



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**INNOVACIÓN DE LAS INDUSTRIAS CHOCOLATERAS, Y EL DESARROLLO
SOCIOECONÓMICO EN LA PARROQUIA DE HUACHI CHICO DE LA CIUDAD DE
AMBATO.**

**Trabajo de Titulación para optar al título de Licenciado en
Administración de Empresas**

Autor:

Quinatoa Quinatoa William Adrián

Tutora:

Mgs. Cecilia Cristina Mendoza Bazantes CPA.

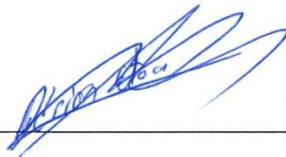
Riobamba, Ecuador. 2024

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, **Quinatoa Quinatoa William Adrián**, con cédula de ciudadanía **180532801-8**, autor del trabajo de investigación titulado: **Innovación en las industrias chocolateras, y su desarrollo socioeconómico en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato**, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autor (a) de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, a la fecha de su presentación.



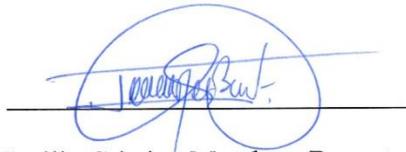
Quinatoa Quinatoa William Adrián

C.I: 1805328018

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, Cecilia Cristina Mendoza Bazantes catedrático adscrito a la Facultad de Ciencias Políticas Y Administrativas, por medio del presente documento certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación **Innovación en las industrias chocolateras, y su desarrollo socioeconómico en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato**, bajo la autoría de **William Adrián Quinatoa Quinatoa**; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar en honor a la verdad; en Riobamba, a los 04 días del Febrero de 2024



Mgs. Cecilia Cristina Mendoza Bazantes CPA.

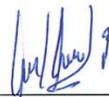
C.I: 0201899309

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

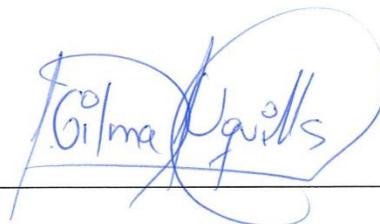
Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación **Innovación en las industrias chocolateras, y su desarrollo socioeconómico en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato**, presentado por **William Adrián Quinatoa Quinatoa**, con cédula de identidad **1805328018**, bajo la tutoría de la Mgs. **Cecilia Cristina Mendoza Bazantes CPA**; certificamos que recomendamos la **APROBACIÓN** de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba a los 04 días del
Febrero de 2024

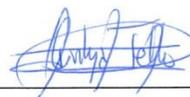
Martha Romero PhD.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE GRADO



Gilma Uquillas Mgs.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO



Cyntia Tello Mgs.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE GRADO





Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO

en movimiento



UNACH-RGF-01-04-08.15
VERSIÓN 01: 06-09-2021

CERTIFICACIÓN

Que, **Quinatoa Quinatoa William Adrián** con CC: **1805328018**, estudiante de la Carrera **ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado " **INNOVACIÓN DE LAS INDUSTRIAS CHOCOLATERAS, Y EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO EN LA PARROQUIA DE HUACHI CHICO DE LA CIUDAD DE AMBATO.**", cumple con el **4 %**, de acuerdo al reporte del sistema **ANTI PLAGIO URKUM**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 17 de enero de 2024

CECILIA
CRISTINA
MENDOZA
BAZANTES

Firmado
digitalmente por
CECILIA CRISTINA
MENDOZA
BAZANTES
Fecha: 2024.01.17
22:43:00 -0500

Mgs. Cecilia Cristina Mendoza Bazantes CPA
TUTOR (A)

DEDICATORIA

El siguiente trabajo quiero agradecerle a Dios, que me supo brindar la sabiduría y el conocimiento en los momentos más complicados y difíciles de mi camino, me ayudo guiando mi camino en mi formación estudiantil dentro de esta gloriosa universidad.

A mi padre Ramón Olmedo Quinatoa Huilca que gracias a su apoyo incondicional que me ha brindado moral y económicamente me ayudo a seguir adelante y no estancarme en el camino, para hoy en día estoy a un paso de culminar mi carrera profesional y ser una persona preparada moral y éticamente.

A mi madre Silvia Claret Quinatoa Atupaña quien estuvo conmigo en todo mi transcurso estudiantil aconsejándome para que yo siga adelante en mis estudios, y gracias a ello puedo hoy ser un profesional de bien.

A mis hermanos Luis, Rolando, Maribel por estar conmigo en cada momento de mi vida estudiantil.

A mi pareja sentimental Vanessa Quilligana que me ha ayudado emocionalmente para seguir adelante y ser una mejor persona más preparada.

A mis compañeros de clase que de una u otra manera supieron estar ahí conmigo en los buenos y malos momentos en nuestro transcurso de vida preprofesional y seguir adelante.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios por brindarme las fuerzas necesarias para no rendirme y seguir cumpliendo mis sueños mediante la fuerza espiritual para cumplir mis objetivos.

Agradecer a mi padre por siempre apoyarme y confiar en mí y demostrarme que todo se consigue con esfuerzo.

Agradecer a mi madre de igual manera por confiar en mí y apoyarme en mi vida cotidiana, gracias por su amor y comprensión.

Agradezco a la Universidad Nacional de Chimborazo por prepararme para la vida y brindarme las herramientas necesarias para ser un profesional hecho y derecho.

Agradezco a mi tutora Cecilia Cristina Mendoza Bazantes, una mujer muy preparada, una docente excepcional tanto profesional como moralmente que me acompañó en este proceso con una actitud amable y humilde para mejorar mis conocimientos e ideas.

Agradezco a todos en general a todas las personas que estuvieron ahí conmigo apoyándome.

INDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUDITORÍA.....	
DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR.....	
CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL.....	
CERTIFICADO ANTIPLAGIO.....	
DEDICATORIA.....	
AGRADECIMIENTO.....	
ÍNDICE GENERAL.....	
ÍNDICE DE TABLAS.....	
ÍNDICE DE GRAFICOS.....	
RESUMEN.....	
ABSTRACT.....	
CAPITULO I. INTRODUCCIÓN.....	17
1.1 Problema	19
1.1.2 Planteamiento del Problema	19
1.1.3. Formulación del problema	20
1.1.4 Justificación	20
1.1.5 Objetivos	22
1.1.5.1 General	22
1.1.5.2 Específicos	22
CAPITULO II. MARCO TEÓRICO.....	23
2.1 Antecedentes	23
2.2 Fundamentos teóricos	26
2.3 Objetivo de estudio	26
2.3.4 Reseña Histórica	26

2.3.5 Ubicación de los talleres chocolateros que trabajan en conjunto dentro de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.	29
2.3.6 La innovación	29
2.3.6.1 Definición	29
2.3.6.2 Principales características de la innovación	30
2.3.6.3 Innovación Radical	30
2.3.6.4 Innovación incremental	30
2.3.6.5 Innovación disruptiva	30
Responsabilidades de un innovador	31
2.3.6.7 Desarrollo Socioeconómico	31
2.3.6.7.1 Definición	31
2.3.6.7.2 Factores de desarrollo económico	32
2.3.6.7.3 Ingresos económicos	33
2.3.6.7.4 Desarrollo en la industria del chocolate en Ambato, Ecuador	33
CAPITULO III. METODOLOGIA	34
3.1 Método de investigación	34
3.2 Tipo de investigación	34
3.2.1. Investigación Descriptiva	34
3.2.2. investigación de Campo	35
3.3 Hipótesis	35
3.4 Técnicas	36
3.4.1 Encuestas	36
3.5 Instrumento	36
3.5.1 Cuestionario de Encuesta	36
3.6 Población y Muestra	36

3.6.1 Población	36
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	38
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	65
CAPÍTULO VI. PROPUESTA.	67
Bibliografía.....	72
7. ANEXOS (opcional)	75

ÍNDICE DE TABLAS.

Tabla 1 Edades de las personas encuestadas	38
Tabla 2. Género de los productores y comercializadores del chocolate.	40
Tabla 3. Nivel de producción del chocolate	41
Tabla 4. Número de trabajadores en los talleres chocolateros.	42
Tabla 5. Nivel de participación en el mercado del chocolate.....	44
Tabla 6. Maquinaria innovadora dentro de su taller.	45
Tabla 7. Nivel de ingresos por el chocolate.	46
Tabla 8. Calidad de las tabletas de chocolate.	47
Tabla 9. Nivel de satisfacción del cliente por el chocolate.	48
Tabla 10. Cartera de productos a base del chocolate.	49
Tabla 11. Programas de capacitación para los trabajadores del chocolate.....	50
Tabla 12. Ingresos económicos por la venta y comercialización del chocolate.	51
Tabla 13. Actividad socioeconómica dentro de la parroquia de Huachi Chico por el chocolate.	52
Tabla 14. Crecimiento económico por la elaboración y comercialización del chocolate.	53
Tabla 15. Capacitaciones a los trabajadores del chocolate.	54
Tabla 16. Ventaja competitiva en los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico..	55
Tabla 17. Estrategias de comercialización para fortalecer la distribución del chocolate.....	57
Tabla 18. Procesos de producción para una mejor rentabilidad del chocolate.....	58
Tabla 19. Valor agregado a los diferentes productos a base del chocolate.	59
Tabla 20. Resumen del modelo SPSS.....	60
Tabla 21. Anova SPSS.	60

Tabla 22. Coeficientes SPSS.	61
Tabla 23. Tabla de contingencia SPSS.....	62
Tabla 24. Tabla de contingencia DESARROLLO-VENTAS SPSS.....	62
Tabla 25. Pruebas chi-cuadrado SPSS.	63
Tabla 26. Alfa de Cronbach SPSS.	64
Tabla 27. Alfa de Cronbach SPSS.	64

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Edad de las personas encuestadas.	38
Gráfico 2. Género de los productores y comercializadores del chocolate.	40
Gráfico 3. Nivel de producción del chocolate.	41
Gráfico 4. Número de trabajadores en los talleres chocolateros.	42
Gráfico 5. Nivel de participación en el mercado del chocolate.	44
Gráfico 6. Maquinaria innovadora dentro de su taller.	45
Gráfico 7. Nivel de ingresos por el chocolate.	46
Gráfico 8. Calidad de las tabletas de chocolate.	48
Gráfico 9. Nivel de satisfacción del cliente por el chocolate.	50
Gráfico 10. Cartera de productos a base del chocolate.	51
Gráfico 11. Programas de capacitación para los trabajadores del chocolate.	52
Gráfico 12. Ingresos económicos por la venta y comercialización del chocolate.	54
Gráfico 13. Actividad socioeconómica dentro de la parroquia de Huachi Chico por la venta del chocolate.	55
Gráfico 14. Crecimiento económico por la elaboración y comercialización del chocolate.	57
Gráfico 15. Capacitaciones a los trabajadores del chocolate.	59
Gráfico 16. Ventaja competitiva en los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico.	61
Gráfico 17. Estrategias de comercialización para fortalecer la distribución del chocolate.	63
Gráfico 18. Procesos de producción para una mejor rentabilidad del chocolate.	65
Gráfico 19. Valor agregado a los diferentes productos a base del chocolate.	67

RESUMEN

La innovación en las industrias chocolateras y su desarrollo socioeconómico dentro de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato es uno de ejes principales que tiene esta zona, se da en talleres de elaboración y producción de chocolate que funcionan de una manera artesanalmente, este emprendimiento novedoso ha hecho que sea reconocido a nivel mundial por su calidad en las tablas de chocolate y su atención al cliente que ha sido muy eficiente.

Para saber más de estos talleres chocolateros ubicados en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato, se recogió toda la información que fuese posible para saber cómo operan estos talleres en cuanto a innovación y productividad. De igual manera se recolecto información histórica que nos habla los años trascendentes que han tenido cada taller a lo largo del tiempo hasta la actualidad.

Para conocer más acerca de la innovación y desarrollo socioeconómico que estos talleres ofrecen, se implementó diferentes objetivos tanto generales como específicos y también se planteó diferentes hipótesis que con la ayuda de un exhaustivo estudio se podrá corroborar y verificar si las hipótesis planteadas mediante una realización de encuestas a estos talleres de elaboración y producción del chocolate.

En el capítulo metodológico se propone el método hipotético-deductivo, este método investigativo permitirá si se acepta o se rechaza las hipótesis planteadas con la ayuda del chi cuadrado y el análisis de las variables con la herramienta SPSS.

Se aplicó diferentes preguntas como método de encuesta donde se podrá comprobar diferentes puntos necesarios para este estudio investigativo, estas preguntas son planteadas con la finalidad de conocer sus procesos productivos, ventaja competitiva, innovación etc. Entre otros puntos importantes de este estudio.

Las estrategias planteadas en base a los objetivos que se propuso se dan en base al análisis de discusión y resultados que se realizó para conocer de mejor forma la innovación en

las industrias chocolateras y su desarrollo socioeconómico en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Palabras Claves: Innovación, Desarrollo, Estrategias, Procesos, Producción, Mercado, Competitividad, Comercialización, Capacitación.

