



# Universidad Intercultural de Colima

Licenciatura en Turismo Comunitario

Módulo VIII: Comunicación y Mercadotecnia Social y Turística

Proyecto: Diseño de una estrategia de comunicación y promoción para una ruta de turismo comunitario

Comunidad: Cofradía de Suchitlán.

Alumnos:

- Itza Naomi Diaz Villa
- Yasmin Dolores Romero Gonzalez
- Jose Gudiño Ramirez

Docente: Miguel Ramsés Covarrubias Cardenas.

Fecha de entrega: Comala, Col. 24 Abril 2026.

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
PROBLEMA TURÍSTICO IDENTIFICADO	5
MARCO CONCEPTUAL	6
DIAGNÓSTICO DEL TERRITORIO	8
RUTA “SABORES Y RAÍCES DE COFRADIA DE SUCHITLAN”	11
ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN	12
PRODUCTO PROMOCIONAL	13
CONCLUSIONES	18
BIBLIOGRAFÍA	19
ANEXOS	20
INVENTARIO TURISTICO	40
ENTREVISTAS DE VISITA DE CAMPO	44
PREGUNTAS DE LA ENCUESTA ELECTRÓNICA	47

## INTRODUCCIÓN

En los últimos años el turismo comunitario ha surgido como una alternativa sostenible frente a los modelos tradicionales de turismo, ya que promueve la participación activa de las comunidades locales, la conservación del patrimonio natural y cultural, la generación de beneficios económicos directos para la población.

En este contexto, la comunidad de Cofradía de Suchitlán ubicada en Comala, Colima, México representa un territorio con gran potencial para el desarrollo de este tipo de turismo, porque permite integrar a la población en la gestión y aprovechamientos de sus propios elementos naturales y su riqueza biocultural como sus costumbres, tradiciones y prácticas productivas como la agricultura sostenible, la gastronomía tradicional, la producción de café y el vino de coco, promoviendo así experiencias de senderismo con visita a cafetales y la participación activa de los visitantes en las actividades de los procesos tradicionales. Fortaleciendo así el sentido de identidad, pertenencia y conservación del patrimonio natural y cultural, Se refiere a la involucración directa y significativa de los turistas. En las prácticas, costumbres de esta comunidad local que busca incluir, Aprender estas actividades tradicionales en el sentirse valorados y respetados en esta experiencia única que nos dan las personas de esta comunidad.

Sin embargo a pesar de contar con diversos atractivos como su biodiversidad en donde se encuentran distintos ecosistemas como selvas bajas caducifolias, bosques con especies como nogal, parota y pino, así como una gran variedad de fauna, prácticas ancestrales como el temazcal y prácticas productivas, así como servicios de hospedaje y restaurantes. Se han identificado problemáticas importantes principalmente la falta de difusión, promoción y estrategias de comunicación efectivas y esto limita la visibilidad de la comunidad como destino turístico, reduciendo las oportunidades de desarrollo económico para sus habitantes.

En este sentido, la comunicación y el marketing social es una parte fundamental ya que permiten dar a conocer los valores, recursos y experiencias que ofrece la comunidad, no solo con fines comerciales, sino también para generar conciencia sobre la importancia de la conservación del patrimonio biocultural, la sostenibilidad y el consumo responsable a través de herramientas adecuadas de comunicación, especialmente en medios digitales y redes sociales, por lo cual se pretende promover la ruta turística "Sabores y Raíces de Cofradía" destacando la participación comunitaria, el valor de las tradiciones y la experiencia auténtica que ofrece la comunidad de Cofradía de Suchitlán.

La justificación de este proyecto se basa en la necesidad de fortalecer la identidad local, impulsar la economía comunitaria y fomentar prácticas sostenibles que aseguren la preservación de los recursos naturales y culturales para las futuras generaciones, además busca empoderar a los actores locales, especialmente a las mujeres y pequeñas empresas integrándolos en una propuesta turística organizada y competitiva, "Sabores y Raíces de Cofradía" se plantea como una propuesta integral que busca no solo atraer turistas, sino también fortalecer el tejido social y preservar el patrimonio biocultural de la comunidad.

Por ello el proyecto de la ruta turística tiene como propósito promover un modelo de turismo comunitario basado en la bioculturalidad, donde los visitantes puedan vivir experiencias auténticas que conecten con la cultura, la naturaleza y las tradiciones de la comunidad. Asimismo busca posicionar a Cofradía de Suchitlán como un destino sostenible donde se beneficie a la comunidad y a los visitantes, se incremente su presencia, atraer visitantes responsables y generar un impacto positivo en el desarrollo social, económico y cultural en el estado.

## PROBLEMA TURÍSTICO IDENTIFICADO

En la comunidad de Cofradía de Suchitlán se identifica como principal problemática turística la baja presencia y limitada promoción del destino, aunque cuenta con una gran riqueza, natural, cultural y gastronómica, esto origina una baja presencia de turistas y por lo cual no se aprovecha los recursos turísticos disponibles; aunque existen atractivos como el temazcal, los cafetales, la producción de vino de coco, la gastronomía tradicional, senderos naturales, servicios de hospedaje estos no son suficientes conocidos fuera de la comunidad lo que limita posicionamiento como destino turístico.

Por la falta de estrategias de marketing, no existe un plan estructurado de promoción turística que incluya identidad visual, un mercado específico de clientes o turistas, de igual forma, muchos de los negocios no cuentan con presencia digital activa como: Facebook, Instagram, Páginas Web, etc. El uso limitado de redes sociales y medios digitales minimiza su proyección al exterior de la comunidad. No siempre tienen conocimientos en marketing y atención al cliente por la escasa o nula capacitación en promoción turística lo cual dificulta la promoción efectiva de sus negocios.

