

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO**  
**RUMIÑAHUI**  
**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

**TEMA**

“Elaboración de embutidos artesanales a base de hongos (Callambas),  
cacao y tilapia mediante el uso de ingredientes naturales”

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

Autor: Juliza Pilar Narváez Puga

Director: Toapanta Custo Carlos David

SANGOLQUÍ – ECUADOR

2024 – 2024

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA**

Los autores, **Juliza Pilar Narváez Puga** con cédula de ciudadanía No.1004163406, declaramos bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría y que no ha sido previamente presentado para ningún proyecto de grado o certificación profesional y que se ha citado en las referencias a todos los autores revisados para el desarrollo del documento de esta investigación.

También certifico que a través de este documento cedo mis derechos de autoría y propiedad intelectual sobre estudio al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui, según lo establecido por el reglamento y normatividad vigente en la ley de propiedad intelectual.

En la Ciudad de Sangolquí, a los 9 días del mes de septiembre del año 2024

Juliza Pilar Narváez Puga

AUTOR

CC. 1004163406

## **CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR**

Por medio de la presente certificación de constancia de haber guiado profesionalmente el proyecto de grado titulado “Elaboración de embutidos artesanales a base de hongos (Callambas), cacao, tilapia mediante el uso de ingredientes naturales”, presentado por los señores/tas estudiante Juliza Pilar Narváez Puga con cédula de ciudadanía No.1004162406.

En mi calidad de Tutor, certifico haber leído el documento final de este estudio y doy fe de que cumple con los requisitos y estándares necesarios para ser sometidos a evaluación mediante defensa oral delante de un tribunal examinador.

En la Ciudad de Sangolquí, a los 9 días del mes de septiembre del año 2024.

---

Director: Toapanta Custo Carlos David

**DIRECTOR**

**CC.**

## CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-6-6.3

Sangolquí, 17 de octubre del 2024

**MSc. Elizabeth Ordoñez**  
**DIRECTORA DE DOCENCIA**

**Ms. Mónica Loachamín**  
**COORDINADORA DE TITULACIÓN**

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE  
UNIVERSITARIO**

**Presente**

Por medio de la presente, yo, declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado "Elaboración de embutidos artesanales a base de hongos (Callambas), cacao y tilapia mediante el uso de ingredientes seleccionados" y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra.

En fe de lo cual, firmo la presente.

Atentamente,



Juliza Pilar Narváez Puga  
C.I.: 1004163406

## FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN BIBLIOTECA INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO

**CT-ANX-2024-ISTER-1**

**CARRERA:** Tecnología Superior en Gastronomía

**AUTOR /ES:** Juliza Pilar Narváez Puga

**TUTOR:** Carlos David Custo Toapanta

**CONTACTO ESTUDIANTE:** 0985462539

**CORREO ELECTRÓNICO:** [juliza.narvaez@ister.edu.ec](mailto:juliza.narvaez@ister.edu.ec)

**TEMA:** “Elaboración de embutidos artesanales a base de hongos (Callambas), cacao y tilapia mediante el uso de ingredientes seleccionados”

**OPCIÓN DE TITULACIÓN:**  
PROYECTO TECNICO

### **RESUMEN EN ESPAÑOL:**

Desde la antigüedad existían diferentes maneras de preservar la carne, una de ellas se comenzó a colocar la carne a los rayos del sol , una vez obtenida este proceso la carne era envuelta en grasa con forma de palo, algo redondo y de manera alargada , lo que conlleva a las generaciones pasadas a evolucionar para conservar la carne por mucho más tiempo, las carnes desde ese entonces pasaban por procesos de salazón haciendo que hoy en día se elabore embutidos a base de carne ya que este proyecto tiene la finalidad de dar a conocer la implementación de nuevos productos, es decir la elaboración y creación de nuevos embutidos con productos con ingredientes naturales, para esta producción se realizara con los productos como el cacao, hongos (Callamba) y mariscos (camarón y tilapia ),y diversas hierbas alimenticias (orégano, laurel ,albahaca, romero, eneldo, perejil, tomillo, etc.),así como también se dará a conocer la creación de embutidos a base de mariscos como el camarón y la tilapia.

Para esta elaboración se deberá tomar en cuenta el tipo de carne que se va a utilizar y materiales para su elaboración, teniendo en cuenta la creación de la marca, la

segmentación de mercado a quien va dirigido, costos del producto, marketing a través de las redes sociales.

Finalmente se llevará a cabo la elaboración del producto con la finalidad de dar a conocer un embutido o chorizo con características organolépticas distintivas conjuntamente con conservantes que ayudaran a la conservación de los mismos.

**PALABRAS CLAVE:** Segmentación de mercado, Creación de marca, Marketing, Embutidos, Chorizos.

**ABSTRACT:** The text outlines the evolution of meat preservation techniques, starting from ancient methods where meat was sun-dried and wrapped in fat. This led to the development of more advanced preservation processes, such as salting, which eventually gave rise to the production of sausages and other meat products. The project focuses on the innovation of sausages using natural ingredients like cacao, mushrooms (callambas), seafood (shrimp and tilapia), and various herbs (oregano, bay leaf, basil, etc.). It also emphasizes the importance of selecting the right type of meat and materials, along with considerations for branding, market segmentation, costs, and social media marketing. The ultimate goal is to create a sausage with distinctive organoleptic properties and appropriate preservatives.

**Keywords:** Market segmentation, Branding, Marketing, Sausages, Chorizo.

## SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-2  
Sangolquí, 17 de octubre del 2024

Sres.-  
**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE  
UNIVERSITARIO**

**Presente**

A través del presente me permito aceptar la publicación del trabajo de titulación de la Unidad de Integración Curricular en el repositorio digital “DsPace” del estudiante Juliza Pilar Narváez Puga, con C.I. 1004163406: alumna de la Carrera de Gastronomía.  
Atentamente,



---

Firma del Estudiante  
C.I.: 1004162306

### **SÓLO PARA USO DEL ISTER**

Han sido revisadas las similitudes del trabajo en el software “TURNITING” y cuenta con un porcentaje de 15%.; motivo por el cual, el Proyecto Técnico de Titulación es publicable. (EL PORCENTAJE DE SIMILITUD DEBE SER MÁXIMO DE 15%)

---

**MSc. Elizabeth Ordoñez**  
**DIRECTORA DE DOCENCIA**

---

**MSc. Mónica Loachamín**  
**COORDINADORA DE TITULACIÓN**

Fecha del Informe 17/Octubre / 2024

## **DEDICATORIA**

Con profunda gratitud, dedico esta tesis a quienes han sido un apoyo incondicional en mi vida. A mis padres por su amor incondicional y su apoyo constante, quienes me han enseñado desde el principio el valor del esfuerzo, la perseverancia y la integridad. Gracias por cada consejo, por cada palabra de aliento y por su fe increbante en mis capacidades, incluso en los momentos más desafiantes. Su sacrificio y dedicación me han impulsado a seguir adelante y a nunca rendirme.

A mi pareja, mi compañero de vida, cuya paciencia, amor y comprensión han sido mi refugio a lo largo de este dificultoso camino. Gracias por estar a mi lado en cada etapa, por ser mi apoyo en los momentos de duda, y por celebrar conmigo cada pequeño logro que he conseguido.

A mi familia en general y amigos quienes han estado ahí para apoyarme con su aliento constante y por estar ahí siempre, ofreciéndome su amor y apoyo incondicional. Su presencia y palabras de aliento han sido esenciales para alcanzar este logro, y a esta tesis es tanto como suya como mía. Su amor y confianza han sido parte fundamental en este camino, y por ello ,les estaré eternamente agradecida.

## **AGRADECIMIENTOS**

Quisiera expresar mis más sinceros agradecimientos al Instituto Rumiñahui por brindarme sus enseñanzas y su excelencia académica y por su continuo apoyo durante el periodo académico y en el desarrollo de esta tesis. Su compromiso con la educación y la formación integral ha sido fundamental para alcanzar este logro. A mi tutor, Carlos Toapanta, mi profunda gratitud por su orientación experta, paciencia y dedicación a lo largo de todo el proceso. Su guía y consejos han sido cruciales para terminar mi trabajo, y por ello, les estoy eternamente agradecida.

## RESUMEN

Desde la antigüedad existían diferentes maneras de preservar la carne, una de ellas se comenzó a colocar la carne a los rayos del sol , una vez obtenida este proceso la carne era envuelta en grasa con forma de palo, algo redondo y de manera alargada , lo que conllevó a las generaciones pasadas a evolucionar para conservar la carne por mucho más tiempo, las carnes desde ese entonces pasaban por procesos de salazón haciendo que hoy en día se elabore embutidos a base de carne ya que este proyecto tiene la finalidad de dar a conocer la implementación de nuevos productos, es decir la elaboración y creación de nuevos embutidos con productos con ingredientes naturales, para esta producción se realizara con los productos como el cacao, hongos (Callamba) y mariscos (camarón),y diversas hierbas alimenticias (orégano, laurel ,albahaca, romero, eneldo, perejil, tomillo, etc.),así como también se dará a conocer la creación de embutidos a base de mariscos como el camarón.

Para esta elaboración se deberá tomar en cuenta el tipo de carne que se va a utilizar y materiales para su elaboración, teniendo en cuenta la creación de la marca, la segmentación de mercado a quien va dirigido, costos del producto, marketing a través de las redes sociales.

Finalmente se llevará a cabo la elaboración del producto con la finalidad de dar a conocer un embutido o chorizo con características organolépticas distintivas conjuntamente con conservantes que ayudaran a la conservación de los mismos.

Palabras clave: Segmentación de mercado, Creación de marca, Marketing, Embutidos, Chorizos.

## ABSTRAC

The text outlines the evolution of meat preservation techniques, starting from ancient methods where meat was sun-dried and wrapped in fat. This led to the development of more advanced preservation processes, such as salting, which eventually gave rise to the production of sausages and other meat products. The project focuses on the innovation of sausages using natural ingredients like cacao, mushrooms (callambas), seafood (shrimp), and various herbs (oregano, bay leaf, basil, etc.). It also emphasizes the importance of selecting the right type of meat and materials, along with considerations for branding, market segmentation, costs, and social media marketing. The ultimate goal is to create a sausage with distinctive organoleptic properties and appropriate preservatives.

**Keywords:** Market segmentation, Branding, Marketing, Sausages, Chorizo.

## ÍNDICE

DECLARACIÓN DE AUTORÍA .....	2
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR.....	3
DEDICATORIA .....	4
AGRADECIMIENTOS .....	5
RESUMEN.....	6
ABSTRAC .....	7
ÍNDICE .....	8
ÍNDICE DE TABLAS .....	14
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	15
CAPÍTULO 1 .....	17
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	17
1.1.1 PREGUNTA PROBLEMÁTICA .....	19
1.2 OBJETIVOS .....	19
Objetivo general .....	19
Objetivo Específico .....	19
1.3 JUSTIFICACIÓN .....	20
CAPÍTULO 2 .....	22
MARCO TEÓRICO.....	22
2.1 Fundamentación teórica .....	22

2.1.1 Embutidos .....	22
2.1.2 Beneficios.....	23
2.1.3 Historia de los Embutidos .....	24
2.2 Clasificación.....	26
2.2.1 Embutidos escalfados.....	27
2.2.2 Embutidos crudos.....	27
2.2.3 Embutidos cocidos .....	28
2.3 Usos medicinales y alimenticios de hierbas aromáticas.....	30
2.4 Propiedades y beneficios de los ingredientes naturales en embutidos.....	32
2.4.1 Cacao.....	33
2.4.2 Hongos Callambas .....	34
2.4.3 Camarones.....	35
2.5 Ingredientes para la elaboración de embutidos .....	37
2.5.1 Carnes rojas .....	37
2.5.2 Carnes blancas.....	39
2.5.3 Mariscos .....	42
2.6 Condimentos y especias .....	42
2.7 Aditivos .....	46
2.8 Extensores .....	47
2.9 Tripas.....	48

2.9.1 Tripa de origen animal: .....	49
2.10 Incidencia de los embutidos con la salud .....	51
2.11 Gastronomía ecuatoriana.....	52
2.11.1 Productos ecuatorianos.....	53
2.11.2 Métodos de conservación de los embutidos artesanales .....	54
CAPÍTULO 3 .....	58
METODOLOGÍA .....	58
3.1 Modalidad y tipo de investigación .....	58
3.2. Métodos de Investigación .....	58
3.2.1 Enfoque cualitativo .....	58
3.2.2 Enfoque cuantitativo .....	59
3.3 Métodos a emplearse en la investigación.....	59
3.4 Población y muestra .....	60
3.4.1 Población.....	60
3.4.2 Muestra.....	60
3.5 Aplicación de Encuesta .....	62
3.6 Análisis de resultados.....	65
CAPÍTULO 4 .....	76
ESTUDIO DE MERCADO .....	76
4.1 Estudio de mercado .....	76

4.1.1 Objetivo.....	76
4.2 Análisis de la demanda.....	76
4.3 Segmentación de la demanda.....	77
4.4 Análisis de la competencia.....	80
4.4.1 Tipo de competencia.....	80
4.5 Principales competidores.....	82
4.6 Análisis FODA.....	84
4.7 Técnicas de procesamiento de la información.....	85
CAPÍTULO 5.....	87
DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	87
5.1 Estudio técnico.....	87
5.2 Instalaciones y equipos.....	88
5.2.1 Área de producción.....	88
5.3 Descripción física del proyecto.....	91
5.3.1 Ubicación.....	91
5.3.2 Distribución de la planta física.....	92
5.4 Estudio administrativo.....	94
5.4.1 Descripción de la marca.....	94
5.4.2 Objetivos.....	95
5.4.3 Organigrama Funcional.....	96

5.5 Marco legal.....	96
5.6 Propuesta Culinaria .....	102
5.7 Descripción del producto .....	102
5.8 Desarrollo del proyecto .....	103
5.8.1 Análisis de oferta.....	103
5.8.2 Nombre de la marca .....	104
5.8.3 Slogan del producto.....	105
5.8.4 Tipografía y sus colores .....	105
5.9 Desarrollo de recetas .....	107
5.10 Facés de producción.....	116
CAPÍTULO 6.....	120
PLAN DE MERCADEO.....	120
6.1 Oportunidad para emprendimiento.....	120
6.2 Propuesta Única de Valor .....	121
6.2.1 Valor distintivo de la competencia.....	121
6.2.2 Qué problemas se solucionan .....	121
6.3 Análisis de mercado .....	122
6.4 Análisis del entorno Pestel .....	122
6.5 Marketing mix .....	124
6.6 Estrategias .....	126

6.7 Valor percibido.....	130
6.7.1 Indicadores de Calidad de la marca .....	130
CAPÍTULO 7 .....	132
ESTUDIO FINANCIERO .....	132
7.1 Inversión y Financiamiento.....	132
7.2 Inversión en equipo de producción .....	133
7.3 Presupuesto de la Receta Estándar .....	138
7.4 Inversión total.....	139
7.5 Punto de equilibrio .....	140
CAPITULO 8.....	143
IMPATO AMBIENTAL.....	143
8.1 La identificación y evaluación de impactos .....	143
8.2 Sostenibilidad de los ingredientes .....	143
8.3 Impacto del proceso de producción.....	144
8.4 Estrategias de reducción de impacto .....	144
8.5 Contaminación de aire.....	144
8.6 Contaminación de agua .....	145
CONCLUSIONES .....	145
RECOMENDACIONES .....	145

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1 Encuesta.....	63
Tabla N°2 Segmentación de la demanda .....	78
Tabla N°3 Principales competidores.....	83
Tabla N°4 Equipos y utensilios para el área de producción.....	89
Tabla N°5 Equipos y utensilios para el área de almacenamiento .....	90
Tabla N°6 Equipos y utensilios para el área de limpieza.....	90
Tabla N°7 Equipos y utensilios para el área administrativa .....	91
Tabla N°8 Croquis de la planta de producción Embutidos Julls.....	93
Tabla N°9 Imágenes del proceso de elaboración del chorizo de Pollo y Hongos Callambas	108
Tabla N°10 Imágenes del proceso del chorizo Cacao.....	111
Tabla N°11 Imágenes del proceso del chorizo de Tilapia.....	114
Tabla N°12 Análisis del Entorno Pastel.....	122
En la siguiente tabla N°13 se dará a conocer las diferentes plataformas que ayudaran a publicitar el producto .....	128
Tabla N°13 Herramientas de comunicación .....	128
Tabla N °14 Financiamiento .....	132
En la tabla N°15 Inversión en equipo de producción.....	134
Tabla N°16 Utensilios .....	134
Tabla N°17 Equipos y utensilios para el área de almacenamiento .....	135
Tabla N°18 Equipos y utensilios para el área de limpieza.....	136
Tabla N°19 Área Administrativa .....	136
Tabla N°20 Ingresos.....	137

Tabla N°21 Egresos.....	137
Tabla N°22 Costos variables .....	138
Tabla N°23 Presupuesto de la Receta Estándar .....	138
Tabla N°24 Valor final de la inversión .....	139
Tabla N°25 Punto de Equilibrio.....	140

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Ilustración 1: Principales Embutidos y sus características.....	30
Ilustración 2: Cacao.....	33
Ilustración 3: Principales Pepa de Cacao .....	34
Ilustración 4: Camarones.....	35
Ilustración 5: Tilapia .....	36
Ilustración 6: Composición de los nutrientes de los embutidos .....	50
Ilustración 7: Pregunta N° 1 Encuesta .....	65
Ilustración 8: Pregunta N° 2 Encuesta .....	66
Ilustración 9: Pregunta N° 3 Encuesta .....	67
Ilustración 10: Pregunta N° 4 Encuesta .....	68
Ilustración 11: Pregunta N° 5 Encuesta .....	69
Ilustración 12: Pregunta N° 6 Encuesta .....	70
Ilustración 13: Pregunta N° 7 Encuesta .....	71

Ilustración 14: Pregunta N° 8 Encuesta .....	72
Ilustración 15: Pregunta N° 9 Encuesta .....	73
Ilustración 16: Pregunta N° 10 Encuesta .....	74
Ilustración 17: Pregunta N° 11 Encuesta .....	75
Ilustración 18: La Tia Nona .....	83
Ilustración 19: “La Emiliana Grill” .....	83
Ilustración 20: Mafris Food.....	84
Ilustración 21: Ubicación .....	92
Ilustración 22: Marca .....	104

## **CAPÍTULO 1**

1. TEMA: “Elaboración de embutidos artesanales a base de hongos (Callambas), Cacao, Camarón mediante el uso de ingredientes naturales”

### **1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Desde la época prehistórica, los seres humanos han desarrollado diversas técnicas para preservar la carne, lo que ha permitido la evolución continua de estos métodos a lo largo de los siglos. Con el tiempo, estas prácticas han dado origen a los embutidos, que no solo han perdurado como una forma efectiva de conservación, sino que también se han consolidado como una tradición culinaria en muchas culturas. Los embutidos, reconocidos por su sabor distintivo, han logrado mantener un lugar destacado en la gastronomía gracias a su capacidad para ofrecer una combinación única de sabor y valor nutritivo. Su evolución no solo refleja avances en la preservación de alimentos, sino también la creatividad culinaria y la importancia de estos productos en la dieta humana a lo largo de la historia.

Existen una gran variedad de embutidos, algunos de los cuales se consumen crudos, mientras que otros se preparan a la parrilla. Generalmente, los embutidos se elaboran a partir de carnes picadas o trituradas, a las que se les añade grasa animal y especias para realzar su sabor. Estos ingredientes se embuten en tripas, ya sean naturales o artificiales, y luego se someten a procesos como el curado, ahumado o cocción, lo que permite una mejor conservación del producto. Sin embargo, es importante destacar que en algunas empresas estos procesos no se llevan a cabo adecuadamente, lo que puede resultar en la contaminación del producto final.

La mayoría de los embutidos disponibles en el mercado se elaboran con la adición de químicos y aditivos que, aunque esenciales para la conservación del producto, contienen altos

niveles de sodio. Este sodio, utilizado principalmente para extender la vida útil de los embutidos y mantener su sabor, puede tener efectos perjudiciales para la salud cuando se consume en exceso. A largo plazo, la ingesta elevada de sodio está asociada con un mayor riesgo de desarrollar diversas enfermedades, siendo la hipertensión arterial una de las más comunes y preocupantes. La hipertensión, a su vez, es un factor determinante en la aparición de enfermedades cardiovasculares, que incluyen infartos y otras afecciones que pueden resultar fatales. El impacto negativo de un consumo excesivo de embutidos con alto contenido de sodio subraya la necesidad de un consumo moderado y una mayor conciencia sobre los posibles riesgos para la salud, especialmente en personas predispuestas a enfermedades crónicas. “Comer carne procesada como salchichas, hamburguesas o embutidos aumenta el riesgo de sufrir cáncer, según un grupo de expertos de la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC, en inglés), organismo intergubernamental que forma parte de la Organización Mundial de la Salud” (OMS , 2024 ).

Además, se ha comprobado que los embutidos contienen grandes cantidades de grasas saturadas, lo que puede tener un impacto negativo en la salud al contribuir a problemas como el colesterol elevado y la obesidad. Así mismo, se ha sugerido que los procesos de ahumado y curado utilizados en la elaboración de algunos embutidos pueden estar asociados con un mayor riesgo de desarrollar enfermedades cancerígenas, lo que representa una seria preocupación para la salud humana.

En respuesta a estos riesgos, se propone la elaboración de embutidos utilizando ingredientes naturales, minimizando el uso de químicos y aditivos. Esta iniciativa no solo busca ofrecer una opción más saludable, sino también fomentar la creación de embutidos nacionales, reduciendo la dependencia de productos importados y aprovechando los recursos locales. Esto podría impulsar

la innovación en el mercado de alimentos y fortalecer la producción nacional, al tiempo que se ofrece a los consumidores una alternativa más sana y consciente.

### 1.1.1 PREGUNTA PROBLEMÁTICA

¿Cómo pueden elaborarse embutidos saludables utilizando ingredientes naturales y reduciendo el uso de químicos y aditivos, al mismo tiempo que se asegura su calidad y aceptación en el mercado nacional, frente a la competencia de productos importados?

## 1.2 OBJETIVOS

### Objetivo general

Desarrollar embutidos saludables que utilicen ingredientes naturales y reduzcan significativamente el uso de químicos y aditivos, al mismo tiempo que se minimicen los niveles de sodio y grasas saturadas, para ofrecer productos que no solo sean seguros y nutritivos, sino que también sean competitivos en el mercado nacional frente a los embutidos importados.

### Objetivo Específico

Implementar técnicas de formulación y producción que reduzcan el contenido de sodio y grasas saturadas en los embutidos, utilizando ingredientes naturales como hierbas y especias con la finalidad de mejorar el sabor sin comprometer la salud de los consumidores.

Analizar el estudio de técnicas de los procedimientos y conservaciones de alimentos con la finalidad de mejorar la calidad y sanitación de los embutidos que van a ser elaborados con productos naturales, a través del cumplimiento de las normas de sanitación.

Desarrollar procesos artesanales de producción que mantengan la autenticidad del sabor y las propiedades nutricionales de los embutidos, minimizando el impacto ambiental y respetando las tradiciones culinarias locales.

### **1.3 JUSTIFICACIÓN**

Desde la antigüedad, los embutidos han sido una parte fundamental de la dieta humana, elaborados originalmente de manera manual con técnicas tradicionales. Con el tiempo, la producción de embutidos ha evolucionado hacia una escala industrial, con grandes empresas que dominan el mercado y satisfacen una demanda creciente a nivel nacional e internacional. Estos productos, valorados por su versatilidad, variedad y sabor, se han convertido en un elemento esencial en la gastronomía mundial, ofreciendo a los consumidores una amplia gama de opciones para enriquecer sus comidas diarias.

Sin embargo, el proceso de industrialización ha traído consigo la utilización masiva de químicos y aditivos en la producción de embutidos, priorizando la maximización de ganancias sobre la calidad y la salud del consumidor. Este enfoque ha generado preocupación entre aquellos que buscan alternativas más saludables y naturales, y es en este contexto que surge la necesidad de elaborar embutidos artesanales utilizando ingredientes naturales. Este enfoque no solo garantiza productos de mayor calidad, sino que también promueve un consumo más consciente y responsable.

La elaboración de embutidos artesanales mediante el uso de ingredientes naturales responde a la creciente demanda de productos más saludables y sostenibles por parte de los consumidores. En un contexto donde el consumo excesivo de productos procesados con altos niveles de químicos y aditivos se asocia con riesgos significativos para la salud, es crucial desarrollar alternativas que ofrezcan seguridad alimentaria sin sacrificar el sabor ni la calidad. Además, la producción artesanal respalda el uso de técnicas tradicionales y la preservación de sabores auténticos, lo que contribuye a la valorización de la cultura gastronómica local y al apoyo de economías rurales. La sustitución de aditivos químicos por ingredientes naturales no solo mejora el perfil nutricional de los embutidos, sino que también reduce el impacto ambiental asociado con la producción industrial. Por lo tanto, este enfoque no solo satisface las expectativas de un mercado en evolución, sino que también promueve prácticas alimentarias más responsables y sostenibles.

## CAPÍTULO 2

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Fundamentación teórica

##### 2.1.1 Embutidos

Los embutidos son elaborados a base de carne picada con cierta cantidad de grasa para darle mejor realce al sabor, algunos de ellos están compuestos por carne roja o carne blanca es decir en términos culinarios la carne roja se presenta de un color rojizo cuando esta cruda esta puede ser de mamíferos como la vaca o el cordero mientras que la carne blanca esta derivada de animales acuáticos así como también de aves, entre ellos tenemos lo que son los pollo, pescados, camarones entre otros, estos embutidos se los condimenta con especias, sales, químicos y aditivos, esta mezcla son introducidos por tripas animal o tripas artificiales.

“Los embutidos, de origen antiquísimo, surgieron empíricamente como consecuencia de la necesidad de conservar los alimentos. Su evolución posterior, que ha dado origen a una gran variedad de productos de características bien diferenciadas, fue consecuencia de los distintos procesos de elaboración impuestos por la disponibilidad de materias primas y de las condiciones climáticas existentes” (Colmenero & Santaolalla, 2018).

Existen reglamentos que ayudan a controlar las maneras de conservar a los embutidos, entre ellas tenemos lo que es la Agencia de Regularización, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), el cual ayuda al control de los alimentos procesos en lo que son comidas entre otros productos y la utilización de la correcta de sanitización.

