

# UCUENCA

## Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

### Revalorización de la charcutería tradicional ecuatoriana


Trabajo de titulación previo a la  
obtención del título de Licenciado en  
Gastronomía

**Autor:**

Xavier Danilo Jara Silva

**Director:**

Marlene del Cisne Jaramillo Granda

ORCID:  0009-0009-6767-1574

Cuenca, Ecuador

2023/10/12

## Resumen

Este trabajo de investigación aspira efectuar una revalorización y rescate de la charcutería tradicional ecuatoriana, tomando en consideración los cambios en la producción, el consumo, los hábitos alimentarios, la cultura y el entorno de los consumidores, tomando en consideración que ha existido un declive de las tradiciones culturales del país, en especial las de nuestra cultura gastronómica. Tal es el caso específico de la charcutería tradicional. Por ello, el presente trabajo de investigación tratará de cumplir todos los objetivos, en donde se analizará el potencial de la charcutería tradicional ecuatoriana para convertirse en un elemento de la cultura nacional. Por todo ello, es muy importante compartir, escribir y conservar las distintas recetas. La cultura gastronómica es la conexión entre la tradición y el deleite de la cocina, pero sobre todo rescatar las tradiciones gastronómicas, Por último, se analizará el potencial de la charcutería tradicional ecuatoriana para convertirse en un elemento de la cultura nacional. Los resultados de la investigación se utilizarán para aumentar la percepción de la misma, con el fin de aumentar el interés de los consumidores.

*Palabras clave:* charcutería, tradicional, ecuatoriana, gastronomía



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

## Abstract

This research work aims to revalue and rescue traditional Ecuadorian charcuterie, taking into account changes in production, consumption, eating habits, culture and the environment of consumers, taking into consideration that there has been a decline in the cultural traditions of the country, especially those of our gastronomic culture. Such is the specific case of traditional charcuterie. Therefore, this research work will try to meet all the objectives, where the potential of traditional Ecuadorian charcuterie to become an element of national culture will be analyzed. Therefore, it is very important to share, write and preserve the different recipes. The gastronomic culture is the connection between tradition and the delight of the kitchen, but above all to rescue the gastronomic traditions, Finally, the potential of the traditional Ecuadorian charcuterie to become an element of the national culture will be analyzed. The results of the research will be used to increase the perception of it, in order to increase the interest of consumers.

*Keywords:* charcuterie, traditional, Ecuadorian, gastronomy



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Trabajo de titulación: Revalorización de la charcutería tradicional ecuatoriana.

Autor: Xavier Danilo Jara Silva

Directora: Magister Marlene del Cisne Jaramillo - ORCID: 0009-0009-6767-1574

## Certificado de Precisión FCH-TR-LicGas-361

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



---

**guido.abad@ucuenca.edu.ec**

**Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 15 de junio de 2023**

**Elaborado por: GEAV**

**Abstract en formato MsWord enviado a correo institucional de director/a de trabajo de titulación/UIC y estudiante/s.**

## Índice de contenido

<b>Agradecimiento</b>	<b>10</b>
Introducción	11
<b>Capítulo 1 Antecedentes, métodos tradicionales y elaboración</b>	<b>12</b>
1.1 Antecedentes de la charcutería	12
1.2 Elaboración tradicional de productos de Charcutería	15
1.3 Descripción de los métodos tradicionales utilizados para mantener las proteínas	15
1.3.1 El ahumado	16
1.3.2 El salado	17
1.3.2.1 salado en seco	17
1.3.2.2 salado húmedo	
1.3.3 La curación	19
1.3.4 El secado	20
1.4 Proceso para elaborar productos de charcutería de manera tradicional	20
<b>Capítulo 2 Productos de charcutería nacional en peligro de extinción</b>	<b>22</b>
2.1 Gastronomía tradicional del país	22
2.2 Productos en peligro de extinción	22
2.2.1 Elaboración Embutidos artesanales	23
2.3 Establecer medidas de conservación	24
<b>Capítulo 3 Recopilación de Recetas y preparaciones</b>	<b>26</b>
3.1 Materia prima	26
3.1.1 Proteína	26
3.1.2 Grasa	
3.1.3 Tripas	27
3.2 Condimentos y especias necesarias	28
3.2.1 sal	28
3.2.2 Pimienta	28
3.2.3 Comino (Cuminum cyminum)	28
3.2.4 Orégano (Origanum vulgare)	27
3.2.5 Ajo (Allium sativum)	29
3.3 Embutidos tradicionales del Ecuador	29
3.3.1 Morcillas	29
3.3.1.1 Morcilla Negra	29
3.3.1.2 Morcilla Blanca	30
3.3.2 Longaniza Lojana	30
3.4 Recetas y preparaciones	31
3.4.1 Receta Morcilla Negra	31
3.4.2 Receta Morcilla Blanca	32
3.4.3 Receta Longaniza Lojana	

<b>Conclusiones</b>	<b>34</b>
<b>Referencias</b>	<b>35</b>
<b>Anexos</b>	<b>39</b>

## Índice de gráficos

<b>Gráfico 1:</b> Sistemas de conservación de alimentos.(Antigua Roma.)	13
<b>Gráfico 2:</b> Elaboración tradicional embutidos	15
<b>Gráfico 3:</b> Método de ahumado	16
<b>Gráfico 4:</b> Salación en seco de la carne	17
<b>Gráfico 5:</b> Salmuera	18
<b>Gráfico 6:</b> Curado carnes	19
<b>Gráfico 7:</b> Secado carne	20
<b>Gráfico 8:</b> Elaboración de embutidos artesanales	21
<b>Gráfico 9:</b> Elaboración embutidos artesanales	23
<b>Gráfico 10:</b> Cerdo	26
<b>Gráfico 11:</b> Grasa de cerdo	27
<b>Gráfico 12:</b> Tripas de cerdo	27

## Índice de tablas

<b>Tabla 1:</b> <i>Ingredientes y cantidades Morcilla negra</i>	30
<b>Tabla 2:</b> <i>Ingredientes y cantidades Morcilla blanca</i>	311
<b>Tabla 3 :</b> <i>Ingredientes y cantidades Longaniza Lojana</i>	32



## **Dedicatoria**

Quiero dedicar este trabajo a mi familia, en especial a mi hijo Tomás y Nataly, quienes han sido un pilar importante para poder seguir adelante y no rendirme en el proceso, su presencia en mi vida me ha dado las fuerzas suficientes para concluir esta carrera que, al pasar de los años, parecía que se volvía eterna la espera.

