



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**  
**PUCE TEC**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN  
DEL TÍTULO DE TECNÓLOGO EN GESTIÓN CULINARIA**

**TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS COMO  
PEPINILLOS Y FRESAS**

**FLORES CHÁFUEL JOHAO ANDRÉ**

**TUTORA: SALTOS GORDILLO SILVIA PATRICIA**

**IBARRA-ECUADOR**

**AGOSTO, 2024**

Ibarra, 15 de agosto del 2024

### CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración Curricular titulado: “TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS COMO PEPINILLOS Y FRESAS”, presentado por el estudiante FLORES CHÁFUEL JOHAO ANDRÉ con cédula de ciudadanía N° 100339930-8, para obtener el Título de TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.



(f): \_\_\_\_\_  
Mgs. Saltos Gordillo Silvia Patricia  
**TUTOR DE TRABAJO**  
C.C.: 1002683017

**PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

(f): .....

Mgs. Saltos Gordillo Silvia Patricia

C.C.: 1002683017

(f):.....

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera

C.C.: 0923906747

(f):.....

Mgs. Grace Elizabeth Domínguez Ruiz

C.C.: 1005171618

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Flores Cháfuel Johao André* declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 15 de agosto del 2024

(f): \_\_\_\_\_

*Flores Cháfuel Johao André*

C.C.: 100339930-8

## AUTORIA

Yo, *Flores Cháfuel Johao André*, portadora de la cedula de ciudadanía N° 100339930-8, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

*Flores Cháfuel Johao André*

C.C.: 100339930-8

## **DEDICATORIA**

Dedico el presente proyecto de grado a todas las personas que han sido mi fuente de inspiración y apoyo incondicional a lo lar. A mi madre, Elsitá María Cháfuel, por su amor, paciencia y sacrificios. Usted es mi mayor motivación y su constante apoyo ha sido fundamental para alcanzar mis sueños. A mi hermana, Karen, por su comprensión y ánimo en los momentos difíciles. Su compañía y palabras de aliento me han impulsado a seguir adelante. A mis amigos, Antonio, Darwin, Carlos, por su amistad sincera y por creer en mí. Su apoyo y confianza han sido un pilar en el proceso de educación. Finalmente, dedico este trabajo a Dennis Ortiz por su invaluable guía y dedicación. Sus enseñanzas y consejos han sido esenciales para el desarrollo y culminación. A todos ustedes, con profundo agradecimiento y aprecio, dedico este esfuerzo y logro.

## **AGRADECIMIENTOS**

Quisiera expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas e instituciones que hicieron posible la realización de este proyecto. En primer lugar, agradezco a MSc. Dennis Ortiz, docente que estuvo con su apoyo para la elaboración de dicho proyecto, por su inestimable guía, apoyo y paciencia durante todo el proceso de investigación y redacción. Su experiencia y consejos han sido fundamentales para la culminación de este trabajo.

Agradezco también a PUCE-I, por brindarme los recursos y el ambiente académico propicio para llevar a cabo esta investigación. Los materiales y las instalaciones proporcionadas han sido esenciales para el desarrollo de mi trabajo. Un agradecimiento especial a mis compañeros y amigos, Darwin, Taty y Carlos, por su apoyo moral y sus valiosas sugerencias. Sus palabras de aliento y críticas constructivas han sido de gran ayuda en momentos de duda.