### 2.1.2 Beneficios

Está claro que en la actualidad los consumidores buscan una dieta saludable y equilibrada, que incluya cantidades adecuadas de proteínas, calorías y nutrientes, junto con otros beneficios alimenticios esenciales. Este enfoque hacia una alimentación consciente refleja una creciente preocupación por el bienestar general, donde no solo se valora el contenido nutricional, sino también la calidad y el origen de los alimentos. Los consumidores están cada vez más interesados en opciones que ofrezcan beneficios adicionales, como ingredientes naturales, propiedades antioxidantes y apoyo a la sostenibilidad, buscando así mejorar su salud y contribuir a un estilo de vida más equilibrado y responsable.

“Son fuente de potasio, zinc, magnesio y fósforo. Contienen una cantidad de proteínas superior y de mejor calidad que el resto de los alimentos. Evidentemente, si la carne es buena y bien tratada, todos estos nutrientes son aún más aprovechables por el cuerpo humano” (El Graner, 2018). Además, este alimento es una fuente significativa de hierro, que se complementa con vitaminas como la B12, esenciales para combatir la anemia de manera efectiva. La ventaja de este tipo de hierro, al ser de origen natural, radica en su alta capacidad de absorción por el cuerpo humano, lo que maximiza sus beneficios para la salud. Además de sus propiedades nutritivas, también ofrece una considerable cantidad de energía, lo que lo convierte en una opción ideal para consumir antes de realizar ejercicio. Esta fuente natural de calorías proporciona el impulso necesario para afrontar actividades físicas exigentes, subrayando su importancia en una dieta equilibrada y energéticamente rica.

### 2.1.3 Historia de los Embutidos

Desde la antigüedad se ido creando los embutidos gracias a que su proceso se da “una elaboración cárnica que nace en el año 3.000 a.C. Nace con el descubrimiento de la sal, dada la necesidad del ser humano de alargar la vida útil de la carne, secándose al sol. El embutido crudo curado, nace en Europa, en el área del mar Mediterráneo, donde el clima es más favorable, por temperatura y humedad. Los cocidos, en el norte de Europa, donde el clima frío y húmedo no permitía su conservación en periodos prolongados” (Cáceres, 2022). Con el inicio de la sal en aquella época se comenzaron a realizar proceso de salazones en donde los productos ya eran comercializados por el comercio y este a la vez solía ser más caro en aquella época, la sal era adquirida por los egipcios gracias al desierto, mientras que por otro lado estaban los judíos que aprovechaban la sal del Mar Rojo.

En la época prehispanica, la humanidad comenzó a realizar la caza de los animales en donde la carne era preservada sacándola al sol, una vez realizada este proceso la carne era envuelta en su misma grasa, años más tarde se originó el fuego casi por el año de 50000 a.c, por lo que en esta época las carnes ya se realizaban en el fuego, las cocinaban y ahumaban.

Años más tarde aparecieron los egipcios los cuales realizaban los procesos de salazón, este proceso ayudaba a mantener la carne por mucho más tiempo, con la realización de este proceso se comenzaron a introducir nuevas técnicas de salazones el cual también eran utilizadas los condimentos, tiempo después ya se utilizaba la tripa animal como forma del embutido.

Por otro lado, en el Imperio Romano obtuvo en su gastronomía los primeros embutidos conocidos como “Botulus” que eran parecidas a las morcillas o salchichas y salchichones los cuales eran utilizados como rituales y ala ves eran consumidos en fiestas que se encontraban relacionadas con la parte de la fertilidad.

Los embutidos a largo de los años han ido apareciendo, sus indicios fueron en obras literarias las cuales son las más conocida y la más antigua fue en “siglo IX a. de C. Homero descubrió el consumo de morcillas, en la Odisea Homero nombra la tripa rellena con sangre y grasa, la cual podía asarse al fuego. Este es uno de los relatos más antiguos que tenemos de un embutido” (Cáceres, 2022). En los siglos XX se ha ido creando un sin número de maquinarias que son utilizados para mejor producción de los embutidos, así como también han ido surgiendo condimentos que ayudan a mejorar su vida útil, aunque a pesar de que existen personas quienes los elabora de manera artesanal y casera ya que desde tiempos antiguos hasta la actualidad se han ido criando ganados y cerdos los cuales son productos esenciales para su elaboración.

### **Introducción a los embutidos artesanales**

Los embutidos artesanales se caracterizan por utilizar técnicas tradicionales y seleccionar cuidadosamente ingredientes naturales, lo que los distingue significativamente de los embutidos industriales, que a menudo recurren al uso de aditivos químicos en su producción. Esta diferencia se refleja también en la clasificación de los embutidos artesanales, que se dividen según su método de conservación en categorías como frescos, curados, cocidos y ahumados. Más allá de su valor como productos alimenticios, los embutidos artesanales son portadores de la cultura y las tradiciones culinarias de las regiones de donde provienen, actuando como un vínculo entre el patrimonio cultural y la gastronomía moderna. La elaboración de estos productos no solo preserva prácticas culinarias ancestrales, sino que también tiene un impacto económico significativo al fortalecer las economías locales. Además, la innovación en la producción de embutidos artesanales puede enriquecer la oferta del turismo gastronómico, permitiendo la incorporación de nuevos productos que revitalizan y diversifican el panorama culinario

tradicional. De este modo, los embutidos artesanales no solo satisfacen el paladar, sino que también contribuyen al desarrollo cultural y económico de las comunidades que los producen.

“Los expertos en la materia hacen embutidos mediante un proceso artesanal. La elaboración tradicional sigue siendo la mejor manera de fabricar estos productos tan nuestros, con todo el sabor y manteniendo todos sus nutrientes.

Lo principal a la hora de hacer embutidos, es contar con la mejor materia prima. Esto se consigue al disponer de animales de campo, los cuales son despiezados aprovechando al máximo toda la pieza, elaborando los embutidos siguiendo los procesos tradicionales.

El hacer embutidos de forma artesanal, permite que los productos lleguen hasta los usuarios manteniendo su naturalidad, sabor y calidad, que conseguirá satisfacer a los paladares más exquisitos” (Arte Monte , 2022).

## **2.2 Clasificación**

Los embutidos han sido considerados como una tradición culinaria, los cuales aportan sabores y colores a nuestros platos los cuales pueden ser utilizados en cualquier lugar y tipo del año, sin embargo, existen diferentes tipos de embutidos, estos dependen del material o del condimento que se lo va a realizar, estos dependen también del tipo de tripa que se les va a utilizar y según los aditivos.

Por otro lado, según Forrest (1994), existe una gran variedad de embutidos, en los que predominan los cocidos, crudos y crudos madurado, esta diversidad de productos se debe a determinados factores que pueden incluir las condiciones ambientales para los procesos de maduración e ingredientes utilizados para su elaboración.

De acuerdo a Varman y Sutherland (1998), nos dicen que los embutidos crudos madurados, como en el caso de los chorizos, pueden ser clasificados de acuerdo a diferentes criterios como el

grado de acidificación (de baja o de alta acidez), la presencia o ausencia de mohos en su superficie, la temperatura de maduración, la utilización o no de cultivos iniciadores en su fabricación, la consistencia (firmes o blandos).

A continuación, realizaremos las definiciones de la clasificación de embutidos:

### 2.2.1 Embutidos escalfados

Son un tipo de embutido que se caracteriza por ser introducido en agua caliente o conocido como proceso de escalfado, el proceso también se lleva a cabo por la cocción del vapor durante un determinado tiempo es decir por algunos minutos, después de este proceso son llevados a un enfriamiento rápido, el proceso de escaldado ayuda a la obtención de un cocido parcial , es decir que el embutido puede ser cocido parcialmente lo que en su interior se eliminan las bacterias y así se obtiene una mejor sanidad alimentaria, otra característica es que fija el color y estabiliza la textura del embutido, algunos ejemplos que podemos encontrar son las salchichas, jamón cocido y las mortadelas.

### 2.2.2 Embutidos crudos

Este tipo de embutido no son cocidos por el cual se debe cocinarlos antes de poder consumirse, estos embutidos son elaborados con carne picada y grasa cruda condimentada con especias y condimentos que son colocados dentro de las tripas artificiales o naturales.

Algunos ejemplos de este tipo de chorizo podemos hallar al salami, chorizo, pepperoni que es elaborado con carne de res magra.

### 2.2.3 Embutidos cocidos

Son sometidos a proceso de cocción por el cual debe cocinarse antes de ser consumidos para la garantizar la seguridad alimentaria. Este tipo de embutidos son elaborados principalmente con carne picada, grasa, especias y algún otro ingrediente que son mezcladas e introducidas en las tripas ya se han estas artificiales o naturales.

Existen diferentes ejemplos de estos embutidos los cuales tenemos a salami, chorizo crudo, morcillas entre otros, además la temperatura adecuada del agua debe mantenerse entre los 80° y 90° centígrados.

#### **También se pueden clasificar según el tipo de carne:**

Cerdo: Jamón, Chorizo, Salchichón

Res: Salami, cecina, bresaola

Pollo: Salchichas de pollo, mortadelas

Mixto: Combinaciones de diferentes carnes

#### **Según su proceso de elaboración:**

Curados: Son aquellos que son sometidos a un proceso de curación en la cual el procedimiento se le añade sal y se los deja secar entre ellos podemos tener al jamón ibérico.

Cocidos: Su cocción es antes de ser consumidos, entre ellos tenemos a las salchichas, mortadela, salchichón.

Fermentados: Estos se someten a un proceso de fermentación para potenciar aún más el sabor.

## **Según el tipo de tiempo de curación:**

**Secos:** Son conocidos como chorizos curados que han pasado por un proceso prologado de curación y secado lo cual les brinda una textura firme y con un sabor muy concentrado.

Temperatura

“Temperatura ideal para curar embutidos: de 5 a 15-25 grados (dependiendo de la pieza).

Humedad ideal para curar embutidos: entre el 70 y 80%.

Este proceso puede tardar días, meses o incluso años, dependiendo del peso y la morfología de las piezas” (Nieto, 2016).

**Semi curados:** Su proceso de elaboración es artesanal, su mezcla de la masa es con carne picada y condimentos, una vez embutido procede a una cámara de curación o en espacios controlados donde se mantienen a una temperatura y humedad específicas, este proceso es sometidos varias semanas dependiendo del fabricante.

**Fresco:** Son aquellos embutidos que su elaboración ha sido elaborada en crudo, sin ningún proceso de curación o maduración.

## Ilustración 1: Principales Embutidos y sus características

Tipo de Embutido	Características
Embutidos frescos. Ejemplo: Salchichas frescas de cerdo.	Elaboradas a partir de carne fresca picada. No curadas, condimentadas y generalmente embutidas en tripas. Suelen cocinarse antes de su consumo.
Embutidos frescos madurados. Ejemplo: chorizos, algunos salamis.	Carne fresca molida, con especias aromatizantes y de coloración, fermentadas. Se frien antes de consumirlas.
Embutidos secos y semi-secos. Ejemplo: Salami de Génova, Pepperoni, Salchichón.	Carnes curadas, fermentadas y desecadas al aire, pueden ahumarse antes de desecarse. Se sirven frías.
Embutidos cocidos. Ejemplo: Embutidos de hígado, queso de hígado, mortadela.	Carnes curadas o no, picadas, condimentadas, embutidas en tripas, cocidas y a veces sahumadas. Generalmente se sirven frías.
Embutidos cocidos y ahumados. Ejemplo: Salchichas Frankfurt, Salami de Córcega.	Carnes curadas, picadas, condimentadas, embutidas en tripas, ahumadas y completamente cocidas. No requieren tratamiento culinario posterior, pero pueden calentarse antes de ser servidas.
Embutidos ahumados no cocidos. Ejemplo: Salchichas de cerdo ahumadas, Mettwurst.	Se trata de carnes frescas, curadas o no, embutidas, ahumadas pero no cocidas. Han de cocinarse completamente antes de ser servidas.
Especialidades a base de carnes cocidas. Ejemplo: Queso de cabeza	Productos cárnicos especialmente preparados a partir de carnes curadas o no, cocidas pero raramente ahumadas, a menudo presentadas en lonchas pre-ensadas. Generalmente se consumen fríos.
Fuente: Prince y Schweigert 1994	

*Tomado de:* (Price & Schweigert, 2024).

Las carnes curadas también realzan en la presentación y sabor de los embutidos, caracterizándolos por la utilización de carne curada, especias, las carnes curadas se la realiza por el proceso de fermentación en donde los microorganismos descomponen los azúcares de la carne produciendo el ácido láctico lo que ayuda a la obtención de un mejor sabor y textura del embutido, el proceso de fermentación ayuda que no críen bacterias dañinas en el mismo.

### 2.3 Usos medicinales y alimenticios de hierbas aromáticas

Las plantas aromáticas son valoradas tanto por sus propiedades medicinales como por su capacidad para mejorar y enriquecer el sabor de los alimentos, lo que las convierte en

ingredientes esenciales en diversas tradiciones culinarias y en la medicina natural. Estas plantas no solo se destacan por su función terapéutica, ayudando a tratar una amplia gama de dolencias, sino también por su capacidad para transformar platillos comunes en verdaderas delicias gastronómicas. Su uso ha sido transmitido a lo largo de generaciones, formando parte integral de la sabiduría ancestral de los pueblos originarios.

El valor de las plantas aromáticas trasciende su utilidad inmediata; está profundamente entrelazado con las creencias, prácticas y experiencias culinarias de diversas culturas.

“Ambas, hierbas y especias, eran consideradas tesoros en la antigüedad, además de aportar sabores y olores, las hierbas aromáticas son el sustituto perfecto para reducir la sal y son buenas para la salud ya que muchas de ellas tienen propiedades terapéuticas y farmacológicas” (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2018). Las hierbas aromáticas han desempeñado un papel significativo en diversas culturas a lo largo de los años, representando un importante valor cultural e histórico. Además de su simbolismo, estas hierbas se utilizan ampliamente como condimentos en la gastronomía, ofreciendo beneficios clave en la producción de embutidos y otros alimentos. Su uso no solo enriquece el sabor, sino que también refleja la tradición y el conocimiento ancestral que han perdurado a través del tiempo.

La utilización de ingredientes naturales en la elaboración de los embutidos ha ganado popularidad debido a su oferta con productos naturales y saludables, estos ingredientes no solo mejoran el sabor y la textura, sino que también pueden ofrecer beneficios adicionales como las preservaciones naturales y mejora nutricional.

## **2.4 Propiedades y beneficios de los ingredientes naturales en embutidos**

“En el caso de los embutidos, la producción a nivel mundial sin duda tiene un gran futuro de desarrollo y crecimiento para los próximos años, el uso de ingredientes de calidad y cada vez más naturales busca suplir las necesidades del sector con la misma calidad en la conservación del sabor. Debido a la creciente demanda de los consumidores por productos menos industrializados, más naturales y saludables, los productores han incorporado nuevas sustancias como los extractos de plantas y de origen natural, para combinar el grado de salazón, curación, desecación y ahumado de carnes” (IALIMENTOS, 2018). Los ingredientes naturales como diferentes especias entre ellas el ajo, pimentón, comino, hieras como el romero, orégano, tomillos y elementos básicos como la sal y el azúcar dentro de la elaboración de un embutido, estos ingredientes juegan un papel muy importante en la conservación del producto.

Las especias y hierbas aromáticas aportan propiedades antioxidantes que ayudan a prevenir la oxidación de las grasas prolongando la vida útil de los embutidos, además muchos de estos ingredientes como la cúrcuma y el jengibre poseen propiedades antiinflamatorias y digestivas que contribuyen aun un producto más saludable. El uso de sal y azúcar como conservantes naturales inhiben en el crecimiento de bacteria nocivas, reduciendo la necesidad de integrar conservantes artificiales, lo que responde a las demandas de los consumidores por productos más saludables.

## 2.4.1 Cacao

### Ilustración 2: Cacao



*Fuente: (Enciclopedia Concepto, 2023).*

El cacao es un árbol que crece en la Amazonía, es conocido como cacaotero, este árbol posee unas hojas grandes, para su producción de estar cultivado en climas húmedos y calurosos, este tipo de árbol suele medir entre 7 metros de alto. El fruto que brinda el árbol es conocido como mazorca, esta presenta características de ser una baya muy grande y de forma ovalada, su coloración tiende del amarillo al color púrpura cuyas mediciones van desde los 30 centímetros de largo, dentro de esta baya puede contener 30 a 40 semillas que se encuentran incrustadas en la pulpa, su cosecha puede demorar entre los 55 meses a seis meses.

“Su producción se concentra principalmente en la región Litoral, siendo Guayas la de mayor importancia. Se cultivan alrededor de 650.000 hectáreas de cacao, 77% del bosque se plantó en la Costa, 13% en las provincias de la Sierra y 10% en la región amazónica” (Del Monte AG, 2022). El cacao ecuatoriano es muy reconocido a nivel mundial, su reconocimiento se da gracias a los sabores, olores únicos que posee el cacao en el país y es utilizado por muchas marcas de chocolate en las diferentes fabricaciones de sus productos.

### Ilustración 3: Principales Pepa de Cacao



Fuente: Narváez, J.2024

#### 2.4.2 Hongos Callambas

“En el mundo existen aproximadamente 3,8 millones de especies de hongos, de los cuales 120 000 han sido identificados. En el Ecuador existen registros de alrededor de 7 300 especímenes, según Fungí Ecuador, y varios de estos se están introduciendo en la gastronomía casera y gourmet debido a su sabor, textura y coloración” (El Comercio, 2019). Los hongos comestibles destacan por sus numerosas propiedades nutritivas, gastronómicas y medicinales, convirtiéndose en un alimento saludable que realza el paladar de quienes los consumen. Su rico contenido nutricional es beneficioso para personas de todas las edades, incluyendo niños, jóvenes y adultos, lo que los hace atractivos para un amplio segmento de mercado.

Existen una gran variedad de hongos los cuales a “otras especies de hongos blancos comestibles se les conoce como callampas. En este grupo se encuentran los lentinus y pleurotus. También está el hongo del pino (*Suillus luteus*), especie de color negro que crece junto a esta planta” (El Comercio, 2019). La ubicación en donde se pueden encontrar estos hongos

se ven realizadas cuando se presentan en empaques artesanales, que no solo subrayan su frescura y naturalidad, sino que también reflejan un compromiso con la calidad y la tradición. Este tipo de empaque añade un valor estético adicional, atrayendo a consumidores que valoran productos saludables y bien presentados.

#### 2.4.3 Camarones

##### **Ilustración 4: Camarones**



*Fuente:* (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2020).

Los camarones son conocidos como crustáceos que habitan en el agua, tienen características esenciales, tienen un color blanquecido aplomado, miden aproximadamente 23 centímetros y poseen un caparazón duro que cubre todo su cuerpo, lo que les permite moverse de mejor manera.

Los camarones aportan una excelente fuente de proteínas, también contienen grasas saludables y calorías porque se considera una fuente rica en omega 3 que es beneficioso para la salud cardiovascular y cerebral. Además, son ricos en vitaminas A, B12, B3 que son importantes para el sistema inmunitario y nervioso. La incorporación de este tipo de alimento en las comidas puede generar de cierta manera una nutrición balanceada de proteínas obteniendo así

una gama completa de nutrientes. Además, los camarones se los puede encontrar en las costas ecuatorianas y estos aparecen en cualquier tiempo del año.

#### 2.4.4 Pescado Tilapia

**Ilustración 5: Tilapia**



Fuente: (Torrel, 2024).

Los pescados son animales vertebrados que viven en el agua, existen gran variedad de pescados esto pueden habitar en el mar, ríos o lagunas. El consumo del pescado brinda beneficios proteicos, en su composición son ricos en proteínas, omega 3 y 6 lo cual aporta al buen funcionamiento del corazón.

Los pescados contienen altos grados de valores nutricionales que ayudan al buen funcionamiento cardiovascular sin excepción de las edades que las puedan consumir “Posee proteínas de alto valor biológico o “completas”, es decir contienen todos los aminoácidos esenciales, vitaminas (A y D), minerales (yodo, zinc, selenio, fósforo) y ácidos grasos, principalmente Omega-3, destacando el DHA (docosahexaenoico) y EPA (eicosapentaenoico). A su vez, aquellas

variedades que se consumen con su esqueleto (como las sardinas o la caballa) son una buena fuente de calcio” (Blog Buens Aires , 2021).

## **2.5 Ingredientes para la elaboración de embutidos**

Componentes que son utilizados para la elaboración de los embutidos

Existen una gran variedad de ingredientes que son utilizados para la elaboración de los embutidos, por el cual entre ella tenemos los que son las materias primas o ingredientes mientras que por otra parte los aditivos que son elementos adicionales para su conservación.

Los ingredientes son un conjunto de mezclas que se componen para la elaboración de un producto o de un alimento, entre estos se caracterizan las materias primas.

### **Materias primas**

Las materias primas suelen ser las sustancias o materiales con las que vamos a realizar un producto, mientras tanto se debe tomar en cuenta la calidad de la materia prima con la cual se va a elaborar el producto ya que esta garantizara la elaboración del producto final.

#### **2.5.1 Carnes rojas**

Las carnes son una materia prima muy esenciales en la elaboración de los embutidos, el tipo de carne también dependerá del tipo de embutido que se va a realizar, teniendo en cuenta que la utilización de carne puede ser vacuno o cerdo, así como también se podrá utilizar lo que es mariscos.

La carne deberá ser seleccionada es decir debe de provenir de un animal sano, es recomendable que el animal sea extraído de los mataderos que mantengan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para ser considerado para la elaboración del producto.

“Uno de los principales factores que determina la aptitud de la carne para ser transformada en este tipo de productos es el pH, es decir, el grado de acidez, que influye en las propiedades funcionales de la carne, tales como capacidad de retención de agua, solubilidad de proteínas, etc.; en el color, y la susceptibilidad de la carne al ataque microbiano” (Colmenero & Santaolalla, 2018, pág. 4). Hay que tomar en cuenta de que parte suelen salir las carnes y de los frigoríficos que estén certificados en el SENASA( Servicio Nacional de Salud y Calidad ), los posibles riesgos de una contaminación cárnica pueden ser perjudiciales en la salud, ya que después del sacrificio del animal los músculos presentan un pH de 7, mientras pasa el tiempo se da el proceso post mortem el cuerpo del animal, durante este proceso el glucógeno que se en cuenta almacenado en los músculos del animal, este se descomponen en ácido láctico el cual es dado por la ausencia del oxígeno o conocido también como glucolisis anaeróbica, mediante este proceso la carne puede cambiar su textura y parecer a una carne madurada.

#### 2.5.1.1 Carne de res

La carne de res es proveniente de origen animal, proveniente de la carne vacuno, su crianza depende del origen animal y de su ubicación, la alimentación de la misma también repercute en la calidad de la carne.” La carne de vacuno es un alimento saludable con innumerables propiedades nutricionales ya que aporta fundamentalmente proteínas de alto valor biológico, vitaminas y minerales.

Además, incorpora en la alimentación vitaminas, como A, D, E, K, C y del grupo B, especialmente B12, esencial en la formación de los glóbulos rojos y el correcto funcionamiento del sistema nervioso” (Provacuno, 2024). Además de ser un alimento saludable el consumo de cantidades adecuadas, junto con el consumo de alimentos vegetales puede considerarse como una dieta mediterránea.

### **Beneficios de la carne roja**

Los beneficios de consumir carne de manera adecuada han tenido gran aporte para la elaboración de los embutidos ya que “las propiedades nutricionales de la carne son importantes debido a que, de acuerdo a cada animal, su sexo y su alimentación, varían las cantidades en los niveles de sus componentes, que en su mayoría son agua, proteína y grasa. Sin embargo, es necesario señalar que la carne también se compone de sustancias nitrogenadas no proteínicas, entre las que están los aminoácidos libres, péptidos, nucleótidos), minerales de elevada biodisponibilidad (como el hierro y el zinc), vitaminas (B6, B12, retinol y tiamina) y, por último, hidratos de carbono. La carne es ampliamente valorada debido a su composición y a que es esencial para prevenir y mejorar la evolución de enfermedades como la anemia, además de que gracias a su variabilidad puede ser consumida de diferentes maneras, por lo que es parte de la cultura de cada comunidad o país” (Orejuela & Maldonado, 2022).

#### **2.5.2 Carnes blancas**

Las carnes blancas abarcan una variedad de productos, como las aves de corral, incluyendo pollo y pavo, así como la carne de cerdo y la de conejo. Este tipo de carne es especialmente apreciado por su bajo contenido en grasas saturadas, calorías, colesterol y ácido úrico, lo que no

solo contribuye a una digestión más fácil, sino que también la convierte en una opción alimenticia más saludable en comparación con las carnes rojas. Debido a su bajo nivel de grasas, las carnes blancas son ideales para quienes buscan mantener una dieta equilibrada y saludable. Optar por estas carnes puede ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y otros problemas de salud relacionados con el consumo excesivo de grasas saturadas, haciendo de las carnes blancas una excelente elección para aquellos que priorizan la salud y el bienestar en su alimentación diaria.

#### 2.5.2.1 Pollo

Es una carne blanca proveniente de las aves, su crianza es de manera intensiva en las granjas, este tipo de ave tiene la capacidad de engorda rápidamente, su peso se lo puede conseguir hasta 1 kilo, esta carne se los puede conseguir en tiendas, supermercados, mercados entre otros.

Los beneficios que se pueden conseguir con esta carne son las fuentes importantes de nutrientes como proteínas, lípidos vitaminas y minerales como calcio, hierro, zinc, sodio, potasio, magnesio.

#### 2.5.2.2 Carne de chancho

Es conocida también como carne de cerdo, es proveniente del cerdo, esta carne es un ingrediente entre las cocinas y la vez es utilizado para elaborar un sin número de platos, la gastronomía ecuatoriana es fundamental en platos tradicionales con este tipo de carne, además se utiliza también para la elaboración de embutidos.

“La carne de cerdo contiene un 18-20% de proteínas de alto valor biológico. Prácticamente no tiene hidratos de carbono, que se pueden complementar al cocinar. Es rica en vitaminas del

grupo B y en minerales como hierro, zinc, fósforo y potasio. Lleva poco sodio, lo cual es positivo si mantenemos este contenido bajo al cocinar o, sobre todo, en la elaboración de derivados (embutidos). La presencia de purinas (precursoras del ácido úrico) es moderada. El contenido calórico no es muy alto (120-330 kcal/100 g), sobre todo en las partes magras. En cambio, los embutidos aportan más energía (400-600 kcal/100 g), razón por la cual hay que consumirlos con bastante moderación” (Martínez P. B., 2020).