## **Agradecimiento**

Quiero agradecer a la Universidad de Cuenca, de manera especial a la Carrera de Gastronomía, que junto a su planta docente me supieron impartir valiosos conocimientos que aportaron a la construcción de mi perfil profesional.

También agradezco de manera especial a mi Directora de Tesis, Mg Marlene Jaramillo quien, con su apoyo y compromiso, permitió que se desarrolle este trabajo de la mejor manera.

Finalmente quiero agradecer a todos los que me ayudaron en el proceso con sus palabras de aliento.

## Introducción

El presente trabajo de investigación pretende efectuar una revalorización y rescate de la nuestra gastronomía tradicional, tomando en consideración el consumo, los hábitos alimentarios, la cultura y el entorno de los consumidores, ya que ha existido un declive de las tradiciones del país, en especial las de la cultura gastronómica del Ecuador. Tal es el caso específico de la charcutería tradicional, a través de la recopilación de recetas, técnicas y procesos elementales, para conservar los productos a través de los años.

Por ello, el presente trabajo de investigación tratará de cumplir todos los objetivos, en donde se analizará el potencial de la charcutería tradicional ecuatoriana para convertirse en un elemento de la cultura nacional. Los resultados de la investigación se utilizarán para aumentar la percepción de la misma como un alimento seguro, con el fin de aumentar el interés de los consumidores. mediante la aplicación de técnicas cualitativas que ayuden con los resultados, pero sobre todo rescatar y dar el valor correspondiente a una de nuestras tradiciones gastronómicas.

Es por eso que el objetivo de esta investigación es revalorizar la charcutería tradicional ecuatoriana a través del estudio de los factores que influyen en su producción y consumo. Estos datos serán utilizados para identificar los factores clave que influyen y para comprender mejor los deseos y necesidades de los consumidores.

Esto ayudará a desarrollar una estrategia para aumentar significativamente la producción de los productos, mejorar su demanda y contribuir a la preservación de la cultura gastronómica ecuatoriana.

## Capítulo 1 Antecedentes, métodos tradicionales y elaboración

### 1.1 Antecedentes de la charcutería

Desde tiempos antiguos las personas han tenido que adaptarse a las condiciones del entorno y clima que los rodea y buscar maneras para preservar sus alimentos. La historia se remonta siglos atrás, los cazadores fueron los primeros en idear la forma en que podían preservar la carne que les sobraba de sus innumerables cacerías y así tener una reserva de alimentos para poder comer en tiempos de escasez.

La manera en que ellos preservaban la carne consistía en efectuar cortes de las piezas de carne sobrante, en tiras pequeñas y posteriormente las secaban al sol con la finalidad de conservarlas. Posteriormente con el descubrimiento del fuego y la sal, apareció una nueva posibilidad de mantener en mejor estado esos sobrantes de carne.

La sal empezó a ser primordial para la conservación de los alimentos gracias a que una de sus propiedades es deshidratar y esto a su vez funciona para impedir la proliferación de bacterias, por lo que es más difícil que los productos se dañen con facilidad.

Sin embargo, la charcutería tal y como se la conoce nace con los romanos y con ella la tradición de preparar gran cantidad de platillos derivados de la carne del cerdo. Siguiendo con la historia en la Edad Media, la elaboración empezó a ser mucho más popular; las personas en sus hogares empezaron a cuidar y alimentar a sus cerdos para luego, en tiempos de invierno ejecutar a los animales y elaborar ellos mismos sus propios embutidos. (Gourmet, 2020)

#### Gráfico 1

*Sistemas de conservación de alimentos.(Antigua Roma.)*



*Fuente: tomado de Bofill, (2023)*

Después esta tradición fue traída por los europeos al continente americano durante la época de exploración, quienes tenían el método de conservación para carnes por medio del embuchado o embutido. Los embutidos aparecieron como una posible solución para la conservación por más tiempo de la carne.

Este proceso como tal tiene como finalidad “embutir” carne picada dentro de una tripa natural de animal, aprovechando al máximo las partes de los animales, sobre todo la utilización de los intestinos, los cuales son condimentados con varias especias y hierbas aromáticas, para dar sabores y aromas características.

Los exploradores y tripulantes de barcos se sirvieron de este método como un medio de subsistencia frente a los prolongados viajes que efectuaban por Europa y el mundo entero. Con el devenir de los años, varios procesos para prolongar el tiempo de consumo y mantener la carne en buen estado, se han ido descubriendo y perfeccionando por el hombre a través de la experiencia.

En América latina, gracias a la gran variedad de climas que existen, en las diferentes regiones se pueden emplear diversos productos y métodos para la elaboración de productos de charcutería. El sol fue y sigue siendo un factor importante para la curación de la carne.

Si no hubiera sido por este método de la curación de la carne así como la alimentación a base de pescado en estas largas travesías, los exploradores no hubieran llegado tan lejos en sus trayectos. Sin comida para alimentarse, los exploradores españoles o portugueses tal vez no hubieran descubierto América, ni mucho menos regresado a casa. (Gustolatino, 2022)

En la época prehispánica, el consumo de carne no era algo relevante ni básico en la dieta de las civilizaciones indígenas, su alimentación diaria consistía mayormente en productos como tubérculos, maíz, cereales, leguminosas, entre otros. La carne animal se consumía muy poco, pues no era parte de su dieta diaria, se la consumía solamente en ocasiones especiales, pero los hábitos alimenticios han ido cambiando gradualmente a través de los años, hasta llegar a como los conocemos actualmente.

Durante la colonia junto con la llegada de los españoles, se generó la introducción de embutidos y productos de carnicería a la región de Sudamérica, debido a que los europeos trajeron consigo sus costumbres gastronómicas, una vez ubicados en el continente, se introdujeron nuevos ingredientes a las preparaciones como hierbas y algunos vegetales, constituyéndose

una parte esencial en la cultura gastronómica de países como Colombia, Venezuela, Argentina y Uruguay (Caicedo,2013). Ya sea por herencia gastronómica o por tradición, las carnes curadas en Latinoamérica y nuestro país han sido de vital importancia en la gastronomía local desde hace muchos años atrás. Los embutidos forman una parte fundamental de la tradición gastronómica Latinoamericana. (Gustolatino, 2022)

Dependiendo de la zona en donde se preparen los productos, estos pueden variar respecto de los ingredientes que se utilicen y los métodos que se empleen para su elaboración, tendrán diferencias en su sabor, aroma y presentación.

