



TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA: “Usos culinarios de la fruta del Eugenio (*syzygium paniculatum*)”

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

Autor: Vasquez Suntasig Leonardo Esteban

Director: Lcdo. David Quintero Maldonado, Mst.

SANGOLQUÍ, 24/10/2024

Declaración de autoría

El autor, Vasquez Suntasig Leonardo Esteban con cedula de ciudadanía No 0550472807, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de nuestra autoría y que no ha sido previamente presentado para ningún proyecto de grado o certificación profesional y que se ha citado en las referencias a todos los autores revisados para el desarrollo del documento de esta investigación.

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

En la Ciudad de Sangolquí, a los 22 dias del mes de octubre del año 2024



Leonardo Vasquez

AUTOR

CC. 0550472807

Certificación de Aceptación Del Tutor

Por medio de la presente certificación dejo constancia de haber guiado profesionalmente el proyecto de grado titulado “Usos culinarios de la fruta del Eugenio (*syzygium paniculatum*)”, presentado por el señor estudiante Vásquez Suntasig Leonardo Esteban con cédula de ciudadanía No 0550472807

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

En la Ciudad de Sangolquí, a los 22 dias del mes de octubre del año 2024.



Lcdo. David Fernando Quintero Maldonado, MSc.

C.C: 0103958922



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-6-6.3

Sangolquí, 18 de octubre del 2024

**MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA**

**MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN**

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

Presente

Por medio de la presente, yo Leonardo Esteban Vasquez Suntasig con C. I. 0550472807, declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado "USOS CULINARIOS DE LA FRUTA DEL EUGENIO (syzygium paniculatum)" 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,

Leonardo Vasquez
C.I.: 0550472807

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

CT-ANX-2024-ISTER-1

CARRERA: Tecnología superior en gastronomía

AUTOR /ES: Vasquez Suntasig Leonardo Esteban

TUTOR: Quintero Maldonado David Fernando

CONTACTO ESTUDIANTE: 0985056268

CORREO ELECTRÓNICO: leonardo.vasquez@ister.edu.ec

TEMA:

USOS CULINARIOS DE LA FRUTA DEL EUGENIO (syzygium paniculatum)

OPCIÓN DE TITULACIÓN:

PROYECTO TECNICO

RESUMEN EN ESPAÑOL: El Proyecto investigativo USOS CULINARIOS DE LA FRUTA DEL EUGENIO (syzygium paniculatum)", realizado en el barrio Tiobamba, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi, consiste en dar a conocer sobre la fruta del eugenio

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

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

y sus usos culinarios, con productos naturales realizados con la misma como: pan de masa madre, bebidas fermentada y conserva de la fruta.

Con todos estos productos queremos dar a conocer sobre la fruta del eugenio, sus usos y sus benéficos para la salud

PALABRAS CLAVE: fruta del eugenio – Pan de masa madre – Bebida fermentada – Conserva- Salud.

ABSTRACT:

The research project CULINARY USES OF THE EUGENIO FRUIT (*syzygium paniculatum*)", carried out in the Tiobamba neighborhood, Latacunga canton, Cotopaxi province, consists of raising awareness about the eugenium fruit and its culinary uses, with natural products made with the same as: sourdough bread, fermented drinks and fruit preserves.

With all these products we want to raise awareness about the eugenium fruit, its uses and its health benefits.



SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-2

Sangolquí, 18 de octubre del 2024

Sres.-

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

Presente

A través del presente me permito aceptar la publicación del trabajo de titulación de la Unidad de Integración Curricular en el repositorio digital "DsPace" del estudiante: **Leonardo Esteban Vasquez Suntaig**, con **C.I.0550472807**: alumno de la Carrera de Gastronomía.

Atentamente,

Firma del Estudiante

C.I.: 0550472807

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

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

Dedicatoria

Este trabajo de investigación es el resultado de un arduo trabajo el cual fue inspirado por los seres más importantes de mi vida, por tanto, el mismo va dedicado primero a Dios, quien me ha guiado, inspirado, brindado bendiciones y sabiduría para la realización de este trabajo, también a mis padres Mario Patricio y Elsa Patricia de quienes tome el nombre y las mejores habilidades que me convierten en mi mejor versión, gracias a ellos y su apoyo incondicional pude encontrar mi profesión, y lograr cursar con éxito mi carrera y hoy en día estar un paso más cerca de convertirme en profesional, al igual quisiera dedicárselo y reconocer el apoyo brindado por mis hermanos Bryan, Patty, Andy, quienes me dieron la motivación necesaria para proponerme metas altas y dar todo mi empeño para lograrlas siendo un pilar en mi formación, también se lo dedico a mi novia Kerly quien desde el día uno estuvo a mi lado apoyándome, recordándome mis metas y siempre diciéndome las palabras apropiadas de aliento que me dieron la fortaleza para afrontar cada una de las dificultades del camino, también a mi tutor Lcdo. David Quintero Maldonado, Mst. Quien fue la guía y facilitadora del conocimiento para la elaboración de este trabajo de investigación.

Una dedicatoria muy especial desde el corazón a todas las personas que conocí en el transcurso de esta etapa de mi vida, a todos los chefs los cuales me supieron enseñar de la mejor manera posible para hoy dar un paso más como persona.

LEONARDO

Agradecimiento

Primero, agradezco a Dios por la vida, la sabiduría que me dio al igual le agradezco por darme una familia única y llena de amor, un agradecimiento especial a mi familia, mis padres Mario Patricio y Elsa Patricia, mis hermanos Bryan, Patty y Andy por su apoyo día a día, por cada abrazo y palabra de aliento cada motivación diaria para continuar por su ayuda y comprensión mientras realizaba mis tareas, por nunca dejarme sola y acompañarme en cada paso de crecimiento personal, a mi novia Kerly que ha sido mi compañera, mi confidente y ha logrado obtener mi mejor versión y motivarme a ser mejor cada día, gracias a ella y su amor tuve un mayor impulso y deseo de ser un gran profesional y continuar mis estudios, mil gracias a las personas más importantes para mí, como es mi abuelita María Magdalena ya que siempre ha tenido palabras de ánimos y alentó para seguir lo que a mí me gusta y gracias a todas las personas que me apoyaron en el transcurso de toda mi etapa académica, gracias a todos ellos por tanto y por hacer posible este gran paso en mi vida.

De igual manera al INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI, por haberme dado la oportunidad de elaborar el presente trabajo de investigación, en especial a las autoridades y a todos los chefs que me enseñaron a lo largo de la carrera, por tan valioso aporte al mejoramiento del talento humano, y también a la Lcdo. David Quintero Maldonado, Mst quien me brindó sus conocimientos y guía para poder lograr culminar con éxito este proyecto.

LEONARDO

Resumen

La fruta del Eugenio es muy beneficiosa para la salud, es por eso que hemos optado en realizar productos con la misma los cuales nos llevan a ver métodos muy antiguos como son los fermentos naturales y las conservas, estas técnicas han sido utilizadas desde tiempos inmemorables y han prevalecido con el tiempo cada vez con nuevas mejoras y de esta manera hoy en día poder innovar con nuestros propios productos como es el caso de nuestro proyecto de investigación.

Con estos productos queremos dar a conocer sobre la fruta del Eugenio ya que la misma no es vista tal como una fruta y es desaprovechada y desperdiciada, queremos fomentar su consumo ya que tiene varios beneficios para la salud y su sabor es muy agradable, con todo esto nos hemos enfocado en realizar varios productos de la misma las cuales atraerán la atención de las personas para que así sepan que es la fruta del Eugenio sus usos y beneficios y así esta fruta sea de utilidad y ya no sea más un desperdicio

Con estos objetivos e ideas nos hemos planteado hacer nuestra propia marca la cual lleva como nombre Eugenio's Secret, con nuestra marca queremos llegar a más personas y así fomentar el consumo de la fruta del Eugenio con productos 100% naturales y artesanales como (bebida fermentada, pan de masa madre, mermelada en conserva), con nuestra marca ya planeamos una planta de producción nuestros medios de distribución nuestros precios y rectas estándar, y todo el equipamiento necesario para realizar nuestros productos con la mejor calidad para satisfacer las necesidades de los consumidores.

Esperamos tener la acogida de las personas con la creación de nuestra nueva marca con nuestra línea de productos para sus distintos usos y su beneficio en la salud.

Palabras claves: Fruta, Eugenio, bebida, pan, mermelada, Eugenio's Secret

indise

CAPÍTULO II	16
2 Marco teórico	16
2.1 BEBIDAS FERMENTADAS	16
2.1.1 ¿Qué son las bebidas fermentadas?	16
2.1.2 ¿Qué es la fermentación?	17
2.2 LA MASA MADRE	18
2.2.1 ¿Qué es la masa madre?	18
2.2.2 Elaboración del pan de masa madre	19
2.2.3 La temperatura	20
2.2.4 El agua.....	20
2.2.5 Elaboración de un pan de masa madre	20
2.2.6 La autólisis	21
2.2.7 La fermentación de la masa.....	21
2.3CONSERVAS	21
2.3.1 Elaboración de conservas (Mermelada)	21
2.3.2 Tipos de conservas	22
2.4 La fruta del Eugenio.....	24
2.4.1 ¿Qué es la fruta del Eugenio?.....	24
CAPÍTULO III	26
3. METODOLOGIA	26
3.1 MODALIDAD Y TIPO DE INVESTIGACION	26
3.2 METODO DE INVESTIGACION	26
3.2.1 TECNICAS DE INVESTIGACION	26
3.3 Aplicación de Encuesta Modelo de la encuesta:.....	28

3.4 ANALISIS DE RESULTADO	31
IV. CAPÍTULO.....	31
4. ESTUDIO DE MERCADO	31
4.3 ANALISIS DEL FODA.....	37
4.4 PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN	37
V. CAPÍTULO	49
5. DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	49
5.1 Estudio Técnico.....	49
5.2 instalaciones y quipos	49
5.2.1 Instalaciones.....	49
5.3 Descripción física del proyecto.....	51
5.3.1 Ubicación	51
5.3.2 Factores de localización	53
5.3.3 Diseño de la Planta de Producción.....	53
5.4 ESTUDIO ADMINISTRATIVO.....	55
5.4.1 descripción de la marca.....	55
5.4.2 objetivos	56
5.5 Organigrama funcional.....	57
5.6 MARCO LEGAL	57
5.6.1 Patente municipal	58
5.6.2 SRI	59
5.6.3 Permiso de los bomberos	59
5.7 PROPUESTA CULINARIA.....	60
5.7.1 Desarrollo de recetas	61
5.7.2 Folleto	64

.....	64
5.7.3 etiquetas.....	65
VI. CAPÍTULO.....	67
6. PLAN DE MERCADEO.....	67
6.1 Datos del plan de mercado	67
6.2.1 estrategias de producto basado en el valor	67
6.2 Estrategias de venta.....	68
6.2.1 Demostraciones	68
6.2.3 Uso del producto	68
6.2.3 Redes sociales	68
6.3 Estrategias de canales de distribución.....	69
6.4 Estrategias de promoción y publicidad	70
6.4.1 Estrategias de promoción	70
VII. CAPÍTULO 7: ESTUDIO FINANCIERO	71
7.1 Inversión.....	71
7.2Financiamiento	74
VIII.CAPÍTULO 8: IMPACTO AMBIENTAL	76
8.1 Identificación y Valoración de Impactos	76
8.2Contaminación de Aire	76
8.3Contaminación de Agua.....	76
3.4 Estrategias de remediación.....	77
IX. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	78
X. Referencias	79

Índice de gráficos

Ilustración 1 FODA.....	37
Ilustración 2.....	38
Ilustración 3.....	39
Ilustración 4.....	40
Ilustración 5.....	41
Ilustración 6.....	42
Ilustración 7.....	43
Ilustración 8.....	44
Ilustración 9.....	45
Ilustración 10.....	46
Ilustración 11.....	47
Ilustración 12.....	48
Ilustración 13 Provincia de cotopaxi.....	51
Ilustración 14 Barrio Tiobamba	52
Ilustración 15.....	54

Índice de tabla

Tabla 1Proceso de fermentación	17
Tabla 2 Tipos de harinas	19
Tabla 3temperaturas	23
Tabla 4.....	27
Tabla 5 Calculo	28
Tabla 6.....	32
Tabla 7 Resultados N° 1.....	38
Tabla 8.....	39
Tabla 9.....	40
Tabla 10.....	41
Tabla 11.....	42
Tabla 12.....	43
Tabla 13.....	44
Tabla 14.....	45
Tabla 15.....	46
Tabla 16.....	47
Tabla 17.....	48
Tabla 18 Equipo y utensilios para el área de producción.....	49
Tabla 19 utensilios para el área de almacenamiento	50
Tabla 20 UTENSILIOS Y PARA EL ÁREA DE LIMPIEZA Y BAÑO	50

1 CAPÍTULO I

1 Tema

Usos culinarios de la fruta del Eugenio (*syzygium paniculatum*)

1.1 delimitación del tema

Usando la fruta del Eugenio (*syzygium paniculatum*) elaboraremos varios productos a base del mismo como (fermentados, conserva “mermelada”, pan de masa madre). Este proyecto lo realizare en el barrio Tiobamba, sector del Niagara, cantón Latacunga, provincia de Cotopaxi

1.2 Planteamiento del problema

En la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi se desconoce de esta fruta y de su consumo, ya que esta planta es más conocida como una planta ornamental y su fruto no es consumido pese a ser completamente comestible y muy llamativo por su color morado y al ser muy similar a la uva, pero de un tamaño un poco más grande, también es una fruta que tiene varias propiedades nutricionales y son muy beneficiosas para la salud, debido a todo esto hemos decidido hablar de esta fruta y de sus varios usos culinarios que podemos realizar con la misma, manteniendo sus propiedades nutricionales y su delicioso sabor, es por eso que hemos optado por realizar fermentados, panes con mase madre y mermeladas.