Existe poco o nada de apoyo en los programas gubernamentales dirigidos a la promoción o difusión turística del destino, ya que no se les destina recursos económicos a campañas publicitarias y a materiales promocionales. En el caso de los prestadores de servicios turísticos, no cuentan con el contacto o acercamiento con agencias de viajes o plataformas digitales; que represente a la comunidad o la marca para darle identidad turística a Cofradía de Suchitlán, como lo busca nuestra ruta "Sabores y Raíces de Cofradía".

## MARCO CONCEPTUAL

Cofradía de Suchitlán ubicada en el municipio de Comala, se presenta como un espacio donde el turismo comunitario surge como una oportunidad para promover el desarrollo sostenible y la conservación del entorno, se considera como un modelo que involucra a toda la comunidad en la planificación, gestión y operación de las actividades turísticas. Dentro de este marco conceptual hablamos de estos cuatro conceptos:

**El turismo comunitario** fortalece la participación local, fomenta el aprovechamiento responsable de los elementos naturales y promueve beneficios directos para la población. Sin embargo uno de los principales retos que enfrentan los prestadores de servicios es la falta de presencia en las redes sociales, ya que su alcance se limita únicamente a los visitantes que llegan de manera presencial por la falta de difusión digital, esto reduce significativamente sus oportunidades de crecimiento, disminuye su reconocimiento frente a otros destinos y limita la atracción de nuevos turistas que buscan experiencias de naturaleza, cultura.

Como segundo concepto encontramos a la **mercadotecnia social** la cual busca generar cambios sociales y beneficios para los integrantes de la población, mediante estrategias de promoción y comunicación. En este sentido, el uso de redes sociales se vuelve una herramienta clave para posicionar los productos y servicios locales, permitiendo que los negocios puedan difundir su oferta, compartir su identidad cultural y atraer así más visitantes, ya que no hay apoyo gubernamental o cómo exactamente la falta de redes sociales afecta un negocio específico en la zona

Así mismo, la **comunicación intercultural** es fundamental dentro de esta ruta turística ya que permite el intercambio de conocimientos, experiencia y valores entre visitantes y comunidad, a través del diálogo y la comprensión entre la comunidad y el turista se fortalece la relación entre ambos actores, facilitando una comunicación efectiva que enriquece la experiencia turística.

Por otra parte el **turismo responsable** es considerar que la actividad turística puede traer problemáticas como posibles impactos ambientales o culturales, procurando minimizarlos mediante prácticas sostenibles y respetuosas con el territorio y la identidad local.

La integración de estos conceptos como turismo comunitario, mercadotecnia social, comunicación intercultural y turismo responsable son importantes en la creación

de proyectos turísticos, innovadores y sostenibles, en este sentido, nuestra ruta “Sabores y Raíces” Cofradía de Suchitlán busca restablecer el acercamiento entre los prestadores de servicio de la comunidad, logrando así la conservación de su territorio, sus tradiciones y cultura, fomentando así una mejor participación colectiva entre ellos y demostrando que el turismo comunitario bien gestionado contribuye al desarrollo local, conservación de los elementos naturales y culturales. Finalmente este tipo de proyectos comunitarios pueden ser un ejemplo para otras comunidades que buscan el beneficio de la población.

## DIAGNÓSTICO DEL TERRITORIO

Cofradía fue uno de tantos grupos provenientes de Suchitlán, que se estableció en esta región a la orilla de un cuerpo de agua llamado “Arroyo el mamey”

El nombre original de este poblado fue “el Encino”, debido a la gran cantidad de árboles de encinos que existían. Ahora el nombre actual de Cofradía de Suchitlán fue adoptado debido a que había grupos religiosos conocidos como la cofradía, tenían un santo a su cargo al cual tenían que venerar con fiestas y su compromiso era regresar a Suchitlán al menos una vez al año, de cualquier lugar en donde estén, Por ello, cuando regresaban a venerar su santo, los habitantes de Suchitlán les decían: ahí viene la cofradía de Suchitlán o los cofrados. Nombre que da origen a Cofradía de Suchitlán.

Cofradía significa “ayuda mutua o hermandad”, es una comunidad de aproximadamente 3,000 habitantes, pertenece al municipio de Comala y cuenta con una vegetación agrícola del 33%, selva 21%. Con un pastizal de 23.6%, Bosque 17.5%, urbano 4%. Su relieve consiste en lomeríos y sierras, con un suelo que predomina el andosol, luvisol, cambisol y fluvisol. Se encuentra ubicada en las coordenadas 19°24'37"N 103°42'09"O, con una altitud de entre 500 y 1300 metros sobre el nivel del mar, con un promedio de alrededor de 1000 metros (INEGI).

Cuenta con un clima Cálido- Subhúmedo todo el año y temporadas de lluvias en verano de Junio a Septiembre, la población está dividida religiosamente ya que cuenta con dos templos católicos y uno del séptimo día, es la única población del municipio que celebra dos fiestas charro-aurinas, una en el mes de enero que es la principal y otra a fines del mes de mayo, en honor de la virgen de Guadalupe y el niño Jesús.

Su gente es amable, participativa en lo cual nos apoyaremos para lograr desarrollar nuestro trabajo en sus límites geográficos y centro de Cofradía en un periodo de tres semanas, logrando obtener su identidad que lo caracteriza, su riqueza natural, la gastronomía del lugar y otros puntos importantes que conectan con el turismo.