ABSTRACT

Innovation in the chocolate industries and their socioeconomic development within the parish of Huachi Chico in the city of Ambato is one of the main axes that this area has. It occurs in chocolate making and production workshops that operate in an artisanal way. This innovative venture has made it recognized worldwide for its quality chocolate bars and its very efficient customer service. To learn more about these chocolate workshops located in the parish of Huachi Chico in the city of Ambato, all the information possible was collected to know how these workshops operate regarding innovation and productivity. In the same way, historical information was collected that tells us about the transcendent years each workshop has had over time until today. To learn more about the innovation and socioeconomic development that these workshops offer, different general and specific objectives were implemented, and different hypotheses were also proposed with the help of an exhaustive study, it will be possible to corroborate and verify whether the hypotheses raised through carrying out surveys of these chocolate making and production workshops. The hypothetico-deductive method is proposed in the methodological chapter. This investigative method will determine whether the hypotheses raised are accepted or rejected using the chi-square test and the analysis of the variables with the SPSS tool. Different questions were applied as a survey method where different points necessary for this investigative study can be verified. These questions are posed to know their production processes, competitive advantage, innovation, etc. Among other important points of this study. The proposed strategies based on the proposed objectives are given based on the discussion analysis and results that were carried out to understand better innovation in the chocolate industries and their socioeconomic development in the parish of Huachi Chico in Ambato.

Keywords: Innovation, Development, Strategies, Processes, Production, Market, Competitiveness, Marketing, Training.



DARIO JAVIER
CUTIOPALA LEON

Reviewed by:
Mg. Dario Javier Cutiopala Leon
ENGLISH PROFESSOR
c.c. 0604581066

CAPITULO I. INTRODUCCIÓN.

La siguiente investigación se elaboró con el fin de identificar los aspectos más destacados de la industria chocolatera y su desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato. Como es de conocimiento al público se sabe que el chocolate es un producto que es reconocido no solo en la ciudad de Ambato, si no que sus raíces han trascendido a nivel mundial.

Entrando más en contexto, la ciudad de Ambato se ha reconocido principalmente por su gran actividad comercial siendo así un importante mercado emprendedor a nivel nacional. Dentro de esta bella ciudad encontramos varias actividades que son comunes dentro de la zona, como es la actividad agrícola, curtumbre y el comercio de diversos productos. Pero el que más destaca dentro de estos comercios y emprendimientos es el sector del chocolate ambateño, ya que tiene su sustento dentro del área de producción y comercialización.

Es por eso por lo que se ha planteado conocer más acerca de su desarrollo económico y de igual manera el cómo se ha ido innovando desde sus inicios hasta la actualidad y el cómo de igual manera llego a ser reconocido este producto gracias a su comercialización; cabe recalcar que la actitud en buscar salir adelante y de generar recursos es lo que caracteriza a los ambateños a emprender.

Actualmente la producción de este novedoso y exquisito producto se mantiene en varios sectores del Ecuador. Pero principalmente hablaremos de la cuna del chocolate como lo mencionan varios ambateños, es la parroquia de Huachi Chico; dentro de esta bella población se puede encontrar en todo lado varias marcas de chocolates ambateño con su distinguida forma artesanal, este producto igual se les puede encontrar en varios supermercados y tiendas de la parroquia con un solo fin, el cual es ser reconocidos cada vez más tanto como la

asociación de chocolateros de igual manera con las pocas industrias que trabajan independientemente.

Como se menciona anteriormente son algunos sectores que se dedican a este novedoso y mágico emprendimiento como es la elaboración del chocolate aquí en la bella parroquia de Huachi Chico. Cabe recalcar de igual manera que los emprendedores del chocolate se han organizado y con el fin de seguir con esta noble tradición y seguir innovándose más como industria chocolatera; han tenido la innovación de formar una asociación de chocolateros con el único fin de fomentar la noble tradición que se ha venido desarrollando desde varias generaciones atrás. Esta asociación tiene un concepto muy interesante y es seguir trabajando para llegar hacer una fábrica exitosa y que su producto llegue a salir del país.

Por esta misma razón se crea la asociación de chocolateros de Huachi Chico llamado "La chocolatera Ambateña"; esta asociación contiene una gran variedad de personas que mantienen la tradición con sus innovadoras recetas que aún siguen siendo secretas pero que ello es lo que le recalca a este chocolate a ser un producto importante en las casas de los ecuatorianos.

Como último punto a concluir se define que el chocolate ambateño es un producto muy innovador y su desarrollo económico es importante; por esta misma razón esta investigación tratara de recalcar su desarrollo y su innovación con la finalidad de conocer como ha transcendido y ver que les falta para seguir adelante en este novedoso desarrollo, se tratara de diseñar y reconocer varias estrategias innovadoras que ayudan con la producción y desarrollo del chocolate para su consumo.

1.1 Problema

1.1.2 Planteamiento del Problema.

Ambato ubicado en la provincia de Tungurahua es una ciudad muy diversa y se caracteriza principalmente por ser cuna de diversos emprendedores que han hecho de esta bella ciudad un centro emprendedor de diferentes productos únicos que se han hecho famosos a nivel nacional.

Uno de estos principales e innovadores emprendimientos es el sector chocolatero de la ciudad ubicado principalmente en la parroquia de Huachi Chico donde se encuentran los talleres artesanales que han dado aporte a la economía local. Según datos históricos la fabricación del chocolate empezó desde hace 150 años lo que se diferencia por el proceso de producción.

Su proceso de elaboración y producción del chocolate empiezan en las fábricas de sus actuales dueños, donde se inicia el trabajo de forma artesanal de todos los trabajadores. Como es un trabajo 100% hecho a mano tiene su grado de dificultad, aunque no es mucha se demora en hacer el chocolate casi todo el día, para poder tener las tabletas de chocolate listas para su comercialización.

El señor Franklin Velastegui un chocolatero de la parroquia de Huachi Chico me informó que toda la producción de chocolate se comercializa nacionalmente dentro del país únicamente, donde el 80% de su producción va dirigida a Supermercados Super-Maxi y el otro 20% se comercializa a las diferentes tiendas que quieren adquirir el producto.

La manera en que se elabora el chocolate es una tradición de años como ya se lo ha mencionado anteriormente, pero de igual manera hemos consultado y diferentes chocolateros de la parroquia donde nos indicaron que dentro sus visiones están innovar sus fábricas con

nuevos tipos de maquinaria todo esto con el fin de que el proceso de fabricación sea más rápido y que se pueda fabricar más chocolate con la misma calidad. Con el sueño de llegar a exportar su producto a otros países. Por otro punto como meta es trabajar en su propia industria llamada la "LA CHOCOLATERA" porque actualmente la asociación trabaja rutinariamente en diferentes talleres de los dueños chocolateros asociados.

Un diseño innovador en la industria del chocolate ya sea tecnológico o de conocimiento permitirá que la industria siga desarrollándose cada vez más lo que permitirá incorporar nuevas ideas novedosas con un nivel de procesamiento adecuado, lo cual tendrá varios beneficios para la producción y distribución del chocolate ambateño.

Los insuficientes niveles de producción del chocolate ambateño terminado de forma artesanal hacen que la rentabilidad de este producto no sea la deseada y no pueda alcanzar un valor que refleje utilidad en el trabajo ejecutado por lo que la gente opta por a dedicarse a otras actividades comerciales para cubrir sus necesidades. Entonces el desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico mediante el sector chocolatero de no darse soluciones corre el riesgo de cerrar sus talleres debido a la rentabilidad insuficiente en el proceso de producción.

1.1.3. Formulación del problema.

¿Cómo la innovación de la industria chocolatera incide en el desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato?

1.1.4 Justificación.

La siguiente investigación que se desarrolló consta con diferentes conceptos de distintos autores que aportan importantes temas acerca de la innovación, emprendimiento y desarrollo socioeconómico. Las variables importantes del estudio a realizar; permitirá una

mayor interpretación sobre cada uno de los colaboradores para un correcto desempeño laboral en todas las áreas de trabajo de una organización.

Este estudio de investigación se centra en los talleres artesanales de chocolate de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato, donde se pretende proponer sistemas de innovación para que los talleres artesanales sigan desarrollándose económicamente, para que se llegue a cumplir esta meta se trabajara con los dueños de los talleres de chocolate, conoceremos la historia de este tradicional emprendimiento, como se ha ido innovando con los años y así poder determinar y poder ayudar a estos talleres con propuestas significativas y finalmente felicitarlos por su gran labor.

Dentro de esta investigación se implementó un modelo de encuestas en base a los indicadores de las variables del tema de investigación, se mandará la encuesta a todos los dueños de los talleres chocolateros para poder verificar la hipótesis de estudio con la que se va a utilizar. Una vez llenado y completado la encuesta se procederá a recoger los datos obtenidos para corroborar la hipótesis de estudio.

Como último punto de esta investigación se contribuyó al mejoramiento de nuevos procesos innovadores que ayude a los talleres chocolateros a adentrarse mas en el mercado laboral, de igual forma se tomará en cuenta cada aspecto estudiado y proponer posibles soluciones de acuerdo con los objetivos planteados e identificar algunos posibles problemas que no ayuden a cumplir a cabalidad algún objetivo.

1.1.5 Objetivos

1.1.5.1 General

- Determinar la incidencia de la innovación en la industria chocolatera y el desarrollo socioeconómico en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

1.1.5.2 Específicos

- Diagnosticar la innovación en la industria chocolatera y su desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad Ambato.
- Identificar la ventaja competitiva acerca de la innovación y el desarrollo socioeconómico en la industria chocolatera de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad Ambato.
- Proponer estrategias de innovación en la industria chocolatera para el desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad Ambato.

CAPITULO II. MARCO TEÓRICO.

2.1 Antecedentes.

En Ecuador en el año 2009, la autora Ximena Troya. Realizo la investigación titulada: Análisis de una experiencia local. La producción como entidad territorial (Caso de los productores de chocolate de Ambato). La autora menciona sobre la historia de los productores del chocolate de Ambato, aquí hace referencia a la condición social de cada uno de los comerciantes y generadores de recursos, bajo determinadas circunstancias, como la necesidad de generar ingresos, propicio a la búsqueda de nuevos y ,mejores medios de vida, como una más de sus variadas formas de subsistencia, ya que la población se destacó desde antaño por el desarrollo de diversas actividades agrícolas, comerciales, agroindustriales y artesanales. Recalcando que este comportamiento debe ser visto desde un punto de vista muy importante para la sociedad, por sus diferentes agrupaciones y sus actividades como ya se mencionó con anterioridad, ya que estas actividades han sido desde la colonia un importante mercado regional en la elaboración del chocolate. (Troya, 2009)

La siguiente metodología que siguió la autora Ximena Troya en base a su respectiva investigación fue el método histórico; este método fue aplicado con el fin de conocer y resaltar la importancia que se necesita saber acerca de la historia del sector chocolatero, y también conocer sus respectivas variables de la producción local del sector Ambateño.

Este análisis es hecho con la finalidad de dar a conocer cómo ha ido trascendiendo la histórica actividad productiva del sector ambateño, la autora Ximena Troya recalca que desde tiempos antaño las actividades comerciales y artesanales principalmente se inició como una forma de mi vida; como la necesidad de generar recursos para subsistir cada familia que se dedicaba a esta labor. En la actividad agroindustrial se le conoce al sector chocolatero como

una de las cadenas más antiguas que se han venido desarrollándose y por el cuál este tema hace referencia a la investigación en cuanto a la trascendencia que se ha venido innovando en el sector.

En Ecuador en el año 2015, la autora Ruth Jeannette Sánchez Escobar. Realizo la investigación titulada: La Consolidación de Producción de Chocolate Artesanal, y la rentabilidad de los productores en la parroquia de Huachi Chico del cantón Ambato durante el periodo 2013. El cual menciona que la ubicación de los chocolateros de Ambato se precisa como local, doméstica y artesanal. Se le denomina como local por su ubicación poco extendida dentro de la región, ya que la mayoría de los productores tiene sus fábricas en la parroquia de Huachi Chico de la misma ciudad, la palabra doméstica se le denomina en cambio al inicio de la actividad chocolatera mayormente conocida como agroindustrial que se inició principalmente en las cocinas de hogares humildes y de hogares mucho más grandes como son haciendas de productores locales y por último se refiere a artesanal por el uso de tiestos y por sus otras diferentes y principales usos en su proceso de fabricación. (Sánchez Escobar, 2015)

Las conclusiones que abarca este tipo de investigaciones es que el sector chocolatero de la Parroquia de Huachi Chico, más conocido como chocolate artesanal hoy en día forma parte del día con día de las familias ambateñas y ecuatorianas; en los conocidos desayunos, en los tradicionales matahambres que se conoce en el sector por la tarde. Este famoso y novedoso emprendimiento ha hecho de la localidad un sector industrializado y a su vez de igual manera turístico, por su gran trabajo de años que ha venido desarrollándose con el pasar de los años.

