



Pregrado

Carrera: Gastronomía

Asignatura (UIC): Proyecto de

Gestión Gastronómica

Trabajo de titulación previo a la obtención del

Título en: Tecnología superior en gastronomía

Tema proyecto: ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS
ARTESANALES A BASE DE CARNE DE CUY-CONEJO, RES-
CERDO, PATO-POLLO AROMATIZADAS CON HIERBAS
LOCALES COMO ALBAHACA, ORÉGANO, TOMILLO, PEREJIL
, HINOJO, ESTRAGÓN, ENELDO, FLOR DE SAL, MAGGIE,
PIMIENTA, AJO.

Autora Jhoselin Elizabeth Chicaiza López

Tutor: Adm. Ramiro Santiago Pérez Silvia

Fecha: 21 de marzo del 2025



AUTOR:



Título: Chicaiza López Jhoselin Elizabeth

Título para obtener: Tecnología superior en gastronomía

Matriz: Sangolquí – Ecuador

Correo electrónico: jhoselin.chicaiza@ister.edu.ec

DIRIGIDO POR:



Ramiro Santiago Pérez Silvia

Título: Administrador Gastronómico

Matriz: Sangolquí – Ecuador

Correo electrónico: ramiro.perez@ister.edu.ec

Todos los derechos reservados

Queda prohibida salvo excepción prevista en la ley cualquier forma de reproducción distribución comunicación pública y transformación de esta obra para fines comerciales sin contar con autorización de los titulares de prioridad intelectual la infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva delito contra la propiedad intelectual se permite la libre difusión de este texto con fines académicos investigativos por cualquier medio con la debida notificación a los autores. ©2024 Tecnológico Universitario Rumiñahui

SANGOLQUI - ECUADOR

CHICAIZA LOPEZ JHOSELIN ELIZABETH

ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS ARTESANALES A BASE DE CARNE DE CUY-CONEJO, RES-CERDO, PATO-POLLO AROMATIZADAS CON HIERBAS LOCALES COMO ALBAHACA, ORÉGANO, TOMILLO, PEREJIL, HINOJO, ESTRAGÓN, ENELDO, FLOR DE SAL, MAGGIE, PIMIENTA, AJO.



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-2-2.3

Sangolquí, 21 de Marzo de 2025

**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, **JHOSELIN ELIZABETH CHICAIZA LOPEZ** declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado **ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS ARTESANALES A BASE DE CARNE DE CUY- CONEJO, RES-CERDO, PATO-POLLO AROMATIZADAS CON HIERBAS LOCALES COMO ALBAHACA, ORÉGANO, TOMILLO, PEREJIL, HINOJO, ESTRAGÓN, ENELDO, FLOR DE SAL, MAGGIE, PIMIENTA, AJO**”, de la Tecnología Universitaria en Gastronomía ; 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,

JHOSELIN CHICAIZA

C.I.: 1754337614



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

CT-ANX-2025-ISTER-3

CARRERA:

TECNOLOGIA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

AUTOR /ES:

JHOSELIN ELIZABETH CHICAIZA LOPEZ

TUTOR (METODOLÓGICO Y ACADÉMICO):

ORDOÑES MORILLO WILLIAN FABRICIO

CONTACTO ESTUDIANTE:

0963052116

CORREO ELECTRÓNICO:

Chicaizajhoselin3ie@gmail.com



TEMA:

ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS ARTESANALES A BASE DE CARNE DE CUY-CONEJO, RES-CERDO, PATO-POLLO AROMATIZADAS CON HIERBAS LOCALES COMO ALBAHACA, ORÉGANO, TOMILLO, PEREJIL, HINOJO, ESTRAGÓN, ENELDO, FLOR DE SAL, MAGGIE, PIMIENTA, AJO”

OPCIÓN DE TITULACIÓN:

UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

RESUMEN EN ESPAÑOL:

RESUMEN

A lo largo de los tiempos en el sector de los embutidos dentro del Ecuador ha enfrentado diversos cambios en los últimos años en donde la industrialización usted este negocio dificulta la competencia de los pequeños negocios tradicionales en este contexto resalta que los embutidos artesanales del Ecuador con el presente estudio tiene como objetivo desarrollar de un modelo de un producto sostenible para los embutidos tradicionales enfocándonos en ingredientes locales como el cuy conejo pato pollo res y cerdo qué son aromatizados con hierbas locales como fue el hinojo estragón eneldo flor de sal Maggie pimienta perejil orégano entre más manteniendo su enfoque el cual fue curado mediante el método de ahumado En la economía se busca lograr plantear una metodología cuantitativa y cualitativa por lo que se detalla de los aspectos técnicos administrativos legales operativos comerciales y financieros en donde se establece que el negocio puede llegar a ser viable siempre y cuando mantenga un control riguroso sobre los costos y se optimicen de las fuentes de ingreso. El desarrollo de los embutidos artesanales busca ser viable preservando las técnicas culinarias en la elaboración de los embutidos que conecten



con la cultura e historia del Ecuador destacando la producción de los embutidos y así lograr desarrollar esta idea de un producto su enfoque es utilizar ingredientes locales como por otra parte conocer la viabilidad del negocio es importante el análisis financiero los costos de inversión como también los ingresos para así poder ver si el negocio es rentable para lograr esto en mi caso voy a utilizar el marketing tanto físico como las redes sociales así trayendo gente que desee probar los embutidos y tomando en cuenta la opinión de todos los usuarios aquí se va a utilizar la encuesta que nos ayuda a facilitar los aspectos que se implementará en los embutidos el análisis de competencia entre otras cosas.

PALABRAS CLAVE:

Embutidos Artesanales, Tradición, Hierbas, Fuentes de Ingreso, tradición.

ABSTRACT:

Over time, the sausage sector in Ecuador has faced various changes in recent years, with the industrialization of this business making it difficult for small, traditional businesses to compete. In this context, it is highlighted that Ecuador's artisanal sausages. This study aims to develop a sustainable product model for traditional sausages, focusing on local ingredients such as guinea pig, rabbit, duck, chicken, beef, and pork, which are flavored with local herbs such as fennel, tarragon, January flower salt, Maggie pepper, parsley, oregano, among others. The cured meats were cured using the smoking method. In economics, the aim is to propose a quantitative and qualitative methodology, detailing the technical, administrative, legal, operational, commercial, and financial aspects, establishing that the business can become viable as long as it maintains rigorous control over costs and optimizes sources of income. The development of artisanal sausages seeks to be viable by



preserving the culinary techniques in the preparation of sausages that connect with the culture and history of Ecuador, highlighting the production of sausages and thus achieving the development of this idea of a product. Its focus is on using local ingredients. On the other hand, knowing the viability of the business is important, financial analysis, investment costs as well as income in order to see if the business is profitable. To achieve this, in my case, I am going to use both physical marketing and social networks, thus bringing people who want to try the sausages and taking into account the opinion of all users. Here, the survey will be used that helps us facilitate the aspects that will be implemented in the sausages, the competition analysis, among other things.

PALABRAS CLAVE:

Artisanal Sausages, Tradition, Herbs, Sources of Income, tradition.

Firma del Estudiante

JHOSELIN CHICAIZA

C.I.: 1754337614



**SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE
TITULACIÓN**

CT-ANX-2025-ISTER-4

Sangolquí, 21 de marzo del 2025

Sres.-

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

Presente

Yo **JHOSELIN ELIZABETH CHICAIZA LOPEZ**, con C.I.: **1754337614** alumno de la Carrera **TECNOLOGIA SUPERIOR EN GASTRONOMIA** cedo al INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO, los derechos de publicaciones del presente trabajo de Titulación en el Repositorio Institucional para hacer uso de todos los contenidos con fines estrictamente académico o de investigación.

Atentamente,



Firma del Estudiante

JHOSELIN CHICAIZA

C.I.: 1754337614



Dedicatoria

Este proyecto se le dedicó a Dios por darme la fuerza y la sabiduría por sostenerme cuando lo necesite dándome perseverancia en este camino académico fortaleciendo mi corazón e iluminando mi mente por brindarme La Paz y el consuelo en momentos difíciles que ha sido mi roca y mi refugio a ti elevo mi gratitud y alabanza y por las bendiciones necesarias para cumplir cada etapa de este proceso.

A mis abuelitos que ya no están físicamente, pero cuya presencia siento en cada instante de mi vida, esta tesis va dedicada para Mi Angelito que no está junto a mí, pero en cada momento le pienso y gracias a ello me ha dado la fuerza de seguir estudiando y de llegar a cumplir mis metas y mis sueños.

A mi Padre Leónidas Chicaiza mi Madre Inés López por sus palabras de aliento y sus sacrificios silenciosos han sido el motor que me han impulsado a seguir adelante y que han hecho innumerables sacrificios para que pudiera alcanzar mis metas dándome la confianza necesaria para superar cada obstáculo y alcanzar este logro tan importante este trabajo es el reflejo de su amor y dedicación y sobre todo por apoyarme en cada uno de mis logros y estar siempre ahí.

A mis padrinos y a mi familia por estar y apoyarme en cada etapa de mi vida dándome una motivación impulsándome a seguir adelante.

Al igual se le dedico a mi gatito Martín porque ha sido la fuerza y la motivación para poder continuar con la tesis.



Agradecimiento

Con infinita gratitud agradezco a Dios por ser mi guía en cada paso de este camino gracias a mi familia y seres queridos quienes me acompañaron en este proceso dándome fuerza y ánimos para continuar todos y cada uno de ustedes han sido parte esencial para lograr.

Gracias a mis padres quienes me han formarme con buenos valores y cada paso de este camino lo he dado con el apoyo de sus palabras y su confianza en mí.

Gracias a mi asesor de tesis por su soporte y guía en el desarrollo de este proyecto.



RESUMEN

A lo largo de los tiempos en el sector de los embutidos dentro del Ecuador ha enfrentado diversos cambios en los últimos años en donde la industrialización ha dificultado la competencia de los pequeños negocios tradicionales en este contexto resalta que los embutidos artesanales del Ecuador con el presente estudio tiene como objetivo desarrollar de un modelo de un producto sostenible para los embutidos tradicionales enfocándonos en ingredientes locales como el cuy conejo pato pollo res y cerdo que son aromatizados con hierbas locales como el hinojo estragón ajonjolí flor de sal Maggie pimienta perejil orégano entre más manteniendo su enfoque el cual fue curado mediante el método de ahumado En la economía se busca lograr plantear una metodología cuantitativa y cualitativa por lo que se detalla de los aspectos técnicos administrativos legales operativos comerciales y financieros en donde se establece que el negocio puede llegar a ser viable siempre y cuando mantenga un control riguroso sobre los costos y se optimicen de las fuentes de ingreso.

El desarrollo de los embutidos artesanales busca ser viable preservando las técnicas culinarias en la elaboración de los embutidos que conecten con la cultura e historia del Ecuador destacando la producción de los embutidos y así lograr desarrollar esta idea de un producto su enfoque es utilizar ingredientes locales como por otra parte conocer la viabilidad del negocio es importante el análisis financiero los costos de inversión como también los ingresos para así poder ver si el negocio es rentable para lograr esto en mi caso voy a utilizar el marketing tanto físico como las redes sociales así trayendo gente que desee probar los embutidos y tomando en cuenta la opinión de todos los usuarios aquí se va a utilizar la encuesta que nos ayuda a facilitar los aspectos que se implementará en los embutidos el análisis de competencia entre otras cosas.



ABSTRACT:

Over time, the sausage sector in Ecuador has faced various changes in recent years, with the industrialization of this business making it difficult for small, traditional businesses to compete. In this context, it is highlighted that Ecuador's artisanal sausages. This study aims to develop a sustainable product model for traditional sausages, focusing on local ingredients such as guinea pig, rabbit, duck, chicken, beef, and pork, which are flavored with local herbs such as fennel, tarragon, January flower salt, Maggie pepper, parsley, oregano, among others. The cured meats were cured using the smoking method. In economics, the aim is to propose a quantitative and qualitative methodology, detailing the technical, administrative, legal, operational, commercial, and financial aspects, establishing that the business can become viable as long as it maintains rigorous control over costs and optimizes sources of income. The development of artisanal sausages seeks to be viable by preserving the culinary techniques in the preparation of sausages that connect with the culture and history of Ecuador, highlighting the production of sausages and thus achieving the development of this idea of a product. Its focus is on using local ingredients. On the other hand, knowing the viability of the business is important, financial analysis, investment costs as well as income in order to see if the business is profitable. To achieve this, in my case, I am going to use both physical marketing and social networks, thus bringing people who want to try the sausages and taking into account the opinion of all users. Here, the survey will be used that helps us facilitate the aspects that will be implemented in the sausages, the competition analysis, among other things.



Índice de contenidos

Contenido

RESUMEN	11
CAPITULO I	23
DELIMITACION DEL TEMA	23
CAPITULO 1: DELIMITACION DEL TEMA	24
1.1. TEMA	24
1.1.1..... PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	25
1.2.....PREGUNTA PROBLÉMICA.....	25
1.2.2. OBJETIVOS	25
1.2.3. OBJETIVO GENERAL	25
1.2.4. OBJETIVOS ESPECIFICOS	26
1.2.5. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA	26
CAPITULO 2.....	28
MARCO TEORICO.....	28
2. CAPITULO II: MARCO TEORICO	29
2.1. Fundamentación teórica	29
2.1.1. Concepto de embutidos artesanales	29
2.1.2. Elaboración de embutidos y su historia	29
2.2.3. Tipos de carnes utilizadas en los embutidos	31



2.2.6. La Influencia de las Hierbas Locales	34
2.1.4. Uso de hierbas locales en la elaboración de embutidos.	36
2.1.6. Teoría de conservantes naturales en embutidos.....	40
2.1.7. Teoría de aporte a la charcutería.....	41
2.1.8. Consumo de embutidos en el Ecuador.....	43
2.1.9. Normas INEN	45
2.1.10. Evaluación sensorial	47
2.2. FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL	49
2.2.3. Hierbas locales que se usara	49
2.2.4. Tipos de embutidos	52
2.2.5. BPM	54
2.2.7. Tipos de ahumado	58
CAPITULO III.....	61
METODOLOGIA	61
CULI – CUANTITATIVA	62
3.1. Modalidad y Tipo de Investigación	62
3.2. Métodos para emplearse en la investigación	62
3.3. Métodos para emplearse en la Investigación	65
3.4. Población.....	67
3.5. Encuestas.....	68
3.6. Entrevistas.....	76



3.7. Análisis de resultados	77
CAPITULO IV.....	78
ESTUDIO DE MERCADO	78
CAPÍTULO IV: ESTUDIO DE MERCADO	79
4.1. Objetivo.....	79
4.1.2. Análisis de la demanda	79
4.1.2.1. Oferta	81
4.2. Análisis de oferta	83
4.3. Resultados obtenidos de las encuestas.....	83
4.3.1. Análisis Cualitativo.....	91
CAPITULO V	96
DESARROLLO DE PROPUESTA.....	96
5. DESARROLLO DE LA PROPUESTA	97
5.1.....	Estudio
técnico	97
5.2.	
Instalaciones.....	97
5.3.	
Equipamiento	98
5.3.1.....	Área de
producción.....	98



5.4.....	Área de	
curado 98		
5.4.1.....	Área de	
almacenamiento		99
5.5.....	Descripción física del	
proyecto.....		99
5.5.1.		
Ubicación		100
5.5.2.....	Macro	
ubicación:.....		100
5.5.3.....	Micro	
ubicación 101		
5.6.....	Estudio	
administrativo		102
5.6.1. Logo de Marca		102
5.6.3. Naturaleza del producto		103
5.7.		
Misión		103
5.8. Objetivos		104
5.8.1. Objetivo General		104
5.8.2. Objetivos específicos		104
5.4 Organigrama funcional		104
5.5 Marco legal		105



5.5.1. Base legal de salubridad.....	105
5.5.2. Documentación básica	105
5.5.3. Obtención de patente municipal.....	105
5.5.4. Obtención de la licencia única de actividades económicas	105
5.5.5. Permiso de funcionamiento del ministerio del interior.....	106
5.5.6. Registro de alimentos y bebidas en el ministerio de turismo.....	106
5.6. Propuesta culinaria.....	106
5.6.1. Desarrollo de recetas.....	107
5.6.2. RECETA ESTANDAR.....	107
CAPITULO 6.....	113
PLAN DE MERCADEO	113
6.....	Análisis de
mercado.....	114
6.6.1. Análisis de entorno	114
6.6.2. Análisis del cliente	115
6.6.3. Análisis de la competencia.....	115
6.6.4. Análisis de FODA.....	118
6.2.....	Estrategias de
marketing	118
Propuesta de valor.....	121
6.2.1.....	Posicionamiento de
marca	122



6.2.2.....	Historia de la	
marca	123	
6.2.3.....	Estrategia de	
producto	123	
6.2.4.....	Estrategia de	
precio	124	
6.2.5.....	Estrategia de	
Plaza	124	
6.2.6.....	Estrategia	
Precio	124	
6.2.7.....	Estrategia	
Promoción.....	124	
6.3.....	Plan de	
acción	125	
6.3.1. Cronograma de actividades.....	125	
6.3.2. RESPONSABLES	126	
6.3.3. Recursos necesarios	126	
6.4. Presupuesto de Marketing.....	128	
6.4.1. Desglose de inversiones	¡Error! Marcador no definido.	
CAPITULO 7.....	129	
PLAN FINANCIERO.....	129	
7.....	Inversión y	
financiamiento.....	129	



7.1.1. Inversión Inicial	130
7.1.2. Fuentes de Financiamiento	131
7.2. Costeo de Recetas y Determinación del Precio de Venta	132
7.2.1. Costeo de Recetas	132
7.3. Ingresos y egresos	136
7.3.1. Ingresos proyectados.....	136
7.3.2. Egresos proyectados.....	138
7.4. Punto de equilibrio	139
7.5. Análisis de rentabilidad.....	140
CAPITULO 8.....	141
IMPACTO AMBIENTAL	141
8.....	Impacto
ambiental.....	142
8.1. Contaminantes.....	142
8.2. Estrategias de remediación	143
8.2.1. Contaminación de aire	143
8.2.2. Contaminación del agua.....	143
8.2.3. Tala de árboles	143
8.2.4. Consumo de energía.....	144
8.2.5. Residuos contaminantes.....	144
8.2.6. Contaminación física	144
CONCLUSIONES	145



RECOMENDACIONES.....	147
BIBLIOGRAFÍA	149
Bibliografía	149
ANEXOS	156

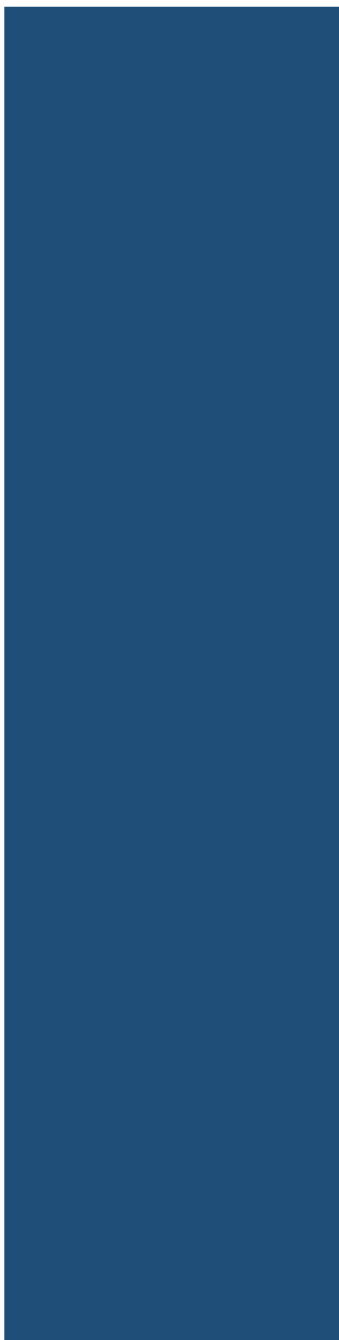


Índice de tabla

<i>Tabla 1 HIERBAS LOCALES</i>	<i>49</i>
<i>Tabla 2 POBLACION DE ESTUDIO.....</i>	<i>64</i>
<i>Tabla 3 CALCULO DE MUESTRA</i>	<i>65</i>
<i>Tabla 4 ENTREVISTAS.....</i>	<i>76</i>
<i>Tabla 5 ANALISIS DE DEMANDA</i>	<i>79</i>
<i>Tabla 6 Oferta.....</i>	<i>81</i>
<i>Tabla 7 SEGMENTACION DEL MERCADO.....</i>	<i>81</i>
<i>Tabla 8 PREGUNTA 1</i>	<i>83</i>
<i>Tabla 9 PREGUNTA 2</i>	<i>84</i>
<i>Tabla 10 PREGUNTA 3</i>	<i>84</i>
<i>Tabla 11 PREGUNTA 4</i>	<i>85</i>
<i>Tabla 12 PREGUNTA 5</i>	<i>85</i>
<i>Tabla 13 PREGUNTA 6</i>	<i>86</i>
<i>Tabla 14 PREGUNTA 7</i>	<i>86</i>
<i>Tabla 15 PREGUNTA 8</i>	<i>87</i>
<i>Tabla 16 PREGUNTA 9</i>	<i>87</i>
<i>Tabla 17 PREGUNTA 10</i>	<i>88</i>
<i>Tabla 18 PREGUNTA 11</i>	<i>88</i>
<i>Tabla 19 PREGUNTA 12</i>	<i>89</i>
<i>Tabla 20 PREGUNTA 13</i>	<i>89</i>
<i>Tabla 21 PREGUNTA 16</i>	<i>90</i>
<i>Tabla 22 ENTREVISTA ALAN ORTIZ</i>	<i>91</i>
<i>Tabla 23 YESENIA GARCIA</i>	<i>92</i>
<i>Tabla 24 INES FREIRE.....</i>	<i>94</i>
<i>Tabla 25 EQUIPAMIENTO DE PRODUCCION.....</i>	<i>98</i>
<i>Tabla 26 EQUIPO NECESARIO.....</i>	<i>98</i>
<i>Tabla 27 AREA DE ALMACENAMIENTO</i>	<i>99</i>



<i>Tabla 28 DESARROLLO DE RECETAS}</i>	107
<i>Tabla 29 RECETA ESTANDAR</i>	107
<i>Tabla 30 RECETA ESTANDAR</i>	109
<i>Tabla 31 RECETA ESTANDAR</i>	110
<i>Tabla 32 ANALISIS DE COMPETENCIA INDIRECTA</i>	115
<i>Tabla 33 ANALISIS DE COMPETENCIA DIRECTA</i>	117
<i>Tabla 34 CRONOGRAMA</i>	125
<i>Tabla 35 RESPONSABLES</i>	126
<i>Tabla 36 INVERSION INICIAL</i>	130
<i>Tabla 37 FUENTES DE FINANCIAMIENTO</i>	131
<i>Tabla 38 COSTEO RECETAS</i>	132
<i>Tabla 39 PATO-POLLO</i>	133
<i>. Tabla 40 RES CERDO</i>	134
<i>Tabla 41 CUY-CONEJO</i>	135
<i>Tabla 42 PATO POLLO</i>	136
<i>Tabla 43 ANALISIS DE VENTA</i>	136
<i>Tabla 44 ANALISIS DE INGRESOS</i>	137
<i>Tabla 45 EGRESOS PROYECTADOS</i>	138
<i>Tabla 46 ANALISIS DE EGRESOS</i>	138
<i>Tabla 47 INDICADOR</i>	139
<i>Tabla 48 PUNTO DE EQUILIBRIO</i>	139
<i>Tabla 49 COSTOS FIJOS</i>	140
<i>. Tabla 50 PROYECCION DE GANANCIAS</i>	140



CAPITULO I

DELIMITACION DEL TEMA



CAPITULO 1: DELIMITACION DEL TEMA

1.1. TEMA

DELIMITACIÓN DEL TEMA

Desarrollo de embutidos tradicionales a base de diferentes tipos de carnes aromatizado con hierbas locales.

Mi investigación se basará en demostrar y mejorar dando un plus el cual se mezclará dos tipos de carne añadiendo las hierbas en Cada uno combinando sabores, la Calidad de los embutidos artesanales, integrando nuevas prácticas usando la técnica de picado para su elaboración. Este producto combine diferentes tipos de carnes, como cerdo, aves, res, y animales de granja como cuyes y conejos, aromatizados con hierbas nativas del sector, tales como albahaca, orégano, tomillo, Maggie perejil, ajo y sal en grano. A estas se suman hierbas que han sido elevadas a la alta cocina, como hinojo, estragón, eneldo y flor de sal. Estas hierbas, conocidas por los nativos aborígenes que, reflejan un conocimiento profundo sobre su uso y propiedades para realzar sabores.

El proyecto propone ahumar cada tipo de carne utilizando técnicas tradicionales e innovaciones de la alta cocina, en un contexto en el que la gastronomía ecuatoriana ha evolucionado considerablemente. Además, se busca mejorar el proceso de curado, asegurando que las carnes no contengan conservantes químicos que hoy en día son considerados perjudiciales para la salud del consumidor. El ahumado, una práctica que tiene más de 150 años de antigüedad, se presenta como una solución para conservar el sabor natural de las carnes y potenciar su calidad organoléptica.

A partir de este enfoque, se analizará la viabilidad de desarrollar una marca que considere aspectos tradicionales, económicos y sociales, mientras se evalúan técnicas ancestrales que puedan aplicarse en la preparación de los embutidos. Estos productos



artesanales tienen como objetivo ofrecer una alternativa saludable y libre de conservantes químicos, promoviendo prácticas tradicionales y empleando carnes menos comunes en el consumo cotidiano, en línea con las demandas del consumidor actual.

1.1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La principal problemática radica en el alto costo de animales de cría, como el cuy y el conejo, poco comunes en el mercado y con precios elevados para su preparación. Además, la producción de embutidos artesanales enfrenta retos en cuanto a estandarización de calidad, aceptación del consumidor, sustentabilidad y competitividad en el sector gastronómico.