Aunque no hay comunidades indígenas específicas reconocidas en Cofradía de Suchitlán, la zona cuenta con una rica historia biocultural en la cual destaca la producción de café de alta calidad y una dinámica actividad comercial donde el vino de coco representa un importante atractivo de producción ancestral. Así mismo, se cultivan alcatraces, lirios y chayotes. En el ámbito gastronómico se encuentran diversas fondas y cocinas tradicionales con comidas preparadas en fogones, además de restaurantes de comida gourmet, pizzerías y cafeterías que utilizan productos locales, también existe una taberna donde se ofrece la bebida ancestral conocida como el vino de coco, bares.

La comunidad cuenta con tienda de artesanías, una cabañita dedicada a la venta de miel y derivados de esta, así como prácticas ancestrales como el Temazcal, entre las actividades recreativas se incluye el senderismo, la renta de cuatrimotos, caballos y en cuanto al alojamiento cuentan con un hotel y varias cabañas.

Podemos resumir que Cofradía de Suchitlán cuenta con historia, cultura, cocina ancestral y no está cerrada a la socialización con respecto a las comunidades indígenas locales, también cuenta con grandes elementos naturales y todos estos ellos son aplicados y diseñados en los productos y servicios específicos que se le brindan a los visitantes, el factor económico financiero, social y cultural tiene mucho que evolucionar y esta en las condiciones adecuadas para lograrlo, ya que si vemos todo lo positivo lo negativo es una influencia de los problemas generales en el mundo.

Consideramos a Cofradía como una comunidad conformada por diversos actores comunitarios que juegan un papel fundamental. En el lugar, se identifica una organización que se puede considerar propiedad privada con la participación de autoridades locales, como el Comisario Municipal, con su participación en la gestión y realización de eventos. Así mismo, se puede percibir como una estructura mixta, donde no solo interviene el Comisario, sino también la parte ejidal, ya que gran parte de esta comunidad pertenece a este régimen. Lo que encontramos es que, al mirar esta rama, se es fortalecida por la participación de prestadores de servicios turísticos locales y cocineras tradicionales, quienes en conjunto contribuyen al desarrollo y fortalecimiento de la comunidad.