Gracias a estudios que se realizaron a la fruta del Eugenio puedo decir que es completamente comestible y su consumo regular podría ayudar a mejorar la salud y prevenir enfermedades también puede prevenir enfermedades no transmisibles como el cáncer, ya que la fruta es un antioxidante natural.

Aun existiendo estudios que afirman que su consumo es totalmente seguro la gente desconoce de esto y solo la ven como una planta más de su hogar, sus frutos terminan en el suelo y ya no sirven más es por eso que elaboraremos varios productos con la fruta del

Eugenio con esto fomentaremos su consumo y sus diferentes tipos de usos para que así la fruta no termine en los suelos y sea una ayuda para la salud de todos sus consumidores

Con esto queremos que la gente sepa de la fruta y de su consumo también de los varios usos culinarios que le podemos dar muy aparte de consumirla natural, podemos enseñar varios de sus usos en diferentes tipos de preparaciones para diferentes usos como un fermentado para una degustación o acompañamiento de una comida, pan de masa madre, ya que con sus grandes beneficios y más los beneficios de la fruta será un gran aliento para el público en general. Y una mermelada la cual será un gran acompañamiento en un desayuno con el pan de masa madre. Con todos estos productos y elaboraciones queremos enseñar y fomentar el consumo de esta fruta que talvez la hemos visto en los árboles en el suelo y no sabían que era comestible o que la podían utilizar en diversas preparaciones en diversos usos culinarios.

1.3 Pregunta problema

¿al momento de realizar los productos con la fruta del Eugenio lograremos seguir obteniendo sus beneficios para la salud?

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Dar a conocer sobre la fruta del Eugenio, sus benéficos para la salud y varios de sus usos para aumentar y fomentar su consumo.

1.4.2 Objetivos específicos

- Analizar los productos que realizaremos, sus ingredientes, métodos de elaboración, tipos de fermentos, tiempo de elaboración y sus métodos de conservación
- Identificar sus diferentes tipos de usos culinarios que podemos realizar con la fruta del Eugenio gracias a su sabor y su color.
- Realizar cada una de las preparaciones con su receta estándar y su proceso de elaboración para dar a conocer sobre nuestros productos

1.5 Justificación e importancia

Con la elaboración de los productos con la fruta del Eugenio ayudaremos a dar a conocer sobre la fruta y sobre sus beneficios en la salud, en base a todos los productos queremos que la gente pruebe la fruta y llegue a conocer sobre sus propiedades beneficiosas.

También en base a cada producto realizado ir probando sus diferentes sabores y usos de la misma, así tal cual mediante los productos como: el fermentado podremos probar sus sabores muy similares al vino y sus colores muy llamativos, mermelada: es una preparación que nos servirá para postres o para darse un gusto de algo dulce pero completamente natural y sobre todo nos ayudara en nuestra salud, pan de masa madre: el pan de masa madre es muy bueno para todo tipo de personas, ahora realizarla con la fruta del Eugenio nos ayudara a elevar sus propiedades beneficiosas para la salud y esto nos ayudara a que sea un gran alimento.

Una vez que demos a conocer sobre los productos y sobre la fruta del Eugenio (*syzygium paniculatum*) esperamos llamar la atención de las personas para que consuman sus frutos y los productos seguiremos hablando a continuación.

CAPÍTULO II

2 Marco teórico

2.1 BEBIDAS FERMENTADAS

2.1.1 ¿Qué son las bebidas fermentadas?

Como su nombre indica las bebidas fermentadas es el resultado de todo un proceso de fermentación esto se puede realizar con ingredientes como: granos, frutas y otros ingredientes que sean ricos en azúcares ya que estos tienen levaduras presentes en cada uno y esto ayuda a que los azúcares se conviertan en alcohol dando como resultado bebidas con contenido de alcohol y que se distingue por su variedad de sabores y sus aromas característicos. (IEQFB, 2023)

2.1.2 ¿Qué es la fermentación?

La fermentación es un proceso natural en el que microorganismos como bacterias, levaduras y hongos convierten los azúcares de los alimentos en ácidos o alcohol. Este proceso es esencial para la producción de diversas bebidas fermentadas. (nestle, 2024)

La fermentación se utiliza para producir diferentes tipos de alimentos en todo el mundo. Cada cultura utiliza sus propios ingredientes para crear alimentos fermentados, dando como resultado una amplia variedad de productos procesados. Por ejemplo, la mayoría de los alimentos fermentados tradicionales en los países asiáticos están hechos a base de arroz, mientras que gran parte de Occidente utiliza productos a base de trigo. Este proceso ayuda a conservar los alimentos, desarrollar nuevos aromas y sabores, cambiar la textura y mejorar su valor tradicional. (sfatt, 2023)

Tabla 1Proceso de fermentación

Proceso de fermentación		
Selección	de	Se eligen cuidadosamente los ingredientes básicos, como frutas, hierbas aromáticas, cereales o tubérculos, que contienen azúcares naturales favorables a la fermentación.
Lavado	y	Los ingredientes se lavan y se preparan para eliminar impurezas. En algunos casos se cuecen o trituran para liberar los azúcares y facilitar la acción de los microorganismos.
Acción	de	En el líquido base se introduce un cultivo de microorganismos, como levaduras o bacterias beneficiosas. Estos microorganismos consumirán los azúcares y generarán subproductos, como ácidos o gases.
Fermentación		Al mismo tiempo fermenta en ambiente controlado, generalmente a temperatura ambiente. Durante este periodo, los microorganismos metabolizan los azúcares, produciendo compuestos que dan lugar a sabores y aromas característicos.
Control	y	El proceso de fermentación se controla cuidadosamente para regular factores como la temperatura y el tiempo, garantizando resultados
monitoreo		

		consistentes y seguros para el consumo. Además, en esta fase también se elimina el alcohol procedente de la fermentación con diferentes técnicas y procesos, como el calor hasta la evaporación o la aplicación de vacío.
Filtrado y envasado		Una vez finalizada la fermentación, la bebida se filtra para eliminar sedimentos y se envasa en recipientes especiales. Algunas bebidas fermentadas no alcohólicas pueden carbonatarse de forma natural durante este proceso.
Reposo y maduración		En algunos casos, se deja reposar la bebida o madurar para desarrollar sabores más complejos y equilibrados.

Elaborado por: autor

2.2 LA MASA MADRE

2.2.1 ¿Qué es la masa madre?

El proceso de fermentación microbiana es uno de los procesos más antiguos, sencillos y económicos para producir, conservar y mejorar las características sensoriales, nutricionales y funcionales de algunos alimentos. Este texto analiza el papel de los microorganismos presentes en el ambiente en la fermentación de harinas de cereales para la elaboración de pan de masa madre. Organismos invisibles a simple vista dan sabor, aroma y calidad a este alimento tan común como es el pan. El pan de masa madre forma parte de la dieta humana desde hace unos 5.000 años. En el pasado, cuando la conservación de los alimentos era un desafío, la fermentación como proceso biotecnológico ayudaba a preservarlos.

Los alimentos fermentados se almacenaron en mejores condiciones y por más tiempo. Con el tiempo, estos alimentos se han vuelto particularmente populares porque han desarrollado sabores, olores y texturas únicos. (nutricion, 2020)

La masa madre se define como una mezcla de harina y agua fermentada de forma natural por bacterias y levaduras presentes en el medio ambiente. La fermentación espontánea se ha utilizado históricamente para activar microorganismos presentes de forma natural en

las harinas de cereales, que utilizan carbohidratos y azúcares como fuente de carbono y energía.

Una diferencia fundamental entre el pan de masa madre (casero o de panadería) y el pan elaborado con levadura comercial (casero o de panadería/supermercado) es el tiempo de fermentación. Fermentar pan con levadura comercial es mucho más rápido, mientras que fermentar pan con bacterias y levadura natural (en condiciones controladas) lleva más tiempo (unos 7 días). Otra diferencia es que el pan “estándar” fermenta sólo con levadura, mientras que el pan de masa madre fermenta con bacterias y levadura. (nutrients, 2019)

2.2.2 Elaboración del pan de masa madre

Para hacer la masa madre use trigo harina suave comercial. La masa madre se prepara con una proporción 1:1 de agua y harina, obteniendo un rendimiento de masa del 100% (peso masa/peso harina x 100). La masa se inoculó con 1×10^8 UFC/g de bacterias lácticas. Las masas se mezclaron manualmente y se incubaron a 30°C durante 24 horas para obtener la masa madre. El control se realiza de la misma forma, pero sin añadir la inoculación de microorganismos.

Para la elaboración de la masa madre se puede usar cualquier tipo de harina, pero es más recomendable usar harina integral, ya que esta contiene mayores contenidos de nutrientes y microorganismos el cual ayudara al a una mejor fermentación y a la obtención de una mejor masa madre (CONASI.eu., 2016)

Tabla 2 Tipos de harinas

Harina de fuerza	Se obtiene una masa fermentada con más vigor y actividad durante más tiempo.
Harina recién molidas	Fermenta más rápido y da un gran resultado al inicio de la fermentación, además de darle un sabor más pronunciado al pan.
Harina de centeno	Generalmente es necesario un día de descanso para desarrollar una mayor actividad microbiana.

Harinas blancas	Permiten que la levadura fermente más lentamente y por tanto nos ahorran tener que alimentarla con tanta frecuencia, lo que en ocasiones puede ser una gran ventaja.
------------------------	---

Elaborado: autor

2.2.3 La temperatura

La masa madre debe estar en una temperatura constante de 20° a 30° sin tener ninguna corriente de aire con esto podríamos asegurarnos una mejor estabilidad, pero un punto clave que podríamos tener en cuenta es una temperatura de 26° a 30° es una temperatura ideal para su crecimiento, pero debemos tomar en cuenta que a menor temperatura más será el tiempo de su desarrollo. (CONASI.eu., 2016)

2.2.4 El agua

Debemos tener en cuenta la calidad y cantidad del agua que vamos a utilizar para la elaboración de la masa madre ya que el agua filtrada está libre de impurezas y esto nos ayudara en la calidad, vitalidad del fermento y por último en el sabor del pan. De igual manera si utilizamos agua de la llave no lograremos obtener una buena fermentación ya que esta contiene cloraminas, cloro y flúor que no nos ayudara en la elaboración de la masa madre (CONASI.eu., 2016)

Para la elaboración de una buena masa madre hay que desechar entre el 50% y el 75% del peso total de la masa esto se realizar al tercer o cuarto día de la realización de la masa, realizamos este pasa ya que esto nos ayuda a impulsar la masa y aumentar la velocidad y el vigor de la fermentación, disminuye la acidez y la equilibra, obtendremos un pan más ligero y con más matices de sabores y sobre todo si no descartamos esta cantidad tendremos demasiada masa madre y deberemos colocar demasiada harina para alimentarla (CONASI.eu., 2016)

2.2.5 Elaboración de un pan de masa madre

Para la elaboración de un pan de masa madre necesitaremos entre un 15% a 30% de masa madre del total de harina que vamos a utilizar para hacer el pan casero, por ejemplo:

De 1000gr de harina necesitaremos 300 de masa madre

De 1000gr de harina necesitaremos 150 de masa madre.

La cantidad de agua recomendada para hacer un pan de masa madre es del 60% al 70% esto con respecto al peso total de harina que vamos a utilizar, tenemos que tener en cuenta que mientras menor porcentaje de hidratación nos será más difícil de amasar obtendremos una masa más compacta y con la corteza más gruesa y por lo genera un pan menos aireado ya que mientras más porcentaje de hidratación tenga obtendremos un pan más suave y más aireado, pero la desventaja será que tendremos dificultades a la hora de amasar requiriendo técnicas de amasado más complejas para evitar que la masa se desparrame.