No puedo dejar de mencionar a mi familia, en especial a Mamá, por su amor, comprensión y constante motivación. Su apoyo incondicional me ha dado la fuerza necesaria para superar los desafíos encontrados a lo largo de este proyecto. Finalmente, a todos aquellos que, de una forma u otra, contribuyeron a la realización de esta monografía, mi más sincero agradecimiento. Su apoyo y colaboración han sido invaluable.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>CERTIFICACIÓN TUTOR</b>	<b>I</b>
<b>PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL</b>	<b>II</b>
<b>ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS</b>	<b>III</b>
<b>AUTORIA</b>	<b>IV</b>
<b>DEDICATORIA</b>	<b>V</b>
<b>AGRADECIMIENTOS</b>	<b>VI</b>
<b>ÍNDICE DE CONTENIDO</b>	<b>VII</b>
<b>1. INTRODUCCIÓN</b>	<b>1</b>
<b>2. MARCO TEÓRICO</b>	<b>3</b>
2.1. Frutas	3
2.2. Verduras	3
2.3. Conservación	4
2.4. Mermelada	5
2.5. Azúcar	6
2.6. Encurtidos	7
2.7. Conservas	8
2.8. Enlatados	8
2.9. Envasados	9
2.10. Alimentos	9
<b>3. Materiales y Métodos</b>	<b>10</b>
3.1. Tipo de Estudio	10
3.2. Método de investigación	10
3.3. Técnicas e Instrumentos de Investigación	10
3.3.1. Técnicas	10
3.3.2. Instrumentos	12
<b>4. RESULTADOS</b>	<b>13</b>
4.1. Diario de Campo	13
4.1.1. Análisis:	14
4.2. Resultados encuesta	14
4.2.1. Tabulación de datos para la encuesta sobre el interés y conocimiento en técnicas de conservación casera de alimentos en la ciudad de Ibarra.	14
4.2.2. Representación gráfica de la tabulación en cada una de sus preguntas en gráficos en forma circular y en barras.	16
4.2.3. Análisis de las encuestas	19

4.3. Resultados entrevista	20
4.3.1. Análisis de las entrevistas	24
<b>5. PROPUESTA</b>	<b>26</b>
5.1. Descripción del Proyecto	26
5.2. Plan de Negocios	27
5.2.1. Segmento de Clientes	27
5.2.2. Propuesta de Valor	27
5.2.3. Canales de Distribución	27
5.2.4. Relación con el Cliente	27
5.2.5. Fuentes de Ingresos	28
5.2.6. Recursos Clave	29
5.2.7. Actividades Clave	29
5.2.8. Socios Clave	30
5.2.9. Estructura de Costos	31
5.3. Desarrollo del Producto o Servicio	31
5.3.1. Resultados de las Pruebas y Feedback Recibido	32
5.3.2. Iteraciones y Mejoras Basadas en la Validación	34
5.3.3. Segundo Prototipo y Focus Group con Chefs Profesionales	34
5.3.4. Características Mejoradas del Segundo Prototipo	34
5.3.5. Presentación del prototipo final	35
<b>6. CONCLUSIONES</b>	<b>37</b>
<b>7. RECOMENDACIONES</b>	<b>38</b>
<b>8. BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>39</b>
<b>9. ANEXOS</b>	<b>41</b>
9.1. Formato encuesta	41
9.2. Formato entrevista	42
9.3. Recetas estándar	44
9.3.1. Receta de mermelada de fresa	44
9.3.2. Receta de Pepinillos Encurtidos	45
9.4. Evaluaciones de recetas	46

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Tabulación de datos encuesta sobre el interés y conocimiento en técnicas de conservación casera de alimentos	14
---	----

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> Grafico tabulacion primera pregunta	25
<b>Figura 2</b> Grafico tabulacion segunda pregunta	26
<b>Figura 3</b> Grafico tabulacion tercera pregunta	27
<b>Figura 4</b> Grafico tabulacion cuarta pregunta	27
<b>Figura 5</b> Grafico tabulacion quinta pregunta	27
<b>Figura 6</b> Grafico tabulacion sexta pregunta	28
<b>Figura 7</b> Grafico tabulacion septima pregunta	28
<b>Figura 8</b> Grafico tabulacion octava pregunta	29
<b>Figura 9</b> Logotipo “Delicias conservadas”	31
<b>Figura 10</b> Receta estandarizada de mermelada de fresa	52
<b>Figura 11</b> Receta estandarizada de pepinillos encurtidos	53
<b>Figura 12</b> Evaluación receta estándar #1	54
<b>Figura 13</b> Evaluación receta estándar #2	55
<b>Figura 14</b> Evaluación receta estándar #3	55
<b>Figura 15</b> Evaluación receta estándar #4	48
<b>Figura 16</b> Evaluación receta estándar #5	56
<b>Figura 17</b> Anexo de entrevista #1	57
<b>Figura 18</b> Anexo de entrevista #2	57
<b>Figura 19</b> Anexo encuesta #1	58
<b>Figura 20</b> Anexo encuesta #2	58
<b>Figura 21</b> Anexo encuesta #3	59
<b>Figura 22</b> Anexo encuesta #4	59
<b>Figura 23</b> Anexo encuesta #5	60
<b>Figura 24</b> Anexo encuesta #6	60
<b>Figura 25</b> Anexo encuesta #7	61
<b>Figura 26</b> Anexo encuesta #8	61
<b>Figura 27</b> Anexo encuesta #9	62
<b>Figura 28</b> Anexo encuesta #10	62