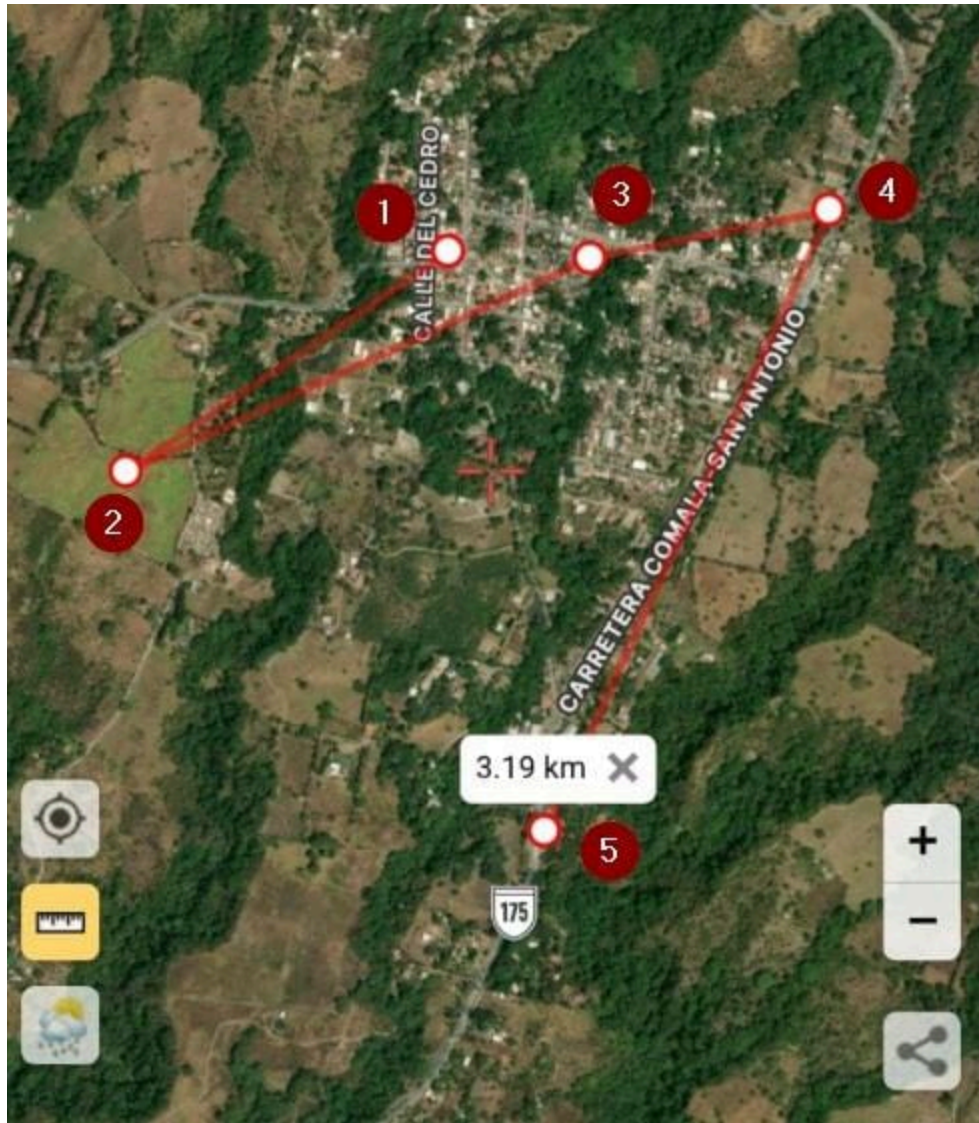


Imagen 1. Obtenida de satelites.pro

## RUTA “SABORES Y RAÍCES DE COFRADIA DE SUCHITLAN”

**PLAZA PRINCIPAL:** realizaremos una caminata observando sus historia desde las diferentes arquitecturas de las casas con estructura de nueva generación de arquitecturas con fachadas estilo Colima, portales con herencia de las haciendas, la peculiaridad de la división religiosa de dos iglesias católicas y una evangelista ubicadas contra esquina del jardín, su quiosco con arquitectura de los años XX al centro del jardín con diversidad de naturaleza, lo significativo de la comisaría dentro del corazón de cofradía. (duración 30 min).

**SENDERISMO A LA PIEDRA ABUELITA SAGRADA:** realizaremos senderismo hacia la piedra por donde observaremos el paso del río, un pequeño corredor biológico y su clima fresco, viviendo una transición ecológica en un punto donde existe lomerío a bosque pino encino, llegando a la piedra se narrará la historia de cómo llegó a esa parcela y explicándoles los jeroglíficos que tiene. (duración 1 hr.)

**RECORRIDO EN CASA DE LOS ALCATRACES Y LIRIOS:** se caminará entre ciénega y plantas, apreciando la plantación de alcatraces, lirios y chayote, interactuando en la plática ofrecida por Antonio propietario del lugar, en la cual contará la historia del surgimiento de la creación del vivero, su proceso de siembra hasta la obtención de la flor. (duración 1 hr).

**ALMUERZO CON LAS COCINERAS TRADICIONALES:** Haremos parada en la cocina de Rosy para comer su diversidad de platillos y entre mesa o al final se les platicara como fue que nace esta cocina siendo una lonchería hace años hasta llegar a lo que es hoy, también se involucra en el área del deporte en la comunidad por medio de sus hijos creando actividades continuamente. (Con una duración de 1hr).

**TABERNA LA CHINA MESTIZA:** Aquí se tendrá una pequeña charla con el Profesor Jorge donde relata la historia de porque el vino de coco es una herencia asiática, el como es el proceso del vino de coco y un pequeño taller demostrativo del destilado del vino, con una degustación. Generando la opción a comida en la taberna y quienes lo deseen pueden observar el atardecer (duración 2 hrs).

## ESTRATEGIA DE COMUNICACIÓN

Para que esta ruta sea exitosa la comunicación debe ser horizontal, no se trata de vender un producto, si no a invitar a una experiencia de sensibilidad, respeto a su como de aprendizaje.

Público objetivo: 25 a 50 años con interés en el turismo rural comunitario y capacidad económica para valorar productos locales de alta calidad, como el café volcánico. Se trata de personas que buscan autenticidad en Cofradía de Suchitlán y que están dispuestas a respetar las normas comunitarias y las dinámicas locales.

**Mensaje central:** “**Descubre Cofradía de Suchitlán desde sus sabores, su gente y sus raíces**”. Este mensaje es clave, ya que transmite que cada sabor, historia, cultura, tradición e identidad cuenta una historia de la comunidad. Se busca integrar al visitante con valores únicos y auténticos, generando una experiencia cercana que lo haga sentirse como en casa. Hablar desde sus raíces invita a explorar cada rincón del lugar. A partir de este mensaje, se plantean cuatro puntos estratégicos que motivan al turista a regresar.

El enfoque principal es ofrecer una experiencia de calidad que conecte profunda y significativamente al visitante con la historia viva y la biodiversidad de Cofradía de Suchitlán, bajo un marco de respeto y protección al patrimonio

La narrativa turística se construye a partir de una historia de resistencia cultural y hospitalidad. Se destaca que el beneficio económico permanece en la comunidad, contribuyendo a mejorar la infraestructura y a conservar su entorno. De esta manera, se protege el territorio y se fortalecen las tradiciones de la localidad.

**Medios de difusión digital:** Se propone el uso de redes sociales con un enfoque narrativo, como Facebook e Instagram, entre otras plataformas. Buscando resaltar los rostros de las cocineras tradicionales y de los dueños de negocios locales, generando un impacto emocional que conecte con el público y promueva la ruta turística desde cualquier espacio digital. Además, es importante complementar con otros medios que refuercen esta estrategia.

**Alianzas estratégicas:** Se recomienda establecer colaboración con instituciones académicas como la Universidad Intercultural de Colima, así como con la Dirección de turismo del ayuntamiento de Comala, para fortalecer la difusión tanto en medios digitales como físicos.

## PRODUCTO PROMOCIONAL



**Cofradía de Suchitlán**

*Ruta Sabores y Raíces*

DESCUBRE COFRADÍA A TRAVÉS DE SUS SABORES, SU GENTE Y SUS RAÍCES.

