

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA

**“REVALORIZACIÓN DEL CERDO CRIOLLO EN LA PARROQUIA DE
PINTAG Y COMO A INFLUENCIADO EN LA GASTRONOMIA EN EL
ECUADOR**

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE**

TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Autor: Sandra Ofelia Pancho Duchi

Director: Toapanta Custo Carlos David

SANGOLQUÍ,

2024

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

La autora, Sandra Ofelia Pancho Duchi con cédula de ciudadanía No.1718556531, 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 09 del mes de septiembre del año 2022

Sandra Ofelia Pancho Duchi

Nombre de los estudiantes

AUTOR

CC. 1718556531

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Por medio de la presente certificación de constancia de haber guiado profesionalmente el proyecto de grado titulado, Revalorización del cerdo criollo en la parroquia de Pintag y como influenciado en la gastronomía en el Ecuador presentado por los señores/tas estudiantes_Sandra Ofelia Pancho Duchi. con cédula de ciudadanía No 1718556531

En mi calidad de Tutora, 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 09 del mes de septiembre del año 2024.

DIRECTOR

CC.

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-6-6.3

Sangolquí, 18 de octubre del 2024

**MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA**

**MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN**

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

Presente

Por medio de la presente, yo Pancho Duchi Sandra Ofelia con C. I. 1718556531,
declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación

**denominado “REVALORIZACIÓN DEL CERDO CRIOLLO
EN LA PARROQUIA DE PINTAG Y**

**COMO A INFLUENCIADO EN LA GASTRONOMIA EN EL ECUADOR” 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,



Sandra Pancho
C.I.: 1718556531

**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: Sandra Ofelia Pancho Duchi

TUTOR: Carlos David Custode Toapanta

CONTACTO ESTUDIANTE: 0986650316

CORREO ELECTRÓNICO: sandra.pancho@ister.edu.ec

TEMA:

“REVALORIZACIÓN DEL CERDO CRIOLLO EN LA PARROQUIA DE PINTAG Y COMO A
INFLUENCIADO EN LA GASTRONOMIA EN EL ECUADOR

OPCIÓN DE TITULACIÓN:

PROYECTO DE INVESTIGACION

RESUMEN EN ESPAÑOL: La presente tesis aborda la revalorización del cerdo criollo en la parroquia de Pintag, un pequeño territorio rural ubicado a las afueras de la ciudad de

Quito, y examina cómo esta práctica ha influido en la gastronomía local y nacional. El estudio explora el resurgimiento del cerdo criollo como un recurso cultural y económico, destacando su impacto en la identidad gastronómica del Ecuador. El cerdo criollo, una raza autóctona que había sido marginada por prácticas agroindustriales modernas, ha visto una revitalización en Pintag gracias a esfuerzos de productores locales que buscan preservar sus prácticas tradicionales. La investigación se centra en cómo estos esfuerzos han contribuido a la revalorización del cerdo criollo y han influido en la gastronomía ecuatoriana. Este cerdo ha sido parte de diferentes tradiciones agrícolas de la región, se caracteriza por su carne magra y nutritiva, adaptada a las condiciones ambientales y a la vez cultivada mediante las prácticas sostenibles y ancestrales de la población de Pintag. En los últimos años la recuperación de este producto anteriormente desplazado por otras razas comerciales, de mayor productividad, lo que ha generado una disminución en su crianza y una pérdida de valor cultural y gastronómico. Esta tesis busca revalorizar el cerdo criollo en la parroquia de Pintag y analizar a la vez cómo ha sido influenciado en la gastronomía ecuatoriana, proponiendo estrategias para su revitalización y reintegración en el mercado gastronómico nacional y este a la vez recupere su prestigio en la cocina ecuatoriana

PALABRAS CLAVE: Chanco criollo, revalorización, condiciones ambientales, crianza
ABSTRACT:

This thesis examines the revaluation of the Creole pig in the parish of Pintag, a rural area near Quito, and its influence on local and national gastronomy. The study highlights the resurgence of this indigenous breed, which had been displaced by modern agroindustrial practices, due to the efforts of local producers to preserve traditional practices. It analyzes how the recovery of the Creole pig, known for its lean and nutritious meat, has reestablished its role in Ecuador's gastronomic identity. The research addresses the revitalization of this breed, previously marginalized by more productive breeds, and proposes strategies for its reintroduction into the national gastronomic market to restore its prestige and cultural value in Ecuadorian cuisine. Keywords: Creole pig, revaluation, environmental conditions

SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-2

Sangolquí, 18 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” de la estudiante: Sandra Odelia Pancho Duchi, con **C.I.1718556531**: alumna de la Carrera de Gastronomía.

Atentamente,



Firma de la Estudiante
C.I.: 1718556531

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

DEDICATORIA

Esta meta es dedicada a Dios y a las personas que me apoyaron a mi señor esposo Jaime Zabala y mis amados hijos Antony y Juan, por ser ese pilar fundamental y enseñarme que las cosas más gratificantes de la vida suelen ser las que parece que no se puede cumplir por convertirse en la persona que hoy soy; mis logros se los debo a ellos por ser parte de mi vida.

Este logro lo dedico a esas personas que dan un soplo a mi vida, a quienes me brindaron apoyo, amor y motivación para hacer que logre mis metas.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, quiero agradecer a Dios quien nos ha dado la sabiduría y la fortaleza para culminar con esta meta por guiarnos en cada paso que damos y cumplir con este sueño. tan anhelado.

Agradecer a mi Familia por el infinito apoyo hacia mí, por enseñarme que los sueños se cumplen con mucho esfuerzo y dedicación, gracias por ser un ejemplo a seguir por forjar mi conducta con amor y fe.

Agradezco a mis Profesores en general por impartir sus conocimientos y ser parte de tan prestigioso INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO RUMIÑAHUI.

Agradecer en forma general a todas las personas que han estado durante este proceso académico.

RESUMEN

La presente tesis aborda la revalorización del cerdo criollo en la parroquia de Pintag, un pequeño territorio rural ubicado a las afueras de la ciudad de Quito, y examina cómo esta práctica ha influido en la gastronomía local y nacional. El estudio explora el resurgimiento del cerdo criollo como un recurso cultural y económico, destacando su impacto en la identidad gastronómica del Ecuador.

El cerdo criollo, una raza autóctona que había sido marginada por prácticas agroindustriales modernas, ha visto una revitalización en Pintag gracias a esfuerzos de productores locales que buscan preservar sus prácticas tradicionales. La investigación se centra en cómo estos esfuerzos han contribuido a la revalorización del cerdo criollo y han influido en la gastronomía ecuatoriana. Este cerdo ha sido parte de diferentes tradiciones agrícolas de la región, se caracteriza por su carne magra y nutritiva, adaptada a las condiciones ambientales y a la vez cultivada mediante las prácticas sostenibles y ancestrales de la población de Pintag. En los últimos años la recuperación de este producto anteriormente desplazado por otras razas comerciales, de mayor productividad, lo que ha generado una disminución en su crianza y una pérdida de valor cultural y gastronómico. Esta tesis busca revalorizar el cerdo criollo en la parroquia de Pintag y analizar a la vez cómo ha sido influenciado en la gastronomía ecuatoriana, proponiendo estrategias para su revitalización y reintegración en el mercado gastronómico nacional y este a la vez recupere su prestigio en la cocina ecuatoriana.

Palabras clave: Chanco criollo, revalorización, condiciones ambientales, crianza

ABSTRACT

This thesis examines the revaluation of the Creole pig in the parish of Pintag, a rural area near Quito, and its influence on local and national gastronomy. The study highlights the resurgence of this indigenous breed, which had been displaced by modern agroindustrial practices, due to the efforts of local producers to preserve traditional practices. It analyzes how the recovery of the Creole pig, known for its lean and nutritious meat, has reestablished its role in Ecuador's gastronomic identity. The research addresses the revitalization of this breed, previously marginalized by more productive breeds, and proposes strategies for its reintegration into the national gastronomic market to restore its prestige and cultural value in Ecuadorian cuisine.

Keywords: Creole pig, revaluation, environmental conditions, breeding.

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	2
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR.....	3
DEDICATORIA	4
RESUMEN	6
ABSTRACT	7
CAPÍTULO I	15
1.1. TEMA	15
1.2. DELIMITACIÓN DEL TEMA	15
1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	16
1.4 PREGUNTA PROBLEMÁTICA	16
1.5 OBJETIVOS	17
1.5.1 Objetivo general	17
1.5.2 Objetivo Específicos	17
1.6 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA	18
CAPÍTULO 2	19
MARCO TEÓRICO	19
2.1 Descripción del cerdo criollo	19
2.2 Origen del cerdo criollo	19
2.3 El cerdo criollo en el Ecuador	21
2.4 Características Generales	22
2.5 Rasgos distintivos del cerdo criollo comparado con otras razas porcinas	24

2.5.1 Adaptabilidad al entorno	24
2.5.2 Resistencia y Rusticidad	24
2.5.3 Tamaño y estructura corporal.....	25
2.5.4 Pelaje y coloración	25
2.5.5 Comportamiento alimenticio y uso del hocico	26
2.5.6 Calidad de la carne	26
2.6 Adaptabilidad y resistencia del cerdo criollo a las condiciones locales	27
2.7 Importancia cultural y económica del cerdo criollo.....	28
2.7.1 Papel el cerdo criollo en las comunidades rurales.....	28
2.7.2 Tipos de cerdo criollo en Ecuador	29
2.7.3 Razas de cerdo criollos	30
2.8 Beneficios económicos para los pequeños productores.....	32
2.9 Tradiciones y prácticas culturales asociadas con la cría del cerdo criollo	33
2.10 Cultura ecuatoriana.....	34
2.11 Alimentación	35
2.12 Conservación y Revalorización de productos Autóctonos	35
CAPITULO 3	36
METODOLOGÍA.....	36
3.1 Enfoque metodológico	36
3.1.1 Enfoque Cualitativo	36
3.1.2 Enfoque Cuantitativo	37

3.2	Alcance de Investigación	38
3.2.1	Investigación Descriptiva.....	38
3.2.2	Investigación Etnográfica	39
3.3	Técnicas de Investigación	39
3.3.1	La Observación	39
3.3.2	La Entrevista	39
3.3.3	La Encuesta.....	40
3.4	Población y muestra	40
3.4.1	Población	40
3.4.2	Muestra	41
3.4.3	Aplicación de la encuesta	43
3.5	Análisis de resultados.....	44
CAPÍTULO 4		52
ESTUDIO DE MERCADO		52
4.1	Estudio de mercado	52
4.1.1	Objetivos	52
4.2	Análisis de la demanda	52
4.3	Análisis de la oferta	53
4.4	Segmentación de la demanda	53
4.5	Demanda Actual	55
4.6	Análisis de la Competencia.....	56

4.6.1	Tipo de competencia	56
4.7	Principales competidores	58
CAPÍTULO 5		61
DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....		61
5.1	Tema de la Propuesta.....	61
5.2	Estudio técnico	61
5.3	Beneficios	61
5.4	Ubicación	62
5.5	Objetivos de la Propuesta	63
5.5.1	Objetivo general	63
5.5.2	Objetivo específico	63
5.6	Desarrollo de la Propuesta	64
5.7	Propuesta de Revalorización del Cerdo Criollo	65
5.8	Fortalecimiento de la Producción Local	67
5.9	Innovación en la cadena Productiva y Valor agregado	68
5.10	Creación de páginas web	69
5.11	Creación de páginas de Facebook	70
CAPÍTULO 6		72
Plan de mercadeo.....		72
6.1	Análisis FODA	72
6.2	Estrategias de Marketing	73

6.2.1 Producto	73
6.2.3 Precio.....	73
6.2.4 Promoción	74
6.2.5 Plaza (Distribución).....	74
6.3 Canales	74
6.3.1 Canales de Distribución Directa	75
6.3.2 Canales de Distribución Indirecta.....	75
6.3.4 Canales de Distribución Digital.....	76
6.3.5 Herramientas para la comunicación	77
CAPÍTULO 7	79
ESTUDIO FINANCIERO	79
7.1 Costos de producción	79
7.2 Ingresos	80
7.3 Rentabilidad y Márgenes de Ganancia.....	80
7.4 Inversión inicial.....	80
7.5 Proyección de flujos de caja	81
7.6 Evaluación de Riesgos Financieros.....	81
7.7 Impacto Económico en la Comunidad.....	82
CAPÍTULO 8	84
IMPACTO AMBIENTAL	84
8.1 Impacto en el Ecosistema Local	84

8.2 Gestión de Desechos y Residuos en la Cría de cerdos	85
8.3 Prácticas Sostenibles en la Producción de Cerdo Criollo	85
8.3.1 Manejo Adecuado de Suelo	87
8.3.2 Manejo de Agua	87
8.3.3 Bienestar animal.....	87
8.3.4 Control de Enfermedades	88
8.3.5 Certificaciones y normativas	88
CONCLUSIONES	92
RECOMENDACIONES	94
ANEXOS	95
BIBLIOGRAFÍA.....	96

TABLA DE ILUSTRACIONES

<i>Ilustración 1:Raza Chuzo</i>	30
<i>Ilustración 2 Trompa de babo</i>	31
<i>Ilustración 3: Raza Congo</i>	31
<i>Ilustración 4: Trompa cachicamo</i>	32
<i>Ilustración 5:Pregunta 1</i>	44
<i>Ilustración 6 : Pregunta 2</i>	45
<i>Ilustración 7:Pregunta 3</i>	46
<i>Ilustración 8: Pregunta 4</i>	47
<i>Ilustración 9: Pregunta 5</i>	48
<i>Ilustración 10:Pregunta 6</i>	49
<i>Ilustración 11:Pregunta 8</i>	49
<i>Ilustración 12:Pregunta 8</i>	50
<i>Ilustración 13:Pregunta 9</i>	51
<i>Ilustración 14: Ubicación</i>	63
<i>Ilustración 15:Página web</i>	70
<i>Ilustración 16: Página de Facebook</i>	71
<i>Ilustración 17: Detalle de Página</i>	71

CAPÍTULO I

1.1.TEMA

“Revalorización del cerdo criollo en la parroquia de Pintag y como ha influenciado en la gastronomía del Ecuador”

1.2.DELIMITACIÓN DEL TEMA

Este estudio se enfocará principalmente en la parroquia de Pintag, debido a su tradición en la cría del cerdo criollo. La investigación se centrará en el impacto gastronómico y cultural del cerdo criollo, así como en las posibilidades de su revalorización en el mercado ecuatoriano. Sin embargo, no se abordarán aspectos como la cría industrial del cerdo ni la competencia con razas comerciales de alto rendimiento.

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Según Álvarez (2020) nos dice que la sustitución de razas criollas por razas modernas ha tenido efectos adversos en la sostenibilidad de las prácticas agropecuarias locales y en la gastronomía tradicional. La falta de interés en el cerdo criollo ha llevado a una pérdida de biodiversidad genética a la desaparición de recetas tradicionales y a una disminución en el reconocimiento de su valor cultural y económico. Esta situación plantea un desafío tanto para los productores locales que buscan preservar sus prácticas tradicionales como para los chefs y consumidores interesados en explorar y revitalizar las raíces culinarias del Ecuador.

El cerdo criollo, también conocido como cerdo criollo de monte, es una raza porcina que se ha adaptado a las condiciones de vida silvestre en diferentes regiones del mundo. A menudo se valora por su resistencia, rusticidad y sabor de su carne, que se considera de alta calidad. Sin embargo, en algunos casos, el cerdo criollo puede ser mal visto por su apariencia física diferente a la de las razas comerciales más comunes y por sus requerimientos de crianza que pueden ser diferentes a los métodos más industrializados. Con ello se busca revalorizar la crianza de los cerdos criollos en la parroquia de Pintag para lograr que el mismo sea apreciado por muchas personas por sus características únicas y su papel en la conservación de la diversidad genética porcina.

1.4 PREGUNTA PROBLEMÁTICA

¿De qué manera la revalorización del cerdo criollo en la parroquia de Pintag puede influir positivamente en la gastronomía ecuatoriana y el desarrollo socioeconómico local?