## RESUMEN

El proyecto investigó las técnicas de conservación casera de pepinillos encurtidos y mermelada de fresa, en un contexto donde la alimentación saludable es cada vez más relevante. Se buscó no solo prolongar la vida útil de estos alimentos, sino también promover la autosuficiencia y reducir el desperdicio alimentario. El objetivo general fue diseñar una propuesta para conservar pepinillos y fresas mediante técnicas caseras, promoviendo la seguridad alimentaria y ofreciendo alternativas saludables. Los objetivos específicos incluyeron analizar técnicas de conservación, seleccionar recetas adecuadas y evaluar su versatilidad en otros platillos. La metodología combinó enfoques cuantitativos y cualitativos. Se realizó un análisis bibliográfico para establecer recetas estándar y comprender las preferencias de los consumidores mediante focus groups y degustaciones. Los resultados indicaron que las técnicas de conservación casera fueron efectivas, manteniendo la calidad y prolongando la vida útil de los productos. Las encuestas revelaron una alta aceptación de los consumidores, subrayando la importancia de utilizar ingredientes frescos. Finalmente, la investigación confirmó la viabilidad de las técnicas de conservación casera para pepinillos y fresas, ofreciendo una alternativa saludable a los productos industrializados. Los hallazgos abren oportunidades para emprendimientos futuros en el ámbito de las conservas caseras, contribuyendo a la seguridad alimentaria y la autosuficiencia.

**Palabras clave:** Conservas caseras, seguridad alimentaria, autosuficiencia

## **ABSTRACT**

The project investigated home preservation techniques for pickled gherkins and strawberry jam, in a context where healthy eating is increasingly relevant. The aim was not only to extend the shelf life of these foods, but also to promote self-sufficiency and reduce food waste. The general objective was to design a proposal to preserve gherkins and strawberries using homemade techniques, promoting food safety and offering healthy alternatives. The specific objectives included analyzing preservation techniques, selecting appropriate recipes and evaluating their versatility in other dishes. The methodology combined quantitative and qualitative approaches. A literature review was conducted to establish standard recipes and to understand consumer preferences through focus groups and tastings. The results indicated that home preservation techniques were effective, maintaining quality and prolonging the shelf life of the products. Surveys revealed high consumer acceptance, underlining the importance of using fresh ingredients. Finally, the research confirmed the feasibility of home preservation techniques for pickles and strawberries, offering a healthy alternative to industrialized products. The findings open up opportunities for future ventures in home canning, contributing to food security and self-sufficiency.

**Keywords:** home canning, self-sufficiency, food security

## 1. INTRODUCCIÓN

El proyecto se enfocó en explorar y comprender el fascinante mundo de las conservas caseras de pepinillos encurtidos y mermelada de fresa. En un contexto donde la gastronomía y la alimentación saludable cobran cada vez más relevancia, estas técnicas de conservación tradicionales se presentaron como una oportunidad para prolongar la vida útil de los alimentos frescos y disfrutar de su sabor en cualquier época del año. Productos de fácil almacenaje y disponibilidad, listos para su utilización, las conservas ofrecen productos de alta calidad. Además de las conservas en lata o tarros de vidrio, se contemplaron embutidos, encurtidos, salazones y ahumados.