2.2.6 La autolisis

La autolisis es un paso recomendado para reducir el tiempo de amasado posterior, para que a la hora del amasado sea mucho más fácil y no se pegue y para que la masa se oxide menos, la autolisis se trata de mezclar la harina y el agua para posteriormente dejar reposar esta mezcla por unos 30 a 120 minutos y luego de este tiempo agregar los demás ingredientes como es la masa madre y la sal. (CONASI.eu., 2016)

2.2.7 La fermentación de la masa

El tiempo de fermentación dependerá del tipo de harina que usemos ya que si usamos una harina que sea pobre de gluten estas no soportan fermentaciones de largo plazo a diferencia de una harina que tenga altos niveles de gluten podrá soportar fermentaciones más largas sin bajarse una masa podemos dejarla fermentar una media de 4 a 24 horas y puede tener una fermentación más larga en la nevera, tras dejarla leudar una horas primero y luego colocarla en el refrigerador por 24 horas pero debemos tener cuidado que de cualquier modo si el fermento es demasiado la masa se bajara y debemos amasar de nuevo y leudar menos tiempo. (CONASI.eu., 2016)

2.3CONSERVAS

2.3.1 Elaboración de conservas (Mermelada)

Conservar los alimentos por mucho tiempo sin arriesgar tu salud es posible, gracias a la técnica de las conservas. Lo mejor es que puedes hacerlo en casa. (JINDOFREE, 2024)

Una conserva es una manera de ralentizar el deterioro de un alimento, para que se pueda mantener comestible durante más tiempo y conservar sus propiedades nutricionales, sabor y textura. Además de los clásicos frascos de conservas, hay muchas otras formas de conservas en tu despensa. (CITY WOR ASADOR , 2019)

2.3.2 Tipos de conservas

La deshidratación de alimentos es un método común, especialmente para las frutas, que elimina la mayor parte del contenido de agua para prevenir el crecimiento de microorganismos y bacterias. Este proceso no hace que el alimento pierda sus nutrientes.

Salar los alimentos es otra técnica de conservación que utiliza la sal como agente antiséptico para proteger los alimentos de factores externos. Este método se aplica habitualmente a carnes y pescados, como el bacalao.

Ahumar los alimentos ayuda a deshidratarlos, destruye los gérmenes presentes y tiene un efecto antimicrobiano que preserva los alimentos, además de darles un sabor distintivo. Es muy utilizado en carnes y también en quesos.

El envasado al vacío de alimentos es una técnica tradicional muy versátil ya que se puede aplicar a cualquier tipo de alimento. Consiste en crear un ambiente de vacío en el envase, que elimina los microorganismos existentes y evita la entrada de nuevos, permitiendo un almacenamiento prolongado.

Elaborar mermelada es una forma de conservar la fruta, donde el azúcar previene la oxidación y mantiene la textura de la fruta. Normalmente este tipo de conservas se envasa en tarros de cristal, donde se aplica un vacío para alargar aún más su vida útil.

Encurtir alimentos implica agregar vinagre y salmuera, particularmente a vegetales como zanahorias, pepinillos, aceitunas y cebollas. El agua y el vinagre mantienen a raya los microorganismos y dan a los alimentos un sabor distintivo, lo que los convierte en un refrigerio popular.

Gracias a los avances tecnológicos han surgido métodos de congelación y refrigeración más modernos, que ofrecen más posibilidades en la cocina y nos permiten obtener alimentos más baratos. Almacenar los alimentos a bajas temperaturas, como 3 grados, los

mantiene comestibles durante 3 a 4 días. Reduciendo la temperatura a -6 grados es posible conservarlos durante 3 meses, y por debajo de -18 grados, hasta 1 año.

Los productos químicos utilizados en la producción de alimentos a gran escala eliminan las bacterias y, por tanto, prolongan la vida útil de los alimentos. (CITY WOR ASADOR , 2019)

2.3.3 Proceso de elaboración de la conserva

1. Seleccionar y desinfectar los ingredientes que vamos a utilizar
2. Desinfectar el área de trabajo
3. Realizar el producto que vamos a conservar en este caso la mermelada
4. Desinfectamos los envases adecuadamente
5. Colocamos una olla con agua y la calentamos hasta que hierva a una temperatura de 90° a 100°
6. Colocamos los envases y sus tapas en el agua y lo dejamos por 5 minutos
7. Sacamos los envases del agua y dejamos enfriar
8. Los envases y las tapas las debemos manipular con guantes para así no volver a contaminarlas
9. Luego de enfriar colocamos el producto (mermelada) y tapamos
10. Y volvemos a colocar en el agua caliente solo por 1 minuto
11. Damos choque térmico para que así con la presión cree un sello al vacío el frasco
12. Verificamos que el frasco este sellado perfectamente
13. Podemos almacenar

Tabla 3temperaturas

Temperatura	Descripción
120°	Temperatura para vegetales pocos ácidos y carnes en olla a presión
35°	Temperatura máxima para almacenar
100°	Temperatura de ebullición del agua
10° a 20°	Almacenamiento

Elaborado: autor

2.4 La fruta del Eugenio

El atractivo color de los frutos eugenésicos, comúnmente pasados por alto en el consumo, la fruta morada contiene polifenoles con propiedades antioxidantes. Los expertos sugieren que se trata de un tipo de promesa que podría orientar el consumo de la población para ayudar a prevenir y tratar enfermedades no transmisibles, como el cáncer y las enfermedades cardiovasculares. (antioquia, 2019)

2.4.1 ¿Qué es la fruta del Eugenio?

Es un árbol utilizado como cerca. Sus frutos oscuros, de color similar a la uva, pero de mayor tamaño, también se encuentran en algunos parques del área metropolitana de Medellín. Es originaria de Australia y crece en zonas secas.

Después de la floración (enero, junio y septiembre), los frutos caen y suelen ser atropellados por peatones o coches, mientras que los frutos restantes simplemente se pudren en el suelo. Por ello, se quiso saber si se podían tomar y, sobre todo, si tenían propiedades beneficiosas para la salud humana.

Según el investigador, estas frutas se denominan funcionales porque, además de ser deliciosas y tener un notable valor nutricional, son capaces de prevenir la aparición de determinadas patologías. “Consumiendo unos 500 mililitros de su extracto de jugo al día cubrimos el 50% de las necesidades de polifenoles necesarios para prevenir el cáncer”, recomienda López Marín. Consumiendo 100 mililitros al día obtenemos una cantidad de polifenoles muy similar a la que aportan frutas como la uva, las moras, las moras y la remolacha. (antioquia, 2019)

Los polifenoles son sustancias bioactivas presentes en los alimentos y tienen efectos beneficiosos para la salud humana. Las sustancias que se encuentran en la eugenesia -cuyo nombre científico es *Syzygium Paniculatum*- son antioxidantes, es decir, pueden capturar y neutralizar compuestos que dañan las células, haciéndolas perder su capacidad de causar daño. Esto previene el desarrollo de procesos alérgicos o asociados a enfermedades como el cáncer o la diabetes. (antioquia, 2019)

Table 11

Familia	Myrtaceae
Nombre científico	Syzygium paniculatum
Etimología	Syzygium, del griego syzygos que significa unido; paniculatum, epíteto latino que significa con panícula
Sinónimo	Eugenia paniculata (Gaertn.) Britten
Nombre común	Eugenio
Origen	Introducida
Continente	Oceanía
Distribución geográfica	Nativa de Australia; cultivada como ornamental en el Neotrópico
Altura máxima	10
Diámetro (cm)	30
Amplitud de copa	Media (7 - 14 m)
Sistema radicular	No determinado
Atributos foliares	Miden entre 5 y 9 cm de largo, lanceoladas, brillantes
Persistencia hoja	Perenne
Atributos florales	Con numerosos estambres
Estación de floración	Estacional
Sistema de polinización	Insectos
Sistema de dispersión	Zoocoria (animales)
Atracción fauna	Alta
Tasa de crecimiento	Rápida
Longevidad	Baja (0 - 35 años)
Zonas de humedad	Húmeda
Rango altitudinal	1501 - 2000 msnm, 2001 - 3000 msnm
Requerimiento de luminosidad	Alta
Tipo de suelo	Prefiere suelos húmedos y fértiles.
Uso	Sus frutos son comestibles.
Función	Ornamental, Cerca viva

CAPÍTULO III

3. METODOLOGIA

3.1 MODALIDAD Y TIPO DE INVESTIGACION

Investigación descriptiva: Este tipo de estudio se utiliza para comprender las preferencias y gustos de los clientes potenciales en el mercado del barrio Tiobamba. También es posible identificar cómo se reciben los productos en el mercado, lo que se hará mediante una recopilación de datos más precisa.

Investigación aplicada: Este proyecto tiene como objetivo desarrollar una línea de productos con la fruta del Eugenio. Esta investigación aplicada ayudará a recopilar la información y los resultados obtenidos durante la investigación teórica previa. Además, la investigación aplicada se centrará en determinar la calidad y eficiencia del proyecto para satisfacer las necesidades de los consumidores.

3.2 METODO DE INVESTIGACION

El método deductivo implica un conjunto de reglas y procesos mediante los cuales es posible sacar conclusiones finales a partir de enunciados hipotéticos llamados premisas. Si una hipótesis conduce a una consecuencia y esa hipótesis se hace realidad, entonces la consecuencia necesariamente ocurre. El propósito de este método es analizar inferencias extraídas de datos descriptivos para ayudar a lograr el objetivo deseado.

Para el desarrollo de productos se utiliza el método de investigación, en el que se analizan los resultados con el fin de mejorar los procesos de acuerdo con los objetivos del proyecto.

3.2.1 TECNICAS DE INVESTIGACION

La entrevista: Es una técnica documental cualitativa. Consiste en preguntar a uno o más individuos sobre el tema que se investiga, con el objetivo de obtener información (por ejemplo, sobre lo que piensan, sienten o experimentan, o lo que recuerdan). Esta información puede procesarse estáticamente o mediante otros métodos. Dependiendo del objetivo de la investigación, la investigación se puede realizar de dos formas:

Estructurado, con instrucciones detalladas.

Sin estructura, diseño más claro.

La encuesta: Similar en algunos aspectos a la entrevista, se trata de un conjunto de preguntas diseñadas con el objetivo de obtener información sobre el fenómeno o variable investigada. Esto se puede hacer de forma presencial o virtual. Para lograr los objetivos de la investigación, el cuestionario debe diseñarse cuidadosamente, evitando por ejemplo preguntas que puedan resultar ambiguas o que induzcan a una determinada respuesta. Dependiendo de la forma de presentación, los cuestionarios pueden ser:

Abierto, con preguntas de libre respuesta.

Cerradas, con preguntas que sólo pueden responderse con sí o no, o que contienen una serie de respuestas predeterminadas.

Población y muestra

Para poder obtener la muestra y saber el número de encuestas que se debe aplicar se buscó información sobre el número de habitantes del Barrio Tiobamba de la ciudad de Latacunga, que es la zona donde se comercializaran los productos, en base a los resultados se podrá identificar a los posibles consumidores.

Tabla 4

Datos del barrio Tiobamba de la ciudad de Latacunga	
Barrio	Tiobamba
# de habitantes	1500

Elaborado: autor

Calculo del tamaño de muestra

Para el estudio de muestra para obtener un resultado confiable, aplicaremos la siguiente formula:

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

Calculo

Tabla 5 Calculo

Datos	
n	?
N	1500
z^2	3,92
p	0.5
q	(1-0.5)
e^2	0.0025

$$n = 1500 * 3.92 * 0.5 * (1 - 0.5) / 0.0025 * (1500 - 1) * 3.92 * 0.5 * (1 - 0.5)$$

$$n = 5880 * 0.5 * 0.5 / 0.0025 * 1499 * 3.92 * 0.5 * 0.5$$

$$n = 1470 / 3.74 + 0.98$$

$$n = 1470 / 4.72$$

$$n = 311 //$$

3.3 Aplicación de Encuesta Modelo de la encuesta:

INSTITUTO UNIVERSITARIO RUMIÑAHUI TECNOLOGÍA SUPERIOR EN
GASTRONOMÍA

Encuesta dirigida a posibles clientes

Objetivo: En esta encuesta, las preguntas tienen la finalidad de saber si conocías sobre la fruta del Eugenio, sus beneficios y sus usos culinarios de la misma gracias a sus características organolépticas.

La línea de productos que se ofrecen a base de la fruta del Eugenio (*syzygium paniculatum*) son:

- Bebida fermentada de la fruta del Eugenio
- Pan de masa madre
- Conserva (mermelada)

1. ¿Conoce la fruta del Eugenio?

SI

NO

2. Seleccione cuál cree que son los beneficios de la fruta del Eugenio

- Posee capacidades antioxidantes
- Prevenir el cáncer
- Prevenir afecciones cardiovasculares
- Todas las anteriores

3. ¿Cree que se podría usarse esta fruta en la industria gastronómica?

SI

NO

TALVEZ

¿Usted estaría interesado@ en consumir productos con esta fruta?

SI

NO

4. ¿Le gustaría conocer sobre los productos hechos a base de la fruta del Eugenio?

Si me gustaría

No estoy interesad@

5. ¿Ah escuchado o conoce sobre las bebidas fermentadas?