INCLUYE:

- ✓ Caminata por la plaza principal
- ✓ Senderismo a las piedra "abuelita sagrada"
- ✓ Recorrido en casa de los alcatraces/lirios
- ✓ Almuerzo con cocineras tradicionales
- ✓ Proceso del vino de coco

**SALIDA 8:30 AM**  
**RETORNO 1:30 PM**  
(No incluye transporte)

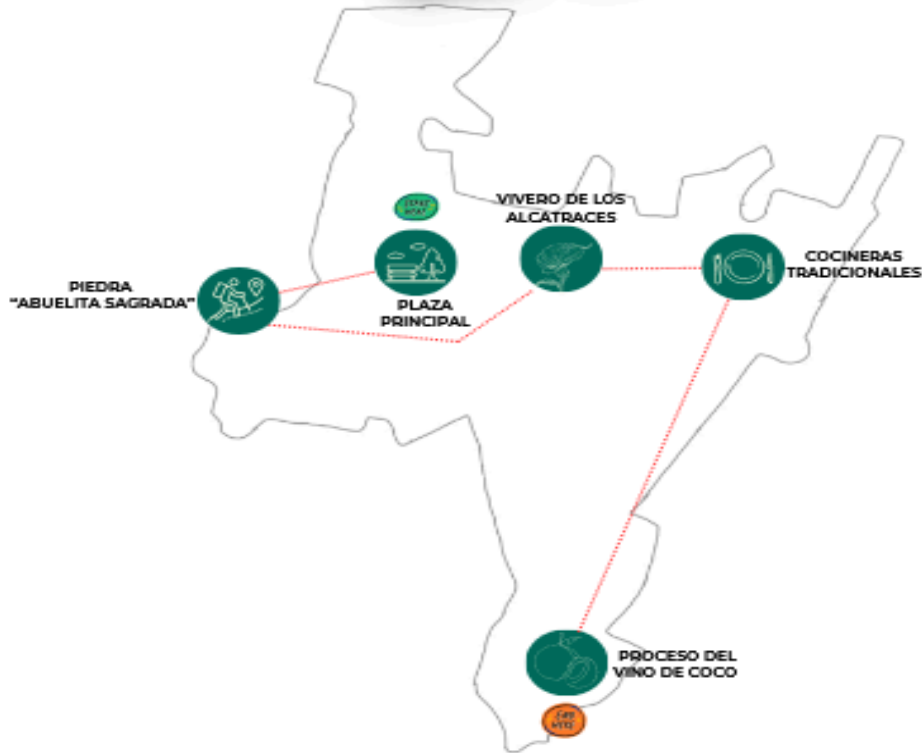
RECOMENDACIONES

- ✓ Llevar ropa cómoda, sombrero y calzado para caminar
- ✓ Cámara o celular con buena batería
- ✓ Botella de agua/ bebida hidratante
- ✓ Bastón de senderista

CONTÁCTANOS

- ☎ 000-000-0000
- ✉ 000-000-0000

**¡ VEN Y VIVE ESTA EXPERIENCIA, CONECTANDO CON LO MÁS AUTÉNTICO DEL CORAZÓN DE COFRADÍA DE SUCHITLÁN !**



**CONTÁCTANOS**  
☎ 000-000-0000  
☎ 000-000-0000

**¡ VEN Y VIVE ESTA EXPERIENCIA,  
CONECTANDO CON LO MÁS AUTÉNTICO DEL  
CORAZÓN DE COFRADÍA DE SUCHITLÁN !**

El folleto promocional fue elaborado como una estrategia de comunicación social y turística, centrada en la autenticidad, el respeto y la participación local. Su finalidad es promover a Cofradía de Suchitlán como un destino atractivo, dándole a conocer como un lugar ideal para visitar, destacando sus atractivos naturales, culturales y su gastronomía tradicional. Así mismo busca diferenciarse de la oferta del turismo convencional al ofrecer una experiencia única.

En este contexto la ruta sabores y raíces tiene como objetivo comunicar, sensibilizar y atraer a un público específico hacia una experiencia de turismo comunitario mediante la promoción de valores como el respeto, el aprendizaje y la convivencia cultural. A través de esta propuesta se impulsa la participación comunitaria, mostrando actividades en las que los habitantes son protagonistas del producto turístico.

El folleto integra actividades al aire libre, la cultura local y la gastronomía tradicional con el propósito de generar una conexión emocional con el turista, lográndose con el uso de elementos visuales como imágenes de la comunidad, sus actividades y su entorno natural, así como de recursos textuales como el mensaje “descubre Cofradía a través de sus sabores, su gente y sus raíces”, de esta manera construimos una narrativa posicionando la comunidad como un espacio vivo, cultural y auténtico.

Además el material promocional está dirigido a un segmento específico de mercado, el turista consciente, cultural y de naturaleza, mediante una oferta clara y estructurada, teniendo como propósito incrementar la afluencia de turistas locales y nacionales contribuyendo a la dinamización de la economía local.

También se promueve la valorización de la identidad local, resaltando sus raíces, costumbres y sabores, lo que fortalece el orgullo y sentido de pertinencia de la comunidad. Así mismo se busca conectar con el turista a través de un mensaje cercano y auténtico creando un vínculo emocional entre el visitante y la cultura local, se resalta el trabajo comunitario al darle presencia a cocineras tradicionales, productores y actores locales fortaleciendo así su reconocimiento.

De igual forma se impulsa un turismo comunitario inclusivo y sostenible al mostrar procesos culturales y naturales, como la elaboración del vino de coco y las tradiciones locales, fomentando el respeto y la valorización del patrimonio. Nuestro material promocional también cumple una función informativa al comunicar de forma clara la experiencia completa, incluyendo actividades a realizar, imágenes de los

lugares a visitar, horarios, recomendaciones y mapa del recorrido, lo que reduce la incertidumbre del visitante.

Así mismo contribuye a diferenciar el destino al destacar elementos únicos como el senderismo hacia la *abuelita sagrada* o la experiencia del pequeño taller del vino de coco, en conjunto el folleto funciona como una herramienta clave que integra información, identidad y emoción, logrando no solo promocionar la ruta turística, si no también fortalecer el desarrollo del turismo comunitario sostenible en Cofradía de Suchitlán.