La investigación sobre la realización de conservas caseras proporcionó beneficios significativos a todas las personas que leyeron el documento. Al ofrecer información detallada sobre cómo realizar conservas de manera segura y efectiva, el documento sirvió como una valiosa guía para aquellos interesados en la conservación de alimentos en el hogar. La necesidad de conseguir alimentos para todo el año provocó que las familias prehistóricas crearan métodos para ahumar, salar y desecar los diferentes alimentos con el fin de conservarlos. Actualmente, los habitantes están acostumbrados a consumir productos industrializados que contienen químicos que disminuyen el valor nutricional de la conservación y cambian su sabor, afectando su comercialización. Esta investigación no solo buscó preservar los alimentos frescos, sino también promover la autosuficiencia, reducir el desperdicio alimentario y proporcionar alternativas saludables.

El objetivo general del proyecto fue diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia. Los objetivos específicos fueron: analizar diferentes documentos bibliográficos sobre las técnicas de conservación casera de alimentos, enfocadas en los pepinillos y las fresas; determinar las recetas para la realización de las conservas y seleccionar la receta más adecuada; así descubriendo su versatilidad de usos en otros platillos

La metodología del proyecto se centró en dos enfoques: cuantitativo y cualitativo, con un enfoque específico en los pepinillos encurtidos y la mermelada de fresa. El enfoque cuantitativo tenía como objetivo establecer de manera clara los sabores del

producto final y crear recetas estándar, mientras que el enfoque cualitativo se centró en la recolección de información acerca de los sabores en las conservas caseras y la preferencia de sabores del cliente. Se utilizaron métodos de investigación como el analítico sintético y el deductivo, y técnicas como la investigación documental, focus group y degustaciones para obtener una comprensión profunda de las preferencias y percepciones de los consumidores.

Los resultados obtenidos mostraron que la técnica de conservación casera de pepinillos y fresas fue efectiva para prolongar la vida útil de estos productos sin comprometer su calidad. Las encuestas y entrevistas realizadas indicaron una alta aceptación de los productos conservados caseramente, destacándose la importancia de utilizar ingredientes frescos y de calidad. Las recetas seleccionadas demostraron ser las más adecuadas para mantener el sabor y la textura deseada por los consumidores.

La implementación de técnicas de conservación casera para pepinillos y fresas no solo permitió prolongar la vida útil de estos productos, sino que también ofreció una alternativa saludable y libre de químicos a los productos industrializados. La investigación realizada confirmó la viabilidad de estas técnicas en un contexto doméstico, promoviendo la seguridad alimentaria, la reducción del desperdicio de alimentos y la autosuficiencia. Además, se destacó la aceptación positiva de los consumidores hacia estos productos, lo cual abre oportunidades para futuros emprendimientos en el área de las conservas caseras.

## **2. MARCO TEÓRICO**

### **2.1. Frutas**

En la industria alimentaria, la calidad de los productos frescos es un factor crucial que influye en la satisfacción del consumidor y en la competitividad del mercado.

El análisis sensorial es una herramienta muy útil para determinar qué calidad tiene una fruta desde el punto de vista organoléptico, que representan el gusto y el sabor y que son unos atributos que cada vez más valoran más los consumidores. (Echeverría et al., 2008, p. 26)

El análisis sensorial es fundamental en la evaluación de la calidad de las frutas, enfocándose en atributos organolépticos como el gusto y el sabor, que son altamente valorados por los consumidores.

La percepción de la calidad de los productos alimenticios está intrínsecamente ligada a cómo estos interactúan con nuestros sentidos. Los consumidores forman sus opiniones basándose en una serie de estímulos sensoriales que experimentan al interactuar con los alimentos. "El conjunto de las propiedades de un producto que actúan de estímulo de diversos receptores sensoriales del organismo afectados antes, durante y después de un eventual consumo." (Echeverría et al., 2008, p. 27). Las propiedades de un producto alimenticio estimulan diversos receptores sensoriales en el organismo en distintas etapas del consumo, determinando así la percepción de su calidad.