1.5 OBJETIVOS

1.5.1 Objetivo general

- Fomentar la inclusión de la carne de cerdo criollo en la alimentación diaria de las personas, mediante la implementación de un programa informativo que detalle su crianza, alimentación y cuidados. A través de esta estrategia, buscamos demostrar que el cerdo runo no solo es apto, sino también una opción saludable y nutritiva para el consumo humano, contribuyendo así a su aceptación y valorización en la dieta cotidiana.

1.5.2 Objetivo Específicos

- Proponer estrategias para la promoción y comercialización del cerdo criollo.
- Identificar el estado actual de la producción del cerdo criollo de otras razas comerciales
- Analizar el impacto gastronómico y cultural del cerdo criollo en la cocina ecuatoriana

1.6 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

La importancia para la realización de esta investigación se da gracias a la necesidad de rescatar y promover los productos autóctonos que han sido sustituidos por otros productos para el patrimonio cultural y gastronómico del Ecuador. El cerdo criollo desde la antigüedad a sido una raza nativa con profundas raíces ancestrales en las comunidades rurales, su crianza representa un valioso recurso económico, sino que también juega un papel crucial en la diversidad culinaria del país. Las revalorizaciones de este cerdo tienen el potencial de revitalizar las tradiciones locales, ofreciendo a las comunidades rurales una oportunidad de preservar las tradiciones ancestrales y fortalecer la economía a través de la producción y comercialización de un producto es acogido dentro de las cocinas ecuatorianas. Además, al integrar al cerdo criollo en la gastronomía local, se puede impulsar el desarrollo económico de manera sostenible creando nuevas oportunidades de empleo y promoviendo el turismo gastronómico. Este proceso de revalorización también contribuye a fortalecimiento de la identidad culinarias ecuatorianas, permitiendo que las tradiciones gastronómicas autóctonas sean apreciadas y reconocidas tanto a nivel nacional como internacional y asegurando que las tradiciones de la región se preserven para las generaciones futuras.

CAPÍTULO 2

MARCO TEÓRICO

2.1 Descripción del cerdo criollo

El cerdo criollo es una raza porcina autóctona de América Latina, reconocida por su gran adaptabilidad a diversas condiciones climáticas y geográficas, desde zonas bajas hasta altitudes elevadas. Su tamaño es generalmente más pequeño que el de las razas comerciales, con una estructura ósea prominente y un pelaje rústico, que varía en tonalidades oscuras, frecuentemente negro. Se caracteriza por un hocico largo y fuerte, ideal para escarbar en busca de alimentos en su entorno natural. Este animal tiene una notable resistencia a enfermedades y parásitos locales, lo que reduce los costos de su crianza y lo hace ideal para sistemas extensivos y sostenibles. Aunque produce menos carne que otras razas, la carne del cerdo criollo es apreciada por su sabor intenso y su papel en la gastronomía tradicional, siendo un recurso cultural y económico importante para las comunidades rurales.

2.2 Origen del cerdo criollo

“El cerdo es un animal omnívoro, fácil de criar, precoz, prolífico por naturaleza, de ciclo reproductivo no mayor a 4 meses, se adapta fácilmente a diferentes climas y ambientes, posee gran capacidad para convertir el alimento en carne, con una buena conversión alimenticia” (Noteb, 2017). El cerdo es un tipo de animal que se ha

reproducido desde años anteriores, los ancestros de los cerdos han tenido mayores cambios en su genética durante toda la historia.

El cerdo criollo se originó a partir de los cerdos traídos por los colonizadores europeos en el siglo XVI, con el tiempo esta raza se ha ido adaptado a las diversas condiciones climáticas de la región andina, desarrollando características únicas como su resistencia a enfermedades y la capacidad de alimentarse con productos locales.

“La domesticación del cerdo tuvo origen en China, hace 4.900 años, antes de nuestra era. Es uno de los primeros animales utilizados por el ser humano, algunos pueblos consumían la carne, pero otros la consideraban indeseable. En Europa la domesticación del cerdo se dio alrededor de 1.500 años antes de Cristo, después de la edad media, los cerdos en esta época se dividieron en 3 grandes grupos” (Noteb, 2017). Los cerdos han sido agrupados en tres categorías principales: asiáticos, nórdicos y mediterráneos. Esta clasificación refleja no solo sus diferencias geográficas, sino también su evolución en distintas culturas y regiones. Es fundamental subrayar que la historia de estos animales está profundamente entrelazada con la evolución de la humanidad, particularmente en el desarrollo de las primeras civilizaciones durante el Neolítico. En esta época, los seres humanos comenzaron a domesticar varias especies de animales, y el cerdo, cuyo antecesor es el jabalí, se convirtió en uno de los primeros animales domesticados debido a su utilidad para la alimentación. El cerdo no solo ofrecía proteínas de calidad, sino también grasas esenciales, lo que lo convirtió en un recurso vital para la subsistencia de las comunidades antiguas. La domesticación de estos animales, iniciada hace miles de años, fue un paso clave en la relación entre el hombre y la naturaleza, asegurando el suministro de alimentos y favoreciendo el establecimiento de sociedades más complejas

y organizadas. A través de los siglos, la cría del cerdo continuó evolucionando en distintas regiones, adaptándose a los climas, necesidades y hábitos de las diversas civilizaciones.

2.3 El cerdo criollo en el Ecuador

Espinoza (2016) indican que los cerdos del Ecuador son originarios de las razas Ibéricas importadas durante la conquista. La existencia de otros fenotipos de cerdos diferentes al lampiñado que ha sido descrito por otros autores se dice que también ingresaron a estos 5 territorios cerdos procedentes del mediterráneo como; el vitoriano, chatos murcianos y del tipo céltico.

Ecuador es reconocido como uno de los países con mayor biodiversidad en el mundo, y se distingue por contar con amplias áreas dedicadas a la agricultura y la ganadería. Una parte significativa de estas tierras se destina a la cría y comercialización del cerdo. En el ámbito rural, es fundamental identificar el origen del cerdo local, comúnmente conocido como cerdo criollo o *Sus scrofa*. Este nombre ha sido otorgado por las comunidades ecuatorianas que tradicionalmente lo crían en el campo, donde es habitual verlo atado a un poste. Esta práctica es una manifestación de las costumbres locales relacionadas con la crianza de animales

“Los cerdos en el Ecuador proceden de las razas ibéricas, mismas que fueron importadas durante el período de la conquista. Algunos de estos ejemplares que se quedaron como remanentes, se los halla en ciertos lugares del país, mostrándose con sus características propias y sus capacidades genéticas reducidas” (Llangarí, 2021). La expansión geográfica de los cerdos ha sido notable, extendiéndose por diversos continentes y adaptándose a una amplia variedad de climas y condiciones geográficas. Hoy en día, se pueden encontrar ejemplares de cerdos en zonas que van desde el nivel del

mar hasta altitudes superiores a los 4.500 metros sobre el nivel del mar, en países como Argentina, Ecuador, Bolivia, Perú, entre otros. Esta capacidad de adaptación ha permitido que los cerdos se conviertan en una especie clave en la ganadería de muchas regiones.

Dentro de su evolución, se ha identificado una raza particular conocida como el cerdo negro, que se distingue por sus largas patas, orejas grandes y caídas, y un tamaño superior al del cerdo mestizo. Esta raza tuvo una notable presencia en áreas rurales, y su resistencia y adaptación a diferentes climas hicieron de él un recurso valioso para las comunidades. Sin embargo, con el tiempo, el cerdo negro fue progresivamente reemplazado por una raza más productiva, conocida como el "cerdo blanco de reproducción". Esta raza, comúnmente identificada como Topigs, ha ganado popularidad en las grandes industrias cárnicas debido a su capacidad para crecer rápidamente y convertir eficientemente el alimento en carne, lo que lo hace ideal para la producción en masa.

El cerdo Topigs es hoy uno de los pilares de la industria porcina moderna, especialmente en explotaciones a gran escala, donde se prioriza la productividad y la eficiencia. La selección de esta raza ha desplazado en muchos casos a variedades locales, como el cerdo negro, debido a las demandas del mercado y a la necesidad de satisfacer el consumo masivo de carne a nivel global. Sin embargo, este cambio también ha llevado a la reflexión sobre la importancia de conservar razas tradicionales, que aportan diversidad genética y mantienen viva una parte del patrimonio cultural y gastronómico de diversas regiones.

2.4 Características Generales

“Las características de estos animales, tipificadas para reproductores machos y hembras, respectivamente, se muestran a continuación: su peso de 40 y 35 kg, una altura

a la cruz de 47 y 59 cm. Su tamaño es mediano, su epidermis es oscura; además, posee escaso pelaje, siendo de color negro pizarra, también presentan un hocico largo y estrecho, escarbando con este la tierra en bus" (Llangarí, 2021). Estos animales se distinguen por su gran tamaño en comparación con otras razas porcinas, lo que les otorga una apariencia robusta y destacada. Su epidermis presenta un color oscuro, lo que les confiere una resistencia particular frente a las inclemencias del clima. El pelaje que los cubre es escaso, generalmente de color negro, y cumple una función más simbólica que protectora, ya que su fina capa no proporciona un aislamiento considerable contra el frío o el calor.

Una de las características más notables de estos animales es su hocico, que es largo y estrecho, lo que les permite utilizarlo de manera eficiente para escarbar en la tierra en busca de alimento, principalmente raíces, pequeños insectos y tubérculos. Este comportamiento de escarbar también les sirve para encontrar humedad, una necesidad básica para su hidratación, especialmente en climas secos o calurosos. El hocico, por lo tanto, no solo es una herramienta para alimentarse, sino también un instrumento esencial para su supervivencia en entornos difíciles.

En cuanto a su estructura ósea, el esqueleto de estos animales se caracteriza por ser prominente, con huesos bien definidos que se notan a simple vista debido a la delgadez de su cuerpo. Esta apariencia esquelética está relacionada con el hecho de que su carne es escasa en comparación con otros cerdos más comunes o domesticados. A pesar de su tamaño, estos animales no son particularmente apreciados por su producción de carne, ya que la cantidad que proporcionan es limitada, lo que los hace menos atractivos para la cría comercial en comparación con otras razas más productivas.

2.5 Rasgos distintivos del cerdo criollo comparado con otras razas porcinas

El cerdo criollo presenta diferentes características y rasgos distintivos que lo diferencian de otras razas porcinas más comerciales por lo cual a continuación se destacan principales características que lo hacen únicas de otras razas:

2.5.1 Adaptabilidad al entorno

“El cerdo criollo es un animal que se caracteriza por su adaptabilidad a cualquier tipo de ambiente, su rusticidad es notoria y es quizá su característica más valiosa que se le debe reconocer” (Aguilar, 2018). El cerdo criollo es conocido por su notable capacidad de adaptación a condiciones climáticas y geográficas a diferencia de muchas razas comerciales que requieren de ambientes controlados y de muchos cuidados específicos, los cerdos criollos pueden prosperar en diferentes ambientes y zonas, es decir estos animales se acostumbran a diferentes temperaturas por lo cual les han permitido sobrevivir en condiciones rurales donde los recursos son limitados.

2.5.2 Resistencia y Rusticidad

Una de las resistencias más destacadas del cerdo criollo es que son robustos y pueden resistir a enfermedades habituales de los animales, lo que reduce la necesidad de intervenciones de los veterinarios y de cuidados intensivos, por lo cual se los puede comparar con los cerdos o razas industriales, por lo cual también se percibe que en estos animales contienen un sistema inmunológico mucho más fuerte, lo que lo convierte en una adopción de crianza más factible.

2.5.3 Tamaño y estructura corporal

“Las variables de las medidas zoométricas más destacadas fueron: peso vivo (PV) 66,49 kg; ancho de cabeza (ACZ) 14,58 cm; longitud de cabeza (LCZ) 30,57 cm; longitud de oreja (LO) 19,47 cm; longitud corporal (LCOR) 90,72 cm; ancho de pecho (ADP) 23,23 cm; perímetro torácico (PTO) 94,93 cm; perímetro abdominal (PA) 100,16 cm. Por otro lado los Índices Zoométricos de mayor relevancia fueron: índice cefálico (ICF) 47,70; profundidad relativa del pecho (PRP) 54,28; índice corporal (ICP) 95,57. Finalmente las principales características fanerópticas como el color de la capa, cuya totalidad de animales considerados en este estudio, presentaron capa de coloración negra” (Tituana, Roosevelt, Calderó, & Fabián, 2021). El cerdo criollo tiende a ser más pequeño y delgado en comparación con las razas porcinas comerciales, como el cerdo blanco (*Large White*) o el *Landrace*. Su esqueleto es más prominente, y la cantidad de carne que produce es menor, con una estructura corporal menos voluminosa. Esta diferencia en tamaño y peso corporal los hace menos rentables para la producción industrial a gran escala, donde se prioriza el rápido crecimiento y la alta conversión de carne.

2.5.4 Pelaje y coloración

Los cerdos criollos se diferencian de las razas porcinas comerciales por su piel ya que estas tienen un color rosado y sin mucha cantidad de pelaje, el cerdo criollo suele tener una piel más oscura de color negra o con manchas, el pelo posee características más gruesas por lo que dicha característica le ayuda a proteger de las condiciones climáticas como en el caso de los climas fríos o soleados.

2.5.5 Comportamiento alimenticio y uso del hocico

“El hocico del cerdo es un órgano muy desarrollado, con una gran sensibilidad táctil y olfativa, tiene la piel muy gruesa y dura y dispone de un disco de cartílago en la punta con capacidad de movimiento, lo que permite a los cerdos hozar y escarbar el suelo.

En condiciones naturales, gran parte del comportamiento exploratorio se dirige hacia los objetos del suelo con el fin de buscar alimento. Los cerdos son animales omnívoros y en sistemas extensivos pueden comer todo tipo de alimentos (vegetales, gusanos de tierra, raíces...)” (Collell, 2010). El cerdo criollo utiliza su largo hocico para poder escarbar la tierra en busca de raíces o tubérculos pequeños, este comportamiento alimenticio es poco habitual en las razas industriales que suelen depender de alimentos balanceados que son elaborados específicamente para maximizar su crecimiento.

2.5.6 Calidad de la carne

Si bien el cerdo criollo produce menos carne que las razas comerciales, la calidad de su carne es altamente valorada por su sabor. La carne de cerdo criollo tiende a ser más magra y con un sabor más pronunciado, debido a su alimentación natural y su crianza en condiciones extensivas. Esto lo hace un ingrediente preferido en la gastronomía tradicional, especialmente en preparaciones autóctonas como el hornado o la fritada.

2.6 Adaptabilidad y resistencia del cerdo criollo a las condiciones locales

El cerdo criollo ha tenido grandes adaptaciones a través de los años, su resistencia a las condiciones climáticas adversas en diferentes zonas ha permitido que este animal sobreviva con pocos recursos limitados ya que el mismo busca alimentos a través de la tierra, para ello utiliza el hocico como ayuda para encontrar tubérculos pequeños, raíces y pequeños insectos, esta característica del animal hace que se convierta en una idea de reproducción de bajo costo sin embargo se puede considerar diversas razas de cerdos criollos.

“La recuperación y preservación del cerdo criollo Ts’üdi Xirgo no sólo representa un logro científico, sino también un reconocimiento de la importancia de conservar las razas “criollas” en el panorama agrícola mundial. Según la FAO, estas razas locales son vitales para mantener la biodiversidad y garantizar la sostenibilidad en la producción animal” (Shinkawa, 2024). Una de las principales fortalezas del cerdo criollo es su notable capacidad de adaptación a diversas condiciones climáticas, lo que le permite sobrevivir y reproducirse incluso en entornos extremos. A lo largo de su evolución, esta raza ha desarrollado adaptaciones genéticas que le confieren una resistencia natural a enfermedades endémicas y a parásitos locales. Gracias a esta robustez, los cerdos criollos requieren menos cuidados veterinarios y pueden ser criados con un costo de producción significativamente menor. Esta adaptabilidad no solo reduce gastos, sino que también proporciona una mayor viabilidad económica para los pequeños productores, quienes se benefician de un sistema de cría más sostenible y eficiente.