## 1.2 Elaboración tradicional de productos de Charcutería

### Gráfico 2:

*Elaboración tradicional embutidos*



*Fuente: tomado de Soporte, (2022)*

La realización de estos productos de manera artesanal, permite que los mismos lleguen hasta los consumidores manteniendo su naturalidad, sabor, características organolépticas, permitiendo que el producto final sea de una calidad superior.

Para preparar estos productos artesanalmente, existen ciertos pasos importantes a seguir para obtener calidad al finalizar el proceso, para lo cual lo más importante es contar con materia prima de calidad que nos darán excelentes resultados. Lo primordial es contar con el tipo de carne que se utilizará, tradicionalmente es carne de cerdo magra fresca aunque hoy en día se puede utilizar cualquier tipo de animal para dicho proceso. La carne debe venir de animales adultos, sanos y bien nutridos para obtener la calidad que requerimos para el producto. El segundo ingrediente esencial es la grasa que nos ayuda a dar más consistencia al producto,

el tercer ingrediente o elemento es la tripa, que puede ser de origen animal aunque hoy en día lo más común es utilizar sintéticas y para dar sabor, aromatizar el producto final utilizando condimentos como especias y hierbas aromáticas.

### 1.3 Descripción de los métodos tradicionales utilizados para mantener las proteínas

La elaboración y producción de manera tradicional se ha venido realizando desde tiempos antiguos y que da como resultado productos muy apetecidos por su gran calidad, para ello existen algunos métodos tradicionales que aplicaremos para garantizar las características del producto final.

Para poder comprender mejor la calidad de los productos, es necesario reconocer la contribución de cada método de conservación, lo que permite un mejor panorama necesario de cómo aportan para mantener y realzar características propias de los productos.

#### 1.3.1 El ahumado

**Gráfico 3:**  
*método de ahumado*



*Fuente: tomado de (El embutido y su historia. ¿Cuál es su origen?, s. f.)*

El método del ahumado consiste en aprovechar el fuego y el ahumado de la madera para modificar el sabor y de cierta manera la apariencia de los alimentos y así darles un sabor diferente. Este proceso también sirve para eliminar la gran mayoría de su humedad y así se pueda conservar mucho más tiempo el producto, debido a que las sustancias químicas presentes en el humo, va a impedir el crecimiento de bacterias, moscas y otros microorganismos que puedan afectar la calidad del producto.

Este proceso también se lo puede aplicar con la finalidad de condimentar un producto y darle un extra de sabor.

Durante el proceso del ahumado de la carne, entre las maderas más comunes que se pueden utilizar se encuentran el manzano, el cedro, la caoba, el quebracho, el laurel así como árboles de cítricos, lo que ayuda a dar un sabor y aroma característico a la carne. El ahumado también tiene un efecto conservante sobre la carne. (Espinoza, 2019)

### 1.3.2 El salado

Salar los alimentos es un método de conservación de los mismos, colocar sal en los alimentos es una práctica desde la antigüedad, que consiste en agregar sal a los comestibles para evitar el crecimiento de bacterias y moho, prolongando así los períodos de tiempo en que es seguro consumir sin ocasionar daños a la salud. El salado puede ser en seco o en húmedo, dependiendo del método utilizado.

#### 1.3.2.1 salado en seco

##### **Gráfico 4:**

*salación en seco de la carne*



*Fuente: tomado de Guzman, (2022)*

Consiste en sumergir los trozos de carne, en sal gruesa alrededor de dos semanas, cambiando la sal por una nueva luego de eso dejar reposar una semana más.



### 1.3.2.2 salado húmedo

**Gráfico 5:**  
*Salmuera*



*Fuente: tomado de Hong, (2019)*

Este proceso se funda en sumergir el producto cárnico en una mezcla que contiene agua y sal, se sumerge en esta mezcla durante un período de tiempo que varía dependiendo el tipo de alimento y tamaño.

Durante dicho proceso de salado húmedo, el agua se impregna en el producto, esto contribuye a mantenerlo húmedo y a preservar sus características como la textura y sabor. Es recomendable que las condiciones del aire se aproximen a 25°C y que tenga un porcentaje de 60% a 70% de humedad. Una alternativa de conservación sería combinar el salado en seco y húmedo, para así conservar finalmente las canales en salmueras sobresaturadas, para mantener y potenciar los sabores. (Espinoza, 2019)

### 1.3.3 La curación

**Gráfico 6:**  
*Curado carnes*



*Fuente: tomado de (Curado de Alimentos, s. f.)*

La curación es un método de conservación antiguo que se usa principalmente en carnes, se trata de añadir una combinación de sal, azúcar y nitrato o nitrito para garantizar su mantenimiento y consumo a lo largo del tiempo, en el curado trabajan determinadas acciones químicas que son las que consiguen por más tiempo la vida útil de los alimentos. Al hacer más lenta la reacción de ciertas proteínas y grasas se evita el deterioro y la descomposición del alimento, se extrae el agua de este haciendo que sea menos posible que aparezcan microorganismos poco deseables. (Cervera, 2014)

El procedimiento consiste en la exposición de la carne a condiciones de temperatura y humedad durante un período prolongado de tiempo. La curación tiene un efecto positivo en la carne, ya que permite la fermentación y el desarrollo de sabores muy característicos durante este proceso.

### 1.3.4 El secado

**Gráfico 7:**  
*secado carne*



*Fuente: tomado de Brito, (2015)*

Secar o deshidratar, es otro método para conservar los productos cárnicos, es el proceso más antiguo y común en el mundo . El proceso de secar alimentos es sencillo y de fácil acceso para la gran mayoría de las culturas en el planeta. El principio para la deshidratación de alimentos es eliminar la humedad del producto, en donde el crecimiento de bacterias no cambia las propiedades del alimento durante el almacenamiento. Así mismo se utiliza este método tradicional de conservación en la charcutería, este consiste en colgar la carne en un lugar fresco y seco para permitir que la humedad se evapore.