El desafío es crear embutidos libres de conservantes químicos, empleando técnicas como el picado para su elaboración y el ahumado para su curación así llegando a mantener su autenticidad en sabor y calidad, mientras son aromatizados con hierbas naturales, estos productos buscan diversificar la gastronomía ecuatoriana, resaltando su riqueza cultural y tradicional, a través de métodos más naturales como el curado artesanal.

1.2. PREGUNTA PROBLÉMICA

¿Como desarrollar embutidos con mezclas de carnes no tradicionales que sean apreciado por clientes destacando características únicas como sabor, textura, calidad proporcionando una opción innovadora dentro del mercado?

1.2.2. OBJETIVOS

1.2.3. OBJETIVO GENERAL

Ofrecer una experiencia gastronómica única a través de la elaboración de un nuevo producto innovador como el embutido artesanal que se basara en carnes de cuy-conejo, pato-pollo, res-cerdo aromatizado con hierbas locales del Ecuador resaltando sabores y Así dando una riqueza culinaria en diferentes preparaciones.



1.2.4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Resaltar la riqueza cultural en la gastronomía ecuatoriana.
2. Diseñar recetas artesanales combinando diferentes tipos de carnes y hierbas locales para resaltar sabores únicos.
3. Evaluar la aceptación sensorial y comercial de los embutidos artesanales elaborados, mediante pruebas con consumidores locales.

1.2.5. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

Desde un punto de vista la elección se basa principalmente en la importancia del uso de diferentes tipos de animales dentro del embutido el cual es el, conejo-cuy, pollo- pato, res y cerdo que nos ayuda a una amplia relevancia en el ámbito alimentario económico y social el cual se fundamenta la investigación y el desarrollo como tema de estudio se puede sustentar ya que el desarrollo de embutidos con carnes alternativas no sólo diversifica la oferta en el mercado sino que también ayuda a fomentar la sostenibilidad económica de pequeños productores y comunidades rurales que se dedican a la crianza de animales tanto como los cuyes los conejos entre otras especies. En muchas regiones el consumo de cuy conejo pato pollo res y cerdo tiene raíces culturales profundas y llega a representar una forma de revalorar la tradición adaptándola en formatos modernos como los embutidos y accesible esto ayuda a reforzar la diversidad gastronómica.

El uso de hierbas aromáticas en la cocina, tanto en la alta cocina como en la tradicional, juega un papel crucial al proporcionar aromas, realzar sabores y crear platos, bebidas y postres únicos. Estas plantas son comúnmente empleadas en infusiones y también en la charcutería ecuatoriana, lo que refleja el interés por innovar en productos cárnicos, mejorando el aroma y sabor del producto final.



La justificación de este trabajo radica la necesidad de atender la creciente demanda de productos cárnicos siendo sostenibles e innovadores al mismo tiempo que se fomenta en el desarrollo económico lo es embutidos artesanales con diferentes tipos de carnes son una solución integral a retos alimentarios actuales.



CAPITULO 2

MARCO TEORICO





2. CAPITULO II: MARCO TEORICO

El objetivo de este marco teórico es proporcionar una base sólida y clara para la investigación sobre los embutidos artesanales. Esto permitirá abordar diversos aspectos, como el uso adecuado de plantas locales en la elaboración de los embutidos, los beneficios que estas aportan, los tipos de animales que se emplearán en la producción, así como el proceso de curado que se llevará a cabo al iniciar la preparación del producto.

2.1. Fundamentación teórica

2.1.1. Concepto de embutidos artesanales

Los embutidos artesanales son productos cárnicos elaborados mediante métodos tradicionales, sin la adición de conservantes químicos. Estos embutidos se caracterizan por el uso de especias, hierbas y condimentos naturales, así como técnicas de conservación como el curado, el ahumado o el secado, que realzan sus sabores y prolongan su durabilidad. En comparación con los embutidos industriales, los artesanales se producen en lotes pequeños y con una mayor atención al detalle en el proceso, lo que les otorga una calidad superior y un perfil de sabor único (García & Jiménez, 2020).

2.1.2. Elaboración de embutidos y su historia

La elaboración de embutidos tiene sus raíces en las prácticas de conservación de alimentos que datan de la antigüedad. Originalmente, los embutidos se crearon como una manera de preservar la carne por más tiempo, utilizando métodos como el curado, el secado y el ahumado (Pérez & López, 2018).

Estas técnicas no solo ayudaban a conservar la carne, sino que también mejoraban su sabor y textura, lo que los hacía muy valorados en las sociedades antiguas. A medida que las civilizaciones avanzaron, la producción de embutidos se fue especializando, con diferentes



regiones del mundo adaptando las recetas y métodos de acuerdo con sus recursos locales (Zamora, 2019).

En Europa, los embutidos se han producido durante siglos, y la charcutería se convirtió en una parte esencial de la gastronomía en países como Alemania, España e Italia. Estos embutidos tradicionales no solo se consumían como alimentos, sino que también eran una parte integral de las festividades y las tradiciones culturales. Según García y Jiménez (2020), la producción de embutidos en la actualidad sigue dependiendo en gran medida de técnicas ancestrales, aunque ahora también se incorporan procesos industriales para satisfacer las crecientes demandas del mercado global.

En Ecuador, la tradición de elaborar embutidos es igualmente rica. La charcutería ecuatoriana se caracteriza por el uso de carnes locales como cerdo, res y en algunos casos cuy y conejo, y por la incorporación de especias y hierbas autóctonas como el orégano, albahaca y ajo (Rodríguez, 2020).

Sin embargo, la tendencia actual es retornar a métodos más tradicionales, utilizando hierbas nativas y evitando conservantes artificiales, lo que ha impulsado la popularidad de los embutidos artesanales en el mercado ecuatoriano (Mendoza, 2021).

La producción de embutidos artesanales es una práctica que ha experimentado una renovación en la última década. A pesar de los avances en la tecnología de producción de alimentos, los consumidores buscan cada vez más productos que respeten las técnicas tradicionales, por lo que la demanda de embutidos sin conservantes y preparados de manera artesanal ha aumentado (García & Castro, 2020).



Esta tendencia no solo busca preservar el sabor auténtico de la carne, sino también garantizar que el proceso de elaboración sea más respetuoso con la salud y el medio ambiente, promoviendo una gastronomía más sostenible.

2.2.3. Tipos de carnes utilizadas en los embutidos

La producción de embutidos involucra el uso de diversas carnes, cada una con características que influyen el sabor, la textura y la calidad del producto final. Las carnes más comúnmente empleadas en la elaboración de embutidos incluyen cerdo, res, pollo, cuy y otros animales de granja, como el conejo. Cada tipo de carne aporta cualidades únicas a los embutidos, tanto en términos de sabor como de valor nutricional. A continuación, se describen las carnes más frecuentes en la producción de embutidos, así como sus beneficios y aplicaciones.

Carne de Cerdo

El cerdo es una de las carnes más utilizadas en la elaboración de embutidos debido a su textura jugosa, sabor delicado y alto contenido de grasa. Esta grasa es crucial en la fabricación de embutidos, ya que contribuye a la suavidad y la jugosidad del producto final (Pérez & Rodríguez, 2019).

Los embutidos más comunes derivados de la carne de cerdo incluyen el chorizo, la salchicha y el jamón. Según López (2020), la carne de cerdo tiene un sabor distintivo que la hace ideal para la elaboración de productos curados y ahumados, siendo una de las carnes más versátiles en la charcutería.

Carne de Res

La carne de res es también ampliamente utilizada en la fabricación de embutidos, especialmente en productos que requieren una mayor firmeza y sabor robusto, como el salami



y el bolonga. A diferencia del cerdo, la carne de res contiene menos grasa, lo que les da a los embutidos un sabor más fuerte y una textura más firme. Además, la carne de res es una excelente fuente de proteínas y hierro, lo que la convierte en una opción nutritiva en la charcutería (Martínez, 2018). Los embutidos de res pueden ser curados o ahumados, dependiendo del tipo de producto que se desee elaborar.

Carne de Pollo

La carne de pollo es otra opción popular para la producción de embutidos, especialmente en aquellos productos dirigidos a consumidores que prefieren una opción más magra en comparación con la carne de cerdo o res. Los embutidos de pollo, como las salchichas y las pechugas curadas, se caracterizan por su bajo contenido de grasa, lo que los convierte en una opción más saludable (García & López, 2020).

Sin embargo, debido a su menor contenido graso, los embutidos de pollo tienden a ser más secos y pueden requerir un mayor uso de especias y hierbas para mejorar su sabor y textura.

Carne de Cuy

El cuy es una carne menos común en los embutidos, pero ha ganado popularidad en algunas regiones, especialmente en América del Sur, donde se utiliza en la preparación de salchichones y otros productos curados. El cuy es una carne magra, rica en proteínas y con un sabor distintivo que la hace ideal para los embutidos artesanales.

Según Rodríguez (2021), el cuy es una carne tradicionalmente utilizada en la gastronomía ecuatoriana y peruana, y su inclusión en embutidos artesanales representa una forma de recuperar y preservar tradiciones culinarias regionales. Esta carne no solo es nutritiva, sino que también se caracteriza por su textura suave y su sabor delicado.



Carne de Conejo

La carne de conejo es otra opción popular en la fabricación de embutidos, especialmente en productos dirigidos a un nicho de mercado que busca alternativas más saludables y menos comunes que el cerdo o la res. El conejo es una carne magra, baja en grasas y rica en proteínas, lo que la convierte en una opción ideal para embutidos más saludables. Además, tiene un sabor suave y una textura tierna, lo que permite que los embutidos elaborados con carne de conejo sean jugosos y agradables al paladar (Martínez & López, 2019).

A menudo, el conejo se utiliza en combinación con otras carnes, como el cerdo o la res, para mejorar la textura y el sabor del producto final.

Otras Carnes y Alternativas

Además de las carnes mencionadas, algunas variedades de embutidos artesanales incluyen carnes menos comunes, como las de venado, cabra, e incluso carnes vegetales para alternativas más sostenibles. La innovación en la charcutería ha llevado a la creación de embutidos vegetarianos o veganos, que utilizan proteínas vegetales y condimentos para replicar la textura y el sabor de los embutidos tradicionales (Salazar, 2020).

Sin embargo, las carnes tradicionales siguen siendo las más utilizadas en la elaboración de embutidos artesanales.

2.2.4. Ecuador y sus embutidos

Ecuador es un país con una rica tradición culinaria, y los embutidos ocupan un lugar importante dentro de su gastronomía. La producción de embutidos en Ecuador se caracteriza por la utilización de carnes locales como cerdo, res, cuy y conejo, combinadas con especias y hierbas autóctonas. Esta tradición se remonta a la época colonial, cuando las técnicas de



conservación de alimentos, como el curado y el ahumado, fueron adoptadas por los pobladores indígenas y mestizos para preservar la carne en un clima cálido y húmedo.

2.2.5. Los Embutidos Tradicionales Ecuatorianos

Los embutidos ecuatorianos más tradicionales incluyen productos como el chorizo, salchicha, morcilla y el jamón, todos ellos elaborados con carnes de cerdo y res, junto con una mezcla de especias y hierbas locales como el ajo, orégano, albahaca y achiote (Rodríguez, 2020). En las regiones andinas, por ejemplo, el morcillo es un embutido popular que se elabora con sangre de cerdo, arroz, cebolla y hierbas, mientras que en la región costa se destacan los chorizos por su sabor más especiado, debido al uso de comino, cilantro y pimienta (González, 2019).

En Ecuador, los embutidos también son influenciados por la biodiversidad de la región, lo que ha dado lugar a la incorporación de carnes menos comunes, como el cuy y el conejo, para la elaboración de productos cárnicos curados o ahumados, características que aportan un sabor único (Mendoza, 2021).

La tendencia a utilizar carnes autóctonas y tradicionales ha ganado popularidad en los últimos años, no solo por su valor nutricional, sino también como una forma de promover la biodiversidad ecuatoriana y rescatar las costumbres culinarias ancestrales (López, 2020).

2.2.6. La Influencia de las Hierbas Locales

Una de las características distintivas de los embutidos ecuatorianos es el uso de hierbas y plantas autóctonas como condimentos. Las hierbas como el tomillo, orégano, albahaca, ajo y perejil son fundamentales en la elaboración de embutidos, ya que no solo aportan sabor, sino que también juegan un papel importante en la conservación natural de las carnes. En regiones específicas, se emplean hierbas nativas como la guayusa, que le da un sabor distintivo a los



embutidos de la región amazónica, o el hinojo, común en el embutido andino (García & Castro, 2020).

Retorno a la Producción Artesanal

En los últimos años, se ha observado un renacer de la producción artesanal de embutidos en Ecuador, especialmente en áreas rurales donde las técnicas ancestrales de curado, ahumado y conservación han sido preservadas. La necesidad de evitar conservantes artificiales y los aditivos químicos ha llevado a un aumento en la demanda de embutidos artesanales, considerados más saludables y auténticos.

Según Zamora (2019), los consumidores ecuatorianos están cada vez más interesados en productos que respeten las tradiciones gastronómicas, lo que ha impulsado la recuperación de técnicas antiguas de producción.

Además, el uso de carnes locales como el cuy o el conejo está siendo redescubierto, no solo por sus beneficios nutricionales, sino también como una forma de dar a conocer la diversidad de la fauna ecuatoriana en la gastronomía (Pérez & Rodríguez, 2020).

Estos productos no solo aportan un toque único a los embutidos, sino que también representan un rescate de las costumbres culinarias que formaron parte de las comunidades indígenas y mestizas de Ecuador.

Perspectivas del Mercado de Embutidos en Ecuador

La industria de embutidos en Ecuador ha experimentado un crecimiento sostenido, impulsado por la diversificación de los productos y el interés por las alternativas artesanales. Empresas pequeñas y medianas han comenzado a innovar en el mercado, ofreciendo embutidos que combinan las técnicas de curado tradicionales con nuevas variedades de carne y especias autóctonas. La proyección es que en los próximos años los embutidos ecuatorianos ganen más



presencia en mercados internacionales, especialmente en países de América Latina, donde la gastronomía ecuatoriana está ganando reconocimiento (Salazar, 2020).

2.1.4. Uso de hierbas locales en la elaboración de embutidos.

En la gastronomía ecuatoriana, el uso de hierbas locales para la aromatizar los alimentos, es una práctica ancestral que ha sido transmitida de generación en generación. Estas hierbas, no solo aportan aromas y sabores distintivos a los platillos, sino que también juegan un papel fundamental en la conservación y el valor nutricional de los productos, como en el caso de los embutidos. En particular, en la elaboración de embutidos artesanales, las hierbas nativas contribuyen de manera significativa al perfil organoléptico del producto, realzando sus características y preservando su autenticidad.

Las Hierbas Más Comunes en la Preparación de Embutidos

En Ecuador, existen diversas hierbas utilizadas en la preparación de embutidos, cada una con propiedades y sabores particulares que las hacen únicas. Entre las hierbas más comunes en la aromatización de embutidos se encuentran el orégano, tomillo, albahaca, perejil, ajo y achote (González & Pérez, 2019).

Estas hierbas no solo mejoran el sabor, sino que también aportan propiedades antioxidantes y antimicrobianas, lo que ayuda en la conservación de los embutidos sin la necesidad de aditivos artificiales.

Propiedades de las Hierbas Locales

Las hierbas locales utilizadas en la charcutería ecuatoriana tienen un gran valor nutricional y medicinal. Por ejemplo, el orégano es conocido por sus propiedades antiinflamatorias y antimicrobianas, lo que lo convierte en un excelente conservante natural para los embutidos (Pérez, 2020).



El tomillo, por su parte, es una hierba con un fuerte poder antioxidante, que también ayuda a mejorar la digestibilidad de los productos cárnicos y a prolongar su vida útil (Martínez, 2018).

La albahaca es otra hierba popular que se utiliza en la elaboración de embutidos, conocida por su capacidad para aportar frescura y un aroma dulce a los productos. Además, contiene compuestos que pueden ayudar a reducir los niveles de colesterol y mejorar la circulación sanguínea (Rodríguez, 2019).

El ajo es fundamental en la preparación de embutidos ecuatorianos, ya que no solo aromatiza los productos, sino que también posee propiedades antibacterianas y antivirales, lo que lo convierte en un ingrediente ideal para mantener la calidad y la seguridad alimentaria (González, 2020).

La Importancia del Uso de Hierbas en la Gastronomía Ecuatoriana

El uso de hierbas en la elaboración de embutidos refleja la conexión entre la gastronomía ecuatoriana y su biodiversidad. Ecuador, con su vasta variedad de climas y paisajes, es hogar de una rica flora que ha sido aprovechada por sus habitantes para crear productos culinarios únicos. Según López (2020), las hierbas locales no solo enriquecen el sabor de los embutidos, sino que también tienen un fuerte vínculo cultural, ya que son utilizadas en la medicina tradicional y en la preparación de remedios naturales.

A lo largo de los años, el uso de hierbas locales en la cocina ecuatoriana ha evolucionado y se ha adaptado a las demandas del mercado moderno, sin perder su esencia tradicional. Los consumidores actuales buscan productos más saludables y naturales, lo que ha llevado a la popularización de embutidos aromatizados con hierbas autóctonas como una alternativa a los productos industriales que contienen conservantes artificiales (Zamora, 2021).



Impacto de las Hierbas Locales en el Mercado de Embutidos Artesanales

La tendencia hacia el consumo de productos artesanales y naturales ha crecido considerablemente en Ecuador, impulsada por el interés de los consumidores por alternativas más saludables y auténticas. En este contexto, el uso de hierbas locales en la aromatización de embutidos ha ganado relevancia. Las hierbas no solo mejoran la calidad y el sabor de los embutidos, sino que también ayudan a diferenciar los productos ecuatorianos en el mercado internacional.

La incorporación de ingredientes autóctonos en la producción de embutidos artesanales es vista como una forma de resaltar la biodiversidad del país y promover su cultura gastronómica a nivel global (Mendoza & Salazar, 2020).

Propiedades y Usos de las Plantas Aromáticas en la Alimentación

Las plantas aromáticas, como el orégano, tomillo, albahaca, pimienta, y ajo, son comunes en la preparación de alimentos debido a sus efectos tanto en el sabor como en la preservación de los productos (González, 2020).

Estas hierbas no solo aportan sabor, sino que también poseen propiedades antioxidantes, antimicrobianas y antiinflamatorias, lo que las convierte en excelentes aliados en la producción de embutidos artesanales. (Rodríguez, 2019).

Por su parte, el orégano y la albahaca son ricos en aceites esenciales que mejoran el perfil sensorial de los productos, aportando frescura y complejidad al sabor de los embutidos (Martínez & Pérez, 2018).

Además, estos aceites tienen efectos beneficiosos sobre la salud, como la mejora de la digestión y la reducción de inflamaciones internas (Pérez, 2021).



El Impacto de las Hierbas Locales en la Elaboración de Embutidos

El uso de hierbas autóctonas en la producción de embutidos no solo mejora la calidad de estos, sino que también establece un vínculo entre los productos alimenticios y las tradiciones culturales. En Ecuador, la incorporación de plantas locales como el achote, cilantro, y hierba buena en la charcutería artesanal ha permitido la creación de productos con una identidad regional fuerte, diferenciándose de otros productos industriales (Zamora, 2020).

Estas hierbas no solo aportan sabores únicos, sino que también están en sintonía con las prácticas ancestrales de la gastronomía ecuatoriana, que aprovecha la biodiversidad local para enriquecer los alimentos.

Sostenibilidad y Mercado de Embutidos Artesanales

El mercado de los embutidos artesanales en Ecuador ha crecido significativamente debido al interés de los consumidores por productos más naturales y saludables. Las hierbas aromáticas no solo mejoran la calidad de los productos, sino que también tienen un impacto positivo en la sostenibilidad, al reducir la necesidad de conservantes artificiales y al promover el uso de ingredientes locales. Este enfoque no solo beneficia a los consumidores, sino también a los productores, quienes pueden acceder a un mercado de nicho en crecimiento que valora la autenticidad y el respeto por el medio ambiente (López, 2020).

El uso de hierbas locales en la fabricación de productos alimenticios también está alineado con las tendencias globales de consumo responsable, que buscan reducir el impacto ambiental de la producción de alimentos. De esta manera, el aprovechamiento de las plantas aromáticas locales no solo preserva la salud del consumidor, sino que también apoya la conservación de la biodiversidad y promueve la economía local (González, 2020).



2.1.6. Teoría de conservantes naturales en embutidos

La conservación de alimentos es una parte fundamental se basa en el uso de sustancias naturales que inhiben el crecimiento de microorganismos y retrasan el deterioro de los productos cárnicos, esto se debe a la creciente demanda de consumidores por alimentos más saludables y libres de aditivos químicos y artificiales.

Definición y Uso de Conservantes Naturales

Los conservantes naturales son sustancias derivadas de fuentes naturales, como plantas, hierbas, especias, y microorganismos, que se utilizan para evitar la descomposición de los alimentos. En el caso de los embutidos, estos conservantes naturales no solo preservan el producto, sino que también mejoran sus propiedades organolépticas, como el sabor, aroma y color (Sánchez, 2020).

Las hierbas como el romero, tomillo, ajo, y el orégano, son conocidas por sus propiedades antimicrobianas, antioxidantes y conservantes, lo que las hace ideales para su uso en la elaboración de embutidos artesanales (Pérez & Rodríguez, 2021).

Propiedades de los Conservantes Naturales

Los conservantes naturales actúan de diversas maneras para prolongar la vida útil de los embutidos. Entre sus principales funciones se incluyen la inhibición del crecimiento bacteriano, la prevención de la oxidación lipídica y la reducción de la rancidez (Martínez, 2019). El romero es particularmente eficaz en la inhibición de bacterias patógenas como *Salmonella* y *E. coli*, mientras que el ajo posee propiedades antibacterianas y antifúngicas que pueden ser esenciales para la seguridad microbiológica de los embutidos (Rodríguez, 2020).

Además, muchos de estos conservantes naturales, como el vinagre de manzana o el jengibre, tienen propiedades antioxidantes que ayudan a evitar la oxidación de las grasas



presentes en la carne, lo que puede causar un deterioro en el sabor y la calidad del producto (Mendoza & Salazar, 2021).

El Papel de las Especies en la Conservación de Embutidos

Las especias no solo mejoran el sabor de los embutidos, sino que también desempeñan un papel importante como conservantes naturales. Especies como el clavo de olor, pimienta, y el comino, contienen aceites esenciales que poseen propiedades antimicrobianas, ayudando a inhibir el crecimiento de bacterias y prolongando la frescura de los productos cárnicos (González, 2020).

Ventajas y Desafíos del Uso de Conservantes Naturales

El uso de conservantes naturales presenta diversas ventajas, como la mejora de la percepción del consumidor que busca alimentos más naturales y menos procesados. Estos conservantes no solo son más saludables, sino que también responden a las tendencias actuales de consumo responsable y sostenible (López, 2020).

Sin embargo, el principal desafío al utilizar conservantes naturales en embutidos es la variabilidad en la eficacia de estos conservantes, que puede depender de factores como la concentración de los compuestos activos, el tipo de carne utilizada, y las condiciones de almacenamiento del producto (Martínez, 2019).

2.1.7. Teoría de aporte a la charcutería

La charcutería, entendida como la producción y preparación de productos cárnicos curados, embutidos y procesados, ha sido una parte integral de la gastronomía mundial. Desde tiempos antiguos, la charcutería ha jugado un papel crucial en la conservación de alimentos, mejorando la seguridad alimentaria y extendiendo la vida útil de la carne. Sin embargo, más allá de su función conservante, la charcutería ha evolucionado para convertirse en una



expresión culinaria que combina técnicas tradicionales con innovación, ofreciendo productos con una amplia gama de sabores, texturas y características sensoriales.

Importancia Histórica y Cultural de la Charcutería

La charcutería no solo tiene un valor práctico en términos de conservación, sino que también posee una fuerte carga cultural e histórica. En muchas regiones, las técnicas de curado y embutido fueron desarrolladas como una manera de aprovechar al máximo los recursos disponibles, especialmente en tiempos de escasez. La creación de embutidos y otros productos cárnicos curados permitió a las comunidades almacenar alimentos para el invierno o para viajes largos (Gómez, 2018).

Esta práctica ha sido transmitida de generación en generación, y en muchos casos, las recetas tradicionales siguen siendo parte fundamental de la gastronomía local.

Por ejemplo, en países como España, Italia y Francia, la charcutería es una parte esencial de la identidad culinaria. Cada región tiene sus propias técnicas de curado, especias y tipos de carne que definen los productos cárnicos curados como el jamón, salami, y chorizo (Martínez, 2020).

Innovación y Calidad en la Charcutería Moderna

Hoy en día, la charcutería ha experimentado una transformación significativa, con un enfoque creciente en la innovación y la calidad. La introducción de nuevas técnicas de curado, la mejora en los procesos de ahumado y la diversificación en el uso de hierbas naturales y especias autóctonas han permitido la creación de productos más sofisticados y saludables (Fernández & López, 2019).



Además, los avances en las prácticas de seguridad alimentaria, como el control de la temperatura y la humedad, han permitido que los productores mantengan un equilibrio entre la tradición y la tecnología, lo que se traduce en productos de mayor calidad y seguridad.

El Aporte de los Conservantes Naturales y Técnicas Ancestrales

El uso de conservantes naturales en lugar de químicos, como el vinagre, sal, especias y hierbas locales, ha sido una tendencia creciente en la charcutería moderna. Estos ingredientes no solo mejoran el sabor de los productos, sino que también preservan sus propiedades nutricionales y minimizan los efectos negativos que los conservantes artificiales pueden tener en la salud (González, 2021).

Técnicas ancestrales de curado y ahumado, que han sido perfeccionadas a lo largo de los siglos, continúan siendo fundamentales en la creación de productos de charcutería que conservan un sabor auténtico y profundo.