2.7 Importancia cultural y económica del cerdo criollo

2.7.1 Papel el cerdo criollo en las comunidades rurales

“En Ecuador más del 80% de las familias que viven en zonas rurales poseen animales domésticos en los patios de sus casas, sobresaliendo las líneas criollas, las cuales ayudan a generar ingresos económicos y conseguir productos de alto valor nutricional, muchas de estas familias tienen estos animales más por costumbres ancestrales que por necesidad, estos animales domésticos criollos han evidenciado que con el paso de los años han podido adaptarse bien al medio en el que viven, por lo que se cree que estas especies pueden mejorar y preservarse en el tiempo” (Reyes, 2022). El cerdo criollo tiene una profunda importancia cultural y económica en muchas regiones rurales del país, culturalmente este animal forma parte de la identidad y de las costumbres de las comunidades campesinas donde su crianza es esencial para las cocinas locales, económicamente el cerdo criollo es fundamental para los pequeños productores ya que su rusticidad y adaptabilidad permiten que su crianza en condiciones de bajos recursos, sin requerir grandes inversiones en infraestructura o alimentos especializados, su capacidad de alimentación de los recursos locales minimiza los costos de producción haciendo viable su crianza en un sistema sostenible. Además, la creciente demanda por productos autóctonos y de alta calidad en el mercado gastronómico ha ido incrementándose el interés de revalorizar su carne ofreciendo así oportunidades económicas tanto en el mercado local como nacional.

Con eso se cabe destacar que “La economía campesina, en particular la de los países en vías de desarrollo, está basada en la agricultura, con disponibilidad de pequeñas parcelas en donde los cultivos y las especies animales explotadas están adaptadas a determinados pisos climáticos. En estas unidades de producción, la tecnología utilizada

es ancestral, los ciclos productivos están regidos por la costumbre, los calendarios astrales de sus respectivas culturas y supeditados a las condiciones climáticas” (Murguía, 2023).

2.7.2 Tipos de cerdo criollo en Ecuador

El cerdo criollo también conocido como cerdo de raza autóctona o local a través de los años ha ido adaptándose a las diferentes condiciones climáticas existentes en Ecuador por lo que se caracterizan uno de otros los cuales veremos a continuación.

- Negro trompudo: Es un tipo de cerdo que se caracteriza por poseer gran cantidad de pelo largo con un color característico de color negro con una textura gruesa, este cerdo posee manchas blancas por alrededor de la panza, su hocico es largo y trompudo con orejas largas.
- Entrepelado: “Estos cerdos poseen pelajes que van de un color gris claro al negro por completo, esta particularidad se observa al 100% en esta especie, son animales desprovisto de pelo, con pelaje largo y lacio a nivel del hocico, en el frente de las cuartillas, su piel es rugosa, brillante y pigmentada, el perfil frontonasal puede ser largo y trompudo o ligeramente mediano, con una orientación de orejas largas colgantes o cortas y erecta” (Reyes, 2022).
- Colorado: “Se caracteriza por tener un pelaje parejo con tonalidades claras amarillentas a un colorado intenso, varios cerdos de la misma especie muestran pelaje colorado con manchas de color negro, asimismo colorados con manchas de color blancas esparcidas de forma irregular en diferentes partes del cuerpo del cerdo, tienen pelo lacio y largo, el perfil frontonasal puede ser largo y trompudo

o ligeramente mediano (perfil frontonasal rectilíneo), logrando variar en la orientación de las orejas largas colgantes o cortas y erectas” (Reyes, 2022).

- Lampiño negro trompudo: Es un tipo de raza que se caracteriza por tener una piel fina con tonalidades grise y negras, su tamaño es pequeño y sus patas son cortas, posee orejas semirrectas y su trompa es larga con un abdomen voluminoso.

2.7.3 Razas de cerdo criollos

- Chuzo: “Es un animal bastante delgado y largo, la medida de altura del macho es de unos setenta (70) centímetros y la hembra sesenta (60) centímetros. Son de diferentes colores: blancos, negros, colorados, pintados y moros. Sus orejas son paradas, las manos son delgadas y como su nombre lo dice, es de trompa larga y es poco engordador” (Tudupia, 2012).

Ilustración 1: Raza Chuzo



Fuente: (Tudupia, 2012).

- Trompa de bazo: “Es un animal siempre grande, sus orejas son grandes y caídas. Su trompa es gruesa y arriscada hacia arriba, sus colores son: pintado, negro, blanco y colorado. Es muy pesada su carne y sirve para el engorde. Por lo tanto, en todos los machos los colmillos son muy filudos. También

todas esas clases de marranos pueden permanecer juntos y puede haber cruces. Los machos de cada raza están capacitados para diez marranos” (Tudupia, 2012).

Ilustración 2 Trompa de babo



Fuente: (Tudupia, 2012).

- Congo: “Es un animal más grueso y corto, engordador. Sus orejas son caídas, de trompa corta, sus manos cortas y gruesas. Su color puede ser blanco, cinchado, negro, pintado y colorado. Es engordador y su carne es pesada” (Tudupia, 2012).

Ilustración 3: Raza Congo



Fuente: (Tudupia, 2012).

- Trompa cachicamo: “Su trompa es larga y delgadita, sus orejas son medianas y paraditas, su color es cinchado, negro, colorado, pintado, frontino y blanco. También sirve para carne y para extraer la manteca.” (Tudupia, 2012).

Ilustración 4: Trompa cachicamo



Fuente: (Tudupia, 2012).

2.8 Beneficios económicos para los pequeños productores

“El censo agropecuario de Ecuador que se realizó el año pasado demostró que la población porcina del país se ha incrementado en los últimos diez años. No obstante, a lo largo de 2017 la producción porcina ecuatoriana cayó un 15 %, aunque el país ha demostrado ser un gran productor de carne de cerdo. Este aumento de la producción de carne de porcino está motivado por la implementación de la tecnología en los procesos y la desmitificación de las propiedades de la carne” (Ministerio de Agricultura , 2019). La cría de cerdos criollos ofrece múltiples beneficios para los pequeños productores, ya que estos animales destacan por su gran adaptabilidad a diversas zonas y climas, lo que contribuye a una reducción significativa de los costos asociados a su crianza. Además, los cerdos criollos son capaces de alimentarse con los recursos naturales disponibles en

su entorno, lo que minimiza la necesidad de insumos adicionales y refuerza su viabilidad en sistemas de producción sostenibles. Su carne, de alta calidad, se presta para una amplia variedad de preparaciones gastronómicas, lo que permite a los productores aprovechar al máximo el valor del animal en la cocina tradicional y aumentar la rentabilidad de su cría.

2.9 Tradiciones y prácticas culturales asociadas con la cría del cerdo criollo

Según Pérez (2017) nos dice que la cría del cerdo criollo está profundamente arraigada en las tradiciones y prácticas culturales de muchas comunidades rurales de América Latina. En diversas festividades y celebraciones locales, el cerdo criollo juega un papel central. Por ejemplo, en fiestas patronales y eventos familiares importantes, es común sacrificar un cerdo criollo y preparar platos tradicionales que se comparten entre los miembros de la comunidad.

Las tradiciones y prácticas culturales asociadas con la cría del cerdo criollo están profundamente arraigadas en las comunidades rurales, especialmente en América Latina. Estas prácticas incluyen métodos de cría extensiva y semiextensiva, donde los cerdos se alimentan de recursos naturales locales, reflejando un enfoque sostenible y respetuoso con el medio ambiente. La cría de estos animales está vinculada a festividades y celebraciones, donde el sacrificio del cerdo y la preparación de platos tradicionales, como el hornado y la fritada, tienen un significado especial. Además, estas prácticas son parte de la transmisión de conocimientos ancestrales que preservan la identidad cultural de las comunidades, fomentando el respeto por la naturaleza y la autosuficiencia. La carne del cerdo criollo no solo es valorada por su sabor distintivo, sino que también representa un sustento económico para las familias campesinas, quienes mantienen vivas estas

tradiciones mientras participan en economías locales basadas en el comercio justo y la sostenibilidad.

2.10 Cultura ecuatoriana

En diversas regiones del Ecuador, existen identidades culturales y gastronómicas únicas, y la cría de animales juega un papel fundamental en cada una de ellas. A pesar de los cambios globales, en Ecuador aún es posible encontrar productos nativos y animales con genética intacta, preservados gracias a la transmisión de tradiciones de generación en generación. El cerdo criollo, en particular, representa una raza distintiva. Sin embargo, la globalización y las presiones económicas han llevado a muchos pequeños porcicultores a modificar sus métodos de cría, lo que ha resultado en la gradual desaparición de este animal autóctono. Esto se debe a que tanto el mercado nacional como el internacional se han acostumbrado a un tipo de carne con características específicas en cuanto a olor, color, sabor y textura, dominadas por líneas genéticas creadas por grandes empresas cárnicas.

“En busca de datos que puedan reflejar el porcentaje de familias que habitan en el campo que se dedican a la crianza de cerdos en el Ecuador se realizó una encuesta en las provincias de Chimborazo y Loja, la misma que dio como resultado que el 75% de las mujeres se dedican netamente a la crianza del cerdo, ya que, los demás integrantes de la familia necesitan salir a la ciudad o realizan otras actividades para poder subsistir económicamente” (Parra, 2019).

2.11 Alimentación

" El cerdo criollo es criado bajo condiciones extensivas y de traspatio con la finalidad de obtener carne y manteca, es alimentado con residuos de cocina, forrajes o subproductos agroindustriales, y el sacrificio y procesado, en muchos casos, se realiza en las propias casas" (NutriNews, 2019). Los cerdos criollos suelen tener una alimentación más natural y variada en comparación con las demás razas, las alimentaciones de los mismos incluyen residuos agrícolas como maíz, yaca y plátano, así como también forrajes, hieras, raíces y frutas las cuales se pueden hallar en su propio entorno, también dentro de su alimentación consumen residuos de cocina, afrechos, sin embargo, en otras regiones se alimenta de frutos y tubérculos silvestres.

2.12 Conservación y Revalorización de productos Autóctonos

La conservación y revalorización de productos autóctonos es fundamental para preservar la identidad cultural y biodiversidad de las regiones, especialmente en países como Ecuador, donde estos productos reflejan siglos de prácticas ancestrales y conocimientos tradicionales. Al proteger alimentos, textiles y otras expresiones culturales autóctonas, no solo se mantiene viva la herencia de las comunidades locales, sino que también se promueve la sostenibilidad ambiental y se crean oportunidades económicas en áreas rurales. Además, la creciente demanda por productos locales y orgánicos resalta la importancia de estos bienes en el contexto global, impulsando su incorporación en mercados gourmet y de consumo consciente. La valorización de productos autóctonos no solo conecta a las personas con sus raíces, sino que también fomenta un modelo de desarrollo económico más justo y sostenible.

CAPÍTULO 3

METODOLOGÍA

3.1 Enfoque metodológico

Se utilizará un enfoque mixto ya que se implementará la investigación cualitativa y cuantitativa, la investigación cualitativa se enfocará en la realización de entrevistas a productores locales mientras que la investigación cuantitativa se basa en encuestas a consumidores y un análisis de mercado.

3.1.1 Enfoque Cualitativo

En esta investigación se adoptó un enfoque cualitativo con el objetivo de profundizar en los aspectos culturales y gastronómicos específicos de la región, en particular para explorar las dinámicas sociales y prácticas relacionadas con la producción y consumo del cerdo criollo en la Parroquia de Pintag. Este enfoque es especialmente adecuado para estudiar fenómenos que implican una complejidad cultural, ya que permite captar matices y detalles que los enfoques cuantitativos no pueden abarcar. En este caso, el enfoque cualitativo fue útil para comprender no solo las percepciones de los productores y consumidores locales sobre el cerdo criollo, sino también los significados culturales y simbólicos que se asocian con este producto dentro de la comunidad. A través de entrevistas, observación directa y análisis de prácticas gastronómicas, se buscó identificar las barreras y oportunidades para la revalorización del cerdo criollo en la gastronomía local. Una de las características fundamentales de este enfoque es que permite la

recopilación y el análisis de datos en formas no numéricas, lo que facilita una interpretación más rica y detallada de los comportamientos, tradiciones y valores que influyen en la producción y el consumo de este recurso autóctono. Además, este enfoque proporciona una visión holística que integra elementos culturales, históricos y sociales, cruciales para diseñar estrategias efectivas de revalorización que sean culturalmente apropiadas y sostenibles en el tiempo.

3.1.2 Enfoque Cuantitativo

En la investigación también se aplicó el enfoque cuantitativo. “La investigación cuantitativa se usa para comprender frecuencias, patrones, promedios y correlaciones, entender relaciones de causa y efecto, hacer generalizaciones y probar o confirmar teorías, hipótesis o suposiciones mediante un análisis estadístico. De esta manera, los resultados se expresan en números o gráficos” (Santander, 2021). Este tipo de investigación permitió evaluar con precisión las variables relacionadas con la producción y el consumo de carne de cerdo criollo, ofreciendo un marco estructurado y cuantitativo para analizar detalladamente los aspectos clave en el proceso de revalorización de este producto. Esto facilitó la identificación de factores críticos, proporcionando una base sólida para la toma de decisiones en torno a su promoción y desarrollo dentro del mercado.

Este enfoque permite identificar con precisión el nivel de conocimiento y preferencia de los consumidores hacia el cerdo criollo en comparación con otras variedades de carne, así como evaluar las percepciones de los productores sobre los desafíos y beneficios económicos asociados a su cría. El análisis de estos datos cuantitativos no solo ofrece un panorama claro sobre la viabilidad económica de la revalorización del cerdo criollo en la

región, sino que también facilita la toma de decisiones estratégicas para su inserción en nuevos mercados y su promoción en la gastronomía local y nacional. Además, permite proyectar el impacto económico de esta revalorización en términos de ingresos para los productores locales, empleo generado y potencial de crecimiento en la demanda.

3.2 Alcance de Investigación

3.2.1 Investigación Descriptiva

La investigación descriptiva se enfoca en el estudio de detallar y describir las características de una población, su propósito es proporcionar la investigación y sus estrategias de cómo se va a emplear en la revalorización del chancho criollo en Pintag, en este tipo de investigación se detallará cuantos productores crían a esta especie, os cuales son las características de su producción, como perciben los consumidores la carne de cerdo criollo su presencia en la gastronomía local.

“Además, la investigación descriptiva tiene como propósito reunir información sobre las características, aspectos o dimensiones del objeto de estudio” (Rojas, 2023). La revalorización se ha convertido en un tema de interés tanto para los productores locales como para la gastronomía ecuatoriana por lo que la investigación descriptiva busca proporcionar un detallado análisis de la situación actual del cerdo criollo en Pintag.

3.2.2 Investigación Etnográfica

“La etnografía es un método de investigación cualitativa que busca describir a las personas, sus costumbres y su cultura, por su amplio uso en diversos campos puede ser considerada como uno de los métodos de investigación más relevantes dentro de la investigación humanístico-interpretativa” (Cortés-López, 2020). La etnografía se distingue por el uso de la observación participante y el trabajo de campo prolongado, lo que permite al investigador integrarse y experimentar de manera directa la vida cotidiana de las comunidades que estudia.

3.3 Técnicas de Investigación

3.3.1 La Observación

“La técnica de observación es una técnica de investigación que consiste en observar personas, fenómenos, hechos, casos, objetos, acciones, situaciones, etc., con el fin de obtener determinada información necesaria para una investigación” (Castellanos, 2017). Mediante esta aplicación de esta técnica se podrá observar de manera muy sistemática las diversas situaciones y comportamientos asociados con la crianza de los cerdos criollos en Pintag.