El estudio elaborado de esta investigación en las ramas de desarrollo productivo e innovación socioeconómica, hacen que el siguiente trabajo se relacione de una mejor manera con la investigación a realizar, principalmente como mencionamos anteriormente en las ramas

de innovación y desarrollo que permiten y ayudan a las empresas en este caso en el sector chocolatero tener un desempeño mejor ante la competitividad y el desarrollo socioeconómico; todo esto con el fin de que los talleres chocolateros puedan seguir innovándose y seguir surgiendo mediante desafíos para alcanzar sus metas propuestas por cada chocolatería que existe en el sector investigado.

La información obtenida permite el desarrollo de la investigación a realizar de la Innovación y el desarrollo socioeconómico en las industrias chocolateras se la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato, ya que la autora de esta investigación amplia y analiza las dos variables del estudio en el proceso innovador y socioeconómico que se ha ido generando en el sector chocolatero para seguir conociendo más acerca de su producción y su mercado.

En Ecuador en el año 2018, el autor Luis Vásquez realizó la investigación titulada: Proyecto de exportación de chocolate artesanal ambateño, por la empresa productora "Chocolate Carolina" de la parroquia de Huachi Chico, provincia de Tungurahua; hacia la ciudad de Berlín-Alemania durante el periodo 2016. El autor menciona que para los artesanos han logrado varios convenios excepcionales que les ha ayudado a ellos mismos a seguir surgiendo en las entidades públicas de las que se han asociado. ha sido de mucha ayuda los convenios con las instituciones públicas, ya que de esta forma ha podido capacitarse y tecnificar la producción, haciéndole más atractivo para el consumidor. Esto ha hecho que los artesanos mejoren sus ventas y sus mercados, los mismo que son comercializados dentro de la provincia y sus alrededores, lograron llegar a más zonas del Ecuador, así como también al exterior por medio de personas que tiene familiares en el extranjero, y se lo ha hecho por medio de courriés. (Tejada, 2018)

El estudio realizado representa claros ejemplos del desarrollo socioeconómico e innovación por su capacidad que tienen los artesanos de seguirse desarrollando en la producción y comercialización, un claro ejemplo de que se puede seguir desarrollándose mediante un liderazgo y una organización que adopte tareas asignadas para tener una producción más eficaz y eficiente.

2.2 Fundamentos teóricos

2.3 Objetivo de estudio.

Industrias chocolateras en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

2.3.4 Reseña Histórica.

Ambato más conocida como la ciudad de las frutas y de las flores, cuenta con una tradición excepcional de variedades de productos; pero lo que le hace especial y único es su famosa gastronomía en el sector del chocolate más conocido como el chocolate ambateño.

La ciudad de Ambato cuenta como una actividad chocolatera que se ha venido generando hace ya más de 200 años de antigüedad, lo que se ha caracterizado como una actividad idónea de la parroquia de Huachi Chico por su respectiva característica deliciosa al momento de consumirla ya sea en las mañanas o noches.

El chocolate es un alimento sólido y exquisito que es elaborado y producido por la molienda del grano de oro más conocido como el cacao ecuatoriano. El cacao es tostado y después de ello se le pasa por molinos donde se le extrae el líquido que es el ingrediente principal y elemental para la elaboración del chocolate, mezclado con otros diferentes ingredientes que le dan su sabor exótico que atrae el paladar de los consumidores. (Pico, 2015)

Para la realización de este famoso chocolate tradicional, su principal ingrediente es el cacao; un fruto del que se utiliza solamente la semilla. Estas semillas son de color blanco, pero

se suelen ir oscureciendo con el proceso de secado que es parte de su producción, este proceso puede durar varios días por lo general donde la semilla blanca del cacao adquiere un tono morado hasta alcanzar el color que más se le conoce. El chocolate se obtiene por la mezcla de azúcar con cacao. (Consumer, 2020)

La elaboración para esta producción se hace con la recolecta de los mejores granos; una vez elegido el producto las fábricas de chocolate le tuestan la semilla con sumo cuidado durante un máximo de 45 minutos. Después se procede al respectivo enfriamiento y para su debido proceso de producción. (Consumer, 2020)

La nostalgia invade la memoria de la señora Carmen López, presidenta de la asociación de chocolateros artesanos de la parroquia de Huachi Chico, que es perteneciente a la tercera generación de chocolateros de su familia. Carmen nos menciona que la fabricación y elaboración del chocolate ha sido el sustento de su familia por generaciones; que son más de 200 años de tradición y que ella quiere que se muestre al mundo por las diferentes familias que aportaron con todo. (López, 2023)

En la ciudad de Ambato hay alrededor de 25 talleres que pertenecen a diferentes familias que en su mayoría pertenecen a la cuarta generación de chocolateros como ya lo habíamos mencionado, estos talleres funcionan artesanalmente por lo cual se distingue su famosa tradición, Debido a su gran proceso de innovación y desarrollo ha hecho que sigan surgiendo con el pasar del tiempo. Con su ideal de seguir innovándose surgió la idea de organizarse y crear la asociación de chocolateros llamada "La chocolatera ambateña", esta idea nació con el fin de hacer que sus productos lleguen más lejos que el famoso chocolate ambateño pase fronteras como nos mencionaba el señor Franklin Velastegui uno de los miembros de la asociación de chocolateros. Igualmente nos menciona que cuenta con un gran

proyecto que es el de un museo donde expongan como ha ido evolucionando su proceso de chocolate y comercialización del mismo producto. (Velasategui, 2023)

El chocolate ambateño y sus artesanos promueven la gastronomía en Ambato, pero como recalcamos anteriormente, de todos los talleres chocolateros hay un total de 15 familias asociadas a la "La Chocolatera" pero hay otras diez familias que trabajan independiente y que no pertenecen a la asociación; pero esto no significa que no tengan una producción bastante notoria pues la producción del chocolate especialmente artesanal es lo que le diferencia a todos de los demás productores del chocolate de la ciudad de Ambato y a nivel nacional también.

Uno de estos claros ejemplos de emprendimientos independientes de talleres chocolateros ambateños; es el taller de chocolate "La carolina" esta fábrica tiene casi 100 años de tradición desde que se empezó a fabricar el chocolate hasta la actualidad. Este emprendimiento lleva más de cuatro generaciones de familias que han ido elaborando el chocolate ambateño, esta tradicional receta ha ido de generación en generación desde sus abuelos, padres y actualmente predecesores son sus hijos quienes adoptaron estos conocimientos y sus diferentes herramientas para seguir trabajando con el chocolate.

Esta empresa de chocolate cuenta su historia que, desde sus inicios, su abuelo fabricaba el chocolate en tiestos de barro y molinos de piedra que eran las herramientas más innovadoras en aquellos tiempos, para después proceder a ir a venderlos en varias provincias del Ecuador como es, por ejemplo: Quito, Riobamba y de igual manera en algunas provincias de Tungurahua y dentro de la misma ciudad ambateña. Nos menciona también que antes para la distribución del chocolate no contaba con medios de transporte ágiles para la entrega por lo que su producto tenía que ser transportado en burros hacia el Mercado Central de la ciudad de

Ambato y en la Plaza Urbina donde eran los diferentes puntos de comercialización del chocolate y que antes se vendía por onzas y medias libras. (Guerrero, 2023)

Por lo general la actividad chocolatera al ser una producción que se sigue desarrollándose de generación en generación, sus diferentes procesos de producción y comercialización siguen creciendo a través del tiempo, aquí se añade las diferentes mejoras que se han venido generando, por ejemplo: en el aspecto de maquinaria más sofisticada para el proceso de producción que ha hecho que haya un incremento del producto para una poder tener una mayor rentabilidad.

2.3.5 Ubicación de los talleres chocolateros que trabajan en conjunto dentro de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Ecuador, Ambato, en la parroquia de Huachi Chico centro se encuentran ubicados estos talleres chocolateros que trabajan en conjunto al igual que los demás talleres que laboran independientemente dentro de esta misma zona.

2.3.6 La innovación

2.3.6.1 Definición

Según, (Peiró, 2019) Innovar es mejorar lo que existe, aportando nuevas opciones que suplan las necesidades de los consumidores.

Las personas innovadoras pueden surgir desde abajo, es decir la innovación es todo cambio basado en el conocimiento de la persona o sociedad que va ganando a lo largo de su vida laboral y profesional. Una persona innovadora aporta nuevas ideas u opciones que permitan cubrir las necesidades de los consumidores, así como de la persona misma. Todo esto con el fin de crear nuevos productos que ayuden a las personas a seguirse desarrollándose económica y socialmente para tener un gran éxito en el mercado laboral.

2.3.6.2 Principales características de la innovación.

Básicamente la innovación está conformada por tres tipos: radical, incremental y disruptiva. Estas características funcionan con el fin de proporcionarse en el mercado y en los demás servicios y productos que la empresa ofrece y requiere publicitar. (Sydle, 2022)

2.3.6.3 Innovación Radical.

La innovación radical es un cambio mayoritario que hace referencia a un paradigma tecnológico, esta clase de innovación se da o a su vez se produce con cualquier tipo de productos y procesos nuevos que son muy diferentes que los productos que ya existían anteriormente. Es decir que la innovación radical son los diferentes cambios que se vienen dando en la tecnología moderna y que hace referencia a distintos de inflexión para las practicas existentes. (Rojas, 2012)

2.3.6.4 Innovación incremental.

Cuando se realiza un tipo de innovación incremental, se va dando cambios radicales a los diferentes productos que ya existen actualmente y esos cambios hechos a diferentes productos se pueden ver reflejados en un periodo corto de tiempo. Para que una innovación sea incremental se requiere que todo el personal que trabaja en el producto se involucre, Para este cambio se utiliza una gran lluvia de ideas por parte del personal ya mencionado, otro punto es los nuevos diseños que se plantea innovar para que el producto salga al mercado con una creatividad ingeniosa. (Quiroa, 2020)

2.3.6.5 Innovación disruptiva.

La innovación disruptiva se refiere a la existencia de un producto o servicio que ya se encuentra en el mercado y que este mismo producto o servicio este posicionado de igual manera, esta clase de innovación requiere tecnología habilitadora, también un principal fuerte

de esta clase de innovación es que debe tener un modelo de negocio y una red de valor lo suficientemente original para brindarle al cliente algo completamente original como ya mencionado. (Terrenos, 2022)

Responsabilidades de un innovador.

De acuerdo con el autor de "Funciones de un director de innovación y desarrollo" menciona algunas funciones responsables de un innovador. (Gómez, 2022)

- Función 1.- Fomenta la creatividad y la confianza entre los diferentes empleados, donde cada miembro del equipo se sienta libre de aportar ideas y evaluarlas.
- Función 2.- Debe poseer habilidades que transmitan valores éticos e innovadores dentro de la empresa para lograr metas a futuro.
- Función 3.- Establecer procesos innovadores y automáticas que ayuden a la compañía hacer más competitiva.
- Función 4.- Tener conocimiento de todas las tareas que se vayan a ejecutar con la finalidad de determinar si aquellas tareas están correctamente planificadas.

2.3.6.7 Desarrollo Socioeconómico.

2.3.6.7.1 Definición.

El desarrollo socioeconómico se puede definir como la capacidad de países o regiones para crear riqueza a fin de promover y mantener la prosperidad o bienestar económico social de sus habitantes. (Hamilton, 2015)

Se interpreta de igual manera socioeconómico a todo lo relacionado con temas sociales y económicos. Por una parte, lo social hace referencia a toda la población en general que consta de individuos que habitan en la misma región, todo aquello mencionado se combina con

lo económico que es el patrimonio y los ingresos que las personas con la finalidad de poder satisfacer sus necesidades mediante la administración de estos mismos bienes. (Pérez, 2021)

Es decir, busca mejorar la calidad de vida y económica a largo plazo de una empresa o cualquier emprendimiento que tiene la capacidad de surgir en todos los ámbitos productivos de una forma sostenible y progresiva. En conclusión, es un proceso que busca analizar y señalar las necesidades sociales con el objetivo de crear e implementar estrategias que aborden las necesidades de los emprendedores.

2.3.6.7.2 Factores de desarrollo económico.

La siguiente información obtenida titulada "Desarrollo Económico", menciona algunos de los factores del desarrollo económico, que son importantes para esta investigación. (Etecé, 2021)

- Factor de producción: son los diferentes aspectos naturales que conforman la economía de la empresa como puede ser: capital, trabajo y la gestión empresarial que ayudan a fomentar la cadena productiva y el crecimiento económico.
- Factores tecnológicos: los elementos claves en el desarrollo, estos elementos ayudan a los siguientes procesos a producirlos de una manera factible y tecnológicamente.
- Factores que contribuyen al desarrollo humano: se permite diferenciar el crecimiento económico y el progreso social, de igual manera se puede identificar aquí la tasa de empleo, el salario mínimo y otros más factores que aportar.
- Factores políticos y sociales: son las instituciones que juegan un papel importante en el ámbito social y económico, estas instituciones ejercen un poder en el desarrollo económico de la empresa o de un país en general.