El secado también tiene un resultado muy bueno sobre la textura y el sabor de la carne, ya que permite que se concentren los sabores y se intensifiquen los mismos, dando un realce de sabor al producto final.

### **1.4 Proceso para elaborar productos de charcutería de manera tradicional**

Hoy en día todos los procesos para elaborar productos de charcutería se han industrializado pero anteriormente se realizaba mediante unos sencillos pasos para obtener productos buenos y de calidad, a continuación se desglosan cada uno de ellos.

**Gráfico 8:**  
*elaboración de embutidos artesanales*



Fuente: tomado de (Técnicas de elaboración de cecinas y embutidos artesanales - Cenpro Chile, s. f.)

**Primer paso:** se debe picar la carne y se procede a mezclar con la grasa hasta obtener una masa uniforme.

**Segundo paso:** añadir sal y los condimentos que se deseen utilizar en la preparación como pimienta, pimentón, orégano, comino, ajo, etc. La proporción será a gusto pero es necesario probar para rectificar cantidades.

**Tercer paso:** Dejar reposar cubierto al menos 24 horas para que todos los sabores se combinen de manera uniforme.

**Cuarto paso:** Rellenar las tripas previamente lavadas y secadas con la mezcla anterior, posterior a eso las atamos con hilo de cocina para dar el tamaño que deseemos.

En algunos casos, podemos someter el producto a procesos de cocción, esto nos ayudará a obtener nuevas características como una novedosa textura, color, sabor y un aroma particular.

## Capítulo 2 Productos de charcutería nacional en peligro de extinción

### 2.1 Gastronomía tradicional del país

La gastronomía en el Ecuador es muy variada, cada una de las zonas aporta con una gran riqueza cultural gastronómica acompañada con una gran cantidad de ingredientes que realzan sus sabores, aromas, textura y color a las diversas preparaciones propias de cada localidad.

La cocina ecuatoriana tiene una gran influencia a través de la historia en primer lugar por los españoles que llegaron al continente y con la conquista que realizaron los mismos, de igual manera se encuentra influenciada por otras culturas que a lo largo de los años han ido apareciendo en el país. La cultura gastronómica con el paso del tiempo ha ido tomando identidad propia, hasta la que conocemos hoy en día. (Triviño, s. f.)

### 2.2 Productos en peligro de extinción

Estos alimentos han sido parte de la cultura gastronómica tradicional de nuestro país que no solo reviven sabores o colores sino también recuerdos de las recetas de antaño que ha pasado de generación en generación, pero hoy en día han ido perdiendo relevancia entre las preparaciones concurrentes de nuestra cocina, poniendo dichas recetas en un grave riesgo de desaparecer, al ser muchas veces alimentos producidos de manera casi ocasional.

Se debe mencionar que la globalización ha contribuido en cierta medida a una adaptación a las corrientes gastronómicas del mundo, generando que muchos productos así como costumbres gastronómicas propias de las culturas y de las regiones de nuestro país se vayan perdiendo o se encuentren en ese camino en un futuro no muy lejano.

Estas circunstancias han generado inconvenientes con respecto de mantener esta tradición de prepararlos, ya que resulta más sencillo comprar productos industrializados, generando una gran pérdida al patrimonio inmaterial de nuestro país, sin embargo el paso de dichas recetas de generaciones a otras, son importantes para poder preservar nuestra cultura gastronómica, conocerla a través de estas técnicas y recetas tradicionales que hacen de nuestra tierra única.

En general, podemos identificar algunos productos de charcutería tradicionales que pueden estar en riesgo debido a factores como la industrialización que gracias a la producción masificada hace mucho más fácil conseguir dichos productos en cualquier tienda o supermercado sin considerar que muchos de estos alimentos se encuentran preparados con preservantes, saborizantes y colorantes artificiales que pueden tener impactos en el estado de salud de las personas.

Algunos embutidos hechos de manera artesanal y en base a recetas tradicionales podrían estar en riesgo de perderse debido a la falta de interés de seguir haciéndolos de esta forma por parte de los ecuatorianos, muchas tradiciones gastronómicas locales están en riesgo de desaparecer debido a la falta de demanda y el olvido de las técnicas artesanales. deviniendo en una demanda reducida y escasa, sumado a la dificultad para competir con productos industriales. Es importante destacar que la situación puede variar según la región y las circunstancias, estos son los productos con riesgo de desaparecer que se pueden identificar:

- Morcilla Negra
- Morcilla Blanca
- Longaniza Lojana

También es importante señalar que los cambios en los hábitos alimenticios de los ecuatorianos ha generado que se vaya perdiendo las preparaciones de forma artesanal en los hogares y colocando a ciertas preparaciones en una situación de riesgo . (Acosta, 2021)

## 2.2.1 Elaboración Embutidos artesanales

**Gráfico 9:**  
*elaboración embutidos artesanales*



*Fuente: tomado de González y González, (2020)*

Los embutidos son un derivado de la carne y se los elabora con distintas partes del animal, primero troceadas y luego picadas ya sea en molino manual o por medio de un procesador, luego son condimentadas para posteriormente ser embutidas en la tripa sea de origen natural o artificial.

En el proceso de fabricación artesanal, es fundamental la selección de las mejores carnes y tripas naturales para conseguir unos embutidos de alta calidad y sabor. (Carns Aliaga, 2020)

### 2.3 Establecer medidas de conservación

Como notamos, la gastronomía está fuertemente vinculada con la cultura de un país. Sin embargo, un factor importante que influye para preservar dicho conocimiento es la familia, la transmisión oral de padres a hijos de cada receta, nos permitirá seguir disfrutando de las preparaciones en futuros próximos.

Por todo ello, es muy importante compartir, escribir y conservar las distintas recetas. De este modo, las futuras generaciones podrán continuar preparando y manteniendo la riqueza del arte culinario de cada provincia o región del país. La cultura gastronómica es la conexión entre la tradición y el deleite de la cocina, en razón de que las prácticas alimenticias son un fenómeno cultural de hoy en día. Las tradiciones arraigadas de los pueblos son la mejor herramienta para ofrecer al turista una buena gastronomía y potencializar los saberes gastronómicos de los pueblos ancestrales.