### **Beneficios de carne blanca**

Este tipo de carne es una fuente rica en proteínas y aminoácidos esenciales, elementos fundamentales para el desarrollo y la reparación de los tejidos en el cuerpo humano. Además, estas carnes son excelentes proveedores de minerales clave, como sodio, hierro, zinc y fósforo, que juegan un papel crucial en diversas funciones corporales, desde la formación de células sanguíneas hasta el mantenimiento de un sistema inmunológico saludable. También destacan por su elevado contenido en vitaminas, especialmente del grupo B, que son vitales para el metabolismo energético y el buen funcionamiento del sistema nervioso.

Una de las ventajas más significativas de consumir estas carnes es su bajo contenido en colesterol en comparación con las carnes rojas, lo que las convierte en una opción ideal para aquellas personas que necesitan controlar o reducir sus niveles de colesterol en sangre. Este perfil nutricional más saludable hace que estas carnes sean particularmente beneficiosas para quienes buscan mejorar su dieta sin comprometer el aporte de nutrientes esenciales, contribuyendo así a un estilo de vida más equilibrado y saludable.

### 2.5.3 Mariscos

Los mariscos son un tipo de carne proveniente de los crustáceos que viven en el mar, algunos de los mariscos que se utiliza comúnmente en los embutidos son los mariscos que suelen tener un cuerpo blando como los camarones o pescados.

“De acuerdo al INCAP y la OPS son un grupo de animales del mar que, a diferencia de los peces, no tienen esqueleto.

En las actas de la Academia Nacional de Ciencias se reporta que desde hace más de 40 000 años los alimentos del mar forman parte de la dieta del hombre. En el caso de los mariscos, hay una gran variedad; unos tienen conchas muy duras, otros un simple caparazón y hasta púas móviles” (Pinero, 2023).

Los mariscos suelen tener una gran cantidad de vitaminas, hierro y zinc, aportan una gran cantidad de sabor para las comidas, en nivel internacional los mariscos suelen ser consumidos de diferentes maneras las cuales se los puede consumir crudos, a la parrilla, fritos o panados, son un ingrediente muy versátil en las cocinas de todo el mundo, especialmente en las cocinas ecuatorianas.

## 2.6 Condimentos y especias

Los condimentos y especias son utilizados para atribuir diversas características a los embutidos haciendo que cada producto tenga su diferenciación.

El principal ingrediente para esta elaboración es la sal la cual ayuda como conservante y mejora el sabor del embutido, mientras que los condimentos y algunas especias mejoran también el olor y el color del mismo, la mezcla de todos los ingredientes puede ayudar a la salud ya que

algunas especies pueden ser inflamatorias, además pueden tener propiedades digestivas, esto también dependerá del tipo de condimento que se utilizará para el producto.

- Tomillo

“Planta perenne de la familia de las labiadas, muy olorosa, con tallos leñosos, derechos, blanquecinos, ramosos, de 20 a 30 cm de altura, hojas pequeñas, lanceoladas, con los bordes revueltos y algo pecioladas, y flores blancas o róseas en cabezuelas laxas axilares. Es muy común en España, y el cocimiento de sus flores suele usarse como tónico y estomacal” (Real Academia Española , 2024 ).

- Laurel

“Árbol siempre verde, de la familia de las lauráceas, que crece hasta seis o siete metros de altura, con tronco liso, ramas levantadas, hojas coriáceas, persistentes, aromáticas, pecioladas, oblongas, lampiñas, de color verde oscuro, lustrosas por el haz y pálidas por el envés; flores de color blanco verdoso, pequeñas, en grupillos axilares, y fruto en baya ovoidea y negruzca. Las hojas son muy usadas para condimento, y entran en algunas preparaciones farmacéuticas, igual que los frutos” (Real Academia de Lenguas Española , 2024).

- Orégano

Es una planta con olores característico las hojas secas de esta planta son utilizadas para las elaboraciones de condimentos de alimentos, otra manera de su utilización es para la creación de cosméticos, fármacos. Además, es un agente que ayuda a los problemas de salud como dolores estomacales.

“Algunas propiedades de los extractos del orégano han sido estudiadas debido al creciente interés por sustituir los aditivos sintéticos en los alimentos. El orégano tiene una buena capacidad antioxidante y antimicrobiana contra microorganismos patógenos como *Salmonella typhimurium*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus epidermidis*, entre otros. Estas características son muy importantes para la industria alimentaria ya que pueden favorecer la inocuidad y estabilidad de los alimentos como también protegerlos contra alteraciones lipídicas. Existen además algunos informes sobre el efecto antimutagénico y anti carcinogénico del orégano sugiriendo que representan una alternativa potencial para el tratamiento y/o prevención de trastornos crónicos como el cáncer” (Revista Scielo, 2004).

- Ajo

Es una planta cuya medición puede llegar entre los 30 y 40 centímetros de altura, sus flores son pequeñas y de color blanco, su fruto también posee el mismo color de forma redonda y de olor fuerte, este tipo de fruto se lo utiliza como condimento.

Además “El ajo, conocido científicamente como *Allium sativum*, es rico en compuestos sulfurados, polisacáridos, saponinas, fructosanas (oligosacáridos que funcionan como prebióticos), vitaminas A, B1, B3, B6, C, y minerales, como el hierro, el azufre y el yodo. La clave de su poder se concentra principalmente en dos sustancias: la alicina y la adenosin” (ARKO PHARMA, 2024).

- Pimienta blanca

Es una semilla proveniente de una planta, su aspecto es de color blanco y posee un sabor menos picante que la pimienta negra, la pimienta blanca se la consigue mediante fruto

completamente maduro, su textura se la consigue moliendo la semilla y es utilizado como un condimento.

- Pimienta negra

Es un fruto del pimentero de tamaño pequeño con sabores picantes, posee un aroma característico, la pimienta negra se la consigue a partir del fruto que todavía se halla sin madurar, su textura se la consigue mediante la molienda de las semillas secas.

- Nuez moscada

Tiene un aroma fuerte y fragante que combina notas dulces y picantes. Su fruto son semillas que provienen de un árbol pequeño, y están rodeadas por una envoltura que, al ser separada de las semillas, se denomina macis. Esta envoltura se seca y se convierte en pequeñas partículas que se emplean como condimento en diversas preparaciones culinarias.

- Azúcar

El término "azúcar" se refiere a la sacarosa, que es la forma más comúnmente conocida de azúcar. La sacarosa es un disacárido, lo que significa que está compuesta por dos moléculas unidas: una de glucosa y otra de fructosa. Este tipo de azúcar se extrae principalmente de la caña de azúcar, una planta cultivada en muchas regiones del mundo, y es ampliamente utilizada como edulcorante en una variedad de alimentos y bebidas. La sacarosa es el tipo de azúcar más comúnmente encontrado en las cocinas y es un ingrediente esencial en la repostería, así como en la preparación de muchos platos.

- Sal

Es un ingrediente empleado para añadir sabor a los alimentos, y sus propiedades varían según el tipo de sal utilizada. Generalmente, la sal tiene un color blanquecino y está compuesta por numerosas partículas diminutas. Sus principales componentes son iones de cloruro y cationes de sodio. En términos generales, la sal que se utiliza en la cocina suele obtenerse a partir de la evaporación del agua marina.

## **2.7 Aditivos**

Los aditivos son pequeñas sustancias que se utilizan en la elaboración de alimentos procesados, estos aditivos son empleados en las grandes empresas ya que buscan aumentar la vida útil de los alimentos, también son utilizados para modificar las texturas de los mismos.

Existen mecanismos que ayudan a controlar el uso de los aditivos entre ellos encontramos a “El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) es el organismo internacional que se encarga de evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios para su uso en alimentos objeto de comercio internacional” (Organización Mundial de la Salud , 2023).

- Humus líquido

Es un aromatizante de característica líquida, esta sustancia se la encuentra elaborada con humo de madera condensada, se usa para darle un toque de ahumado a las preparaciones.

- Sal nital

Es un aditivo alimentario que se emplea para la curación de la carne y la misma ayuda a evitar la proliferación de bacterias, su característica varia se las puede hallar de color blanco o de color

rosado, su presencia en los productos cárnicos genera una gran aceptación para conservar las carnes, su uso debe ser moderado y siempre en cantidades pequeñas.

- Aditkem

“Mezcla en polvo para la elaboración de masas finas y gruesas, ayuda en la retención de agua, a la conservación y minimiza la oxidación del producto. Producto elaborado con materias primas presentes en los listados oficiales GRAS (Generally Recognized as Safe), y autorizado por la FDA (Food Drug Administration), es apto para el consumo humano al ser elaborado bajo estrictas normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)” (KEM CIA.LTDA, 2024).El producto es utilizado para la elaboración de pastas finas de carne, su almacenamiento debe ser en un ambiente seco y fresco, la dosis recomendada para su utilización es de 9 gramos por cada kilo. Este compuesto por eritorbato de sodio, el cual sirve como un conservante, ayuda a impedir el cambio de color de los alimentos, además evita la formación de nitrosaminas (cáncer), otro componente dentro de este compuesto es el citrato de sodio el cual sirve para acidificar los alimentos y mejora los sabores, finalmente también está constituido por los fosfatos los cuales ayudan a retener la humedad de las proteínas, por lo que genera que las carnes retengan la humedad durante su cocción.

## **2.8 Extensores**

- Proteína de soya

Es un tipo de proteína vegetal que se lo puede hallar en habas de soja, es un tipo de alimento que es procesado para la obtención de la harina, algunas propiedades de esta proteína es que dentro de la producción del embutido ayuda a retener líquidos para que el embutido no se seque y se encuentre un gran parte de humedad.

- Almidón de papa

El almidón, comúnmente conocido como fécula de papa, se refiere a un componente esencial que se obtiene de las papas. Este almidón está presente en las células del tubérculo en forma de granos. Para extraerlo, se realiza un proceso en el que las papas son trituradas, lo que provoca la ruptura de las células y la liberación de los granos de almidón. Posteriormente, estos granos se someten a un proceso de lavado minucioso para eliminar impurezas. Una vez limpios, se dejan secar cuidadosamente hasta que se obtiene un polvo fino que constituye el almidón final, listo para su uso en diversas aplicaciones.

El empleo de almidón de papa en la elaboración de embutidos es fundamental para conseguir una emulsión estable durante el proceso de producción. Este almidón no solo funciona como un espesante, ayudando a aumentar la viscosidad de la mezcla, sino que también actúa como estabilizante, manteniendo la consistencia y evitando la separación de los componentes. Además, el almidón de papa desempeña un papel crucial como agente ligante y gelificante, facilitando la unión de los ingredientes y la formación de una textura homogénea y coherente en el embutido.

## **2.9 Tripas**

Las tripas son los intestinos gruesos y delgados del cerdo, estos son utilizados para la elaboración de los embutidos, las tripas se han considerado un alimento desde la antigüedad por lo que en aquella época se dio a conocer en el libro de La Odisea Escrita por Homero en donde narra las diversas aventuras de Ulises en donde nos cuenta en su historia:

“Oíd, ilustres pretendientes, lo que voy a proponeros. De los vientres de cabra que llenamos de gordura y de sangre y pusimos a la lumbré para la cena, escoja el que quiera aquel que resulte vencedor por ser el más fuerte; y en lo sucesivo comerá con nosotros y no dejaremos que entre ningún otro mendigo a pedir limosna” (Homero, 2021). En estos aspectos nos da a entender que

la gordura era la grasa que mantenía y rellena de sangre, este tipo de morcilla fue documentada hace miles de años atrás, por lo que hoy en día aún existen este tipo de metodología de utilización de las tripas.

En la actualidad existen 3 tipos de tripas que son utilizadas para la elaboración de los embutidos los cuales tenemos:

### 2.9.1 Tripa de origen animal:

Este tipo de tripa proviene de los intestinos gruesos y delgados del cerdo, son tripas elásticas ayudan a introducir dentro de ellas mezclas de carne, sales, condimentos y entre otras materias primas que ayuda al a elaboración del embutido.

- Tripas artificiales

Son conocidas como tripas sintéticas, son utilizadas en sustitución de las tripas naturales o de origen animal, son elaboradas de colágeno de algunos animales, tiene características esenciales ya que ayudan a tener mayor uniformidad, resisten más al calor, son productos con mayor higiene y su vida útil es mucho más larga que las tripas naturales.

- Tripa plástica

Son tripas elaboradas a base de plástico que debe ser retiradas antes de su cocción, sus características son iguales que a las tripas naturales con la diferencia que estas son más elásticas y pueden determinar el tamaño, son elaboradas con materiales aptos para los alimentos como por ejemplo el polietileno.

## Valor nutricional del embutido

Los diferentes alimentos utilizados para elaborar los embutidos puede generar grandes aportes de nutrientes al cuerpo humano, así como también pueden aportar proteínas gracias a las carnes, hierro y zinc conjuntamente con vitaminas como la vitamina B12 que ayuda al sistema nervioso y ayuda control la formación de los glóbulos rojos los cuales pueden causar daño a la salud, sin embargo hay que tener en cuenta que un alto consumo de embutidos puede generar problemas cardiovasculares entre otras enfermedades.

**Ilustración 6: Composición de los nutrientes de los embutidos**

Alimento (cantidades por 100 g)	Solomillo de cerdo	Jamón cocido	Jamón curado	Salchichón	Butifarra blanca
<b>Energía</b> (Kcal)	113-155	102-169	200-320	416-454	239-265
<b>Agua</b> (g)	70-74	74-77,5	55-65	34,6-41	60-63
<b>Proteínas</b> (g)	17-21	19-20,7	22,5-30	18,1-26	10-15
<b>Grasas</b> (g)	3,2-15	3-4,5	5,9-23	36-39,2	20
Saturadas	2-9	1,1-3,5	2-8	12,6	6,6-6,8
Monoinsaturadas	2-12	1,4-4,5	4-11	16,8	8,5-8,9
Poliinsaturadas	0,4-4,5	0,5-1,7	0,5-4,8	4,8-5,8	3
<b>Colesterol</b> (mg)	65-75	45-69	62-70	70-78	50-72
<b>Hidratos de carbono</b> (g)	0	0,4-0,7	0,1-0,4	1,6-2	3-5,5
<b>Minerales</b> (mg)					
Calcio	8-13	7-9,6	9-20	13-16	10-51
Hierro	1,2-1,5	1-2,1	1,5-2,3	1-2,4	1,9-2,1
Fósforo	170-230	92-268	150-233	242-260	51
Magnesio	22-25	17,5-21	17-22	10-14	15-40
Potasio	370-420	270-280	250	160-207	140-207
Sodio	53-76	831-970	1000-2300	1060-2100	703-1060
Zinc	1,6-2,5	0,6-2,8	2,1-2,3	1,7-1,8	Tr <sup>2</sup> -1,3
<b>Vitaminas</b>					
<b>Hidrosolubles</b> (mg)					
Tiamina (B <sub>1</sub> )	0,9-1	0,5-0,9	0,6-1	0,18-0,38	0,04-0,06
Riboflavina (B <sub>2</sub> )	0,2-0,26	0,2-0,8	0,25-0,28	0,19-0,24	0,13
Niacina (B <sub>3</sub> o PP)	4,3-8,7	3,2-6	6,5-12	4,3-10	2,4-5

Fuente: (Font, 2017).

## **2.10 Incidencia de los embutidos con la salud**

Como ya conocemos los embutidos son elaborados por la mezcla de carnes picadas, grasas, condimentos, sales y aditivos los cuales son mezclados y puestos en diversas tripas se han estas artificiales o sintéticas, así como su aporte en la gastronomía ha sido de gran ayuda tanto en la economía como en la salud, el consumo excesivo de los embutidos ha generado problemas de enfermedades que causan gran daño al cuerpo humano.

Cabe recalcar que los embutidos tienen un aporte positivo como negativos en el cual en este aspecto se ha considerado que los embutidos contienen grandes cantidades de grasas saturadas conjuntamente con sodio y un excesivo uso de aditivos que son utilizados para la conservación de los mismos.

Estas causas de niveles altos de grasas saturadas pueden generar riesgos de enfermedades cardiovasculares y a la vez puede aumentar el colesterol , mientras que el sodio que presentan algunos productos como el tocino o jamón puede causar una presión arterial alta produciendo afectaciones en la hipertensión y enfermedades cerebrovasculares, mientras tanto también el uso de los aditivos como son el nitrito y el nitrato son utilizados comúnmente para darle color al embutido, también forman parte de los conservantes lo que pueden causar cáncer.

“Según investigación, cada porción de 50 gramos de carne procesada consumida diariamente aumenta el riesgo de cáncer colorrectal en un 18%” (Organización Mundial de la Salud (OMS), 2015).

“Este problema se ha puesto aún más en relieve a raíz de la difusión (octubre de 2015), por parte de la OMS (Organización Mundial de la Salud) de un estudio de la Agencia Internacional de Investigación del Cáncer (IARC) que relaciona el consumo de carnes rojas y procesadas (los embutidos son carnes procesadas) con la incidencia de cánceres, especialmente de colon” (Font,

2017). Está presente noticia nos indica que hay que tomar decisiones al momento de consumir en cantidades excesivas de embutidos, sino que hay que tener medidas al consumir las carnes rojas ya que también son factores de riesgos en contraer enfermedades

Según estudios actuales nos dicen que “Las carnes rojas en exceso también pueden ser perjudiciales, por eso, la Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda un consumo semanal de 500 gramos de carnes, de los cuales 300 deben ser carnes blancas y 200 rojas, si excedes ese número estarías contribuyendo a aumentar el riesgo de desarrollar cáncer” (BMI Internacional, 2023). No solo existe esta problemática sino que también existen enfermedades por la utilización de harinas blancas ya que estas son puestas a procesos de blanqueamiento los cuales son puestas en contacto con sustancias químicas conocidas como gas de cloro, este químico es una sustancia irritante y peligrosa.

Existen gran variedad de alimentos que tienen contacto con químicos, aditivos y colorantes que son perjudiciales en la salud, pero existen también una gran variedad de alimentos que pueden ser esenciales en las comidas diarias.

## **2.11 Gastronomía ecuatoriana**

La gastronomía ecuatoriana es muy rica y diversa, es enriquecida por sus costumbres y tradiciones característicos de los pueblos y culturas, en el Ecuador existen una gran diversidad de climas lo que produce que en el país proporcione productos y especias únicas en el sector.

Además, el pueblo ecuatoriano constituye sus bases antiguos del pueblo indígena dando sus raíces desde la antigüedad y manteniendo sus sazones e innovaciones en las cocinas ecuatorianas.

Diferentes organizaciones como la organización del Turismo a proclamo que en el Ecuador es un centro turístico gracias a su biodiversidad cultural que en este existe ya que cada región del país representa de diferentes maneras su manera de cocinar con sus productos, los platos más emblemáticos se los puede considerar son a las fritadas que es un plato típico de Otavalo mientras que por otro lado tenemos los llapingachos elaborados con papas que se encuentra en Ambato, mientras que las humitas también son consideradas como un platillo principal de Ecuador ya son elaboradas de maíz que ha sido un alimento considerado desde generaciones antiguas hasta la actualidad, cada uno de estos platillos ha determinado la representación de cada región del país.

#### 2.11.1 Productos ecuatorianos

En el Ecuador ha sido reconocido por tener productos autóctonos tanto locales como internacionales, de acuerdo a las Organizaciones de Servicio Nacional de Derechos Interculturales han decretado algunos de los productos como una denominación de origen como el “Cacao Arriba, sombrero de Montecristi, café de Galápagos, maní de Transkutukú y pitahaya de Palora son cinco productos ecuatorianos que cuentan con denominaciones de origen declaradas” (Ministerio de Turismo, 2019). Estos productos tienen un valor significativo ya que identifican al país donde influyen los factores naturales juntamente con los procesos de elaboración de los mismos.

## 2.11.2 Métodos de conservación de los embutidos artesanales

Existen diferentes métodos de conservación de embutidos artesanales los cuales son claves para asegurar el sabor, durabilidad y su seguridad alimentaria sin embargo a continuación se describen los métodos de conservación más principales:

### **Curado**

#### Método salado

Este es uno del método más antiguo, el salado consiste en cubrir la carne con sal para extraer el agua, inhibiendo así el crecimiento de las bacterias este proceso se lo puede realizar en seco o mediante el proceso de salmera agua con sal.

“Si el embutido que deseas conservar son embutidos curados como el jamón, el chorizo o el lomo, la manera correcta para conservarlos es fuera de la nevera. Este tipo de embutidos, se deben conservar en un lugar fresco, seco, con una temperatura en torno a los 15 o 20 grados y que no reciban la luz directa del sol” (Rodriguez, 2023).

#### Secado al aire

Este proceso consiste en colgar los embutidos en un lugar seco y ventilado, permitiendo que el aire circule alrededor, lo que reduce el contenido del agua y dificulta la proliferación de microorganismos, este proceso es considerado para los productos como el chorizo y el salami.

#### Secado al sol

“La deshidratación es una de las técnicas más utilizadas para la conservación de alimentos a través de la historia. Antiguamente, se secaban al Sol alimentos como frutas, granos, vegetales,

carnes y pescados, para tener alimentos en épocas de escasez. Aunque el secado al Sol es un proceso que se conoce desde el año 12,000 a.C. en el Oriente Medio, aún se utiliza en varios lugares del mundo aprovechando la energía solar que proporciona calor para evaporar el agua de los alimentos” (Nicolás, 2023).

## **Ahumado**

### Ahumado en frío

“El ahumado en frío, es el proceso más conocido. Este método consiste en ahumar a baja temperatura, entre los 10°C y 30°C. Su principal ventaja es que el alimento no se cocina en exceso” (Frumen , 2024). Estas temperaturas aportan sabor, color y propiedades antimicrobianas.

### Ahumado en caliente

“Una técnica que también potencia enormemente los sabores cocinando el producto a altas temperaturas, entre los 70°C y 110°C. En este caso, el producto no solo se ahúma, sino que también se cocina. Es más, las carnes más duras en cocción como el pollo o las costillas, pueden llegar a alcanzar los 120°C durante todo el proceso y admiten muy bien el ahumado en caliente” (Frumen , 2024).

## **Fermentación**

“En el caso de los embutidos, la fermentación tiene una duración total de dos o tres días, donde se seca a unas temperaturas entre los 20 y los 25 °C, con una humedad relativa del 90%. Una vez terminada la fermentación, comienza la etapa de maduración, ya que la masa es todavía inestable y está debilitada debido a una capa intermedia de moléculas de agua. Durante la etapa

de maduración se produce la mayor deshidratación del producto, realizándose entre los 12 y los 14 °C, con una humedad relativa entre el 60 y el 85%. La duración de este proceso varía entre los 30 y los 90 días, siempre dependiendo de la tipología del producto y sus dimensiones” (INTARCOM, 2024).

## **Envasado**

### Envasado al vacío

“El vacío es un modo de conservación de alimentos muy práctico y sencillo. Se trata de extraer el aire que rodea al producto que se va a envasar. Si el proceso se realiza de forma adecuada la cantidad de oxígeno residual es inferior al 1%. De este modo se consigue una atmósfera libre de oxígeno con la que se retarda la proliferación de bacterias y hongos que necesitan este elemento para sobrevivir, lo que posibilita una mayor vida útil del producto. El envasado al vacío se complementa con otros métodos de conservación ya que después, el alimento puede ser refrigerado o congelado” (Restauración Colectiva, 2019). Es un método utilizado para eliminar el aire de la bolsa donde se almacena el embutido, lo que genera un crecimiento lento de las bacterias y oxida menos el producto prolongando su vida útil.

### Envasado en aceite

“El producto se cubre de aceite, que puede ser de varios tipos y calidades, siendo el más habitual el de girasol, tanto por su coste como por ser de sabor más suave que el de oliva.

En cuanto a los productos que se venden en aceite, los más frecuentes son el chorizo y el lomo, aunque se pueden ver otros derivados cárnicos como las costillas o la panceta. Todos estos

sufren antes un tratamiento térmico, ligera fritura, que alarga su vida útil. La caducidad de este tipo de alimento está entorno al año, siempre que se conserve en las condiciones adecuadas. Lo ideal es mantener estos tarros o botes en lugares frescos como pueden ser las despensas” (Carnavi, 2020).

## **CAPÍTULO 3**

### **METODOLOGÍA**

#### **3.1 Modalidad y tipo de investigación**

Investigación aplicada: el objetivo de realizar este proyecto es producir y elaborar embutidos a base de hongos Callambas, Cacao, camarones con el uso de ingredientes naturales que existen en el Ecuador, este tipo de investigación ayudara a innovar nuevos productos.

Investigación exploratoria: el objetivo de esta investigación es identificar y explorar las diferentes características, desafíos y oportunidades que se encuentren relacionadas con el uso de ingredientes naturales como la introducción de Hongos, cacao y camarón en la elaboración de embutidos artesanales, incluyendo la información de las propiedades y beneficios de estos ingredientes y las preferencias del consumidor respecto a los productos innovadores.

Investigación Descriptiva: Tiene como objetivo detallar las propiedades físicas, nutricionales de los diferentes productos empleados para la elaboración de nuevos embutidos que se los elaborará de manera artesanal, además se detallará los procesos de producción hasta las técnicas empleadas para su conservación, además se incluirá las diferentes preferencias de los consumidores.

#### **3.2. Métodos de Investigación**

##### **3.2.1 Enfoque cualitativo**

Las diferentes formas de investigación pueden determinar lo que las personas pueden necesitar en su vida diaria, así como también una de las maneras de investigación para el estudio

de nuestro mercado es de manera investigativa de manera cualitativa ya que gracias a este estudio podemos determinar lo que las diferentes personas puedan opinar, pensar, sentir y determinar los diversos gustos y preferencias que los usuarios puedan tener.

Sin embargo, la investigación cualitativa puede tener un resultado muy relevante ya que gracias a sus variables puedan intervenir con los comportamientos del consumo de los usuarios para determinar los diferentes productos que los clientes puedan consumirlos y a la vez los mismos puedan tener una aceptación en la elaboración de los embutidos.

### 3.2.2 Enfoque cuantitativo

El estudio de este enfoque cuantitativo se debe dar gracias a una determinada investigación ya que esta se basa en recolectar datos numéricos con la finalidad de enfocarse en la adaptación del consumo de embutidos elaborados con diferentes ingredientes naturales, dándonos así estadísticas de qué tipo de población va a consumir nuestro producto.

## **3.3 Métodos a emplearse en la investigación**

Para este tipo de investigación se tomará en cuenta una investigación mixta ya que se empleará las investigaciones cualitativa y cuantitativa ya que se obtendrá dicha información a través de datos estadísticos por los cuales los mismos se llevarán a cabo gracias a una encuesta, los cuales serán graficados de manera explicativa para obtener una mayor explicación de los resultados con una segmentación de mercado dirigido a San Rafael.