3.3.2 La Entrevista

“Se conoce como entrevista la conversación que sostienen dos o más personas, en la que una parte hace preguntas y la otra responde. Todo ello con el fin de que la primera obtenga de la segunda información sobre un asunto particular” (Martínez E. , 2024). En la

aplicación de la entrevista en contexto resultó una gran herramienta para comprender a profundidad las percepciones, actitudes y conocimientos de los actores involucrados en la producción, comercialización y consumo del cerdo criollo, mediante las entrevistas se logró recapitular información cualitativa tanto de los productores locales como de consumidores expertos en gastronomía.

3.3.3 La Encuesta

“Una encuesta es una serie de preguntas dirigidas a los participantes en la investigación. Las encuestas pueden ser administradas en persona, por correo, teléfono o electrónicamente (como correo electrónico o en Internet). También pueden administrarse a un individuo o a un grupo” (Ori Educación, 2024). La realización de encuestas a la población de la parroquia de Pintag permite obtener información detallada sobre los temas abordados, lo que facilita una comprensión más precisa de las percepciones y preferencias de los consumidores. Con los resultados de estas encuestas, es posible tomar decisiones más informadas y fundamentadas, ajustando las estrategias en función de las respuestas y necesidades del público objetivo.

3.4 Población y muestra

3.4.1 Población

La población a quien va dirigido es al público de Los Valles de los Chillos Parroquia de Pintag en la provincia de Pichincha, Ecuador. Pintag cuenta con una población muy diversa, conformada por personas del campo, agricultores, ganaderos y sobre todo pequeños productores, los cuales se dedican a la crianza de animales y a la agricultura.

“La población de la parroquia de Pintag ha tenido un crecimiento permanente, considerando un incremento anual de un 2,37%, se estima que existen 22,232 habitantes al 2020, cabe recalcar que estos datos son una estimación y estos podrían variar” (Gobierno Descentralizado de la parroquia de Pintag , 2023).

3.4.2 Muestra

Para calcular el tamaño de la muestra, se ha definido una población específica sobre la cual el investigador ha llevado a cabo un análisis preliminar. Esta muestra se enfocará en los habitantes de la parroquia de Pintag, garantizando que los resultados obtenidos sean representativos de esta comunidad en particular.

Calculo de la muestra

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

Datos:

Habitantes del sector de la parroquia de Pintag 22,232

Población extrema 38% (Gobierno Descentralizado de la parroquia de Pintag , 2023).

PEA 48.80% (Nación, 2021).

Personas que crían cerdos criollos 8% (Ionita, 2022).

Desarrollo

$$22.322 \times 0.62 = 13839,64$$

$$13839,64 \times 0.488 = 6753,744$$

$$6753,744 \times 0.08 = 540,30$$

n= Tamaño de muestra buscado

N= Tamaño de población y universo= 540

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:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{540 \times 3.84 \times 0.5 \times 0.5}{0.0025 \times 539 + 3.84 \times 0.5 \times 0.5}$$

$$n = \frac{518,4}{2,30}$$

$$n = 225$$

3.4.3 Aplicación de la encuesta

Pregunta 1: ¿Conoce el cerdo criollo de la parroquia Pintag?

SI ☐ NO ☐

Pregunta 2: ¿Con qué frecuencia consume cerdo criollo?

Nunca ☐ Raramente ☐
A veces ☐ Frecuentemente ☐
Muy Frecuentemente ☐

Pregunta 3: ¿Dónde suele comprar cerdo criollo?

Mercado local ☐ Supermercado ☐
Directamente al productor ☐ No consumo cerdo criollo ☐

Pregunta 4: ¿Cómo calificaría la calidad del cerdo criollo en sabor, higiene y presentación?

1 2 3 4 5
Malo ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Excelente

Pregunta 5: ¿Qué factores considera importante al elegir cerdo criollo?

Sabor	☐	Precio	☐
Disponibilidad	☐	Calidad nutricional	☐
Apoyo a productores	☐	Prácticas de crianza sostenible	☐

Pregunta 6: ¿Cree que el cerdo criollo ha influenciado la gastronomía ecuatoriana?

SI ☐ NO ☐ TALVEZ ☐

Pregunta 7: ¿Cuál es su plato favorito que incluye cerdo criollo?

Fritada ☐ Hornado ☐
Chicharrón ☐ seco de cerdo ☐

Pregunta 8: ¿Estaría dispuesto/a a pagar más por productos de cerdo criollo si supiera que apoya prácticas sostenibles y a productores locales?

SI ☐ NO ☐

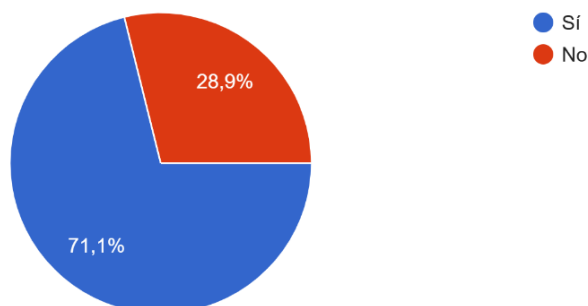
Pregunta 9: ¿Qué medidas cree que deberían tomarse para aumentar la valorización del cerdo criollo en Pintag y en Ecuador en general?

Campañas de Promoción ☐ Mejora de la cadena de suministro ☐
Certificaciones de calidad ☐ Programas de apoyo a productores ☐

3.5 Análisis de resultados

Pregunta 1.- ¿Conoce el cerdo criollo de la parroquia Pintag?

Ilustración 5: Pregunta 1



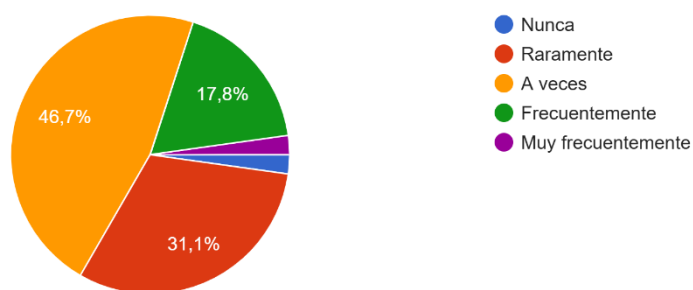
Fuente: Propia

Análisis e interpretación de los resultados

En esta pregunta, el 71.10% de los encuestados si conocen el cerdo criollo de la parroquia Pintag, lo que augura que las respuestas sean convincentes y verdaderas.

Pregunta 2.- ¿Con qué frecuencia consume cerdo criollo?

Ilustración 6 : Pregunta 2



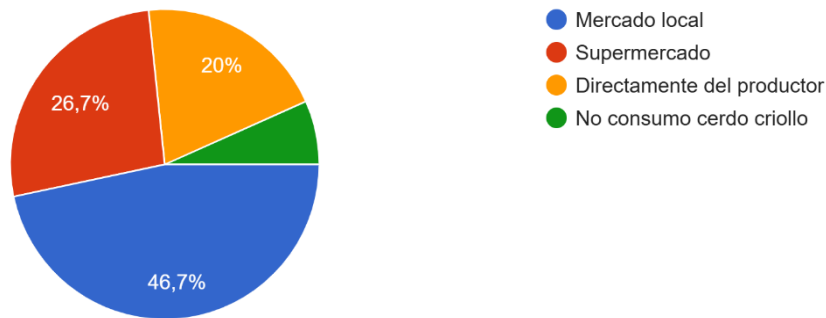
Fuente: Propia

Análisis e interpretación de los resultados

Aunque el cerdo criollo es una especialidad ecuatoriana criada en condiciones campesinas, el 46.7% de los encuestados han reportado haberlo consumido. No obstante, un 31.1% de los encuestados mencionan que solo lo consumen ocasionalmente. Conocer estos datos es crucial, ya que permitirá una implementación más efectiva y dinámica en la gastronomía.

Pregunta 3: ¿Dónde suele comprar cerdo criollo?

Ilustración 7: Pregunta 3



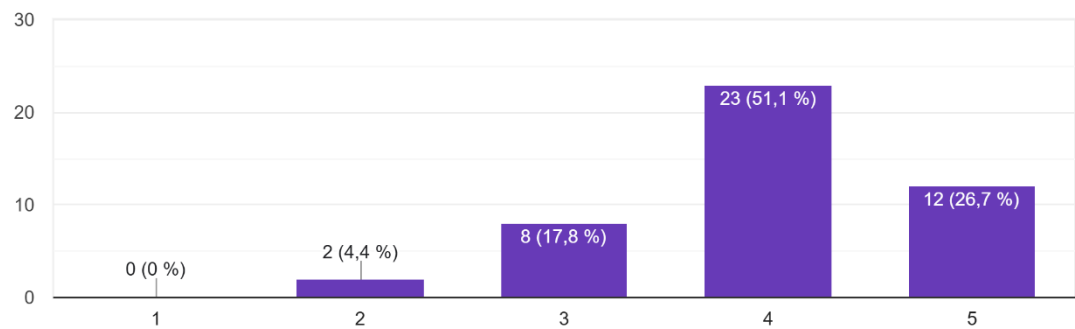
Fuente: Propia

Análisis e interpretación de los resultados

La mayoría de las personas, específicamente un 46.7%, opta por comprar el cerdo criollo en los mercados locales, lo que indica que estos puntos de venta son los preferidos por los consumidores para adquirir este tipo de carne. No obstante, también hay un 20% de los encuestados que prefiere adquirir el cerdo criollo directamente del productor, lo cual podría estar relacionado con una búsqueda de frescura o confianza en el origen del producto. Por otro lado, es relevante destacar que un 6.6% de las personas no consume cerdo criollo, lo que refleja una pequeña parte de la población que no incluye este alimento en su dieta.

Pregunta 4.- ¿Cómo calificaría la calidad del cerdo criollo en sabor, higiene y presentación?

Ilustración 8: Pregunta 4



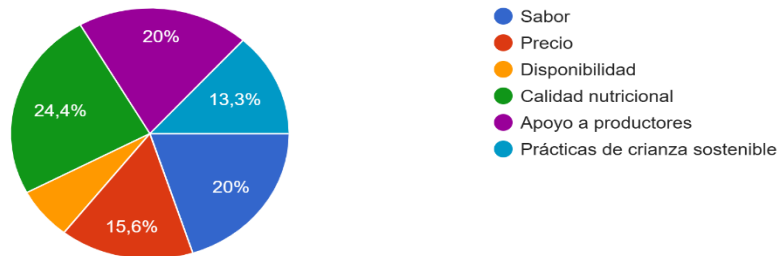
Fuente: Propia

Análisis e interpretación de los resultados

Es importante destacar que, en la evaluación del cerdo criollo en cuanto a sabor, higiene y presentación, la mayoría de los encuestados otorgó una calificación de 4 sobre 5. En total, 23 personas consideran que el cerdo criollo tiene una calidad muy buena en estos aspectos, lo que refleja una percepción positiva en relación con estos atributos clave.

Pregunta 5.- ¿Qué factores considera importante al elegir cerdo criollo?

Ilustración 9: Pregunta 5



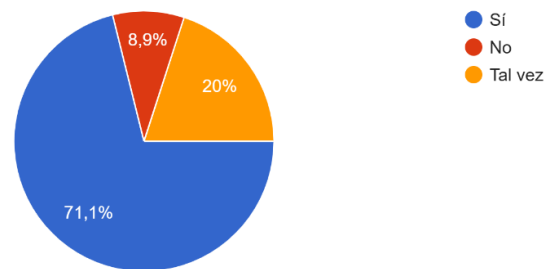
Fuente: Propia

Análisis e interpretación de los resultados

Según la encuesta, el factor más relevante para elegir el cerdo criollo es su calidad nutricional, con un 24.4% de los encuestados destacándolo como el principal criterio de selección. Sin embargo, otros factores como el sabor y el apoyo a los productores también juegan un papel importante, con un 20% de las preferencias. Por su parte, el 15.6% de los encuestados considera el precio del producto antes de adquirirlo, mientras que un 13.3% valora la práctica sostenible en la crianza del cerdo criollo como un aspecto decisivo en su elección.

Pregunta 6.-¿Cree que el cerdo criollo ha influenciado la gastronomía ecuatoriana?

Ilustración 10:Pregunta 6



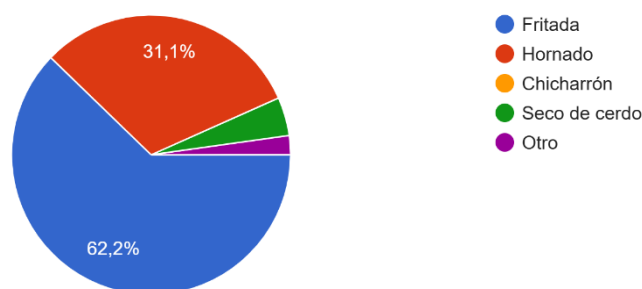
Fuente: Propia

Análisis e interpretación de los resultados

La mayoría de los encuestados, un 71.1%, está de acuerdo en que el cerdo criollo ha influido significativamente en la gastronomía ecuatoriana. Sin embargo, un considerable 20% afirma no estar seguro de si este tipo de cerdo ha tenido un impacto en la cocina nacional. Por otro lado, un 8.9% de los participantes cree que el cerdo criollo no ha influido en la gastronomía ecuatoriana.

Pregunta 7.- ¿Cuál es su plato favorito elaborado con cerdo criollo?

Ilustración 11:Pregunta 8



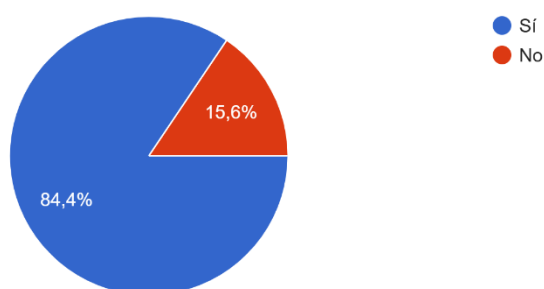
Fuente: Propia

Análisis e interpretación de los resultados

La mayoría de los encuestados, un 62.2%, indicó que su plato favorito que incluye cerdo criollo es la fritada, mientras que con un 31.1% prefiere el hornado también es bastante popular entre los participantes, aunque no alcanza el mismo nivel de preferencia. Es importante destacar que ningún encuestado mencionó el chicharrón como su plato favorito con cerdo criollo, lo que sugiere que este plato no goza de la misma aceptación que la fritada o el hornado en la población estudiada.

Pregunta 8.- ¿Estaría dispuesto/a a pagar más por productos de cerdo criollo si supiera que apoya prácticas sostenibles y a productores locales

Ilustración 12: Pregunta 8



Fuente: Propia

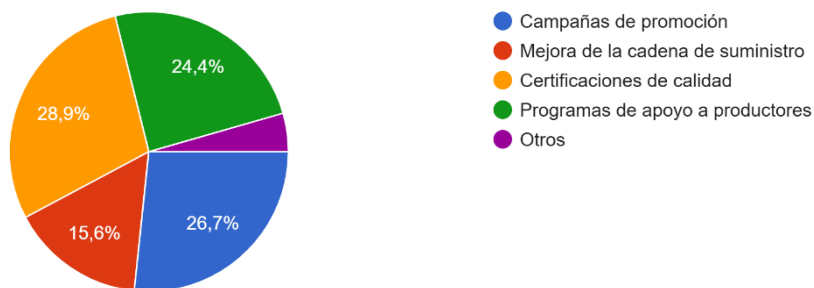
Análisis e interpretación de los resultados

El 84.4% de los encuestados está dispuesto a pagar más por productos de cerdo criollo, reconociendo que esto apoya tanto prácticas sostenibles como a productores locales. Este

alto porcentaje refleja la empatía y el compromiso de los ecuatorianos con el crecimiento de la gastronomía nacional, impulsando el desarrollo de nuevos platillos basados en cerdo criollo. Por otro lado, un 15.6% de los encuestados no está dispuesto a pagar un precio superior por estos productos.

Pregunta 9.- ¿Qué medidas cree que deberían tomarse para aumentar la valorización del cerdo criollo en Pintag y en Ecuador en general?