Video:

El video narra una mezcla de sabor con una enriquecedora experiencia única y auténtica que se centra en el fondo de Cofradía de Suchitlán que te lleva a descubrir un pasatiempo único donde podrás explorar un proceso, degustación e historia, profunda y consciente.

Liga de youtube: <https://youtube.com/shorts/mxKulpeuiLI?si=sOlrFHL-4LsR-H2>

Liga de facebook: <https://www.facebook.com/share/17KWbww7q9/>

Liga de tik tok: [tiktok.com/@sabores.y.raices3](https://tiktok.com/@sabores.y.raices3)

Instagram: [https://www.instagram.com/sabores\\_yraices?igsh=MXFoNnVpc2M0cnhvNA=](https://www.instagram.com/sabores_yraices?igsh=MXFoNnVpc2M0cnhvNA=)  
≡

Sitio Web:

<https://raicesvivas.com.mx/CofradiaSaboresyRaices>

Es un sitio web denominado “Raíces Vivas”, en la cual se encuentra la página de la ruta de Cofradía de Suchitlán “ **Sabores y Raíces**”, nuestra página muestra y reconoce a la cofradía desde sus experiencias auténticas, se conforma de secciones como ¿qué es esta ruta?, el mapa de la ruta, la experiencia de la ruta y la galería de fotos de la ruta, estrategia de comunicación y la sección de la reservación.

El objetivo es que quien la visite se sumerja en las actividades locales, conozca de cerca las tradiciones y valores que hacen única a esta comunidad, y se lleve recuerdos llenos de significado. En ella hay información acerca de qué incluye y qué vas a vivir en esta ruta, la cual es una experiencia turística comunitaria pensada para conectar con la esencia más auténtica del lugar. No se trata solo de visitar, sino de convivir,

aprender y respetar. Conocer un poco sobre el destino como su Origen, su cultura, su entorno y su gente, así como ¿para quien está diseñada la ruta?, también recomendaciones importantes para realizar el recorrido, un espacio donde pueden realizar la reservación del recorrido, el proyecto gastronómico elaborado con productos identitarios de la comunidad. En resumen, es un recorrido que une naturaleza, gastronomía, historia y gente, invitando a conocer Cofradía de Suchitlán desde adentro, con respeto y corazón.

## CONCLUSIONES

Cofradía de Suchitlán es una comunidad con un gran potencial turístico gracias a su riqueza natural, cultural y gastronómica, su gente es participativa y amable. A lo largo de este trabajo se pudo observar que el turismo comunitario representa una oportunidad importante para el desarrollo local, ya que permite que los propios habitantes sean parte activa en la organización, promoción y aprovechamiento de sus recursos.

Así también se identificó que a pesar de contar con muchos atractivos, la comunidad enfrenta limitaciones, principalmente en la falta de difusión y estrategias de comunicación. Esto hace que no se aproveche completamente su potencial como destino turístico, por lo tanto es fundamental el uso de la comunicación social responsable, **ya que no solo ayuda a dar a conocer el lugar, sino que también promueve el respeto por la cultura, las tradiciones y el entorno natural.**

Se puede decir que el éxito de este tipo de proyectos dependerá del trabajo en conjunto entre la comunidad y las estrategias de comunicación social responsable, logrando así un desarrollo turístico más sostenible que beneficie tanto a los habitantes como a los visitantes.

## BIBLIOGRAFÍA

Facebook. (s.f.). *Publicación de Cofradía de Suchitlán* [Publicación]. Facebook  
[https://www.facebook.com/story.php?story\\_fbid=1214643084105604&id=100066797721926&rdid=vkSWYvImFjcojRWN#](https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=1214643084105604&id=100066797721926&rdid=vkSWYvImFjcojRWN#)

Solorio, K. (2023, agosto 11). *Cofradía de Suchitlán se fundó hace más de 250 años*. Meganoticias.  
<https://www.meganoticias.mx/la-paz/noticia/cofradia-de-suchitlan-se-fundo-hace-mas-de-250-anos/449335>