### **3.4 Población y muestra**

#### **3.4.1 Población**

El mercado a quienes va a ir dirigido es al público de Los valles de los Chillos Parroquia San Rafael que contiene una superficie de 2,7 km<sup>2</sup>, cuenta con 9.952 habitantes (11,6%<sup>9</sup>), se tomó esta segmentación de mercado por tal motivo que existe muy pocos comerciantes que realizan embutidos artesanales y saludables ya que en la actualidad existen las empresas industriales que los elaboran de manera más rápida y en grandes cantidades.

En este sector existen embutidos ya industrializados que llegan a los supermercados y tienen una gran demanda en el mercado, por ellos decidimos llevar acabo la elaboración de los embutidos con productos naturales. Sin embargo, consideráramos como una competencia a quienes elaboran los productos de manera industrializada y aquellos que aun elaboran los embutidos también de manera artesanal con sus pequeños emprendimientos.

#### **3.4.2 Muestra**

##### **Calculo del tamaño de la muestra**

Para la realización del cálculo de la muestra sea determinado una cierta población por la cual el investigador ha ido investigando a una cierta población la cual será dirigida hacia la población del Cantón Rumiñahui parroquia San Rafael.

La parroquia de San Rafael es la cabecera cantonal de Sangolquí conocida también como San Juan Bautista de Sangolquí, se encuentra ubicada en el cantón Rumiñahui, es considerada como la población más grande de la provincia de Pichincha, por otro lado, su clima es considerado con un clima temperado.

Sangolquí se lo puede considerar como el corazón del Valle de los Chillos gracias a su ubicación geográfica, en la actualidad gracias a los diversos censos en el año del 2024 se ha determinado una población de 96,647 por la que lo convierte como una ciudad más poblada de todo Pichincha.

Gracias a su nivel de población esta parroquia oferta diferentes actividades económicas, sociales y comerciales por lo que también se considera una parte fundamental de Quito.

### **Simbología para realizar el número determinado de encuestas**

$n$  = tamaño de la muestra

$N$  = tamaño de la población

$Z$  = Margen de confiabilidad (95% de confiabilidad  $Z= 1,96$ )

$p$  = probabilidad de éxito

$q$  =  $(1-p=$  probabilidad de fracaso)

$e$  = error de estimación de la medida de la muestra respecto a la población (5 %)

$N$  =Tamaño de la población

### **Cálculo del tamaño de la muestra.**

Datos:

Habitantes del sector de san Rafael. 9952 (Ciudad, 2022)

Pobreza extrema 5.20% (Encuesta Nacional de Empleo, 2023)

PEA 48.80% (Nación, 2021).

Personas que consumen embutidos 42.80% (Ecuador, 2022)

## Desarrollo

$$9952 \times 0.948 = 9434.49$$

$$9434.49 \times 0.488 = 4604,03$$

$$4604,03 \times 0.428 = 1970,52$$

n= Tamaño de muestra buscado

N= Tamaño de población y universo=1970,52

Z = Parámetro estadístico que depende a nivel de confianza (NC)=95% (1.96)

e= Error de estimación máxima aceptado= 5% (0.05)

P= Probabilidad de que ocurra el evento estudiado (éxito)= 50% (0.5)

q=(1-p) = Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado= 1-50% (0.5)

## Formula:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$
$$n = \frac{1970,52 \times 3.84 \times 0.5 \times 0.5}{0.0025 \times 1969,52 + 3.84 \times 0.5 \times 0.5}$$
$$n = \frac{1890,70}{5.68}$$
$$n = 333$$

### 3.5 Aplicación de Encuesta

En la Tabla N° 1 se observa que en la siguiente encuesta se elaboró una cierta cantidad de preguntas las cuales, se las desarrollo mediante el uso de la plataforma google from, estas

preguntas se las genero a través de los correos electrónico de personas conocidas, amigos de familiares, familiares, amigos entre otras.

Tabla N°1 Encuesta

ENCUESTA	
¿ Qué edad tiene usted?	15 –18 18 –25 25 – 40 40 – 65
¿Consume usted embutidos?	SI NO
¿Con que frecuencia consume embutidos ?	Diariamente Semanalmente Mensualmente Raramente
¿Qué tipo de embutidos prefiere?	Jamón Chorizo Salchichas Longaniza
¿Ha consumido embutidos de mariscos especialmente embutidos de camarón?	SI NO

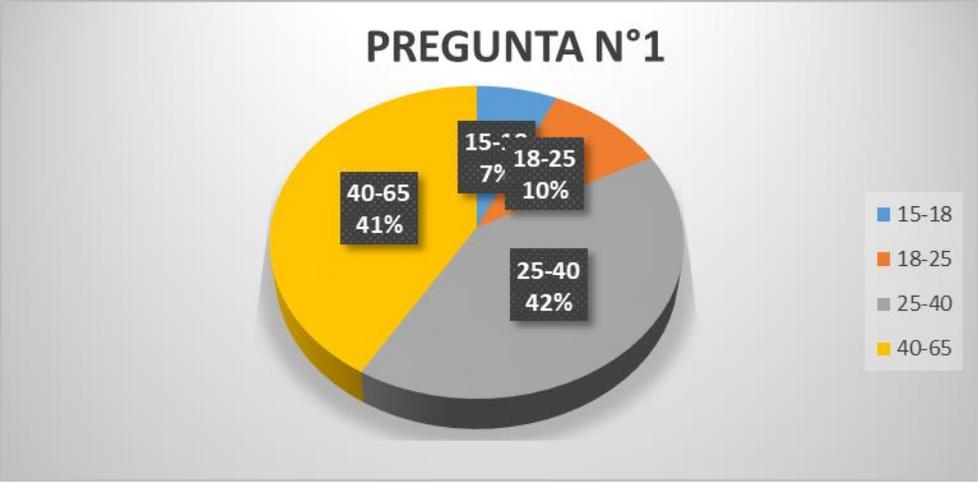
¿Qué aspectos son importantes para usted al momento de adquirir un producto?	<p>Precio</p> <p>Sabor</p> <p>Presentación del producto</p> <p>Innovación</p>
¿Considera que los embutidos con ingredientes naturales tendrían una mejor calidad que los tradicionales?	<p>SI</p> <p>NO</p>
¿Está familiarizado con embutidos elaborados con ingredientes naturales?	<p>SI</p> <p>NO</p>
¿Estaría usted dispuesto a consumir embutidos elaborados a base de cacao?	<p>SI</p> <p>NO</p>
¿Qué ingredientes ecuatorianos le gustaría ver en los embutidos?	<p>Choclo</p> <p>Chocho</p> <p>Cacao</p> <p>Quínoa</p>
¿Cuán importante es para usted que los embutidos sean elaborados con ingredientes naturales?	<p>Muy importante</p> <p>Importante</p> <p>Poco importante</p>

	Nada importante
¿Cuán importante es para usted que los embutidos sean elaborados con ingredientes naturales y locales?	Muy importante Importante Poco importante Nada importante

**3.6 Análisis de resultados**

**Pregunta 1.- ¿Qué edad tiene usted?**

**Ilustración 7: Pregunta N° 1 Encuesta**



Fuente: Narváez, J.2024

**Análisis e interpretación de los resultados**

De las 314 personas encuestadas el 42% está entre ña edad de 25 a 40 años de edad, el 41% tiene una edad mayor de 40 a 65 años, siguiendo con el 10% que tiene una edad de 18 a 25años y

con el 7% % tiene una edad de 15 a 18 años, por lo cual determina que la mayoría de personas encuestadas tiene una edad de 25 a 40 años de edad.

### **Pregunta 2.- ¿Consume usted embutidos?**

**Ilustración 8: Pregunta N° 2 Encuesta**



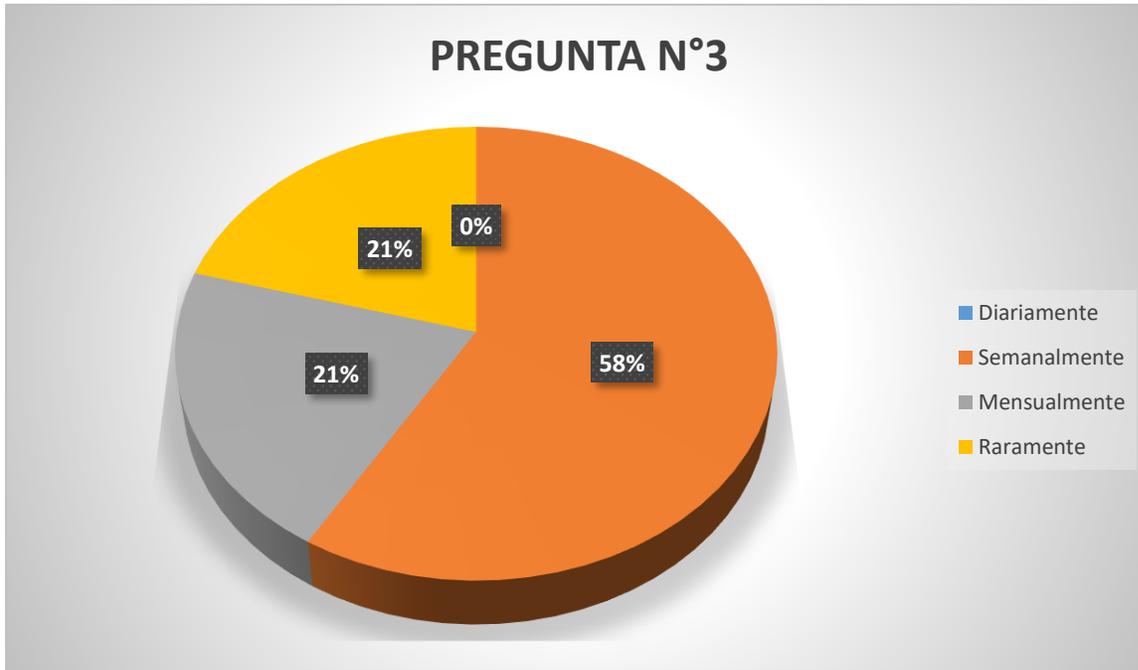
Fuente: Narváez, J.2024

### **Análisis e interpretación de los resultados**

Del total de las personas encuestadas se puede observar que un 97 % de la muestra si consumen los embutidos mientras que un 3% de la población no lo consumen, con estos datos nos podemos guiar sobre nuestra segmentación de mercado.

### Pregunta 3.- ¿Con que frecuencia consume embutidos?

Ilustración 9: Pregunta N° 3 Encuesta



Fuente: Narváez, J.2024

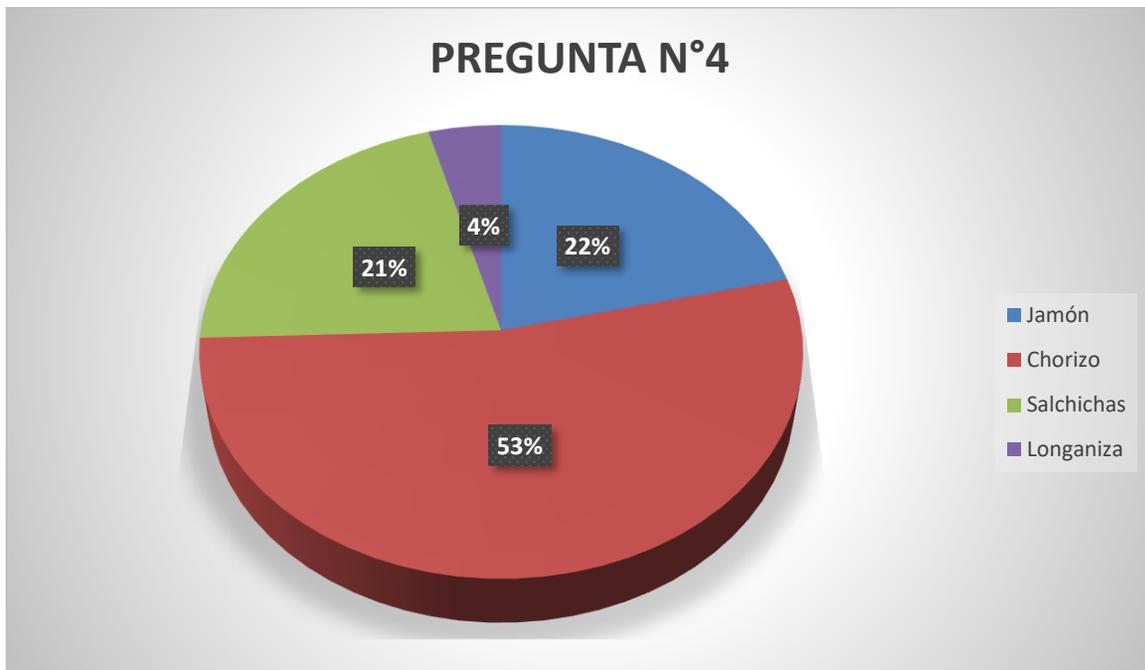
#### Análisis e interpretación de los resultados

Según una encuesta realizada a 314 personas, el 58% consume embutidos de manera semanal, lo que indica una preferencia significativa por estos productos en su dieta regular. Por otro lado, el 21% de los encuestados consume embutidos mensualmente, lo que refleja un patrón de consumo más moderado. Además, un pequeño porcentaje de personas consume embutidos de forma ocasional, sin un patrón definido de frecuencia.

Sin embargo, el estudio reveló que el consumo diario de embutidos es prácticamente inexistente, ya que ninguno de los encuestados reportó consumir embutidos todos los días, lo que se traduce en un 0% de consumo diario. Esto sugiere que, aunque los embutidos son populares, no forman parte de la dieta diaria de las personas.

#### Pregunta 4.- ¿Qué tipo de embutidos prefiere?

Ilustración 10: Pregunta N° 4 Encuesta



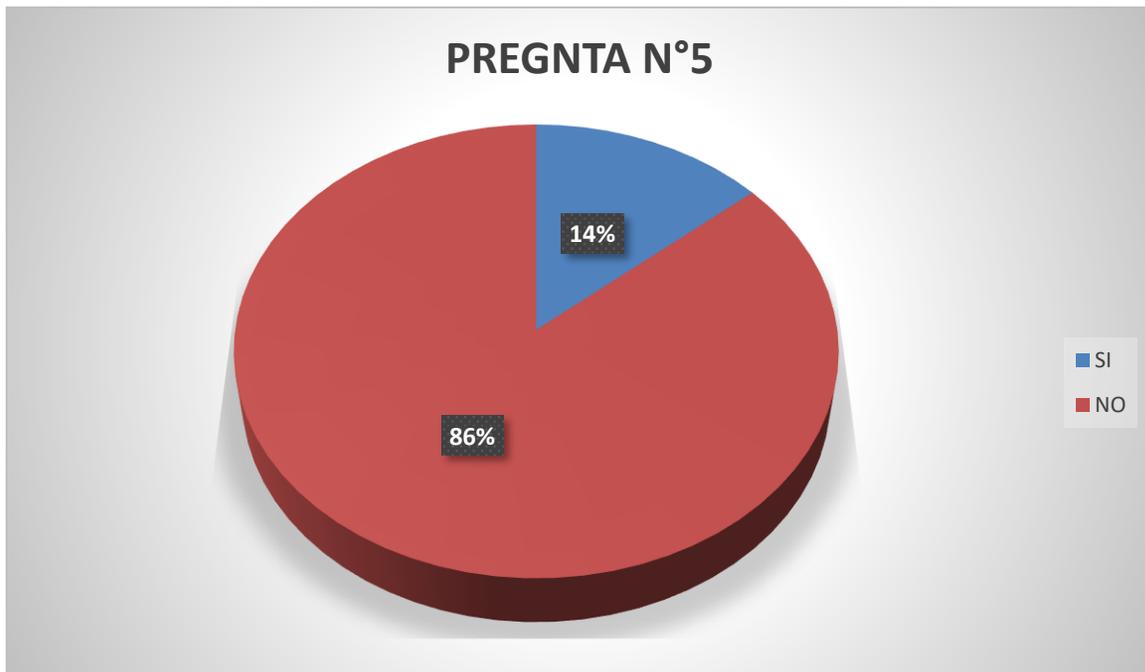
Fuente: Narváez, J.2024

#### Análisis e interpretación de los resultados

Como se observa en el gráfico, el 53% de los encuestados prefieren embutidos de chorizo, lo que los convierte en los más populares entre los participantes. Un 22% muestra preferencia por los embutidos de jamón, mientras que el 21% opta por las salchichas, reflejando una popularidad similar entre estos dos tipos de embutidos. Finalmente, un 4% de los encuestados prefiere los embutidos de longaniza.

**Pregunta 5.- ¿Ha consumido embutidos de mariscos especialmente embutidos de camarón y tilapia?**

**Ilustración 11: Pregunta N° 5 Encuesta**



Fuente: Narváez, J.2024

**Análisis e interpretación de los resultados**

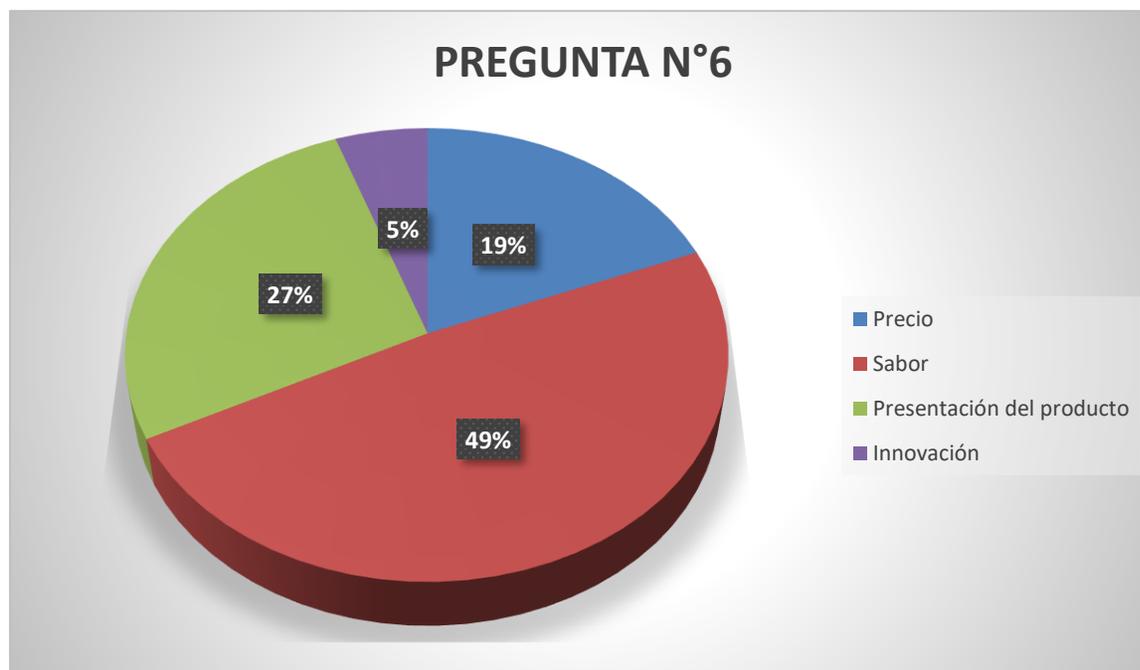
En la población encuestada, se demuestra que el 86% no ha consumido embutidos de camarón, lo que indica una falta significativa de exposición a este tipo de productos. Solo un 14% de los encuestados ha probado embutidos de camarón, lo que revela que su consumo es bastante limitado. Este dato sugiere que hay un déficit de conocimiento o familiaridad con los embutidos de mariscos entre los participantes de la encuesta.

Estos resultados pueden tener diversas interpretaciones. Por un lado, es posible que los embutidos de mariscos no sean ampliamente disponibles en el mercado o que no sean una opción popular debido a preferencias gastronómicas. Por otro lado, la falta de consumo también podría

deberse a la poca promoción y publicidad de estos productos. Sea cual sea la razón, estos hallazgos subrayan la necesidad de una mayor educación y promoción sobre los embutidos de mariscos para incrementar su aceptación y popularidad entre los consumidores

**Pregunta 6.- ¿Qué aspectos son importantes para usted al momento de adquirir un producto?**

**Ilustración 12: Pregunta N° 6 Encuesta**



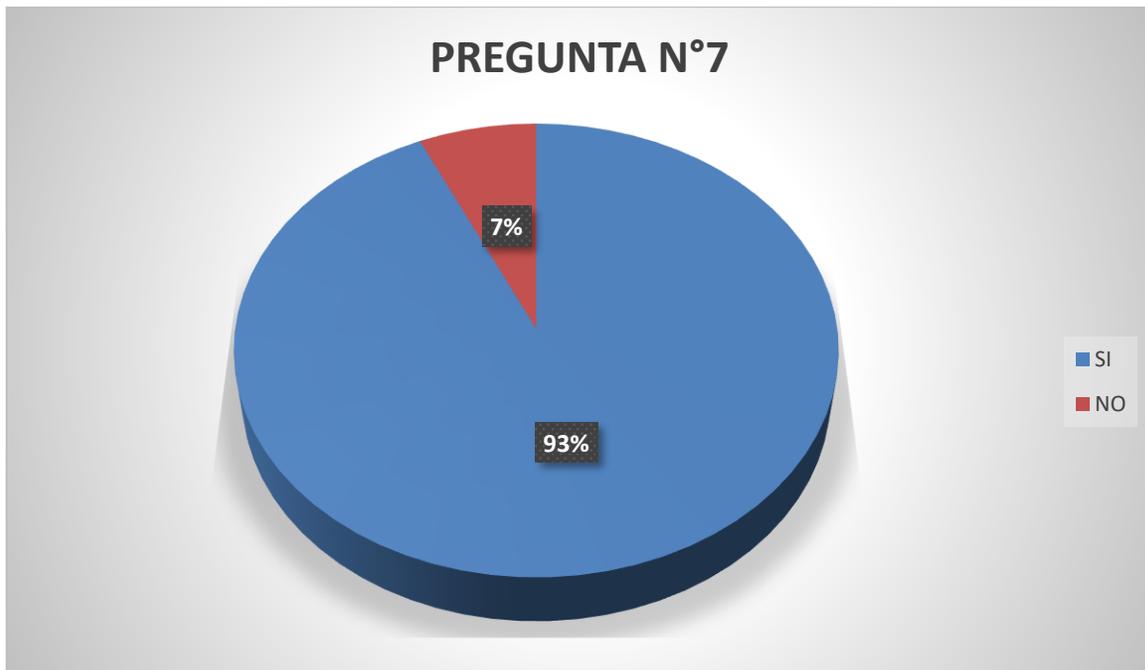
Fuente: Narváez, J.2024

Análisis e interpretación de los resultados

De acuerdo con la información prestada el 49% de las personas encuestadas prefieren centrarse más en el sabor del producto que en el precio ya que el mismo está valorado con un 19%, sin embargo, el 27 % de las personas prefieren la presentación del mismo ya que con una buena fachada el producto es más prometedor en escogerlo, finalmente el 5 % de las personas prefieren la innovación del producto.

**Pregunta 7.- ¿Considera que los embutidos con ingredientes naturales tendrían una mejor calidad que con los ingredientes tradicionales?**

**Ilustración 13: Pregunta N° 7 Encuesta**



Fuente: Narváez, J.2024

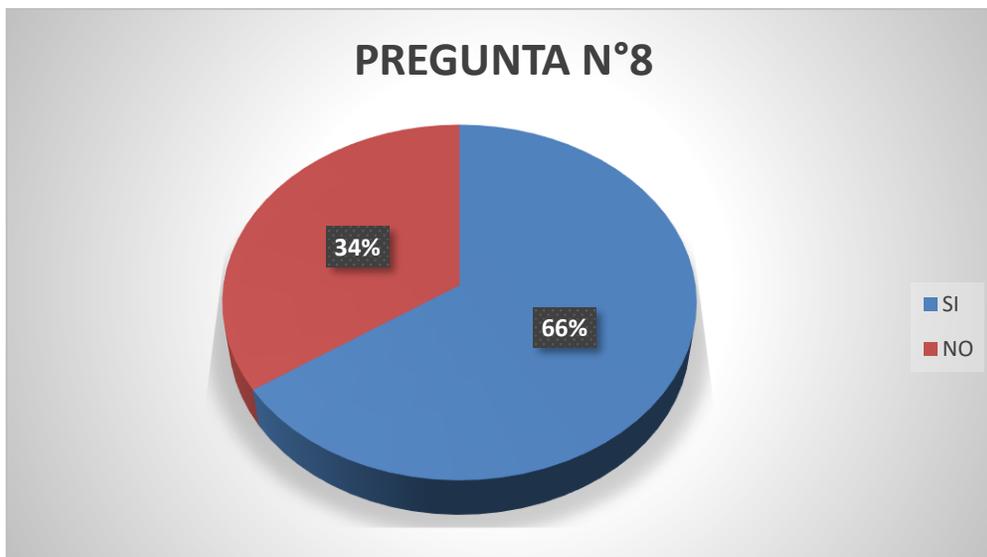
#### Análisis e interpretación de los resultados

Según el gráfico, el 93% de las personas encuestadas opina que los embutidos elaborados con ingredientes ecuatorianos podrían tener una calidad superior en comparación con los hechos con ingredientes tradicionales. Este alto porcentaje sugiere una fuerte preferencia por productos que incorporen elementos locales, posiblemente debido a una percepción de frescura, autenticidad o mejor sabor. Sin embargo, un 7% de los encuestados considera que el uso de ingredientes ecuatorianos no es viable para la producción de embutidos, posiblemente debido a

preocupaciones sobre disponibilidad, coste o compatibilidad con los métodos de elaboración tradicionales

**Pregunta 8.- ¿Está familiarizado con embutidos artesanales elaborados con ingredientes naturales?**

**Ilustración 14: Pregunta N° 8 Encuesta**



Fuente: Narváez, J.2024

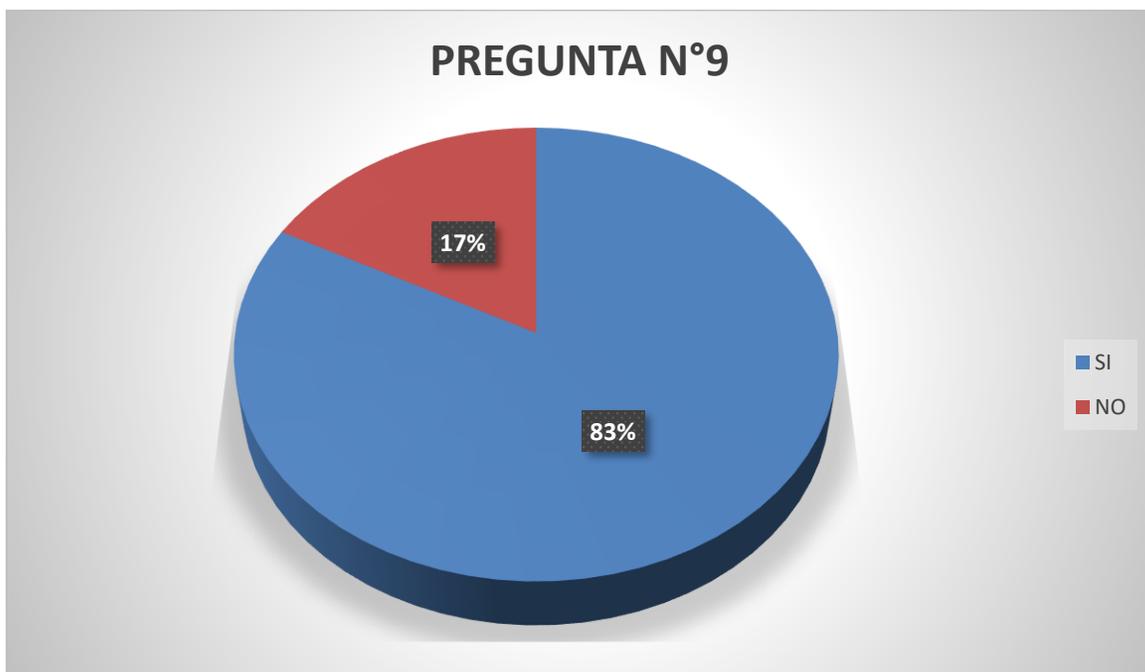
Análisis e interpretación de los resultados

En la muestra proporcionada, se indica que el 66% de la población encuestada está familiarizada con embutidos elaborados artesanalmente utilizando ingredientes naturales. Este alto porcentaje sugiere que una gran parte de los encuestados valora o tiene conocimiento de los métodos tradicionales y la calidad de los ingredientes empleados en estos productos. Por otro lado, el 34% de los encuestados desconoce este tipo de embutidos, lo que podría indicar una

oportunidad para iniciar al mercado sobre los beneficios y características de los embutidos artesanales con ingredientes naturales.