2.3.6.7.3 Ingresos económicos

Los ingresos hacen referencia al patrimonio o a los recursos económicos que genera una empresa, familia u organización. En si es el aumento del patrimonio neto de los mismo, los ingresos puede ser una variable útil en el momento de medir la capacidad económica y financiera de las familias y empresas de cualquier región. (Equipo editorial, 2022)

2.3.6.7.4 Desarrollo en la industria del chocolate en Ambato, Ecuador

Los talleres chocolateros ubicados en la ciudad de Ambato se han caracterizado por su trabajo de más de un siglo y también por la importante producción de tabletas de chocolate elaborados con los granos de cacao de la mejor calidad. Las empresas o talleres chocolateros han tenido una importante actividad económico dentro de la región, al igual que la innovación que ha generado mediante la importación de maquinaria tecnológica para la elaboración del producto. Estas iniciativas que caracterizan a estas microempresas ayudan al desarrollo sostenible de las parroquias dentro de la ciudad. Pero a pesar de ser una actividad fuerte en el desarrollo socioeconómico, como toda empresa enfrenta desafíos que debe superar como es la competencia chocolatera de otros sectores por lo que los talleres chocolateros deben seguir innovándose cada día para mantener una posición firme y garantizar su existencia laborar y su respectivo comercio. (Compravende, 2023)

CAPITULO III. METODOLOGIA

3.1 Método de investigación.

Dentro de las siguientes investigaciones se empleó el método hipotético-deductivo, que permitirán plantear y comprobar la siguiente hipótesis, la innovación de las industrias chocolateras, y el desarrollo socioeconómico en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Pasos del método:

observación de Fenómeno a estudiar. – Se recopiló los datos e información necesaria acerca del siguiente fenómeno a estudiar de la innovación de las industrias chocolateras, y el desarrollo socioeconómico en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Elaboración de Hipótesis. – En esta investigación nos basamos en dos hipótesis probabilísticas la cual se refirió a estudiar el siguiente fenómeno de estudio.

Deducción de consecuencias. – Por parte de la investigación tanto teórica como la recopilación de datos obtenidos mediante las encuestas se pudo probar la hipótesis.

Experimentación. – Se estudió y se sometió a prueba de las hipótesis.

Refutación o verificación, -Se confirma o se niega la hipótesis.

3.2 Tipo de investigación

3.2.1. Investigación Descriptiva

Se presenta el fenómeno a estudiar, la innovación de las industrias chocolateras, y el desarrollo socioeconómico en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

La investigación descriptiva se centra en lo que es dentro de la metodología no experimental, entonces siendo así como su propio nombre lo menciona, la investigación descriptiva consiste en describir una situación real mediante la observación y análisis de

preguntas que se realiza a una respectiva muestra de personas dentro de una organización, todo ello con la finalidad de que esas mismas personas ayuden proporcionando con la información necesaria para los investigadores o encuestadores. (Sanz & Meseguer, s/f)

3.2.2. investigación de Campo

Este tipo de investigación se la realiza con la finalidad de entender, comprender y resolver el problema propuesta en la investigación mencionada.

La investigación de campo se utiliza comúnmente para analizar y resolver cualquier situación concreta, ya sea un problema o una necesidad de una determinada sociedad. Se trabaja mediante la recopilación de la información tomada en dicha sociedad u organización con el fin de comprender más a exactitud el estudio a investigar. (Giner, 2019)

3.3 Hipótesis

La hipótesis es una afirmación que puede ser cierta o no cierta según la fiabilidad que esta genere. Se formula la hipótesis en base a un indicio o una serie de hechos, las cuales se les puede sumar determinados supuestos. Se caracteriza principalmente por la evidencia científica o un conjunto de argumentos que cuenten con un sustento adecuado para ser estudiado, de lo contrario no tendría sentido realizar un trabajo investigativo sin un sustento firme.

(Westreicher, 2020)

H_i: La innovación incide en el desarrollo socioeconómico de las industrias chocolateras de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

H₀: La innovación no incide en el desarrollo socioeconómico de las industrias chocolateras de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

3.4 Técnicas

En la siguiente investigación, una encuesta es normalmente utilizada como un método de investigación con el fin de poder obtener y estructurar datos de una manera rápida y eficiente. Es la obtención de diversos datos sociológicos mediante el uso de preguntas a los miembros de una sociedad o a una población en general para la obtención de información para sus respectivas investigaciones. Las preguntas se realizan para sustentar el problema de la investigación planteada. (Anguita, 2003)

3.4.1 Encuestas. – Se realizó la siguiente encuesta a los dueños de los talleres chocolateros dentro de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato para conocer más su innovación y desarrollo socioeconómico.

3.5 Instrumento

Un cuestionario de investigación se define como un instrumento que se emplea para la recolección de datos mediante un trabajo investigativo de campo. Esta herramienta permite al investigador plantear un sin número de preguntas con uno o varios literales de respuestas de una manera bien estructurada para una población a estudiar. Se emplea mediante el método cuantitativo para recopilar las respuestas que las personas seleccionen según su criterio propio. (Meneses, 2016)

3.5.1 Cuestionario de Encuesta. – Se consto aproximadamente de diez y nueve preguntas claras y concisas que sirvieron para la recolecta de información en los talleres chocolateros.

3.6 Población y Muestra

3.6.1 Población

Una población es una organización o un conjunto de personas para estudiar, es una comunidad de personas o individuos de los que se quiere recolectar información. Esta población puede ser

finita o infinita según en la localidad donde se quiera realizar la toma de información para su respectivo estudio. (Giani, 2022)

Dentro de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato la población a considerar para el estudio de investigación es en total de 25 personas que se dedican a la elaboración y comercialización del chocolate. Al tratarse de una población finita no es necesario aplicar su respectiva fórmula.

Población	TOTAL
Asociados	15
Independientes	10
TOTAL	25

Fuente: Datos obtenidos de la asociación de chocolateros "La Chocolatera"

Elaborada Por: Quinatoa, (2023)

CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1. ¿Cuál es su edad?

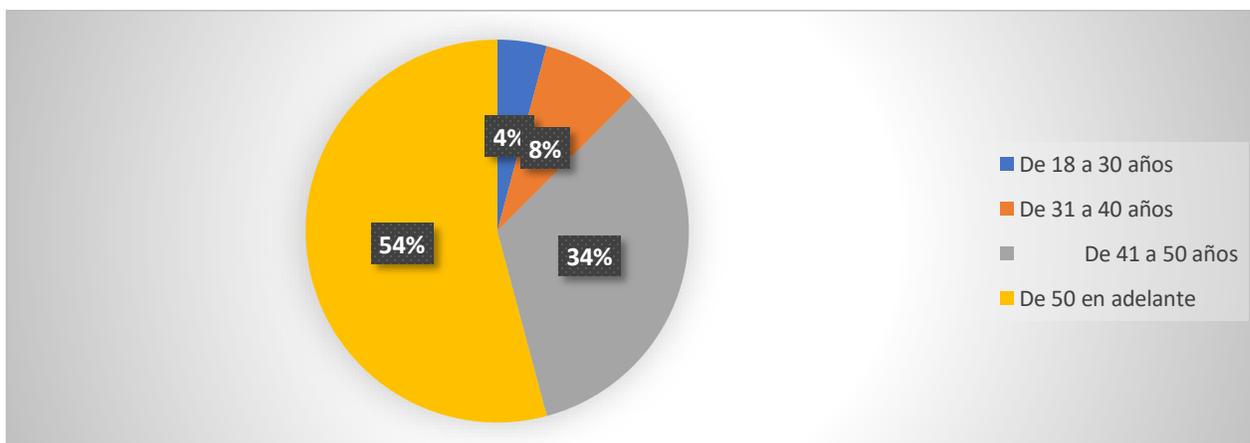
Tabla 1 Edades de las personas encuestadas

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
De 18 a 30 años	1	4%
De 31 a 40 años	3	8%
De 41 a 50 años	8	36%
De 50 en adelante	13	52%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 1. Edad de las personas encuestadas.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación. De acuerdo con los datos obtenidos, 1% de los encuestados tienen entre 18 a 30 años, el 2% son entre 31 a 40 años, el 9% cuentan con una edad de entre los 41 y 50 años, y por último el 13% oscilan entre los 50 años en adelante. Lo cual significa que la mayoría de los chocolateros representantes de cada taller son de la tercera edad, lo cual significa que estos representantes tienen que optar por medidas estratégicas que ayuden a seguir teniendo tu taller en funcionamiento.

2. ¿Cuál es su género?

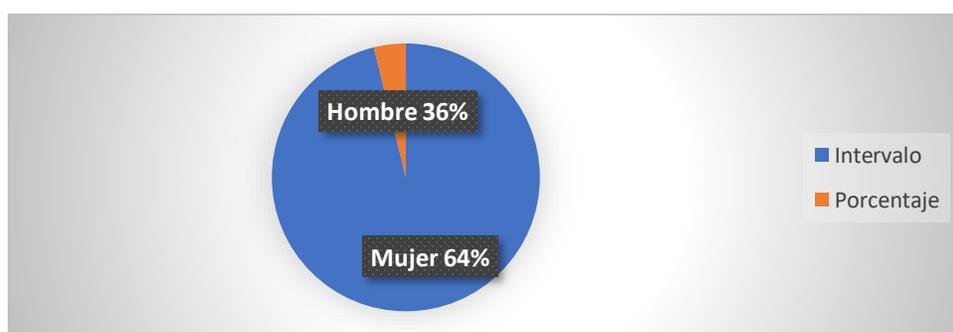
Tabla 2. Género de los productores y comercializadores del chocolate.

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
Hombre	9	36%
Mujer	16	64%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 2. Género de los productores y comercializadores del chocolate.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 64% de los dueños de los talleres chocolateros dentro de la parroquia son mujeres, mientras que el otro 36% del 100% está conformado por hombres. Estas personas continúan con la tradición familiar que tienen, perteneciendo así en su mayoría la cuarta generación de las familias chocolateras dentro de la zona.

3. ¿Cuál es el nivel de producción de chocolate que genera semanalmente en su taller?

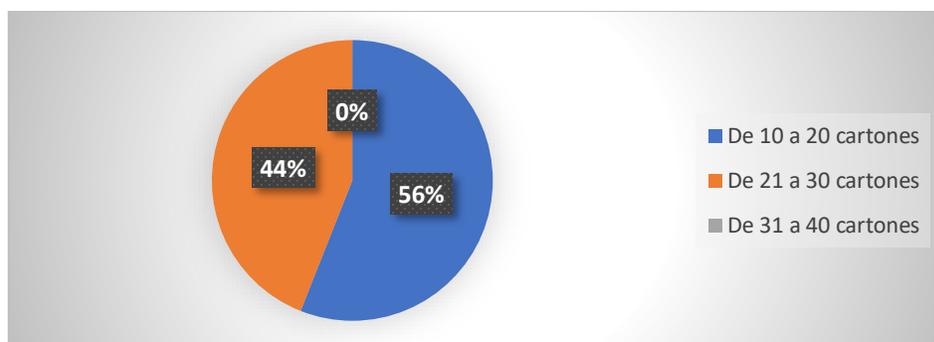
Tabla 3. Nivel de producción del chocolate

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
De 10 a 20 cartones	14	56%
De 21 a 30 cartones	11	44%
De 31 a 40 cartones	0	0%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 3. Nivel de producción del chocolate.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 0% corresponde a la opción de 31 a 40 catones que los chocolateros ignoraron ese literal, mientras que el 44% optaron que producen de 21 a 30 cartones semanales de chocolate, y el ultimo 56% sostuvo que su nivel de producción alcanza su máximo de 10 a 20 cartones. Estos valores se dan en base al incremento en el precio de la materia prima en este caso del cacao, lo que dificulta su producción para la producir más chocolate.

4. ¿Cuántos trabajadores tiene usted dentro de su taller?

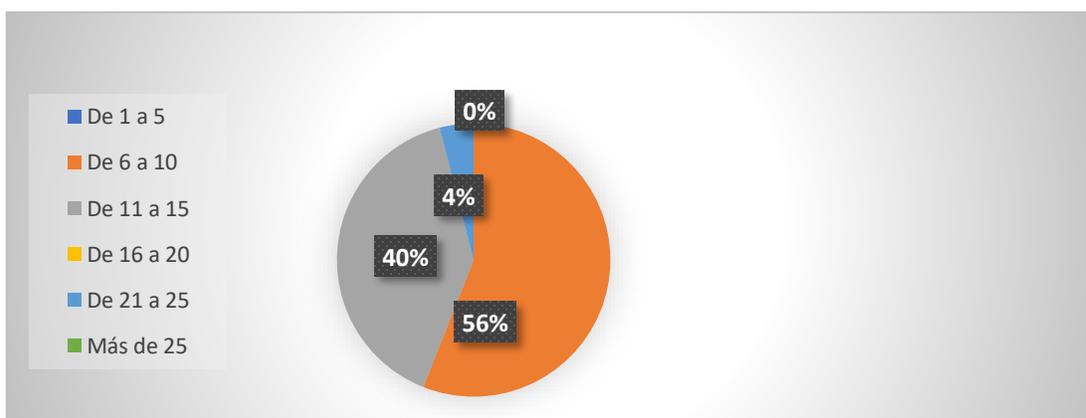
Tabla 4. Número de trabajadores en los talleres chocolateros.