Satelites.pro. (s.f.). *Satelites.pro*.  
<https://satelites.pro>

ANEXOS







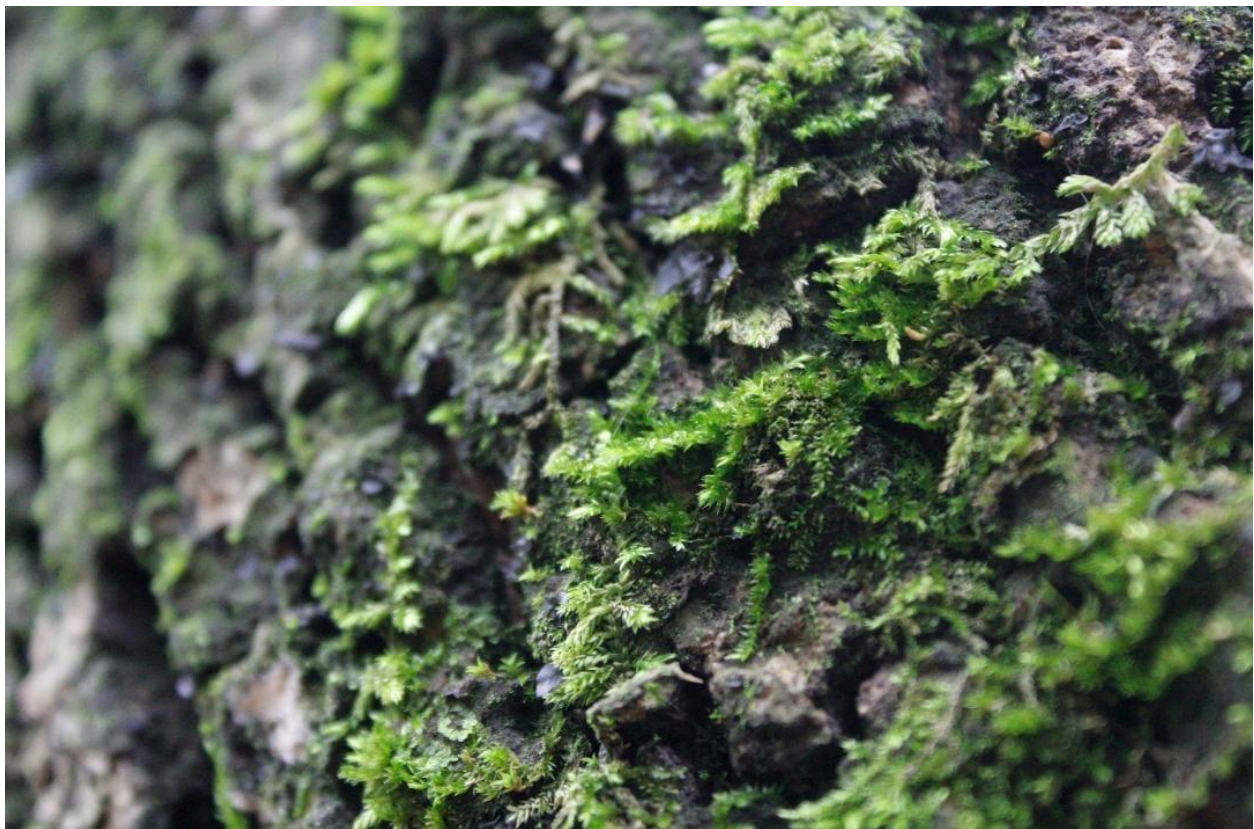


































## INVENTARIO TURISTICO

Nombre	Tipo de recurso	Tipo de turismo	Potencial	Número telefónicos
Café-Bar Cereza	Gastronómico	Culturas/gastronómico	Alto	3121201215
La cocina de San Antonio	Gastronómico	Cultural/comunitario	Medio	3122011603
Barbacoa Medina	Gastronómico	Tradicional	Medio-alto	3121213023
Nahual Bufet Mexicano	Gastronómico	Cultural/tradicional	Alto	3123848376
Terraza los niños	Gastronómico	Familiar	Alto	
Río Café-Bar	Gastronómico	Nocturno/cultural	Alto	3123391018
El Farolito	Gastronómico	Tradicional	Medio-alto	3121131151
Café azul	Gastronómico	Cultural/tranquilo	Alto	3121430921
Cocina Mexicana Doña Gau	Gastronómico	Comunitario/tradicional	Medio-alto	3121256692
La casita del Café	Gastronómico	Rural/comunitario	Alto	3123954547
Café escondido	Gastronómico	Cultural/comunitario	Alto	3121671419
Cocina Campestre las Palmas	Gastronómico	Rural/comunitario	Alto	3121310291

Parrilla la Cofradía	Gastronómico	Gastronómico/familiar	Alto	3121972575
La cocinita de Rosy	Gastronómico	Comunitario/tradicional	Alto	3123392203
Miches y la gitanilla	Gastronómico	Joven/gastronómico	Medio	3121226078
El volcán del Taco	Gastronómico	Tradicional/callejero	Alto	4521041230
La Gusga	Gastronómico	Tradicional/popular	Alto	3125944054
Café el Viejo	Gastronómico	Tradicional	Alto	312395472
Menudearía Ramona Medina	Gastronómico	Tradicional/cultural	Medio-alto	
Taberna China Mestiza	Gastronómico	Biocultural/tradicional	Medio-alto	3121081406
Fonda de Doña Concha	Gastronómico	Comunitario/tradicional	Medio-alto	
Rancho barranca jilguero	Alojamiento	Ecoturismo/rural	Medio	
Cabaña de Don Juan	Alojamiento	Rural/familiar	Medio	3122707569
Casa Don Chuy	Alojamiento	Local/familiar	Medio	3122707569
María y José Cabañas	Alojamiento	Local/familiar	Medio	312608389

Casa Mayhew	Alojamiento	Residencial/Familiar	Medio	3123954485
Cabañas volcán & café-Valentina	Alojamiento	Rural/romántico	Medio	3123527541
Cabaña San Miguel	Alojamiento	Rural/familiar	Medio	
Cabaña de Vita	Alojamiento	Rural	Medio	
Cabaña la Loma	Alojamiento	Rural/natural	Medio	3122707569
Reserva La Cofradía	Alojamiento	Local	Alto	3121444580
Cancha de usos múltiples	Recreativo	Social/deportivo	Medio	
Cancha Techada	Comunitario	Familiar	Medio	
Templo Santo Niño de Jesús	Cultural/religioso	Religioso/histórico	Alto	
Templo Virgen de Guadalupe	Cultural/religioso	Religioso/devoción	Alto	
La cabaña de la Miel	Productivo/artesanal	Rural/gastronómico	Medio-alto	3121972666
Panadería los Volcanes	Gastronómico/tradicional	Comunitario/artesanal	Alto	

Casa de los alcatraces	Comercial/artesanal	Cultural/fotográfico	Medio	
Temazcal del tata chimino	Biocultural	Cultural/ancestral	Medio	3123174538
Piedra la abuelita sagrada	Biocultural	Senderismo	Medio	
Artesanías casa de pueblo	Comercial/artesanal	Cultural/comunitario	Medio-alto	3121392820

# ENTREVISTAS DE VISITA DE CAMPO

Fecha: 05 Jul 25

Nombre: Antonio (Comisario)

Lugar: Casa de los alcatraces

1.- ¿Qué variedades de Alcatraces ofrece el vivero? ¿Cuáles son las más populares?.