SI

NO

Seleccione cuál cree que son los beneficios de una bebida fermentada

- Contra la gripe
- Ayuda a la digestión
- Prevé enfermedades degenerativas
- Ayuda a la vista

6. ¿Estaría interesad@ en probar una bebida fermentada con la fruta del Eugenio?

SI

NO

TALVEZ

7. ¿Conoce sobre la masa madre y sus usos en la panadería?

SI

NO

8. ¿Estaría interesad@ en probar un pan de masa madre con la fruta del Eugenio?

SI

NO

NADA INTERESADO

9. En base a las preguntas, estaría interesado en saber más sobre la fruta del Eugenio y sus beneficios para la salud

SI

NO

3.4 ANALISIS DE RESULTADO

Con ayuda de las encuestas realizadas a los habitantes del Barrio Tiobamba de la ciudad de Latacunga se realizó un estudio enfocado a los productos para desarrollar procedimientos estadísticos que faciliten la organización, síntesis y presentación de la información. Para llegar al fondo de esta cuestión, utilice la aplicación Google Forms para recopilar, procesar, resumir y presentar datos estadísticos descriptivos sobre sus resultados, con el objetivo de sacar las conclusiones deseadas.

IV. CAPÍTULO

4. ESTUDIO DE MERCADO

4.1 Análisis de la demanda

Este punto tiene como finalidad determinar y cuantificar los productos y su producción necesaria para el mercado, refiriéndonos a nuestro tema analizaremos el consumo de los productos realizamos como: el fermento, el pan de masa madre, la conserva (mermelada) elaboradas a base de la fruta del Eugenio, esto para invertir eficazmente los recursos

Tabla 6

Características	Consumidores
DEMOGRAFÍA	Edad: 15 – 40 años Género: masculino y femenino Residencia: pobladores del barrio Tiobamba Estado civil: solteros y casados Etapas de ciclo de vida familiar: soltería, jóvenes casados
VALOR	Estilo de vida: Los productos, son conservas, bebidas fermentadas y pan de masa madre elaborados a partir de la fruta del Eugenio, dirigidos a personas que llevan un estilo de vida saludable y prefieren consumir productos naturales sin químicos ni conservantes. También se dirigen a empresarios que venden productos artesanales (en tiendas ecológicas) para ofrecer más opciones a sus clientes. El objetivo es comprender las preferencias y necesidades de los consumidores para definir un mejor alcance.
RECURSOS	Ingreso disponible de profesión: \$ 460 en adelante Pertenecía a grupos sociales: medio y medio alto Educación: solo tiene los estudios primarios profesionales y estudiantes Consumo de productos: Los jóvenes y adultos que quieran probar nuevos sabores y nuevos productos con una fruta que tiene altos valores saludables .
COMPORTAMIENTO	Frecuencia de compra: Tomaremos en cuenta la frecuencia de compra para tener nuestros clientes fijos y poder otorgar algún beneficio como descuentos.

	Hábitos de consumo: estaremos dirigidos a las personas que tengan un mejor ámbito de consumo y quieran cuidar su salud con productos naturales
PSICOLOGICO	Auto imagen: Los productos serán una experiencia para sus consumidor ya que son productos naturales que ayudan a la salud y de buen sabor esto llamando a más personas a consumirlas

Elaborado: autor

4.2 ANALISIS DE COMPETENCIA

En el barrio Tiobamba no tenemos ningún tipo de competencia en general, pero en la provincia de Cotopaxi si podemos tener varios tipos de competencia como emprendimientos que realizan productos fermentados que en este caso lo llaman vinos, también emprendimientos que realizan conservas naturales, y panificadoras o emprendimientos que realizan pan de masa madre, para poder entrar nosotros al mercado tenemos que tener en cuenta estos tipos de emprendimientos ya que también tiene su línea de productos y por llevar más tiempo ya tienen sus clientes fijos

Tomamos en cuenta que nuestros productos serán completamente nuevos para las personas ya que son productos realizados completamente con la fruta del Eugenio, pero aun así nuestra competencia directa son los emprendimientos que realizan una gama de productos similares a los nuestros como es: bebidas fermentadas, pan de masa madre, conservas (mermelada).

Mediante una investigación, indagare sobre los emprendimientos que realizan está clases de productos y los comercializan para así tener en cuenta la calidad, precio y tipo de marca que tiene cada una.

Análisis de competencia

Nuestra empresa

Nombre de la empresa: Eugenio'S Secret

Ubicación: Barrio Tiobamba, ciudad Latacunga, provincia Cotopaxi

Canales de distribución: páginas web, redes sociales

Año de fundación: 2024

Fortalezas: productos artesanales y naturales, productos innovadores

Debilidades: carecer de clientes fijos, no tener posicionamiento de marca

Beneficios: productos naturales que ayudan a la salud

Precio aprox de los productos: kit 15\$

Productos: pan de masa madre y fruta del Eugenio

Bebida fermentada a base de la fruta del Eugenio

Conserva (mermelada) de fruta del Eugenio

Competencia 1

Nombre de la empresa: Masa madre pan & café

Ubicación: calle Quito, Latacunga

Canales de distribución: páginas web, redes sociales

Año de fundación: 2022

Fortalezas: productos artesanales y hechos con masa madre

Debilidades: a veces tienen una limitación en los productos que ofertan

Beneficios: el pan de masa madre es muy bueno

Precio aprox de los productos: pan de masa madre 5\$

Productos: varios productos como sandwiches y panes hechos con masa madre

Competencia 2

Nombre de la empresa: Masa madre pan & café

Ubicación: calle Quito, Latacunga

Canales de distribución: páginas web, redes sociales

Año de fundación: 2022

Fortalezas: productos artesanales y hechos con masa madre

Debilidades: a veces tienen una limitación en los productos que ofertan

Beneficios: el pan de masa madre es muy bueno

Precio aprox de los productos: pan de masa madre 5\$

Productos: varios productos como sandwiches y panes hechos con masa madre

Competencia 3

Nombre de la empresa: el Salinerito Latacunga

Ubicación: calle Fernando Sánchez de Orellana entre Tarqui, Latacunga

Canales de distribución: páginas web, redes sociales, publicidad varia

Año de fundación: 1970

Fortalezas: productos artesanales como quesos y varios como las conservas

Debilidades: sus horarios de atención varían

Beneficios: sus productos son de muy buena calidad y ya son reconocidos

Precio aprox de los productos: mermelada natural 4\$

Productos: trabaja con varios productos como sus principales que son los quesos, pero también tiene su línea de productos como conservas y chocolates

Competencia 3

Nombre de la empresa: Molles del Cotopaxi

Ubicación: Barrio Rumipamba de la universidad, en la vía a Latacunga kilómetro 1,5

Canales de distribución: páginas web, redes sociales, publicidad varia y participa en expo ferias

Año de fundación: 2019

Fortalezas: tiene tipos de bebidas fermentadas variadas

Debilidades: no es muy conocido por la gente en general

Beneficios: sus productos son de muy buena calidad y de buen tiempo de fermentación

Precio aprox de los productos: los precios son accesibles desde 1,50\$ hasta los 8\$

Productos: trabajan con una variedad de bebidas fermentadas o en este caso lo llaman vino como: tamarindo, frutos rojos, etc.

4.3 ANALISIS DEL FODA



Ilustración 1 FODA

Elaborado: autor

4.4 PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Esta información fue recogida y recopilada por medio de la toma de la encuestas que se realizó a 311 personas que conformaban el tamaño de la muestra se estableció en función de la división del mercado. Los datos recopilados y su análisis se presentan a continuación.

Pregunta N° 1: ¿Conoce la fruta del Eugenio?

Tabla 7 Resultados N° 1

OPCIONES	RESULTADOS
SI	28.3
NO	71.7
TOTAL	100

Elaborado: autor

¿Conoce la fruta del Eugenio?

315 respuestas

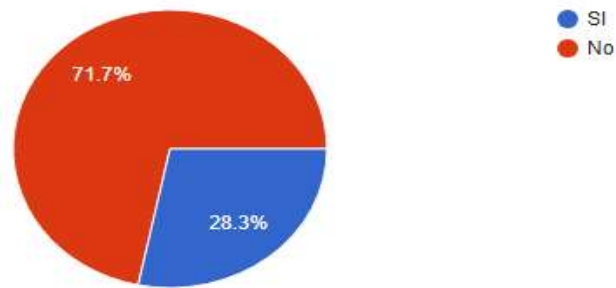


Ilustración 2

Dado al resultado podemos ver que un 41.3 si conoce sobre la fruta del Eugenio y con estos datos podemos saber que nos embarcaremos a un público que no tendrá ningún problema al hablarle sobre la fruta

Pregunta N° 2: Seleccione cuál cree que son los beneficios de la fruta del Eugenio

Tabla 8

Opción	Porcentaje
Antioxidante	50.5
Prevé el cáncer	47.9
Prevé infecciones	49.5
Todas la anteriores	28.9

Elaborado: autor

Seleccione cual cree que son los beneficios de la fruta del Eugenio

 Copiar gráfico

315 respuestas

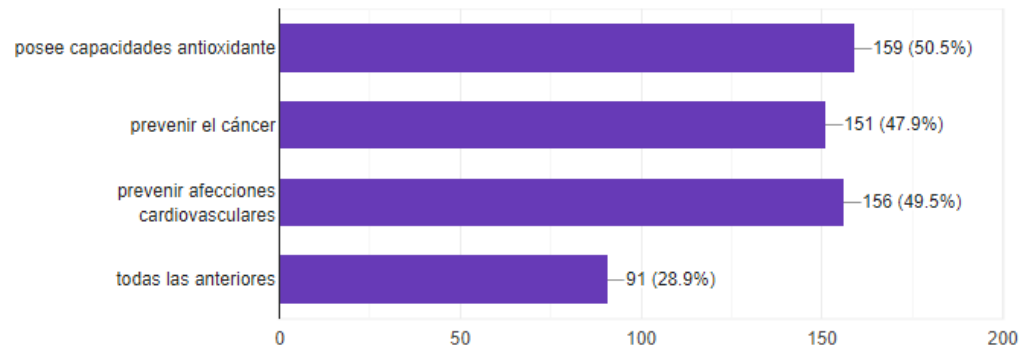


Ilustración 3

En base a los resultados obtenidos podemos darnos cuenta que las personas conocen o creen que la fruta del Eugenio tiene varios beneficios para la salud y esto es un punto bueno ya que llama la atención de la gente ya que al saber sus beneficios botaran por probar y conocer cada producto y sus benéficos para la salud

Pregunta N°3: ¿Cree que se podría usarse esta fruta en la industria gastronómica?

Tabla 9

Opciones	Porcentaje
SI	50.2
NO	7
TALVEZ	42.9

Elaborado: autor

¿Cree que se podría usarse esta fruta en la industria gastronómica?

315 respuestas

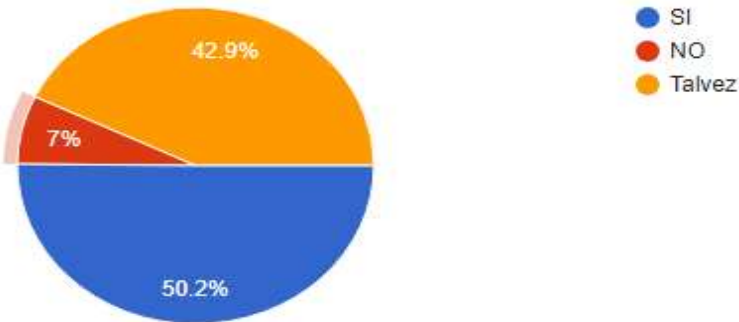


Ilustración 4

Gracias a estos resultados sabes que las personas creen o están de acuerdo con usar la fruta del Eugenio dentro de la industria gastronómica y esto es un gran ejemplo ya que con estos datos podemos tener en cuenta que estarían interesadas por los productos realizados

Pregunta N° 4: ¿Usted estaría interesad@ en consumir productos con esta fruta?

Tabla 10

Opciones	Porcentaje
SI	91.7
NO	8.3
TOTAL	100

Elaborado: autor

¿Usted estaría interesad@ en consumir productos con esta fruta?

315 respuestas

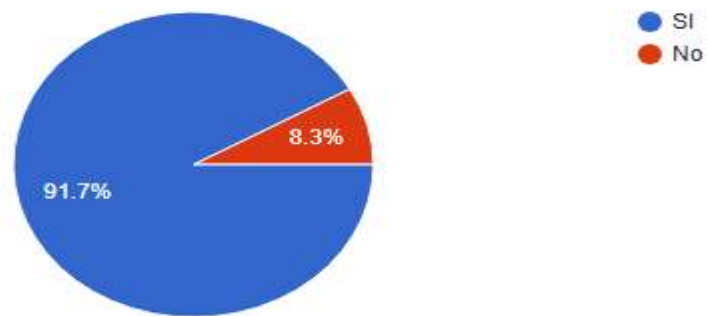


Ilustración 5

Con los datos obtenidos podemos saber que la gente está completamente abierta a probar los productos hechos con la fruta del Eugenio a pesar de su desconocimiento

Pregunta N° 5: ¿Le gustaría conocer sobre los productos hechos a base de la fruta del Eugenio?