2.1.8. Consumo de embutidos en el Ecuador.

El consumo de embutidos en Ecuador ha experimentado un notable crecimiento en los últimos años, impulsado por cambios en los hábitos alimenticios, el aumento de la urbanización y la globalización de los gustos culinarios. En la actualidad, los embutidos, como el jamón, salchichones, chorizos y mortadelas, se han consolidado como productos comunes en la dieta diaria de los ecuatorianos, especialmente en las ciudades más grandes del país (Martínez, 2019).

El consumo de embutidos en Ecuador está profundamente relacionado con la tradición culinaria local, pero también ha sido influenciado por tendencias internacionales. A nivel nacional, el embutido más consumido es el chorizo, que se prepara de manera artesanal en diversas regiones del país y que forma parte integral de platos tradicionales como el hornado y



la fritada (González, 2020). Estos productos son frecuentemente incluidos en celebraciones y festividades, lo que resalta su importancia cultural en la gastronomía ecuatoriana.

El Impacto de los Embutidos en la Salud

El consumo excesivo de embutidos, especialmente aquellos que contienen conservantes y grasas saturadas, ha sido vinculado a diversas enfermedades no transmisibles como la hipertensión, enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer (Rodríguez, 2021).

Esto ha motivado a los consumidores a buscar alternativas más saludables, como los embutidos elaborados con ingredientes naturales y sin conservantes químicos.

Tendencias de Consumo y Producción de Embutidos Artesanales

En los últimos años, ha aumentado el interés por los embutidos artesanales en Ecuador. A medida que los consumidores buscan productos más auténticos y menos industrializados, los embutidos artesanales elaborados con técnicas tradicionales están ganando popularidad. Las empresas pequeñas y medianas han comenzado a destacarse por su capacidad de ofrecer productos diferenciados, basados en recetas locales y la utilización de carnes menos comunes, como el cuy, el conejo y el venado (González, 2020).

La sostenibilidad y el uso de ingredientes locales también se han convertido en tendencias clave dentro de la industria de los embutidos en Ecuador. Los productores que se enfocan en la utilización de carnes autóctonas y hierbas locales están respondiendo a la demanda de productos que no solo sean más sabrosos, sino también más sostenibles y beneficiosos para la salud (Sánchez, 2020).



Perspectivas Futuras del Consumo de Embutidos en Ecuador

A medida que la población ecuatoriana sigue adoptando nuevos estilos de vida y se enfrenta a un entorno global cada vez más dinámico, el mercado de los embutidos continuará evolucionando.

Las futuras tendencias podrían incluir un mayor énfasis en productos sin conservantes artificiales, la utilización de tecnologías innovadoras para mejorar la calidad y la sostenibilidad de los productos, y un aumento en el consumo de embutidos que promuevan la salud, como aquellos con bajo contenido de grasa o enriquecidos con hierbas y especias medicinales (Pérez & Fernández, 2021).

2.1.9. Normas INEN

En Ecuador, las normas INEN (Instituto Ecuatoriano de Normalización) regulan los estándares de calidad, seguridad e higiene que deben cumplir los alimentos procesados, incluidos los embutidos. Estas normas buscan garantizar la inocuidad alimentaria y proteger al consumidor, promoviendo prácticas de producción responsables y sostenibles en la industria alimentaria.

Normativa sobre la Calidad de los Embutidos

Según la Norma Técnica Ecuatoriana INEN 1338:2012, los embutidos deben cumplir con especificaciones relacionadas con su composición química, contenido de grasa, proteínas, humedad y aditivos permitidos. Esta norma también establece los límites máximos de contaminantes, como microorganismos patógenos y residuos químicos, para garantizar la seguridad del producto.

Adicionalmente, detalla los requisitos de etiquetado, que incluyen información clara sobre los ingredientes, peso neto, fecha de caducidad y condiciones de almacenamiento (Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN, 2012).



Regulaciones sobre Higiene en la Producción

La Norma INEN 2867:2014 establece directrices para las buenas prácticas de manufactura (BPM) en la industria alimentaria. Estas prácticas incluyen el control de la higiene en las instalaciones, el manejo adecuado de materias primas, y la capacitación del personal en temas de seguridad alimentaria. Las BPM son esenciales para la elaboración de embutidos artesanales, ya que minimizan el riesgo de contaminación y garantizan la calidad final del producto (INEN, 2014).

Uso de Conservantes Naturales

Aunque las normas INEN permiten el uso de conservantes artificiales en la producción de embutidos, existe una tendencia creciente hacia la inclusión de ingredientes naturales como hierbas aromáticas, vinagre y sal marina. Este enfoque es consistente con las regulaciones internacionales que promueven la producción de alimentos más saludables y sostenibles (INEN, 2012).

Etiquetado de Embutidos

La Norma INEN 022:2013 especifica los requisitos para el etiquetado de productos alimenticios procesados. En el caso de los embutidos, se exige que las etiquetas incluyan información sobre la composición del producto, los valores nutricionales, el lote de producción, y la fecha de vencimiento. Además, se deben declarar los alérgenos y aditivos utilizados, de manera que el consumidor pueda tomar decisiones informadas sobre el producto que adquiere (INEN, 2013).

Importancia de las Normas INEN para la Charcutería Artesanal

Para los productores de embutidos artesanales, cumplir con las normas INEN no solo asegura la calidad del producto, sino que también brinda un valor añadido en términos de



confianza del consumidor. Estas normas son particularmente importantes en un mercado competitivo, donde los consumidores valoran productos que cumplan con estándares de seguridad alimentaria y ofrezcan un sabor auténtico y único.

El cumplimiento de las regulaciones también facilita el acceso a mercados internacionales, ya que garantiza que los productos cumplen con los estándares exigidos por las autoridades regulatorias de otros países. Esto es crucial para los pequeños productores que buscan expandir sus operaciones más allá de los mercados locales (INEN, 2014).

2.1.10. Evaluación sensorial

La evaluación sensorial es una herramienta fundamental en la industria alimentaria, utilizada para analizar y medir las características organolépticas de un producto, tales como su sabor, olor, textura, color y apariencia. Este proceso permite determinar la aceptación de los consumidores y la calidad percibida de los alimentos, siendo especialmente relevante en la elaboración de embutidos artesanales, donde la experiencia sensorial juega un papel crucial en la percepción del valor del producto (González & Pérez, 2020).⁷

Definición y Métodos de Evaluación Sensorial

Según el Instituto de Evaluación Sensorial de Alimentos (2020), la evaluación sensorial se define como “el conjunto de técnicas científicas utilizadas para evocar, medir, analizar e interpretar las respuestas a las características de los alimentos percibidas a través de los sentidos”.

Estas técnicas pueden dividirse en métodos analíticos y afectivos. Los métodos analíticos incluyen pruebas descriptivas y discriminativas, mientras que los afectivos evalúan la aceptación y preferencia del consumidor (Martínez et al., 2018).



Importancia de la Evaluación Sensorial en Embutidos Artesanales

En los embutidos artesanales, la evaluación sensorial es esencial para garantizar que las características deseadas, como el aroma aportado por hierbas locales y la textura específica del producto, sean percibidas por los consumidores de manera positiva. Estudios han demostrado que las propiedades sensoriales, como el sabor y el olor, son factores determinantes en la decisión de compra de embutidos, especialmente en mercados donde los consumidores buscan productos más naturales y menos procesados (Sánchez & López, 2019).

La evaluación sensorial también permite a los productores identificar áreas de mejora en el proceso de elaboración, como el ajuste de proporciones de hierbas aromáticas o técnicas de curado, optimizando así la calidad final del producto.

Métodos Específicos Aplicados en Embutidos

Pruebas Descriptivas: Utilizadas para analizar de manera detallada las propiedades sensoriales de los embutidos, como su sabor salado, ahumado o especiado. Estas pruebas suelen llevarse a cabo por un panel entrenado de catadores que utiliza escalas específicas para evaluar cada atributo (González & Pérez, 2020).

Pruebas de Preferencia del Consumidor: Se emplean para medir la aceptación de un producto por parte de los consumidores finales. Estas pruebas suelen realizarse con muestras de embutidos aromatizados con diferentes hierbas locales, permitiendo identificar cuáles tienen mayor aceptación en el mercado objetivo (Martínez et al., 2018).

Análisis Instrumental: Complementa la evaluación sensorial al medir objetivamente propiedades como el color y la textura, que también influyen en la percepción sensorial del producto (Sánchez & López, 2019).



Retos en la Evaluación Sensorial de Embutidos Artesanales

Uno de los principales desafíos en la evaluación sensorial de embutidos artesanales radica en la variabilidad inherente a los ingredientes naturales y las técnicas artesanales utilizadas en su elaboración. Las hierbas locales, por ejemplo, pueden tener perfiles de sabor y aroma que varían según la región y la temporada, lo que afecta la uniformidad del producto. Además, la subjetividad de las percepciones sensoriales requiere un diseño cuidadoso de los estudios para garantizar resultados confiables y reproducibles (Instituto de Evaluación Sensorial de Alimentos, 2020).

2.2. FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL

2.2.3. Hierbas locales que se usara

Tabla 1 HIERBAS LOCALES

Albahaca	Hierba aromática familia de las lamiáceas nativas de regiones tropicales de África central y sudeste asiático planta tierna que es usada en la cocina sus variedades comunes son de cultivos anuales y permitentes en climas cálidos. (HUERTOSECUADOR ,2024)
Orégano	Conocido como orégano nativo de la región mediterránea y al oeste y suroeste se usa como condimento en las preparaciones de infusiones herbales usadas como brácteas. (medlineplus.2023)
Tomillo	Es un arbusto de la familia de labiadas usado en la gastronomía y medicina caracterizado por sus aceites produce un aroma agradable es una planta digestiva, antiséptico y vigorizante. (LA JARDINERIA. 2024)



Maggi	Conocido como Maggie es apio de monte su olor y aroma recuerdan mucho a los cubitos de caldo concentrado del mismo nombre es una planta lo cual ayuda a dar un buen sabor a cada platillo. (MISAEL ACOSTA,2020-2021)
Perejil	Planta herbácea de la familia apiácea nativa central de región mediterránea e introducida y naturalizada en todo Europa. (CUERPO MENTE,2024)
Ajo	Especie tradicional clasificada en familia liliáceas que ubican en amarilidáceas. (cuidateplus.com, 2021)
Sal en grano	Aporta una mayor suavidad y elasticidad tiene como función combatir infecciones o enfermedades producidas por hongos libera organismos. (CLARIN)
Hinojo	Una especie de planta herbácea de la familia opiácea se encuentra en zonas templadas de todo el mundo. (EL DIARIO VASCO.2024)
Estragón	Artemisia de nombre común estragón planta de la familia asterácea en forma silvestre por parte de Eurasia y Norteamérica. (JUSTPIECES,2024)
Eneldo	Planta aromática fresca y anisado es in ingrediente indispensable en cocinas de países nórdicos y bálticos usado para encurtidos y pescado. (LAVANGUARDIA.COM, 2024)
Flor de sal	Planta que sirve para equilibrar la presión arterial ayuda a la concentración muscular y facilita la absorción de nutrientes. (Tausaude, 2023)

Salvia	Es un antioxidante y facilita la digestión planta aromática del sur de Europa y región mediterránea contiene muchos beneficios para la salud. (NEMOURS KIDSHEALTH , 19995-2024)
--------	---

Elaborado por: Autor



Ilustración 1freepik.es

AUTOR: IMAGEN DE GOOGLE

- **Antioxidantes:** son captadores de radicales libres que inician el proceso de oxidación y disminuye la formación de producto. (medlineplus)
- **Tripa natural:** es el intestino del cerdo o cordero se usa para embutidos y salchichas, tripas de cerdo que debidamente lavadas se usan para tal elaboración. (cocinista)
- **Tripa sintética:** productos que son hechas de distinto material de calidad y textura.
- **Colágeno:** regulado fabricado a partir de ciertos o similares disolución en ácidos.



- Celulosa: usada en salchichas Frankfurt y otros embutidos sin piel cuando se calienta en 55 a 70°C se consigue una cocción uniforme y sirve para mantener el embutido intacto.
- **Plástico:** usado en embutidos cocidos. (alctecno)

2.2.4. Tipos de embutidos

Los embutidos son productos cárnicos procesados que han formado parte de la dieta humana desde tiempos antiguos. Estos productos se caracterizan por estar compuestos de carne picada o molida, grasa y condimentos, y se embuten en tripas naturales o sintéticas. Según sus métodos de elaboración, ingredientes y procesos de conservación, los embutidos pueden clasificarse en varias categorías.

Embutidos Frescos

Los embutidos frescos, como las salchichas crudas, se elaboran a partir de carne molida cruda y especias. Estos productos no pasan por procesos de curado ni cocción, por lo que deben conservarse refrigerados y cocinarse antes de su consumo (Fernández et al., 2020). Algunos ejemplos incluyen las salchichas de cerdo y los chorizos frescos, comunes en la gastronomía ecuatoriana.

Embutidos Curados

Estos embutidos pasan por un proceso de curado que incluye la salazón y, en algunos casos, el ahumado. El curado no solo mejora la conservación del producto, sino que también intensifica su sabor. Ejemplos de embutidos curados incluyen el salami, el chorizo curado y el lomo embuchado. Este tipo de embutidos es especialmente popular en países con tradición charcutera como España e Italia (Martínez, 2021).



Embutidos Cocidos

Los embutidos cocidos son aquellos que han sido sometidos a un proceso de cocción durante su elaboración. Esta cocción asegura que sean seguros para el consumo inmediato, aunque requieren refrigeración. Algunos ejemplos incluyen la mortadela, el jamón cocido y las salchichas tipo Frankfurt. Estos productos suelen ser más suaves en textura y sabor (Gómez & López, 2019).

Embutidos Fermentados

Los embutidos fermentados se caracterizan por un proceso de fermentación controlada, donde bacterias específicas convierten los azúcares presentes en ácido láctico. Este proceso no solo mejora la conservación, sino que también aporta un sabor característico y único al producto. El salami y algunos tipos de chorizos son ejemplos de embutidos fermentados, muy valorados por su perfil sensorial (Sánchez & Pérez, 2020).

Embutidos Ahumados

El ahumado es una técnica tradicional utilizada en la elaboración de embutidos para mejorar su sabor y extender su vida útil. Este proceso implica exponer los embutidos al humo generado por la combustión de madera, lo que les otorga un sabor distintivo y propiedades antimicrobianas. Productos como el chorizo ahumado y algunas salchichas artesanales pertenecen a esta categoría (Rodríguez, 2021).

Embutidos Artesanales

Los embutidos artesanales son elaborados en pequeñas producciones, a menudo utilizando métodos tradicionales y carnes de alta calidad. Su preparación incluye hierbas locales y conservantes naturales, lo que les da un sabor auténtico y distintivo. En Ecuador, la



producción artesanal de embutidos como los chorizos de cuy y conejo ha ganado popularidad, ya que rescata técnicas ancestrales y promueve la sostenibilidad (González, 2020).

2.2.5. BPM

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de normas y procedimientos diseñados para garantizar la calidad, inocuidad y trazabilidad de los productos en la industria alimentaria. Estas prácticas son fundamentales para proteger la salud del consumidor, prevenir la contaminación de alimentos y asegurar que los productos cumplan con los estándares sanitarios ***Importancia de las BPM en la Industria Alimentaria***

establecidos por las autoridades regulatorias (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2020).

Las BPM son esenciales para minimizar riesgos en la producción de alimentos. Estas prácticas incluyen desde la selección de materias primas hasta el empaque y almacenamiento final del producto. Su implementación adecuada reduce la posibilidad de contaminación biológica, química o física, mejorando la calidad del producto y aumentando la confianza del consumidor (González & López, 2021).

En la industria de los embutidos, las BPM son especialmente relevantes debido a la manipulación intensiva de materias primas cárnicas. La implementación de estas prácticas asegura que los embutidos sean seguros para el consumo y cumplan con los estándares de calidad requeridos por los mercados nacionales e internacionales (Martínez, 2022).

Principios Fundamentales de las BPM

Higiene Personal y de Instalaciones

Se requiere que todo el personal involucrado en la producción mantenga altos niveles de higiene personal, incluyendo el uso de ropa adecuada, lavado de manos y desinfección. Las



instalaciones deben estar limpias y diseñadas para evitar la contaminación cruzada (OMS, 2020).

Control de Materias Primas

Las BPM enfatizan la selección cuidadosa de materias primas de calidad certificada. En el caso de los embutidos, esto incluye carne fresca y condimentos naturales que cumplan con las normativas sanitarias (Sánchez & Pérez, 2019).

Control de Procesos

Cada etapa del proceso de manufactura debe ser monitoreada y documentada, asegurando que se cumplan los parámetros establecidos de temperatura, tiempo y limpieza, entre otros (Gómez et al., 2021).

Mantenimiento de Equipos

Los equipos utilizados en la producción deben estar en condiciones óptimas, con programas de mantenimiento preventivo que eviten fallas o contaminación del producto (Martínez, 2022).

Capacitación del Personal

Es esencial que los trabajadores estén capacitados en la implementación de las BPM, comprendiendo su importancia y aplicando los procedimientos establecidos (González & López, 2021).

Beneficios de Implementar BPM

La correcta aplicación de las BPM ofrece múltiples beneficios para la industria alimentaria, tales como:

Garantizar productos inocuos y de alta calidad.



Reducir costos asociados con devoluciones, reclamos y pérdidas por contaminación.

Cumplir con normativas locales e internacionales, facilitando la exportación.

Generar confianza en los consumidores y mejorar la competitividad del producto (OMS, 2020).

BPM en la Elaboración de Embutidos

En la elaboración de embutidos, las BPM tienen un rol clave al asegurar que el producto final cumpla con los estándares de calidad e inocuidad. Esto incluye prácticas como el monitoreo constante de la cadena de frío, la limpieza y desinfección de equipos, y el uso adecuado de ingredientes, como hierbas locales para la aromatización, que respeten las normativas sanitarias (Sánchez & Pérez, 2019).

2.2.6. Curación a base del ahumado

La curación a base del ahumado es una técnica ancestral utilizada en la preservación y elaboración de productos cárnicos, incluyendo embutidos. Este método consiste en exponer los alimentos al humo generado por la combustión controlada de maderas específicas, lo que no solo prolonga su vida útil, sino que también les confiere un sabor y aroma únicos. El ahumado ha evolucionado desde un método de conservación primitivo hasta una práctica culinaria sofisticada ampliamente utilizada en la gastronomía actual (Gómez & Sánchez, 2021).

Historia y Evolución del Ahumado

El ahumado tiene sus raíces en las prácticas de conservación de alimentos de las comunidades primitivas. Antes de la invención de la refrigeración, el humo era esencial para preservar carnes y pescados, gracias a sus propiedades antimicrobianas y antioxidantes. Con el tiempo, esta técnica se perfeccionó y se convirtió en un elemento distintivo de diversas culturas gastronómicas, como las europeas y latinoamericanas (Martínez et al., 2020).



En Ecuador, el ahumado se ha integrado en la cocina tradicional, especialmente en la preparación de carnes y embutidos artesanales. Algunas comunidades indígenas han preservado técnicas ancestrales de ahumado, utilizando maderas locales y hierbas aromáticas para enriquecer el sabor de sus productos (Rodríguez, 2022).

El Proceso de Ahumado

El proceso de ahumado implica la exposición de los alimentos al humo en cámaras o espacios controlados. Este método combina tres elementos clave:

Madera utilizada

El tipo de madera es crucial, ya que influye directamente en el sabor final. Maderas como el nogal, el roble y el mezquite son comunes, mientras que en Ecuador se emplean especies locales como el laurel y el guayacán (Fernández & López, 2021).

Duración del ahumado

Dependiendo del producto, el tiempo de exposición al humo varía desde unas pocas horas hasta varios días. En el caso del embutido mencionado su proceso duro 2 horas.

Temperatura

El ahumado puede ser frío (por debajo de 30 °C) o caliente (entre 40 °C y 90 °C), dependiendo del efecto deseado en el producto final (Gómez & Sánchez, 2021).

Beneficios del Ahumado en la Curación

El ahumado aporta múltiples beneficios a los productos cárnicos.

Conservación natural

Los compuestos químicos del humo, como los fenoles y ácidos, actúan como conservantes naturales, inhibiendo el crecimiento microbiano (Martínez et al., 2020).



Aroma y sabor distintivos

El humo impregna la carne con notas ahumadas que varían según la madera utilizada.

Textura mejorada

En productos como los embutidos, el ahumado contribuye a una textura firme y apetecible (Rodríguez, 2022).

Curación de Embutidos con Ahumado en Ecuador

En la charcutería artesanal ecuatoriana, el ahumado se utiliza para resaltar los sabores de carnes locales, como el cerdo, el cuy y el conejo, combinadas con hierbas nativas. Esta técnica no solo preserva la tradición gastronómica del país, sino que también responde a las tendencias de consumo actual que valoran productos naturales y libres de conservantes químicos (Fernández & López, 2021).

2.2.7. Tipos de ahumado

El ahumado es una técnica culinaria y de preservación que utiliza el humo para conferir sabor, aroma y mayor vida útil a los alimentos. Según la temperatura, duración y el objetivo deseado, el proceso de ahumado se clasifica en diferentes tipos, cada uno con características particulares que impactan el producto final (Gómez & López, 2020).

Ahumado Frío

El ahumado frío se realiza a temperaturas bajas, generalmente entre 20 °C y 30 °C, y se utiliza principalmente para aromatizar los alimentos sin cocinarlos. Este método es ideal para productos como pescados (salmón), embutidos crudos y quesos.

Características

- Proceso lento, puede durar de 12 horas a varios días.



- No modifica significativamente la textura ni la estructura del alimento.
- Otorga un sabor ahumado suave y prolonga la vida útil del producto (Fernández et al., 2021).

Ahumado Caliente

Este tipo de ahumado combina el efecto del humo con temperaturas que oscilan entre los 40 °C y 90 °C, lo que permite cocinar el alimento mientras se ahúma. Es el método más común en la producción de embutidos cocidos, carnes y aves.

Características:

- Proceso más rápido, puede durar de 1 a 5 horas.
- Proporciona un sabor intenso y mejora la textura del producto.
- Es ideal para alimentos que serán consumidos de inmediato o en corto plazo (Martínez & Ramírez, 2020).

Ahumado Líquido

El ahumado líquido utiliza un extracto de humo en forma líquida que se aplica directamente sobre los alimentos o en soluciones de marinada. Aunque no es un proceso tradicional, se utiliza ampliamente en la industria alimentaria por su eficiencia y bajo costo.

Características

- Proceso rápido y práctico para la producción en masa.
- Permite un control preciso del nivel de sabor ahumado.
- Es adecuado para alimentos procesados como embutidos, papas fritas y salsas (Gómez & López, 2020).



Ahumado Mixto

Este método combina el ahumado frío y caliente para aprovechar las ventajas de ambos. Se inicia con un ahumado frío para aromatizar y se finaliza con un ahumado caliente para cocinar. Es común en embutidos gourmet y productos cárnicos premium

Características

- Proporciona un equilibrio entre sabor, textura y cocción.
- Usado en productos que requieren mayor cuidado y detalle en su preparación.

Ahumado Natural

En el contexto de la charcutería artesanal, el ahumado natural implica el uso exclusivo de maderas y hierbas locales para generar el humo, sin aditivos químicos. Este tipo de ahumado realza los sabores tradicionales y mantiene la autenticidad del producto, como ocurre en muchas comunidades rurales de Ecuador (Rodríguez, 2022).

Importancia del Ahumado en la Gastronomía

El tipo de ahumado utilizado depende del alimento y del resultado deseado. Cada método aporta características específicas que enriquecen la experiencia culinaria, desde la intensidad del sabor hasta la textura del producto. En Ecuador, el ahumado artesanal con maderas locales y hierbas nativas es una práctica que refuerza la identidad cultural y la calidad de los embutidos tradicionales (Fernández et al., 2021).



CAPITULO III

METODOLOGIA





3. CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

CULI – CUANTITATIVA

3.1. Modalidad y Tipo de Investigación

Modalidad de Investigación

La presente investigación se enmarca en la modalidad de investigación aplicada, ya que busca generar un producto tangible como resultado, en este caso, embutidos artesanales a base de diferentes tipos de carnes aromatizadas con hierbas locales. La investigación aplicada tiene como finalidad resolver problemas específicos o satisfacer necesidades concretas mediante la integración de conocimientos teóricos y prácticos (Hernández et al., 2018).

En este contexto, se pretende innovar en el área de la charcutería, combinando técnicas ancestrales y modernas para crear productos que resalten por su calidad y valor cultural.

Tipo de Investigación

El tipo de investigación utilizado en este estudio es descriptivo-exploratorio.

3.2. Métodos para emplearse en la investigación

Se implementarán métodos acordes al enfoque mixto planteado. Estos métodos permiten recopilar, analizar e interpretar información tanto cualitativa como cuantitativa, garantizando un análisis integral de los aspectos culturales, técnicos y económicos relacionados con los embutidos artesanales.

Método Descriptivo

El método descriptivo se empleará para caracterizar los elementos fundamentales del estudio, como las hierbas locales utilizadas, las propiedades organolépticas de los embutidos y las técnicas ancestrales de curación. Según Hernández et al. (2018), este método permite



identificar y detallar las características, relaciones y comportamientos de las variables sin intervenir en su desarrollo.

Método Analítico

El método analítico se utilizará para descomponer los elementos del proceso de elaboración, evaluando la influencia de cada hierba y técnica en las propiedades finales del producto. Esto incluye el análisis de los beneficios de usar hierbas locales como condimentos naturales y los impactos de las técnicas ancestrales en la calidad y preservación de los embutidos (Arias, 2016).

Método Experimental

El método experimental permitirá diseñar y probar diferentes combinaciones de carnes y hierbas locales para desarrollar un embutido artesanal óptimo. Este método se basa en la aplicación de pruebas controladas para evaluar las propiedades organolépticas, la aceptación del producto y su viabilidad técnica y económica. Fernández y Pérez (2020) señalan que este método es crucial en investigaciones que buscan innovar y perfeccionar productos en el ámbito gastronómico.