R= hay 2 variaciones de alcatraz hembra y macho esto solo es para reproducir ya que un alcatraz del mismo camote de la planta se hacen varios alcatraces y se logra un manchón, la hembra tiene semillas y donde cae la semilla nace y es más rápido en crecer y su tamaño es más grande que el de camote.

2.- ¿Cómo se cuidan y se mantienen las plantas en el vivero?.

R= mi hermano, mi mamá y yo nos encargamos del vivero, desmontando, quita los manchones, empieza a plantar y hacer los surcos y se mantienen en el agua de la ciénega

3.- ¿Que los inspiró a iniciar un vivero de alcatraces y porque les apasiona?.

R= seguir con la pasión, con la tradición por la siembra de alcatraces que tenía su abuelita

4.- ¿Qué es lo que más disfruta del trabajo en el vivero y que lo motivó a seguir adelante?.

R=

5.- ¿Cuáles son sus objetivos y metas para el vivero en los próximos años?.

R= Construir un kiosco en medio del terreno con un caminito para que los visitantes puedan apreciar de cerca los alcatraces o lirios y rodearse del olor a las flores .

6. ¿Cuánto lleva operando el vivero y cómo ha evolucionado a lo largo de los años.

R= Tenemos 30 años produciendo alcatraces con 3 generaciones, mi abuela lo inició en su patio y conforme se fueron casando los hijos o nietos participaron en la producción sembrando en todo su terreno

7.- ¿Cuál es su mejor temporada de venta en el mercado?.

R. Enero a Mayo para los alcatraces y resto del año los lirios, lo entregamos a los vendedores de los semáforos de Colima y algunas florerías, todo el año hay alcatraz poca pero hay, en temporada de lluvia se planta mucho el lirio.

8. ¿Cómo espera ver su vivero en algunos años más?.

R=reforzar proyectos en tema turístico y volver a incluir al vivero de alcatraces como una experiencia de cultivo tradicional y ancestral.

Fecha:05 de Julio

Nombre Profesor Jorge Velasco

Lugar: Taberna "La china mestiza"

1.- ¿Cómo gestiona los recursos naturales en la producción de vinos y qué medidas se toman para minimizar el daño ambiental?.

R= me apoyo del trabajo artesanal y tradicional de los tuberos, los cuales me venden su recolección obtenida de tuba ,

2.- ¿Cómo se involucra a la comunidad en la producción de vino de coco y cuales son los beneficios que obtiene la comunidad?.

R= No participan los habitantes de Cofradía en el proceso de la destilación o de la obtención del producto final.

3.-¿Cómo se controla la calidad de destilación del vino del coco y cuál es el secreto?.

R= controlando la levadura a través del caldo o fermento de tuba con ayuda del reflectómetro o barómetro, para saber cuando la levadura muere durante el proceso de la obtención del alcohol. saber cuando el caldo que se va a destilar está listo.

4.-¿Cuál es el secreto para obtener un buen vino de coco?.

R= realizar la destilación del vino en el momento que la levadura muere en su proceso de la obtención del alcohol en el caldo o fermento de tuba que se va utilizar y cuidando en el momento que hierve el caldo suben los vapores que es el alcohol y está uno al pendiente del nivel de la temperatura para obtener un alcohol limpio y no nocivo.

5.- ¿Qué tipo de Coco se utiliza en la producción y por qué?.

R= El coco de la tuba, porque se obtiene de la palma alta pacífica, es la antigua y mínimo mide 10 mts.

6.- ¿Qué políticas de responsabilidad social se implementan en la producción del vino?..

R= el cuidado de obtener un buen alcohol,un alcohol limpio para ofrecer un buen producto.

7.- ¿En qué temporada se produce el vino de coco y cuál es su mejor temporada para el mercado?.

R=cada 15 días destila porque ahorita su mercado de venta es local porque no tiene permisos del SAT,ni sellos.

8.- ¿Cuántos años tiene produciendo o elaborando el vino de coco y de quien aprendió a elaborarlo?.

R=3 años, en mi profesión de filosofía me atrapó su historia al leerla,a través de la investigación de la tuba encontré el conocimiento de que se tiene que fermentar,

9.-¿Está produciendo se sigue pasando de generación en generación?.

R=ahorita están involucradas 2 generaciones mi hijo y yo.

# PREGUNTAS DE LA ENCUESTA ELECTRÓNICA

1. ¿Es originario(a) de Cofradía o cuantos años tiene viviendo aquí?.
2. ¿Cuál es su edad?.
3. ¿Con cuál género se identifica?.
4. ¿Qué festividades o eventos culturales se realizan en la comunidad?.
5. ¿Qué es lo que más le gusta de su comunidad?
6. ¿Para usted que representa o significa las personas que visitan la comunidad?
7. ¿Que le gusta compartir de su comunidad hacia otras personas?
8. ¿Qué actividades pueden realizar los visitantes en la comunidad?
9. ¿Cómo se beneficia su comunidad con la llegada de visitantes?
10. ¿Qué experiencia cree que se llevan los visitantes de su comunidad?