**Pregunta 9.- ¿Estaría usted dispuesto a consumir embutidos elaborados a base de cacao?**

**Ilustración 15: Pregunta N° 9 Encuesta**



Fuente: Narváez, J.2024

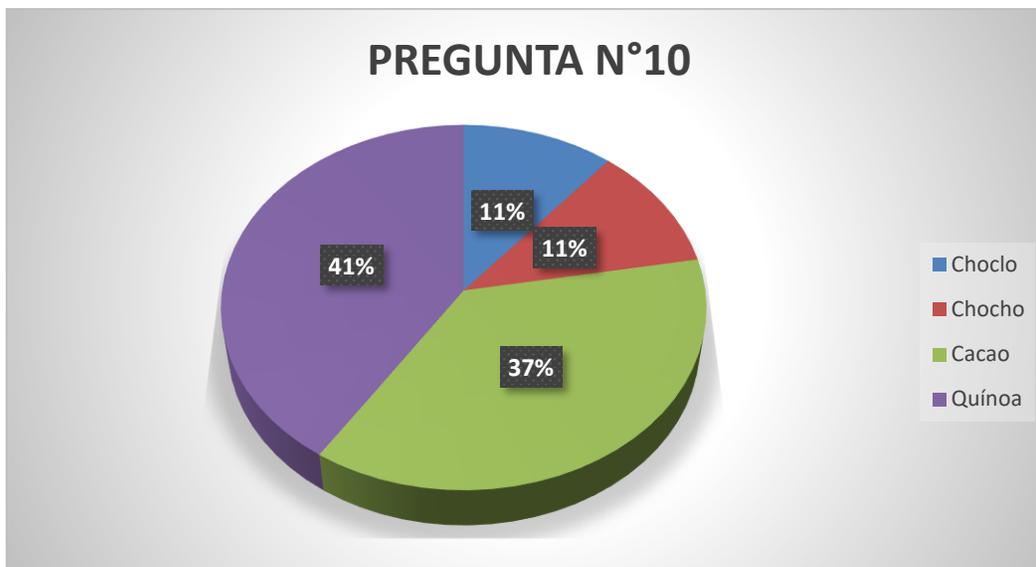
Análisis e interpretación de los resultados

Según el gráfico, el 83% de los encuestados está dispuesto a consumir embutidos elaborados con productos de cacao, lo que indica una gran apertura hacia la innovación en la elaboración de estos productos. Esta alta aceptación sugiere que la combinación de cacao con embutidos podría ser bien recibida en el mercado. Por otro lado, el 17% de los encuestados no se arriesgaría a

consumir este tipo de embutidos, posiblemente debido a preferencias personales o dudas sobre la combinación de sabores.

**Pregunta 10.- ¿Qué ingredientes ecuatorianos le gustaría ver en los embutidos?**

**Ilustración 16: Pregunta N° 10 Encuesta**



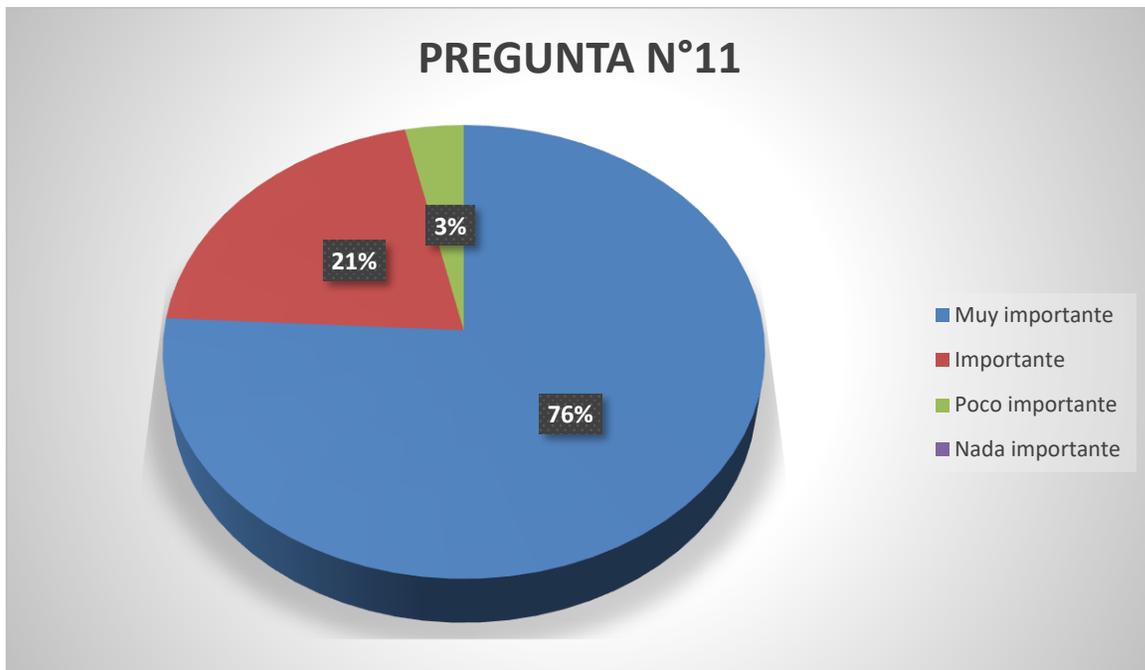
Fuente: Narváez, J.2024

**Análisis e interpretación de los resultados**

Como se observa en el gráfico, el 41% de los encuestados prefieren embutidos elaborados con quínoa, lo que los convierte en los más populares entre los participantes. Un 37% muestra preferencia por los embutidos elaborados con cacao, mientras que el 11% opta por los embutidos que se han elaborados de choco, sin embargo, existen un empate en los porcentajes ya que el 11% de personas prefieren también embutidos que se han elaborados con choclo reflejando una popularidad similar entre estos dos tipos de embutidos.

**PREGUNTA 11.- ¿Cuán importante es para usted que los embutidos sean elaborados con ingredientes naturales?**

**Ilustración 17: Pregunta N° 11 Encuesta**



Fuente: Narváez, J.2024

#### Análisis e interpretación de los resultados

La mayoría de personas encuestadas toman en consideración muy importante que los embutidos se han elaborados con ingredientes naturales representando al 76% ya que con un embutid saludable puede mejorar la salud de las personas, sin embargo, el 21% de las personas encuestadas consideran un rango menor, es decir si les importa que los mismo se han elaborados con ingredientes naturales, dejando paso a un 3 % que consideran este aspecto como poco importante.

## **CAPÍTULO 4**

### **ESTUDIO DE MERCADO**

#### **4.1 Estudio de mercado**

##### **4.1.1 Objetivo**

Identificar y analizar la segmentación de mercado para la introducción de embutidos artesanales elaborados con ingredientes naturales en el sector de San Rafael, con el objetivo de establecer una estrategia efectiva para el lanzamiento del emprendimiento

Potenciar y enriquecer las experiencias de los clientes a través de la oferta de productos innovadores, diseñados para satisfacer y superar sus expectativas, generando así un mayor valor añadido y fomentando una conexión más profunda y duradera con la marca.

#### **4.2 Análisis de la demanda**

Para comprender mejor la creciente demanda de embutidos, se han llevado a cabo una serie de investigaciones profundas que nos han permitido confirmar una tendencia significativa en el país: la creciente importancia que los consumidores otorgan a la adquisición de productos saludables, elaborados de manera natural. Estas investigaciones han revelado que existe una preferencia notable por productos que se caracterizan por ser naturales, orgánicos y de alta calidad.

Además, se ha identificado que los consumidores no solo buscan productos saludables, sino que también muestran una inclinación hacia la compra de productos locales. Esta preferencia por lo local no solo responde a un deseo de apoyar la producción nacional, sino que también permite a los consumidores colaborar en la preservación y promoción de la riqueza y los recursos

naturales que ofrece Ecuador. En resumen, la combinación de la demanda por productos saludables y la preferencia por lo local nos brinda la oportunidad de alinearnos con las necesidades y valores del mercado ecuatoriano.

### **4.3 Segmentación de la demanda**

La segmentación de la demanda se orienta principalmente hacia adultos y personas de mediana edad que buscan incorporar alternativas más saludables y naturales en su dieta diaria. Este grupo incluye tanto a hombres como a mujeres, aunque se pone un énfasis particular en las mujeres, ya que suelen ser más conscientes y exigentes en cuanto a la salud y la calidad de los alimentos que consumen.

Además, la segmentación también se enfoca en individuos con un nivel socioeconómico medio y alto, que tienen la disposición y capacidad de pagar un precio Premium por productos que se distinguen por su carácter artesanal y el uso de ingredientes naturales. Estos consumidores valoran la calidad, la autenticidad y los beneficios para la salud que ofrecen los productos elaborados con un enfoque natural, lo que los hace un público objetivo ideal para este tipo de oferta. En la tabla N° 2 se presentan las diferentes variables de segmentación a quienes van a ir dirigido el producto.

Tabla N°2 Segmentación de la demanda

Variables de Segmentación	Criterios
Geográfica	
País	Ecuador
Región	Sierra
Ciudad	Quito
Parroquia	San Rafael
Demográfica	
Género	Hombres y Mujeres
Edad	Niños de 6 años – 11 años Adolescentes 12 años- 18 años Adultos de 27 años – 59 años Personas mayores 60 años
Nivel socioeconómico	Personas de nivel socio económico medio y alto
Psicográfica	
Estilo de vida	Individuos que lleven un estilo de vida saludable y consiente
Valores	Consumidores que valoran la autenticidad y la artesanía
Conductual	

Motivos de compras	Consumidores que buscan embutidos artesanales no solo por su sabor sino que también por sus beneficios para la salud.
Ocasiones de consumo	Productos que son demandados para ocasiones especiales.

**Demanda actual**

“En Ecuador, la cultura culinaria está experimentando transformaciones significativas, impulsadas por la búsqueda de sabores más auténticos y la demanda de productos de mayor calidad.

Un estudio reciente de la consultora Kantar muestra que los embutidos están presentes en el 99% de los hogares ecuatorianos, y la base de compradores sigue creciendo (+2% al cierre de 2023 en comparación con 2022), destacándose por sus diversos atributos.

Además, este análisis revela que, más de 138 mil nuevos consumidores que se suman al consumo de la categoría, combinan dos tipos de embutidos en una misma ocasión de compra, prefiriendo variedad y complementariedad, con combinaciones populares como el jamón y la salchicha” (Pincay, 2024). Sin embargo los embutidos se han convertido como un alimento esencial en las cocinas de los ecuatorianos, la demanda que estos generan también se asemejan por la creación de nuevos embutidos de manera artesanal elaborados con ingredientes naturales 100% artesanales , mostrando nuevas tendencias a cambios hacia los consumidores que se encuentren interesados en incorporar productos con baja cantidad de químicos en sus dietas diarias.

## 4.4 Análisis de la competencia

### 4.4.1 Tipo de competencia

En la industria de la comercialización d embutidos ha crecido a través de los años, esta industria “En Latinoamérica, el consumo de embutidos ha ido creciendo en los últimos años. Son un alimento popular en América Latina, esto se debe a un factor que es la creciente conciencia de la alimentación sana. Como resultado, hay una oportunidad de mercado de este tipo de negocio en la fabricación de embutidos artesanales que está en auge, impulsado por la demanda de productos cárnicos de calidad, sabor y variedad. Sin embargo, la mayoría de los embutidos que se encuentran en el mercado son industriales, es decir, que se producen en grandes cantidades, con ingredientes estandarizados, aditivos químicos y procesos mecanizados. Estos embutidos pueden tener un menor costo, pero también una menor calidad nutricional y organoléptica” (Martínez E. , 2023).Pese al pasar de los años la definición de la competencia no ha cambiado de significado , los competidores como lo hemos mencionado son aquellos que se dedican a la elaboración similar del producto, este punto representa una amenaza a los nuevos productos que recién van a salir a los mercados ya que los que están situados en el mercado ya tienen clientes quienes adquieren los productos o servicios que oferta la empresa.

En el entorno empresarial actual, es común encontrar grandes industrias que han establecido una presencia sólida en el mercado de productos alimenticios, especialmente en las líneas de embutidos. Estas industrias no solo han contribuido al fortalecimiento del sector, sino que también han asegurado un funcionamiento eficiente del mercado al mantener un alto nivel de competencia. Esta realidad representa un desafío significativo para nuestro producto, que deberá enfrentarse a una competencia bien establecida.

Durante nuestra investigación de mercado, hemos identificado una variedad de competidores que abarcan desde grandes productores de embutidos industrializados hasta pequeñas empresas que se dedican a la elaboración de embutidos artesanales. Estas pequeñas empresas, a pesar de su tamaño, han logrado captar la atención de los consumidores al ofrecer productos con una amplia diversidad de ingredientes, así como una variedad considerable de empaques, tamaños y precios. Cada una de estas marcas competidoras presenta una propuesta única que atrae a diferentes segmentos del mercado, lo que añade complejidad a nuestra estrategia de introducción.

El proceso de crear e introducir un nuevo producto en este mercado competitivo es, sin duda, una preocupación central para cualquier empresa que aspire a destacar en el ámbito gastronómico. La competencia es intensa, con productos de calidad superior y precios altamente accesibles que dominan el mercado. Este escenario obliga a cualquier nuevo participante a diferenciarse de manera efectiva para poder ganar terreno. A pesar de ello, es sorprendente cómo muchas empresas suelen subestimar la importancia de un análisis exhaustivo de la competencia antes de ingresar al mercado. Este error puede resultar costoso, ya que una comprensión profunda de los competidores es fundamental para desarrollar estrategias que no solo posicionen favorablemente un nuevo producto, sino que también garanticen su éxito en un entorno tan competitivo.

- Competidores directos

Los competidores serían todos los establecimientos que ofertan el producto de los embutidos, existen diferentes puestos de embutidos artesanales similares en términos de ingredientes naturales y métodos de producción, estos competidores ofrecen productos que se asemejan en calidad, presentación y precios, entre ellos tenemos a nuestra competencia directa los cuales

serían las marcas como Piggis La Emiliana, La tía nona en competencia de embutidos artesanales.

- Competidores indirectos

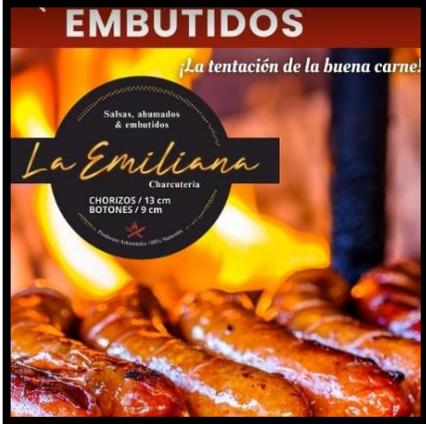
Son aquellos que se encuentran como empresas que fabrican embutidos en masa utilizando métodos industrializados, aunque sus productos pueden o no ser artesanales ni estar elaborados con ingredientes completamente naturales, representan una opción alternativa para los consumidores entre ellos podemos encontrar marcas como Juris, Don Diego, La Italiana, Plumrose entre otras.

#### **4.5 Principales competidores**

Los embutidos han crecido significativamente en el mercado, las diferentes demandas de los embutidos con productos orgánicos o naturales se ha ido aumentando con el paso de los años, algunos consumidores prefieren consumir embutidos sin aditivos ni conservantes que puedan dañar a la salud, por el cual optan por el consumo de mermeladas enfocadas de manera artesanal, cuyos ingredientes se han naturales por lo que las mimas están colocándose en un punto alto en el mercado.

Existen empresas que elaboran los embutidos de manera artesanal las cuales veremos a continuación en la tabla N°3.

Tabla N°3 Principales competidores

<b>PRINCIPALES COMPETIDORES</b>	
<p><b>Embutidos artesanales La Tía Nona</b></p> <p>Es una microempresa que se dedica a elaborar embutidos artesanales caseros, su historia radica hace más de 8 años en el mercado.</p>	<p><b>Ilustración 18: La Tía Nona</b></p>  <p><i>Fuente: (La Tía Nona , 2020).</i></p>
<p><b>Embutidos “La Emiliana Grill”</b></p> <p>Es un restaurante que se encuentra en el valle de los chillos, este restaurante oferta embutidos artesanales conjuntamente con sus preparaciones gastronómicas.</p>	<p><b>Ilustración 19: “La Emiliana Grill”</b></p>  <p><i>Fuente: (La Emiliana Grill, 2023).</i></p>

### **Embutidos Mafris Food**

Están ubicados en Sangolquí, su especialización se basa en la producción de embutidos artesanales.

### **Ilustración 20: Mafris Food**



*Fuente:* (Mafris Food, 2022).

La información proporcionada se ha tomado en base a los competidores directos de nuestro producto las cuales son pequeñas empresas que se encuentran ubicadas en diferentes zonas de la parroquia de San Rafael, quienes venden sus productos a través de sus establecimientos, tiendas o sus pequeños restaurantes.

### **4.6 Análisis FODA**

#### **FORTALEZAS**

- Diversidad de ingredientes naturales y locales
- Variedad de especias y hierbas aromáticas
- Tradición culinaria
- Calidad, frescura de productos de alta calidad
- Técnicas artesanales de producción

#### **OPORTUNIDADES**

- Demanda internacional de productos exóticos.
- Productos orgánicos y saludables
- Apoyo gubernamental, con programas de incentivos para la producción local
- Innovación y desarrollo

### DEBILIDADES

- Limitaciones en la infraestructura
- Falta de equipos para la producción
- Dificultades de adquisición de materias primas
- Necesidad de capacitación especializada

### AMENAZAS

- Competencia Internacional
- Productos importados con menor costo
- Preferencias cambiantes hacia los productores locales
- Tendencias hacia el consumo de productos internacionales que locales.

#### 4.7 Técnicas de procesamiento de la información

En la presente investigación se desarrolló un estudio empleando un enfoque metodológico mixto, que combina tanto técnicas cualitativas como cuantitativas para obtener una visión más completa y detallada. Se llevó a cabo un estudio mediante encuestas, lo cual nos permitirá recopilar datos cuantitativos precisos y relevantes, esenciales para orientar la correcta elaboración de los embutidos. Estas encuestas nos ayudarán a identificar las preferencias del consumidor, así como a entender qué características son más valoradas en un producto artesanal elaborado con ingredientes naturales.

Paralelamente, se aplicó un enfoque cualitativo para explorar en profundidad los niveles de aceptación y adaptación de los embutidos elaborados artesanalmente a partir de ingredientes innovadores como hongos, camarones y cacao. A través de entrevistas y grupos focales, se buscará comprender cómo perciben los consumidores estos productos, qué expectativas tienen respecto a su sabor, calidad, y cómo se integran en sus hábitos alimenticios. Este enfoque cualitativo nos permitirá obtener una comprensión valiosa sobre las motivaciones, actitudes y

comportamientos de los consumidores, que serán cruciales para el desarrollo y posicionamiento exitoso de los embutidos en el mercado.

En conjunto, la combinación de estos métodos cualitativos y cuantitativos proporciona una base sólida para tomar decisiones informadas durante el proceso de creación y comercialización de los embutidos, asegurando que el producto final no solo cumpla con los estándares de calidad, sino que también resuene de manera efectiva con las necesidades y deseos del consumidor.

## CAPÍTULO 5

### DESARROLLO DE LA PROPUESTA

#### 5.1 Estudio técnico

El estudio técnico para la elaboración de embutidos artesanales utilizando ingredientes naturales la cual se centra en asegurar la viabilidad y eficiencia de los procesos de producción, manteniendo así la autenticidad y la calidad de los productos finales, además se seleccionarán cuidadosamente las materias primas que se eran utilizadas para la elaboración de los embutidos a base de hongos (callambas), embutidos de camarón y cacao, sin embargo también se seleccionaran carnes provenientes de proveedores locales y de confianza, se seleccionaran especias orgánicas garantizando la disminución de aditivos y conservantes artificiales. El proceso de producciones lo realizara con la recepción y preparación de las carnes, que serán procesadas, limpiadas y cortadas según las diferentes especificaciones de cada elaboración de embutido, estas carnes serán mezcladas con ingredientes naturales.

Posteriormente la masa de la carne picada será embutida en tripas de colágeno mediante técnicas artesanales que aseguren la consistencia del producto, una vez terminada la producción y elaboración del producto los embutidos serán empacados en fundas al vacío para garantizar su frescura y calidad durante su almacenamiento.

Para el desarrollo de esta propuesta gastronómica se debe tener en cuenta todos los parámetros necesarios para la elaboración de los embutidos a base de hongos Callambas, cacao y camarón mediante el uso de ingredientes naturales se enfoca en analizar y optimizar cada etapa del proceso de producción, desde la selección de los ingredientes a utilizar hasta el proceso de embutido, cocción o curado, y envasado final. La identificación de la infraestructura y equipamiento necesarios, como la mezcladora, embutidora y sistemas de refrigeración, así como

también la implementación de controles de calidad que cumplan con normativas de seguridad alimentaria.

## **5.2 Instalaciones y equipos**

Las instalaciones y equipos necesarios para la elaboración de embutidos artesanales deberán tener un espacio adecuado para la preparación manual de los ingredientes, donde se realiza la selección, limpieza y proceso inicial de la producción. Se requiere un área específica para el embutido, donde se utilizar embudidoras manuales para rellenar las tripas, los procesos de cocción se llevan a cabo en una cocina industrial conjuntamente con ollas adaptadas para pequeñas producciones y finalmente se emplearán métodos de envasado manual todo en un entorno que respete las normas de higiene y calidad artesanal.

### **Las áreas a desarrollar son las siguientes:**

Una planta de producción que se encuentre dividida para las áreas de producción, área de almacenamiento, área de limpieza, área administrativa

Materiales y utensilios

Equipos gastronómicos

#### **5.2.1 Área de producción**

En la tabla N°4 se observarán las herramientas adecuadas para la realización del proceso de producción

Tabla N°4 Equipos y utensilios para el área de producción

<b>Equipo y utensilios para el área de producción</b>	
<b>Equipos</b>	<b>Utensilios</b>
Cocina Industrial	Tabla de picar
Molino de carne	Cuchillos de acero inoxidable
Máquina mezcladora	Bandejas
Máquina empacadora al vacío	Ollas
Máquina embutidora	Bowls
Mesa trabajo metálica	Cucharas
Cocina Industrial	Cucharetas
Molino de carne	Termómetro
	Rotuladores y etiquetas
	Fundas al vacío

#### Área de almacenamiento

En la tabla N°5 se detallará los equipos y utensilios que se serán necesarios para el buen manejo dentro del área de almacenamiento.

Tabla N°5 Equipos y utensilios para el área de almacenamiento

Equipos y utensilios para el área de almacenamiento	
Equipos	Utensilios
Refrigeradores	Termómetros de precisión
Estanterías de acero inoxidable	Recipientes de almacenamiento herméticos
Mesas de acero inoxidable	Tablas y etiquetas

### Área de limpieza

En la tabla N°6 se detallará los equipos y utensilios que se serán necesarios para el buen manejo dentro del área de limpieza

Tabla N°6 Equipos y utensilios para el área de limpieza

Equipos y utensilios para el área de limpieza	
Equipos	Utensilios
Fregaderos de acero inoxidable	Dispensador de jabón y desinfectante
Inodoros	Cepillos , esponjas
Estantes	Sanitizantes y soluciones desinfectantes
	Escoba , trapeador, recogedor
	Secadores de aire, toallas de papel desechable
	Contenedores de basura con tapas

## Área Administrativa

En la tabla N°7 se detallará los equipos y materiales que se serán necesarios para poder desarrollar las actividades dentro del área administrativa.