La Identidad Cultural es considerada como un conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias, orgullos, y modos de comportamiento de determinada población, que funcionan como elementos dentro de un grupo social y que actúan para que las personas que lo conforman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia respecto del entorno al cual están emparejados en respuesta a los intereses comunes, códigos, normas y rituales que comparten dichos grupos dentro de la cultura dominante (*IDENTIDAD CULTURAL*, s. f.)

Es menester señalar que todo aquello que tiene que ver con las creencias y tradiciones que comparten determinadas personas, permiten la existencia de un sentimiento de pertenencia, donde se arraigan las prácticas culturales entre ellas, la cultura gastronómica.

La preservación gastronómica es un concepto que no se encuentra argumentado dentro de la Real Academia de la Lengua, sino que se forma por dos palabras de fuerte impacto, que es la preservación que significa proteger, resguardar anticipadamente a alguien o algo, de algún daño o peligro, para que su legado y tradición sigan intactos durante muchos años; por otra parte también tenemos a la palabra gastronomía que es una ciencia que contiene varios conocimientos y actividades relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas del arte culinario así como su evolución histórica donde hay procesos, métodos y técnicas que han ido apareciendo a través de los años y que han ayudado para cocer los distintos alimentos. (Triviño, s. f.)

Es así que la preservación gastronómica se refiere a la utilización de métodos como la fermentación, encurtido para salvaguardar los alimentos y estos a su vez se mantengan intactos para el consumo humano. Es muy importante entender que para que los alimentos mantengan una forma de conservación y estos se puedan preservar se han hecho muchos estudios a través del tiempo y se han mantenido hasta la actualidad.

A consecuencia de la constante evolución social y la creciente industrialización ha generado que la gastronomía típica y tradicional se pierdan por motivos de migración o movilidad humana u otros factores externos que han hecho que la gente simplemente muestre desinterés o pierda ese gusto e iniciativa por preparar nuestras recetas tradicionales, cabe recalcar que para evitar este tipo de situaciones se debe combinar las técnicas actuales , para dar un realce adicional al producto y que de esta manera, al combinarlas con las técnicas antiguas, permita mantener y complementar no solo el sabor, color, también las prácticas culinarias que caracterizan la cocina autóctona.



## Capítulo 3 Recopilación de Recetas y preparaciones

### 3.1 Materia prima

Es la base y el punto de partida para una adecuada y correcta preparación de los alimentos, por lo tanto, se debe efectuar una selección de los mejores productos que van a intervenir en la preparación de las diferentes recetas. Un buen producto va a aportar a la frescura, el sabor, color, aroma, aspecto, textura así como contribuirá en mayor medida a aportar beneficios nutricionales.

El empleo de ingredientes frescos que se encuentren almacenados y conservados de manera adecuada van a realzar los sabores de las diferentes preparaciones por lo que contar con materia prima de calidad nos va a asegurar un producto final de gran calidad.

#### 3.1.1 Proteína

El ingrediente principal que se utilizará para la elaboración de los productos, es la carne de cerdo, además de aportar sabor y textura, aporta gran cantidad de proteínas y minerales como el zinc. También aporta gran cantidad de vitaminas B (B1 y B3), muy necesarias para el buen funcionamiento del corazón y el sistema nervioso, además de mantener la piel sana.

**Gráfico 10:**  
*cerdo*



*Fuente: tomado de (El Economista, 2021)*

### 3.1.2 Grasa

**Gráfico 11:**  
*grasa de cerdo*



*Fuente: tomado de (Manteca de cerdo, ¿es saludable cocinar con ella? - 2000Agro Revista Industrial del Campo, 2019)*

Se utilizará la misma grasa que nos provee el cerdo que proporciona al producto, sabor, volumen y textura. Deberá tener un porcentaje mínimo del 20% en relación al contenido de proteína total.

### 3.1.3 Tripas

**Gráfico 12:**  
*tripas de cerdo*



*Fuente: tomado de (Ideal Food Group, 2020)*

Las tripas de cerdo naturales provienen del intestino del animal, deben ser lavadas muy bien antes de ser utilizadas para el proceso de embutir la carne dentro de ellas. Se usan para la elaboración de embutidos y de salchichas, son fácilmente digeribles y no aportan un cambio al sabor del producto final.

De igual manera, facilitan la maduración del mismo (en el caso de embutidos curados) o dan textura flexible y crujiente en el caso de salchichas, en todos los casos son también las que le dan la forma alargada característica al producto. Las tripas se pueden encontrar frescas, pero también deshidratadas, en cuyo caso habrá que rehidratarlas introduciéndose en agua. (Cocinista, s. f.).

## **3.2 Condimentos y especias necesarias**

### **3.2.1 sal**

Es un ingrediente primordial, ya que además de aportar y potenciar sabores, también es un excelente conservante del producto, debido a que una de sus características es prevenir el desarrollo de bacterias. (Christian, 2019)

### **3.2.2 Pimienta**

Es una de las especias más usadas en el mundo debido a su gran cualidad para resaltar los sabores. Hay algunas especies como son: la pimienta negra, blanca, verde, para preparaciones de sal; la pimienta negra es la más usada por su gran capacidad para dar sabor. Es un ingrediente vital en la preparación de carnes de todo tipo, así como salsas, embutidos, etc.

### **3.2.3 Comino (*Cuminum cyminum*)**

Es una de las especias favoritas en la cocina para potenciar a los platos, ya que tiene un sabor y un aroma intenso y agradable. Se suele usar para sazonar varios tipos de carne, en especial la carne de cerdo. (Admin, 2020).

### **3.2.4 Orégano (*Origanum vulgare*)**

Es un ingrediente básico en la preparación de los adobos y aunque tal vez no se note en primera instancia, aporta un aroma más intenso y por ello también forma parte de las recetas tradicionales de varios embutidos.

### **3.2.5 Ajo (*Allium sativum*)**

Es muy apreciado como condimento por el fuerte y característico sabor que presenta, y es un ingrediente muy utilizado en la cocina antigua y moderna.

Posee múltiples efectos medicinales, debido a las sustancias azufradas que contiene, ya que es desinfectante y expectorante. También tiene efectos beneficiosos para la circulación, reduciendo la tensión.