Ilustración 13: Pregunta 9



Fuente: Propia

Análisis e interpretación de los resultados

Según los resultados de las encuestas, para aumentar la valorización del cerdo criollo, las principales medidas sugeridas son: la implementación de certificaciones de calidad, respaldada por un 28.9% de los encuestados; la realización de campañas de promoción, apoyada por un 26.7%; y la creación de programas de apoyo a los productores, respaldada por un 24.4%. Además, un 15.6% de los encuestados considera que la mejora de la cadena de suministro también podría contribuir a este objetivo.

CAPÍTULO 4

ESTUDIO DE MERCADO

4.1 Estudio de mercado

4.1.1 Objetivos

- Identificar y analizar la segmentación del mercado para desarrollar e implementar estrategias efectivas que promuevan la revalorización del cerdo criollo en la parroquia de Pintag.
- Segmentar el mercado de consumidores de acuerdo con sus preferencias y comportamientos de consumo respecto al cerdo criollo.
- Analizar en detalle las preferencias y expectativas de cada segmento de consumidores respecto al cerdo criollo, Este objetivo plantea la creación de mensajes específicos que respondan a las características de cada segmento, ya sea destacando los beneficios nutricionales del cerdo criollo, su tradición cultural o su impacto positivo en la economía local. Las estrategias deben estar alineadas con los canales de comunicación más efectivos para cada grupo a través redes sociales, medios locales, publicidad directa, etc

4.2 Análisis de la demanda

Para comprender mejor las razones detrás de la necesidad de revalorizar el cerdo criollo, es importante señalar que actualmente tiene una menor demanda en comparación con otras razas presentes en la zona. Esta situación se debe en gran parte a la falta de conocimiento por parte de los consumidores sobre las características y beneficios del

cerdo criollo. No obstante, se ha observado un creciente interés en productos orgánicos y locales de alta calidad, lo que presenta una oportunidad significativa para aumentar la valorización del cerdo criollo en el mercado ecuatoriano. Esta tendencia hacia la preferencia de productos que ofrecen autenticidad y calidad puede ser clave para impulsar la demanda y apreciación del cerdo criollo. Además, se ha identificado que los consumidores de este producto tienen una inclinación hacia las compras de productos locales, esta preferencia por la adquisición de lo local y apoyar a la producción nacional lo que hace que este animal aun no desaparezca por completo de esta zona rural.

4.3 Análisis de la oferta

La oferta del cerdo criollo es muy limitada actualmente, ya que su producción esta valorada solo en los pequeños productores rurales, sin embargo, las razas comerciales a comparación de los cerdos criollos tienen un tiempo más de engorde más prolongado lo que encarece su producción, aumenta los costos de producción y limita su oferta dentro del mercado.

4.4 Segmentación de la demanda

La segmentación de la demanda se enfoca principalmente en la población de Pintag, abarcando a personas de todas las edades, desde niños hasta adultos. Sin embargo, se presta una atención especial a los jóvenes que viven en áreas rurales, quienes están interesados en incrementar sus ingresos familiares a través de la crianza del cerdo criollo. Este grupo busca oportunidades para mejorar su situación económica mediante la

revalorización de este tipo de cerdo y la implementación de prácticas más adecuadas para su crianza en la parroquia.

Además, la segmentación también considera a individuos de niveles socioeconómicos más altos, quienes pueden jugar un papel crucial en la revalorización del cerdo criollo. Estos consumidores no solo están interesados en el consumo de productos de alta calidad, sino que también están dispuestos a invertir capital en la producción y cría del cerdo criollo. Su apoyo puede ser determinante para desarrollar y expandir la oferta de cerdo criollo en el mercado, promoviendo así su crecimiento y apreciación tanto a nivel local como nacional.

Segmentación Geográfica

La segmentación geográfica se enfoca principalmente en los habitantes de la parroquia Pintag y sus alrededores, quienes buscan productos tradicionales de alta calidad. Además, se debe considerar a personas de otras regiones, ya que pueden estar interesadas en explorar la gastronomía local. También es fundamental incluir a los turistas internacionales que desean vivir experiencias culinarias auténticas que reflejen la tradición ecuatoriana. Este enfoque geográfico permite capturar una amplia audiencia interesada en el cerdo criollo y sus productos asociados.

Segmentación Demográfica

La segmentación de mercado demográfico aplicada en la revalorización del cerdo criollo en la parroquia de Pintag permite identificar y dirigir diversas estrategias específicas hacia diferentes grupos que desean revalorizar tanto la crianza del cerdo criollo y el consumo del mismo en las diferentes preparaciones gastronómicas existentes en la localidad.

Entre la segmentación de que se ha identificado está compuesta por adultos, jóvenes, mujeres, niños cuyas variables de edad e ingresos económicos han sido visualizadas en esta parroquia, además facilita también a comprender las características demográficas de las personas que habitan en este sector facilitando así la creación de diferentes campañas de marketing que resalten su valor cultural y nutricional del chanco criollo, así como también su impacto en la economía de la localidad.

4.5 Demanda Actual

“Actualmente existen tres grandes empresas dedicadas al procesamiento y comercialización de la carne de cerdo de manera tecnificada a nivel nacional, como son PRONACA, DON DIEGO Y AGROPESA. Estas empresas poseen una capacidad instalada que les permite aproximadamente faenar entre 150 a 200 cerdos diarios. Cabe mencionar que existen pequeños y medianos productores de carne de cerdo, estos utilizan métodos tradicionales para el procesamiento de la carne, debido al alto costo de producción e innovación tecnológica” (Martínez A. M., 2021). Estas empresas son las principales comercializadoras de productos cárnicos especialmente en la carne de cerdo, por lo que deja a un lado la comercialización del cerdo criollo haciendo que hoy en día exista una mínima cantidad de productores que se dedican a la crianza de estos. Sin embargo, la carne de chanco criollo se ha convertido en uno de los alimentos autóctonos del país ya que estos han existido durante miles de años por lo que la carne de del cerdo criollo ha sido un alimento esencial en las cocinas de los ecuatorianos, la demanda de estos también generan la creación de platos, embutidos de manera artesanal manteniendo así las tradiciones culinarias generadas por generación en generación.

Se dice que “ los productores encargados de crianza de cerdos, en el aspecto educativo el 76.61% curso la primaria, mientras que el 23.39% la secundaria, con respecto a las instalaciones de los cerdos criollos, el 16.35% están en traspatio, 27.76% en corrales, 55.89% andan libres en los terrenos y los materiales de construcción son el 34.22% de madera, 17.49% madera con materiales de construcción, 48.29% no poseen corral” (Iperty, 2021). Además, son los pequeños productores de las zonas rurales que mantienen la crianza de este tipo de animal.

4.6 Análisis de la Competencia

4.6.1 Tipo de competencia

Las industrias que comercializan a grandes cantidades de carne porcina ha ido creciendo durante los años haciendo a un lado a la carne criolla conocida comúnmente entre las cocinas ecuatorianas. Existen una gran variedad de industrias que se especializan no solo a comercializar la carne de cerdo, existan también industrias que se han ido especializando en producir embutidos los cuales han tenido grandes acogidas en el mercado nacional, por ende “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). Además, se ha considerado también a los pequeños productores han generado sus pequeños emprendimientos con la crianza de los cerdos criollos y generado con los mismos embutidos artesanales realizados manualmente. No obstante, los consumidores han ido inclinándose cada vez más hacia la compra de carnes industrializadas en lugar de carnes locales, debido a factores como la conveniencia, los precios competitivos y la accesibilidad. Esta tendencia ha impulsado a las industrias cárnicas a consolidar su posición en el mercado, contribuyendo a su funcionamiento eficiente al optimizar procesos productivos, reducir costos y mejorar la distribución. Además, el crecimiento de la demanda de productos industrializados ha fomentado una mayor competencia en el sector, lo que ha llevado a las empresas a innovar y ofrecer opciones más variadas y atractivas para el consumidor moderno, relegando en muchos casos el consumo de productos tradicionales o locales.

Competidores directos

Son aquellos que producen y comercializan carne de manera industrializada los cuales crían en sus propias granjas a los cerdos y su alimentación de los mismos son con comida balanceada, lo que les permite a los animales tener mayor desarrollo en menor tiempo.

Competidores indirectos

Son considerados a los pequeños comerciantes que crían cerdos criollos en su origen natural es decir estos son alimentados con frutas, raíces, hierbas y desperdicios alimenticios, los mismo son criado en corrales en el campo.

4.7 Principales competidores

La cría de los cerdos se ha ido aumentado con el paso de los años, las industrias cárnicas han ido implementado diversos químicos para que los cerdos crezcan y se engorden rápidamente aumentando así la comercialización de los mismos. Sin embargo, existen una población la cual prefieren consumir productos naturales como es el caso del cerdo criollo.

A continuación, observaremos los principales competidores industrializados que hacen competencia a los cerdos criollos.

- Pronaca

“Pronaca abreviación de Procesadora Nacional de Alimentos— es la mayor empresa de ganadería industrial de Ecuador. La provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, al oeste de la capital Quito, se sienta al pie de las montañas de los Andes y se está promocionando como una ubicación ideal para ampliar la industria de producción alimentaria de Ecuador e impulsar los beneficios del sector privado.

Pronaca ha construido más de 30 granjas porcinas y avícolas en la provincia desde los años 90. Cada granja alberga miles de cerdos o millones de aves. Sin embargo, miembros de la comunidad local dicen que la creciente industria, con Pronaca a la cabeza, ha tenido graves consecuencias para su salud, subsistencia y calidad de vida” (Cannon, 2020). Esta empresa ha sido reconocida como una de las principales comercializadoras a nivel mundial. No obstante, también ha enfrentado numerosas quejas debido a la alta

concentración de animales en sus instalaciones de exportación. La crianza intensiva de estos animales ha generado preocupaciones ambientales, especialmente por la contaminación de los ríos con bacterias coliformes fecales, lo que ha afectado la calidad del agua y el ecosistema en las áreas cercanas a sus operaciones.

- Don Diego

“José Viniegra, Gerente Comercial de Alimentos Don Diego, que produce embutidos, es una de las fichas claves en este mercado y gran parte de su esfuerzo lo ha dedicado en los últimos treinta años al crecimiento y fortalecimiento de una de las empresas más reconocidas en el mercado de los productos cárnicos y embutidos en Ecuador” (IALIMENTOS , 2015). Esta industria lleva más de tres décadas operando en el mercado, lo que le ha permitido consolidarse como una de las compañías más destacadas en el sector de productos cárnicos en Ecuador. A lo largo de los años, ha desarrollado una sólida reputación gracias a la alta calidad de sus productos, que han sido bien recibidos por los consumidores ecuatorianos, lo que le ha permitido ganar una posición privilegiada frente a la competencia. Su capacidad para adaptarse a las tendencias y necesidades del mercado, junto con un enfoque constante en la innovación y mejora de sus procesos de producción, ha sido clave para mantener su liderazgo. Esta trayectoria exitosa le ha otorgado un reconocimiento tanto a nivel local como regional, afianzando su papel como un referente en la industria cárnica del país.

- Agropesa

“La empresa Agropesa, Industria Agropecuaria Ecuatoriana S.A. se dedica a explotación de mataderos que realizan actividades de sacrificio, faenamiento, preparación, producción y empaque de carne fresca: bovino, porcino, ovino, caprino,

refrigerada o congelada en canales o piezas o porciones individuales” (Agropesa, 2024). Es una de las industrias que también se dedican a la crianza de los cerdos por lo que les facilita abastecer a los diferentes supermercados , suministrando también carne empacada al vacío donde se garantiza se frescura y buena calidad.

CAPÍTULO 5

DESARROLLO DE LA PROPUESTA

5.1 Tema de la Propuesta

“Revalorización del cerdo criollo en la parroquia de Pintag y como ha influenciado en la gastronomía en el Ecuador”

5.2 Estudio técnico

La revalorización del cerdo criollo en la parroquia de Pintag, ha tenido gran repercusión considerando los últimos años, impulsada por la creciente demanda en preservar la gastronomía local y tradicional sobre el consumo responsable de los productos que se encuentran en esta zona. Además, esta iniciativa de la revalorización del cerdo no solo busca proteger una especie que se encuentra en la actualidad desaparecida, sino que también se busca rescatar las técnicas ancestrales de la cría de este animal en las zonas rurales de la parroquia de Pintag. Este estudio de mercado busca analizar la influencia de la valorización en el aspecto gastronómico del Ecuador, así como también buscar el análisis de identificar oportunidades y amenazas dentro del mercado comercial.

5.3 Beneficios

La revalorización del cerdo criollo generará una serie de beneficios sustanciales, tanto económicos como sociales, especialmente para los productores de bajos recursos. Estos pequeños productores tendrán la oportunidad de criar una mayor cantidad de cerdos autóctonos, lo que no solo mejorará su situación financiera, sino que también fomentará prácticas ganaderas sostenibles que contribuyen a la conservación del medio ambiente.

La crianza de cerdos criollos, al ser menos intensiva que la producción industrial, promueve un equilibrio ecológico al reducir el uso de insumos artificiales y optimizar los recursos naturales.

Este proceso también traerá un impulso significativo a la economía local al generar nuevas oportunidades de empleo en zonas rurales, beneficiando a los campesinos mediante el fortalecimiento de las cadenas de cría y producción. A medida que crece la demanda por productos orgánicos y de origen local, el cerdo criollo se posicionará como un producto de valor que no solo atraerá a consumidores conscientes, sino que también fortalecerá las comunidades productoras.

En el ámbito gastronómico, la revalorización del cerdo criollo tiene el potencial de fomentar el turismo gastronómico, tanto dentro como fuera del país. Su inclusión en menús de restaurantes locales y en eventos culinarios destacados resaltarán la importancia de la cocina tradicional ecuatoriana, ofreciendo una carne más nutritiva y sabrosa que, además de satisfacer las expectativas de los consumidores, fortalecerá la identidad cultural de Ecuador. Esta iniciativa no solo rescata prácticas ancestrales, sino que también proyecta la gastronomía ecuatoriana hacia un mercado más amplio, contribuyendo a su reconocimiento a nivel internacional.

5.4 Ubicación

La propuesta se centra en la Parroquia de Pintag ubicada en los Valles de los Chillos, en las zonas rurales donde se crían los cerdos criollos de manera natural en pequeños corrales o en el pasto atados en un palo a las afueras de los campos de esta zona.

Ilustración 14: Ubicación



Fuente: (Pintag , 2024).

Pintag es una parroquia destacada por su alta productividad agrícola, siendo reconocida como una de las principales productoras de cereales, legumbres y hortalizas. Además, la parroquia también es conocida por la cría de ganado y cerdos, aunque esta última actividad ha disminuido en popularidad debido a la reducción en la producción de cerdos criollos.

5.5 Objetivos de la Propuesta

5.5.1 Objetivo general

Desarrollar una propuesta estratégica para revalorizar el cerdo criollo en la parroquia de Pintag, destacando su contribución a la gastronomía ecuatoriana y promover su integración en el mercado local.

5.5.2 Objetivo específico

- Analizar el valor cultural y gastronómico del cerdo criollo en la parroquia de Pintag, identificando sus características únicas y su impacto en la cocina local.

- Diseñar un plan de marketing que resalte las características y beneficios del cerdo criollo que promueva su consumo en eventos culinarios y ferias gastronómicas en la región
- Implementar un programa educativo para pequeños productores y consumidores sobre las prácticas de crianza sostenible y las ventajas del cerdo criollo fomentando su producción y consumo responsable

5.6 Desarrollo de la Propuesta

La revalorización del cerdo criollo se ha convertido en un tema de gran interés para los productores de la Parroquia de Pintag. Este cerdo es conocido por sus características autóctonas y por su capacidad de adaptarse a zonas frías o de cambios climáticos propios de la región. Los cerdos criollos son tradicionalmente criados por pequeños productores, utilizando métodos que respetan el ciclo natural del animal y que están estrechamente ligados a las costumbres y tradiciones locales. Sin embargo, en los últimos años ha habido una creciente preferencia por las razas industrializadas o comerciales, alimentadas con productos procesados que aceleran el engorde y crecimiento de los animales, lo que ha llevado a una paulatina sustitución del cerdo criollo por estas razas.