Tabla N°7 Equipos y utensilios para el área administrativa

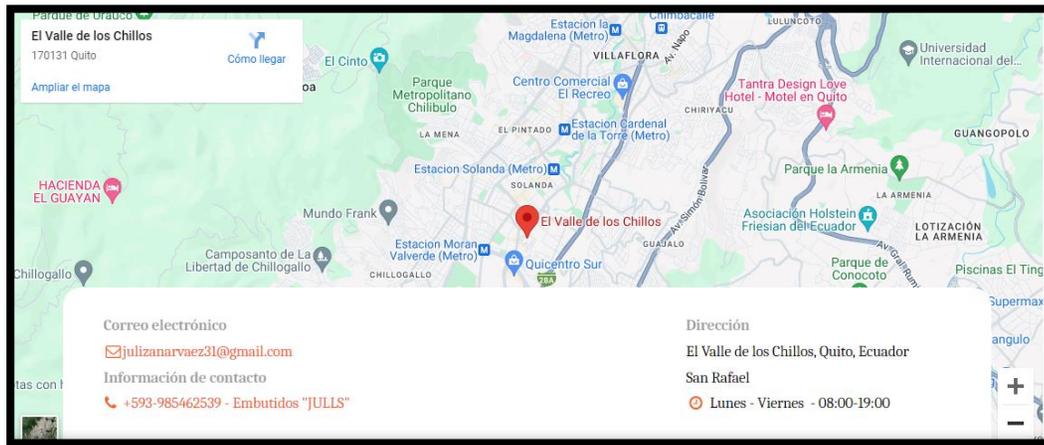
Equipos y utensilios para el área administrativa	
Equipos	Material de oficina
Escritorios y sillas ergonómicos	Hojas de impresión
Computadoras	Calculadoras
Impresoras	Material de escritorio
Cajón de archivadores	
Estanterías	

## 5.3 Descripción física del proyecto

### 5.3.1 Ubicación

Las ubicaciones de las instalaciones de la empresa de “Embutidos JULLS” se encuentra ubicado en la ciudad de Quito Provincia de Pichincha, en el Sector Valle de los Chillos Parroquia San Rafael

## Ilustración 21: Ubicación



Fuente: Juliza Narváez, 2024

### 5.3.2 Distribución de la planta física

Para poder determinar las áreas y distribuirlas correctamente se debe tomar en cuenta las medidas exactas del establecimiento, las áreas de producción también serían considerado como un espacio de almacenamiento, producción y distribución, las cuales se considera para aquello un tamaño de 150 metros cuadrados, los cuales seria suficientes para distribuir cada una de las áreas que vamos a tener en cuenta para la producción de nuestra planta.

### Planta física

Para la distribución de las áreas dentro de nuestra planta física consideraríamos las medidas exactas del establecimiento las cuales serán divididas en las siguientes áreas de trabajo tanto para el área administrativa, gerencial, contabilidad marketing entre las siguientes:

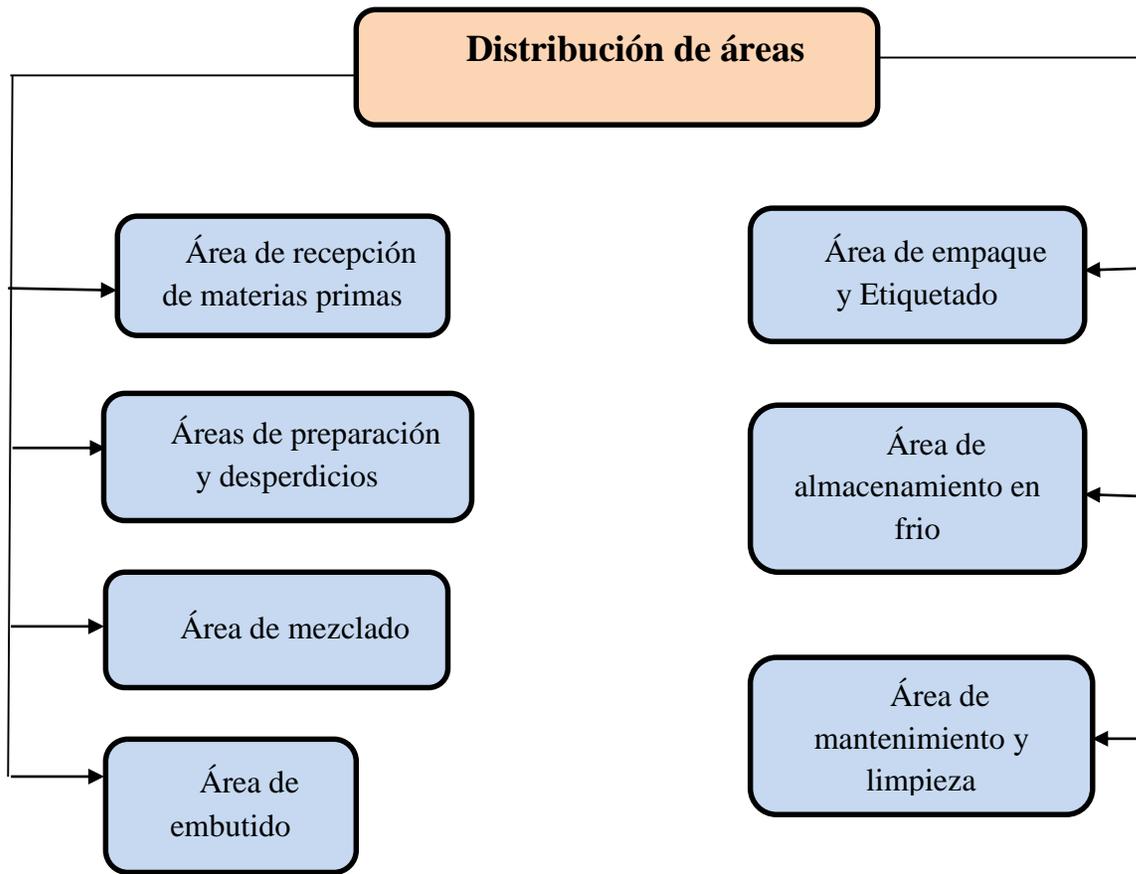
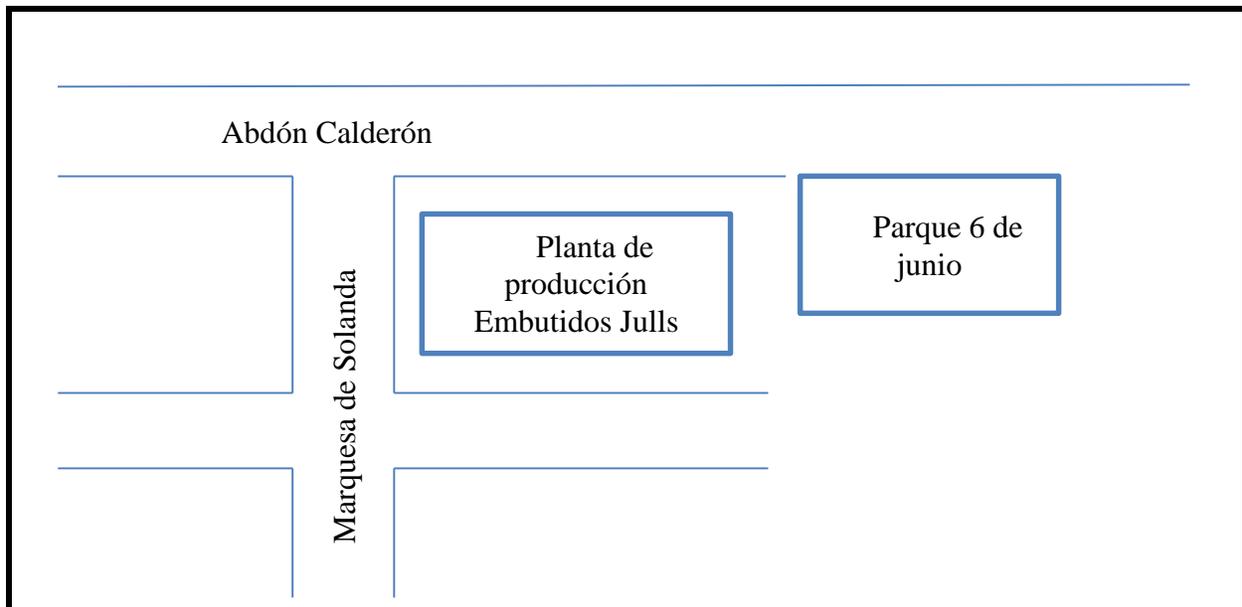


Tabla N°8 Croquis de la planta de producción Embutidos Julls.



Fuente: Narváez, J.2024

## **5.4 Estudio administrativo**

### 5.4.1 Descripción de la marca

#### **Nombre del producto: “Embutidos Julls”**

Se elaborará productos artesanales mediante el uso de ingredientes naturales, que mantenga un equilibrio natural y saludable, esta elaboración estará realizada con materiales de buena calidad, para lograr llegar al objetivo de satisfacción del cliente, su comercialización y su elaboración del mismo estará en mejoras continuas garantizando un producto de calidad.

#### Misión y visión del proyecto

##### **Misión**

“Embutidos JULLS” es un emprendimiento que ofrece al cliente una nueva variedad de embutidos, enfocando siempre la satisfacción de los clientes y asegurando la permanencia en el mercado.

##### **Visión**

La marca busca ser líder en la industria alimentaria a nivel nacional, satisfaciendo las necesidades de los clientes ofreciendo productos innovadores, de calidad y con un excelente servicio.

## **Valores**

Honestidad: Trabajar con transparencia en las responsabilidades asignadas del establecimiento en el cual se va a elaborar el producto.

Respeto: Tratar por igual a todos los colaboradores internos y externos y valorar su trabajo

Puntualidad: Cumplir con las obligaciones y compromisos en el tiempo establecido, respetando el tiempo de los demás.

Calidad: La calidad en los productos es primordial para el buen funcionamiento del establecimiento.

### 5.4.2 Objetivos

#### **Objetivo General**

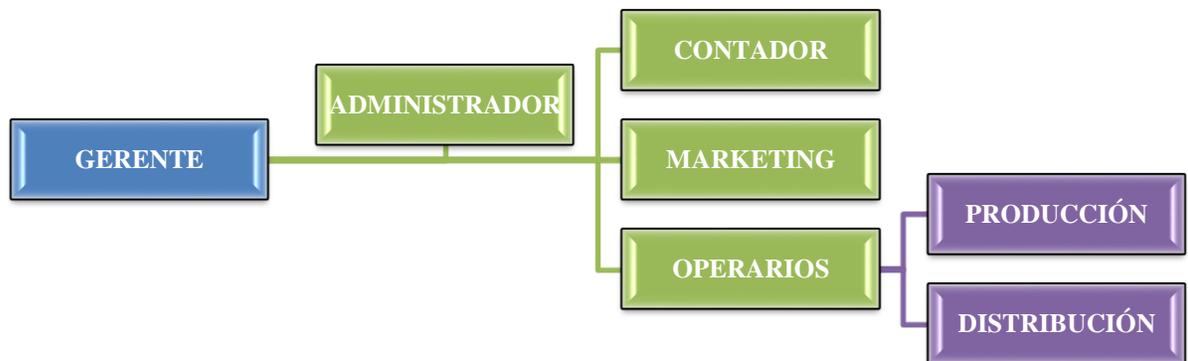
Dar a conocer el producto mediante la producción de embutidos a base de Hongos Callambas, Cacao y camarón mediante el uso de ingredientes naturales, para ofrecer una alternativa única y saludable en el mercado.

#### **Objetivos Específicos**

Desarrollar un producto diseñado específicamente para captar el interés de los clientes objetivo y motivarlos a adquirirlo. La estrategia se centrará en crear una oferta que resuene con sus necesidades y preferencias, asegurando así su aceptación y consumo.

Implementar técnicas de formulación y producción que reduzcan el contenido de sodio y grasas saturadas en los embutidos, utilizando ingredientes naturales como hierbas y especias con la finalidad de mejorar el sabor sin comprometer la salud de los consumidores.

#### 5.4.3 Organigrama Funcional



#### 5.5 Marco legal

En este proyecto tiene como finalidad cumplir con todas las normas y requisitos que son necesarios para llevar a cabo los procedimientos de producción, asegurando que el producto también cumpla con todas las regulaciones requeridas para su correcto funcionamiento.

##### Patente Municipal

“De conformidad con el Art. Art. 547 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, están obligados a obtener la patente y, por ende, el pago anual del impuesto de patente, las personas naturales, jurídicas, sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o con establecimiento en la respectiva jurisdicción municipal o metropolitana, que ejerzan permanentemente actividades comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales” (Gob.ec, 2022).

Requisitos:

### **En Línea**

Registro Único de Contribuyentes RUC (Número).

Dirección de Correo electrónico (del contribuyente).

Firma electrónica autorizada.

### **Presencial**

Cédula de identidad (Presentación).

Formulario de inscripción, firmado por el contribuyente o representante legal (sociedades).

Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos.

Certificado del RUC del contador. (Para Personas Naturales o Jurídicas obligadas a llevar contabilidad)” (Distrito Metropolitano de Quito, 2024).

### **SRI**

#### **Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:**

Cédula de identidad (Presentación física o digital)

Certificado de votación (Presentación)

Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente

Calificación artesanal emitida por el organismo competente (Distrito Metropolitano de Quito, 2022).

#### **Permiso de funcionamiento de los bomberos**

Formulario de solicitud LUAE

Copia de RUC

Copia de cedula y papeleta de votación vigente del representante legal

Copia del nombramiento del representante legal

Autorización del dueño del establecimiento para colocar rotulo, si el local es arrendado

Fotografía del rotulo con la fachada del local

### **Previo a la solicitud de LUAE:**

Obtener el registro de Patente Municipal, y efectuar el pago de dicho impuesto y Tasas relacionadas con el desarrollo de su actividad económica, del año inmediato anterior siempre y cuando sea exigible.

Conocer el número de predio del establecimiento en donde realiza la actividad económica.

Mantener actualizado el RUC (Distrito Metropolitano de Quito , 2024).

### **Reglamento del permiso de los bomberos**

Art. 245.- Los locales que dispongan de subsuelos deben implementarse sistemas de rociadores automáticos, BIE, lámparas de emergencia, extintores de CO2 y/o PQS de acuerdo a la Tabla 2 del Art. 31 de este reglamento. Los recintos que precisen oscurecimiento para la escenificación, deben mantener al menos en la zona de público y en todo momento, una iluminancia de 5 lux.

Art. 246.- Todos los recintos deben cumplir las normas generales de señalización, de acuerdo a las normas NTE - INEN 439 y 440, deben tener iluminación de emergencia en las vías de evacuación vertical y horizontal.

Art. 247.- Todos los locales situados bajo rasante, deben disponer de ventilación natural o mecánica.

Art. 248.- Estos establecimientos deben contar con una placa en un lugar visible para todo el público, en la entrada del local indicando su capacidad máxima permisible, la inobservancia a esta disposición será responsabilidad absoluta del propietario y/o administrador.

Art. 249.- Los establecimientos de este grupo, con ocupación teórica de cálculo superior a 50 personas, deben contar con un plan de auto protección, mapa de riesgos, recursos; y, evacuación en caso de incendios, dependiendo de los metros establecidos, bajo la responsabilidad del

REGLAMENTO DE PREVENCIÓN, MITIGACIÓN Y PROTECCIÓN CONTRA  
INCENDIOS - Página 36 LEXIS FINDER - [www.lexis.com.ec](http://www.lexis.com.ec) representante legal con la constatación del Cuerpo de Bomberos de la jurisdicción.

Art. 250.- En estos locales los materiales que se tomen como revestimiento para absorción sonora, deben tener un grado mínimo de inflamabilidad, que no produzca goteo y certifique un RF-30 y que el desprendimiento de gases tóxicos no afecte por un periodo de diez minutos (10 min.).

Art. 251.- Los locales destinados a contener cocinas industriales para comedores de empresa o similares, así como las situadas en establecimientos o edificios de uso público, se deben someter a las siguientes condiciones:

a) Deben ser, sector de incendio independiente, respecto del resto de la edificación cuando su superficie útil sea superior a 50m<sup>2</sup>, con elementos de segmentación con un RF-120;

b) En cualquier caso la estructura debe ser con un RF- 120;

c) El grado de reacción al fuego exigible a los materiales de revestimiento, en suelos, paredes y techos, debe ser M0, como máximo; y,

d) Cuando el combustible utilizado sea gas, se debe disponer de sistema de detección de gas, o dispositivos para ventilación como establece la norma NTE - INEN 2260.

Art. 252.- En los locales destinados a este uso, no podrán realizarse actividades de las clasificadas como peligrosas, quedando como responsabilidad absoluta para el propietario del local o su administrador, la inobservancia de estas disposiciones y las sanciones correspondientes.

Art. 253.- El nivel de estos establecimientos deben ser menores a cuatro metros (4 m), contados desde el punto medio de la rasante y estarán divididos en sectores de incendio de superficie máxima de quinientos metros cuadrados (500 m<sup>2</sup>). Los establecimientos proyectados a altura superior, requerirán informe previo y podrán ser objeto de medidas de seguridad complementarias. El mobiliario de estos locales debe distribuirse de tal forma que dejen libres las vías de circulación hacia las salidas.

Art. 254.- Todos los establecimientos sobre y bajo rasante cuya superficie sea igual o menor a doscientos (200 m<sup>2</sup>) deben contar al menos con una puerta adicional de emergencia exceptuándose los locales que dispongan puertas de acceso mayores a 1.20m y en los casos de superficies mayores se colocarán puertas adicionales por cada doscientos metros cuadrados (200 m<sup>2</sup>) que accedan a una o varias vías de evacuación.

Art. 255.- En este tipo de establecimiento se dispondrá de alumbrado de emergencia, señalización y vías libres de circulación a las salidas.

Art. 256.- En estos establecimientos existirán las siguientes instalaciones de protección: a) Extintores portátiles (20 lbs. de agente extintor por cada doscientos metros cuadrados 200 m<sup>2</sup>);

y, b) Bocas de Incendio Equipadas (BIE) en aquellos de superficie mayor de quinientos metros cuadrados (500 m<sup>2</sup>).

Art. 257.- Todo establecimiento que tenga más de doscientos metros cuadrados (200 m<sup>2</sup>), debe contar con un plan de auto protección, mapa de riesgos, recursos y evacuación en caso de incendios, bajo la responsabilidad del representante legal con la constatación del Cuerpo de Bomberos de la jurisdicción (Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito, 2009).

## **Normas INEN**

A nivel mundial, existen numerosos departamentos gubernamentales que se especializan en la regulación de una amplia variedad de procesos, incluyendo aquellos relacionados con la alimentación, la tributación y el transporte vial. En este contexto, Ecuador no es una excepción. En el país, el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN) desempeña un papel crucial al velar por el cumplimiento de los reglamentos técnicos nacionales que aseguran la conformidad de los productos. Entre sus principales funciones se encuentran la satisfacción de las necesidades locales y la facilitación del comercio, tanto a nivel nacional como internacional. Al hacerlo, el INEN contribuye al mejoramiento continuo de las empresas, generando mayores niveles de seguridad para los consumidores y promoviendo una mayor confianza en los productos disponibles en el mercado.

“El Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN), es reconocido por la sociedad ecuatoriana como competente en la ejecución de los procesos establecidos en el Sistema Ecuatoriano de la Calidad, satisface la demanda nacional en los campos de la Normalización, Reglamentación, Metrología y Evaluación de la Conformidad, contribuyendo al mejoramiento de

la competitividad, de la salud y seguridad del consumidor, la conservación del medio ambiente y la promoción de una cultura de la calidad” (Servicio Ecuatoriano de Normalización INEN, 2020). Sin embargo, con estas normas se puede considerar las normativas específicas de cada proceso de producción como es el de empaquetado, calidad de los alimentos, materias de producción entre otros.

## **5.6 Propuesta Culinaria**

La marca ha decidido elaborar los siguientes productos:

- Chorizo de Hongos Callambas
- Chorizo de Cacao
- Chorizo de Tilapia

## **5.7 Descripción del producto**

Embutidos Julls se especializa en la creación de embutidos saludables que priorizan un bajo contenido de aditivos y conservantes, combinando cuidadosamente ingredientes naturales con productos ecuatorianos. Aunque algunos de estos ingredientes no son nativos de Ecuador, su inclusión en las recetas enriquece significativamente el sabor y permite mantener un alto valor nutricional. Los embutidos de Embutidos Julls están diseñados no solo para ofrecer una experiencia culinaria excepcional, sino también para contribuir al bienestar de los consumidores, aportando minerales, vitaminas y otros nutrientes esenciales para la salud. Entre las variedades que se destacan se encuentran los embutidos elaborados con callambas, un tipo de hongo comestible conocido por sus propiedades antioxidantes y antitumorales; los embutidos de cacao, que aprovechan las propiedades antioxidantes y el perfil de sabor profundo de este producto

ecuatoriano; y los embutidos de tilapia, que ofrecen un sabor auténtico del marisco con un enfoque en la reducción de aditivos. Cada producto de Embutidos Julls está diseñado para proporcionar una alimentación más equilibrada y saludable, controlando cuidadosamente los niveles de sodio y preservando al máximo los beneficios nutricionales de sus ingredientes.

## **5.8 Desarrollo del proyecto**

### 5.8.1 Análisis de oferta

Los embutidos JULLS se comercializarán en tres presentaciones de 300 gramos por paquete. Cada paquete incluirá cinco chorizos, cada uno con una longitud de 9 centímetros y un diámetro de tripa de 26 milímetros, empacados al vacío para garantizar su frescura y calidad.

Antes de lanzar nuestro producto al mercado, es fundamental identificar a los competidores y realizar una evaluación exhaustiva de las características que ofrecen a los consumidores. Esto nos permitirá desarrollar y planificar estrategias comerciales efectivas que nos diferencien y posicionen favorablemente en el mercado.

## 5.8.2 Nombre de la marca

### Ilustración 22: Marca



Fuente: Narváez, J.2024

### Idea

La lluvia de ideas que se dio para la creación fue dada a la planeación de la marca del producto, primeramente, se comenzó por elegir el producto el cual consiste en la elaboración a base de hongos (Callambas), cacao, camarón, para la elaboración de la marca se dio gracias un nombre de Juliza en la cual se cambió las últimas palabras el cual se dio el nombre de “Julls”, es decir la marca da conocer un producto con autenticidad.

Por otro lado, el logo se dio a través de una inteligencia artificial la cual al momento de realizarla no se la podía destacar por lo generamos el logotipo en otra plataforma, con la ayuda del programa Canva se supo realizar el logo tipo de nuestra marca, los colores de dieron gracias al producto ya que quisimos dar los colores de acuerdo al color del producto, esto generó gracias a una paleta de colores.

Finalmente, para dar el eslogan se visualizó diferentes frases las cuales no se encuentren en el mercado, nuestro slogan trata de descubrir nuevos sabores en el sentido gustativo, ya que en la industria alimenticia hay poca demanda en las innovaciones por lo que nos conllevó a nuestra frase de slogan “Descubre la magia en tu paladar”.

### 5.8.3 Slogan del producto

El slogan es una frase pequeña, la cual puede definir varios conceptos del producto en este caso a nuestro producto y marca le hemos puesto el slogan de “Descubre la magia en tu paladar”. La cual hace referencia sobre experimentar nuevos sabores, o descubrir nuevos sabores.

**“DESCUBRE LA MAGIA EN  
TU PALADAR”**

### Diseño

El diseño que se elaboró para el producto tiene forma horizontal, en la cual se puede observar el logotipo y el slogan de la marca, conjuntamente con unas imágenes de chorizos que dan a entender el tipo de embutidos que se está ofreciendo, sin embargo, esta etiqueta está elaborada con papel adhesivo y cubierta con papel vinil transparente.

### 5.8.4 Tipografía y sus colores

La tipografía se la puede visualizar mediante el nombre de la marca el cual es llamada “Embutidos Julls”, el tipo de letra escogida fue con la letra Harlow Solid Itali cuyo color es café

claro con un numero de grosor dela letra de 24. Los colores añadidos se escogieron por el olor del producto, hace referencia al rojo oscuro y anaranjado.

#### 5.8.5 Implementación de página web

Para captar la atención del cliente se ha creado una página web de los embutidos en donde se observará la introducción visual de los mismos, utilizando imágenes de buena calidad de los productos ya elaborados.

En esta página web se observará un mensaje de quienes como en la industria gastronómica, el diseño esta complementada con tonos cálidos y naturales, como un paisaje al atardecer, además incluye diferentes botones de navegación que permite direccionarse en diferentes secciones del sitio web en donde encontrarán: “Quienes Somos”, “Ofertas”, “Servicios”, “Testimonios”, “Contactos” y la “Ubicación”.

