayaque*. Recuperado de <http://magazine.elsalvador.com/mg/busqueda.asp?texto=jayaque&x=0&y=0>
- Fundación Wikimedia. (2019). *Turismo*. Recuperado de <http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo>
- Fundación Wikimedia. (2011). *Turismo de sol y playa*. Recuperado de http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_de_sol_y_playa
- Melara Galdámez, M. N., Aguilar Herrera, G. M. y Trejo de Alvarenga, T. L. (2010). *Comida tradicional como patrimonio cultural y social en el municipio de Panchimalco* (Tesis de pregrado, Universidad Tecnológica de El Salvador). Recuperado de <http://biblioteca.utec.edu.sv/siab/virtual/tesis/50698.pdf>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2018). *Consejo salvadoreño del café realizará primera expo café El Salvador 2018*. Recuperado de <http://www.mag.gob.sv/consejo-salvadoreno-del-cafe-realizara-primera-expo-cafe-el-salvador-2018/>
- Municipios de El Salvador. (2015). *Municipios de El Salvador*. Recuperado de <http://www.municipiosdeelsalvador.com/>

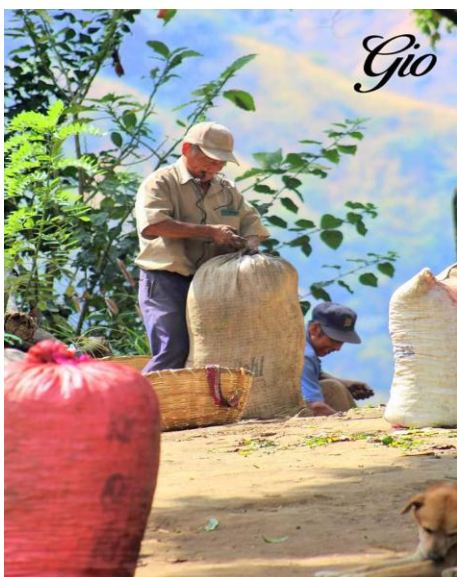
Ministerio de Turismo. (2013). *Los cumpas municipio en Jayaque*. Recuperado de <http://www.mitur.gob.sv/search/jayaque>

Reyes, J. K., Alas Guevara, S. M. y Rivas Peña, K. T. (2012). *Evaluación de la calidad y servicios proporcionados por los restaurantes ubicados en el complejo turístico puerto de La Libertad (Malecón) municipio de La Libertad* (Tesis de pregrado, Universidad Tecnológica de El Salvador). Recuperado de <http://biblioteca.utec.edu.sv/siab/virtual/tesis/55304.pdf>

Reyes Cartagenas, V. X. (20 de agosto del 2013). Municipio de Jayaque [Entrada en el blog]. Recuperado de <http://municipiodejayaque.blogspot.com/>

Tema Fantástico. (31 de mayo del 2013). Adrenalina y más [Entrada en el blog]. Recuperado de <http://elpaladardelcafe.blogspot.com/2013/05/adrenalina-y-mas.html>

ANEXO





¡Clima y gastronomía, esperando por tí!



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE NEGOCIOS

GUIA DE ENTREVISTA DIRIGIDO A MICRO EMPRESARIOS DEL MUNICIPIO DE JAYAQUE LA LIBERTAD

- 1- ¿Qué productos usted conoce elaborados a base de café?
- 2- ¿Cuál es el producto que usted elabora a base de café?
- 3- ¿Dicho producto es su principal ingreso económico?
- 4- ¿Usted considera que los turistas conocen sobre la elaboración de sus productos?
- 5- ¿Considera que más personas deberían de tener un mayor interés de estos productos?
 - a. ¿Qué apoyo ofrece la municipalidad para el desarrollo de dichos productos?



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA DE NEGOCIOS

ADMINISTRACION TURISTICA

TEMA:

“Evaluar la gastronomía basada en el café que actualmente posee el municipio de Jayaque, Departamento de La Libertad”.

La información recolectada será utilizada para realizar una evaluación sobre los derivados del café, por lo que muy respetuosamente nos dirigimos a usted para que nos colabore contestando las siguientes preguntas.

Género: F ____ M ____ Edad:

18 a 24	25 a 30	31 a 40	41 a 60	61 en adelante

Ocupación:

Profesional	Comerciante	Empleado	Ama casa de	Estudiante	Otra ocupación

Instrucción: Encierre en un círculo la respuesta que considera correcta.

Encuesta

- ¿considera que el café es un producto fundamental para la elaboración de diferentes productos?

Si

no

- ¿está de acuerdo con el uso del café para uso en diferentes productos?

Si no

- ¿conoce diferentes productos elaborados a base de café?

Si no

¿qué productos usted conoce elaborados a base de café?

- ¿estaría dispuesto/a emprender con productos innovadores elaborados a base de café?

Si no

- ¿le gustaría extender su negocio fuera de su municipio?

Si no

- ¿estaría dispuesto/a darse a conocer su producto mediante el medio del ámbito turístico?

Si no

- ¿considera que un mayor número de visitantes al municipio ayudaría a incrementar las ventas del producto?

Si no

- ¿considera que el turismo sería una plataforma para ayudar a dar a conocer su producto?

Si no