Tabla 11

Opciones	Porcentaje
Si me gustaría	90.5
No estoy interesado	9.5
TOTAL	100

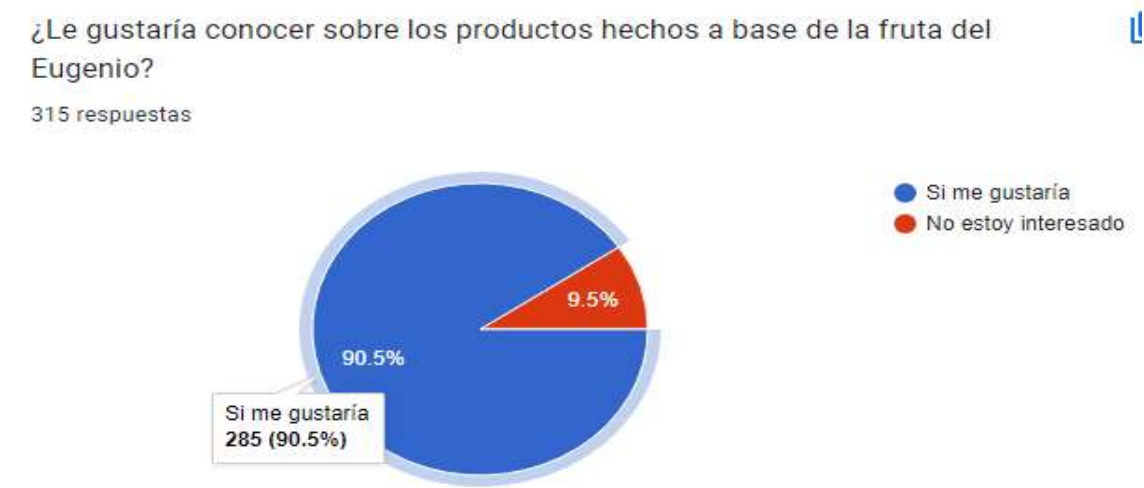


Ilustración 6

El resultado nos demuestra que el mayor porcentaje de personas están interesadas en conocer y probar los productos que se realizarán con la fruta del Eugenio

Pregunta N° 6: ¿Ah escuchado o conoce sobre las bebidas fermentadas?

Tabla 12

Opciones	Porcentaje
SI	52.4
NO	47.6
TOTAL	100

Elaborado: autor

¿Ah escuchado o conoce sobre las bebidas fermentadas?

315 respuestas

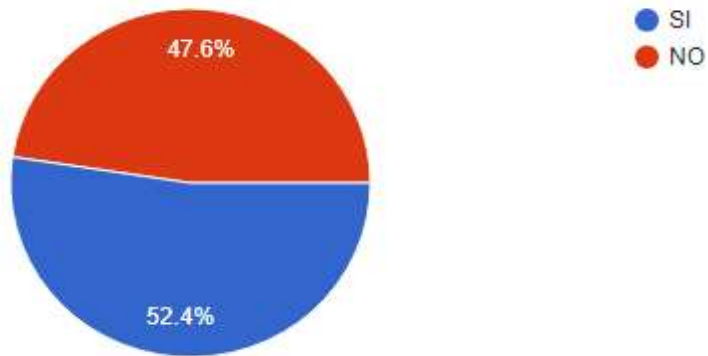


Ilustración 7

Tendremos en cuenta que las personas conocen sobre las bebidas fermentadas ya que esto quiere decir que tendrán expectativas altas sobre nuestro producto ya que, al ya saber sobre las bebidas fermentadas, conocen como debería saber y tendremos que mostrar un producto de calidad y que cumpla con sus expectativas

Pregunta N°7: Seleccione cuál cree que son los beneficios de una bebida fermentada

Tabla 13

Opciones	Porcentaje
Contra la gripe	44.1
Ayuda la digestión	57.1
Prevé enfermedades	61.3
Ayuda la vista	27.3

Elaborado: autor

Seleccione cual cree que son los beneficios de una bebida fermentada

 Copiar gráfico

315 respuestas

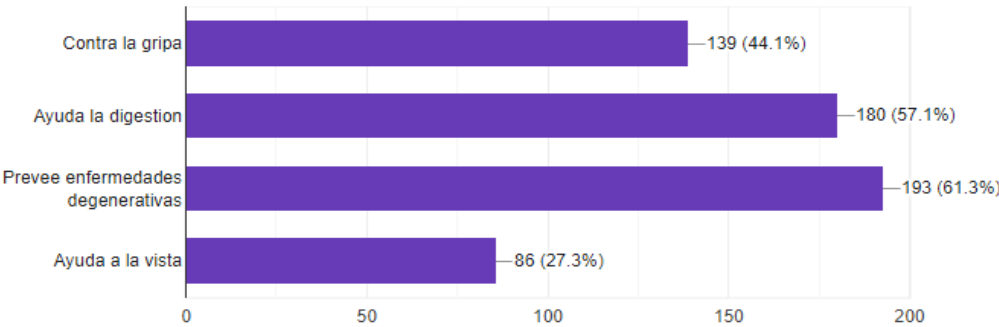


Ilustración 8

Con base a las respuestas nos daremos cuenta que las personas saben sobre los beneficios que tiene el consumir una bebida fermentada, y con nuestro producto más los beneficios de la fruta del Eugenio queremos llegar a dar otro nivel a la bebida fermentada.

Pregunta N°8: ¿Estaría interesad@ en probar una bebida fermentada con la fruta del Eugenio?

Tabla 14

Opciones	Porcentaje
SI	59.7
NO	7.3
TALVEZ	33
TOTAL	

Elaborado: autor

¿Estaría interesad@ en probar una bebida fermentada con la fruta del Eugenio?
315 respuestas

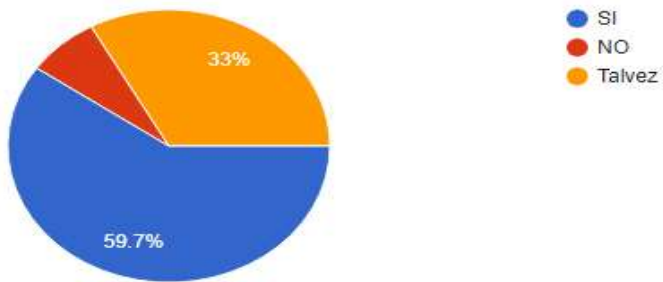


Ilustración 9

Como ya nos hemos dado cuenta con las preguntas de la encuesta las personas están completamente interesadas de probar y adquirir los productos

Pregunta N°9: ¿Conoce sobre la masa madre y sus usos en la panadería?

Tabla 15

Opciones	Porcentajes
SI	46.7
NO	53.3
TOTAL	100

Elaborado: autor

¿Conoce sobre la masa madre y sus usos en la panadería ?

315 respuestas

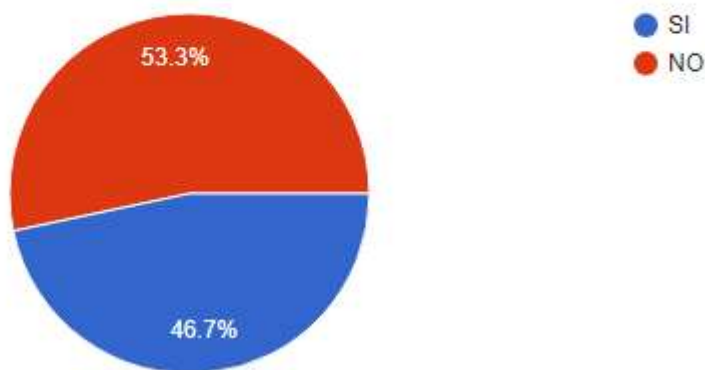


Ilustración 10

Dado a los resultados tenemos un porcentaje casi por igual de personas que conocen sobre la masa madre y sus usos esto nos lleva a tomar en cuenta que a las personas que ya conocen sobre la masa madre tenemos que aportarles una mejor experiencia con nuestro producto y a las que no introducirles en este mundo de la masa madre y del pan elaborado con masa madre y fruta del Eugenio

Pregunta N°10: ¿Estaría interesad@ en probar un pan de masa madre con la fruta del Eugenio?

Tabla 16

Opciones	Porcentaje
SI	79.7
NO	14.6
Nada interesad@	5.7
TOTAL	100

Elaborado: autor

¿Estaría interesad@ en probar un pan de masa madre con la fruta del Eugenio?

315 respuestas

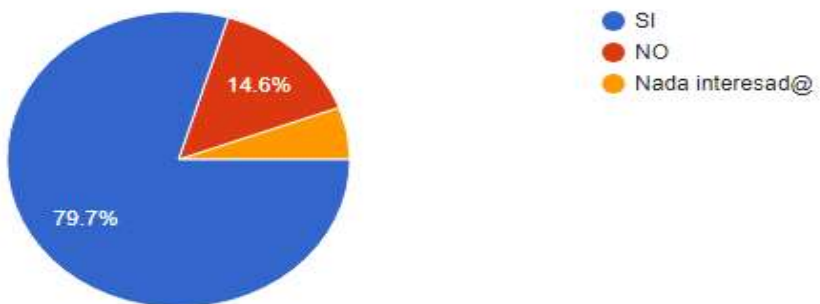


Ilustración 11

De nuevo podemos tener en cuenta sobre el completo interés de la mayoría de personas al querer consumir los productos elaborados a base de la fruta del Eugenio como lo es el pan de masa madre

Pregunta N°11: En base a las preguntas, estaría interesado en saber más sobre la fruta del Eugenio y sus beneficios para la salud

Tabla 17

Opciones	Porcentaje
SI	84.8
NO	10.5
Nada interesad@	4.8
TOTAL	100

Elaborado: autor

En base a las preguntas, estaría interesado en saber mas sobre la fruta del Eugenio y sus beneficios para la salud

315 respuestas

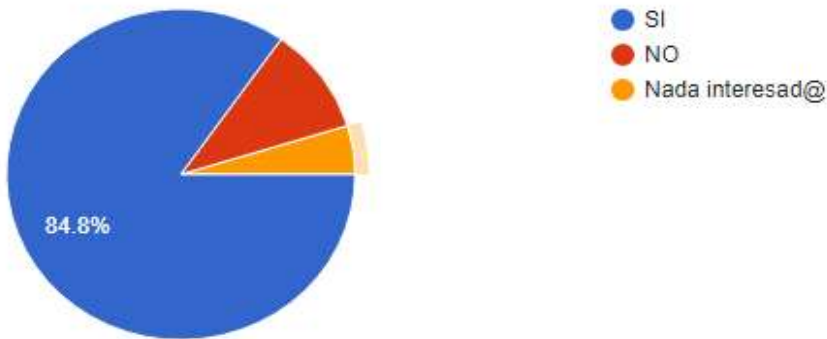


Ilustración 12

Esta pregunta nos ayudara a futuro para elaborar y desarrollar más productos en mase a la fruta del Eugenio y poder embarcarnos en el mercado más grande como lo sería en el mercado nacional.

V. CAPÍTULO

5. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

5.1 Estudio Técnico

Para este proyecto se deben considerar todos los requisitos necesarios para desarrollar la línea de productos como: las bebidas fermentadas, el pan de masa madre y las conservas (mermelada). Esto significa incluir la diversidad de métodos utilizados para producir estos productos. Por ello es necesario equiparse con la maquinaria necesaria para la elaboración de conservas, así como confiar en proveedores que aporten productos de calidad.