## 5.9 Desarrollo de recetas



INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO RUMIÑAHUI

### Chorizo de Pollo y Hongos Callambas

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	Porción de medida	Mise N Plas	Costo unitario gr,	Rendimiento	Importe(costo por MP limpia )	Materia prima que debo comprar	Unidad
Hongos Callambas	300	gr		cortados	\$ 0,013	100%	\$ 3,96	300	gr
Pollo	700	gr		cortado	\$ 0,003	100%	\$ 2,08	700	gr
Proteína de soya	2	gr			\$ 0,004	100%	\$ 0,01	2	gr
Almidón de papa	3	gr			\$ 0,008	100%	\$ 0,02	3	gr
Sal nital 6%	3	gr			\$ 0,012	100%	\$ 0,04	3	gr
Sal	20	gr			\$ 0,001	100%	\$ 0,01	20	gr
Aditkem	9	gr			\$ 1,000	100%	\$ 9,00	9	gr
Tomillo molido	1	gr			\$ 0,033	100%	\$ 0,03	1	gr
Laurel molido	2	gr			\$ 0,033	100%	\$ 0,07	2	gr
Orégano en polvo	2	gr			\$ 0,009	100%	\$ 0,02	2	gr
Ajo en polvo	3	gr			\$ 0,002	100%	\$ 0,01	3	gr
Pimienta blanca molida	2	gr			\$ 0,024	100%	\$ 0,05	2	gr
Agua	110	ml			\$ 0,000	100%	\$ 0,05	110	ml
Humo líquido	1	ml			\$ 0,033	100%	\$ 0,03	1	ml
Fundas al vacío	1	unidad			\$ 0,070	100%	\$ 0,07	1	unidad
<b>15</b>						<b>1500%</b>			
					<b>Costo Total</b>		<b>\$ 15,45</b>		



Tabla N°9 Imágenes del proceso de elaboración del chorizo de Pollo y Hongos Callambas

<b>EMBUTIDO DE POLLO Y HONGOS CALLAMBAS</b>	
<b>Ingredientes</b>	<b>Misen place</b>
	
<b>Mezclado y amasado</b>	<b>Embutido y Amarrado</b>
	

**Proceso escalfado**



**Proceso de secado**



**Envasado y etiquetado**



Fuente: Narváez, J.2024

## Chorizo de Cacao

<b>Clasificación</b>	Embutido	<b>Precio de venta</b>	\$ 3,96
<b>Receta</b>	Estándar	<b>Costo unitario</b>	\$ 3,05
<b>Elaborado en</b>	Quito	<b>% Utilidad</b>	38%
<b>Rendimiento</b>	100%	<b>Utilidad de servicio</b>	1,52
<b>Numero de Pax</b>	5	<b>Utilidad de ganancia</b>	\$ 9,90
<b>Temperatura de servicio</b>	entre 4° y 8°	<b>Costo total</b>	\$ 15,24
<b>INFORMACIÓN ADICIONAL:</b>		<b>% Costo</b>	77%



INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	Porción de medida	Mise N Plas	Costo unitario gr,ml	Rendimiento	Importe(costo por MP limpia)	Materia prima que debo comprar	Unidad
carne molida de res	300	gr		cortado en pequeñas unidades	\$ 0,004	100%	\$ 1,32	300	gr
carne molida de chancho	500	gr		cortado en pequeñas unidades	\$ 0,007	100%	\$ 3,30	500	gr
Grasa de chancho	200	gr			\$ 0,005	100%	\$ 0,97	200	gr
Proteína de soya	2	gr			\$ 0,004	100%	\$ 0,01	2	gr
Almidón de papa	3	gr			\$ 0,008	100%	\$ 0,02	3	gr
Sal nital 6%	3	gr			\$ 0,012	100%	\$ 0,04	3	gr
Sal	20	gr			\$ 0,001	100%	\$ 0,01	20	gr
Aditkem	9	gr			\$ 1,000	100%	\$ 9,00	9	gr
Tomillo molido	2	gr			\$ 0,033	100%	\$ 0,07	2	gr
Laurel molido	1	gr			\$ 0,033	100%	\$ 0,03	1	gr
Nuez Mozcada	1	gr			\$ 0,043	100%	\$ 0,04	1	gr
Ajo en polvo	2	gr			\$ 0,002	100%	\$ 0,00	2	gr
Pimienta negra molida	2	gr			\$ 0,004	100%	\$ 0,01	2	gr
Agua	92	ml			\$ 0,000	100%	\$ 0,04	92	ml
Esencia de chocolate	5	ml			\$ 0,030	100%	\$ 0,15	5	ml
Azúcar	3	gr			\$ 0,001	100%	\$ 0,00	3	gr
Fundas al vacio	1	unidad			\$ 0,070	100%	\$ 0,07	1	unidad
Cacao en polvo	7	gr			\$ 0,020	100%	\$ 0,14	7	gr
<b>18</b>						<b>1800%</b>			
					<b>Costo Total</b>		<b>\$ 15,24</b>		

Tabla N°10 Imágenes del proceso del chorizo Cacao

<b>CHORIZO DE CACAO</b>	
<b>Ingredientes</b>	<b>Misen place</b>
	
<b>Mezclado y amasado</b>	<b>Embutido y Amarrado</b>
 	 

**Proceso escalfado**



**Proceso de secado**



**Envasado y etiquetado**



Fuente: Narváez, J.2024

## Chorizo de Tilapia

Clasificación	Embutido	Precio de venta	\$ 4,84
Receta	Estándar	Costo unitario	\$ 3,73
Elaborado en	Quito	% Utilidad	31%
Rendimiento	100%	Utilidad de servicio	1,49
Numero de Pax	4	Utilidad de ganancia	\$ 12,11
Temperatura de servicio	entre 4° y 8°	Costo total	\$ 14,90
INFORMACIÓN ADICIONAL:		% Costo	77%



INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	Porción de medida	Mise N Plas	Costo unitario gr,ml	Rendimiento	Importe (costo por MP limpia )	Materia prima que debo comprar	Unidad
Tilapia	800	gr		cortado en pequeñas unidades	\$ 0,006	100%	\$ 4,41	800	gr
Camarón mediano	200	gr		Pelado, desvenado y cotado	\$ 0,006	95%	\$ 1,16	211	gr
Proteína de soya	2	gr			\$ 0,004	100%	\$ 0,01	2	gr
Almidón de papa	3	gr			\$ 0,008	100%	\$ 0,02	3	gr
Sal nital 6%	3	gr			\$ 0,012	100%	\$ 0,04	3	gr
Sal	20	gr			\$ 0,001	100%	\$ 0,01	20	gr
Aditkem	9	gr			\$ 1,000	100%	\$ 9,00	9	gr
Tomillo molido	1	gr			\$ 0,033	100%	\$ 0,03	1	gr
Cebolla en polvo	1	gr			\$ 0,010	100%	\$ 0,01	1	gr
Eneldo	1	gr			\$ 0,010	100%	\$ 0,01	1	gr
Ajo en polvo	2	gr			\$ 0,002	100%	\$ 0,00	2	gr
Cayena molido	2	gr			\$ 0,013	100%	\$ 0,03	2	gr
Agua	92	ml			\$ 0,000	100%	\$ 0,04	92	ml
Orégano en polvo	1	ml			\$ 0,009	100%	\$ 0,01	1	ml
Azúcar	3	gr			\$ 0,001	100%	\$ 0,00	3	gr
Fundas al vacio	1	unidad			\$ 0,070	100%	\$ 0,07	1	unidad
Pimienta blanca molida	2	gr			\$ 0,024	100%	\$ 0,05	2	gr
<b>17</b>						<b>1695%</b>			
					<b>Costo Total</b>		<b>\$ 14,90</b>		

Tabla N°11 Imágenes del proceso del chorizo de Tilapia

<b>EMBUTIDO DE TILAPIA</b>	
<b>Ingredientes</b>	<b>Misen place</b>
	
<b>Mezclado y amasado</b>	<b>Embutido y Amarrado</b>
	

<b>Proceso escalfado</b>	<b>Proceso de secado</b>
	
<b>Envasado y etiquetado</b>	
	

Fuente: Narváez, J.2024

## **5.10 Faces de producción**

### **Recepción y almacenamiento de materia prima**

La materia prima se refiere a los ingredientes esenciales que se emplean en la elaboración de un producto. En este contexto, la recepción de carne de res, cerdo, pollo y grasa de cerdo debe cumplir con estrictas normativas de calidad, asegurándose de que provengan de centros de faenamiento autorizados. Estos centros deben demostrar que cumplen con todas las normas sanitarias post mortem y que aplican rigurosos controles de calidad durante todo el proceso de faenamiento, garantizando así la seguridad y salubridad de la carne que será utilizada.

Además de la materia cárnica, la fabricación del producto final requiere de una variedad de otros insumos indispensables. Estos incluyen condimentos, que aportan sabor y características organolépticas específicas; aditivos, que pueden ser necesarios para la conservación, mejora de la textura, o estabilidad del producto; y materiales de empaque, que son cruciales para proteger y mantener la calidad del producto durante su almacenamiento y distribución. Cada uno de estos componentes debe cumplir con sus propios estándares de calidad para asegurar que el producto final no solo sea seguro para el consumo, sino también atractivo y duradero en el mercado.

La recepción de materia primera debe ingresar en las áreas del establecimiento, estas serán colocadas en recipientes limpios, para luego ser almacenadas en camas de frío hasta realizar el proceso de producción.

## **Procesamiento cárnico**

El proceso consiste en la manipulación y corte manual de la materia prima cárnica en piezas más pequeñas, adaptando el tamaño de los cortes según el tipo de embutido que se va a elaborar. Durante esta etapa, se presta especial atención a la precisión del corte, ya que el tamaño y la uniformidad de las piezas son cruciales para obtener la textura y consistencia adecuadas en el producto final. Este trabajo cuidadoso no solo influye en la apariencia del embutido, sino que también asegura que los ingredientes se integren de manera homogénea durante el proceso de mezcla y embutido, lo que resulta en un producto de alta calidad y sabor uniforme. Además, el corte manual permite un control detallado de la carne, garantizando que se eliminen partes no deseadas y que se mantenga la integridad de la carne seleccionada para su procesamiento.

## **Mezclado**

Después de cortar la carne, se procede a condimentarla con las especias especificadas en la receta del embutido. Esta mezcla debe realizarse de manera uniforme y mantenerse durante aproximadamente 15 minutos, permitiendo que los sabores se integren adecuadamente y que la carne adquiera una consistencia firme y homogénea, ideal para la siguiente etapa del proceso.

## **Ebutido y amarrado**

La masa de carne se coloca en una embutidora, que la introduce de manera precisa en las tripas seleccionadas, con en este caso la tripa utilizada para embutir es la tripa de colágeno con un diámetro de 26 centímetros. Durante este proceso, se presta especial atención para garantizar que la mezcla se distribuya uniformemente, evitando la formación de bolsas de aire. Una vez que

la carne ha sido embutida, se utiliza hilo de bridar para atar las tripas en porciones, ajustando cada una para que el embutido tenga la forma y el tamaño deseados. Este paso es crucial, ya que determina la apariencia final del producto y asegura que se mantenga firme y compacto durante el proceso de cocción o curado. Además, una correcta atadura contribuye a la integridad del embutido, evitando que se desplace o se deforme, lo que es esencial para mantener la calidad y presentación del producto final.

### **Proceso de escalfado**

Una vez que los chorizos han sido embutidos, se procede a cocinarlos en una olla con agua caliente, manteniendo la temperatura constante a 70°C. Este proceso de cocción, que dura entre 15 y 20 minutos, es crucial para asegurar que los chorizos alcancen el punto de cocción ideal, permitiendo que los sabores se asienten y la textura se estabilice. Durante este tiempo, es importante monitorear la temperatura para garantizar que no se exceda, evitando que los chorizos pierdan jugosidad o se cocinen en exceso.

Tras completar la cocción en agua caliente, los chorizos se retiran cuidadosamente de la olla y se trasladan de inmediato a una cámara de enfriamiento o en lugar fresco. Este paso es esencial para detener el proceso de cocción, preservar la calidad del producto, y garantizar que los chorizos mantengan su forma, textura, y sabor óptimo. El enfriamiento rápido también ayuda a prolongar la vida útil del producto, asegurando que se mantenga en condiciones perfectas hasta su consumo.

## **Envasado y almacenado**

Después de realizar la prueba de calidad durante el proceso de escalfado, los productos se colocan en bolsas especiales y se someten a un proceso de envasado al vacío. Posteriormente, se etiquetan con la marca del producto para asegurar su identificación y trazabilidad. Una vez empaquetados, es esencial que los productos se almacenen en cuartos fríos, manteniendo una temperatura controlada entre 2 y 4°C, para preservar su frescura y garantizar su seguridad hasta el momento de su distribución o consumo.

## **CAPÍTULO 6**

### **PLAN DE MERCADEO**

#### **6.1 Oportunidad para emprendimiento**

Plan de negocio “Embutidos JULLS” es un emprendimiento nuevo en el mercado que ofrece a sus clientes productos innovadores, artesanales y saludables los mismos que serán ofertados en el sector de San Rafael, ya que en este lugar hemos encontrado empresa que ofrezcan productos similares al nuestro, el plan de negocio en este sector es viable ya que en San Rafael se encuentra en crecimiento y los embutidos que ofrecemos son productos que llaman la atención del cliente y que son beneficiosos para la salud.

El plan de negocio tendrá apoyo monetario de las instituciones financieras para poder abastecer a la empresa de materia prima de calidad e instrumentos para la elaboración del mismo.

#### **Contexto del emprendimiento**

En el presente plan del emprendimiento “Embutidos JULLS” nuestro producto busca satisfacer las necesidades de los clientes, ofreciendo combinación de productos que aporta nutrientes para la salud. Sin embargo, en el mercado hay una gran variedad de embutidos que ofertan varias empresas y a menor precio, pero no son productos completamente orgánicos.

El sector de San Rafael se encuentra en crecimiento o debido a la gran cantidad de empresas nuevas que se encuentran en el sector.

“Embutidos JULLS” es un emprendimiento que trabaja con todos los permisos de funcionamiento, asegurando de esta manera al cliente que los productos ofertados son de alta calidad.

## **6.2 Propuesta Única de Valor**

### 6.2.1 Valor distintivo de la competencia

Se distingue de la competencia por su proceso de conservación, y elaboración del producto ya que este se lo elabora de manera artesanal y con altos estándares de calidad, cabe recalcar que para su elaboración de los productos se emplean combinación de materia prima poco conocida en la elaboración del embutido y a la vez que resulte beneficiosa para la salud.

### 6.2.2 Qué problemas se solucionan

El principal problema que se enfoca a resolver nuestro producto, es que el producto elaborado no contenga grandes cantidades de aditivos en los alimentos, nos proponemos ofrecer alternativas naturales y saludables, además buscamos dar a conocer nuevas formas de elaboración enfocándose en nuevos productos que comúnmente no son muy conocidos y habituales en las cocinas, mejorando también los sabores únicos de los productos.

### Emociones

#### Qué necesidades de los clientes se satisfacen

Satisface lo primordial que es la alimentación y el consumo de alimentos sanos en una presentación diferente que incentive al cliente al consumirlo y a no discriminarle por su sabor en otro tipo de presentaciones.

### 6.3 Análisis de mercado

El mercado a quienes va air dirigido al público de la parroquia San Rafael ya que en esta segmentación de mercado existe muy pocos comerciantes que realizan embutidos de manera artesanal cuya finalidad un consumo de manera saludable.

En este sector existen embutidos ya industrializados que llegan a los supermercados y tienen una gran demanda en el mercado, por ellos decidimos llevar acabo la elaboración de embutidos con productos que no son tan reconocidos en su elaboración, como en este caso sería los hongos callambas, cacao y camarón. Sin embargo, consideraríamos como una competencia a quienes elaboran los productos de manera casera, de consumo familiar, ferias artesanas y se podría considerar a los grandes fabricantes industriales.

### 6.4 Análisis del entorno Pestel

En la tabla numero N°12 se presentan un análisis de factores tanto políticos, económicos, sociales, tecnológicos y ecológicos que puedan afectar a la empresa.

Tabla N°12 Análisis del Entorno Pastel

<b>Factores políticos y legales</b>	<b>Factores económicos</b>
En la actualidad en el país existen diversos problemas por lo cual el primero que se puede hallar es la delincuencia, lo cual afecta de manera directa en los negocios del país, en muchos negocios son expuestos a extorciones o asaltos por lo que provoca una disminución de los comercios.	En este punto puede afectar el producto interno bruto (PIB), en este punto es aquel que determina el valor monetario en el mercado, las inflaciones y las tasas de desempleos

	ya que existen más maquinas que personas trabajando.
<b>Factores tecnológicos</b>	<b>Factores sociales</b>
Se determina a la tecnología como un instrumento utilizado para competir en los mercados actuales, gracias a sus utilización los negocios o pequeños emprendimientos podrá incrementar su eficiencia y su manera de expandir el conocimiento del producto hacia diferentes lugares del país , consiguiendo beneficios a corto o largo plazo.	<p>La determinación de las crisis económicas dadas por diferentes factores como por ejemplo tenemos el COVID 19 lo que causo grandes pérdidas tanto haciendo que el mismo pueblo decida emprender con nuevas ideas y emprendimientos</p> <p>Gracias a este problema se ha determinado leyes de salud, seguridad y planteamientos de calidad en los productos.</p>
<b>Factores ecológicos</b>	
La implementación de algunos productos que se han biodegradables en la producción del producto es esencial para cuidar el medio ambiente ya que los seres vivos y el medio ambiente se llevan de la mano. Esto conlleva a que los clientes como los establecimientos que ofertan sus servicios puedan comprometerse con el “Buen vivir”.	

Fuente: Narváez, J.2024

## **6.5 Marketing mix**

### **Producto: “Embutidos JULLS”**

Es un producto elaborado de manera artesanal se distingue por sus ingredientes ya que la oferta gastronómica proporciona la producción de embutidos de hongos Callabas, cacao y camarón lo que lo convierte en una oferta única en el mercado, la mezcla de estos ingredientes proporciona un sabor innovador ,además el producto se elabora con las disminuciones de aditivos artificiales, lo que hace que los consumidores obtén por esta oferta gastronómica ,las opciones de presentación hacen realce a los chorizos artesanales.

### **Precio**

Dado a su elaboración artesanal, así como también el uso de ingredientes naturales y de alta calidad como los hongos callabas, cacao y camarón, el precio se posiciona en un nivel económico ya que estos estarán valiendo entre los 4 dólares hasta los 4,50 dólares lo que se encuentra en competencia con respecto a otros embutidos. Sin embargo, se podrían implementar promociones de lanzamiento o paquetes de prueba para fomentar la adopción inicial entre nuevos consumidores.

### **Plaza (Distribución)**

En este aspecto los canales de distribución hacen referencia a los puntos o medios por el cual el producto va a ser trasladado hasta su destino final. Estos puntos pueden ser directos o de manera indirecta.

La distribución de nuestro producto se la realizará mediante el canal directo en el cual el encargado de los productos será la única responsable en hacer llegar el producto hasta el consumidor final, por lo tanto, este tipo de distribución es de manera directa ya que no existe intermediarios para su movilización.

## **Canales**

Los canales serán las fuentes por el cual el emprendimiento dar a conocer nuestro producto “Embutidos Julls “a los clientes de forma económica, eficiente y efectiva.

- **Canales de comunicación**

Los canales de distribución se enfocan en los medios de comunicación que las empresas o establecimientos realizar para dar a conocer el producto entre ellas podemos encontrar, Facebook, Instagram, YouTube, televisión, revistas, blog.

- **Canales tradicionales**

Introducir el producto en supermercados y tiendas especializadas en productos cárnicos y artesanales.

## **Promoción**

En este punto la promoción hace referencia a las diferentes acciones que vamos a realizar para poder dar a conocer nuestro producto, los medios que vamos a utilizar son con el marketing digital, este tendrá una publicidad enfocada en el producto y una promoción que se dará a conocer un día a la semana, atrayendo así los clientes.

La promoción de los “Embutidos Julis” estará dirigida para personas de la parroquia de San Rafael, esta realización del producto tendrá el comienzo de posicionarse en el mercado, el producto será promocionado por medio de redes sociales. Además, el uso de contenido visual atractivo para explicar el proceso artesanal y los beneficios de los ingredientes naturales ayudaran a conectar consumidores interesados en la salud. Sin embargo, se realizarán degustaciones en tiendas y eventos gastronómicos que puedan ayudar a ofertar al producto.

## **6.6 Estrategias**

### **Estrategias de promoción**

Eventos y ferias: Participar en diferentes ferias de alimentos o conocidas también como ferias gastronómicas eventos de degustaciones en puntos de ventas los cuales sería una estrategia clave para generar la degustación de los productos ofertados.

Alianzas estratégicas: Establecer vínculos con influencers y personas reconocidas en el medio para promover la venta del producto interaccionando con el consumidor.

### **Estrategias de ventas**

Este tipo de estrategias es ideal para diferenciar el producto con la propuesta única de valor, la implementación de promociones junto con estrategias de ventas como paquetes o descuentos por volúmenes hace que el cliente se interese por el producto.

### **Estrategias de comercialización**

Este tipo de estrategias serán utilizadas desde que el producto sale del establecimiento y llegue a su destino final, para comenzar la comercialización del producto esta deberá ser de

manera directa con la finalidad de no depender de comercios minoristas, tener un contacto directo con los clientes y a su vez obtener una opinión constructiva del producto.

La comercialización del producto será diferente ya que para ello se empleará diferentes estrategias:

Estrategias exclusivas donde las ventas se las podrá realizar sin intermediarios

Estrategias selectas, en este punto se distribuirá a un determinado número de intermediarios

Estrategias intensivas, las ventas serán proporcionadas mediante varios agentes con el objetivo de colocar al producto en el mayor número de comercios.

### **Estrategias de canales directos**

- **Tiendas propias:** Tener en cuenta la factibilidad de abrir puntos de venta propios en ubicaciones comúnmente transcurridas como puede ser en centros comerciales o en zonas donde las personas caminen más para que el producto pueda llegar directamente al consumidor.
- **Marketing de Influencers:** Colaborar con los influencers más conocido que ayuden a promocionar los productos en diferentes canales de comunicación.

### **Estrategias de comunicación**

En la actualidad existen varias maneras de comunicación las cuales ayudan a introducir en el mercado los productos como sería en este caso las mermeladas, como es un nuevo producto estas deberán enfocarse en dar a conocer sobre el producto, algunas herramientas que podemos hallar son las siguientes:

En la siguiente tabla N°13 se dará a conocer las diferentes plataformas que ayudaran a publicitar el producto

Tabla N°13 Herramientas de comunicación

<b>Herramientas para la comunicación</b>	
Enlaces web	<p>Crear un enlace URL o un código QR que este enfocado en la realización de información sobre el producto para poder enviarla o publicitarla en cualquier lugar.</p>
Redes sociales	<p>Publicar la información del producto en redes sociales y difundir las materias primas utilizadas para su elaboración</p> <p>Clear páginas de Facebook, Instagram, Tik Tok, Twitter, YouTube, etc.</p>
Sitios web	<p>Insertar la información del producto en el sitio web para que los usuarios lo lean</p>
Digitalización	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Digitalizar al producto con sus características, costos para que los usuarios lo vean de manera virtual</li> <li>• Manejar e mail marketing</li> <li>• Marketing de contenidos</li> <li>• Interactuar con los consumidores a través de las redes sociales</li> </ul>

Fuente: Narváez, J.2024

## **Estrategias de introducción en el mercado**

- Estrategias del producto basado en el valor

La producción de embutidos artesanalmente la estrategia se debe enfocar en resaltar la información pertinente de los ingredientes con los que van a ser elaborados los embutidos, además de informar los procesos artesanales que garantizan un perfil de sabor único de cada producto. La comunicación clara de los beneficios que estos ingredientes pueden aportar para la salud, como los antioxidantes del cacao y los hongos Callambas, así como también el aporte proteico de los camarones. Ofrece degustaciones y recetas para demostrar la versatilidad del producto y la utilización de narrativas de la marca que explica la historia y el cuidado detrás de cada etapa de producción, esto no solo aumenta el atractivo de la marca, sino que también resulta una conexión emocionalmente con los consumidores, destacando el valor añadido de la calidad del producto con su autenticidad.

- Experiencia pre- consumo

En esta fase de la experiencia el consumidor realiza diferentes observaciones antes de la adquisición del producto, incluyendo las diferentes investigaciones y comparaciones de otros productos que se encuentren en competencia dentro del mercado, dentro de esta fase el consumidor compara precios, calidad y reputación de la marca, esta experiencia suele ser crucial en que la misma puede influir en la decisión de compra del producto.

- Experiencia de consumo

La producción de nuevos embutidos se caracteriza por la implementación de nuevos productos en su elaboración, por lo que se espera que el cliente pueda optar por el nuevo producto al momento de adquirirlo.

## **6.7 Valor percibido**

Se espera que los consumidores puedan percibir los nuevos productos, conjuntamente sean probados en sabor, color y aroma.

### 6.7.1 Indicadores de Calidad de la marca

**Precio:** El precio es establecido con la resolución de los costos de la materia prima, los cuales son acorde al producto y a la calidad

**Eficiencia y productividad:** Acorde a la marca es importante que el consumidor tenga mayor accesibilidad para adquirir los productos, la productividad de la misma desarrollara los productos para que la misma no se quede sin productos.

**Satisfacción al cliente:** Mantener contacto con los consumidores que ayuden con opiniones y sugerencias que reflejen su satisfacción del producto.

**Consistencia del producto:** Uniformidad en el sabor, textura y apariencia de los embutidos en diferentes tipos de producción.

**Innovación del producto:** Introducción de nuevos productos o mejoras en los ya existentes que respondan a las tendencias y demandas del mercado.

**Cumplimiento del etiquetado:** Precisión y calidad en la información del etiquetado, incluyendo ingredientes, fecha de caducidad y valores nutricionales.

## CAPÍTULO 7

### ESTUDIO FINANCIERO

#### 7.1 Inversión y Financiamiento

En este punto hace referencia a la asignación de recursos financieros hacia los proyectos futuros, la inversión hace referencia del uso de los recursos para adquirir activos realizar proyectos con el objetivo de generar ingresos por lo que están entrelazados con el financiamiento ya que este implica la obtención de fondos necesarios para llevar a cabo las inversiones, esto se lo puede realizar mediante la obtención de un capital propio o mediante la adquisición de una deuda, una de las estrategias eficaz combinan perfectamente en ambas prácticas, asegurando que los recursos invertidos se retornen a largo plazo.

En la tabla N°14 se dará a conocer el capital necesario para comenzar a invertir en el negocio para la realización de los productos.

Tabla N °14 Financiamiento

<b>Financiamiento</b>		
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Total</b>
<b>Socio 1</b>	1	1,500.00
<b>Crédito bancario</b>	1	3500.00
<b>Total de inversión</b>		5,000.00

### **Crédito solicitado (Banco Rumiñahui)**

Las solicitudes de créditos son un proceso formal en cual la persona solicita un préstamo de un crédito a una entidad financiera, el solicitante debe proporcionar los requisitos solicitados por la entidad financiera en la cual se detallaran a información sobre los ingresos, deudas ,historial crediticio y para que la solitud del préstamo, basado en esta información el prestamista evalúa la capacidad de pago del solicitante y como resultado de los niveles de ingresos del solicitante será aprobado y rechazado la solicitud del préstamo.

### **Requisitos**

- Solicitud del préstamo
- Documento de identidad vigente
- Comprobante de ingresos
- Historial crediticio
- Factura de servicios básicos
- Cédula, garantía de una propiedad que respalde el valor del crédito
- Copia de contrato de arrendamiento y copia de pago de impuestos predial

### **7.2 Inversión en equipo de producción**

Los pasos iniciales para invertir en equipo de producción son cruciales para iniciar operaciones en cualquier empresa dedicada a la fabricación de productos. Contar con el equipo adecuado no solo facilita la producción, sino que también optimiza la calidad del producto final, mejora la eficiencia de los procesos y garantiza el cumplimiento de las normas de seguridad.

En la tabla N°15 se dará a conocer los equipos necesarios para la realización de producción de los embutidos.