Método Comparativo

El método comparativo se usará para contrastar los resultados obtenidos con embutidos artesanales tradicionales y aquellos elaborados con técnicas y hierbas locales. Esto permitirá identificar diferencias en sabor, aroma y aceptación por parte de los consumidores, además de evaluar su competitividad en el mercado (Tamayo, 2017).

Método Etnográfico

Dado que la investigación también busca rescatar técnicas ancestrales y prácticas culturales, se utilizará el método etnográfico. Este enfoque permite recoger información



cualitativa mediante entrevistas y observaciones directas en comunidades locales, destacando la importancia cultural de las hierbas y técnicas utilizadas en la gastronomía (Rodríguez, 2022).

Aplicación de los Métodos

La integración de estos métodos garantizará un enfoque interdisciplinario, analizando el tema desde múltiples perspectivas. Por ejemplo:

- Se usarán encuestas para recopilar datos sobre preferencias del consumidor (cuantitativo).
- Se realizarán entrevistas con productores locales y expertos en gastronomía para entender el contexto cultural (cualitativo).
- Se realizarán pruebas sensoriales para evaluar la aceptación del producto.

3.4. Población y muestra.

La población establecida para la investigación está dada por los datos recopilados del instituto nacional de estadísticas y censos INEC al tener los datos otorgados en el año del 2022 los cuales afirman que el sector de Cumbayá provincia de pichincha cuenta con 31,463.

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

Tabla 2 POBLACION DE ESTUDIO

DATOS GEERALES DE LA POBLACION	
RURAL	
	31,463
Población total de habitantes	31,463



CALCULO DE LA MUESTRA

Tabla 3 CALCULO DE MUESTRA

n= Tamaño de muestra buscado	31.463 pobladores de la Parroquia Cumbayá
N= Tamaño de la población o universo	
z = Parámetro estadístico que depende el nivel de confianza (NC)	95% -3,84
e= Error de estimación máximo aceptado	0,05%
p= Probabilidad de que ocurra el evento estudiando (éxito)	1%
q = (1*p) Probabilidad de que no ocurra el evento estudiado	1%

Elaborado por: Autor

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

$$n = \frac{31463 * 3.84 * 1 * (1 - 0.5)}{(0.0025) * (31463 - 1) + 3.84 * (1 * (1 - 0.5))}$$

$$n = \frac{12081792}{216115}$$

$$n = 381 \text{ encuestas en total}$$

3.3. Métodos para emplearse en la Investigación

Método Descriptivo

El método descriptivo se empleará para caracterizar los elementos esenciales de los embutidos artesanales, como las propiedades organolépticas de las carnes utilizadas, las hierbas



locales seleccionadas y las técnicas de curación y ahumado. Según Hernández et al. (2018), este método permite detallar y analizar fenómenos tal como ocurren, facilitando una comprensión clara de los elementos clave.

Método Analítico

El método analítico será fundamental para descomponer los procesos de elaboración de los embutidos. Este método permitirá identificar la influencia de cada ingrediente y técnica en las características finales del producto, como sabor, textura y conservación. De acuerdo con Arias (2016), este enfoque es ideal para establecer relaciones causales y explorar cómo cada variable contribuye al resultado final.

Método Experimental

El método experimental será utilizado para probar diferentes combinaciones de carnes y hierbas locales, con el objetivo de desarrollar un embutido artesanal que cumpla con estándares de calidad. Este método implicará la realización de pruebas controladas para evaluar propiedades sensoriales como aroma, sabor y textura, además de su conservación. Fernández y Pérez (2020) destacan que este método es clave para innovar en la creación de productos gastronómicos.

Método Comparativo

El método comparativo se aplicará para evaluar las diferencias entre embutidos elaborados con técnicas tradicionales y aquellos producidos con prácticas innovadoras, como la incorporación de hierbas locales específicas. Este enfoque permitirá establecer ventajas competitivas y determinar la aceptación del producto en el mercado (Tamayo, 2017).



Método Etnográfico

Dado el enfoque cultural del estudio, el método etnográfico será empleado para explorar y documentar el conocimiento ancestral asociado al uso de hierbas locales y técnicas de curación en las comunidades de Cumbayá. Rodríguez (2022) señala que este método es útil para recopilar información cualitativa mediante observaciones y entrevistas directas, enriqueciendo el marco cultural del estudio.

Aplicación de los Métodos

Estos métodos se integrarán para abordar los objetivos del estudio desde múltiples perspectivas:

Recolección de datos cualitativos

A través de entrevistas a productores y expertos gastronómicos sobre el uso de hierbas locales y técnicas tradicionales.

Recolección de datos cuantitativos

Encuestas a consumidores locales sobre preferencias en sabor y presentación de embutidos artesanales.

Pruebas experimentales

Desarrollo de prototipos de embutidos para evaluar su aceptación mediante pruebas sensoriales.

3.4. Población

La investigación incluye como población a consumidores mayores de edad que residen en la parroquia de Cumbayá, junto con productores locales que elaboran embutidos artesanales y expertos culinarios con conocimientos específicos en charcutería y el uso de hierbas locales.



Cada grupo aporta perspectivas esenciales para evaluar el impacto, la aceptación y la calidad del producto.

3.5. Encuestas

Método de Encuestas para la Investigación

El uso de encuestas en la investigación titulada "Elaboración de embutidos artesanales a base de diferentes tipos de carnes aromatizadas con hierbas locales" permite recolectar información directamente de los actores clave involucrados, como consumidores locales, productores de embutidos y expertos gastronómicos. Este método es fundamental para comprender las percepciones, necesidades y preferencias del público objetivo en relación con el producto.

Diseño de la Encuesta

La encuesta estará diseñada con preguntas cerradas, abiertas y de opción múltiple para obtener tanto datos cuantitativos como cualitativos. Según Hernández et al. (2018), este enfoque mixto permite combinar la medición precisa con una mayor comprensión de los temas estudiados.

Objetivos de la Encuesta

- Evaluar la aceptación de los embutidos artesanales por parte de los consumidores.
- Determinar las preferencias en cuanto a carnes utilizadas y hierbas aromáticas en los embutidos.
- Identificar el interés del mercado en productos sin conservantes químicos.
- Conocer las percepciones sobre el uso de técnicas ancestrales en la charcutería.



- Estudiar la disposición de compra y el precio aceptable para los embutidos artesanales.

Población Encuestada

La encuesta será aplicada a una muestra representativa de:

- ***Consumidores locales***

Habitantes de Cumbayá, mayores de 18 años, con hábitos de consumo de productos cárnicos.

- ***Productores de embutidos***

Personas dedicadas a la producción artesanal de alimentos en la región.

- ***Expertos gastronómicos***

Chefs y profesionales relacionados con la innovación culinaria y la charcutería.

- ***Estructura de la Encuesta***

Sección introductoria

Breve explicación del propósito de la encuesta y garantía de confidencialidad.

- ***Preguntas demográficas***

Edad, género, ocupación, frecuencia de consumo de embutidos.

- ***Preferencias de consumo***

Tipos de carnes más atractivas, interés en productos sin químicos, importancia de las hierbas locales.



- ***Percepción de calidad***

Opinión sobre la calidad de los embutidos artesanales frente a los industriales.

- ***Disposición de compra***

Preferencias de precios, frecuencia de compra y lugar de adquisición.

- ***Aplicación Práctica***

Las encuestas serán aplicadas de manera presencial y en línea para garantizar una amplia cobertura. Las respuestas se analizarán mediante herramientas estadísticas para identificar patrones y tendencias relevantes, aportando datos clave para la toma de decisiones en el desarrollo del producto.

Tabla 4 Encuestas

ASPECTOS DEMOGRAFICOS

1. ¿Usted reside o trabaja en el sector de Cumbayá?

- ☐ Si
- ☐ No

2. ¿Usted conoce los embutidos artesanales?

- ☐ Si
- ☐ No

3. ¿Usted compra embutidos artesanales?

- ☐ Si
- ☐ No

3. Si la respuesta fue NO en la pregunta anterior. ¿Cuál es el motivo?

Y si fue SI seleccione ninguna.



- ☐ No me gusta
- ☐ Precios muy altos
- ☐ Soy vegetariano
- ☐ Otra
- ☐ Ninguna

6. ¿Con que frecuencia adquiere embutidos artesanales?

- ☐ A diario
- ☐ Semanalmente
- ☐ Mensualmente
- ☐ Rara vez

7. Usted conoce este tipo de hierbas locales albahaca, orégano, tomillo, Maggie, pimienta, ajo, ¿perejil, hinojo, estragón, eneldo, flor de sal?

	NO	SI	TAL VEZ
estragón			
Orégano			
Perejil			
Hinojo			
Eneldo			
Flor de sal			
Maggi			
Pimienta			
Ajo			
Albahaca			



8. ¿Estaría interesado en adquirir embutidos innovadores como cuy-conejo, pato-pollo, res-cerdo?

	SI	NO	TAL VEZ
Cuy-conejo			
Pollo-pato			
Res-cerdo			

9. ¿Qué tipos de embutidos artesanales le gustaría probar?

- ☐ Frescos (No tiene proceso de maduración)
- ☐ Curados (Tienen un proceso natural de secado)
- ☐ Ahumados (Se deja que absorba el humo del fuego)
- ☐ Todas

10. Identifique que sabor le atrae más en un embutido aromatizado con hierbas locales del Ecuador? Del 1 menos interesado al 5 más interesado

	1	2	3	4	5
Dulce y especiado					
Salado					
Picante e intenso					

11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por adquirir un paquete de 6 embutidos de 600gr por cada paquete?

	Desde \$9.90	Entre \$12.99	Hasta \$15
--	--------------	---------------	------------



Cuy-conejo			
Pollo-pato			
Res-cerdo			

12. Que factor consideras importante al momento de comprar un embutido artesanal? Seleccione 1 el menos importante y 5 el más importante

	1	2	3	4	5
Calidad de producto					
Pecio					
Origen del producto					
Presentación del producto					

13. Como describiría usted su interés al probar embutidos artesanales de carnes como cuy, conejo o pato? Siendo 1 el menos interesado al 5 más interesado.

	1	2	3	4	5
Cuy					
Conejo					
Pato					



14. Que canales de compra prefiere para adquirir este tipo de productos? Seleccione 1 el menos importante y 5 el más importante

	1	2	3	4	5
Mercados locales					
Supermercados					
Tiendas especializadas					
Compras en línea					

15. Que tipo de empaque le gustara adquirir en el producto

	Si	No
Empaques al vacío		
Bandejas de plástico (Termoformadas)		
Bolsas de plástico selladas		
Libreadas		



16. Que medio de comunicación usa para conocer nuevos productos?

	SI	NO
Instagram		
Tik tok		
Facebook		
Publicidad en televisión		
Ferias o eventos		

ENLACE DE LA ENCUESTA

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScDX1iUpMNUhv7BlXGHh4EsUaJv3MDR6o4gxZcZUE2NI1Ay6w/viewform?usp=header>

CODIGO QR





3.6. Entrevistas

Objetivo conocer más sobre el tema para poder desenvolverme a la hora de realizar nuestro producto.

Tabla 4 ENTREVISTAS

MODELO DE ENTREVISTA	
Datos del entrevistado	
Nombre:	
Edad:	
Profesión:	
Dimensión	Preguntas
Viabilidad del producto	1.- Que factores se debe considerar para asegurar la viabilidad comercial de los embutidos artesanales?
R.-	
Procesos de producción	2.- cuales son los principales desafíos técnicos al momento de la producción a mayor escala de los embutidos artesanales?
R.-	
Estrategia de mercado	3.- Que estrategias de marketing serán más efectivas para atraer a clientes locales y restaurantes interesados por el producto?
R.-	
Posicionamiento	4.- Como se puede posicionar el producto de embutidos artesanales como referente de autenticidad y calidad en el mercado de productos tradicionales?



R.-	
Sostenibilidad	5.- Cuales son las claves que aseguran la sostenibilidad financiera del negocio en el corto y largo plazo?
R.-	

Elaborado por: Autor

3.7. Análisis de resultados

Se abordarán varios aspectos básicos que ayudarán en la toma de decisiones el cual el objetivo principal se basa que es viable el producto y económicamente estable.

Estas encuestas son realizadas digital en el sector de Cumbayá para personas residentes de ahí y a su vez restaurantes y establecimientos de comida que estuvieron dispuestos a colaborar en las encuestas



CAPITULO IV

ESTUDIO DE MERCADO





CAPÍTULO IV ESTUDIO DE MERCADO

4.1. Objetivo

Evaluar la viabilidad comercial de establecer una marca de embutidos artesanales, identificando quienes son los consumidores potenciales que comprendan sus preferencias y analizar su disposición a pagar por un producto artesanal y diferente.

Se busca también entender cómo se posiciona este tipo de producto en comparación a otras marcas que disponen dentro del mercado y se desarrolla una estrategia que resalte nuestro producto en ventas competitivas.

4.1.2. Análisis de la demanda

El análisis de demanda busca comprender necesidades y preferencias del mercado objetivo, que ayuda a identificar a ciertos consumidores potenciales para el producto, analizando que tipo de producto prefieren y con qué frecuencia consumen.

Permitiendo identificar los factores necesarios que componen el mercado en el cual se van a encontrar y así obteniendo la satisfacción de nuestro cliente.

El análisis de la demanda es parte de la aplicación de encuesta realizadas en el sector de Cumbayá tanto para las personas que viven ahí o a su vez en restaurantes gourmet o supermercados.

Tabla 5 ANALISIS DE DEMANDA

RESULTADO DE ENCUESTAS

Después de realizar las encuestas se determinó que la gran parte de encuestados están conscientes que los embutidos son tradicionales ya que desde antes se preparaban embutidos artesanales tanto con ingredientes locales y técnicas a la vez que se llegaba a usar carne de los animales que tenían a su alcance.

Se observo que la preferencia de embutidos artesanales mostrando que podrían pagar un poco más por un producto elaborado de manera artesanal, indica que los consumidores si reconocen el valor que se añade en los productos elaborados de una manera artesanal y tradicional.

La disposición a pagar por estos tipos de productos es una mayor segmentación de consumidores de ingresos medio y altos. Se observo que en empaques prefieren más un empaque al vacío lo que ayuda a considerar opciones sostenibles en la cadena de suministro. Con esta información se planifica estrategias de precios y una campaña de marketing que resalte la autenticidad y sostenibilidad del producto ofrecido.

Características	Consumidor
Respecto a la pregunta del consumo de embutidos artesanales en el sector de Cumbayá resalta que es un 80% que consumen embutidos artesanales.	% de consumo semanalmente= % de consumo diariamente= % mensualmente= % rara vez =
Recursos	Personas económicamente activas
Precios	Público objetivo todas las edades.
Análisis Psicológico	
El porcentaje es de un	
Preferencia del cliente	En cuanto a las preferencias del cliente se estima que la gran mayoría de encuestados prefieren probar embutidos innovadores no convencionales mientras reflejen el origen del producto y su autenticidad.

Elaborado por: Autor



4.1.2.1. Oferta

Producto que se ofrecerá al mercado de embutidos mediante un intercambio monetario.

Tabla 6 Oferta

FACTORES DE OFERTA		
NOMBRE		LAS PRADERAS DEL ALISAL
PRODUCTO		Embutidos artesanales
Servicio	Los embutidos artesanales “Las Praderas del Alisal” ofrecerá productos netamente artesanales ya que su preparación y técnicas que se llegara a usar son 100% artesanal, en base a un análisis de mercado se enfocara en la autenticidad siguiendo recetas y preparaciones ancestrales. Entre los productos que se ofrecerán están, el primer paquete de embutidos que llevará 6 unidades será de pollo y pato, la segunda carne de res y cerdo, y el tercero cuy y conejo estos serán aromatizados con plantas locales del ecuador el cual les dará un toque y un sabor mejor.	
Precio		En cuanto al precio buscamos un público que esté dispuesto a probar diferentes embutidos. El precio será el paquete de embutidos de cuy-conejo de 20,22\$, res-cerdo 12,59\$, pato y pollo 21,61\$.

Elaborado por: Autor

Tabla 7 SEGMENTACION DEL MERCADO

LAS PRADERAS DEL ALISAL	Segmentación demográfica
----------------------------	--------------------------



Público objetivo	○ Para todas las edades ○ Hombres, mujeres, niños, niñas, adultos mayores ○ Con ingresos altos. ○ Profesionales ○ Nivel educativo superior con interés en conocer y probar diferente gastronomía.
Segmentación geográfica	
Ubicación	○ Sector de Cumbayá
Ámbito de influencia	○ Supermercados, tercenas, restaurantes
Alcance	○ Residentes de Cumbayá ○ Restaurantes ○ Supermercados
Segmentación Psicográficas	
Estilo de vida y valores	○ Personas que valoran la gastronomía y lo tradicional. ○ Consumidores que les guste probar un producto diferente. ○ Residentes del sector. ○ Restaurantes que deseen un producto diferente.
Segmentación conductual	
Beneficios buscados	○ Productos frescos ○ Productos auténticos artesanales
Lealtad	○ posible lealtad de restaurantes y supermercados que buscan productos distintivos. ○ Lograr una experiencia gastronómica.

Elaborado por: Autor

4.2. Análisis de oferta

En el sector de Cumbayá si existen algunas tercenas y supermercados que ofrecen embutidos a precios competitivos para nuestra marca. Esto presenta una ventaja competitiva que en los embutidos artesanales se diferencia tanto en diferentes técnicas y diferentes ingredientes como lo es las carnes de diferentes animales estos productos serán únicos elaborados con ingredientes locales y técnicas artesanales. La oferta actual en el mercado no cubre la demanda de productos artesanales y distintos en sabor, lo que da una oportunidad para los embutidos artesanales.



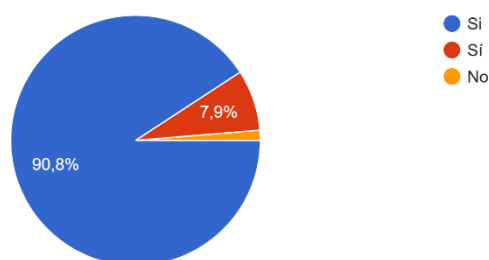
(FACEBOOK)

4.3. Resultados obtenidos de las encuestas.

Tabla 8 PREGUNTA 1

1.- Usted reside o trabaja en el sector de Cumbayá ? (Si usted no reside en el sector de Cumbayá, puede ayudar compartiendo el link a personas residentes del sector gracias por su ayuda.)

381 respuestas



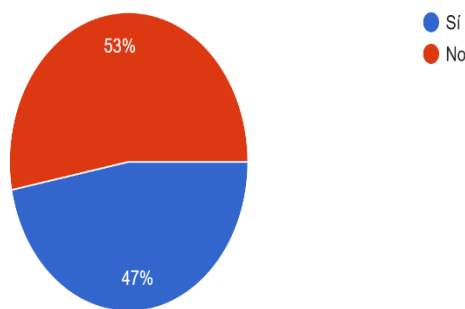
Elaboración propia.

- En la pregunta uno de resultado se dio que el 90.8% sí son residentes del sector de Cumbayá y el 7.9% no reside en el sector de Cumbayá.

Tabla 9 PREGUNTA 2

2.- Usted conoce los embutidos artesanales?

381 respuestas



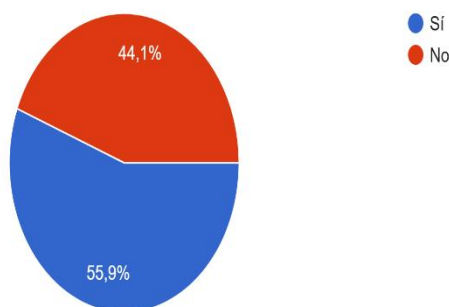
Elaboración propia

- En la pregunta número 2 se da a entender que el 53% sí conoce los embutidos artesanales y el 47% no conoce los embutidos artesanales.

Tabla 10 PREGUNTA 3

3.- Usted compra y o consume embutidos artesanales?

381 respuestas



Elaboración propia

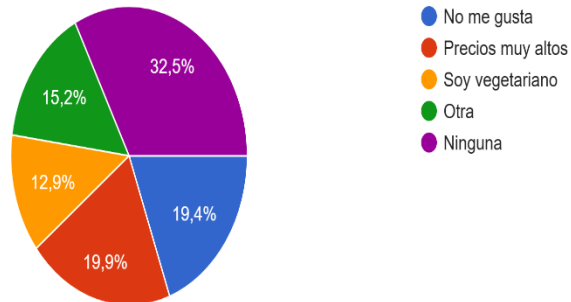
- En la pregunta número 3 de si usted compra o consume embutidos artesanales como resultados obtuvimos que el 44.1% no compra ni consume embutidos

artesanales mientras que el otro 55.9% sí consume y compra embutidos artesanales.

Tabla 11 PREGUNTA 4

4.- Si la respuesta fue NO en la pregunta anterior. ¿ Cual es el motivo? Y si fue SI seleccione ninguna.

381 respuestas



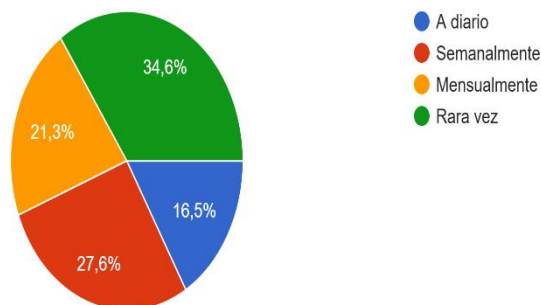
Elaboración propia

- La pregunta número cuatro fue que se lesione el motivo si la pregunta anterior fue no el cual el resultado obtuvimos con el 32.5% ninguna con el 19.4% no me gusta con el 19.9% precios muy altos con el 12.9% soy vegetariano y con el 5.2% otra opción.

Tabla 12 PREGUNTA 5

5.- Con que frecuencia adquiere embutidos artesanales?

381 respuestas

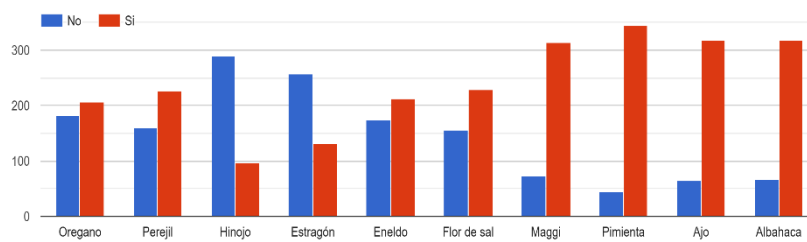


Elaboración propia

- En la pregunta número 5 la pregunta fue con qué frecuencia quiere embutidos artesanales el cual escogieron con el 34.6% rara vez con el 16.5% a diario con el 27.6% semanalmente y con el 21.3% mensualmente.

Tabla 13 PREGUNTA 6

6.- Usted conoce este tipo de hierbas locales albahaca, orégano, tomillo, perejil, hinojo, estragón, eneldo, flor de sal, Maggi, pimienta, ajo? Seleccione las que conozca

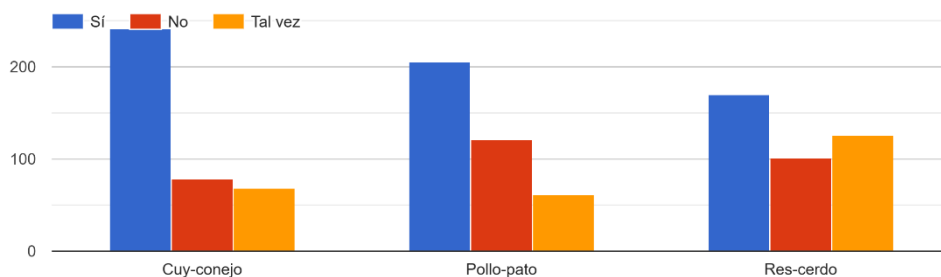


Elaboración propia

- En la pregunta número 6 el resultado fue un 50% y 50% ya que no todas las personas conocen todas las plantas y eligieron el 50% las plantas que conocen y el otro 50% las demás plantas que conocían cada persona.

Tabla 14 PREGUNTA 7

7.- Estaría interesado en adquirir embutidos innovadores como cuy-conejo, pato-pollo, cerdo-res? Seleccione cual le gustaría adquirir



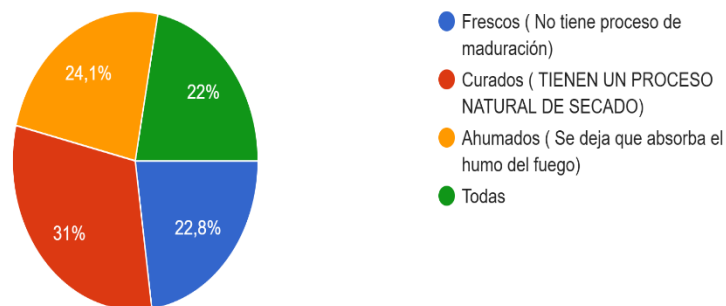
Elaboración propia

- En la pregunta número 7 de qué embutido estaría interesado de consumir fue y 75% que desean consumir tanto el cuy conejo el pato pollo y res y cerdo y el 25% escogieron la pregunta no y tal vez.

Tabla 15 PREGUNTA 8

8.- Que tipos de embutidos artesanales le gustaría probar?

381 respuestas

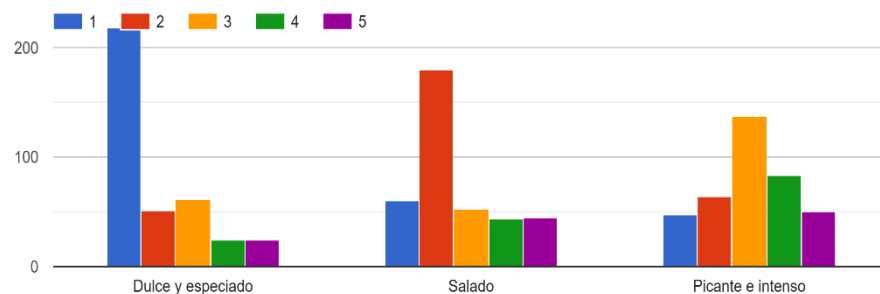


Elaboración propia

- En la pregunta número 8 qué tipos de embutidos ataste análisis le gustaría probar las respuestas fueron con el 22% todas con el 22.8% frescos con el 31% curados y con el 24.1% ahumados.