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
De 1 a 5	0	0%
De 6 a 10	14	56%
De 11 a 15	10	40%
De 16 a 20	0	0%
De 21 a 25	1	4%
Más de 25	0	0%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 4. Número de trabajadores en los talleres chocolateros.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 0% de representantes negó que trabaja con 16 a 20 trabajadores y con más de 25, el 1% es el único taller que cuenta de 21 a 25 trabajadores, el 10% indica que trabaja con un alrededor de 11 a 15 personas y por último la mayoría señalo que trabaja de 6 a 10 personas dentro de sus talleres. La mayoría de los artesanos no tienen muchos trabajadores debido a que el nivel de producción ha bajado considerablemente.

5. ¿Cuál es el nivel de participación en el mercado con la venta del producto?

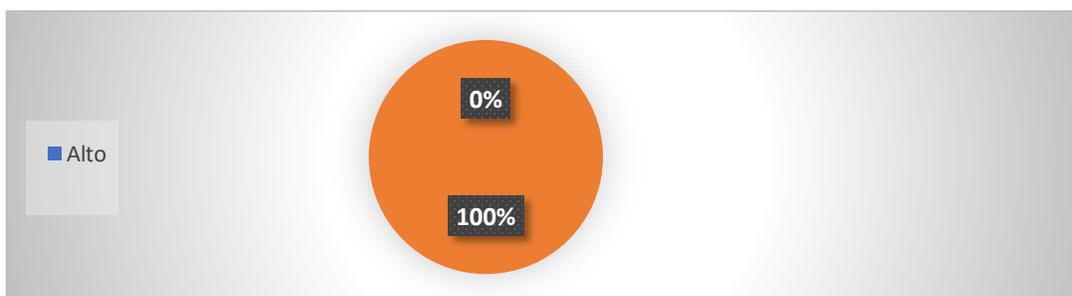
Tabla 5. Nivel de participación en el mercado del chocolate

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
Alto	0	0%
Medio	25	100%
Bajo	0	0%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 5. Nivel de participación en el mercado del chocolate.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 0% corresponde a que su nivel de participación en el mercado no es ni baja ni alta, en cambio el 100% de representantes chocolateros afirma que su nivel de participación es medio y que se mantiene ahí hasta la fecha debido al incremento en materia prima y por la crisis económica que enfrenta el país en general. Cabe mencionar que hace algunos años atrás su participación en el mercado era considerable debido a la alta demanda del chocolate que se generaba en ese entonces.

6. ¿En su taller posee maquinaria con alta tecnología para el procesamiento del chocolate?

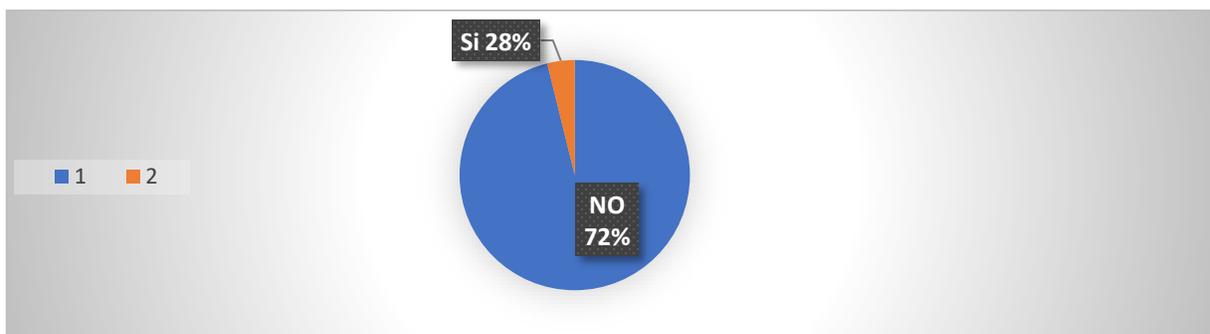
Tabla 6. Maquinaria innovadora dentro de su taller.

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
Si	7	28%
No	18	72%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 6. Maquinaria innovadora dentro de su taller.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 28% de los representantes de los talleres de producción del chocolate cuenta con maquinaria de tecnología que les beneficia de una mejor manera, mientras que el 72% no cuenta con maquinaria avanzada dentro de su taller. Esto afirma que ya mayoría de talleres chocolateros trabaja de forma artesanal para la elaboración del chocolate lo cual en ocasiones esto arduo trabajo se demora un poco más que los talleres que poseen maquinaria novedosa.

7. ¿Cuál es el nivel de ingresos que recibe por la venta del chocolate semanal?

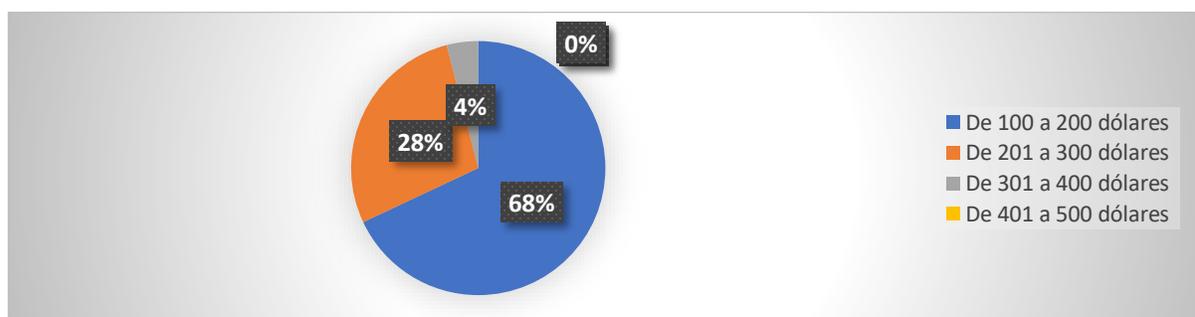
Tabla 7. Nivel de ingresos por el chocolate.

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
De 100 a 200 dólares	17	68%
De 201 a 300 dólares	7	28%
De 301 a 400 dólares	1	4%
De 401 a 500 dólares	0	0%
Otros	0	0%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 7. Nivel de ingresos por el chocolate.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023).

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 0% de sus ingresos no sobre pasa los 400\$, el 4% sus ingresos son de 301 a 400\$, el 28% oscilan entre los 201 a 300\$ y por último el 68% señalo que sus ingresos son de 100 a 200\$ generados todos semanalmente.

8. ¿Por cuál de los siguientes criterios sus clientes prefieren adquirir su producto?

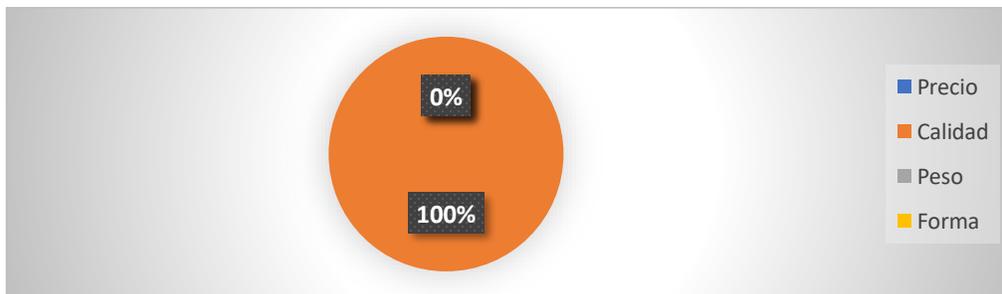
Tabla 8. Calidad de las tabletas de chocolate.

Respuesta	Calidad	Porcentaje
Precio	0	0%
Calidad	25	25%
Peso	0	0%
Forma	0	0%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 8. Calidad de las tabletas de chocolate.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 0% corresponde a precio, forma y peso, y que el 100% de los representantes chocolateros indico que los clientes adquieren su producto más por la calidad que ellos ofrecen porque su producto es elaborado del cacao más fino a diferencia de otros.

9. ¿Cuál es el nivel de satisfacción de sus clientes al momento de adquirir el chocolate?

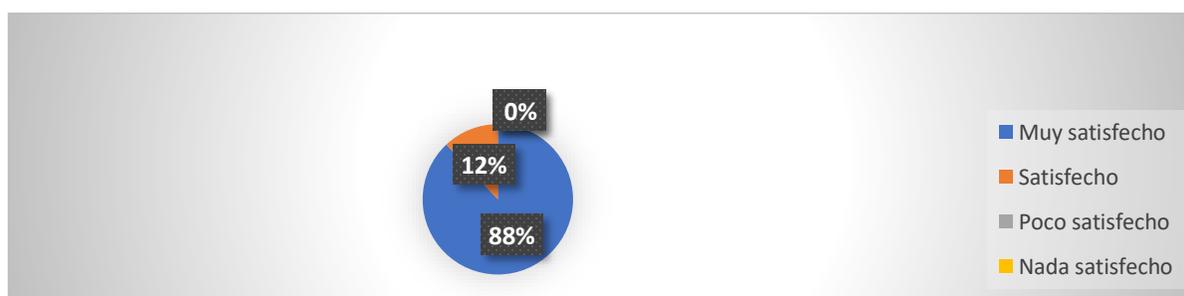
Tabla 9. Nivel de satisfacción del cliente por el chocolate.

Respuesta	Intervalo	Porcentaje
Muy satisfecho	22	88%
Satisfecho	3	12%
Poco satisfecho	0	0%
Nada satisfecho	0	0%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 9. Nivel de satisfacción del cliente por el chocolate.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e interpretación: Los resultados obtenidos señalan que el 0% corresponde a poco satisfecho y nada satisfecho, el 12% de los clientes que compran el chocolate se sienten satisfechos, mientras que el 88% están muy satisfechos en cuanto al chocolate que compran en los diferentes talleres. Por lo tanto, cada taller chocolatero cuenta con su propia cartera de clientes que ya sabe que tal es el producto que compran.

10. ¿Ha pensado diversificar la cartera de productos a base del chocolate?

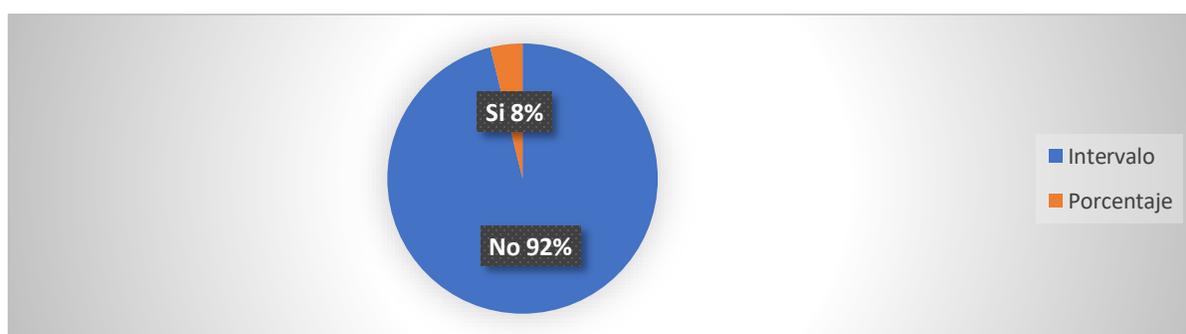
Tabla 10. Cartera de productos a base del chocolate.

Respuesta	Intervalo	Porcentaje
Si	2	8%
No	23	92%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 10. Cartera de productos a base del chocolate.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e interpretación: Los resultados obtenidos señalan que el 8% quiere innovar su cartera de productos un poco más amplia, mientras que el otro 92% señaló que no tienen la intención de innovar sus productos. La mayoría de los chocolateros no cuentan con la maquinaria ni los ingresos adecuados por lo que por el momento no tienen la intención de diversificar sus productos, una causa igual es la crisis económica que enfrenta el país y el costo de materia prima.

11. ¿De acuerdo con su criterio que tan eficiente sería implementar programas de capacitación sobre el mejoramiento de procesos de producción?

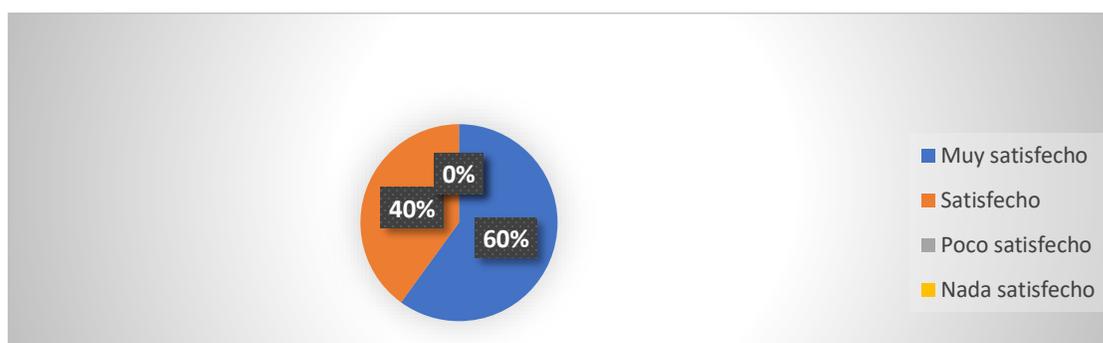
Tabla 11. Programas de capacitación para los trabajadores del chocolate.