## **3.3 Embutidos tradicionales del Ecuador**

### **3.3.1 Morcillas**

Las morcillas son embutidos muy populares en Europa y Latinoamérica siendo en nuestro país una de las preparaciones tradicionales con características propias de nuestra cultura. Se prepara con sangre de cerdo cocida, entre los otros ingredientes que podemos integrar dentro de la preparación se encuentra el arroz, cebolla, col y especias y condimentos para dar sabor, todo esto se mezcla y se lo embute en tripas naturales de cerdo.

En el país podemos encontrar 2 variedades de morcillas como tal que son la morcilla negra y la blanca. Las morcillas blancas y las morcillas negras tienen en común únicamente la forma, ya que las blancas no contienen el ingrediente más característico de las morcillas negras, la sangre.

Se pueden distinguir dos grandes categorías, las morcillas blancas de carne de cerdo o de ave. La morcilla blanca de cerdo y ave pueden prepararse de la misma forma, ya que las bases en materias primas son similares. Pueden personalizarse variando la composición de la infusión de leche, el tipo de licor o por la adición de diversos ingredientes. Se consume cocida o frita en sartén, parrilla o al horno. Se recomienda pinchar antes de hacerla en la sartén o en el horno para evitar que reviente.

#### **3.3.1.1 Morcilla Negra**

Se utiliza como base la sangre de cerdo. También se mezclan otros elementos básicos con especias variadas, como son el arroz cocido previamente, cebolla, col picada y cocinada sin sal, el comino, el perejil y el orégano, arveja y algunos ingredientes extras que pueden variar de región en región.

### **3.3.1.2 Morcilla Blanca**

Los principales y característicos ingredientes de esta preparación son la carne y la grasa, para complementar se mezcla con zanahoria cocida y picada muy fina ,arroz blanco cocido, col picada cocinada sin sal, para aromatizar se usa comino, perejil y orégano, sal, leche necesaria, un bizcochuelo desmigado que le aporta textura y algo de sabor, se puede agregar otros ingredientes dependiendo la región donde nos encontremos, se mezcla todo y se rellenan las tripas para obtener el embutido.

### **3.3.2 Longaniza Lojana**

Es un embutido que se prepara con carne principalmente de cerdo, aunque en algunas preparaciones en las cuales se las mezcla con carne de res. La carne se muele, luego agregamos ajo, cebolla, comino, pimienta, manteca, sal y color, toda esta mezcla se introduce en una tripa natural de cerdo.el ancho que tendrá embutido dependerá del grosor de la tripa a utilizar y por lo regular se realiza un corte con longitud de 10 a 15 cm. La forma de herradura se destaca por la manera de colocarla durante el proceso de ahumado, que le aporta ese aroma y sabor característico que tiene la longaniza.



### 3.4.2 Receta Morcilla Blanca

Tabla 2: Ficha de Ingredientes y cantidades Morcilla Blanca

Nombre de la receta:		Morcilla Blanca Ecuatoriana		Fec			
Número porciones:		50	paq	Peso porción:		0,090	aprox.
Costo por porción:		1,7034	P.V.P:	1,74714086	% Costo	\$5,11	
Receta			Rendimie	Costo Bruto		COST O DE RECE	
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Bruto	Uni.	
Tripas de cerdo	0,500	Kg	100,00%	\$2,00	0,500	Kg	\$2,00
Arroz Cocido	1	kg	100,00%	\$2,00	1	kg	\$2,00
Col picada y cocinada	0,500	Kg	100,00%	\$1,00	0,500	Kg	\$1,00
Cebolla en brunoise	0,250	Kg	100,00%	\$0,60	0,250	Kg	\$0,60
cilantro y perejil picado	0,02	kg	100,00%	\$0,50	0,02	kg	\$0,50
ajo picado	0,015	Kg	100,00%	\$0,40	0,015	Kg	\$0,40
albahaca picada	0,015	Kg	100,00%	\$1,50	0,015	Kg	\$1,50
Pimienta	0,010	Kg	100,00%	\$0,25	0,010	Kg	\$0,25
Comino	0,005	Kg	100,00%	\$0,25	0,005	Kg	\$0,25
Sal	0,020	Kg	100,00%	\$0,25	0,020	Kg	\$0,25
orégano	0,015	Kg	100,00%	\$0,25	0,015	Kg	\$0,25
aceite	0,250	L	100,00%	\$1,40	0,250	L	\$1,40
grasa de cerdo	0,150	kg	100,00%	\$3,50	0,150	kg	\$3,50
canela	0,005	kg	100,00%	\$0,15	0,005	kg	\$0,15
vinagre	0,150	L	100,00%	\$0,70	0,150	L	\$0,70
miga de pan	0,020	kg	100,00%	\$1,00	0,020	kg	\$1,00
huevo duro	3	Unid	100,00%	\$0,45	3	Unid	\$0,45
Leche	0,500	L	100,00%	\$0,50	0,500	L	\$0,50
				<b>COSTO TOTAL</b>		<b>\$16,70</b>	
				<b>COSTO TOTAL</b>		<b>\$17,03</b>	

#### Preparación

1. Lavar la tripa por muy bien la tripa. La volteamos usando un pincho, y frotamos fuertemente con albahaca o hierbabuena para evitar el mal olor al momento de cocinar.
2. Mezclar todos los ingredientes.
3. Sofreír las cebollas, los ajos y el perejil utilizando aceite con achiote. Incorporar el sofrito a todos los ingredientes.
4. Rellenar las tripas con la mezcla anterior.
5. Se amarran las puntas y se cocinan con sal, a fuego lento, evitando que queden duras.
6. escurrir y se fríen con manteca o mantequilla.





## Conclusiones

Una vez realizada la investigación correspondiente, contamos con la información pertinente para concluir que es factible realizar una revalorización a nuestro producto nacional e implementar nuevas estrategias que permitan incorporar estos saberes culturales y culinarios, incluyendo productos tradicionales que permitan reconocer y realzar los sabores y productos locales, cuya tradición perdura en el tiempo.

Es importante plantear y realizar estrategias que contribuyan a la preservación de la cultura y costumbres gastronómicas y evitar que esa herencia cultural desaparezca y así resurgir a la gastronomía tradicional, como un elemento predominante para futuras generaciones.

El conocer sobre los productos y las costumbres alimenticias, así como los métodos de cocción tradicionales más comunes en nuestra provincia y región, permite que los productos tradicionales puedan tener diversas aplicaciones utilizando la creatividad del cocinero.