5.2 instalaciones y quipos

5.2.1 Instalaciones

Tenemos en cuenta que las instalaciones donde se va a realizar los productos deben tener áreas como:

- ✓ Área de producción
- ✓ Área de almacenamiento
- ✓ Área de limpieza y baño
- ✓ Área fría

Para la producción y elaboración de los productos necesitaremos los equipos, materias y utensilios necesarios como:

Tabla 18 Equipo y utensilios para el área de producción

Equipos	utensilios
balanzas	Embudos
lavamanos	Frascos
Ollas	Pinzas
Ollas para esterilizar grandes	Termómetro

Mesas de acero inoxidable	Bandejas
Refrigeradores industriales	Tablas de picas
Cocina de acero inoxidable	Cuchillos
Horno	Bowls de acero inoxidable
Fermentador	Cernideros
	Cucharas
	Cucharetas
	Espátulas de goma
	Botellas de vidrio

Elaborado: autor

Área de almacenamiento

Tabla 19 utensilios para el área de almacenamiento

Equipos	Utensilios
Estanterías de acero	Papel film
	Cajas
	Palets
	Gavetas
	Etiquetas

Elaborado: autor

Área de limpieza

Tabla 20 UTENSILIOS Y PARA EL ÁREA DE LIMPIEZA Y BAÑO

Equipos	Utensilios
Baños	Dispensadores de jabón
Lavamanos	Dispensadores de papel
Estantes	Escobas
	Trapeadores y palas
	Desinfectante

Elaborado: autor

5.3 Descripción física del proyecto

5.3.1 Ubicación

Para todo el desarrollo de este proyecto, este debe contar con una planta de producción donde se realizará todas las elaboraciones, por el momento la planta de producción se encuentra en un local que está en mi domicilio y su ubicación es en el Barrio Tiobamba, vía Salache a 5 minutos del paso lateral E35

- **Macro ubicación:** todo el proyecto se realiza en la región sierra del Ecuador, provincia de Cotopaxi



Ilustración 13 Provincia de cotopaxi

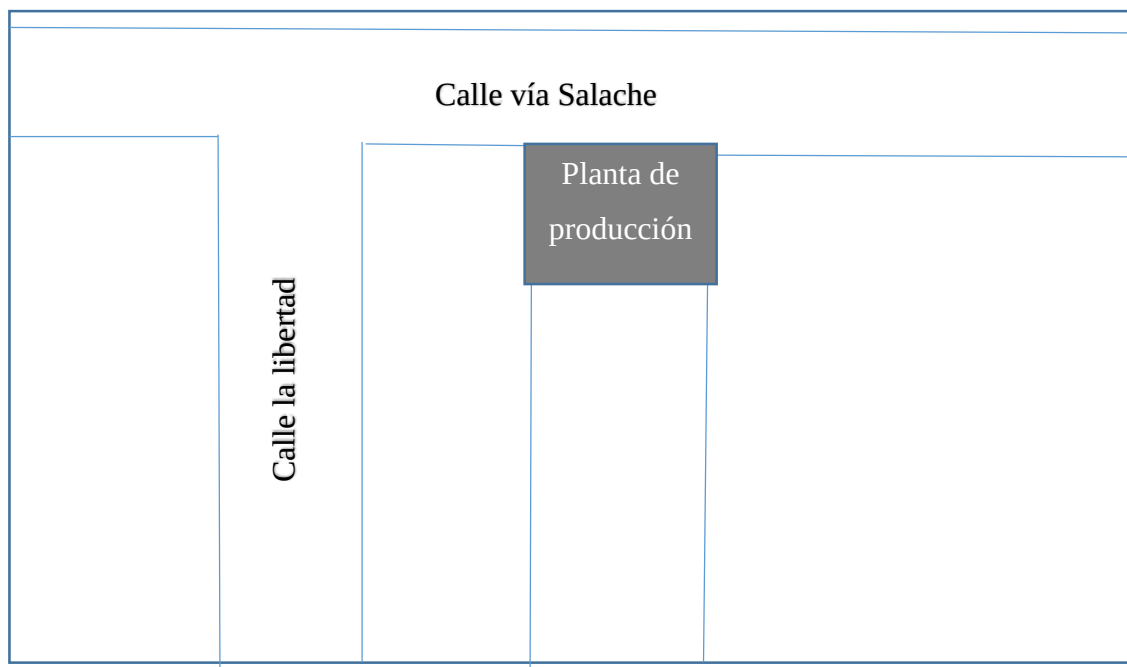
(google maps , 2024)

- **Micro ubicación:** La planta de producción está ubicada en el Barrio Tiobamba, vía Salache la universidad a 5 minutos del paso lateral E3



Ilustración 14 Barrio Tiobamba

(google maps , 2024)



Elaborado: autor

5.3.2 Factores de localización

El lugar donde se instalará la unidad de fabricación cuenta con todos los servicios básicos necesarios, como electricidad, agua, alcantarillado e internet. Además, los caminos de acceso a la fábrica se encuentran asfaltados y en buen estado, lo que facilita el transporte de los productos durante el proceso productivo.

Los factores clave son: la disponibilidad de servicios básicos, la calidad de los proveedores, la facilidad de acceso a las instalaciones y la disponibilidad de transporte

Y uno de los factores más importantes es la proximidad a vías principales.

5.3.3 Diseño de la Planta de Producción

- Áreas verdes
- Parqueadero
- Sala de Estar
- SSHH
- Área de almacenamiento
- Área de Ingreso de Alimentos
- Área de producción
- Vías de acceso de vehículos
- Terreno

Con todo esto está planificado el diseño de la planta de producción que se encuentra en Latacunga, en el barrio Tiobamba ya que es un espacio amplio y libre para el parqueadero de las personas o clientes

The site plan illustrates the layout of the proposed food processing facility. Key features include:

- SEPARATE PRODUCTION:** A large central building for food processing.
- FOOD STORAGE:** A building adjacent to the main production area.
- SMALL EMPLOYEE MEETING AREA & ROOM:** A designated area for employee meetings and breaks.
- SMALL PRODUCTION AREA:** A smaller area for food production.
- FOOD INPUT ZONE:** An area for receiving food inputs.
- Parking Area:** A designated area for vehicle parking.
- Landscaping:** The facility is surrounded by a green landscape with trees.

Ilustración 15

5.4 ESTUDIO ADMINISTRATIVO

5.4.1 descripción de la marca

Nombre de la marca: Eugenio Secret

Producción: elaboración de una línea de productos a base de la fruta del Eugenio como: bebidas fermentadas, pan de masa madre, conservas (mermeladas).

Ilustración del logo tipo de la marca



Elaborado: autor

Naturaleza del negocio

Eugenio's Secret es un negocio el cual se va a dedicar a realizar, bebidas fermentadas, pan de masa madre y conservas (mermelada) todo esto a partir de la fruta del Eugenio y todo netamente natural, con todo esto buscaremos satisfacer las necesidades del consumir y ayudar a su salud con nuestros productos.

Esta propuesta esta basaba en llamar la atención de las personas a consumir la fruta del Eugenio en sus productos y para cumplir este objetico la marca está enfocada en cumplir requerimientos legales y administrativos que requieren las diferentes instancias de control.

Misión

Eugenio's Secret tiene como misión dar a conocer sobre la fruta del Eugenio y sus beneficios para la salud, todo esto con sus productos hecho 100% con la fruta y naturales, con esto construir una marca con altos estándares de calidad y precio, los productos estarán realizados bajo estándares de limpieza para así asegurar productos de calidad que beneficiarán tanto al consumidor como a los colaboradores

Visión

Nuestra visión es llegar a más personas no solo en el barrio sino en toda la provincia y poder posicionarnos en el mercado local, nacional logrando destacar nuestra competitividad y nuestros beneficios para todas las personas.

Valores

Los valores serán algo fundamental en nuestra empresa ya que empezaremos por los valores que van entre el trabajador y el empleador para así tener una mejor productividad y desempeño, para luego hablar de los valores con los clientes el cual nos llevara no solo como marca si no como personas a un mejor puesto.

5.4.2 objetivos

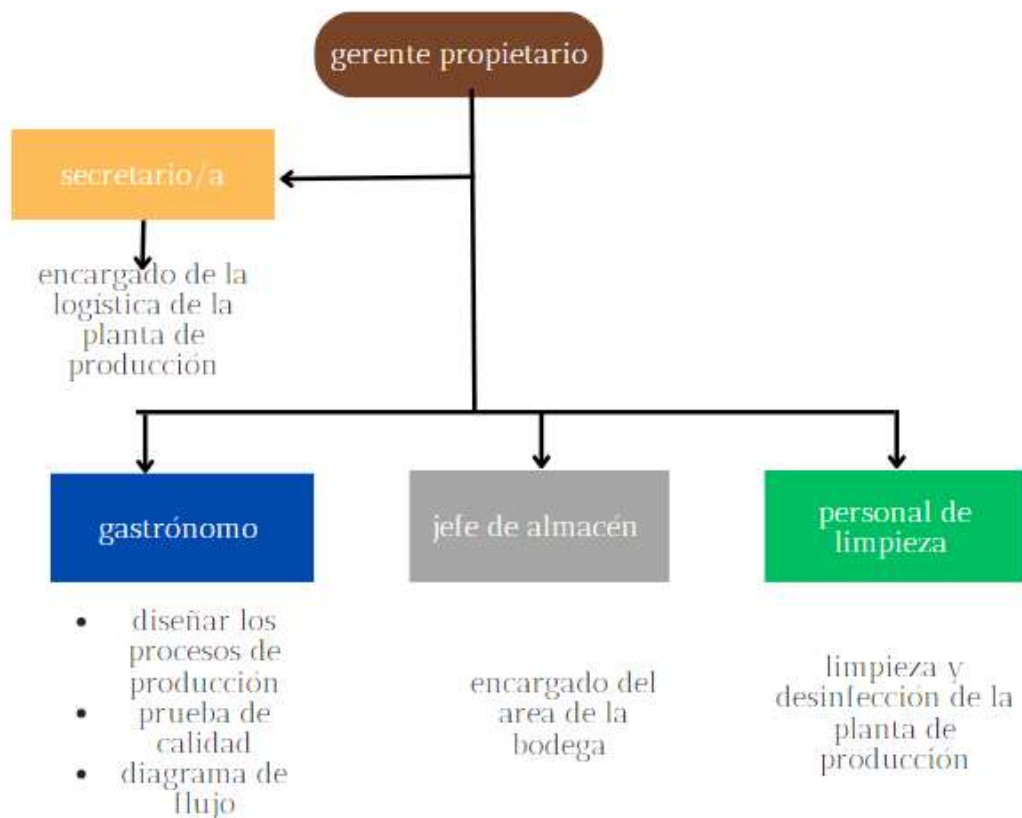
Objetivo general

Ser una de las marcas líderes en los productos fermentados, conservas y pan de masa madre que aportan beneficios para la salud con productos naturales hechos con la fruta del Eugenio en la provincia de Cotopaxi y a nivel nacional.

Objetivos específicos

- ✓ Brindar productos de la mejor calidad
- ✓ Ofrecer precios accesibles
- ✓ Generar empleo para las personas
- ✓ Cumplir con las normativas vigentes

5.5 Organigrama funcional



Elaborado: autor

5.6 MARCO LEGAL

Este proyecto tiene como objetivo garantizar el cumplimiento de toda la legislación y requisitos necesarios para la realización de los procesos productivos. La marca debe contar con todas las licencias y permisos necesarios para funcionar correctamente.

Ya que donde va hacer la planta de producción son locales que ya están hechos en un terreno propio no necesitaremos de construcción, pero si necesitaremos los siguientes permisos:

5.6.1 Patente municipal

Que, el Artículo 228 de la Constitución Política del Estado atribuye al Concejo Municipal la facultad legislativa seccional. Que, la Codificación de la Ley Orgánica de Régimen Municipal desde el artículo 363 hasta el 367 inclusive, establece el Impuesto de Patentes Municipales, que están obligados a cumplir todos los comerciantes e industriales, así como todas las personas que ejerzan cualquier actividad de orden económico dentro del respectivo cantón. Que, la referida Ley, en el segundo inciso del Artículo 365, faculta a los Concejos Municipales expedir la correspondiente Ordenanza que establezca la tarifa del impuesto anual en función del capital de operación de los sujetos pasivos. Que, es propósito de la Municipalidad procurar su estabilidad económica, mediante los aportes gubernamentales de Ley y su autofinanciamiento. En ejercicio de las atribuciones que le confiere la Ley Orgánica de Régimen Municipal en el artículo 63, numerales 1, 23 y 49.

Art. 1.- HECHO GENERADOR: El hecho generador de este impuesto es el ejercicio de toda actividad comercial, industrial, o de orden económico que se realice dentro del cantón Latacunga. Art. 2.- SUJETO ACTIVO: El sujeto activo del impuesto de patentes es la Municipalidad de Latacunga. La determinación, administración, control y recaudación de este impuesto se lo hará a través de la Dirección Financiera Municipal. Art. 3- SUJETOS PASIVOS: Son sujetos pasivos del impuesto de patentes municipales, todas las personas naturales y jurídicas, sociedades de hecho y propietarios de negocios individuales, nacionales o extranjeros, domiciliados en el cantón Latacunga, que ejerzan actividades comerciales, económicas, industriales, financieras, así como los que ejerzan cualquier actividad de orden económico con un capital no menor a \$ 500,00 (quinientos dólares americanos), que obligatoriamente deberán registrarse en el catastro de patentes municipales, que mantendrá la Dirección Financiera, en la Unidad de Rentas. Art. 4.- OBLIGACIONES DE SUJETO PASIVO: Los sujetos pasivos del impuesto de patentes están obligados a: 1.- Cumplir con los deberes y obligaciones establecidas en el Código Tributario; 2.- Inscribirse en el Registro de Patentes de la Dirección Financiera y mantener sus datos actualizados, para lo cual deberán presentar:

a) Las personas naturales:

Registro Único de Contribuyentes.

Copia de Cédula de ciudadanía.

Cédula de identidad y pasaporte para los extranjeros.

✓ Formulario de declaración de impuesto de patente municipal.

Las personas naturales obligadas a llevar Contabilidad, presentarán copia de la declaración de Impuesto a la Renta del año inmediato anterior validada por el Servicio de Rentas Internas.

b) Las personas Jurídicas / sociedades de hecho:

Documento de constitución legalmente expedido.