Tabla 16 PREGUNTA 9

9.- Identifique que sabor le atrae mas en un embutido aromatizado con hierbas locales del Ecuador? Del 1 menos interesado al 5 mas interesado.

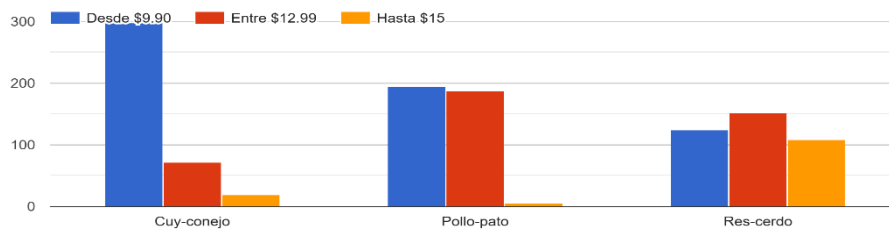


Elaboración propia

- En la pregunta número 9 se identificó igual manera con el 50% y 50% ya que algunas personas escogieron qué les gusta el salado y el picante y con menos interés el dulce y especiado.

Tabla 17 PREGUNTA 10

10.- Cuanto estaría dispuesto a pagar por adquirir un paquete de 6 embutidos de 600gr por cada paquete? Seleccione su respuesta

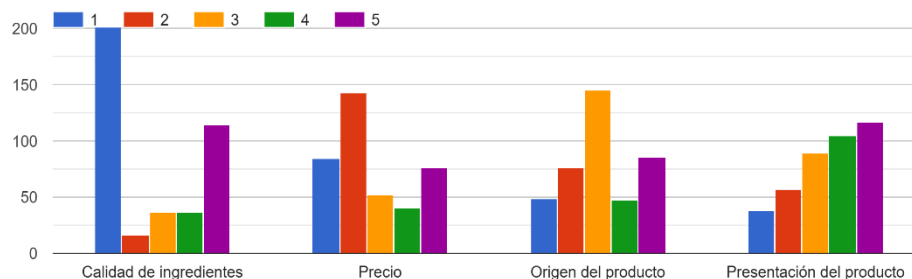


Elaboración propia

- En la pregunta número 10 de cuánto estuviera dispuesto a pagar por adquirir un paquete de los 6 embutidos Fue desde 9,90 / 12.99 hasta 15 USD y la respuesta fue que elegían pagar desde 9,90 los embutidos y menos interesados en 15 USD

Tabla 18 PREGUNTA 11

11.- Que factor considera importante al momento de comprar un embutido artesanal? (Seleccione del 1 el menos importante al 5 el mas importante) De su preferencia

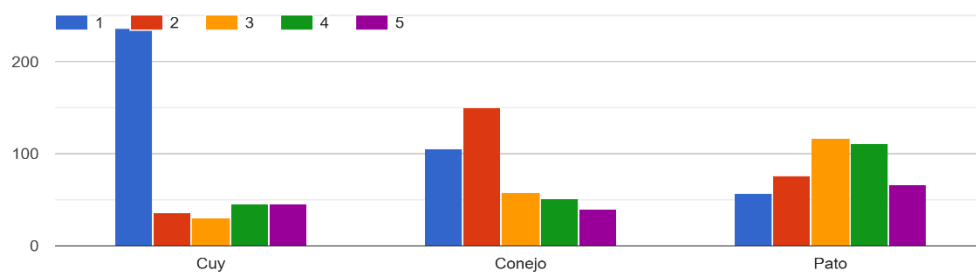


Elaboración propia

- En la pregunta 11 fue del uno el menos importante al 5 el más en portante el cual escogieron calidad de ingredientes el uno menos importante y la presentación de un producto el más importante fue una respuesta un 50% y 50%.

Tabla 19 PREGUNTA 12

12.- Como describiría usted su interés al probar embutidos artesanales de carnes como el cuy, conejo o pato? Siendo 1 el menos interesado al 5 mas interesado

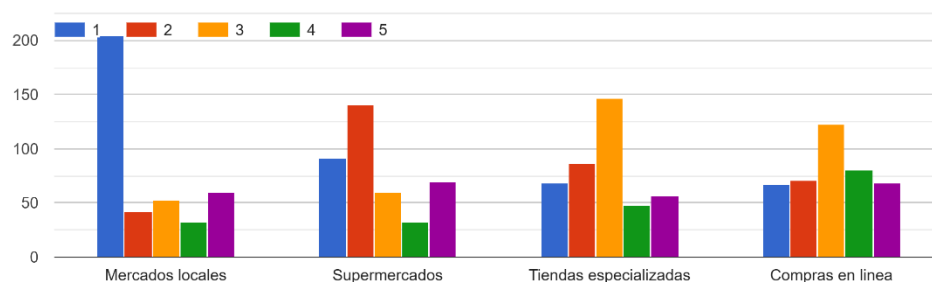


Elaboración propia

- La pregunta número 12 fue una respuesta del 5050 ya que algunas personas eligieron cuy conejos y patos siendo unos el menos interesado y al 5 más interesado.

Tabla 20 PREGUNTA 13

13.- Que canales de compra prefiere para adquirir este tipo de productos? (Seleccione del 1 el menos importante al 5 el mas importante)

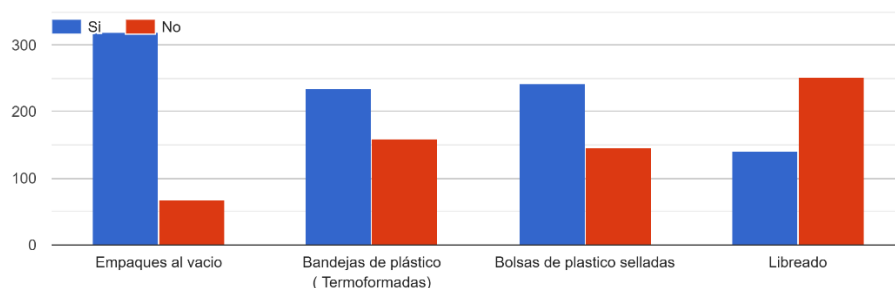


Elaboración propia

- En la pregunta número 13 las respuestas fueron 50% y 50% ya que la pregunta fue del uno menos importante al 5 el más importante el cual eligieron mercados locales el menos importante y supermercados tiendas especializadas compras en línea más importantes

Tabla 21 PREGUNTA 14

14.- Que tipo de empaque le gustara adquirir en el producto ? Seleccione cual es de su preferencia

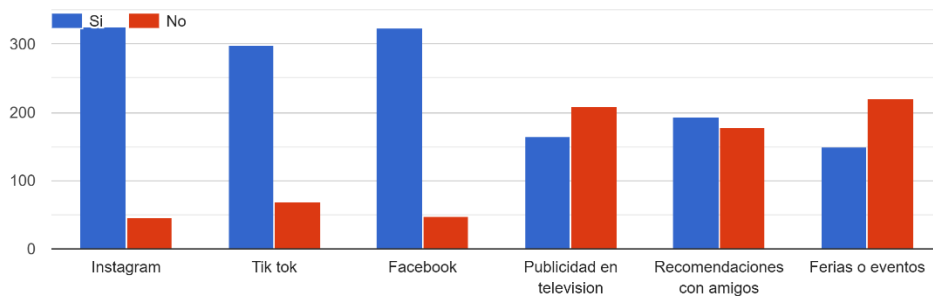


Elaboración propia

- En la pregunta número 14 fue qué tipo de paz que le gustaría adquirir en el producto y seleccionar, aunque les gustaría adquirir empaques al vacío.

Tabla 22 PREGUNTA 15

15.- Que medio de comunicación usa para conocer nuevos productos?



Elaboración propia



- En la pregunta número 15 qué medio de comunicación usa para conocer los nuevos productos el cual eligieron que sí usan Instagram foto Facebook publicidades en TV recomendaciones con amigos y ferias en eventos fue una respuesta del 75% con sí y el 25% o no.

4.3.1. Análisis Cualitativo

Para este análisis se logró encontrar la colaboración de 3 distintos especialistas en el tema tanto a nivel profesional y en el ámbito administrativo, profesional asociado en el ámbito gastronómico.

Objetivo

Identificar factores críticos que aseguren que el producto dicho pueda ser viable comercialmente, es decir que si hay demanda y poder ver si hay oportunidades dentro del mercado.

Tabla 23 ENTREVISTA ALAN ORTIZ

MODELO DE ENTREVISTA	
Nombre: Alan Ortiz Profesión: Administración Edad: 50 años	
Dimensión	PREGUNTA
Viabilidad del producto	1. ¿Qué factores deben considerarse para asegurar la viabilidad comercial de los embutidos artesanales?
R La viabilidad del producto depende en una gran parte el análisis financiero exhaustivo que se debe considerar principalmente los costos de producción y capacidad de ganancia dentro de la demanda del mercado.	

Procesos de producción	1. ¿Cuáles son los principales desafíos técnicos en la producción en mayor escala de embutidos artesanales?
R A nivel administrativo los principales desafíos es el poder de gestionar una manera eficiente de recursos necesarios y cadena de suministros.	
Estrategia de mercado	2. ¿Qué estrategias de marketing serían más efectivas para atraer a clientes interesados en el producto?
R Para lograr que los embutidos artesanales se puedan posicionar como referente de autenticidad es importante crear una marca solida que refleje calidad y valores propuestos.	
Posicionamiento	3. ¿Cómo se puede posicionar los embutidos artesanales como referente de autenticidad en el mercado?
R Para lograr que los embutidos artesanales se pueden posicionar como referente de autenticidad es importante crear una marca sólida.	
Sostenibilidad	4. ¿Cuáles son las claves para asegurar la sostenibilidad financiera del negocio en el corto y largo plazo?
R Para lograr la sostenibilidad financiera se debe realizar una planificación exacta y eficiente envase a costo, mediante el negocio se adapta a cambios económicos y mantiene la sostenibilidad de mediano y largo plazo.	

Elaborado por: Autor

Tabla 24 YESENIA GARCIA

MODELO DE ENTREVISTA	
Nombre: Yesenia García	
Edad: 29	
Profesión: Gastronomía	
Dimensión	Pregunta



Viabilidad del producto	1. ¿Qué factores deben considerarse para asegurar la viabilidad comercial de los embutidos artesanales?
R La viabilidad de los embutidos artesanales depende en gran medida de la aceptación del producto por parte del mercado es importante realizar pruebas de sabor asegurando la calidad y autenticidad del producto para lograr atraer un público local dentro del sector de Cumbayá	
Procesos de producción	2. ¿Cuáles son los principales desafíos técnicos en la producción a mayor escala de embutidos artesanales?
R Los principales desafíos se basan en la aceptación de las técnicas tradicionales en un entorno de producción alto es crucial mantener la autenticidad del producto e invertir en equipos adecuados para la producción y lograr capacitar al personal del trabajo	
Estrategia de mercado	3. ¿Qué estrategias de marketing serían más efectivas para atraer a clientes interesados en un producto artesanal?
R Una de las estrategias más efectivas es la publicidad en línea sobre todo en las redes sociales ya que nos vamos a dirigir a un público	
Posicionamiento	4. ¿Cómo se puede posicionar los embutidos artesanales como un referente de autenticidad y calidad dentro del mercado de productos tradicionales?
R Siendo un referente tradicional con un enfoque original en la elaboración del producto reflejando la historia cultural dentro de ello	
Sostenibilidad	5. ¿Cuáles son las claves para asegurar la sostenibilidad financiera del negocio en corto y largo plazo?
R Una de las claves más importantes es la buena administración del dinero.	

Elaborado por: Autor

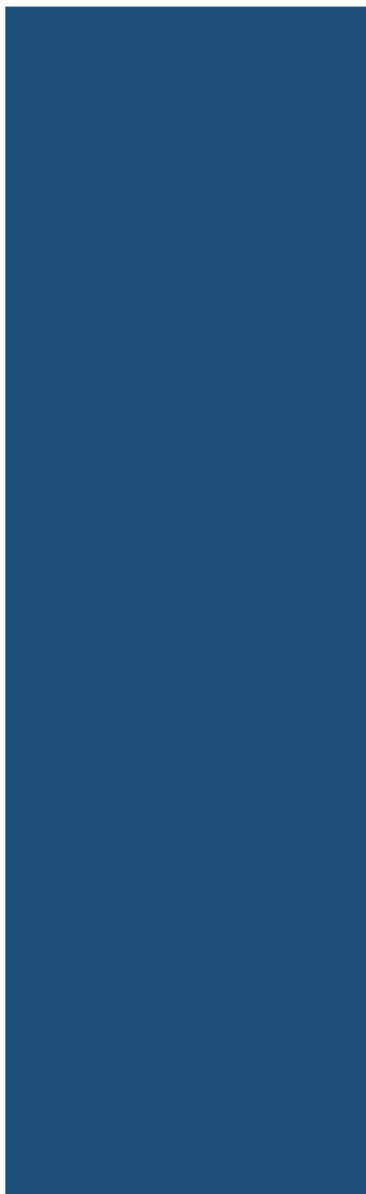
Tabla 25 INES FREIRE

MODELO DE ENTREVISTA	
Nombre: Inés Freire	
Edad: 55	
Profesión: Charcutera	
Dimensión	Pregunta
Viabilidad del producto	1. ¿Qué factores deben considerarse para asegurar la viabilidad comercial de los embutidos artesanales?
R ... Para asegurar la viabilidad comercial de los embutidos artesanales es importante evaluar la demanda y adaptar los productos a los gustos del consumidor considerando costos de producción al momento de elaborar los embutidos se deben mantener un control de calidad para garantizar la aceptación y la viabilidad del producto	
Procesos de producción	2. ¿Cuáles son los principales desafíos técnicos en la producción a mayor escala de embutidos artesanales?
R Entre los desafíos que podrían existir primeramente sería que el público pueda aceptar la idea de un producto en el que esté interesado sería uno de los desafíos principales llamar la atención del público otro aspecto sería la estandarización de las recetas artesanales debido a que a base de esto asegura la autenticidad del producto	
Estrategia de mercado	3. ¿Qué estrategias de marketing serían más efectivas para atraer a clientes locales del sector de Cumbayá interesados en los embutidos artesanales?
R ... Una buena forma de promocionar el producto sería primeramente educando al público de la importancia de esta tradición dándoles a conocer mediante un vídeo publicitario señalando su importancia además se podría promocionar el producto mediante	



degustaciones participando en eventos culturales y realizando colaboraciones con negocio oh sitios qué les guste conocer un producto nuevo y así dar a conocer al público.	
Posicionamiento	4. ¿Cómo se puede posicionar los embutidos artesanales como un referente de autenticidad y calidad en el mercado de productos artesanales?
R ... La autenticidad del producto y la calidad son cruciales en un en un producto de embutidos artesanales.	
Sostenibilidad	5. ¿cuáles son las claves para asegurar la sostenibilidad financiera del producto en corto y largo plazo?
R ... La sostenibilidad de un producto en la parte económica financiera se puede lograr mediante una gestión eficiente de los recursos necesarios del negocio y la diversidad del producto a ofrecer al público.	

Elaborado por: Autor



CAPITULO V

DESARROLLO DE

PROPUESTA



CAPÍTULO 5: DESARROLLO DE LA PROPUESTA

5. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Para el desarrollo de la propuesta se abordará varios aspectos desde el estudio técnico que conlleva todo el procedimiento necesario que se utiliza para la preparación de los embutidos artesanales y a la vez la parte administrativa y culinaria asegurando los recursos que con que lleva para tener una producción adecuada del producto.

5.1. Estudio técnico

El estudio técnico para los embutidos artesanales Las Praderas del Alisal abarca aspectos importantes para llevar a cabo el negocio como equipos con un enfoque particular de respecto a las tradiciones agregando técnicas ancestrales y elaboraciones el proceso de fabricación incluirá pasos detallados para garantizar la calidad y autenticidad de cada producto.

5.2. Instalaciones

El lugar de producción tiene una superficie de 50 metros cuadrados y cuenta con diversas instalaciones de producción, área de producción, área de empacado, área de curación, área de producto terminado, área almacenamiento y venta. Entre otras cosas el local incluirá una superficie de trabajo de acero inoxidable y espacio de curado adecuado para el tipo de curación que vamos a usar que sería el ahumado.

Entre los espacios que serán incluidos en los embutidos artesanales están:

- Área de producción
- Área de almacenamiento
- Área de limpieza
- Área de vestidores



- Área administrativa
- Área de curación

5.3. Equipamiento

El equipamiento necesario incluye balanzas, tabla de picar, cuchillos, tripa sintética, empaques y el tanque de ahumado. El cual el espacio de producción será adecuado para lograr realizar una producción limpia y organizada.

5.3.1. Área de producción

Tabla 26 EQUIPAMIENTO DE PRODUCCION

EQUIPO – AREA DE PRODUCCION

Balanzas
Tabla de picar
Bandejas
Cuchillos
Tripa sintética
Mesa de acero inoxidable
Tanque de ahumado
Empaques

Elaborado por: Autor

5.4. Área de curado

Tabla 27 EQUIPO NECESARIO

EQUIPO – AREA DE CURADO

ASERRIN DE LAUREL
CARBON



TANQUE DE METAL

5.4.1. Área de almacenamiento

Tabla 28 AREA DE ALMACENAMIENTO

EQUIPO – AREA DE ALMACENAMIENTO

Estanterías metálicas
Refrigeradora industrial
Estantes organizadores para el producto
Tanque de ahumado

5.5. Descripción física del proyecto

El proyecto de los embutidos artesanales consistirá en una zona de producción de una sola planta el cual se reflejará con la entrada principal que conduce al área de producción y almacenamiento dónde los productos o ingredientes como las carnes serán llevadas a la zona de enfriamiento para mantenerle en buen estado después se procederá a llevar a la zona de producción el cual se procede a realizar la producción y molido de carnes de los animales mencionados y se realizará el proceso de darle sabor colocándoles sal y las hierbas aromáticas que vamos a usar en cada uno de estos productos dándoles un sabor único el cual se dejará reposar durante unas horas a un día y se procederá a rellenar la tripa sintética del tamaño y de los gramos el cual será de 100 gramos cada embutido que se mandará a la parte de curado donde se realizara de manera ancestral y tradicional diseñando un tanque artesanal en la parte inferior se podrá utilizar para prender el aserrín, el cual en el fondo se colocara el aserrín de laurel con el carbón ya previamente encendido y encima se colocará el tanque dicho ya que se instalara varios soportes a distintos niveles que permitirá mantener de soporte a los embutidos sosteniéndoles y empezando con el proceso de ahumado, se dejara reposar



durante 2 horas lo máximo al momento de pasar las 2 horas se sacará del tanque de ahumado y se procederá a pasar al área de empaquetado el cual procederemos a colocar en el empaque previamente escogido qué sería un empaque sellado al vacío una vez acabado esto se mandará al almacenamiento dentro de una refrigeradora industrial hasta que salga a la venta, el sistema de empaquetado se hará de la siguiente manera en cajas de cartón la cantidad solicitada de empaques de los productos por parte de los restaurantes y supermercados del sector de Cumbayá.

5.5.1. Ubicación

El desarrollo del proyecto se cuenta con las distintas áreas de producción que ayudaran la producción el cual se utilizará para realizar todos los procesos de la elaboración de embutidos artesanales por lo que se cuenta con el área de producción área de almacenamiento y el área de limpieza que está situado en el cantón Mejía en el sector de Tambillo Barrio el Murco.

5.5.2. Macro ubicación:

El proyecto se lo realiza en el sector de Cumbayá país Ecuador provincia de Pichincha cantón Quito.

Ilustración 6 Ilustración Tambillo Barrio el Murco

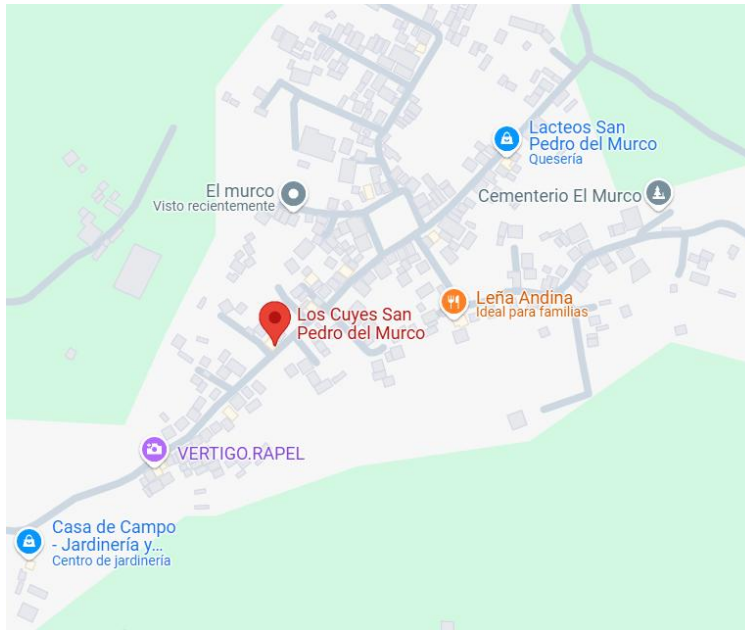


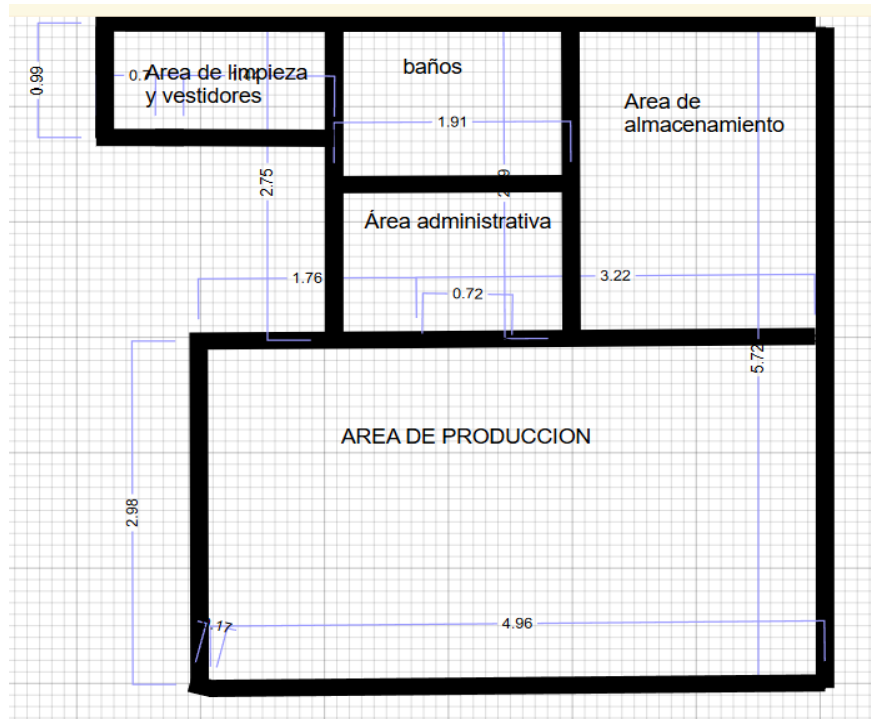
Ilustración sacada de: ((Google maps, 2024))

5.5.3. Micro ubicación

En base a esto se encuentra dentro del cantón mejía lugar donde existe una gran mayoría de personas.

Ubicación precisa

Plano arquitectónico



Elaborado: SMARTDRAW

5.6. Estudio administrativo

Nombre: LAS PRADERAS DEL ALISAL

Producto: Embutidos artesanales a base de carne de cuy-conejo, pollo-pato-res- cerdo aromatizado con hierbas.

5.6.1. Logo de Marca

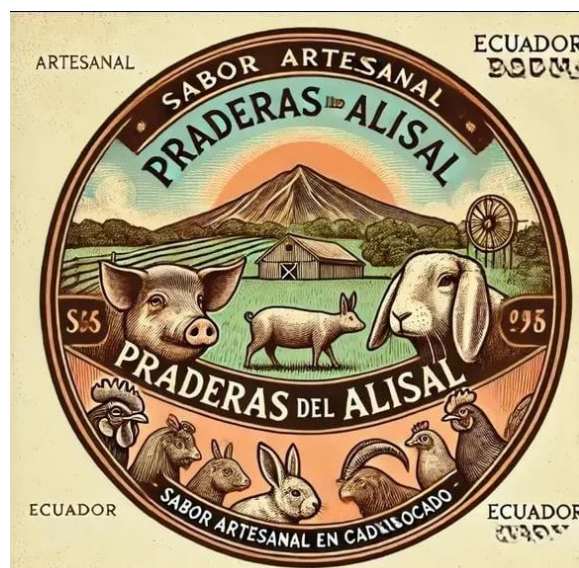




Ilustración 9

Elaborado por: Autor

5.6.3. Naturaleza del producto

Los productos ofrecidos por las “Praderas del Alisal” serán elaborados netamente de manera tradicional y artesanal ya que cada embutido será elaborado a mano utilizando ingredientes locales de alta calidad el cual serán obtenidos por los mismos granjeros locales del sector tales como lo que es el cuy, el conejo, el pato, el pollo, cerdo y res ya que garantizará la calidad y autenticidad de los ingredientes utilizados ofreciendo alimentos de calidad y experiencia única siendo aromatizado con hierbas locales, eso nos ayuda a que el cliente no sólo tenga un producto alimenticio sino que también adquiera una experiencia cultural única y ancestral.

5.7. Misión

La misión es ofrecer productos de embutidos artesanales de alta calidad elaborados con ingredientes obtenidos por productores locales de la zona además de aplicar técnicas de cocina como el picado y ahumado, dando una experiencia que valore la autenticidad el sabor y la tradición en cada bocado del embutido siendo un desarrollo sostenible y a la vez económicamente bien.