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
Muy satisfecho	15	60%
Satisfecho	10	40%
Poco satisfecho	0	0%
Nada satisfecho	0	0%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 11. Programas de capacitación para los trabajadores del chocolate.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 40% opta por implementar programas de mejora para poder mejorar su producto del chocolate y el otro 60% que sería muy eficiente para mejorar su calidad de producción y llegar así a un nivel más alto en el mercado.

12. ¿Los ingresos que genera por la venta del chocolate son suficientes para solventar los gastos de usted y su familia?

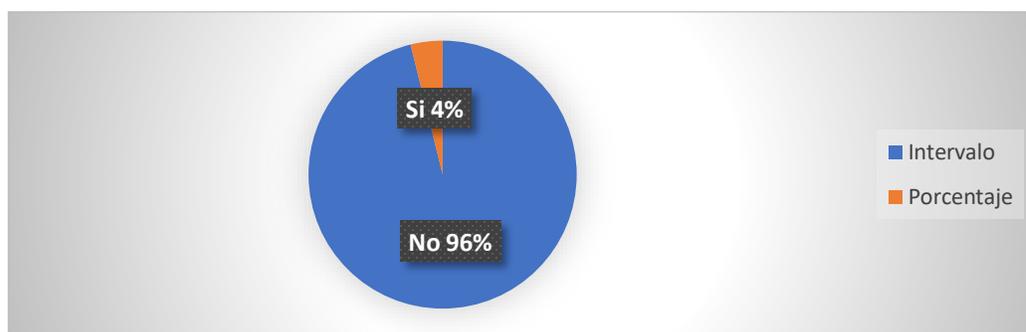
Tabla 12. Ingresos económicos por la venta y comercialización del chocolate.

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
Si	7	28%
No	18	72%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 12. Ingresos económicos por la venta y comercialización del chocolate.



Fuente: Fuente basada en los resultados obtenidos mediante la encuesta a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 28% de la producción y elaboración del chocolate son suficientes para solventar sus ingresos económicos, mientras que el otro 72% menciona que los ingresos que obtiene por el chocolate no son suficientes para cubrir sus necesidades básicas. Este suceso se da por la poca cantidad de producto que se fabrica hoy en día debido a diferentes factos económicos y sociales.

13. ¿Considera usted que la actividad del chocolate a la cual se dedica ayuda al desarrollo socioeconómico de las familias de Huachi Chico?

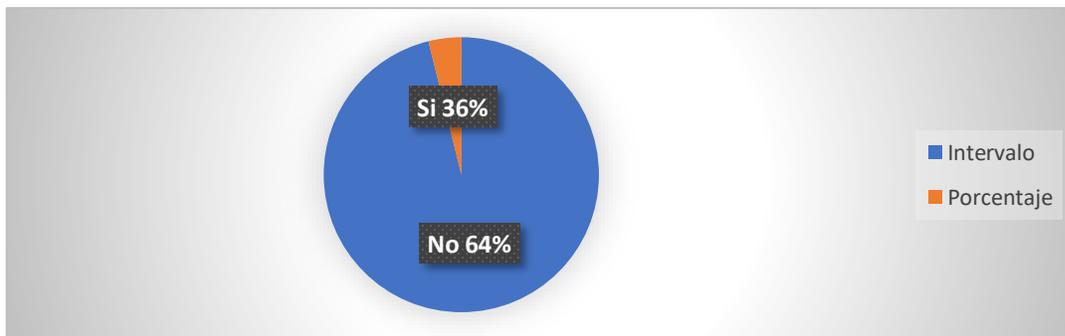
Tabla 13. Actividad socioeconómica dentro de la parroquia de Huachi Chico por el chocolate.

Respuesta	Intervalo	Porcentaje
Si	9	36%
No	16	64%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 13. Actividad socioeconómica dentro de la parroquia de Huachi Chico por la venta del chocolate.



Fuente: Fuente basada en la encuesta aplicada a los dueños de los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 36% de la actividad chocolatera si ayuda al desarrollo socioeconómico de las familias dentro de la parroquia, mientras que el otro 64% indica que debido a la crisis por las que atraviesa no ayuda últimamente al desarrollo socioeconómico. El nivel de producción que genera la elaboración del chocolate es mínimo por lo que ya no se produce en cantidades grandes para la venta y distribución.

14. ¿Cuál de los siguientes factores cree usted que imposibilita tener crecimientos económicos en la producción del chocolate?

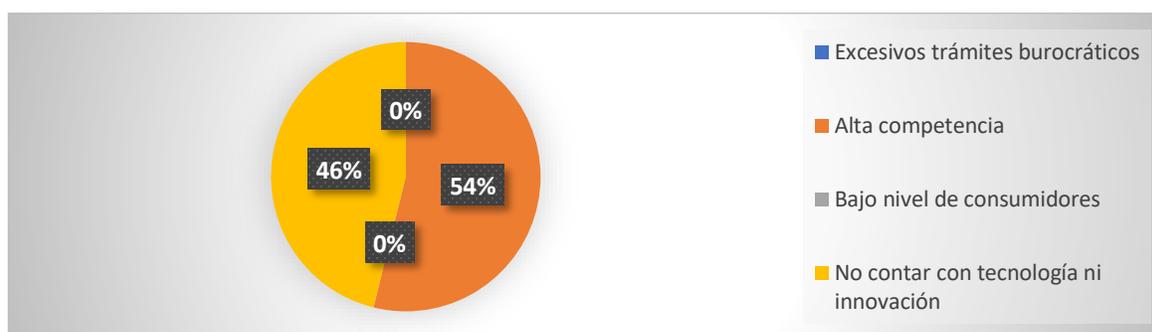
Tabla 14. Crecimiento económico por la elaboración y comercialización del chocolate.

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
Excesivos trámites burocráticos	0	0%
Alta competencia	14	54%
Bajo nivel de consumidores	0	0%
No contar con tecnología ni innovación	12	46%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 14. Crecimiento económico por la elaboración y comercialización del chocolate.



Fuente: Fuente basada en la encuesta aplicada a los dueños de los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalan que el 0% corresponde a excesivos trámites burocráticos y bajo nivel de consumidores, mientras que el 46% señaló que una de las causas que imposibilita el crecimiento económico es no contar con tecnología ni innovación y el 54% es a la alta competencia que se genera en otros diferentes puntos del país.

15. ¿Cómo que frecuencias emplea programas de capacitación a sus empleados?

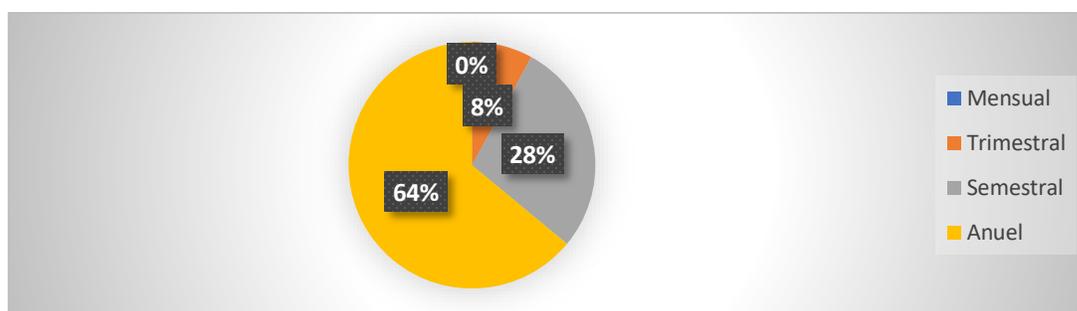
Tabla 15. Capacitaciones a los trabajadores del chocolate.

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
Mensual	0	0%
Trimestral	2	8%
Semestral	7	28%
Anuel	16	64%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 15. Capacitaciones a los trabajadores del chocolate.



Fuente: Fuente basada en la encuesta aplicada a los dueños de los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 0% emplea programas mensualmente, el 8% menciona que realiza programas de capacitación trimestralmente, el 28% lo realiza semestralmente este programa, y por último el 64% menciona que una vez al año realizan programas de capacitación dentro de los talleres para sus empleados. El implementar esta clase de programas ayudará a fortalecer más las empresas en el mercado.

**16. ¿Cuál de estos factores le permite tener ventaja competitiva en su taller:
ponderando como 5 el más alto y 1 el más bajo?**

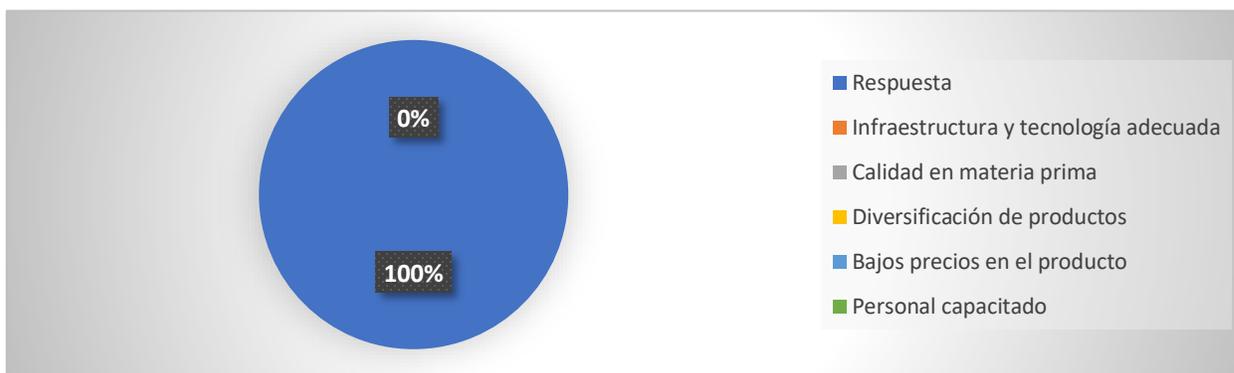
Tabla 16. Ventaja competitiva en los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico.

Respuesta	1	2	3	4	5
Infraestructura y tecnología adecuada				4%	96%
Calidad en materia prima				24%	76%
Diversificación de productos				2%	48%
Bajos precios en el producto			4%	64%	32%
Personal capacitado				8%	92%
TOTAL					

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 16. Ventaja competitiva en los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico.



Fuente: Fuente basada en la encuesta aplicada a los dueños de los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señala que en infraestructura y tecnología las personas optaron en el grado de ponderación de 4(4%) y 5(96%) que es un valor muy algo positivamente, en calidad en materia prima fue un 4(24%) y 5(76%), en diversificación de productos un 4(52%) y 5(48%), bajos precios en el producto se aumentó la ponderación de 3(4%), 4(64%) y 5(32%) y por último a personal capacitado que conto con un 4(8%) y 5(92%). Esto refleja que para una buena ventaja competitiva de los productores chocolateros contra la competencia es necesario todas estas ideas ingeniosas.

17. ¿Considera usted que es necesario emplear estrategias de comercialización para fortalecer canales de distribución del chocolate?

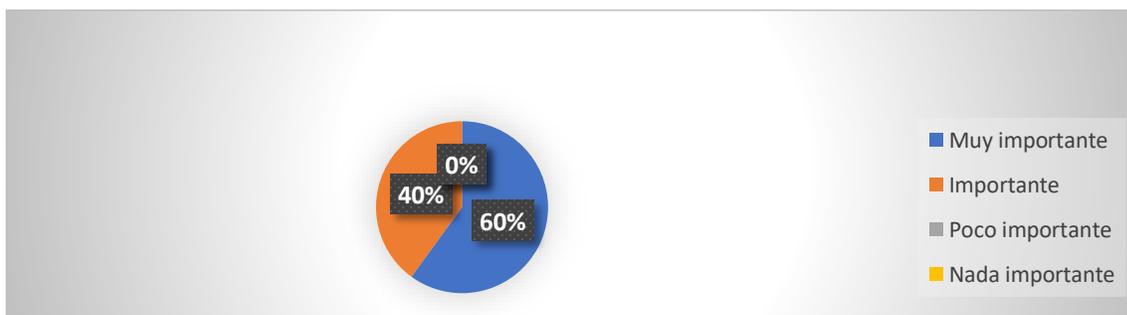
Tabla 17. Estrategias de comercialización para fortalecer la distribución del chocolate.

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
Muy importante	15	60%
Importante	10	40%
Poco importante	0	0%
Nada importante	0	0%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 17. Estrategias de comercialización para fortalecer la distribución del chocolate.



Fuente: Fuente basada en la encuesta aplicada a los dueños de los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 0% corresponde a poco y nada importante, mientras que el 40% de optaron que sería importante el ampliar estrategias de comercialización, y el otro 60% que sería muy importante esta implementación creativa.

18. ¿Considera usted que es necesario innovar en los procesos de producción para incrementar su rentabilidad?