Registro Único de Contribuyentes.

Copia certificada del nombramiento del Representante Legal.

Copia de cédula del representante legal.

Formulario de declaración de impuesto de patente municipal.

Copia de declaración de Impuesto a la Renta del año inmediato anterior validada por el Servicio de Rentas Internas.

5.6.2 SRI

✓ Cédula de identidad (Presentación física o digital)

✓ Certificado de votación (Presentación)

✓ Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente

✓ Calificación artesanal emitida por el organismo competente.

5.6.3 Permiso de los bomberos

REQUISITOS PARA OBTENCION DEL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO
PARA LOCALES HASTA DE 100m2

✓ 1.- Solicitud de inspección dirigida a la Jefatura del Cuerpo de Bomberos

✓ Informe técnico de inspección favorable

✓ Copia del certificado de uso de suelo

✓ Copia de cédula de ciudadanía y papeleta de votación

✓ Copia de RUC o RISE

- ✓ Extintor de 10 libras de polvo químico seco (ABC) uno por cada 50m², instalado a 1,50 de altura y con la respectiva señalética de uso y manejo (art.29 Reglamento de Prevención, Mitigación y Prevención Contra Incendio)
- ✓ 7 Lámparas de emergencias instaladas en las respectivas rutas de evacuación y salidas de emergencias (art.21 Reglamento de Prevención, Mitigación y Prevención Contra Incendio)
- Letrero del ECU 911 (Norma de la Secretaria de Gestión de Riesgos)
- ✓ Si el aforo del establecimiento comercial es superior a 10 personas, o su dimensión es mayor a 100m², se debe presentar un plan de emergencias y evacuación, debidamente firmada por un profesional del área de Seguridad Industrial y/o Gestión de Riesgos
- ✓ Si el establecimiento es considerado de alto riesgo debido a los productos de comercialización y/o cargas caloríficas se deberá realizar un Plan de Emergencias y Evacuación
- ✓ Copia del contrato de arrendamiento (debidamente registrado en la Jefatura de Avalúos y Catastros)

5.7 PROPUESTA CULINARIA

Nuestra marca ha decidido apostar por productos naturales a base de la fruta del Eugenio como:

- Bebida fermentada de la fruta del Eugenio
- Pan de masa madre elaborado con la fruta del Eugenio
- Conservas (mermelada) de la fruta del Eugenio

Y así a futuro estudiar e investigar más productos utilizando la fruta del Eugenio para promover su consumo y su utilización en la gastronomía

5.7.1 Desarrollo de recetas

TABLA N° IMAGEN DE LA RECETA DE LA BEBIDA FERMENTADA

[illegible]

Elaborado: autor

5.7.2 Folleto

Mermelada En Conserva

- Aporta fibra, minerales y vitaminas
- Ayuda a la agudeza visual
- Aporta energía
- Reduce los niveles de colesterol en la sangre

Mermelada De La Fruta Del Eugenio

La mermelada de Eugenio aporta grandes beneficios para la salud así como prevenir el cáncer. Es un alimento que podemos dar a los niños y así cuidar su salud de manera deliciosa.





Contáctanos

Barrio Tiobamba-El Niágara
Latacunga-Cotopaxi
Tel: 0985056268
leonardo.vasquez@ister.edu.ec




Productos Naturales

Eugenio

¡Experimenta nuevos sabores!



Pan De Masa Madre

¡Pan De Masa Madre Con Fruta Del Eugenio!

- Mejora la digestión
- La masa madre contiene mucho ácido láctico y acético que son conservadores naturales
- Libre de gluten
- Es un pan mas digestivo
- Mejora la absorción de nutrientes
- Mejora la textura y sabor.
- Tiene capacidades antioxidantes

Nuestro Pan De Masa Madre Es 100% Natural y Artesanal Para El Consumo De Todas Las Personas



¡La Fruta Del Eugenio !

Aliados De La Salud Humana

Prevé y Trata Enfermedades No Transmisibles Como El Cancer y Las Afecciones Cardiovasculares

"Saborea la bondad de la naturaleza"

Bebida Fermentada

- tiene antioxidantes
- Ayuda a la salud digestiva
- Prevé enfermedades cardiovasculares
- bajo en calorías y gluten
- Es rica en vitaminas y minerales

¡Con Fruta Del Eugenio!

Gracias a la fruta del Eugenio obtuvimos una bebida fermentada muy similar a un vino por su color y sus sabores al igual de tambien agregar sus beneficios a la bebida



5.7.3 etiquetas

Ilustracion etiqueta de la mermelada del Eugenio



Elaborado: autor

Ilustración etiqueta de la bebida fermentada



Elaborado: autor

VI. CAPÍTULO

6. PLAN DE MERCADEO

6.1 Datos del plan de mercado

6.2.1 estrategias de producto basado en el valor

La marca Eugenio's Secret ofrece bebidas fermentas, pan de masa madre, conservas (mermelada) artesanales, hecho con la fruta del Eugenio. Estos productos contienen ingredientes naturales con beneficios medicinales, que los diferencian de la competencia en términos de calidad, innovación y originalidad.

Como estrategia de comercialización, la marca brindará a los consumidores una experiencia en diferentes etapas del consumo como:

Pre compra: se busca que el consumidor pueda llevar una experiencia total al comprar y consumir productos naturales hechos solamente con la fruta del Eugenio

Experiencia de compra

Para que el consumidor pueda adquirir el kit de productos es necesario tener en cuenta los métodos de distribución, que serán tanto online como offline. Por tanto, la experiencia del consumidor dependerá de cómo decida realizar la compra.

Estrategia online: los clientes podrán adquirir productos a través del sitio web y redes sociales.

Redes Sociales: Las redes sociales tendrán fotos de los productos y sus combinaciones, además de promociones y envío gratuito en compras grandes. A través de una estrategia de comunicación, los clientes podrán ver la propuesta de valor basada en la marca, productos, precios, servicios y distribución.

Sitio web: En el sitio web el cliente encontrará imágenes de productos (catálogo), opiniones de clientes, misión, visión, videos publicitarios, pares, diferentes métodos de pago (para beneficio del cliente) y promociones de envío.

Estrategia offline

Los productos podrán adquirirse directamente en el centro de distribución, ferias de exposiciones o en diversos puntos de venta. La línea de productos a base de la fruta del Eugenio se diferencia por ofrecer productos orgánicos y de calidad, que el cliente debe tener en cuenta al momento de realizar su compra. El objetivo es que los clientes reconozcan el sabor, aroma y calidad de los productos, así como sus beneficios, antes de adquirirlos. Se espera que los productos superen las expectativas de los consumidores y generen hábitos de consumo.

6.2 Estrategias de venta

6.2.1 Demostraciones

Mostrar los productos al cliente es una forma de ayudarlo en su compra. Además, como marca, se realizarán demostraciones de productos con el objetivo de concienciar al cliente sobre sus beneficios y usos.

Se prevén demostraciones de productos durante las ferias o eventos que se realicen en la ciudad de Latacunga con muestras gratis para promocionar el producto

6.2.3 Uso del producto

La línea de productos elaborados con la fruta del Eugenio, Eugenio's Secret está previsto que se venda como un kit ya que sus 3 productos son un conjunto que se pueden degustar entre sí como por ejemplo degustar el pan de masa madre con la mermelada acompañado de la bebida fermentada todo a base de la fruta del Eugenio.

6.2.3 Redes sociales

Dado que hoy todo se mueve a través de las redes sociales y que en el sector de alimentación y bebidas es posible llegar a un mayor número de clientes potenciales que consumen contenidos a diario, es importante hacer un uso adecuado de estas aplicaciones. Para ello se seguirán estos pasos:

1. Se creará un plan de redes sociales, con el cual se establecerán los objetivos y se identificará el nicho de mercado.

2. Se utilizarán herramientas de seguimiento de redes sociales, que ayudarán a analizar los resultados de las publicaciones y mejorar las estrategias.

6.3 Estrategias de canales de distribución

La idea es hacer que los productos de la marca sean accesibles a los consumidores. Por tanto, la distribución del producto se realizará a través de:

Comercialización B2B:

Con el objetivo de conseguir una venta y distribución masiva de productos, optamos por este método, que se centra en la distribución business to business. Es decir, los consumidores podrán acceder a los productos a través de diferentes canales de distribución, para lo que está prevista la colaboración con tiendas locales, el municipio para poder llevar la marca a ferias y exposiciones, etc.

En este contexto, se sugieren las siguientes recomendaciones para promover los canales de distribución:

- Incrementar la presencia de productos en línea (sitio estructurado y bien diseñado que ofrece facilidades de pago para las ventas).
- Implementar una estrategia de marketing digital.
- Mantener una buena imagen de marca.
- Gestionar acciones para fidelizar clientes.
- Generar contenido de calidad.

Marketing B2C:

La marca ofrece a los consumidores varias opciones para adquirir sus productos, tanto online como offline. Los clientes pueden adquirir productos a través del sitio web y las redes sociales, brindándoles comodidad y facilidad de acceso. Para clientes de otras provincias, les informamos que el pedido tardará 24 horas en llegar y tendrá un costo adicional de \$5.00. Para clientes locales, el costo de envío será de \$1.50.

Para asegurar la calidad de los productos, la empresa utiliza un servicio de transporte que garantiza la seguridad y el estado físico de los artículos durante el transporte, para que los consumidores reciban productos de alta calidad.

Además, la marca ofrecerá a los clientes una breve guía para visitar la fábrica, donde podrán conocer el proceso de fabricación del producto. Al finalizar el viaje, los consumidores tendrán la oportunidad de probar y adquirir los productos.

6.4 Estrategias de promoción y publicidad

6.4.1 Estrategias de promoción

Con el objetivo de incrementar la demanda del producto y llegar al público objetivo, se determinarán estrategias promocionales que generen conocimiento sobre el producto, con el objetivo principal de llegar a los clientes potenciales y convencerlos de adquirir los productos de la marca. Esto se logrará mediante:

1. Publicidad pagada:

- Anuncios en redes sociales.
- Anuncios en vallas publicitarias

2. Marketing de contenidos:

la idea es educar a los consumidores sobre los productos y sus beneficios y crear una red de promoción masiva que beneficie las ventas B2B de la marca, a través de:

- Publicación de blog
- Vídeos
- Publicaciones en redes sociales
- Contenidos para mejorar el posicionamiento en buscadores
- Un calendario de contenidos para redes sociales.

VII. CAPÍTULO 7: ESTUDIO FINANCIERO

7.1 Inversión

Presupuesto civil: ya que la planta de producción estará en mi vivienda donde ya cuento con la infraestructura del lugar no es necesario un presupuesto para realizar una nueva infraestructura por lo tanto no necesitaremos mano de obra ni materiales de construcción.

Presupuesto de maquinaria y equipo de cocina

MAQUINARIA Y EQUIPO DE COCINA				
PROVEEDOR	MAQUINARIA Y EQUIPO	CANTIDAD	COSTO	COSTO TTAL
MONTERO	cocina de acero inoxidable	1	\$ 400,00	\$ 400,00
MONTERO	balanzas	2	\$ 45,00	\$ 90,00
MONTERO	refrigerador industrial	1	\$ 3.374,66	\$ 3.374,66
MONTERO	mesas de acero inoxidable	2	\$ 120,00	\$ 240,00
MONTERO	ollas quirurgicas	4	\$ 119,00	\$ 476,00
MONTERO	ollas para esterilizar	4	\$ 1.990,00	\$ 7.960,00
MONTERO	embudos	4	\$ 10,81	\$ 43,24
MONTERO	estantes de acero	2	\$ 85,00	\$ 170,00
MONTERO	cucharas de acero	4	\$ 2,90	\$ 11,60
MONTERO	cernidores	2	\$ 2,90	\$ 5,80
MONTERO	cuchillo de acero inoxidable	2	\$ 12,00	\$ 24,00
MONTERO	pinzas	2	\$ 4,40	\$ 8,80
MONTERO	termometros	1	\$ 44,35	\$ 44,35
MONTERO	tablas de picar	4	\$ 18,00	\$ 72,00
MONTERO	bandejas	10	\$ 11,00	\$ 110,00
MONTERO	Horno	1	\$ 1.299,94	\$ 1.299,94
MONTERO	frascos	25	\$ 0,50	\$ 12,50
MONTERO	botellas de vidrio	24		\$ 15,86
MONTERO	espatula de goma	2	\$ 7,10	\$ 14,20
			Total	\$ 14.372,95

Elaborado: autor

Presupuesto del kit de las recetas

KIT DE LA FRUTA DEL EUGENIO	
PRODUCTO	VALOR
BEBIDA FERMENTADA	\$ 3,00
PAN DE MASA MADRE	\$ 4,66
MERMELADA	\$ 4,50
COSTOS DE LOS PRODUCTOS	\$ 12,16
TOTAL PRECIO CONSUMIDOS	\$ 12,16

VALOR DE KIT PARA ENVIOS PROVINCIALES	
COSTO TRANSPORTE	\$ 5,00
VALOR TOTAL	\$ 17,16

VALOR DE KIT PARA ENTREGAS EN LA CIUDAD	
COSTO TRANSPORTE	\$ 1,50
VALOR TOTAL	\$ 13,66

VALOR DE KIT PARA DISTRIBUIDORES	
DESCUENTO 15%	\$ 1,82
VALOR TOTAL	\$ 10,34

Costos fijos y costos variables

COSTOS FIJOS				
	MES	TREMESTRAL	SEMESTRAL	ANNUAL
energia electrica	\$50,00	\$150,00	\$300,00	\$600,00
Gas	\$11,50	\$34,50	\$69,00	\$138,00
Agua	\$18,00	\$54,00	\$108,00	\$216,00
cuotas banco	\$246,27	\$738,81	\$1.477,62	\$2.955,24
sueudos	\$920,00	\$2.760,00	\$5.520,00	\$11.040,00
papeleria	\$60,00	\$180,00	\$360,00	\$720,00
total	\$1.305,77	\$3.917,31	\$7.834,62	\$15.669,24

COSTOS VARIABLES				
	MES	TREMESTRAL	SEMESTRAL	ANUAL
MATERIA PRIMA	\$ 250,00	\$ 750,00	\$ 1.500,00	\$ 3.000,00
DISTRIBUCIÓN	\$ 40,00	\$ 120,00	\$ 240,00	\$ 480,00
PUBLICIDAD	\$ 85,00	\$ 255,00	\$ 510,00	\$ 1.020,00
total	\$ 375,00	\$ 1.125,00	\$ 2.250,00	\$ 4.500,0

Elaborado: autor

7.2Financiamiento

Se cuenta con los fondos necesarios para el equipo y los materiales, pero se planea solicitar un préstamo a una institución bancaria para financiar la Planta de Producción.