La revalorización del cerdo criollo no solo busca preservar una parte esencial del patrimonio cultural y alimenticio de la zona, sino que también tiene como objetivo generar nuevas oportunidades económicas para los productores que se dedican a su crianza. Para promover efectivamente esta revalorización, es necesario implementar estrategias de difusión que resalten las características únicas de esta raza, como su sabor,

su alimentación más natural y su adaptación a un entorno específico. Esto se puede lograr mediante la creación de campañas de marketing que comuniquen los beneficios del cerdo criollo a consumidores conscientes del valor de los productos locales y sostenibles.

Además, se deben fomentar alianzas entre productores, asociaciones y actores del sector gastronómico para crear eventos y ferias que permitan a los consumidores probar y conocer más de cerca las cualidades del cerdo criollo. El desarrollo de sellos de calidad y certificaciones que garanticen el origen y los métodos tradicionales de crianza también puede ser una herramienta poderosa para diferenciar al cerdo criollo en el mercado. La educación al consumidor es clave, destacando los beneficios nutricionales y el impacto positivo de consumir productos locales. A través de estas acciones conjuntas, se puede generar una mayor apreciación por el cerdo criollo, no solo como un producto de calidad, sino como un símbolo de la identidad cultural y económica de la Parroquia de Pintag.

5.7 Propuesta de Revalorización del Cerdo Criollo

La siguiente propuesta tiene como objetivos principales la revalorización del cerdo criollo destacando sus características nutritivas como aporte en la gastronomía ecuatoriana, aportando sus sabores en las elaboraciones de los platos tradicionales como es la fritada y el hornado, fortaleciendo la economía local.

Para la realización de este enfoque se deberá resaltar la calidad única del cerdo criollo para poder lograr promover su consumo y su crianza en las zonas rurales de Pintag conjuntamente con la introducción de la carne en el mercado local.

Para poder lograr estos objetivos se deberá implementar lo siguiente:

- Investigación y documentación

Determinar un análisis muy detallado del valor cultural y gastronómico relacionado con la gastronomía del cerdo criollo existente en la parroquia de Pintag, así como también distinguir las características de cada una de las razas existentes dentro de esta zona, es decir que esta información nos ayudara como base de la realización de la revalorización del cerdo criollo.

- Estrategias de Marketing

Desarrollar estrategias de marketing proponiendo el valor de los beneficios del cerdo criollo, esto deberá incluir campañas de promoción en diferentes eventos gastronómicos, ferias gastronómicas y degustaciones en el mercado local, así como también generar un material informativo en el que se detalle las características, beneficios y sostenibilidad del cerdo criollo a través de redes sociales, páginas web entre otros.

- Colaboraciones y alianzas

Establecer conexiones con chefs de restaurantes y mercados locales a través de charlas informativas que promuevan la integración del cerdo criollo en la gastronomía de Pintag. Estas charlas servirán como una plataforma para educar a los profesionales culinarios y a los vendedores sobre las propiedades únicas y los beneficios del cerdo criollo. Al fomentar su uso en las cocinas locales, se busca no solo diversificar y enriquecer la oferta gastronómica de la región, sino también aumentar la visibilidad y apreciación de este producto dentro de la cultura culinaria de los pobladores de Pintag. De esta manera, se espera que el cerdo criollo se convierta en un elemento destacado en la cocina local, contribuyendo al desarrollo económico y cultural de la comunidad.

- Educación y Capacitación

Implementar programas educativos para productores y consumidores sobre prácticas de la crianza sostenible del cerdo criollo, fomentar mediante investigaciones los beneficios que pueden generar la crianza del cerdo en zonas rurales del Pintag, estos programas no solo ayudaran a promover su producción si no también se dará a conocer el consumo responsable de los mismo.

- Evaluación y ajustes

Después de implementar las estrategias se hará una evaluación de los resultados obtenidos, este proceso ayudará asegurar positivamente las acciones para determinar los puntos con menos afluencias y rectificar en las mismas para volverlas a implementar. Con esta propuesta buscaos revalorizar al cerdo criollo, sino que también contribuir en el desarrollo económico y cultural de la parroquia de Pintag fortaleciendo así su desarrollo en la identidad gastronómica.

5.8 Fortalecimiento de la Producción Local

El fortalecimiento de la producción local se encuentra enfocada en mejorar la producción y sostenibilidad de los productores mediante diferentes capacitaciones incentivando al uso de tecnología y recursos naturales para fomentar la innovación con los productos locales. se considera establecer redes de colaboración de productores que crían cerdos criollos conjuntamente con otros productores para intercambiar recursos y

conocimientos al mismo tiempo desarrollar la venta dentro de los mercados locales que faciliten la comercialización de productos de la zona. Sin embargo, se empleará prácticas agrícolas en donde se pueda mejorar la productividad sin afectar la calidad del producto, esto influirá en la información sobre el manejo animal y el control de enfermedades.

5.9 Innovación en la cadena Productiva y Valor agregado

La implementación de la innovación se convierte en un pilar fundamental para incrementar el valor agregado del cerdo criollo, permitiendo que este producto se posicione de manera competitiva en el mercado local y regional. Una de las principales estrategias para lograr este objetivo es diversificar los productos derivados de la carne del cerdo criollo, más allá de su comercialización en bruto. Esto incluye el desarrollo de embutidos artesanales como salchichas, chorizos, jamones y otros productos curados que no solo aprovechen la calidad intrínseca de la carne criolla, sino que también capitalicen sobre las técnicas tradicionales de preparación, lo que puede aumentar considerablemente el atractivo para consumidores que buscan productos auténticos y de origen local.

Otra área de innovación radica en la oferta de cortes especiales del cerdo criollo, diseñados para satisfacer las demandas de nichos de mercado más exigentes, como restaurantes de alta cocina, consumidores gourmet, o aquellos interesados en alimentos premium. Estos cortes pueden ser promocionados por su sabor distintivo, textura y calidad, características que se ven potenciadas por los métodos de cría tradicional que preservan la naturaleza del cerdo criollo. La creación de una narrativa de valor en torno a estos cortes especiales, enfocada en su origen local, proceso de crianza y sostenibilidad, puede atraer a un segmento de consumidores que valoran la transparencia en la cadena de suministro y la conexión con productos regionales.

Para apoyar este proceso, es igualmente importante fomentar la creación de marcas locales sólidas y auténticas que no solo distribuyan estos productos en los mercados, sino que también ingresen de manera estratégica en el ámbito comercial con una propuesta diferenciada. Estas marcas deben destacarse por su compromiso con la producción sostenible, la calidad artesanal y la tradición, creando una identidad clara que los consumidores puedan reconocer y preferir. El desarrollo de una marca sólida también permite que los productos derivados del cerdo criollo compitan en mercados más amplios, incluyendo tiendas especializadas, mercados gastronómicos y plataformas de comercio electrónico, llevando la riqueza del patrimonio alimenticio de Pintag a un público mucho más amplio.

A través de la combinación de innovación en productos, la diversificación del portafolio de derivados y la construcción de marcas locales, se puede generar un impacto significativo en la revalorización del cerdo criollo, aumentando tanto su demanda como su apreciación por parte de los consumidores. Estas acciones no solo impulsarán la economía local, sino que también contribuirán a la preservación de una raza tradicional que forma parte del legado cultural y gastronómico de la parroquia de Pintag.

5.10 Creación de páginas web

Se ha considerado la creación de la página web para poder informar al público objetivo sobre datos importantes del cerdo criollo

En la página principal se puede apreciar los contenidos informativos sobre el cerdo criollo, los objetivos y la importancia del cerdo.

Link de la página web

<https://sandrapancho.blogspot.com/2024/08/revalorizacion-del-cerdo-criollo-en-la.html>

Ilustración 15: Página web



Fuente: Propia

5.11 Creación de páginas de Facebook

En esta página se dará a conocer fotos, videos e información del cerdo criollo para poder así que los usuarios puedan visualizar e interaccionar sus dudas e inquietudes sobre el cerdo criollo.

Link de Facebook:

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61563734056163&mibextid=ZbWKwL>

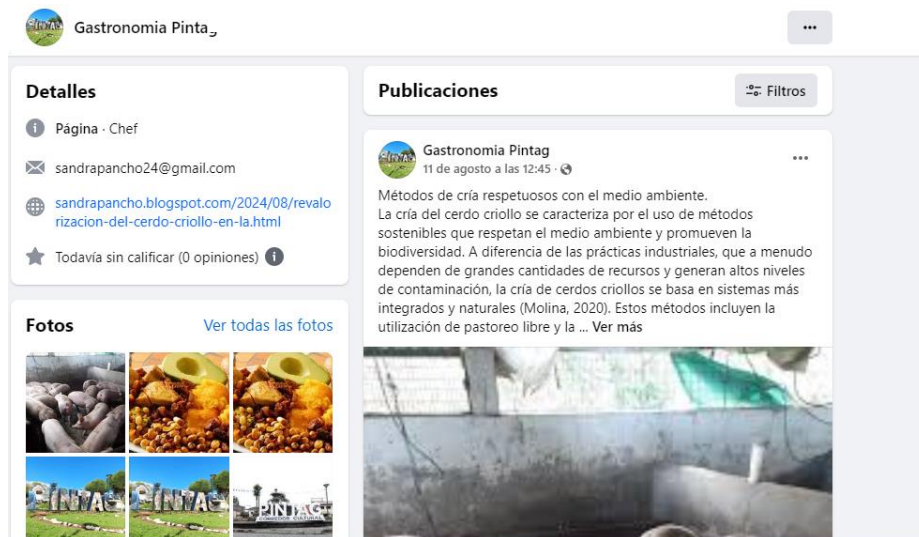
Ilustración 16: Página de Facebook



Fuente: Propia

En la parte de abajo se visualizará los detalles e información sobre el cerdo criollo además se enfocarán imágenes de cerdos tomados desde la cámara celular de la crianza del cerdo criollo de la Parroquia de Pintag

Ilustración 17: Detalle de Página



Fuente: Propia

CAPÍTULO 6

Plan de mercadeo

6.1 Análisis FODA

FORTALEZAS

- El cerdo criollo tiene un gran valor cultural e histórico lo que facilita su aceptación y promoción en la gastronomía local.
- Los cerdos criollos tienen la capacidad de adaptarse a las condiciones agroecológicas de Pintag
- Buena calidad de la carne
- Tendencia creciente hacia el consumo de productos locales y orgánicos

OPORTUNIDADES

- Crecimiento del mercado de productos
- Mayor interés por parte de consumidores y chef en productos autóctonos
- Posibilidad de acceder a programas de apoyo para la revalorización de productos locales

DEBILIDADES

- La producción de cerdo criollo puede ser limitada en comparación de otras razas comerciales.
- Baja productividad comparada con razas comerciales
- Desconocimiento del valor del cerdo criollo en el mercado

AMENAZAS

- Competencia con cerdos industriales más económicos.
- Falta de infraestructura en los pequeños productores
- La globalización y el cambio en las preferencias de los consumidores pueden llevar a un menor interés en productos tradicionales.

6.2 Estrategias de Marketing

En este enfoque se detalla como la revalorización del cerdo criollo puede promover su información mediante diferentes redes sociales, caracterizándose por su autenticidad y rescatado los orígenes del cerdo criollo, además se podrá detallar como ha contribuido en la preservación de las tradiciones gastronómicas ecuatorianas

6.2.1 Producto

Resaltar las características únicas del cerdo criollo definiendo sus sabores y su origen local, implementando certificaciones de calidad que nos ayuden a garantizar la autenticidad del producto, mediante diferentes fuentes de investigación y con la ayuda de la Asociación de Agricultura de Quito. Además, para la revalorizar el cerdo criollo es importante resaltar la calidad y autenticidad del producto, en este se debe resaltar los sabores distintivos y sus características que los hacen únicos, sin embargo es recomendable ofertar diferentes productos derivados de la carne de cerdo para la atracción de los clientes.

6.2.3 Precio

El precio del cerdo criollo debe estar reflejado los costos de producción como el valor añadido por la autenticidad del producto además considerando el origen del mismo, este producto debe contener precios que correspondan a la calidad y disposición dentro del mercado local y nacional valorando su calidad y tiempo de producción. Implementar las ofertas y diferentes promociones en eventos o durante las festividades que en la Parroquia de Pintag para aumentar la viabilidad y poder aumentar la demanda de este producto.

6.2.4 Promoción

Dentro de la población del cerdo criollo se debe incluir diferentes campañas educativas y eventos para poder llegar hacia los consumidores la información sobre sus beneficios y sus diversos usos culinarios. Sin embargo, realizar charla y talleres dirigidos hacia los restaurantes o consumidores locales para ofrecer su calidad y sabor del producto, así como ofrecer degustaciones del mismo para que prueben los sabores del ms, además el uso de las diferentes redes sociales para la creación de recetas, historias o testimonios del cerdo tendrá un contenido atractivo por lo que generara un interés del producto. Ofertar diferentes porciones en días comunes ayudara al interés del público objetivo, ofrecer degustaciones en ferias gastronómicas o en el mercado local será un paso para que la gente se interese en el producto.

6.2.5 Plaza (Distribución)

Para la aseguración de la disponibilidad del cerdo criollo es importante poder establecer diferentes canales de distribución dentro de los mercados, supermercados hasta restaurantes en la Parroquia de Pintag, las creaciones de páginas web o páginas en línea permitirá que los diferentes consumidores pueda adquirir el cerdo criollo directamente de los productores, por lo tanto así se podrá obtener una conexión con la comunidad y poder facilitar el acceso al producto estas estrategias de distribución permitirá aumentar la presencia del cerdo criollo en el mercado y apoyara la economía regional.

6.3 Canales

Los canales serán las diversas fuentes de comunicación en donde el producto será publicitado para darse a conocer dentro del mercado y a la vez poder revalorizar dentro de la Parroquia de Pintag.

Existen diferentes canales por la cual se dará a conocer a continuación:

6.3.1 Canales de Distribución Directa

- Mercados locales

El cerdo criollo se lo puede distribuir principalmente y de manera directa dentro del mercado local de la Parroquia de Pintag y a la vez entre las zonas cercanas de los mismos, estos centros o mercados ofrecen un canal directo al consumidor

- Venta en fincas o tiendas de los productores

Los productores pueden ofrecer el cerdo criollo directamente de su lugar de crianza o establecer tiendas propias para poder comercializar el producto, además esto fomentara la compra directa sin intermediarios generando a su vez la relación directa entre el productor y el consumidor.

- Ferias y eventos gastronómicos

Organizar ferias locales con la finalidad de aumentar la demanda del producto y que la gente pueda ver e interactuar directamente con el público objetivo hacia el producto ofertado.

6.3.2 Canales de Distribución Indirecta

- Supermercados y tiendas

Establecer acuerdos con los supermercados para ofertar al producto conjuntamente con las tiendas que se encuentren especializados en ofertar productos locales para lograr así un alcance del cerdo criollo en Pintag, estos puntos de venta pueden

atraer a los consumidores que se encuentren interesados en los alimentos de calidad de ala vez de origen sostenible.

- Restaurantes

Distribuir en diferentes locales o esblecimientos gastronómicos tanto locales como nacionales para poder incrementar el uso del cerdo criollo en la gastronomía del país, interaccionar con chef especializados en la comida ecuatoriana puede ser una estrategia para difundir el valor del producto.

6.3.4 Canales de Distribución Digital

- Canales de comunicación

Los canales de comunicación se estarán enfocados en diferentes medios y establecimientos para poder dar a conocer al producto entre ellas se podrán encontrar a Facebook, Instagram, YouTube, televisión, revistas, Páginas web, páginas de Blog entre otras.

- Venta en línea

Las creaciones de plataformas o la utilización de Marketplace en diferentes rede comerciales ayudara a la venta del producto ofertado para lograr llegar hacia los consumidores de Pintag, el sitio web podrá proporcionar información sobre su origen, calidad y procesos de producción del cerdo criollo lo que causara la atracción del cliente.