En la tabla N°15 Inversión en equipo de producción

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>V. Total</b>
<b>Cocina Industrial</b>	1	\$350	\$350
<b>Molino de carne</b>	1	\$110	\$110
<b>Máquina mezcladora</b>	1	\$295	\$295
<b>Máquina empacadora al vacío</b>	1	\$590	\$590
<b>Máquina embutidora</b>	1	\$225	\$225
<b>Mesa trabajo metálica</b>	1	\$50	\$50
<b>TOTAL</b>			<b>\$1620</b>

Tabla N°16 Utensilios

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Tabla de picar</b>	2	\$8	\$16
<b>Cuchillos de acero inoxidable</b>	2	\$10	\$20

<b>Bandejas</b>	4	\$13	\$52
<b>Ollas</b>	3	\$60	\$180
<b>Bowls</b>	4	\$4	\$16
<b>Cucharas</b>	12	\$0,17	\$2
<b>Cucharetas</b>	4	\$2	\$8
<b>Termómetro</b>	1	\$6	\$6
<b>TOTAL</b>			\$300

Tabla N°17 Equipos y utensilios para el área de almacenamiento

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Refrigerador industrial</b>	1	\$1,800.00	\$1,800.00
<b>Estanterías de acero inoxidable</b>	1	\$99	\$99
<b>Mesas de acero inoxidable</b>	1	\$50	\$50
<b>Termómetros de precisión</b>	1	\$16	\$16
<b>Recipientes de almacenamiento herméticos</b>	5	\$2	\$10
<b>Tablas y etiquetas</b>	50	0,50	\$25

<b>TOTAL</b>		\$2000
--------------	--	--------

Tabla N°18 Equipos y utensilios para el área de limpieza

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Total</b>
<b>Dispensador de jabón y desinfectante</b>	1	\$30	\$30
<b>Cepillos , esponjas</b>	1	\$2	\$2
<b>Sanitizantes y soluciones desinfectantes</b>	1	\$5	\$5
<b>Escoba , trapeador, recogedor</b>	1	\$5	\$5
<b>Toallas de papel desechable</b>	1	\$2	\$2
<b>Contenedores de basura con tapas</b>	2	\$3	\$6
<b>TOTAL</b>			\$50

Tabla N°19 Área Administrativa

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Total</b>
--------------------	-----------------	-----------------------	--------------

<b>Escritorios</b>	1	\$150	\$150
<b>Computadoras</b>	1	\$450	\$450
<b>Impresoras</b>	1	\$300	\$300
<b>Sillas</b>	2	\$25	\$50
<b>Hojas de impresión</b>	1	\$3,50	\$3,50
<b>Calculadoras</b>	1	\$8	\$8
<b>Material de escritorio</b>	1	\$ 5	\$5
<b>TOTAL</b>			\$966,5

Tabla N°20 Ingresos

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Total</b>
<b>Socio 1</b>	1	1,500.00
<b>Crédito bancario</b>	1	3500.00
<b>Total de inversión</b>		5,000.00

Tabla N°21 Egresos

<b>Costos Fijos mensuales</b>	<b>Valor</b>
<b>Salarios y sueldos</b>	\$920
<b>Mantenimiento de equipos</b>	\$125
<b>Servicios básicos</b>	\$125

<b>Alquileres y otros costos fijos</b>	\$250
<b>Cuota del banco</b>	\$140
<b>Papelería</b>	\$15
<b>Total</b>	<b>\$1575</b>

Tabla N°22 Costos variables

<b>Costos Variables mensuales</b>	<b>Valor</b>
<b>Materia Prima</b>	\$250
<b>Distribución</b>	\$100
<b>Publicidad</b>	\$125
<b>Empaques y etiquetas</b>	\$150
<b>Total</b>	<b>\$625</b>

### 7.3 Presupuesto de la Receta Estándar

En la tabla N°23 se detalla los valores de los costos de producción de la receta estándar incluido el IVA, y los costos de envíos dentro y fuera de la ciudad.

Tabla N°23 Presupuesto de la Receta Estándar

Kit de Embutidos	
Producto	Valor Unitario
Chorizo de Pollo y Hongos Callambas	\$ 4,02
Chorizo de Cacaco	\$ 3,96
Chorizo de Camarón + pulpo	\$ 4,13
<b>Costo de Productos</b>	<b>\$ 12,11</b>
Costo Packaging	\$1,50
Costo Total de la Producción	\$ 13,61
12% de IVA	\$ 1,63
<b>Total (precio Consumidor )</b>	<b>\$ 15,24</b>
Datos generales	
Valor total de producción	\$ 12,11
Precio del Producto	\$ 15,24
Valor de KIT para envios Provinciales	
Ventas Online (Costo de Trasnporte )	\$ 5,00
Valor Total con envio a otras provincias	\$ 20,25
Valor del Kit para envios dentro de la ciudad	
Ventas Online (Costo de Trasnporte )	\$ 1,50
Valor Total con envio dentro de la ciudad	\$ 16,74

#### 7.4 Inversión total

En la tabla N° 24 se detalla los valores de la inversión total con los cuales se adquirió los equipos y materiales necesarios para la realización de los productos.

Tabla N°24 Valor final de la inversión

<b>VALOR FINAL DE LA INVERSION</b>	
<b>EQUIPOS</b>	<b>MENSUAL</b>
Inversión en equipo de producción	\$1620,00
Utensilios	\$ 300,00
Equipos y utensilios para el área de almacenamiento	\$2000,00
Equipos y utensilios para el área de limpieza	\$50,00
Área administrativa	\$966,50
<b>TOTAL</b>	<b>4936,50</b>

**7.5 Punto de equilibrio**

N la tabla N°25 se dará a conocer si los costos de la activad podrían cubrir los ingresos de la misma, es decir si dentro de la empresa tiene una buena rentabilidad, caso contrario verificar las unidades que se necesitan para tener ganancias

Tabla N°25 Punto de Equilibrio

<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>
<b>Valor de las siguientes variables:</b>

---

<b>Gastos Fijos:</b>	1575
<b>Gastos Variables :</b>	625
<b>Precio de venta:</b>	15,94
<b>Precio variable unitario:</b>	6,25
<b>Margen de contribución unitario</b>	$15,94 - 6,25 = 9,69$
<b>Margen de contribución en porcentaje</b>	$(9,69/15,95)*100 = 60,82 \%$
<b>Unidades producidas</b>	100

### PUNTO DE EQUILIBRIO

$$\text{Punto de Equilibrio} = \frac{\text{Gastos Fijos}}{(\text{Precio de Venta por unidad} - \text{Costo variable unitario})}$$

Por lo tanto:

### PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES

$$\text{Punto de Equilibrio en unidades} = \frac{1575}{15,94 - 6,25} = \frac{1575}{9,69} = 162,54 \text{ unidades}$$

Por lo tanto, el punto de equilibrio es aproximadamente 163 unidades redondeando al número entero más próximo.

## **PUNTO DE EQUILIBRIO EN VALOR MONETARIO**

**Punto de equilibrio en valor monetario = punto de equilibrio en unidades\* precio de venta por unidad**

**Punto de Equilibrio en valor= 162,54 \* 15,94= 2525,87 en valor monetario**

El resultado indica que la empresa necesita vender aproximadamente 163 unidades o generar alrededor de 2525,87 dólares en ventas para no tener ni ganancias ni pérdidas.

## **CAPITULO 8**

### **IMPATO AMBIENTAL**

#### **8.1 La identificación y evaluación de impactos**

“La identificación y evaluación de impactos ambientales es una herramienta que permite predecir los potenciales impactos, tanto positivos y negativos, sobre los factores ambientales que conforman el área de influencia sobre la que actuara el proyecto; obteniéndose resultados que orienten y permiten estructurar planes y programas de manejo ambiental que optimicen, prevengan y mitiguen las distintas situaciones que se presentaran durante el desarrollo del proyecto (fases de construcción y funcionamiento)” (Molleturo, 2019).

#### **8.2 Sostenibilidad de los ingredientes**

Hongos Callambas: Evaluación del impacto ambiental del cultivo y recolección de hongos, considerando factores como uso de suelo, consumo de agua y biodiversidad

Cacao: Impacto ambiental del cultivo de cacao, incluyendo la deforestación, uso de pesticidas y fertilizantes y prácticas de comercio

Camarón: impacto ambiental de la acuicultura de camarón, considerando problemas como la contaminación dl agua, el uso de antibióticos.

### **8.3 Impacto del proceso de producción**

Uso de Energía: análisis de la energía consumida durante la producción de embutidos y estrategias para mejorar la eficiencia energética.

Generación de Residuos: evaluación de residuos generados durante la producción, incluyendo subproductos y embalajes.

### **8.4 Estrategias de reducción de impacto**

Ingredientes naturales: beneficios ambientales al utilizar ingredientes naturales en comparación con ingredientes sintéticos o procesados.

Prácticas de producción sostenible: Métodos para reducir el impacto ambiental, como la reducción de emisiones, el uso eficiente de recursos y la minimización de desechos.

### **8.5 Contaminación de aire**

El análisis del impacto de la elaboración de embutidos se debe tener en cuenta las emisiones de gases generadas durante la producción de los embutidos, incluyendo posibles gases de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) ASOCIADOS CON LA COCCION O SE CADO DE PRODUCTOS.

Además, el cultivo de hongos y cacao puede implicar el uso de fertilizantes y pesticidas que liberan gases nocivos al aire. El análisis debe incluir también las emisiones generadas por el transporte de ingredientes y productos terminados.

## **8.6 Contaminación de agua**

Es importante analizar como los procesos de producción pueden afectar la calidad del agua, incluyendo el uso de agua en la preparación, limpieza y procesamiento de los posibles desechos líquidos generados que podrían contener residuos orgánicos, químicos o contaminantes. También se debe considerar la eficiencia de las prácticas de tratamiento de aguas residuales implementadas de producción para asegurar que se cumplan las normativas ambientales y se minimicen el impacto en cuerpo de aguas locales. Comparar estos impactos con los métodos convencionales y explorar estrategias de mitigación adecuadas contribuirá a promover practicas más sostenibles.

## **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

La elaboración de embutidos artesanales utilizando los diferentes productos mencionado como el hongo, cacao y tilapia representan una alternativa innovadora en la industria alimentaria, aprovechando también la utilización de ingredientes naturales en lo que son las especias y condimentos, para ofrecer productos con bajos químicos y aditivos, a la vez puedan tener un menor impacto ambiental. Los hongos de especie Callambas pueden aportar valiosos nutrientes y un sabor parecido a los champiñones lo cual puede enriquecer los sabores de los chorizos, mientras que la utilización de la tilapia puede aportar una fuente de proteína y a la vez rica en

ácidos grasos omega 3, sin embargo, el cacao brinda notas de sabor únicas, lo que genera que se diferencie de otros embutidos dentro del mercado, brindando a los consumidores una experiencia gustativa novedosa.

Para poder asegurar las diferentes propuestas y que las mimas obtengan un éxito en el mercado, se recomienda llevar a cabo una profunda investigación y desarrollo para perfeccionar las recetas y los procesos de producción de los productos, equilibrando adecuadamente cada uno de los ingredientes para así poder lograr una textura y un sabor único. Es esencial implementar prácticas de seguridad alimentaria, especialmente cuando los embutidos vayan al método de conservación para prevenir cualquier riesgo microbiológico asociado con los ingredientes convencionales. Además, es recomendable informar a los consumidores sobre los beneficios nutricionales de estos embutidos, apoyándose también en una estrategia de marketing que resalte la calidad del producto, sin embargo, implementar este tipo de recomendaciones sería útil para facilitar la aceptación del producto dentro del mercado.

## **BIBLIOGRAFÍA**

ARKO PHARMA. (16 de ENERO de 2024). *10 beneficios del ajo para cuidar tu salud*.

Obtenido de 10 beneficios del ajo para cuidar tu salud: <https://www.arkopharma.com/es-ES/news/10-beneficios-del-ajo-para-cuidar-tu-salud>

Arte Monte . (2022). *Cómo se hacen los embutidos*. Obtenido de Cómo se hacen los embutidos:

<https://artemonte.com/blog/proceso-elaboracion-embutido/>

Blog Buenos Aires . (04 de Agosto de 2021). *Pescado: beneficios de incluirlos en la alimentación*. Obtenido de <https://buenosaires.gob.ar/noticias/pescado-beneficios-de-incluirlos-en-la-alimentacion>

BMI Internacional. (4 de febrero de 2023). *ALIMENTOS QUE AUMENTAN EL RIESGO DE DESARROLLAR CÁNCER*. Obtenido de <https://www.bmicos.com/blog/alimentos-aumentan-riesgo-desarrollar-cancer/>

Burgos, J. (30 de noviembre de 2014). *EL CHOCHO EN ECUADOR*. Obtenido de <https://jenifferburgos.weebly.com/el-chocho/el-chocho-en-ecuador>

Cáceres. (30 de mayo de 2022). *El embutido y su historia. ¿Cuál es su origen?* Obtenido de El embutido y su historia. ¿Cuál es su origen?: <https://www.carnicasdibe.com/es/el-embutido-y-su-historia-cual-es-su-origen->

Carnavi. (27 de marzo de 2020). *Conservación de alimentos. Lomo y chorizo de olla*. Obtenido de Conservación de alimentos. Lomo y chorizo de olla.: <https://pinante.com/conservacion-de-alimentos-lomo-y-chorizo-de-olla/>

Ciudad, F. (2022). *INEC Sector de la Floresta* . Obtenido de INEC Sector de la Floresta : <https://www.foro-ciudad.com/lleida/la-floresta/habitantes.html>

Colmenero, J., & Santaolalla, C. (27 de Abril de 2018). *PRINCIPIOS BASICOS DE ELABORACION DE EMBUTIDOS* . Obtenido de PRINCIPIOS BASICOS DE ELABORACION DE EMBUTIDOS : [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56440477/elaboracion\\_embutidos-libre.pdf?1524880236=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DElaboracion\\_embutidos.pdf&Expires=1717450252](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56440477/elaboracion_embutidos-libre.pdf?1524880236=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DElaboracion_embutidos.pdf&Expires=1717450252)

&Signature=Ul~qfMf9N0OgFi3Yan9xxZQeTdwQ2cDmi9b8TTNmIUt17V9PWqVfCR  
LxagD

Colmenero, J., & Santaolalla, C. (24 de Abril de 2018). *PRINCIPIOS BASICOS DE*

*ELABORACION DE LOS EMBUTIDOS* . Obtenido de PRINCIPIOS BASICOS DE  
ELABORACION DE LOS EMBUTIDOS :

[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56440477/elaboracion\\_embutidos-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56440477/elaboracion_embutidos-)

[libre.pdf?1524880236=&response-content-](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56440477/elaboracion_embutidos-)

[disposition=inline%3B+filename%3DElaboracion\\_embutidos.pdf&Expires=1717450252](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56440477/elaboracion_embutidos-)

[&Signature=Ul~qfMf9N0OgFi3Yan9xxZQeTdwQ2cDmi9b8TTNmIUt17V9PWqVfCR](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56440477/elaboracion_embutidos-)

LxagD

Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito. (02 de Abril de 2009).

*REGLAMENTO DE PREVENCIÓN, MITIGACIÓN Y*. Obtenido de REGLAMENTO DE  
PREVENCIÓN, MITIGACIÓN Y:

<https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2019->

[11/REGLAMENTO%20DE%20PREVENCIÓN%2C%20MITIGACIÓN%20Y%20PRO](https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2019-)

[TECCI%3%93N%20CONTRA%20INCENDIOS.pdf](https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2019-)

Del Monte AG. (23 de mayo de 2022). *PRODUCCIÓN DE CACAO EN ECUADOR Y SU*

*IMPACTO ECONÓMICO*. Obtenido de PRODUCCIÓN DE CACAO EN ECUADOR Y  
SU IMPACTO ECONÓMICO: <https://delmonteag.com.ec/produccion-de-cacao-en->

[ecuador-y-su-impacto-](https://delmonteag.com.ec/produccion-de-cacao-en-)

[economico/#:~:text=El%20cacao%20ecuatoriano%20es%20reconocido,la%20fabricaci%](https://delmonteag.com.ec/produccion-de-cacao-en-)

[C3%B3n%20de%20sus%20productos.](https://delmonteag.com.ec/produccion-de-cacao-en-)

Distrito Metropolitano de Quito . (21 de agosto de 2024). *Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE*. Obtenido de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE:

<https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>

Distrito Metropolitano de Quito. (12 de Diciembre de 2022). *inscripción del Registro Único de Contribuyente (RUC) para persona natural (artesanos)*. Obtenido de inscripción del Registro Único de Contribuyente (RUC) para persona natural (artesanos):

<https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos>

Drake, A. (5 de julio de 2018). *¿QUÉ ES MELLOCO?* Obtenido de ¿QUÉ ES MELLOCO?:

<https://www.notyouraverageamerican.es/melloco/>

Dsitrito Metropolitano de Quito. (21 de Agosto de 2024). *Inscripción en el Registro de Actividades Económicas Tributarias (RAET) en el Distrito Metropolitano de Quito*.

Obtenido de Inscripción en el Registro de Actividades Económicas Tributarias (RAET) en el Distrito Metropolitano de Quito.: <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/inscripcion-registro-actividades-economicas-tributarias-raet-distrito-metropolitano-quito>

Ecuador, E. r. (13 de abril de 2022). *El reto de ser vegano en Ecuador*. Obtenido de El reto de ser vegano en Ecuador: <https://ecuadornews.com.ec/2022/04/13/el-reto-de-ser-vegano-en-ecuador/>

El Comercio. (2 de julio de 2019). Los hongos se abren paso en la gastronomía ecuatoriana. *El Comercio*, págs. 1-2.

El Graner . (17 de junio de 2018). *Los beneficios de comer embutido*. Obtenido de Los beneficios de comer embutido: <https://www.elgraner.net/es/los-beneficios-de-comer-embutido/#:~:text=1%2D%20Son%20fuente%20de%20potasio,personas%20con%20falta%20de%20hierro.>

Enciclopedia Concepto. (2023). *Cacao*. Obtenido de <https://concepto.de/cacao/>

Encuesta Nacional de Empleo, D. y. (junio de 2023). *Indicadores de pobreza y desigualdad*.

Obtenido de Indicadores de pobreza y desigualdad:

[https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/POBREZA/2023/Junio/202306\\_PobrezayDesigualdad.pdf](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/POBREZA/2023/Junio/202306_PobrezayDesigualdad.pdf)

Font, M. (5 de junio de 2017). *Embutidos: nutrición y salud*. Obtenido de Embutidos: nutrición y salud: [https://www.3tres3.com/latam/articulos/embutidos-nutricion-y-salud\\_11948/](https://www.3tres3.com/latam/articulos/embutidos-nutricion-y-salud_11948/)

Frumen . (2024). *DESARROLLOS ALIMENTARIOS, S.A.* Obtenido de DESARROLLOS ALIMENTARIOS, S.A.: <https://www.frumen.com/la-tecnica-del-ahumado-ahumar-carnes-pescados/>

Gob.ec. (13 de septiembre de 2022). *Trámite y requisitos para obtener la Patente Municipal*.

Obtenido de Trámite y requisitos para obtener la Patente Municipal:

<https://www.gob.ec/gadmcmocha/tramites/tramite-requisitos-obtener-patente-municipal>

Homero. (2021). *La Odisea* . Grecia : La Odisea de Homero, Telémaco, Penélope, Antigua Grecia, Odisea, Homero.

IALIMENTOS. (2018). La industria apuesta por ingredientes de calidad para embutidos.

*IALIMENTOS*, 1-2.

INTARCOM. (12 de Febrero de 2024). *Difusión de aire en conservación de alimentos*. Obtenido de Difusión de aire en conservación de alimentos: <https://www.intarcon.com/difusion-de-aire-en-conservacion-de-alimentos/>

KEM CIA.LTDA. (2024 de AGOSTO de 2024). *FICHA TECNICA ADITKEM*. Obtenido de <https://kemecuador.com/inicio>

La Emiliana Grill. (19 de abril de 2023). *La Emiliana*. Obtenido de [https://www.facebook.com/La.Emiliana.embutidos/?locale=es\\_LA](https://www.facebook.com/La.Emiliana.embutidos/?locale=es_LA)

La Tía Nona . (12 de diciembre de 2020). *Embutios caseros* . Obtenido de Embutios caseros : [https://www.facebook.com/LaTiaNonaEmbutidosCaseros/?locale=ar\\_AR](https://www.facebook.com/LaTiaNonaEmbutidosCaseros/?locale=ar_AR)

Lazo, A. E., Abad, D. M., & Astudillo, B. E. (abril de 2020). *PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CHAMPIÑONES EN LA PROVINCIA DEL AZUAY- ECUADOR. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD*. Obtenido de *PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CHAMPIÑONES EN LA PROVINCIA DEL AZUAY- ECUADOR. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD*: [file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-ProduccionYComercializacionDeChampinonesEnLaProvin-7200008%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-ProduccionYComercializacionDeChampinonesEnLaProvin-7200008%20(1).pdf)

Liberty prim. (2024). *Babaco - Frutas Exóticas* . Obtenido de Babaco - Frutas Exóticas : <https://www.libertyprim.com/es/lexique-familles/355/babaco-lexique-des-frutas-exoticas.htm>

Mafris Food. (16 de julio de 2022). Obtenido de Mafris food : <https://www.facebook.com/113609481346076/photos/pb.100083379459097.-2207520000/131359896237701/?type=3>

Martínez, E. (27 de julio de 2023). *VENTAJAS COMERCIALES DEL NEGOCIO DE FABRICACIÓN DE EMBUTIDOS ARTESANALES*. Obtenido de *VENTAJAS*

## COMERCIALES DEL NEGOCIO DE FABRICACIÓN DE EMBUTIDOS

ARTESANALES: <https://www.cocinasgourmets.com/post/las-ventajas-comerciales-del-negocio-de-fabricaci%C3%B3n-de-embutidos-artesanales?srsIid=AfmBOooPZ3IPcdinaVrpxdQnnJVw9TnKZJekueQ57pKc7V8kTSJyosSa>

Martínez, P. B. (05 de Octubre de 2020). *El consumo de carne de cerdo y sus benéficos nutricionales*. Obtenido de El consumo de carne de cerdo y sus benéficos nutricionales: <https://www.porcicultura.com/destacado/El-consumo-de-carne-de-cerdo-y-sus-beneficos-nutricionales>

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2024). *INIAP investigó propiedades nutritivas del chocho, alternativa para una mejor alimentación*. Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/iniap-investigo-propiedades-nutritivas-del-chocho-alternativa-para-una-mejor-alimentacion/#>

Ministerio de Turismo. (14 de marzo de 2019). *Denominacion de Origen* . Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/productos-ecuatorianos-con-denominacion-de-origen/>

Molleturo. (28 de MAYO de 2019). *IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES* . Obtenido de <https://gadparroquialmolleturo.gob.ec/azuay/wp-content/uploads/2020/10/10.-IDENTIFICACI%C3%93N-Y-EVALUACI%C3%93N-DE-IMPACTOS-AMBIENTALES.pdf>

Nación. (2021). *ECONOMÍA ESTA ES LA SITUACIÓN ECONÓMICA DE QUITO EN VENTAS, IMPUESTOS Y EMPLEO*. Obtenido de *ECONOMÍA ESTA ES LA SITUACIÓN ECONÓMICA DE QUITO EN VENTAS, IMPUESTOS Y EMPLEO*: <https://lanacion.com.ec/esta-es-la-situacion-economica-de-quito-en-ventas-impuestos-y->



Organización Mundial de la Salud . (16 de noviembre de 2023). *Aditivos alimentarios*. Obtenido de Aditivos alimentarios: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>

Organización Mundial de la Salud (OMS). (27 de octubre de 2015). *EMBUTIDOS SON CANCERÍGENOS Y LA CARNE ROJA "PROBABLEMENTE" TAMBIÉN LO SEA*. Obtenido de EMBUTIDOS SON CANCERÍGENOS Y LA CARNE ROJA "PROBABLEMENTE" TAMBIÉN LO SEA: <https://agraria.pe/noticias/embutidos-son-cancerigenos-y-la-carne-roja-9569>

Pincay, J. (20 de junio de 2024). *Los ecuatorianos fundamentan el consumo de embutidos sobre cuatro aristas principales: Aporte de proteína, practicidad, versatilidad e indulgencia*. Obtenido de Los ecuatorianos fundamentan el consumo de embutidos sobre cuatro aristas principales: Aporte de proteína, practicidad, versatilidad e indulgencia: <https://www.revistafactordeexito.com/posts/40215/los-ecuatorianos-fundamentan-el-consumo-de-embutidos-sobre-cuatro-aristas-principales-aporte-de-proteina-practicidad-versatilidad-e-indulgencia>

Pinero, M. P. (23 de julio de 2023). *¿Qué son los mariscos y qué tan nutritivos son?* Obtenido de ¿Qué son los mariscos y qué tan nutritivos son?: [https://mejorconsalud.as.com/mariscos-nutritivos/#google\\_vignette](https://mejorconsalud.as.com/mariscos-nutritivos/#google_vignette)

Price, & Schweigert. (2024). *PRINCIPALES EMBUTIDOS Y SUS CARACTERÍSTICAS*. Obtenido de PRINCIPALES EMBUTIDOS Y SUS CARACTERÍSTICAS: <https://elportaldelchacinado.com/principales-embutidos-caracteristicas/>

Provacuno. (2024). *Seguridad, salud y adecuada nutrición en la mesa. La carne de vacuno es fundamental dentro de una alimentación variada y equilibrada por sus propiedades*

*saludables*. Obtenido de Seguridad, salud y adecuada nutrición en la mesa. La carne de vacuno es fundamental dentro de una alimentación variada y equilibrada por sus propiedades saludables.: [https://www.provacuno.es/propiedades-de-la-carne-de-vacuno/espanol/carne-de-vacuno\\_5\\_1\\_ap.html](https://www.provacuno.es/propiedades-de-la-carne-de-vacuno/espanol/carne-de-vacuno_5_1_ap.html)

Real Academia de Lenguas Española . (22 de agosto de 2024). *Laurel*. Obtenido de <https://dle.rae.es/laurel?m=form>

Real Academia Española . (22 de agosto de 2024 ). *tomillo*. Obtenido de tomillo: <https://dle.rae.es/tomillo>

Restauración Colectiva. (10 de noviembre de 2019). *El envasado al vacío, una técnica muy segura pero no totalmente exenta de peligros (VI)*. Obtenido de El envasado al vacío, una técnica muy segura pero no totalmente exenta de peligros (VI): <https://www.restauracioncolectiva.com/n/en-ensado-al-vacio>

Revista Scielo. (marzo de 2004). *El orégano: propiedades, composición y actividad biológica de sus componentes*. Obtenido de El orégano: propiedades, composición y actividad biológica de sus componentes: [https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0004-06222004000100015](https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222004000100015)

Revista Semillas . (18 de enero de 2023). El Maíz en el Ecuador . *El Maíz en el Ecuador* . Colombia : Ayala Mora, Editor, Nueva Historia del Ecuador. Volumen I: Época Aborígen. Corporación Editora Nacional, Editorial Grijalbo. Quito, 1983.

Rodríguez. (22 de febrero de 2023). *Cómo conservar embutidos curados*. Obtenido de Cómo conservar embutidos curados: <https://rodriguezsacristan.es/actualidad/como-conservar-embutidos-en-casa->



<https://www.usisa.com/las-principales-diferencias-nutricionales-entre-los-tipos-de-pescado-azul/>