5.7.1. Visión

Ser un referente en la preservación y promoción de la cultura gastronómica cultural, buscando un punto de encuentro para el sector de Cumbayá y a la vez llegando a ser una marca y un producto reconocido de alta calidad el cual sea usado en restaurantes de alto prestigio y a la vez poder convertirnos en uno de los embutidos artesanales líderes dentro del mercado internacional y nacional.



5.8. Objetivos

5.8.1. Objetivo General

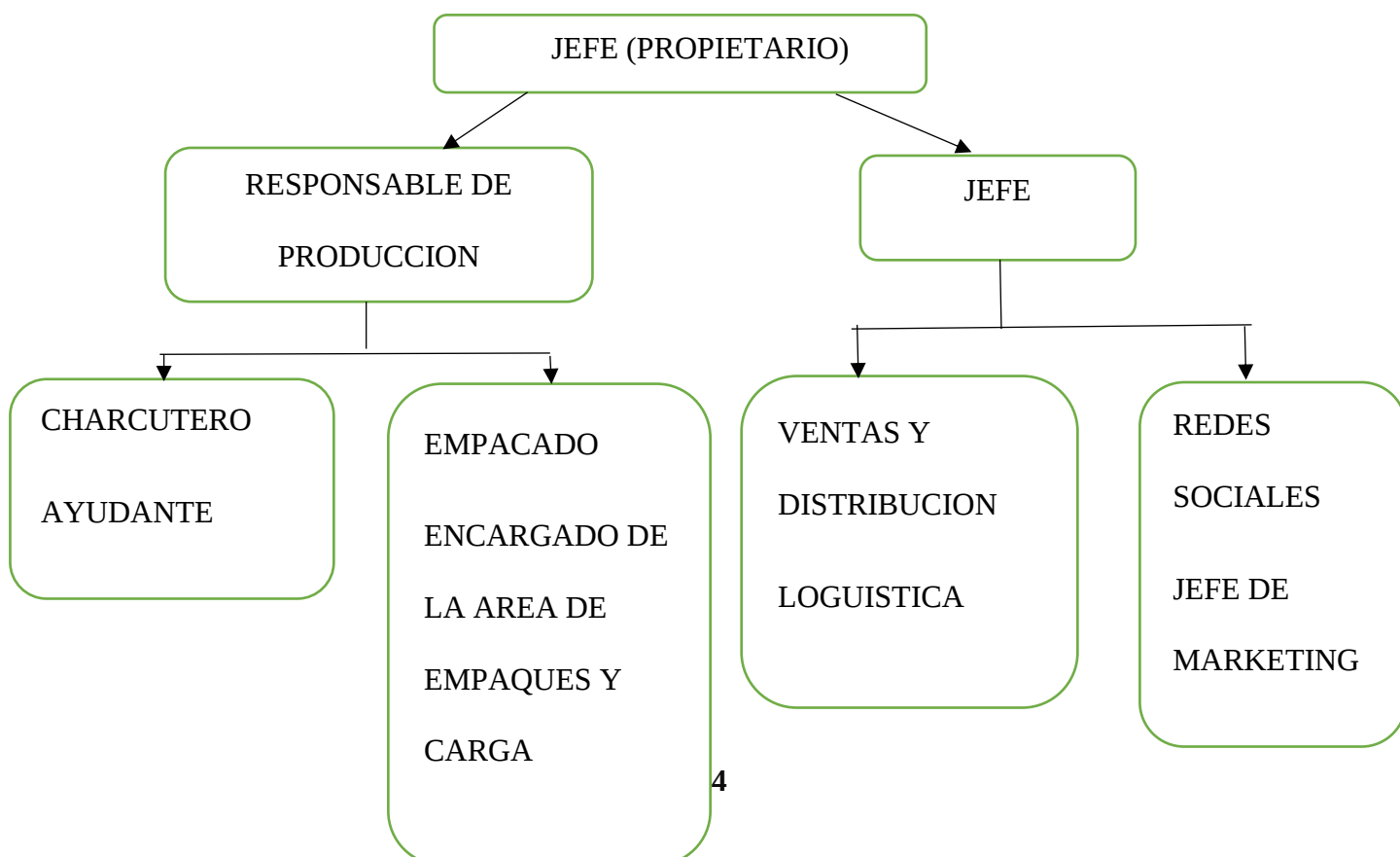
Desarrollar un producto de embutidos artesanales que percibe técnicas de cocina con el fin de ofrecer productos auténticos tanto a nivel nacional como internacional usando técnicas que reflejen el valor cultural de nuestros antepasados.

5.8.2. Objetivos específicos

- Brindar a los consumidores productos de calidad que lleguen a cumplir con las normas de higiene establecidas
- Ofrecer precios de acuerdo con lo establecido siendo justos y razonables para ambas partes tanto como al consumidor y al proveedor.
- Hay que asegurar que el 70% de nuestros productos provengan de productores locales.

5.4 Organigrama funcional

Elaborado por: Autor





5.5 Marco legal

El marco legal para los embutidos artesanales debe tener con la obtención de licencias de funcionamiento y permisos sanitarios ya que se debe cumplir las normativas locales y nacionales en cuanto a seguridad alimentaria garantizando el cumplimiento de las normativas y asegurando la operación legal eficiente para el negocio. El cual se saca en el Ministerio del gobierno.

5.5.1. Base legal de salubridad

Información sacada de: (DIGESA)

- ✓ Ley número 26842 ley general de salud
- ✓ Decreto legislativo en 1062 que aprueba la ley de inocuidad de los alimentos

5.5.2. Documentación básica

- ✓ Cédula de identidad
- ✓ Papeleta de votación
- ✓ Documento con la dirección del domicilio

5.5.3. Obtención de patente municipal

- ✓ Inscripción en el SRI
- ✓ Formulario inscripción
- ✓ Acuerdo de responsabilidad
- ✓ Documentación básica

5.5.4. Obtención de la licencia única de actividades económicas

- ✓ Registro de impuesto patente
- ✓ Reglas técnicas utilizadas para la evaluación de productos procesos y servicios
- ✓ Pago de patente municipal



- ✓ Documentación básica
- ✓ Formulario solicitud

5.5.5. Permiso de funcionamiento del ministerio del interior

- ✓ registro del establecimiento
- ✓ nuevo permiso
- ✓ generación de trámite
- ✓ verificación de requisitos
- ✓ Pago del permiso

5.5.6. Registro de alimentos y bebidas en el ministerio de turismo

- ✓ Registro único de contribuyentes ruc
- ✓ Documentación básica
- ✓ Copia de contrato de compra y venta
- ✓ Certificado del instituto ecuatoriano
- ✓ Fotocopia de escrituras de propiedad
- ✓ Pago predial
- ✓ Listas de precios
- ✓ Declaración de activos fijos
- ✓ Inventario valorado de la empresa

5.6. Propuesta culinaria

La oferta de los embutidos artesanales incluirá productos tradicionales a su vez que es la utilización de los animales mencionados como el cuy conejo pato pollo res y cerdo qué serían aromatizados con hierbas locales del Ecuador mencionadas esto se elabora con productos autóctonos y técnicas ancestrales ya que los productos serán elaborados de manera artesanal



usando métodos artesanales y a su vez la curación será de una forma artesanal la cual será el ahumado con aserrín de laurel el cual será introducido en un tengo una base de metal el cual nos ayudará a tener ahumado nuestros productos.

5.6.1. Desarrollo de recetas

Tabla 29 DESARROLLO DE RECETAS}

Recetas
Primer paquete / Embutido de cuy-conejo
Segundo paquete / Embutido de pato-pollo
Tercer paquete / Embutido res-cerdo

5.6.2. RECETA ESTANDAR

Tabla 30 RECETA ESTANDAR

INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD
Cuy	4.5	Kg
Conejo	4,5	Kg
PARA AROMATIZAR		
Albahaca	60	Gr
Orégano	60	Gr
Tomillo	60	Gr
Perejil	60	Gr
Hinojo	60	Gr
Estragón	60	Gr
Eneldo	60	Gr
Flor de sal	60	Gr



Maggie	60	Gr
Pimienta	60	Gr
Ajo	60	Gr
Sal en grano	c/n	c/n
PARA LA PREPARACION		
Tripa sintética	3	Metro
Hilo de bridar	1	Rollo
Aserrín de laurel	1	Costal
Carbón	1	Costal
Tanque para ahumar	1	Unidad
Preparación		
1.- En el primer paso lavar muy bien los animales mencionados. 2.- Desguazar el cuy y conejo quitándole todos los huesos y dejando solamente su carne. 3.- Picar las carnes y colocar en diferentes recipientes. 4.- En un recipiente colocar la carne picada. 5.- Una vez picado cada carne, en un recipiente colocamos todas las hierbas junto con la sal y el ajo y mezclamos muy bien colocamos un poco en cada recipiente separado con las carnes y mezclamos muy bien dejamos reposar por aproximadamente 2 horas para que se concentre. 6.- Una vez pasado este tiempo empezar con el proceso de rellenado con la tripa sintética colocamos en cada tripa las carnes y vamos dividiendo ciertas cantidades que son de 100gr por embutido con el hilo de bridar para ir formando al embutido eso realizamos con cada tripa. 7.- Una vez listo encendemos el carbón y colocamos en el tanque para ahumar colocando en la base el aserrín de laurel y el carbón previamente encendido, colocamos encima el		



tanque y amarramos muy bien las tripas tapamos y dejamos ahumar por 2 horas aproximadamente.

8.- Una vez realizado este proceso colocamos a refrigeración para conservar y se puede empezar a empacar.

Elaboración propia

Tabla 31 RECETA ESTANDAR

INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD
Pollo	4,5	Kg
Pato	4,5	Kg
PARA AROMATIZAR		
Albahaca	60	Gr
Orégano	60	Gr
Tomillo	60	Gr
Perejil	60	Gr
Hinojo	60	Gr
Estragón	60	Gr
Eneldo	60	Gr
Flor de sal	60	Gr
Maggie	60	Gr
Pimienta	60	Gr
Ajo	60	Gr
Sal en grano	c/n	c/n
PARA LA PREPARACION		
Tripa sintética	3	Metro



Hilo de bridar	1	Rollo
Aserrín de laurel	1	Costal
Carbón	1	Costal
Tanque para ahumar	1	Unidad
Preparación		
1.- En el primer paso lavar muy bien los animales mencionados. 2.- Desguazar los animales quitándole todos los huesos y dejando solamente su carne. 3.- Picar las carnes y colocar en diferentes recipientes. 4.- En un recipiente colocar la carne picada. 5.- Una vez picado cada carne, en un recipiente colocamos todas las hierbas junto con la sal y el ajo y mezclamos muy bien colocamos un poco en cada recipiente separado con las carnes y mezclamos muy bien dejamos reposar por aproximadamente 2 horas para que se concentre. 6.- Una vez pasado este tiempo empezar con el proceso de rellenado con la tripa sintética colocamos en cada tripa las carnes y vamos dividiendo ciertas cantidades 100gr por embutido con el hilo de bridar para ir formando al embutido eso realizamos con cada tripa. 7.- Una vez listo encendemos el carbón y colocamos en el tanque para ahumar colocando en la base el aserrín de laurel y el carbón previamente encendido, colocamos encima el tanque y amarramos muy bien las tripas tapamos y dejamos ahumar por 2 horas aproximadamente. 8.- Una vez realizado este proceso colocamos a refrigeración para conservar y se puede empezar a empacar. Elaboración propia		

Tabla 32 RECETA ESTANDAR



INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD
Res	4,5	Kg
Cerdo	4,5	Kg
PARA AROMATIZAR		
Albahaca	60	Gr
Orégano	60	Gr
Tomillo	60	Gr
Perejil	60	Gr
Hinojo	60	Gr
Estragón	60	Gr
Eneldo	60	Gr
Flor de sal	60	Gr
Maggie	60	Gr
Pimienta	60	Gr
Ajo	60	Gr
Sal en grano	c/n	c/n
PARA LA PREPARACION		
Tripa sintética	3	Metros
Hilo de bridar	1	Rollo
Aserrín de laurel	1	Costal
Carbón	1	Costal
Tanque para ahumar	1	Unidad
Preparación		



- 1.- En el primer paso lavar muy bien los animales mencionados.
- 3.- Picar la carne de la res y cerdo y colocar en un recipiente.
- 4.- Una vez picado la carne, en un recipiente colocamos todas las hierbas junto con la sal y el ajo y mezclamos muy bien colocamos un poco en cada recipiente separado con las carnes y mezclamos muy bien dejamos reposar por aproximadamente 2 horas para que se concentre.
- 5.- Una vez pasado este tiempo empezar con el proceso de rellenado con la tripa sintética colocamos en cada tripa las carnes y vamos dividiendo ciertas cantidades 100 gr por embutido con el hilo de bridar para ir formando al embutido eso realizamos con cada tripa.
- 6.- Una vez listo encendemos el carbón y colocamos en el tanque para ahumar colocando en la base el aserrín de laurel y el carbón previamente encendido, colocamos encima el tanque y amarramos muy bien las tripas tapamos y dejamos ahumar por 2 horas aproximadamente.
- 6.- Una vez realizado este proceso colocamos a refrigeración para conservar y se puede empezar a empacar.

Elaboración propia



CAPITULO 6

PLAN DE MERCADEO





CAPÍTULO 6 PLAN DE MERCADEO

6. Análisis de mercado

Objetivo general

Elaborar un plan de mercadeo que asegure la viabilidad económica del producto y el reconocimiento del embutido artesanal dentro del mercado mediante la elaboración de estrategias de marketing que permitirán captar la atención y fidelidad del cliente.

Objetivos específicos

- Elaborar estrategias de marketing que permitan captar la atención del cliente
- Implementar estrategias de venta que maximizan las oportunidades económicas de nuestros embutidos las praderas del alisal.
- Planificar ideas de marketing publicitario que ayuden en la propagación de los embutidos artesanales las praderas del alisal para impulsar la compra y venta del producto.

6.6.1. Análisis de entorno

Entorno político dentro de las regulaciones sanitarias y permisos del agro calidad y ministerio de salud pública

Entorno económico Cumbayá es una zona con un nivel adquisitivo medio alto lo que permite la comercialización de los productos premium y artesanales

Entorno social creciente demanda de productos artesanales saludables y sostenibles que son parte de los consumidores con conciencia ecológica y aceptación cultural de la carne de cuy y conejo.

Entorno ambiental el manejo de residuos y desperdicios cárnicos



entorno legal normativa sobre sacrificio y procesamiento de especies menores regulados por entidades como agro calidad leyes de etiquetado y declaraciones de ingredientes para productos procesados.

6.6.2. Análisis del cliente

- Jóvenes de 18 a 35 años interesados en la gastronomía y un producto innovador
- Adultos mayores que van de los 35 a 50 años
- Económicamente estable
- Nivel de estudios universitarios

6.6.3. Análisis de la competencia

Actualmente en Cumbayá existen pequeños emprendimientos de embutidos que elaboran y venden su producto.

A continuación, se dará a conocer la competencia directa e indirecta del mercado.

Competencia directa

Tabla 33 ANALISIS DE COMPETENCIA INDIRECTA

	Referencia del lugar
La Sagra Cumbayá	 (google maps)

Mercado alemán Cumbayá	 (FACEBOOK)
--	---

Elaborado por: Autor

Competencia indirecta

Tabla 33. Análisis competencia indirecta

Embutidos a base de vegetales	 Imagen de Google
Productos veganos que imitan el sabor	 Imagen de Google

Cortes de carnes especiales	 Imagen de Google
---	---

Elaborado por: Autor

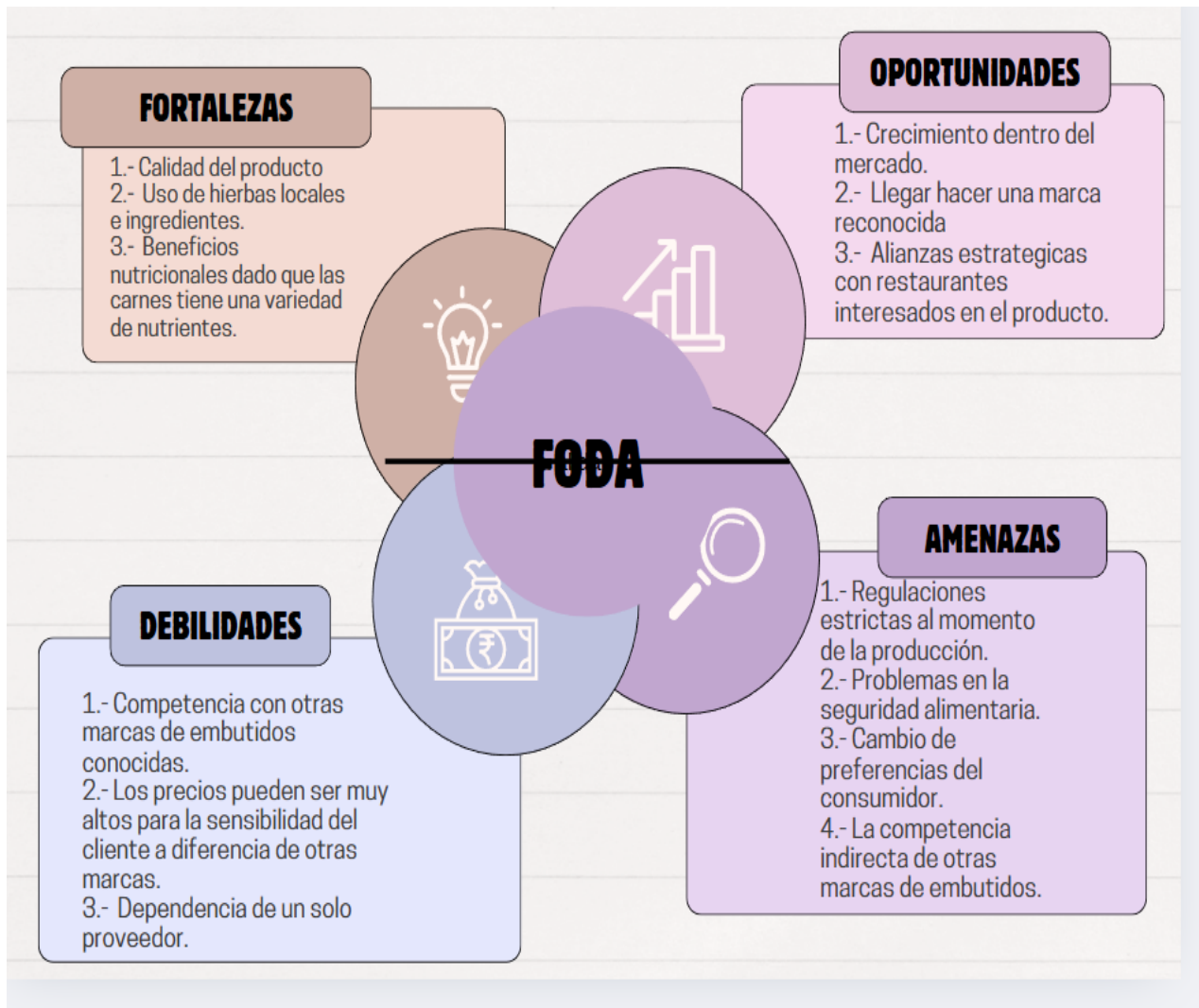
Diferencia de otros

Tabla 34 ANALISIS DE COMPETENCIA DIRECTA

	Oferta	Diferencia
MERCADO ALEMAN CUMBAYA	○ Es una panadería, cafetería que importa productos elaborados de Alemania como embutido, chorizo entre más. ○ Residente de Cumbayá	Es una panadería, cafetería que llega a ofrecer productos alemanes como embutidos.
LA SAGRA CUMBAYA	○ Ofrece variedad de embutidos, cortes premium.	Mantiene un cierto de tipo de cortes de carne el cual son de una muy buena calidad.

Elaborado por: Autor

6.6.4. Análisis de FODA



ELABORADO POR: AUTOR

6.2. Estrategias de marketing

Estrategias de introducción en el mercado

Para poder lograr el buen enfoque en el mercado de los embutidos artesanales “Las Praderas del Alisal” se empezarán implementando estrategias de mercado que permitan generar interés en el público y de manera efectiva con el fin de crear una impresión positiva a los consumidores



Estrategias

- Publicidad en redes sociales (Facebook, Instagram, tik tok)
- Pruebas de producto y de degustación (Marketing de experiencias)

Estrategia de ventas

El poder realizar estrategias de ventas efectivas para asegurar la rentabilidad de nuestro producto logrando tener sostenibilidad con el pasar del tiempo.

- Adecuada capacitación para el personal en la elaboración de los embutidos artesanales
- Promociones por temporadas y fechas especiales como navidad, año nuevo, día de las madres.

Estrategias de canales de distribución

Existen varias estrategias que pueden ayudar a mejorar el rendimiento y facilitar las ventas entre las estrategias más conocidas y mejor adaptadas que son:

- Participar en eventos gastronómicos
- Esto nos va a ayudar a demostrar más sobre nuestros embutidos artesanales dando a Conocer a nuestros consumidores y esto nos ayudará a traer un nuevo público en General.

Venta directa

La venta directa es importante esta se basaría en el público que se encuentra en el sector de Cumbayá ya que nos enfocaremos tanto a las personas residentes y a los restaurantes del sector y supermercados.

Estrategias de promoción y publicidad



Marketing digital

- Elaborar marketing digital perfectas que llamen la atención al cliente creando contenido que demuestre que nuestros embutidos artesanales son de un mayor alcance y llegando a un público generando un beneficio a nuestra marca de los embutidos.
- Estrategias de promoción en redes sociales
- Utilizar plataformas más usadas por el público actualmente tales como Facebook Instagram y TikTok para poder dar a conocer estos productos artesanales en la elaboración de nuestros embutidos y mostrar el proceso de elaboración generando una conexión con el público. Creando videos de su elaboración y explicando su historia para obtener el interés que necesitamos de los consumidores.

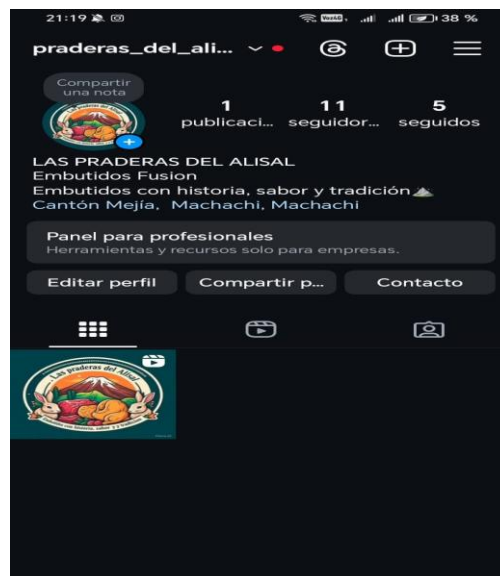
Facebook

Elegimos Facebook como una de nuestras estrategias de promoción debido a su amplia base de usuarios y su capacidad para llegar a diferentes segmentos demográficos interesados en la gastronomía y la tradición esta plataforma nos permite crear publicaciones detalladas y enriquecidas con fotos y vídeos que nos aporta una visión más efectiva y llamativa a nuestros posibles consumidores.



Instagram

Elegimos Instagram como nuestra principal estrategia de promoción debido a su fuente de enfoque visual y su capacidad para llegar a una audiencia apasionada por la gastronomía y la tradición la plataforma nos permite compartir fotografía y vídeos de alta calidad que capturan la autenticidad de nuestros embutidos artesanales.



- Colaboración con influencias

Serie realizará un acuerdo con los influencers gastronómicos que prueben nuestro producto y generen vídeos y así ayuden a llegar a más público ayudaría con el objetivo de nuestra marca llegar a que el público objetivo conozca más de nuestra marca y así incrementen nuestras ventas.

Propuesta de valor

Descripción del producto

Las praderas del alisal se enfocan en la preservación y promoción de los embutidos artesanales compartiendo tradiciones ancestrales y técnicas centrada en embutidos artesanales que se han transmitido de generación en generación representando el corazón y el alma de mi marca buscando autenticidad historia recetas y sabor único al momento de que el público pruebe el producto los embutidos artesanales las praderas del alisal también pretende ofrecer productos de calidad enfocándose en el interés público logrando satisfacción al momento de degustar el producto conectando con el público y las tradiciones de nuestros ancestros

6.2.1. Posicionamiento de marca

- ✓ Nombre de la marca

“LAS PRADERAS DEL ALISAL”

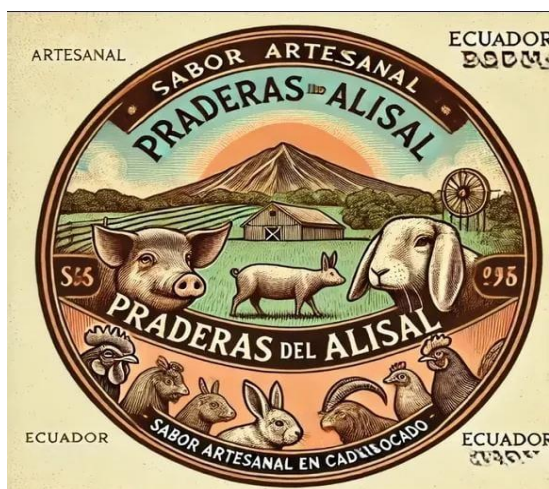
- ✓ Eslogan

Sabor artesanal, pasión en cada bocado

- ✓ Logotipo

Imagen

ELABORADO POR AUTOR





6.2.2. Historia de la marca

Nombre: Las praderas del alisal es el corazón de una región rica en paisajes naturales y tradiciones nació en praderas de realizar una marca inspirada en la belleza serena de los campos de alisos y en el deseo de ofrecer un producto que capturan la esencia de la naturaleza este nombre nace en una pequeña iniciativa para compartir sabores y experiencias únicas y pronto evolucionó en un proyecto que combina innovación y tradición en cada uno de nuestros embutidos guiados por valores como el respeto por la Tierra el amor por la excelencia y la pasión en crear momentos especiales.