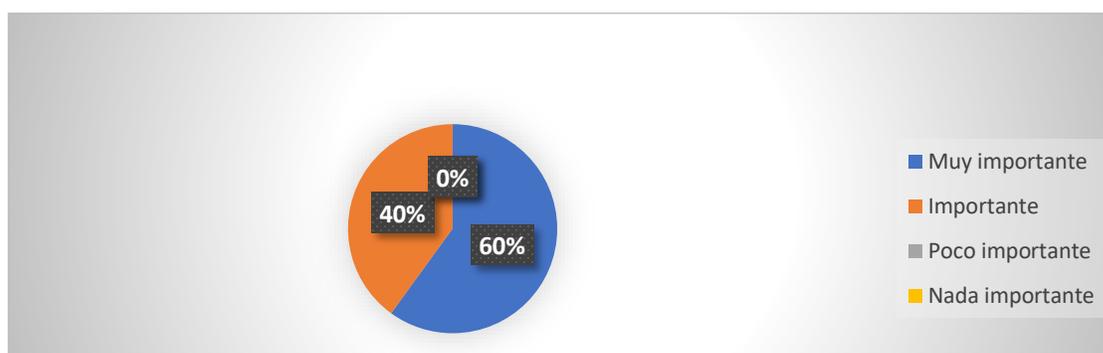
Tabla 18. Procesos de producción para una mejor rentabilidad del chocolate.

Respuesta	Intervalo	Porcentaje
Muy importante	15	60%
Importante	10	40%
Poco importante	0	0%
Nada importante	0	0%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 18. Procesos de producción para una mejor rentabilidad del chocolate.



Fuente: Fuente basada en la encuesta aplicada a los dueños de los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: Los resultados obtenidos señalo que el 0% corresponde a poco y nada importante, mientras que el 40% optaron que sería importante la innovación en sus productos del chocolate, y el otro 60% señalo que sería muy importante la innovación en sus productos.

19. ¿Cree usted que los productos que produce tienen valor agregado?

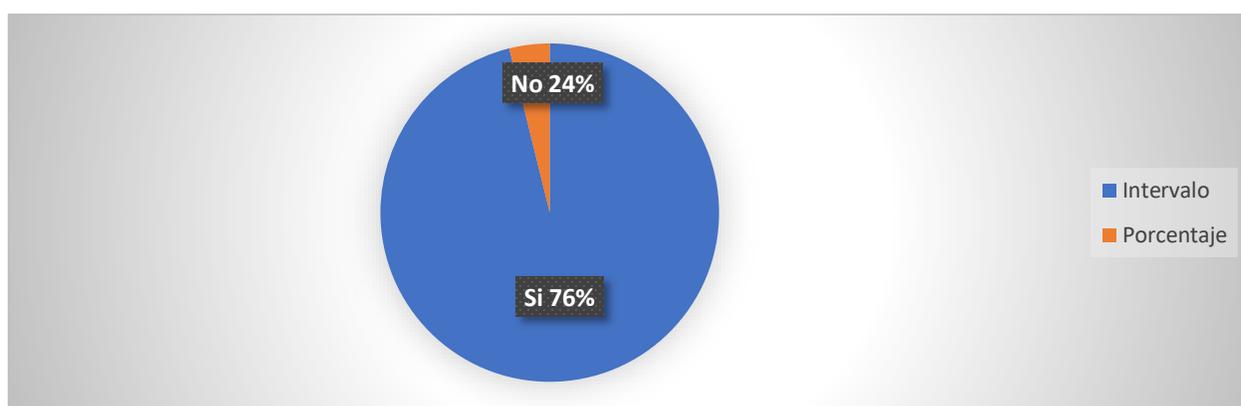
Tabla 19. Valor agregado a los diferentes productos a base del chocolate.

Respuestas	Intervalo	Porcentaje
Si	19	76%
No	6	24%
Total	25	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los productores y comercializadores del chocolate.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Gráfico 19. Valor agregado a los diferentes productos a base del chocolate.



Fuente: Fuente basada en la encuesta aplicada a los dueños de los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Análisis e Interpretación: De acuerdo con los resultados obtenidos el 24% de las personas optó que sus productos no cuentan con un valor agregado en ellos, mientras que el 76% señaló que sus productos a base del chocolate cuentan con un valor agregado que les beneficia mucho en su proceso. El valor agregado en los productos hace que los clientes que tiene cada taller chocolatero regresen a comprar más por su calidad y cubrir sus necesidades.

Comprobación de hipótesis

H₁: La innovación incide en el desarrollo socioeconómico de las industrias chocolateras de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

H₀: La innovación no incide en el desarrollo socioeconómico de las industrias chocolateras de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Tabla 20. Resumen del modelo SPSS.

Resumen del modelo				
Modelo	R	R cuadrado	R cuadrado corregida	Error típ. de la estimación
1	,869 ^a	,756	,692	,272

a. Variables predictoras: (Constante), VENTAS, INNOVACION, CRECIMIENTO, CAPACITACION, TECNOLOGIA

Fuente: Fuente basada en los resultados de la herramienta del SPSS

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Tabla 21. Anova SPSS.

ANOVA ^a						
Modelo		Suma de cuadrados	gl	Media cuadrática	F	Sig.
1	Regresión	4,354	5	,871	11,762	,000 ^b
	Residual	1,406	19	,074		
	Total	5,760	24			

a. Variable dependiente: DESARROLLO

b. Variables predictoras: (Constante), VENTAS, INNOVACION, CRECIMIENTO, CAPACITACION, TECNOLOGIA

Fuente: Fuente basada en los resultados de la herramienta del SPSS

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Tabla 22. Coeficientes SPSS.

Coeficientes ^a					
Modelo	Coeficientes no estandarizados		Coeficientes tipificados	t	Sig.
	B	Error típ.	Beta		
1	(Constante)	-,476	,363		
	TECNOLOGIA	,140	,173	,131	,814
	CAPACITACION	,140	,091	,186	1,533
	CRECIMIENTO	-,045	,071	-,094	-,637
	INNOVACION	,114	,120	,116	,943
	VENTAS	,785	,135	,734	5,821

a. Variable dependiente: DESARROLLO

Fuente: Fuente basada en los resultados de la herramienta del SPSS

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Mediante los resultados obtenidos de las encuestas realizadas a los representantes de cada taller chocolatero de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato, se consideró las siguientes variables a trabajar, **Desarrollo, tecnología, capacitación, crecimiento, innovación y ventas**. Con estas variables se usó la comprobación de hipótesis mediante el siguiente programa SPSS.

Una vez tabulado las variables en el SPSS nos dio el siguiente que es, como coeficiente de correlación R de 86.9%, este valor que arrojó el SPSS da a conocer que la innovación incide en el desarrollo socioeconómico de las industrias chocolateras de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato, mientras que el valor que arroja el coeficiente de determinación es de 75.6%. Esto quiere decir que hay un grado de dependencia entre las variables que se trabajó. El siguiente cuadro refleja el anova de 0.000 el cual es inferior a 0.05, esto quiere decir entonces que la hipótesis alternativa es aceptable la cual es " La innovación incide en el desarrollo

socioeconómico de las industrias chocolateras de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato por lo tanto con la aceptación de la hipótesis alternativa se rechaza la hipótesis nula.

Tabla 23. Tabla de contingencia SPSS.

Resumen del procesamiento de los casos						
	Casos					
	Válidos		Perdidos		Total	
	N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
DESARROLLO * VENTAS	25	92,6%	2	7,4%	27	100,0%

Fuente: Fuente basada en los resultados de la herramienta del SPSS

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Tabla 24. Tabla de contingencia DESARROLLO-VENTAS SPSS.

Tabla de contingencia DESARROLLO * VENTAS

Recuento

		VENTAS		Total
		1	2	
DESARROLLO	1	7	2	9
	2	0	16	16
Total		7	18	25

Fuente: Fuente basada en los resultados de la herramienta del SPSS

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Tabla 25. Pruebas chi-cuadrado SPSS.

Pruebas de chi-cuadrado					
	Valor	gl	Sig. asintótica (bilateral)	Sig. exacta (bilateral)	Sig. exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	17,284 ^a	1	,000		
Corrección por continuidad ^b	13,641	1	,000		
Razón de verosimilitudes	20,113	1	,000		
Estadístico exacto de Fisher				,000	,000
Asociación lineal por lineal	16,593	1	,000		
N de casos válidos	25				

a. 2 casillas (50,0%) tienen una frecuencia esperada inferior a 5. La frecuencia mínima esperada es 2,52.

b. Calculado sólo para una tabla de 2x2.

Fuente: Fuente basada en los resultados de la herramienta del SPSS

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Con los resultados obtenidos mediante la tabulación del chi-cuadrado de Pearson nos dio los siguientes valores en la columna de la izquierda nos sale un valor estadístico de 17, 284, lo cual esto representa el valor que sale en la columna de lado derecho que es 0,000. Este valor estadístico en la tabla del chi-cuadrado de Pearson indica que las variables **Desarrollo** y **Ventas** están asociados mutuamente lo que se confirma la hipótesis alternativa y se rechaza la hipótesis nula.

Tabla 26. Alfa de Cronbach SPSS.

Resumen del procesamiento de los casos		
	N	%
Válidos	25	92,6
Casos Excluidos ^a	2	7,4
Total	27	100,0

a. Eliminación por lista basada en todas las variables del procedimiento.

Fuente: Fuente basada en los resultados de la herramienta del SPSS

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Tabla 27. Alfa de Cronbach SPSS.

Estadísticos de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,617	16

Fuente: Fuente basada en los resultados de la herramienta del SPSS

Elaborado Por: Quinatoa, A (2023)

Con los resultados obtenidos mediante el análisis de fiabilidad de Cronbach en la herramienta SPSS, tenemos el valor dado que es de 0,617 lo cual es mayor de 0,6. Entonces mediante este valor se considera cuestionable la encuesta planteada con cada uno de los ítems.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- Uno de los factores que limita este proceso de innovación en las industrias chocolaterías dentro de la parroquia es el incremento económico de la materia prima en los últimos años lo que ha retrasado la innovación tecnológica. El incremento en el costo de la materia prima ha hecho que los productores del chocolate ambateño no produzcan la misma cantidad de producto como se producía anteriormente, estas dificultades hacen que las industrias chocolateras mediante la elaboración del chocolate no generen un desarrollo socioeconómico adecuado.
- Mediante capacitaciones y programas adecuados referentes a infraestructura y tecnología adecuada, calidad en materia prima y un personal preparado dentro de estos talleres chocolateros, permitirían a los talleres chocolateros que posean una mejor ventaja competitiva que les brindara beneficios en cuanto a desarrollo tanto para ellos como para la parroquia donde habitan.
- Se concluye que estas empresas dedicadas a la comercialización de chocolate no poseen un sistema de innovación que les pueda ayudar al crecimiento y desarrollo económico propio para seguir creciendo en el mercado y en el entorno social y económico, por eso cada taller chocolatero dentro de la parroquia de Huachi Chico debe optar por ideas nuevas y frescas tanto para su personal como para su producción industrial que les ayudara a innovarse de mejor manera.

RECOMENDACIONES

- Los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato necesitan modernizar su lugar de trabajado, esto con el fin de obtener un producto único y mejor a base del chocolate lo que los ayudaría a tener una mejor productividad en el mercado.
- El estudio y comprensión de tener una ventaja competitiva es de vital importancia en el mundo del emprendimiento de cualquier negocio que quiera llegar al mercado con su producto, tener una ventaja competitiva en cuanto a desarrollo tecnológico, calidad de materia prima y una correcta preparación por parte de los empleados les permitirá tener un mayor impacto en el mercado gracias a su producción y elaboración del chocolate que supere las expectativas del cliente que sería una enorme ventaja en el mercado.
- Las estrategias en cuanto a innovación deben ser más planificadas y detalladas de una manera cuidadosa y segura, porque si hay un correcto manejo en los procesos innovadores y de desarrollo, estos talleres chocolateros pueden obtener mejores condiciones e ingresos, la innovación debe estar compuesta por ideas propias y originales que ayuden a impulsar el desarrollo socioeconómico tanto de estos talleres chocolateros como el de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato, por lo que un punto clave es identificar diferentes problemas y poder corregirlos de una manera eficiente para poder tener oportunidades en el mercado.

CAPÍTULO VI. PROPUESTA.

Proponer estrategias de innovación en la industria chocolatera para el desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

6.1 Objetivos

- Proponer estrategias de mejoramiento del producto con la finalidad de poder aumentar las ventas del chocolate dentro y fuera de la ciudad de Ambato.
- Desarrollar nuevas técnicas de producción en base al chocolate con la finalidad de poder captar a la atención a todos los consumidores y proveedores.

6.2 Introducción

Los talleres chocolateros son emprendimientos familiares que vienen de generación en generación brindando su producto que lo diferencian de los demás que es el famoso chocolate ambateño que es su fuente económica más importante. Estos talleres chocolateros se encuentran ubicados en la ciudad de Ambato en la parroquia de Huachi Chico.