6.3.5 Herramientas para la comunicación

- Enlaces web

Los enlaces web o también conocidos como herpe vínculos son las referencias o direcciones que se los encuentra a través del internet en páginas de google, estas permiten al usuario navegar dentro de enlaces al momento de hacer clic en ellas, este enlace permite crear páginas en donde se puede introducir la información del producto ofertado, incluyendo imágenes, videos dentro de una sola página.

- Redes sociales

Las redes sociales son plataformas digitales que permite a los usuarios poder crear contenidos e interactuar con los demás usuarios dentro de la plataforma, esta permite la comunicación en tiempo real e intercambiar información dentro de un entorno educativo, comercial o social.

- Sitios web

Son páginas electrónicas que se encuentran interconectadas con la ayuda del internet, estas contienen información acerca de información de textos, imágenes videos, cada sitio web tiene una dirección de enlace única o también conocida como URL.

- Televisión

Es un medio de comunicación audiovisual que puede transmitir imágenes, videos permitiendo que las personas accedan a la información de contenidos en tiempo real

- Revistas

Son publicaciones periódicas que pueden contener artículos, reportajes y contenidos con temas específicos, aquí se puede publicar información sobre el cerdo criollo ya que en esta puede contener información de entretenimiento, moda, deporte ciencia y cultura entre otros aspectos, el formato de la revista puede ser impreso en hojas de papel o lo podemos hallar digitalmente.

- Folletos

La utilización de folletos para publicitar la información del cerdo criollo puede ser una herramienta clave para dar a conocer al producto ya que en estos puede contener información concisa sobre el producto, diseñados para ser fáciles de leer ya que contienen información más importante del producto ofertado.

CAPÍTULO 7

ESTUDIO FINANCIERO

7.1 Costos de producción

Para la comprensión de la revalorización del cerdo criollo se debe tomar en cuenta varios aspectos los cuales se deben analizar los diferentes costos que se encuentren involucrados en la producción de los mismos los cuales son considerados los siguientes:

- Costos de alimentación: Entre estos costos se podrían considerar la alimentación por la compra de alimentos orgánicos o forrajes locales.
- Costos de cuidado

Para la obtención de un buen producto se debe tomar en cuenta los cuidados veterinarios, vacunas o suplementos que el animal necesita para su crianza y evitar la contaminación de la carne y así poder garantizar la calidad del producto.

- Mano de obra

El pago de los trabajadores que se encargan de la crianza del animal incluyendo al propio dueño del animal.

- Infraestructura y equipos

Las inversiones de corrales, comederos o sistemas de agua o equipos necesarios para la cría de los cerdos criollos y poder comercializarlos adecuadamente con la calidad del mismo.

7.2 Ingresos

- Precio de venta

El cedo criollo al ser un producto diferenciado de tener una crianza mayor que los cerdos industrializados tiene mayor tiempo de crianza lo que pueden contener un precio agregado más alto, por lo que el precio por kilogramo del cerdo puede variar en el lugar de origen

- Diversidad de productos

La venta de la carne de cerdo puede contener productos derivados como las elaboraciones de embutidos, cortes especiales o preparaciones tradicionales puede permitir diferentes fuentes de ingresos.

7.3 Rentabilidad y Márgenes de Ganancia

Después de analizar los costos de producción y los ingresos es posible calcular la rentabilidad del producto y la rentabilidad del proyecto, por lo cual se debe calcular lo siguiente:

- Margen de ganancia bruta
- Punto de equilibrio
- Rentabilidad neta

7.4 Inversión inicial

El análisis para poder inicial debe ser crucial para poder implementar el proyecto de la revalorización del cerdo criollo por lo que en este análisis se debe abarcar diferentes temas los cuales son:

- Una mejor construcción de corrales o la planificación de mejoras de los mismos en instalaciones de áreas de pastoreo
- Inversión de compra de cerdos de genética de alta calidad para la garantía de la producción de animales con características únicas
- Implementación de equipos o comederos, procesamientos y empaques en donde serán puestos las carnes para su distribución y comercialización.

7.5 Proyección de flujos de caja

Un análisis del flujo de caja permitirá obtener beneficios como:

- Ingresos en función del crecimiento de la demanda del producto y la calidad de producción del lugar de crianza del animal.
- Egresos considerando todos los puntos de gastos operativos acerca de las mensualidades, salarios e insumos.
- Capital de trabajo

7.6 Evaluación de Riesgos Financieros

- Variabilidad de la demanda

La revalorización del cerdo criollo puede tener tendencias dentro del mercado, la variabilidad puede tener diferentes tendencias y condiciones externas como el comportamiento del consumidor.

- Condiciones del Mercado

Pueden influir factores dentro de la competencia en el mercado, las variaciones del producto y la distribución del mismo en diferentes establecimientos lo que puede causar afectaciones en los ingresos.

- Riesgos climáticos

El cerdo criollo tiene la capacidad de adaptarse en diferentes climas los efectos climáticos cambiantes puede generar enfermedades lo que puede generar afectaciones en la producción.

7.7 Impacto Económico en la Comunidad

La revalorización del cerdo criollo en la Parroquia de Pintag podría tener un impacto económico considerablemente positivo para la región. Esta estrategia tiene el potencial de generar empleo de manera directa e indirecta, beneficiando a los residentes locales en múltiples niveles. Directamente, la revalorización podría crear oportunidades laborales en las fincas dedicadas a la cría de cerdos, desde la alimentación y cuidado de los animales hasta la gestión y operación diaria de estas unidades productivas. Indirectamente, la cadena de valor se extendería a otras áreas, como la distribución y comercialización del cerdo criollo, creando puestos de trabajo en el transporte, en los mercados locales y en las tiendas especializadas.

Además del impacto inmediato en el empleo, esta propuesta puede conducir a un éxito financiero significativo, contribuyendo al crecimiento de la economía local al aumentar la demanda de productos derivados del cerdo criollo. Este crecimiento económico puede tener efectos positivos en la infraestructura local, en los servicios comunitarios y en el bienestar general de los habitantes de la parroquia.

Por otro lado, el éxito de este proyecto puede servir como un catalizador para futuras inversiones en la región. La revalorización del cerdo criollo puede atraer el interés de inversores y fomentar el desarrollo de nuevas iniciativas y proyectos, beneficiando a los

pequeños productores de la zona y creando un entorno propicio para el crecimiento económico sostenible. En última instancia, este enfoque integral no solo optimiza los recursos locales, sino que también promueve una economía más robusta y dinámica en la Parroquia de Pintag.

CAPÍTULO 8

IMPACTO AMBIENTAL

8.1 Impacto en el Ecosistema Local

La revalorización del cerdo criollo en la Parroquia de Pintag no solo tiene aspectos positivos en la economía de la zona sino que también puede tener impacto significativos en lo que es el impacto local , ya que este se puede manifestar de diferentes maneras por lo que la crianza del cerdo criollo puede estar asociado con la preservación de la biodiversidad de la localidad al poder promover la crianza de este raza que es de origen autóctona se puede asegurar la conservación de especies que se puedan adaptarse a las condiciones ambientales diversas , esto ayuda a que se mantenga un equilibrio ecológico y a la vez se mantenga las preservaciones de las crías tradicionales que han existido en generación en generación. Además, la gestión adecuada de fincas de cría puede contener aspectos beneficios sobre el suelo ya que la utilización del estiércol del cerdo puede ser utilizado como abono para las plantas y eso puede beneficiar al suelo y reducir las necesidades de fertilizantes químicos, lo que genera una agricultura más ecológica, esta acción no solo puede enriquecer el suelo, sino que también ayuda a disminuir la contaminación del agua. Sin embargo, la revalorización del cerdo criollo se debe llevar acabo con las planificaciones cuidadosas sobre el impacto ambiental ya que las mismas al producirse un aumento desmedido de la cría de cerdos puede ocasionar problemas como la sobrecarga de los recursos naturales, la degradación del suelo y el manejo inadecuado de los desechos.

8.2 Gestión de Desechos y Residuos en la Cría de cerdos

Las gestiones adecuadas es esencial para asegurar las practicas sostenibles y poder proteger el medio ambiente en la parroquia de Pintag en donde es la zona para promover la revalorización del cerdo criollo, una buena gestión eficiente de estos subproductos puede generar beneficios tanto económicos como ecológicos, el buen manejo del estiércol puede ser utilizado como abono en los suelos para las plantas, el buen tratamiento de aguas y al implementar sistemas de filtración y sedimentación puede ayudar a evitar la contaminación de del agua .

La reducción y el buen reciclaje de residuos también juega un papel importante ya que al utilizar menos químicos estos ayudaran a minimizar el impacto ambiental

8.3 Prácticas Sostenibles en la Producción de Cerdo Criollo

La implementación de prácticas sostenibles en la producción del cerdo criollo es esencial para equilibrar la reducción del impacto ambiental con la maximización de los beneficios económicos. Estas prácticas sostenibles incluyen varias estrategias que contribuyen significativamente a ambos objetivos.

Primero, la rotación de pastizales es una técnica que ayuda a mantener la salud del suelo y promover la biodiversidad. Al alternar el uso de diferentes áreas de pastoreo, se evita el agotamiento de nutrientes y se fomenta el crecimiento de vegetación diversa, lo cual enriquece la dieta de los cerdos y reduce la necesidad de insumos externos. Esta práctica también disminuye la erosión del suelo y mejora la capacidad de retención de

agua, lo que contribuye a un ecosistema más equilibrado y menos vulnerable a la degradación.

En segundo lugar, el uso de alimentos orgánicos para la alimentación de los cerdos criollos mejora la calidad de la carne. Los alimentos orgánicos suelen estar libres de pesticidas y fertilizantes sintéticos, lo que resulta en una carne más saludable y de mejor sabor. Además, el uso de estos alimentos apoya prácticas agrícolas que son menos perjudiciales para el medio ambiente, reduciendo la contaminación y promoviendo la sostenibilidad a largo plazo.

Otro aspecto clave es la reducción en el uso de antibióticos. El uso excesivo de antibióticos en la producción animal puede llevar a la resistencia bacteriana, lo que representa un riesgo tanto para la salud animal como humana. Al minimizar su uso y adoptar métodos preventivos de manejo de la salud, se contribuye a la producción de carne más segura y saludable. Esto también mejora la percepción del consumidor sobre la calidad y seguridad del cerdo criollo, lo que puede incrementar su valor en el mercado.

En conjunto, estas prácticas sostenibles no solo contribuyen a la preservación del medio ambiente y la mejora de la salud animal, sino que también resultan en una carne de cerdo criollo de alta calidad, que puede ofrecer ventajas competitivas en el mercado. Al adoptar un enfoque integral hacia la sostenibilidad, se puede lograr una producción más eficiente y respetuosa con el entorno, beneficiando tanto a los productores como a los consumidores.

8.3.1 Manejo Adecuado de Suelo

- Rotación del cultivo: Implementar la rotación de cultivos para poder evitar la disminución de la productividad del suelo y poder reducir las incidencias de plagas y enfermedades lo que genera una ayuda en el ecosistema agrícola.
- Uso de abonos orgánicos: La aplicación del estiércol del cerdo envés de la utilización de químico para mejorar el abono del suelo y poder retener el agua además reducir las contaminaciones del ambiente.

8.3.2 Manejo de Agua

- Sistemas de Capacitación y Reutilización: implementación de sistemas para la captación de agua de lluvias y la reutilización de las mismas en las instalaciones de producción de la cría de cerdos criollos
- Tratamientos de aguas residuales: establecer tratamientos de aguas para minimizar los riesgos de contaminación del agua.

8.3.3 Bienestar animal

- Asegurar que las crías de los cerdos tengan accesos de lugares y espacios adecuados, con sobras y agua limpia y comida necesaria para su alimentación.
- Adopción de prácticas de manejo humanitario para minimizar el estrés y el sufrimiento del animal proponiendo métodos de crianza y sacrificios menos dolorosos.

8.3.4 Control de Enfermedades

- Implementaciones de campañas y programas de vacunación y control sanitario para poder prevenir las enfermedades reduciendo la utilización de antibióticos, químicos entre otros.
- Higiene y desinfección, en áreas de corrales para prevenir enfermedades causadas por la suciedad y mejorar la salud del animal.

8.3.5 Certificaciones y normativas

El cumplimiento de las normativas establecidas es un aspecto crucial para garantizar una producción sostenible y de calidad del cerdo criollo, lo que a su vez contribuye directamente a mejorar la rentabilidad del proyecto. Estas normativas abarcan desde la cría responsable de los animales hasta las medidas sanitarias necesarias para asegurar que el producto final cumpla con los estándares de calidad exigidos por las autoridades locales y nacionales.

Además, es fundamental trabajar en la obtención de certificaciones que validen dicho cumplimiento, lo que no solo garantiza la seguridad alimentaria, sino que también abre nuevas oportunidades de comercialización en mercados más exigentes. En particular, es necesario enfocarse en las regulaciones y certificaciones emitidas por organismos como la Asociación de Agricultores de Quito, que establece directrices específicas en cuanto a la salud animal, la inocuidad alimentaria y el bienestar en la producción.

Obtener estas certificaciones no solo elevará la credibilidad del proyecto ante los consumidores, sino que también puede aumentar la competitividad del producto, permitiendo acceder a nuevos canales de distribución y alcanzar mercados más amplios.

y sofisticados. En última instancia, cumplir con las normativas y asegurar las certificaciones es un paso clave para consolidar la sostenibilidad del proyecto a largo plazo, atraer inversionistas y asegurar un crecimiento económico sólido para los pequeños productores locales.

RECETA GASTRONÓMICA



RESTAURANTE:	Cocina	
RESPONSABLE:		OPERARIO/COCINERO:
FECHA ELABORACIÓN:		

PREPARACIÓN:	Fritada	
TIEMPO DE PREPARACIÓN:	40 minutos	NÚMERO DE PAX:
TÉCNICAS DE PREPACIÓN/COCCIÓN	Bowl, olla, paila	
INFORMACIÓN ADICIONAL:	Cocina de Litoral ecuatoriano	

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD		
Carne de cerdo Criollo	0,300	gr.		
Comino	0,030	gr.		
Cebolla paiteña	0,020	gr.		
Cebolla blanca (larga)	0,020	gr.		
Ajo	0,020	gr.		
Agua	0,800	ml.		
Choclo tierno	0,100	gr.		
Manteca de cerdo	0,060	gr.		
Papa chola	0,200	gr.		
Plátano maduro	0,200	gr.		
Ají criollo	0,015	gr.		
Tomate riñón	0,030	gr.		
Aceite vegetal	0,040	ml.		
Cilantro	0,070	gr.		
Sal de mesa	0,008	gr.		

Preparación.-

- 1.- Cortar las cebollas de manera gruesa igualmente la carne de cerdo, colocar las cebollas, ajo, comino, sal y agua en el fuego. Dejar que se cocine, adicionar la manteca para que se dore.
- 2.- Cocer el choclo que servirá de acompañamiento.
- 3.- Pelar y cortar las papas hacer un corte para obtener dos mitades, llevar a cocinar con un poco de sal, una vez cocido, colocar en la paila junto con la fritada ya cocida.
- 3.- Para realizar el ají colocar este elemento, el tomate riñón, agua y aceite poco a poco, moler en la piedra, finalizar con el cilantro picado y rectificar.
- 4.- Adicionar el fondo y dejar cocinar a fuego bajo, agregar el atado de cilantro.
- 5.- Para la presentación, colocar la fritada guarnecida de la papa cocida, el choclo y la salsa de ají.

Observación.-Se puede acompañar de habas cocidas.