Eslogan: El eslogan de los embutidos es “Sabor artesanal, pasión en cada bocado “transmite la idea de que los productos están hechos de manera artesanal y tradicional ofreciendo un sabor autentico y la pasión es que en cada detalle se brinda una experiencia única al consumidor.

Colores: Los colores son en tono oscuro y amarillo resaltando a los animales que usaremos, el cual da honor al nombre de las praderas y a su vez va dentro del fondo imágenes de los animales ya que nuestros productos serán completamente de la sierra y harán referencia sí a nuestros campos montañas y animales.

Logo: El logo tiene como fondo un volcán el cual nos representa, alrededor tiene los animales que vamos a usar el cual eso hace referencia al nombre puesto que se llama las praderas del alisal ya que las praderas significan montañas y el alisal es una planta el cual se da en los alrededores de las montañas.

6.2.3. Estrategia de producto

Las estrategias del producto sería una innovación en el producto ya que ofrecemos una deliciosa combinación que son únicas e inusuales resaltando texturas y sabores más atractivos para el consumidor, incorporando hierbas poco conocidas en el mercado a su vez también se puede crear embutidos en tamaños individuales para snack o en formatos grandes



para compartir también pueden ser ediciones limitadas productos temáticos para fechas especiales como un embutido con hierbas de temporada o sabores festivos destacando su historia y su origen de los ingredientes creando empaques biodegradables con detalles visuales que resalten la autenticidad del producto y faciliten su diferenciación en el mercado gourmet.

6.2.4. Estrategia de precio

Para las estrategias de precios en los embutidos artesanales es la clave para posicionar los embutidos como un producto premium destacado por su calidad autenticidad y valor agregado los factores claves para la determinación del precio son las materias primas premium que sería el uso de las carnes seleccionadas producción artesanal los procesos manuales y cuidadosos implican mayores costos en comparación con métodos industriales empaques sostenibles que se emplea en materiales biodegradables embutidos únicos el sabor y calidad.

6.2.5. Estrategia de Plaza

La estrategia de plaza es un componente clave para el marketing mix el cual se debe crear una logística buena tanto para la distribución y pedidos de los embutidos artesanales evitando así pérdidas del producto dando un servicio bueno para atraer y mantener a nuestros clientes leales a la marca.

6.2.6. Estrategia Precio

En los embutidos artesanales de las praderas del alisal se pretenden establecer precios competitivos y a la vez accesibles para el cliente.

6.2.7. Estrategia Promoción

Para esta parte se pretende ofrecer promociones que llamen la atención del público incentivándolos a comprar el producto entre ellos sería la aplicación de ofertas en la que se



podrá aplicar un descuento con tiempo limitado también podríamos ofrecer productos de degustación como pequeños bocaditos de nuestros embutidos para que prueben antes de comprarlos y también se ofrecerán ofertas en fechas especiales como la Navidad Día de la Madre entre otras.

6.3. Plan de acción

El plan de acción tiene como objetivo establecer un proceso eficiente y sostenible para la producción y comercialización de los embutidos artesanales se enfoca en la calidad del producto, sus principales objetivos es garantizar la calidad y seguridad alimentaria optimizar los procesos de producción y aumentar la visibilidad y demanda del producto dentro del mercado. Además, que debemos seleccionar las materias primas la estandarización de recetas la capacitación del personal implementación de buenas prácticas de manufactura certificaciones y normativas, visualizando la comercialización y ventas de distribución del producto.

6.3.1. Cronograma de actividades

Tabla 35 CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	DESCRIPCION
Definir producto a lanzar	Selección de embutidos
Diseño de empaque y etiquetas	Creación del branding y mensaje clave ajuste de costos márgenes y alianzas
Estrategia de precios y distribución creación de contenido digital	Fotos videos y material de promoción



Prelanzamiento en redes	Anuncios en Instagram Facebook TikTok
Lanzamiento del producto oficial venta tienda supermercados o restaurantes	Venta tienda supermercados o restaurantes

Elaboración propia

6.3.2. RESPONSABLES

Tabla 36 RESPONSABLES

ACTIVIDAD	RESPONSABLES
Investigación de mercado y competencia	Dirección y marketing
Definición de propuesta de valor	Dirección y producción
Diseño de empaque y etiquetas	Diseñador gráfico
Estrategias de precios	Finanzas y ventas

Elaboración propia

6.3.3. Recursos necesarios

- ✓ Financieros

El monto debe cubrir la compra de equipos adecuaciones del hogar y la legalización del negocio y producto.

- ✓ Adecuación de local / 10,000 mil dólares
- ✓ Compra de equipos / 8,000 mil dólares
- ✓ Registro y permisos sanitarios / 500 dólares
- ✓ Materia prima / 1000 dólares



- ✓ Desarrollo de marca y packaging / 600 dólares
- ✓ Total, estimado de inversión inicial / 20,000 dólares según el tamaño del negocio y el nivel de equipamiento.
- ✓ El cual esa inversión será por ahorros propios.

Materiales

Infraestructura y equipamiento

- ✓ Local de producción: debe ser un espacio adecuado con áreas de recepción procesamiento almacenamiento y despacho.

Equipos de esenciales:

- ✓ Embutidoras manuales o automáticas
- ✓ Cámaras de refrigeración
- ✓ Aumentadores
- ✓ Mesas de acero inoxidable para la manipulación
- ✓ Basculas o termómetros de control

Materias primas e insumos:

- ✓ Carnes: cerdo, res, pollo, conejo, cuy y pato
- ✓ Tripas sintéticas
- ✓ Especies y condimentos
- ✓ Materiales de empaque como envolturas al vacío etiquetas y sellos de seguridad

Recursos humanos

- ✓ Maestro charcutero
- ✓ Operarios de producción



- ✓ Especialistas en calidad de higiene
- ✓ Encargado de compras y logística
- ✓ Equipo de ventas y marketing

6.4. Presupuesto de Marketing

El presupuesto de marketing ya que es un negocio pequeño y se enfoca en ventas locales y redes sociales se puede destinar entre 500 USD ah 2000 USD mensuales tanto en diseño de marca y empaque qué sería un pago único publicidad en redes sociales de 200 a 500 mensuales fotografía y contenido digital de 100 a 300 mensuales muestras y promociones en puntos de venta 100 USD a 500 mensuales sí el negocio llega a entrar a supermercados locales el presupuesto está entre 3000 USD y 7000 USD mensuales tanto para publicidad fotografía y marketing.



CAPITULO 7

PLAN FINANCIERO



CAPÍTULO 7 ESTUDIO FINANCIERO

7. Inversión y financiamiento

El objetivo principal de este apartado es identificar y obtener los recursos económicos necesarios para la producción y distribución y comercialización de los embutidos artesanales garantizando la calidad, el cumplimiento normativo y competitivo dentro del mercado al cual se piensa incorporar.



7.1.1. Inversión Inicial

La inversión inicial está constituida por el capital requerido para iniciar y operar el proyecto, esto incluye los activos fijos como equipos e infraestructura, además del capital de trabajo necesario para cubrir costos operativos en los primeros meses y los gastos preoperativos como estudios de mercado, permisos y licencias, tal como lo muestra la tabla 38 presentada a continuación:

Tabla 37 INVERSION INICIAL

Inversión Inicial

CONCEPTO	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD	COSTO TOTAL
CARNE DE CUY	KG	\$ 24.00	7	\$ 168.00
CARNE DE CONEJO	KG	\$ 14.00	7	\$ 98.00
CARNE DE RES	KG	\$ 4.00	7	\$ 28.00
CARNE DE CERDO	KG	\$ 6.00	7	\$ 42.00
CARNE DE POLLO	KG	\$ 8.50	7	\$ 59.50
CARNE DE PATO	KG	\$ 10.00	7	\$ 140.00
ALBAHACA	KG	\$ 4.00	0.21	\$ 0.84
TOMILLO	KG	\$ 5.00	0.21	\$ 0.42
OREGANO	KG	\$ 3.50	0.21	\$ 0.73
PEREJIL	KG	\$ 8.00	0.21	\$ 1.68
HINOJO	KG	\$ 10.00	0.21	\$ 2.10
ESTRAGON	KG	\$ 10.00	0.21	\$ 2.10
ENELDO	KG	\$ 10.00	0.21	\$ 2.10
FLOR DE SAL	KG	\$ 8.00	0.21	\$ 1.68
PIMIENTA	KG	\$ 3.50	0.21	\$ 0.73
MAGGIE	KG	\$ 10.00	0.21	\$ 2.10
AJO	KG	\$ 2.00	0.21	\$ 0.42
COMINO	KG	\$ 2.00	0.21	\$ 0.42
ACHIOTE EN POLVO	KG	\$ 2.00	0.21	\$ 0.42
FUNDAS AL VACIO	UND	\$ 2.50	12	\$ 2.50
ETIQUETAS	UND	\$ 5.00	12	\$ 5.00
TRIPA SINTETICA	METROS	\$ 3.50	16	\$ 3.50
SAL EN GRANO	KG	\$ 0.49	1	\$ 0.49
\$ 562.73				
MOLINO EMBUTIDORA CAMARA DE REFRIGERACION TANQUE DE AHUMADO		\$ 200.00	1	\$ 200.00
		\$ 135.00	1	\$ 135.00
		\$ 2,000.00	1	\$ 2,000.00
		\$ 38.00	1	\$ 38.00



MESA DE ACERO INOXIDABLE	\$ 140.00	1	\$ 14.00
MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA	\$ 600.00	1	\$ 600.00
TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS			\$ 2,987.00
LICENCIAS Y PERMISOS	\$ 300.00	1	\$ 300.00
MARKETING	\$ 300.00	1	\$ 300.00
MANO DE OBRA	\$ 420.00	1	\$ 420.00
SERVICIOS BASICOS	\$ 100.00	1	\$ 100.00
TOTAL, GASTOS OPERATIVOS			\$ 1,120.00
ALQUILER DE INSTALACIONES	\$ 150.00	1	\$ 150.00
ADECUACIONES	\$ 500.00	1	\$ 500.00
TOTAL, DE INFRAESTRUCTURA			\$ 650.00
TOTAL, INVERSION INICIAL			\$ 5,319.73

Elaboración propia

7.1.2. Fuentes de Financiamiento

Para financiar el proyecto se incurre a los recursos propios de \$ 6.000 mil dólares para los gastos requeridos tanto para materia prima, infraestructura, gastos operativos entre otras.

Tabla 38 FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Fuentes de Financiamiento

FUENTE DE FINANCIAMIENTO	SUBTOTAL T. APOORTE	% PART.
<u>Recursos propios</u>	\$ 6,000.00	100.00%
		0.00%
TOTALES	\$6,000.00	100.00%

ELABORACION PROPIA



7.2. Costeo de Recetas y Determinación del Precio de Venta

Para el costeo de recetas y la determinación del precio de venta de embutidos artesanales se requiere un análisis detallado de costos directos e indirectos y estrategias de fijación de precios tanto a seguir como debe ser el costeo de recetas el costo de nuestra materia prima costos de producción costos indirectos y margen de ganancia.

7.2.1. Costeo de Recetas

En la tabla 40,41 y 42 se muestra el costo unitario de todos los ingredientes, insumos y activos que se necesitan para la producción de las tres recetas (cuy-conejo, pollo-pato y carne-cerdo) con su respectiva cantidad y el precio por unidad de medida para la preparación de 360 embutidos de 100gr al día por cada receta, lo cual fundamental para determinar los ingresos y egresos del proyecto de emprendimiento una vez este puesto en marcha. El cual por semana se realizará diferentes embutidos.

Tabla 39 COSTEO RECETAS

Costeo de receta estándar (cuy-conejo)



CUY CONEJO									
CLASIFICACIÓN	EMBUTIDOS	PRECIO DE VENTA SUGERIDO		\$ 13.48					
RECETAS	ESTÁNDAR	COSTO UNITARIO		\$ 11.23					
ORIGEN	ECUADOR	% COSTO		83.33%					
RENDIMIENTO	#iDIV/0!	% UTILIDAD		0%					
NÚMERO DE PAX	3 PAQUETES	UTILIDAD DE SERVICIO							
TEMPERATURA DE SERVICIO		UTILIDAD DE GANANCIA		\$ 20.22					
INFORMACIÓN ADICIONAL	Varía su preparación de acuerdo al lugar.	COSTO TOTAL		\$ 44.9323					

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PORCIÓN O MEDIDA	COSTO UNITARIO GR	RENDIMIENTO	IMPORTE DE COSTO X INGREDIENTE	CANTIDAD REQUERIDA COMPRADA	
1 CARNE DE CUY	1	KG		\$ 24.00000	100%	\$ 24.0000	1	KG
2 CARNE DE CONEJO	1	KG		\$ 14.00000	100%	\$ 14.0000	1	KG
3 ALBAHACA	0.01	KG		\$ 4.00000	100%	\$ 0.0400	0	KG
4 TOMILLO	0.01	KG		\$ 5.00000	100%	\$ 0.0500	0	KG
5 OREGANO	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350	0	ML
6 PEREJIL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800	0	KG
7 HINOJO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000	1	KG
ESTRAGON	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
ENELDO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
FLOR DE SAL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800		
PIMIENTA	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350		
AJO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0200		
COMINO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0050		
ACHIOTE EN POLVO	0.01	KG		\$ 4.40000	100%	\$ 0.0023		
FUNDAS AL VACIO	7	UND		\$ 0.21000	100%	\$ 1.4700		
ETIQUETAS	7	UND		\$ 0.42000	100%	\$ 2.9400		
TRIPA SINTETICA	150	CM	ROLLO	\$0.01250	100%	\$ 1.8750		
MAGGIE	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
					18.00	\$ 44.9323		

Elaboración propia

Tabla 40 PATO-POLLO

Costeo de receta estándar (pollo-pato)

CLASIFICACIÓN	EMBUTIDOS	PRECIO DE VENTA SUGERIDO		\$ 14.40					
RECETAS	ESTÁNDAR	COSTO UNITARIO		\$ 11.08					
ORIGEN	ECUADOR	% COSTO		76.92%					
RENDIMIENTO	#iDIV/0!	% UTILIDAD		0%					
NÚMERO DE PAX	3 PAQUETES	UTILIDAD DE SERVICIO							
TEMPERATURA DE SERVICIO		UTILIDAD DE GANANCIA		\$ 21.61					
INFORMACIÓN ADICIONAL	Varía su preparación de acuerdo al lugar.	COSTO TOTAL		\$ 44.3223					

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PORCIÓN O MEDIDA	COSTO UNITARIO GR	RENDIMIENTO	IMPORTE DE COSTO X INGREDIENTE	CANTIDAD REQUERIDA COMPRADA	
CARNE DE PATO	1	KG		\$ 20.00000	100%	\$ 20.0000	1	KG
CARNE DE POLLO	1	KG		\$ 8.50000	100%	\$ 8.5000	1	KG
ALBAHACA	0.01	KG		\$ 4.00000	100%	\$ 0.0400	0	KG
TOMILLO	0.01	KG		\$ 5.00000	100%	\$ 0.0500	0	KG
OREGANO	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350	0	ML
PEREJIL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800	0	KG
HINOJO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000	1	KG
ESTRAGON	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
ENELDO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
FLOR DE SAL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800		
PIMIENTA	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350		
AJO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0200		
COMINO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0050		
ACHIOTE	0.01	KG		\$ 4.40000	100%	\$ 0.0023		
FUNDAS AL VACIO	7	UND		\$ 0.90000	100%	\$ 6.3000		
ETIQUETAS	7	UND		\$ 1.00000	100%	\$ 7.0000		
TRIPA SINTETICA	150	CM	ROLLO	\$0.01250	100%	\$ 1.8750		
MAGGIE	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
					18.00	\$ 44.3223		



Elaboración propia

. Tabla 41 RES CERDO

Costeo de receta estándar (carne-cerdo)

CLASIFICACIÓN	EMBUTIDOS	PRECIO DE VENTA SUGERIDO	\$	8.39
RECETAS	ESTÁNDAR	COSTO UNITARIO	\$	6.46
ORIGEN	ECUADOR	% COSTO		76.92%
RENDIMIENTO	#¡DIV/0!	% UTILIDAD		0%
NÚMERO DE PAX	3PAQUETES	UTILIDAD DE SERVICIO		
TEMPERATURA DE SERVICIO		UTILIDAD DE GANANCIA	\$	12.59
INFORMACIÓN ADICIONAL	Varía su preparación de acuerdo al lugar.	COSTO TOTAL	\$	25.8223

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PORCIÓN O MEDIDA	COSTO UNITARIO GR	RENDIMIENTO	IMPORTE DE COSTO X INGREDIENTE	CANTIDAD REQUERIDA COMPRADA
CARNE DE RES	1	KG		\$ 4.00000	100%	\$ 4.0000	1 KG
CARNE DE CERDO	1	KG		\$ 6.00000	100%	\$ 6.0000	1 KG
ALBAHACA	0.01	KG		\$ 4.00000	100%	\$ 0.0400	0 KG
TOMILLO	0.01	KG		\$ 5.00000	100%	\$ 0.0500	0 KG
OREGANO	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350	0 ML
PEREJIL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800	0 KG
HINOJO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000	1 KG
ESTRAGON	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000	
ENELDO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000	
FLOR DE SAL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800	
PIMIENTA	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350	
AJO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0200	
COMINO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0050	
ACHIOTE	0.01	KG		\$ 4.40000	100%	\$ 0.0023	
FUNDAS AL VACIO	7	UND		\$ 0.90000	100%	\$ 6.3000	
ETIQUETAS	7	UND		\$ 1.00000	100%	\$ 7.0000	
TRIPA SINTETICA	150	CM	ROLLO	\$0.01250	100%	\$ 1.8750	
MAGGIE	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000	
					18.00	\$ 25.8223	

Elaboración propia

7.2.2. Determinación del precio de venta

El precio de venta determina el pago de un precio justo para la comercialización de los productos, para efectos de este proyecto se ha determinado la garantía de un margen de ganancia del 50%, lo que implica que el costo de producir un paquete de embutido de una libra el cual se elaborara 9 paquetes diarios el cual un día será de elaboración de embutidos de cuy y conejo y el siguiente día de res y cerdo y así sucesivamente hasta completar al mes 189 paquetes el cual su valor de cada paquete es el de CUY-CONEJO 20.22\$, RES-CERDO 12.59\$, PATO-POLLO 21.61\$ efectos de este proyecto se estima una producción mínima de 189 paquetes al mes.



Tabla 42 CUY-CONEJO

CUI CONEJO									
CLASIFICACIÓN		EMBUTIDOS		PRECIO DE VENTA SUGERIDO		\$ 13.48			
RECETAS		ESTÁNDAR		COSTO UNITARIO		\$ 11.23			
ORIGEN		ECUADOR		% COSTO		83.33%			
RENDIMIENTO		#¡DIV/0!		% UTILIDAD		0%			
NÚMERO DE PAX		3 PAQUETES		UTILIDAD DE SERVICIO					
TEMPERATURA DE SERVICIO				UTILIDAD DE GANANCIA		\$ 20.22			
INFORMACIÓN ADICIONAL		Varía su preparación de acuerdo al lugar,		COSTO TOTAL		\$ 44.9323			
INGREDIENTES		CANTIDAD	UNIDAD	PORCIÓN O MEDIDA	COSTO UNITARIO GR	RENDIMIENTO	IMPORTE DE COSTO X INGREDIENTE	CANTIDAD REQUERIDA COMPRADA	
1	CARNE DE CUY	1	KG		\$ 24.00000	100%	\$ 24.0000	1	KG
2	CARNE DE CONEJO	1	KG		\$ 14.00000	100%	\$ 14.0000	1	KG
3	ALBAHACA	0.01	KG		\$ 4.00000	100%	\$ 0.0400	0	KG
4	TOMILLO	0.01	KG		\$ 5.00000	100%	\$ 0.0500	0	KG
5	OREGANO	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350	0	ML
6	PEREJIL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800	0	KG
7	HINOJO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000	1	KG
	ESTRAGON	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
	ENELDO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
	FLOR DE SAL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800		
	PIMIENTA	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350		
	AJO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0200		
	COMINO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0050		
	ACHIOTE EN POLVO	0.01	KG		\$ 4.40000	100%	\$ 0.0023		
	FUNDAS AL VACIO	7	UND		\$ 0.21000	100%	\$ 1.4700		
	ETIQUETAS	7	UND		\$ 0.42000	100%	\$ 2.9400		
	TRIPA SINTETICA	150	CM	ROLLO	\$0.01250	100%	\$ 1.8750		
	MAGGIE	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
						18.00	\$ 44.9323		

ELABORACION PROPIA

Tabla 44. RES-CERDO

RES CERDO								
CLASIFICACIÓN	EMBUTIDOS			PRECIO DE VENTA SUGERIDO		\$ 8.39		
RECETAS	ESTÁNDAR			COSTO UNITARIO		\$ 6.46		
ORIGEN	ECUADOR			% COSTO		76.92%		
RENDIMIENTO	#¡DIV/0!			% UTILIDAD		0%		
NÚMERO DE PAX	3PAQUETES			UTILIDAD DE SERVICIO				
TEMPERATURA DE SERVICIO				UTILIDAD DE GANANCIA		\$ 12.59		
INFORMACIÓN ADICIONAL	Varía su preparación de acuerdo al lugar,			COSTO TOTAL		\$ 25.8223		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PORCIÓN O MEDIDA	COSTO UNITARIO GR	RENDIMIENTO	IMPORTE DE COSTO X INGREDIENTE	CANTIDAD REQUERIDA COMPRADA	
CARNE DE RES	1	KG		\$ 4.00000	100%	\$ 4.0000	1	KG
CARNE DE CERDO	1	KG		\$ 6.00000	100%	\$ 6.0000	1	KG
ALBAHACA	0.01	KG		\$ 4.00000	100%	\$ 0.0400	0	KG
TOMILLO	0.01	KG		\$ 5.00000	100%	\$ 0.0500	0	KG
OREGANO	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350	0	ML
PEREJIL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800	0	KG
HINOJO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000	1	KG
ESTRAGON	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
ENELDO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
FLOR DE SAL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800		
PIMIENTA	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350		
AJO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0200		
COMINO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0050		
ACHIOTE	0.01	KG		\$ 4.40000	100%	\$ 0.0023		
FUNDAS AL VACIO	7	UND		\$ 0.90000	100%	\$ 6.3000		
ETIQUETAS	7	UND		\$ 1.00000	100%	\$ 7.0000		
TRIPA SINTETICA	150	CM	ROLLO	\$0.01250	100%	\$ 1.8750		
MAGGIE	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
					18.00	\$ 25.8223		

ELABORACION PROPIA



Tabla 43 PATO POLLO

CLASIFICACIÓN	EMBUTIDOS	PRECIO DE VENTA SUGERIDO	\$	14.40
RECETAS	ESTÁNDAR	COSTO UNITARIO	\$	11.08
ORIGEN	ECUADOR	% COSTO		76.92%
RENDIMIENTO	#¡DIV/0!	% UTILIDAD		0%
NÚMERO DE PAX	3 PAQUETES	UTILIDAD DE SERVICIO		
TEMPERATURA DE SERVICIO		UTILIDAD DE GANANCIA	\$	21.61
INFORMACIÓN ADICIONAL	Varía su preparación de acuerdo al lugar.	COSTO TOTAL	\$	44.3223

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PORCIÓN O MEDIDA	COSTO UNITARIO GR	RENDIMIENTO	IMPORTE DE COSTO X INGREDIENTE	CANTIDAD REQUERIDA COMPRADA	
CARNE DE PATO	1	KG		\$ 20.00000	100%	\$ 20.0000	1	KG
CARNE DE POLLO	1	KG		\$ 8.50000	100%	\$ 8.5000	1	KG
ALBAHACA	0.01	KG		\$ 4.00000	100%	\$ 0.0400	0	KG
TOMILLO	0.01	KG		\$ 5.00000	100%	\$ 0.0500	0	KG
OREGANO	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350	0	ML
PEREJIL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800	0	KG
HINOJO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000	1	KG
ESTRAGON	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
ENELDO	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
FLOR DE SAL	0.01	KG		\$ 8.00000	100%	\$ 0.0800		
PIMIENTA	0.01	KG		\$ 3.50000	100%	\$ 0.0350		
AJO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0200		
COMINO	0.01	KG		\$ 2.00000	100%	\$ 0.0050		
ACHIOTE	0.01	KG		\$ 4.40000	100%	\$ 0.0023		
FUNDAS AL VACIO	7	UND		\$ 0.90000	100%	\$ 6.3000		
ETIQUETAS	7	UND		\$ 1.00000	100%	\$ 7.0000		
TRIPA SINTETICA	150	CM	ROLLO	\$0.01250	100%	\$ 1.8750		
MAGGIE	0.01	KG		\$ 10.00000	100%	\$ 0.1000		
					18.00	\$ 44.3223		

ELABORACION PROPIA

Tabla 44 ANALISIS DE VENTA

CUY-CONEJO	PATO-POLLO	RES-CERDO
63 PAQUETES	63 PAQUETES	63 PAQUETES
PVP 20.22	PVP 21.61	PVP 12.59
TOTAL		189 PAQUETES AL MES

Elaborado por: Autor

7.3. Ingresos y egresos

7.3.1. Ingresos proyectados

Capacidad de producción diaria y mensual: Teniendo en cuenta que en el planteamiento de la inversión inicial se ha determinado un total de cuatro trabajadores, en este caso tres son operativos y uno serio encargado de la comercialización, no obstante, la capacidad instalada de producción se la realiza con 1 máquina, ya que por ser un negocio



nuevo no se quita la probabilidad de que el personal completo tenga que operar para cumplir con la cantidad de pedidos.