De igual manera los objetivos planteados en el presente trabajo, fueron cumplidos satisfactoriamente abarcando ingredientes, materiales, técnicas, así como la aplicación de este conocimiento adquirido.

### Recomendaciones

De acuerdo a los resultados obtenidos, se puede realizar las siguientes recomendaciones:

- Los productos elaborados de manera artesanal presentan ciertas características organolépticas, así como un sabor peculiar que aportan riqueza cultural en la conservación de las costumbres y tradiciones gastronómicas, por lo que puede incluirse en diversas preparaciones culinarias.
- Tratar de conservar los sabores tradicionales, conservando la esencia del producto y que no sufran cambios muy drásticos convirtiéndose en otro plato muy distinto.
- La aplicación de técnicas de cocina de vanguardia nos ayudará a incluir estos productos dentro de la cocina de alto nivel, mejorando la presentación de los platos, al darle toques más artísticos al montaje de los mismos y sobre todo volviéndolo más atractivo al consumidor.
- Trabajar siempre respetando las normas básicas de manipulación de alimentos.
- Durante el proceso de elaboración de los productos, se debe tener especial cuidado respecto de los ingredientes para obtener un producto de mejor calidad.
- Es importante, emprender acciones que promuevan la comercialización y conservación de productos elaborados de manera artesanal.

## Referencias

- 15 condimentos y especias que no deben faltar en tu cocina. (2015, enero 28). amantesdelacocina. <https://amantesdelacocina.com/cocina/2015/01/15-condimentos-y-especias-que-no-deben-faltar-en-tu-cocina/>
- Acosta, Y. (2018, agosto 31). *Dulces de Quito en peligro de extinción: Caramelo de mistela (Trabajo de investigación de Final de Master)*. Thefoodiestudies. <https://thefoodiestudies.com/dulces-de-quito-en-peligro-de-extincion-caramelo-de-mustela-trabajo-de-investigacion-de-final-de-master/>
- Animal Gourmet. (2020, julio 6). *¿Qué es la charcutería? Un pasaje por sus inicios y formas de entrarle.* Animal Gourmet. <https://www.animalgourmet.com/2020/07/06/charcuteria-tipos/>
- Bofill, M. (2023, 11 mayo). *Sistemas de conservación de alimentos.*(Antigua Roma.). <https://gladiatrixenlaarena.blogspot.com>. <https://gladiatrixenlaarena.blogspot.com/2018/02/sistemas-de-conservacion-de.html>
- Brito, M. (2015, 15 septiembre). *LA CARNE SALADA DEL LLANO: CECINA O TASAJO*. <http://lacasitademaribri.blogspot.com/2012/06/la-carne-salada-del-llano-cecina-o.html>
- Carns Aliaga. (2020, 15 diciembre). *Diferencias entre el Fiambre y Embutido Artesanal*. <https://carnsaliaga.com/noticias/diferencias-entre-el-fiambre-y-embutido-artesanal/>
- Cervera, C. D. (2014). La curación de la carne, una técnica para conservarla con resultados muy sabrosos. *Daniel Cervera*. <https://danielcervera.es/blog/la-curacion-de-la-carne-una-tecnica-para-conservarla/>
- Christian. (2019, mayo 27). *10 especias con potencial conservador para carne procesada*. Pilarica; Productos Pilarica S.A. <https://www.pilarica.es/10-especias-potencial-conservador-carne-procesada/>
- Cocinista. (s. f.). *Tripa natural*. www.cocinista.es. <https://www.cocinista.es/web/es/enciclopedia-cocinista/ingredientes-del-mundo/tripa-natural.html>

*Curado de Alimentos.* (s. f.). <http://conservacaseria.blogspot.com/2014/10/curado-de-alimentos.html>

*Elaboración de embutidos.* (2018, septiembre 14). Jose Bernad; Jose Bernad | Refrigeración y maquinaria para hostelería. <https://www.josebernad.com/elaboracion-de-embutidos/>

Espinoza, C. (2019). *¿Cuáles son los métodos de conservación de alimentos más efectivos?* SAL ROCHE. <https://salroche.com/blogs/tips-para-el-hogar/cuales-son-los-metodos-de-conservacion-de-alimentos-mas-efectivos>

El Economista. (2021, 29 julio). República Dominicana frena sus exportaciones de cerdo por casos de peste porcina africana. *El Economista.*

<https://www.eleconomista.com.mx/internacionales/Republica-Dominicana-frena-sus-exportaciones-de-cerdo-por-casos-de-pesto-porcina-africana-20210729-0103.html>

*El embutido y su historia. ¿Cuál es su origen?* (s. f.).

<https://www.carnicasdibe.com/es/el-embutido-y-su-historia-cual-es-su-origen-#>

Guzman, F. B. (2022, 17 noviembre). Conserva la carne por más tiempo ¡con sal! Te explicamos este método. *CocinaDelirante.*

<https://www.cocinadelirante.com/carne/conservar-carne-con-sal-sin-refrigerador>

Gustolatino. (2021, octubre 5). *Embutidos, herencia gastronómica en América.*

Gustolatino

Gastronomía;

Gustolatino.

<https://gustolatinogastronomia.com/2021/10/05/embutidos-herencia-gastronomica-en-america/>

Hong, A. (2019, 11 junio). 3 formas de poner el pollo en salmuera - Wiki Español. *Wiki*

*Español.* <https://www.duhoctrungquoc.vn/howto/es/poner-el-pollo-en-salmuera>

González, L. A., & González, L. A. (2020). GRANJAS CARROLL REALIZA CURSOS

ELABORACIÓN ARTESANAL DE EMBUTIDOS | Granjas Carroll de México.

*Granjas Carroll de México | Granjas Carroll de México S de RL de CV.*

<https://granjascarroll.com/granjas-carroll-realiza-cursos-elaboracion-artesanal-de-embutidos/>

*IDENTIDAD CULTURAL.* (s/f). Edu.co. Recuperado el 12 de junio de 2023, de <http://soda.ustadistancia.edu.co/enlinea/clauiduarteIDENTIDAD%20CULTURAL/>

*Manteca de cerdo, ¿es saludable cocinar con ella? - 2000Agro Revista Industrial del Campo.*

(2019, 23 julio). 2000Agro Revista Industrial del Campo.