Sin duda esta tradición este emprendimiento arroja el mejor chocolate hecho a base del mejor cacao que se puede encontrar dentro de nuestro país. Este chocolate ambateño se puede ver, ofrecer y degustar en diferentes puntos de nuestra ciudad ya sea en cafeterías, hoteles o en nuestros propios hogares porque es una gastronomía emblemática que ayuda al desarrollo socioeconómico dentro de la parroquia.

Por eso, en este punto plantearemos diferentes estrategias con el fin que servirían a estos talleres chocolateros a mejorar su desarrollo y sus ventas de chocolate. De acuerdo con los resultados obtenidos en las encuestas anteriores, arrojaron que hace falta desarrollar

estrategias innovadoras que permitirán a estos talleres a seguir potencializándose de mejor manera y eficientemente.

6.3 Estrategias de mejoramiento del producto del chocolate.

La calidad del producto en si hace referencia a todas aquellas características que tiene la finalidad de captar la atención al cliente y así poder satisfacer sus necesidades y deseos que estos quieren llegar a tener.

Las estrategias que se debería plantear para que poder captar más la atención de todos los consumidores que compran el famoso chocolate ambateño es diversificar su cartera de productos con otras ideas creativas que capten la atención del cliente. Es importante poseer una lluvia de ideas en productos nuevos y novedosos que tengan fuerza en el mercado, sin duda con estas ideas los talleres chocolateros podrían seguir desarrollando una innovación mas avanzada que las toras anteriores.

Esta estrategia ayudara al desarrollo económico de sus propias instalaciones, así como ayudara al desarrollo de las familias dentro de la parroquia de Huachi Chico al adquirir el producto y poder degustarlo.

6.4 Estrategias de potencialización dentro del taller.

Innovar las diferentes industrias mediante procesos tecnológicos es una herramienta que ayuda a fortalecer la relación entre el productor y consumidor, con el objetivo de ofrecer al cliente un producto único que supere las expectativas de un público.

Entonces los talleres chocolateros al ser productores que trabajan casi en su totalidad artesanalmente, como una medida estratégica para fortalecer más su lugar de trabajo seria mediante modernas técnicas de gestión para que los talleres chocolateros puedan convertirse en una empresa sólida y más competitiva. Es necesario la combinación de lo artesanal con lo

moderno, para ello la obtención de maquinaria moderna que ayuden al proceso de elaboración del chocolate sería de gran utilidad para poder acelerar su trabajo de una manera un poco más rápida y eficiente sin dejar de lado el método artesanal que lo caracteriza.

Otro punto importante para potencializar su producción dentro del taller sería la aplicación de un plan de marketing, este plan estratégico permitirá que sus diferentes productos lleguen a ser más conocidos.

6.5 Estrategias en programas de capacitación para los productores y trabajadores locales en técnicas avanzadas de producción de chocolate y gestión empresarial.

Para lograr que una empresa llegue hacia el éxito es fundamental la preparación de tu equipo de trabajo, estas capacitaciones pueden ser la clave para solucionar cualquier tipo de problema a corto plazo y mediano plazo, de igual manera implementar capacitaciones ayuda a fortalecer y obtener resultados positivos.

La implementación de programas de capacitación de acuerdo con los resultados obtenidos en las encuestas anteriores es de vital importancia, así como los talleres chocolateros se van innovando también es fundamental seguir innovando al personal, así como a los clientes que estén interesando en la producción del chocolate.

Los dueños de cada taller chocolatero deben tener una visión empresarial por lo que una idea estratégica es crear un cronograma de capacitación tanto para los empleados como para los clientes y proveedores, en estas actividades se podrá presenciar la técnica y elaboración del chocolate ambateño desde la transformación de la materia prima hasta el producto final lo que captará más la atención al cliente por su distinguido proceso.

6.6 Desarrollar una ruta turística del chocolate en Huachi Chico, que incluya visitas a plantaciones de cacao, talleres de fabricación de chocolate y degustaciones.

Poder tener un atractivo turístico ayuda al desarrollo de una localidad, para ello es importante generar una inversión para poder fortalecer el patrimonio, la cultura de aquella localidad para poder traer más turistas que se interesen en los distintitos puntos gastronómicos y patrimoniales de dicho sector.

La parroquia de Huachi Chico cuenta con su propio museo del chocolate donde se puede observar gran variedad de artículos relacionados con la fabricación del chocolate desde sus inicios hasta la actualidad. Aunque todavía no ha sido expuesto al público oficialmente además de la exposición de diferentes artículos con mas de 100 años de trayectoria en la elaboración del producto, es necesario realizar proyectos demostrativos y educativos. Estas demostraciones permitirán que los turistas que visiten el museo ya sea nacionales o internacionales pueden ver y degustar el famoso y tradicional chocolate ambateño.

Otro punto clave que ayudara al desarrollo socioeconómico dentro de la ciudad es la realización convenios con diferentes escuelas, colegios y a su vez universidades para que igual manera puedan observar su proceso y que se sientan atraídos por lo nuestro y consumir lo que sano del chocolate.

6.7 Conclusión

Las siguientes estratégicas planteadas y elaboradas fundamentalmente con el objetivo de que los talleres chocolateros de la parroquia de Huachi Chico sigan creciendo tanto social como económica, son elaborados mediante un desarrollo profundo de acuerdo a las necesidades de cada taller expuesto en las encuestas. Estas estrategias estan listas para ser

aplicadas por cada taller chocolatero de una manera profesional y ética, ayudara a la innovación industrial de sus diferentes procesos, así como al desarrollo socioeconómico dentro de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.

Bibliografía

- Anguita, J. C. (2003). *La encuesta como técnica de investigación*. .
- Compravende. (8 de Julio de 2023). *Innovación y desarrollo en la industria del chocolate en Ambato, Ecuador*. Obtenido de compravende.ec: <https://compravende.ec/innovacion-y-desarrollo-en-la-industria-del-chocolate-en-ambato-ecuador/>
- Consumer, E. (7 de 7 de 2020). Obtenido de consumer.es: <https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/del-cacao-al-chocolate.html>
- Equipo editorial, E. (2 de Febrero de 2022). *Ingreso*. Obtenido de concepto.de: <https://concepto.de/ingreso-2/>
- Etecé. (16 de Julio de 2021). *Desarrollo Económico*. Obtenido de <https://concepto.de/desarrollo-economico/>
- Giani, C. (17 de Marzo de 2022). *Población y muestra*. Obtenido de ejemplos.co: <https://www.ejemplos.co/poblacion-y-muestra/>
- Giner, G. (21 de Febrero de 2019). *Tipos de investigación y sus características*. Obtenido de <https://www.esalud.com/tipos-de-investigacion/>
- Gómez, A. L. (21 de Febrero de 2022). *Funciones de un director de innovación y desarrollo*. Obtenido de <https://angelgomezdiaz.es/>: <https://angelgomezdiaz.es/funciones-director-de-innovacion-y-desarrollo/>
- Guerrero, A. (20 de Mayo de 2023). Chcolate "La Carolina". (A. Quinatoa, Entrevistador)
- Hamilton, F. (30 de Noviembre de 2015). *Slideshare.net*. Obtenido de Desarrollo económico: <https://es.slideshare.net/hamifranco/desarrollo-economico-55661276>
- López, C. (20 de Mayo de 2023). Asociación de chocolateros de la parroquia de Huachi Chico. (A. Quinatoa, Entrevistador)

- Meneses, J. (2016). *El cuestionario*.
- Peiró, R. (14 de Noviembre de 2019). *Innovación- Qué es, defición y concepto*. Obtenido de economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/innovacion-2.html>
- Pérez, J. G. (21 de Mayo de 2021). *Socioeconómico- Qué es, definicion y concepto*. Obtenido de Definicion.de: <https://definicion.de/socioeconomico/>
- Pico, L. D. (2015). *Fortalecimiento cultural gastronómico del tradicional chocolate ambateño*. Ambato.
- Quiroa, M. (1 de Agosto de 2020). *Innovación incremental*. Obtenido de economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/innovacion-incremental.html>
- Rojas, C. I. (8 de Marzo de 2012). *Innovación Incremental e Innovación Radical o Disruptiva y sus Ejemeplos*. Obtenido de blogs EOI: <https://www.eoi.es/blogs/carollirenerodriguez/2012/03/08/innovacion-incremental-e-innovacion-radical-o-disruptiva-y-sus-ejemplos/>
- Sánchez Escobar, R. J. (2015). *La Consolidación de Producción de Chocolate Artesanal, y la rentabilidad de los productores en la parroquia de Huachi Chico del cantón Ambato durante el periodo 2013*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/18826>
- Sanz, M. P., & Meseguer, M. G. (s/f). *Capitulo 3 Los métodos de investigación*.
- Sydle. (20 de Junio de 2022). *Tipos de innovación: ¿cuáles son y cómo aplicarlos en tu empresa?* Obtenido de sydle.com: <https://www.sydle.com/es/blog/tipos-de-innovacion-619541bf351e93287c42a7de>
- Tejada, L. F. (2018). *PROYECTO DE EXPORTACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL AMBATEÑO, POR LA EMPRESA PRODUCTORA "CHOCOLATE CAROLINA" DE LA*

PARROQUIA DE HUACHI CHICO. PROVINCIA DE TUNGURAHUA; HACIA LA CIUDAD DE BERLÍN-ALEMANIA, DURANTE EL PERIODO 2016. Obtenido de dspace.esPOCH.edu.ec:

<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11902/1/52T00474.pdf>

Terrenos, D. (7 de Febrero de 2022). *Innovación disruptiva: qué es y 10 ejemplos geniales.*

Obtenido de [hubspot.es](https://blog.hubspot.es/marketing/innovacion-disruptiva): <https://blog.hubspot.es/marketing/innovacion-disruptiva>

Troya, X. (2009). *Análisis de una experiencia local: la producción con identidad territorial (caso de los productos de chocolate de Ambato).* Quito.

Velastegui, F. (20 de Mayo de 2023). Asociación chocolateros de la parroquia de Huachi Chico. (A. Quinatoa, Entrevistador)

Westreicher, G. (1 de septiembre de 2020). *Hipótesis.* Obtenido de economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/hipotesis.html>

7. ANEXOS

Matriz de consistencia

Formulación del Problema	Objetivo General	Hipótesis General
¿Cómo la innovación de la industria chocolatera incide en el desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato?	Determinar la incidencia de la innovación en la industria chocolatera y su desarrollo socioeconómico en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.	La innovación de las industrias chocolateras incide en el desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato.
Problemas Derivados	Objetivos Específicos	Hipótesis Específicas
<p>¿Cómo diagnosticar la innovación en la industria chocolatera y su desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato? (revisar)</p> <p>¿Cómo se podría identificar la ventaja competitiva en la innovación y desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato?</p> <p>¿Cuáles son las estrategias de innovación en la industria chocolatera para el desarrollo socioeconómico en la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnosticar la innovación en la industria chocolatera y su desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato. • Identificar la ventaja competitiva acerca de la innovación y el desarrollo socioeconómico en la industria chocolatera de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato. • Proponer estrategias de innovación en la industria chocolatera para el desarrollo socioeconómico de la parroquia de Huachi Chico de la ciudad de Ambato. 	

Fuente: Información Propia

Elaborado por: Quinatoa, A (2023)

7.2 Matriz de operacionalización de las variables

VARIABLE DEPENDIENTE: Desarrollo Socioeconómico			
Conceptualización	Categorías	Indicadores	Técnicas e instrumentos
El desarrollo socioeconómico se puede definir como la capacidad de países o regiones para crear fuentes de ingresos a fin de promover y mantener la prosperidad o bienestar económico social de sus habitantes. (Hamilton, 2015)	Ingresos	<ul style="list-style-type: none"> • Tasa de crecimiento de ingresos. • Margen bruto. • Rentabilidad. 	<p>Técnica</p> <p>Encuesta</p> <p>Instrumento</p> <p>Cuestionario</p>
	Desarrollo	<p>Nivel de empleo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nivel de calidad de vida. • Sostenibilidad. 	
	Socioeconómico	<ul style="list-style-type: none"> • Nivel de empleo. • Nivel de desempleo. • Trabajadores asegurados. 	

Fuente: Información Propia

Elaborado por: Quinatoa, A (2023)

VARIABLE INDEPENDIENTE: Innovación			
Conceptualización	Categorías	Indicadores	Técnicas e instrumentos
<p>Innovar es mejorar lo que existe en una organización, mediante la aportación de nuevas necesidades tecnológicas para lograr que la empresa tenga éxito en el mercado mediante su diferente producto.</p> <p>Innovar consiste en utilizar conocimientos nuevos para construir una meta determinada que tiene la empresa a futuro. (Peiró, 2019)</p>	Productos	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de nuevos productos. • Surtido de productos. • Participación del producto en el mercado. 	<p>Técnica</p> <p>Encuesta</p>
	Mercado	<ul style="list-style-type: none"> • Nivel económico de la industria. • Ventas realizadas por mes. • Cantidad de nuevos clientes. 	
	Innovación	<ul style="list-style-type: none"> • Número de nuevas ideas. • Velocidad de comercialización. • Ventas de nuevos productos. 	

Fuente: Información Propia

Elaborado por: Quinatoa, A (2023)

Anexos Fotos