Ahora bien, para calcular la producción diaria hay que tener en cuenta el proceso productivo que genera preparar los embutidos, con periodos de reposo y ahumado aproximadamente cada lote de producción sea de 6 horas, para lo cual aplicamos la siguiente formula: Tiempo total disponible por día = 1 personas *8 horas diarias = 8 horas día. Como ya se sabe que cada lote requiere 6 horas para ser producido. Para calcular cuántos lotes se pueden producir en un día, habría que dividir el tiempo total disponible entre el tiempo requerido por lote. El cual son 160 horas al mes. El cual se realizará una producción diaria. El cual 2 horas serán ocupadas para limpieza y desinfectar el lugar y las 6 horas restantes se ocupará para producción.

$$\text{Numero de lotes por dia} = \frac{8\text{horas}}{6 \text{ horas por lote}}$$

$$\text{Numero de lotes por dia} = 1 \text{ lotes}$$

Redondeando podemos poder que aproximadamente cada día se producen 1 lotes de embutidos. Al día se realizará 3 embutidos de pato-pollo, res-cerdo, cuy-conejo, 3 paquetes de cada embutido en total al día se elaborará 9 paquetes.

- **Ingresos mensuales:** Para calcular los ingresos mensuales, hay que tener en cuenta que una vez que el proceso de producción ya está listo y se puede empaquetar, en base a la cantidad de ingredientes de prevé alcanzar por cada lote un mínimo de 9 paquetes diarios de embutidos de 500gr. De tal manera que se calcula la capacidad de producción de la el cual la ganancia se realizaría de esta manera por diferente paquete.



CUY-CONEJO	RES-CERDO	PATO-POLLO
63 * 20.22 PVP	63*12.59 PVP	63*21.61PVP
1.273.86	793.17	1.361.43
TOTAL		1,275.75 AL MES

Elaborado por: Autor

7.3.2. Egresos proyectados

Dentro de los egresos proyectados se incluyen gastos como materia prima, sueldos y salarios, servicios básicos, gastos de publicidad y marketing y el pago de la deuda bancaria. Estos son valores que se deben de cancelar mensualmente 562.73 para que el negocio pueda seguir produciendo sin ningún problema.

Tabla 46 EGRESOS PROYECTADOS

Concepto	Costo mensual
Materia prima	\$ 562.73
Sueldos	\$ 420
Servicios básicos	\$ 100
Marketing	\$ 300.00
Total, de egresos	\$ 1.382.73

Elaboración propia

Tabla 47 ANALISIS DE EGRESOS

CUY-CONEJO	RES-CERDO	PATO-POLLO
63 * 11.23. PVP	63* 6.46. PVP	63* 11.08. PVP
707.49	406.98	698.04



TOTAL		1,812.51AL MES
--------------	--	-----------------------

Elaborado por: Autor

Tabla 48 INDICADOR

INDICADOR	CUY-CONEJO	RES-CERDO	PATO-POLLO
COSTOS DE PRODUCCION	707.49	406.98	698.04
VENTAS	1.273.86	793.17	1.361.43
INGRESOS TOTALES	706.21614	386.19	696.67857

Elaborado por: Autor

7.4. Punto de equilibrio

En este apartado se determina cuántos paquetes de embutidos se deben vender para cubrir los costos operativos del negocio, a través del siguiente calculo:

Tabla 49 PUNTO DE EQUILIBRIO

Producto	EMBUTIDOS CUY-CONEJO	EMBUTIDOS PATO-POLLO	EMBUTIDO RES-CERDO	TOTAL
PVP	\$ 20.22	\$ 21.61	\$ 12.59	\$ 54.42
Costo de produccion	\$11.23	\$6.46	\$11.08	\$1.26
Margen de contribucion	\$ 8.99	\$ 15.15	\$ 1.51	\$ 12.01
% de Participacion	31%	22%	24%	100.00%
Margen de contribucion de Ponderado	28%	33%	36%	61%

Elaborado por: Autor



Tabla 50 COSTOS FIJOS

COSTOS FIJOS							
					PE=	\$ 620.00	
SALARIO PERSONAL	\$	420.00				61%	
ARRIENDO	\$	150.00					
SB	\$	25.00			PE=	1,016	UNIDADES
INTERNET	\$	25.00					
TOTAL		\$620					
VENTAS MENSUALES							
UNIDADES AL MES		315	223	243		781	UNIDADES
UNIDAD AL DIA (21)		15	10	11			

7.5. Análisis de rentabilidad

La tabla 44 muestra la proyección de ganancias que tiene el proyecto de inversión, logrando conseguir ganancias desde el primer mes, siempre y cuando se cumplan los requisitos de producción y venta establecidos. Por otro lado, y en base a los datos proyectados, el proyecto presenta una rentabilidad positiva, con una recuperación de la inversión después del segundo año.

Tabla 51 PROYECCION DE GANANCIAS

Proyección de ganancias

Periodo	Ingresos	Egresos	Utilidad
Mensual	1275.75	1812.51	-536.76
Anual	15309.00	21750.12	-6441.12

Elaboración propia



CAPITULO 8

IMPACTO AMBIENTAL





CAPÍTULO 8 IMPACTO AMBIENTAL

8. Impacto ambiental

Los embutidos artesanales las praderas del alisal pueden generar varios impactos ambientales que pueden ser una amenaza para el medio ambiente a continuación se mostrará algunos de ellos.

8.1. Contaminantes

Tabla 45. Contaminantes

Posibles contaminantes	
Aspecto ambiental	Impacto
Contaminación del aire	Uso del ahumador
Contaminación del agua	Consumo de agua en la limpieza de los animales al igual que pisos y equipos, se contamina el agua con el uso de productos de limpieza.
Tala de arboles	Tala de bosque con el uso del aserrín para el proceso de ahumado al igual que el carbón.
Residuos contaminantes	Residuos en la producción del producto
Consumo eléctrico	Uso de electricidad en los equipamientos.
Contaminación física	Cabellos e higiene.

Elaborado por: Autor



En base a la tabla a continuación se establecerá resoluciones que disminuyan la contaminación.

8.2. Estrategias de remediación

82.1. Contaminación de aire

El uso de los animadores genera un impacto ambiental negativo generando una gran cantidad de emisiones de dióxido de carbono Co_2 afectando la calidad del aire y la salud de las personas.

Para solucionar este problema con el aire se requiere una instalación de sistema de ventilación como también un extractor de aire o un purificador de aire conocido como filtro electrostático.

El uso de un filtro electrostático es un dispositivo que adapta a distintos sistemas de ventilación que ayudan en el proceso de purificación al aire. (brinner, 2021)

8.2.2. Contaminación del agua

Para reducir el impacto se puede implementar sistemas de limpieza más adecuados tales como productos biodegradables también se pueden disminuir y el instalado un sistema de tratamiento de aguas residuales que asegura que el agua utilizada sea procesada adecuadamente antes del verano son al sistema de drenaje. Implementar prácticas que minimicen el consumo de agua protegiendo así los recursos hídricos locales y reduciendo el impacto del agua.

8.2.3. Tala de árboles

La deforestación es una amenaza para los bosques para reducir eso se podría adquirir leña de árboles que ya terminaron su ciclo de vida y convertirlas en aserrín árboles que ya no cumplen la misma función que los otros.



- Adquirir el aserrín de fuentes sostenibles debido a que éstas están sujetas a los principios de una buena gestión forestal.

8.2.4. Consumo de energía

- Usar electrodomésticos de bajo consumo de energía
- Aprovechar el máximo de la luz natural.

8.2.5. Residuos contaminantes

- Implementar un sistema de reciclaje adecuado mediante contenedores de basura reciclables.
- Reducir desperdicios que puedan existir en la producción de los embutidos artesanales mediante un adecuado uso de ingredientes con el uso de balanzas para colocar cantidades exactas y disminuir.
- Uso de empaques reciclable.

8.2.6. Contaminación física

La mala higiene puede causar ciertos contaminantes que podrían dañar la salud del consumidor como por ejemplo el cabello en los embutidos o a su vez el polvo.

Para solucionar este problema se debe tener una estricta regulación en higiene del personal cómo redes en los cabellos lavarse los manos seguidos y mantener todo limpio y siempre usar guantes quirúrgicos para maniobrar los productos.



CONCLUSIONES

- Los embutidos artesanales las praderas del alisal pudo enfocarse gracias en realizar los embutidos artesanales a base de diferentes tipos de animales cómo fueron los de cuy conejo pato pollo res y cerdo qué fueron aromatizadas con las hierbas mencionadas en el proyecto comenzando con el marco teórico se logró obtener resultados que ayudan con la investigación y el desarrollo de este producto mediante este se pudo obtener información clara de los embutidos realizados basado en esas investigaciones se pudo lograr un enfoque cultural y a su vez artesanal dentro de la gastronomía ecuatoriana.
- En cuanto a la metodología se pudo observar distintas preferencias de los consumidores y mediante esto se tuvo en claro las preferencias del consumidor al cual nos vamos a dirigir y saber qué producto de embutido va a ser más aceptado dentro del mercado gastronómico.
- El estudio del mercado identificó una apreciable demanda de los embutidos artesanales en el sector de Cumbayá especialmente entre los consumidores que buscan productos auténticos y diferentes el cual este segmento de mercado incluye tanto a residentes locales como a restaurantes qué desea tener una experiencia gastronómica distinta y única lo que sugiere un potencial considerable para el crecimiento de los embutidos.
- Se pudo observar que para garantizar la producción eficiente de los embutidos artesanales es escuchar y contar con una infraestructura adecuada que soporte tanto las técnicas artesanales sin comprometer la autenticidad del producto por lo que se requiere incorporar cierta tecnología apropiada que respete los métodos artesanales cuidando el medio ambiente y asegurar que los estándares de calidad se mantengan y puedan operarse de manera sostenible.



- En cuanto a la promoción distribución exitosa del producto ésta depende en gran medida la capacidad para resaltar con el valor cultural de la gastronomía ecuatoriana el enfoque está centrado en todas las estrategias de marketing permitiendo atraer a diferentes segmentos de mercados y consumidores interesados desde el mercado local interesados por el producto hasta los supermercados y restaurantes que buscan una conexión auténtica a través de la gastronomía.
- Finalizando la parte de impacto ambiental se pudo observar distintas variables que pueden afectar al impacto ambiente en base a esto se puede optar por soluciones que reduzcan el ambiente ambiental al momento él desde el desarrollo del producto final en los embutidos artesanales de las praderas del alisal se busca garantizar el cuidado del medio ambiente y respetar al mismo tiempo al consumidor que recibe el producto.



RECOMENDACIONES

- Es importante que se siga promoviendo la autenticidad y el valor artesanal que se generan a través de los embutidos estos se pueden optar por dar a conocer diferentes embutidos que se puede realizar con otros tipos de animales y demostrando la herencia cultural gastronómica que tenemos dentro del Ecuador para poder llegar a públicos interesados por estos productos artesanales que logran potenciar su importancia a nivel nacional e internacional.
- Pero recomienda la incorporación de más estudios de casos de productos similares que integren ciertas prácticas tradicionales y sostenibles.
- Se sugiere implementar estrategias de diferenciación enfocadas en una autenticidad y el origen cultural de los embutidos artesanales con las características dichas.
- Para optimizar la eficiencia operativa se recomienda proporcionar capacitación continua al personal en el uso de los armadores lo que nos ayuda a garantizar la producción de una alta calidad sino también una gestión eficiente del impacto ambiental lo cual es crucial para el éxito y largo plazo de los embutidos artesanales.
- También se recomienda explorar nuevas oportunidades de distribución como la venta en línea y la participación en eventos gastronómicos locales que permitan la promoción directa del producto así como establecer alianzas con comercios y restaurantes que valoren la autenticidad y la tradición impulsando el crecimiento y el reconocimiento de la marca las praderas de implementar un sistema para residuos orgánicos generados en la producción diaria como restos



de los animales siendo la merma entre otros desechos biodegradables utilizado en huertos comunitarios e incluso de pequeños jardines que se puede realizar.



BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

- aersa. *tipos de embutidos* . s.f. <https://aersa.net/tipos-de-embutidos-clasificacion-y-diferencias/>. 26 de 11 de 2024.
- ahumadores . *curado de carnes* . 2024. <https://www.ahumadores.cl/como-ahumar/pasos-del-ahumado/curado-de-carnes/>. 26 de 11 de 2024.
- alctecno . *empques/tripas* . s.f. <https://www.alitecno.com.ec/fabricacion-empaques-ecologicos-industria-alimentaria-ecuador/tripas-alimentos>. 26 de 11 de 2024.
- amantes de la cocina . *condimentos* . s.f. <https://amantesdelacocina.com/cocina/2015/01/15-condimentos-y-especias-que-no-deben-faltar-en-tu-cocina/>. 26 de 11 de 2024.
- bernad refrigeracion . *la elaboracion de embutidos y su historia* . 20 de 08 de 2024.
<https://www.josebernad.com/la-elaboracion-de-embutidos-y-su-historia/>. 26 de 11 de 2024.
- CFN . *FICHA SECTORIAL*:. s.f. <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2018/FS-Embutidos.pdf>. 26 de 11 de 2024.
- CIRCULO . *EL AHUMADO UNA TECNICA CULINARIA PREHISTORICA* . 21 de 01 de 2021. <https://circulomarisquearia.com/el-ahumado-una-tecnica-culinaria-prehistorica/>. 17/11/2024 de 17/11/2024 de 17/11/2024.
- CLARIN . *Sal gruesa para las malas energías: ¿Para qué sirve y cómo se aplica?* s.f.
https://www.clarin.com/astrologia/sal-gruesa-para-las-malas-energias-para-que-sirve-y-como-se-aplica-_0_0uhEPLvvN.html. 26 de 11 de 2024.
- cocinista . *tripa natural* . s.f. <https://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista/ingredientes-del-mundo/tripa->



natural.html?srsId=AfmBOoo_WNXJ9zHUEpd5vRleCTpHbqc3043TyAAcnoPxK6
Sjy3OEEAoJ. 26 de 11 de 2024.

Delighted . *Investigación cualitativa vs. cuantitativa: ¿Cuál es la diferencia?* © 2013-2024

Delighted, LLC. <https://delighted.com/es/blog/qualitative-vs-quantitative-research>. 29
de 11 de 2024.

duque, Diego salazar. *especies, hierbas aromaticas o condimentos usados en la cocina
ecuatoriana* . 17 de 02 de 2024.

<https://server.istvicenteleon.edu.ec/victec/index.php/revista/article/view/129>. 26 de 11
de 2024.

el comercio . *ector de producción de cerdo dice que está en riesgo por posible TLC con*

Canadá. 19 de 11 de 2024. [https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/sector-
produccion-cerdo-ecuador-riesgo-tlc-canada.html](https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/sector-produccion-cerdo-ecuador-riesgo-tlc-canada.html). 26 de 11 de 2024.

EL DIARIO VASCO . *Hinojo: para qué sirve, propiedades y beneficios*. s.f.

[https://www.diariovasco.com/gastronomia/despensa/hinojo-cocina-miles-
20190618082516-nt.html](https://www.diariovasco.com/gastronomia/despensa/hinojo-cocina-miles-20190618082516-nt.html). 26 de 11 de 2024.

eresma . *historia y origen de los embutidos* . [https://montealbor.com/blog/origen-y-evolucion-
de-los-](https://montealbor.com/blog/origen-y-evolucion-de-los-embutidos/#:~:text=Para%20la%20C3%A9poca%20del%20Imperio,las%20salchichas%20o%20el%20salchich%C3%B3n.&text=Durante%20esta%20C3%A9poca%20C%20los%20paganos,se%20consum%C3%ADan%20por%20motivos%20religios.)

[embutidos/#:~:text=Para%20la%20C3%A9poca%20del%20Imperio,las%20salchichas%20o%20el%20salchich%C3%B3n.&text=Durante%20esta%20C3%A9poca%20C%20los%20paganos,se%20consum%C3%ADan%20por%20motivos%20religios](https://montealbor.com/blog/origen-y-evolucion-de-los-embutidos/#:~:text=Para%20la%20C3%A9poca%20del%20Imperio,las%20salchichas%20o%20el%20salchich%C3%B3n.&text=Durante%20esta%20C3%A9poca%20C%20los%20paganos,se%20consum%C3%ADan%20por%20motivos%20religios).
<https://www.eresma.es/loveporcino/historia-y-origen-de-los-embutidos/>. 26 de 11 de
2024.

freepik.es. s.f. <https://www.freepik.es/fotos-vectores-gratis/hierbas>. 26 de 11 de 2024.



GAD PICHINCHA . CUMBAYA . s.f.

http://sitp.pichincha.gob.ec/repositorio/disenio_paginas/archivos/PDOT%20CUMBA Y%C3%81%202015.pdf. 01 de 12 de 2024.

hoy.com.do . *estudian animales que trajo colon en 1493*. 21 de 08 de 2005.

<https://hoy.com.do/estudian-animales-trajo-colon-en-1493/>. 26 de 11 de 2024.

incap . *Análisis Sensorial para control de calidad de los alimentos*. 3 de 03 de 2020.

<https://www.incap.int/index.php/es/noticias/201-analisis-sensorial-para-control-de-calidad-de-los-alimentos>. 26 de 11 de 2024.

infoalimentaria . *plantas aromaticas como conservantes de alimentos y sus propiedades*

antioxidantes . s.f. [https://infoalimenta.com/articulos_de_interes/plantas-aromaticas-como-conservantes-de-alimentos-por-sus-propiedades-antioxidantes/#:~:text=Bulbo%3A%20ajo%2C%20cebolla%2C%20chalota,%2C%20c%C3%BArcuma%2C%20jengibre%2C%20r%C3%A1bano.&text=3,%2C%20pimpinela%](https://infoalimenta.com/articulos_de_interes/plantas-aromaticas-como-conservantes-de-alimentos-por-sus-propiedades-antioxidantes/#:~:text=Bulbo%3A%20ajo%2C%20cebolla%2C%20chalota,%2C%20c%C3%BArcuma%2C%20jengibre%2C%20r%C3%A1bano.&text=3,%2C%20pimpinela%2C%20). 26 de 11 de 2024.

intedya . *BPM* . s.f. <https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html>. 26 de 11 de 2024.

JUSTPIECES. *Estragón: qué es y para qué se usa en la cocina*. s.f.

<https://www.justspices.es/blog/todo-sobre-la-cocina/estragon-que-es-y-usos>. 26 de 11 de 2024.

medlineplus . *oregano* . 26 de 11 de 2023.

<https://medlineplus.gov/spanish/druginfo/natural/644.html>. 26 de 11 de 2024.

medlineplus . *antioxidantes* . 19 de 08 de 2021.

<https://medlineplus.gov/spanish/antioxidants.html#:~:text=Los%20antioxidantes%20s>



on%20sustancias%20naturales,encuentran%20disponibles%20como%20suplementos
%20diet%C3%A9ticos. 26 de 11 de 2024.

MISAEAL ACOSTA . *HIERBA MAGGI* . © Copyright 2020 – 2021 .

<https://herbario.istmas.edu.ec/apiaceae/hierba-maggi/>. 26 de 11 de 2024.

montealbador . *origen y evolucion de los embutidos* . 15 de 11 de 2021.

<https://montealbor.com/blog/origen-y-evolucion-de-los-embutidos/#:~:text=Para%20la%20%C3%A9poca%20del%20Imperio,las%20salchichas%20o%20el%20salchich%C3%B3n.&text=Durante%20esta%20%C3%A9poca%20C%20los%20paganos,se%20consum%C3%ADan%20por%20motivos%20religios.>
26 de 11 de 2024.

Narváez Berrezueta, Nancy Alexandra. *Elaboración de embutidos a base de carne de llama como aporte a la charcutería*. 2017-© 2002-2008.

<https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/26921>. 26 de 11 de 2024.

NORMALIZACION.GOB . *INEN, 50 AÑOS PROMOVRIENDO LA CALIDAD EN EL PAÍS*.

s.f. <https://www.normalizacion.gob.ec/inen-50-anos-promoviendo-la-calidad-en-el-pais/>. 26 de 11 de 2024.

publications . *seguridad alimentaria* . s.f. [https://publications.iadb.org/es/seguridad-](https://publications.iadb.org/es/seguridad-alimentaria-en-america-latina-y-el-caribe#:~:text=La%20seguridad%20alimentaria%20es%20la,saludable%20(FAO%20C%202016).)

[alimentaria-en-america-latina-y-el-caribe#:~:text=La%20seguridad%20alimentaria%20es%20la,saludable%20\(FAO%20C%202016\).](https://publications.iadb.org/es/seguridad-alimentaria-en-america-latina-y-el-caribe#:~:text=La%20seguridad%20alimentaria%20es%20la,saludable%20(FAO%20C%202016).) 26 de 11 de 2024.

QuestionPro . *cuales son los metodos de investigacion cualitativa y cuantitativa* . 2024.

<https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-investigacion-cualitativa-y-cuantitativa/>. 01 de 12 de 2024.



—. *investigacion mixta y tipos que existen* . 2024.

<https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-mixta/#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20mixta%20es%20una,de%20estos%20m%C3%A9todos%20por%20separado.> 01 de 12 de 2024.

REPOSITORIO . s.f.

<https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/149/4/03%20AGP%2063%20NTE%20INEN%201338.pdf>. 26 de 11 de 2024.

researchgate . *Aceites esenciales en la conservación de alimentos: Una revisión Aceites esenciales en la conservación de alimentos: Una revisión*. 2008-2024 .

https://www.researchgate.net/publication/378706651_Aceites_esenciales_en_la_conservacion_de_alimentos_Una_revision_Essentials_oils_in_food_preservation_A_review. 26 de 11 de 2024.

—. *Physical, Chemical and Sensory Changes in Meat and Meat Products Induced by the Addition of Essential Oils: A Concise Review*. 07 de 2021.

https://www.researchgate.net/publication/353555273_Physical_Chemical_and_Sensory_Changes_in_Meat_and_Meat_Products_Induced_by_the_Addition_of_Essential_Oils_A_Concise_Review. 26 de 11 de 2024.

researchgate. *REVISTA INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS*

FARMACÉUTICAS Efecto de probióticos y prebióticos en la formulación y elaboración de embutidos como alternativa de consumo Producción y Alojado por. 2019.

https://www.researchgate.net/publication/336903403_INTERNATIONAL_JOURNAL_OF_RESEARCH_IN_PHARMACEUTICAL_SCIENCES_Effect_of_probiotic_and_prebiotics_in_the_formulation_and_elaboration_of_sausages_as_an_alternative_of_consumption_Production_and_hosting_by



d_prebiotic_in_the_formulation_and_elaboration_of_sausage_as_an_alternative_of_c
onsumption_Production_and_Hosted_by. 26 de 11 de 2024.

scielo . *revista chilena de nutricion* . 02 de 05 de 2016.

https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182016000200012.
26 de 11 de 2024.

scielo.org.mx . *Evaluación sensorial de embutido tipo chorizo a base de carne de conejo*. 04
de 2018. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-
61322018000100102](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2448-61322018000100102). 26 de 11 de 2024.

Tausaude. *flor de sal* . 04 de 2023. [https://www.tuasaude.com/es/flor-de-
sal/#google_vignette](https://www.tuasaude.com/es/flor-de-sal/#google_vignette). 26 de 11 de 2024.

UDLA . *Especias, Un Elixir De La Cocina Local*. © 2024.

[https://sitios.udla.edu.ec/2015/04/especias-un-elixir-de-la-cocina-
local/#:~:text=Mauricio%20Armendaris%2C%20directivo%20de%20la,ajo%20y%20
aj%C3%AD%2C%20entre%20otras](https://sitios.udla.edu.ec/2015/04/especias-un-elixir-de-la-cocina-local/#:~:text=Mauricio%20Armendaris%2C%20directivo%20de%20la,ajo%20y%20aj%C3%AD%2C%20entre%20otras). 26 de 11 de 2024.

UPAEP GASTRONOMIA . *ANALISIS SENSORIAL* . s.f.

https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial_final.pdf. 26 de
11 de 2024.

WIKIPEDIA . *AJO* . 16 de 11 de 2024. https://es.wikipedia.org/wiki/Allium_sativum. 26 de
11 de 2024.

wikipedia . *albahaca* . 26 de 08 de 2024. https://es.wikipedia.org/wiki/Ocimum_basilicum.
26 de 11 de 2024.

—. *embutido* . 09 de 07 de 2024. <https://es.wikipedia.org/wiki/Embutido>. 26 de 11 de 2024.



WIKIPEDIA . *ENELDO* . 22 de 04 de 2024.

https://es.wikipedia.org/wiki/Anethum_graveolens.

—. *PEREJIL* . 9 de 10 de 2024. https://es.wikipedia.org/wiki/Petroselinum_crispum. 26 de 11 de 2024.

wikipedia . *salvia* . 22 de 11 de 2024. https://es.wikipedia.org/wiki/Salvia_officinalis. 26 de 11 de 2024.

—. *tipos de ahumado* . 2022.

<https://es.wikipedia.org/wiki/Ahumado#:~:text=Existen%20dos%20tipos%20de%20ahumados,superar%20los%2075%20%C2%B0C>. 26 de 11 de 2024.

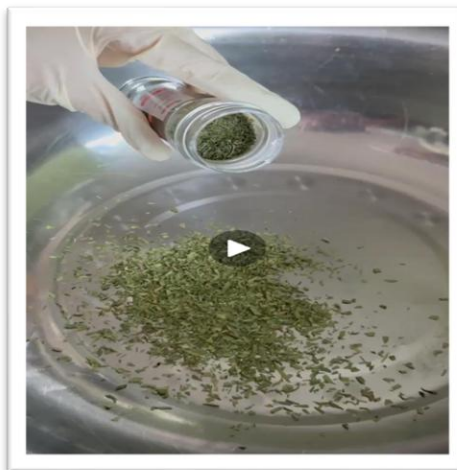
—. *tomillo* . 18 de 09 de 2024. https://es.wikipedia.org/wiki/Thymus_vulgaris. 26 de 11 de 2024.

ANEXOS

1.- PRIMER PASO: PICADO DE LAS CARNES



2.- SEGUNDO PASO: CONDIMENTAR





3.- TERCER PASO: RELLENAR



4.- CUARTO PASO: AHUMADO



5.- QUINTO PASO: PRODUCTO FINAL