Cuota No.	Abono Capital	Interés	Seguro Desg.	Cuota	Saldo
1	177.08	65.00	4.19	246.27	5,000.00
2	179.52	62.70	4.05	246.27	4,822.92
3	182.02	60.36	3.89	246.27	4,643.40
4	184.53	58.00	3.74	246.27	4,461.38
5	187.08	55.60	3.59	246.27	4,276.85
6	189.67	53.17	3.43	246.27	4,089.77
7	192.30	50.70	3.27	246.27	3,900.10
8	194.96	48.20	3.11	246.27	3,707.80
9	197.65	45.67	2.95	246.27	3,512.84
10	200.39	43.10	2.78	246.27	3,315.19
11	203.17	40.49	2.61	246.27	3,114.80
12	205.98	37.85	2.44	246.27	2,911.63
13	208.83	35.17	2.27	246.27	2,705.65

14	211.72	32.46	2.09	246.27	2,496.82
15	214.64	29.71	1.92	246.27	2,285.10
16	217.61	26.92	1.74	246.27	2,070.46
17	220.63	24.09	1.55	246.27	1,852.85
18	223.68	21.22	1.37	246.27	1,632.22
19	226.78	18.31	1.18	246.27	1,408.54
20	229.92	15.36	0.99	246.27	1,181.76
21	233.10	12.37	0.80	246.27	951.84
22	236.33	9.34	0.60	246.27	718.74
23	239.60	6.27	0.40	246.27	482.41
24	242.81	3.16	0.20	246.17	242.81
TOTAL	5000.00	855.22	55.16	5918.38	0.00

VIII.CAPÍTULO 8: IMPACTO AMBIENTAL

8.1 Identificación y Valoración de Impactos

Algunas actividades humanas, como los procesos industriales, agrícolas y agroindustriales, han contribuido al deterioro del medio ambiente, produciendo diversos desechos y contaminantes que afectan los recursos naturales. Hoy en día, cuidar el medio ambiente se ha convertido en una preocupación importante y el ser humano es consciente de la necesidad de proteger las condiciones ambientales.

Contaminación residuos orgánicos

La semilla de la fruta del Eugenio

La fruta del Eugenio posee una semilla la cual no es utilizada para las preparaciones por ser muy dura y esta debe ser desechada, en todo caso la semilla se puede volver a plantar y así generar menos contaminación e ir generando más árboles del Eugenio.

Fibra de la fruta el Eugenio

Para la mayoría de preparaciones necesitaremos exclusivamente el zumo de la fruta, es decir que la fibra la desecharemos al no tener ya ningún uso por que todo es extraído con el zumo del mismo, para este caso podríamos utilizar la fibra para hacer compotas.

8.2Contaminación de Aire

La eliminación inadecuada de desechos orgánicos de plantas como la fibra y la semilla de la fruta del Eugenio generan gases invernales como metano, dióxido de carbono y óxido nitroso. Esto genera malos olores, líquidos contaminantes y proliferación de roedores. Esta contaminación puede causar problemas respiratorios en las personas que ingresan a la zona afectada.

8.3Contaminación de Agua

Los residuos orgánicos vegetales tienen un grave efecto negativo sobre el medio ambiente, contaminando las aguas superficiales y subterráneas, debido a sus altos niveles de materia orgánica inestable e inmadura. Este tipo de contaminación puede dar lugar a

microorganismos como bacterias, virus y protozoos, que pueden provocar enfermedades como cólera, tifoidea y hepatitis en las personas que beben esta agua contaminada.

3.4 Estrategias de remediación

En este caso como ya lo recalqué podríamos utilizar las semillas de la fruta del Eugenio para volver a replantarlas y generar una nueva planta que nos proveerá de más fruta en el futuro ayudándonos a que las semillas no se desperdicien y terminen siendo una contaminación.

Con la fibra sobrante de la fruta del Eugenio podremos realizar compotas u abono para nuestros arboles del Eugenio.

IX. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Esta investigación se realizó a base de la fruta del Eugenio ya que esta fruta se encuentra en una gran cantidad en la zona donde se realiza este proyecto gastronómico es por eso que se decidió utilizar la misma para que no sea un desperdicio y darle provecho a una fruta que siempre terminaba en los suelos y en base a esto realizar un estudio de la misma y de los productos realizados para así poder introducirla en el mercado como una línea de productos naturales a base de la fruta del Eugenio con su marca Eugenio's Secret y con esto poder llegar a las personas a que consuman la fruta y disfruten de sus productos y sus beneficios que lleva para la salud.

Otro aspecto a considerar es que la marca no cuenta con los recursos financieros ni la infraestructura necesaria para fabricar y producir los productos, por lo que invertir en este proyecto supondría un alto riesgo económico. Además, al no haber suficiente mercado en la ciudad, se recomienda distribuir el producto no sólo a nivel provincial, sino también a nivel nacional.

También la marca tendrá en cuenta que los hábitos de consumo de alimentos artesanales y caseros en el Ecuador es muy baja ya que la gente prefiere los productos populares de gran cantidad sin saber su calidad ni sus beneficios o sus riesgos para la salud que puedan llevar al consumir productos industrializados no naturales, teniendo en cuenta esto planearíamos exportar los productos o enfocarnos a las personas que quieren cuidar su salud o personas con alguno problema en su salud que no pueda consumir ciertos alimentos.

X. Referencias

Bibliografía

CITY WOR ASADOR . (03 de 5 de 2019). *CITY WOR ASADOR* . Obtenido de <https://www.asadorcitywokcadiz.com/que-son-las-conservas/>

CONASI.eu. (09 de 08 de 2016). *CONASI*. Obtenido de <https://www.conasi.eu/blog/colaboradores-especiales/macrobioetica-aida-lirola/pan-casero-masa-madre-trucos-consejos/#:~:text=Se%20puede%20usar%20cualquier%20tipo,contenido%20en%20microorganismos%20y%20nutrientes.>

google maps . (05 de 09 de 2024). Obtenido de https://www.google.com/maps/place/Cotopaxi/@-1.7524302,-80.0030309,7z/data=!4m6!3m5!1s0x91d461069d795bd1:0x835305dda9893b50!8m2!3d-0.8384206!4d-78.6662678!16zL20vMDM2NXhr?authuser=0&entry=tту&g_ep=EgoyMDI0MDkwMy4wIKXMDS0ASAFQAww%3D%3D

IEQFB. (18 de octubre de 2023). *Instituto europeo de quimica, fisica y biologia* . Obtenido de <https://ieqfb.com/bebidas-fermentadas-destiladas/>

JINDOFREE. (05 de 09 de 2024). Obtenido de <https://hogar3.jimdofree.com/per%C3%ADodos/2do-periodo/conservas-alimenticias/>

nestle. (20 de 02 de 2024). *recetas nestle*. Obtenido de <https://www.recetasnestle.com.mx/escuela-sabor/recetas-caseras/fermentadas>

nutricion, c. a. (15 de 03 de 2020). *Infoalimentos* . Obtenido de <https://infoalimentos.org.ar/temas/nutricion-y-estilos-de-vida/534-masa-madre-la-madre-de-todas-las->

masas#:~:text=La%20masa%20madre%20puede%20definirse,que%20est%C3%A1n%20en%20el%20ambiente.

nutrients. (11 de 12 de 2019). Obtenido de <https://doi.org/10.3390/nu11122954>

sfatt. (2023).

survey monkey. (18 de 6 de 2020). *survey monkey*. Obtenido de <https://es.surveymonkey.com/mp/sample-size-calculator/>

Uriarte, J. (30 de Noviembre de 2020). *Investigación documental*. Obtenido de <https://www.caracteristicas.co/investigacion-documental/>

XI ANEXOS

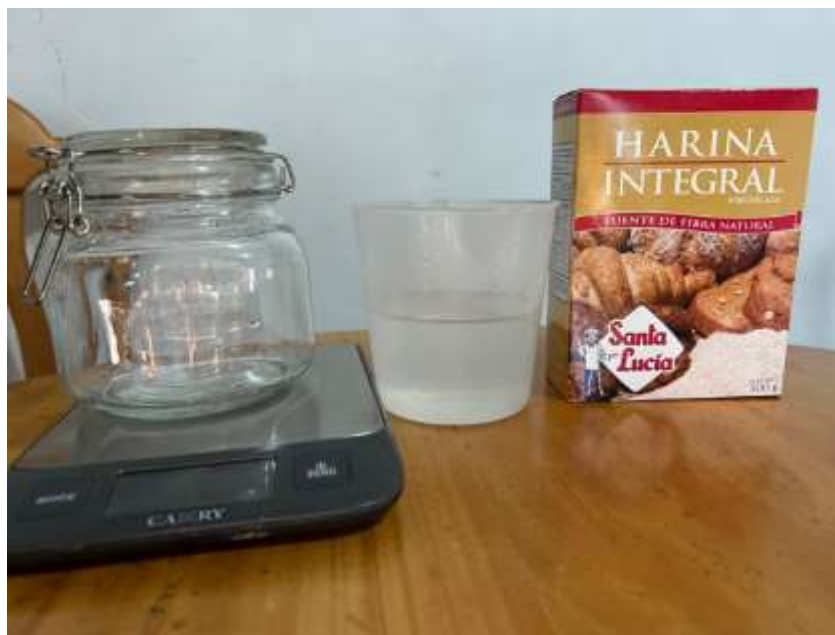
Anexo 1: La fruta del eugenio



Anexo 2: recolección de la fruta



Anexo 3: Realización de la masa madre



Anexo 4: Realización del pan de masa madre





Anexo 5: bebida fermentada





Anexo 6: elaboración de la mermelada en conserva





Anexo 7: patente municipal

DATOS DE LA PERSONA JURÍDICA (Compañías o Sociedades)					
RAZÓN SOCIAL				RUC:	
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO O LOCAL COMERCIAL EN BALAO			TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	
DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL					
APELLIDOS		NOMBRES		N°. DE CÉDULA	
DATOS DEL CONTADOR (En caso de estar obligado a llevar contabilidad)					
APELLIDOS		NOMBRES		REGISTRO N°	
No. RESOLUCIÓN DE EXONERACIÓN	FECHA DE EMISIÓN DE RESOLUCIÓN	FECHA DE INICIO DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA EN EL CANTÓN BALAO			TOTAL DE PATRIMONIO NETO
		MES	DÍA	AÑO	USD \$
TIPO DE ACTIVIDAD ECONÓMICA QUE EJERCE				LIQUIDACIÓN DEL IMPUESTO 1,5 POR MIL	
COMERCIAL ☐ INDUSTRIAL ☐ INMOBILIARIA ☐ FINANCIERA ☐ PROFESIONAL ☐ ARTESANAL ☐ OTROS ☐ ESPECIFIQUE: _____ _____ ESPECIFICAR ACTIVIDAD ECONÓMICA: _____ _____ _____				TOTAL DE ACTIVOS INCLUYENDO ACTIVOS CONTINGENTE MENOS OBLIGACIONES CORRIENTES (HASTA UN AÑO) MENOS PASIVOS CONTINGENTES BASE IMPONIBLE IMPUESTO CAUSADO OTROS	