<http://www.2000agro.com.mx/analisis/manteca-de-cerdo-es-saludable-cocinar-con-ella/>

Soporte. (2022). *Historia en la tradición de los embutidos ibéricos.* Julián Martín.

<https://julianmartin.es/historia-la-tradicion-los-embutidos-ibericos/>

*Técnicas de elaboración de cecinas y embutidos artesanales - Cenpro Chile.* (s. f.). Cenpro

Chile. <https://cenprochile.cl/curso/tecnicas-de-elaboracion-de-cecinas-y-embutidos-artesanales/>

Triviño, K. (s. f.). *FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR.*

<http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/215/215974010/html/index.html>

## Anexos

Anexo A



Anexo B



Anexo C



Anexo D



Anexo E



Anexo F





Anexo G



Anexo H



## Anexo I



## Anexo J

**UCUENCA**  
CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD



Carrera de Gastronomía

Diseño de Proyecto de Investigación:

**REVALORIZACIÓN DE LA CHARCUTERÍA TRADICIONAL ECUATORIANA.**

**Línea de Investigación: Cultura gastronómica ecuatoriana.**

Trabajo de Integración Curricular previo a la obtención del título de Licenciado en  
*Gastronomía y Servicio de alimentos y bebidas*

Autor:

Xavier Danilo Jara Silva

CI: 0104600069

Correo electrónico: xavierd.jara@ucuenca.edu.ec

Director:

**Magister Marlene del Cisne Jaramillo**

CI:

Cuenca, Ecuador  
diciembre-2022



En nuestro país con el pasar de los años se ha ido perdiendo la tradición de elaborar charcutería artesanal, sus técnicas y sabores se han ido perdiendo a medida que el mundo industrial avanza. Consecuentemente es primordial revalorizar y rescatar la combinación de técnicas y selección de materias primas de calidad, que aseguren un sabor exquisito netamente natural, evitando la utilización de saborizantes artificiales así como la preservación derivada de los conocimientos ancestrales que poco a poco se van olvidando.

## 6. OBJETIVOS

### *Objetivo general*

- Revalorizar la charcutería tradicional del país, que se ha ido perdiendo con el pasar de los años.

### *Objetivos específicos*

- Identificar los métodos tradicionales y su evolución para realizar charcutería.
- Especificar los productos de charcutería nacional que se encuentran en peligro de extinción.
- Recopilar las recetas tradicionales de la charcutería nacional

### **Meta:**

La meta de este proyecto es rescatar el valor que tienen los productos tradicionales del país, para mantener esa herencia cultural-gastronómica siempre presente, además de promover el consumo de productos artesanales de charcutería, elaborados con ingredientes locales y respetando las técnicas tradicionales.

## METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

el presente trabajo de investigación trata de cumplir todos los objetivos, mediante la aplicación de técnicas cualitativas que sepan dar los resultados que se buscan.

Para el primer objetivo específico Para identificar los métodos tradicionales y su evolución para realizar charcutería, se propone realizar una investigación documental sobre la historia de la charcutería en el país, con especial énfasis en la evolución de sus métodos. Esto incluirá una revisión de los libros y artículos publicados acerca del tema, así como entrevistas a expertos en la materia.

Para el objetivo número dos se busca conocer productos específicos que se han ido perdiendo con el pasar de los años y así especificar los productos de charcutería nacionales que se encuentran en peligro de extinción, realizando búsquedas, así como una revisión de la información disponible sobre el tema. Además, se debería realizar una evaluación de los mercados locales para identificar qué productos están desapareciendo del mercado.

Finalmente para el objetivo número 3 se busca recopilar las recetas de productos tradicionales del país en base al uso de técnicas e ingredientes que se utilizaban cuando nació este arte en el país, se puede Investigar las antiguas historias de la charcutería nacional. Esto permitirá obtener información directa sobre la cocina local y obtener recetas.

## 7. BIBLIOGRAFÍA

Fernández, A. M., & Miret, F. C. (2019). La gastronomía como recurso de la identidad ancestral: el caso de la Parroquia Chuquiribamba, Loja,



Ecuador. *Revista Amazónica Ciencia y Tecnología*, 8(2), 126–135.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7153083>

*Historia de la chacinería o charcutería.* (2021, August 16). GastroMakers.

<https://www.gastromakers.com/2021/08/16/historia-de-la-chacineria-o-charcuteria/>

Rojas, J. (2022, October 4). *Qué es una charcutería: orígenes, su influencia*

*francesa y su evolución hasta hoy.* Directoalpaladar.com; Directo al Paladar.

<https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/que-charcuteria-origenes-su-influencia-francesa-su-evolucion-hoy>

(N.d.). Anahuac.Mx. Retrieved November 14, 2022, from

<https://www.anahuac.mx/generacion-anahuac/el-arte-de-la-charcuteria>

Charcutería – Nextalio. (n.d.). Nextalio.com. Retrieved December 12, 2022,

from <https://nextalio.com/charcuteria/>

## 8. TALENTO HUMANO

Señalar la dedicación por parte del director y de los estudiantes para la realización del proyecto de investigación y valorar la misma. Hay que considerar que el trabajo de investigación durará seis meses.

Recurso	Dedicación	Valor Total \$
Director	1 horas / semana / 6 meses	\$300
Estudiantes	10 horas semana / 6 meses (por cada estudiante)	\$300
Total		\$600

## 9. RECURSOS MATERIALES

Cantidad	Rubro	Valor \$
1	Computadora	\$0.00
2	Libros	\$0.00
1	Internet	\$0.00
1	Materia Prima	\$35.00
2	otros	\$20.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$55.00</b>

## 10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

### REVALORIZACIÓN DE LA CHARCUTERÍA TRADICIONAL ECUATORIANA. (marzo- agosto 2023)

ACTIVIDAD	MES					
	1	2	3	4	5	6
1. Recolección y organización de la información	x					
2. Discusión y análisis de la información		x				
3. Trabajo de campo			x			
4. Integración de la información de acuerdo a los objetivos				x		
5. Redacción del trabajo					x	
6. Revisión final						x

## 11. PRESUPUESTO

### NOMBRE DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
<b>Talento Humano</b> Investigadores	600		600
<b>Gastos de Movilización</b>	15		15