RESTAURANTE:	Cocina	
RESPONSABLE:	Sandra Pancho	OPERARIO/COCINERO:
FECHA ELABORACIÓN:		

PREPARACIÓN:	Panceta Crocante		
TIEMPO DE PREPARACIÓN:	8 horas	NÚMERO DE PAX:	
TÉCNICAS DE PREPACIÓN/COCCIÓN		Bowl, olla, paila	
INFORMACIÓN ADICIONAL:			

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD		
Costilla de cerdo Criollo	1.000	gr.		
Zanahoria	0,100	gr.		
Apio	0,500	gr.		
Ajo	0,20	gr.		
Sal de mesa	0,20	gr.		
Agua	2.000	ml.		
Salsa de Soya	0,30	ml.		
Panela	0,50	gr.		
Maicena	0,10	gr.		
Panko	0,200	gr.		
Harina Flor	0,200	gr.		
Huevo	2	unidades.		

Preparación.-

- 1.- Cortar los vegetales em mirepoix
- 2.- Sellar el cerdo de cada lado, en una sartén con un poquito de aceite
- 3.- En una bandeja colocar el cerdo sellado , los vegetales cortados en el agua la salsa y la sal.
- 3.- Lo vamos a hornear durante 8 horas, una vez que este horneado procedemos a retirar y reservamos el caldo. Dejaremos enfriar al cerdo durante un día.
- 4.- Los jugos del cerdo vamos a reducirlo ala mitad, agregaremos la panela y la salsa de soya, con un poco se maicena vamos a espesar la salsa.
- 5.- Cuando el cerdo este frío lo proporcionaremos en cubos y lo vamos a rebozar en huevo, después en la harina y panko, procedemos a freír.
- 6.- Una vez terminado la cocción servir en un plato conjuntamente con la salsa de reducción de cerdo.

RESTAURANTE:	Cocina	
RESPONSABLE:	Sandra Pancho	OPERARIO/COCHINERO:
FECHA ELABORACIÓN:		

PREPARACIÓN:	Hornado Pastuso
---------------------	-----------------

TIEMPO DE PREPARACIÓN:	4-6 horas	NÚMERO DE PAX:
-------------------------------	-----------	-----------------------

TÉCNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN	Olla, cacerola, Bowl, Tabla, Cuchillo
--	---------------------------------------

INFORMACIÓN ADICIONAL:

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD		
Pierna de cerdo crillo	1.000	gr.		
Cerveza	500	ml.		
Ajo	10	gr.		
Cebolla larga	30	gr.		
cebolla paiteña	100	gr.		
Comino molido	5	gr.		
Achiote	5	gr.		
Sal	10	gr.		
Pimienta	2	gr.		
Hojas de laurel	2	gr.		
Limón	1	unidad		
Vinagre blanco	60	ml.		
Manteca de cerdo	50	gr.		
Papas criollas	250	gr.		
Mote Cocido	125	gr.		
Lechuga	30	gr.		
Tomate	50	gr.		
cebolla paiteña	30	gr.		

Preparación.-

- 1.- Limpia el cerdo (1 kg) frotándolo con el jugo de 1 limón y 60 ml de vinagre blanco. Enjuaga con agua fría para quitar impurezas.
- 2.- Mezcla 10 gramos de ajo picado, 30 gramos de cebolla larga picada, y 100 gramos de cebolla cabezona picada.
- 3.- Agrega 5 gramos de comino, 5 gramos de achiote, 10 gramos de sal, 2 gramos de pimienta, y 1 hoja de laurel.
- 4.- Incorpora 500 ml de cerveza a la mezcla.
- 5.- Para el montaje del plato, colocar una hoja de lechuga criolla en la base sobre esto las papas cocidas, la salsa de maní y sobre esto el pollo. Decorar con hojas de cilantro.
- 6.- Coloca la carne en un recipiente y cúbreala con el adobo. Déjala marinar en la nevera durante al menos 4-6 horas, o preferiblemente toda la noche.
- 7.- Precalienta el horno a **180°C**. Coloca la carne en una bandeja para hornear con la piel hacia arriba. Rocía con 50 gramos de manteca de cerdo derretida.
- 8.- Hornea la carne durante **2 a 3 horas**, bañándola cada 30-45 minutos con los jugos del adobo para que quede jugosa y la piel crujiente. La carne estará lista cuando esté dorada y tierna, con la piel bien crocante.
- 9.- Cocina 250 gramos de papas criollas en agua con sal hasta que estén tiernas. Prepara 125 gramos de mote cocido.
- 10.- Lava 30 gramos de lechuga y corta 50 gramos de tomate y 30 gramos de cebolla morada para hacer una ensalada fresca.
- 11.- Sirve el hornado acompañado de las papas, mote y la ensalada fresca

CONCLUSIONES

- La revalorización del cerdo criollo no solo tiene el potencial de preservar una parte fundamental del patrimonio cultural ecuatoriano, sino que también puede convertirse en un motor económico clave para las comunidades rurales como la Parroquia de Pintag. Su crianza sostenible y sus beneficios gastronómicos deben ser promovidos para que el cerdo criollo pueda competir en igualdad de condiciones con otras razas comerciales.
- Para asegurar el éxito de la revalorización del cerdo criollo, es necesario implementar un enfoque integral que incluya la capacitación de los productores, la innovación en los productos, y la educación de los consumidores. Solo a través de una combinación de estas estrategias se podrá aumentar la demanda y el reconocimiento del cerdo criollo tanto en el mercado local como nacional.
- La constante innovación, ya sea en la diversificación de productos o en la incorporación de tecnología, es crucial para posicionar al cerdo criollo como una opción competitiva en el mercado. Esto, sumado a una mayor visibilidad y certificaciones de calidad, permitirá que el cerdo criollo no solo recupere su relevancia, sino que impulse el crecimiento económico y cultural de la región.

RECOMENDACIONES

- Implementar programas de capacitación específicos para los productores locales, enfocados en optimizar las técnicas de crianza del cerdo criollo. Estas capacitaciones deben cubrir temas como la sostenibilidad, el manejo eficiente de los recursos y las buenas prácticas agrícolas, con el fin de mejorar la productividad y la calidad del cerdo criollo, sin perder su carácter autóctono.
- Crear estrategias de comercialización que permitan una mayor visibilidad del cerdo criollo en mercados locales y regionales. Es recomendable promover alianzas entre productores, comerciantes y actores del sector gastronómico para facilitar la distribución y aumentar la accesibilidad del producto.
- Desarrollar campañas de marketing enfocadas en resaltar la importancia cultural y gastronómica del cerdo criollo. Estas campañas deben educar a los consumidores sobre los beneficios de consumir un producto tradicional, sostenible y de calidad, subrayando su papel en la preservación de las tradiciones locales y en el apoyo al desarrollo comunitario.
- Fomentar la innovación en la producción del cerdo criollo, incluyendo el desarrollo de productos derivados como embutidos artesanales o cortes especiales, que diversifiquen la oferta y atraigan a un público más amplio. La diferenciación de productos puede ayudar a posicionar el cerdo criollo en mercados más competitivos.

ANEXOS





BIBLIOGRAFÍA

Agropesa. (12 de abril de 2024). *Agropesa, Industria Agropecuaria Ecuatoriana S.A. (Ecuador).*

Obtenido de Agropesa, Industria Agropecuaria Ecuatoriana S.A. (Ecuador):

<https://www.emis.com/php/company->

[profile/EC/Agropesa_Industria_Agropecuaria_Ecuatoriana_SA_es_1200022.html](https://www.emis.com/php/company-profile/EC/Agropesa_Industria_Agropecuaria_Ecuatoriana_SA_es_1200022.html)

Aguilar, E. M. (noviembre de 2018). *Cerdo Criollo*. Obtenido de Cerdo Criollo:

<https://www.agronomia.ues.edu.sv/agrociencia/index.php/agrociencia/article/view/108#:~:text=Resumen,que%20se%20le%20debe%20reconocer>.

Cannon, J. C. (11 de septiembre de 2020). *Ecuador: granjas industriales financiadas por el*

Banco Mundial acusadas de presuntos abusos ambientales. Obtenido de Ecuador: granjas industriales financiadas por el Banco Mundial acusadas de presuntos abusos ambientales: <https://es.mongabay.com/2020/09/ecuador-granjas-industriales-banco-mundial/>

Castellanos, L. (2 de marzo de 2017). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de

Metodología de la Investigación:
<https://lcmetodologiainvestigacion.wordpress.com/2017/03/02/tecnica-de-observacion/>

Collell, M. (12 de abril de 2010). *Manejo en cebo - Características destacables del cerdo de*

cebo. Obtenido de Manejo en cebo - Características destacables del cerdo de cebo: https://www.3tres3.com/latam/articulos/manejo-en-cebo-caracteristicas-destacables-del-cerdo-de-cebo_10889/

Cortés-López, E. M. (11 de junio de 2020). *LA INVESTIGACIÓN ETNOGRÁFICA EN DISEÑO*.

Obtenido de LA INVESTIGACIÓN ETNOGRÁFICA EN DISEÑO:
<https://www.redalyc.org/journal/4779/477963932010/html/#:~:text=La%20etnograf%C3%ADa%20es%20un%20m%C3%A9todo,de%20la%20investigaci%C3%B3n%20human%C3%ADstica%20interpretativa>.

Gobierno Descentralizado de la parroquia de Pintag . (2023). *ACTUALIZACIÓN PLAN DE*

DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL 2019-2023 . Obtenido de <https://pintag.gob.ec/wp-content/uploads/2024/03/Actualizacion-PDOT-Pintag.pdf>

ALIMENTOS . (22 de JULIO de 2015). *Alimentos Don Diego*. Obtenido de Alimentos Don Diego:

<https://www.revistaalimentos.com/es/noticias/alimentos-don-diego>

Ionita, E. (29 de junio de 2022). *Reproductoras porcinas en Ecuador* . Obtenido de

<https://www.veterinariadigital.com/noticias/reproductoras-porcinas-en-ecuador/>

Iperty, E. L. (2021). *Encuestas de sistema de producción*. Obtenido de

<https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/6521/1/UPSE-TCA-2021-0124.pdf>

Llangarí, E. L. (08 de junio de 2021). *“PRODUCCIÓN DEL CERDO CRIOLLO EN LA REGIÓN SIERRA*.

Obtenido de “PRODUCCIÓN DEL CERDO CRIOLLO EN LA REGIÓN SIERRA: 2021

Martínez, A. M. (07 de julio de 2021). *PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DE*

CERDO. Obtenido de PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNE DECERDO:

<https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5959/1/UPSE-TIA-2021-0028.pdf>

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-](https://www.cocinasgourmets.com/post/las-ventajas-comerciales-del-negocio-de-fabricaci%C3%B3n-de-embutidos-artesanales?srsId=AfmBOooPZ3IPcdinaVrpxdQnnJVw9TnKZJEkueQ57pKc7V8kTSJyosS)

[fabricaci%C3%B3n-de-embutidos-](https://www.cocinasgourmets.com/post/las-ventajas-comerciales-del-negocio-de-fabricaci%C3%B3n-de-embutidos-artesanales?srsId=AfmBOooPZ3IPcdinaVrpxdQnnJVw9TnKZJEkueQ57pKc7V8kTSJyosS)

[artesanales?srsId=AfmBOooPZ3IPcdinaVrpxdQnnJVw9TnKZJEkueQ57pKc7V8kTSJyosS](https://www.cocinasgourmets.com/post/las-ventajas-comerciales-del-negocio-de-fabricaci%C3%B3n-de-embutidos-artesanales?srsId=AfmBOooPZ3IPcdinaVrpxdQnnJVw9TnKZJEkueQ57pKc7V8kTSJyosS)

[a](https://www.cocinasgourmets.com/post/las-ventajas-comerciales-del-negocio-de-fabricaci%C3%B3n-de-embutidos-artesanales?srsId=AfmBOooPZ3IPcdinaVrpxdQnnJVw9TnKZJEkueQ57pKc7V8kTSJyosS)

Martínez, E. (23 de ABRIL de 2024). *Qué es una Entrevista*. Obtenido de

<https://www.significados.com/entrevista/>

Ministerio de Agricultura . (11 de abril de 2019). *Producción porcina en Ecuador*. Obtenido de

Producción porcina en Ecuador: [https://www.3tres3.com/latam/articulos/produccion-](https://www.3tres3.com/latam/articulos/produccion-porcina-en-ecuador_12223/)

[porcina-en-ecuador_12223/](https://www.3tres3.com/latam/articulos/produccion-porcina-en-ecuador_12223/)

Murguía. (2023 de noviembre de 2023). *Los cerdos locales en los sistemas tradicionales de producción*. Obtenido de

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/cf202a18-3e04-4aaa-b927-c0c20b4d5b42/content>

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-empleo/#:~:text=El%2046%25%20de%20la%20poblaci%C3%B3n%20econ%C3%B3micamente%20activa%20%28PEA%29,pleno%20de%208%20puntos%20porcentuales%20frente%20a%202020>.

Noteb. (11 de abril de 2017). *Historia de los cerdos*. Obtenido de Historia de los cerdos: <https://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/Historia%20de%20los%20cerdos.pdf>

NutriNews. (7 de junio de 2019). *Diferentes parámetros evaluados en dietas del cerdo criollo*. Obtenido de Diferentes parámetros evaluados en dietas del cerdo criollo: <https://nutrinews.com/diferentes-parametros-evaluados-en-dietas-del-cerdo-criollo/>

Ori Educación. (2024). *Métodos de recolección de información*. Obtenido de Métodos de recolección de información: https://ori.hhs.gov/education/products/sdsu/espanol/eg_info.htm

Parra, C. A. (1 de mayo de 2019). *Estudio del Cerdo local ecuatoriano, importancia*. Obtenido de Estudio del Cerdo local ecuatoriano, importancia: <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8670/1/144550.pdf>

Pintag . (2024). *Ubicación de pintag* . Obtenido de

https://www.google.com/search?q=ubicacion+de+pntag+&sca_esv=e1c72adf5cbd18e3&rlz=1C1UUXU_esEC1114EC1114&biw=681&bih=625&sxsrf=ADLYWIK9_V4rLaRRrZP2Bp3DR9IVgVHTlg%3A1725676542917&ei=_rvbZpnRN8KMwbkPyJ_q0A0&ved=0ahUKEwiZyNmK5q-lAxVCRjABHciPGtoQ4dUDCBA&uact=5

Reyes, P. J. (14 de febrero de 2022). *CARACTERIZACIÓN DE APLOMOS DE CERDOS*. Obtenido de

<https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/7567/1/UPSE-TIA-2022-0023.pdf>

Rojas, N. (2023). *Metodología de la investigación para anteproyectos*. Ediciones UAPA.

Roosevelt, A. T., Calderón, & Nixon., F. (08 de abril de 2021). *Caracterización morfológica y*

faneróptica del cerdo criollo en ocho cantones del centro este de la provincia de Loja.

Obtenido de Caracterización morfológica y faneróptica del cerdo criollo en ocho cantones del centro este de la provincia de Loja:

<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/23945>

Santander. (10 de Octubre de 2021). *Investigación cualitativa y cuantitativa: características,*

ventajas y limitaciones. Obtenido de Investigación cualitativa y cuantitativa:

características, ventajas y limitaciones:

<https://www.santanderopenacademy.com/es/blog/cualitativa-y-cuantitativa.html>

Shinkawa, A. (26 de Febrero de 2024). *Cerdo criollo: recuperan raza autóctona ¿Un tesoro para*

el futuro? Obtenido de Cerdo criollo: recuperan raza autóctona ¿Un tesoro para el

futuro?: <https://porcinews.com/cerdo-criollo-recuperan-raza-autoctona-un-tesoro-para-el-futuro/>

Tituana, A., Roosevelt, J., Calderó, P., & Fabián, N. (08 de abril de 2021). *Caracterización*

morfológica y faneróptica del cerdo criollo en ocho cantones del centro este de la

provincia de Loja. Obtenido de Caracterización morfológica y faneróptica del cerdo criollo en ocho cantones del centro este de la provincia de Loja:

<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/23945>

Tudupia, A. (15 de noviembre de 2012). *Investigación sobre el cerdo criollo*. Obtenido de Investigación sobre el cerdo criollo: file:///C:/Users/User/Downloads/CERDO-CRIOLLO.pdf