### **2.2. Verduras**

La alimentación saludable depende en gran medida del consumo adecuado de frutas y verduras, las cuales juegan un papel esencial en la dieta diaria.

Las frutas y verduras son fuente significativa de agua y nutrientes como las vitaminas, minerales y fibra, componentes que les confieren propiedades nutritivas y apariencia, textura y color específicas a este grupo de alimentos. (Rodríguez, 2019, p. 106)

Las frutas y verduras aportan agua, vitaminas, minerales y fibra, lo que les otorga propiedades nutritivas y características únicas de apariencia, textura y color.

### **2.3. Conservación**

La conservación de alimentos es una preocupación fundamental para la humanidad a lo largo de la historia, y a medida que la tecnología avanza, surgieron una variedad de métodos para lograr este objetivo “Entre los métodos básicos de procesamiento y conservación, el enlatado es actualmente el más utilizado” (Belloso y Llanos, 2001). En resumen, el enlatado demostró ser el método de procesamiento y conservación de alimentos más utilizado en la actualidad, gracias a su eficacia para preservar la calidad, el sabor y la seguridad de los alimentos durante períodos prolongados.

La conservación de alimentos sirve para garantizar su disponibilidad, seguridad y calidad a lo largo del tiempo. Entre los diversos métodos de preservación, el congelado se destaca por su capacidad para mantener los atributos de calidad similares a los productos frescos. “Otro método de preservación llevado a cabo con el fin de retener los atributos de calidad similares a los productos frescos, es el congelado” (Barrett, 2007). El método de preservación mediante congelación se destaca por su capacidad para mantener los atributos de calidad de los alimentos, ofreciendo una alternativa efectiva para conservar la frescura, el sabor y los nutrientes similares a los productos frescos.

El uso de la sal como conservante en los alimentos tiene una larga historia que se remonta a siglos atrás. La sal, en su forma cristalina, ha sido una herramienta invaluable para la preservación de alimentos, no solo por su capacidad para retrasar o inhibir el crecimiento de hongos y bacterias, sino también por su papel en realzar el sabor y la textura de los alimentos.

La sal cristalina ha sido utilizada por años como conservante en los alimentos para retrasar, inhibir o prevenir el crecimiento de ciertos hongos y bacterias en un sistema alimentario. Esto es llevado a cabo en el proceso conocido como salazón. (Rocha, 2020, p. 5)

La salazón continúa siendo una parte importante de la industria alimentaria moderna, destacando la importancia perdurable de este método tradicional de conservación en la preservación de alimentos frescos y seguros para el consumo humano.

Se explora en detalle cómo las técnicas de conservación juegan un papel vital en la preservación de la seguridad alimentaria y cómo logran este objetivo sin modificar los alimentos de manera perjudicial para la salud.

La conservación de los alimentos no involucra a modificar el alimento ya que al ser alterados pueden ser perjudiciales para la salud de quienes lo consumen. Gracias a las técnicas de conservación se logra los alimentos sean de consumo seguro (Par, 2017, p. 1)

Se centran en métodos que mantienen la integridad nutricional y sensorial de los alimentos mientras se previene el crecimiento de microorganismos dañinos.

Los métodos de conservación de alimentos desempeñan un papel fundamental en la seguridad alimentaria y en la prolongación de la vida útil de los productos.

Dentro de los principales métodos de conservación se encuentran: la conservación por frío, el cual inhibe los agentes alterantes (algunos de forma total y otros de forma parcial) que permite la conservación de alimentos a largo plazo. Y el de tratamientos térmicos, cuya función es inactivar o destruir los agentes patógenos (Par, 2017, p. 2)

Estos métodos, combinados con prácticas de manipulación y almacenamiento adecuadas, son esenciales para mantener la frescura y la inocuidad de los alimentos desde su producción hasta su consumo final.

#### **2.4. Mermelada**

La elaboración de mermelada artesanal es un proceso que implica una cuidadosa atención a una serie de factores que pueden influir en el resultado final. Entre estos factores, los relacionados con la fruta desempeñan un papel crucial. “La elaboración de mermelada artesanal es afectada por muchos factores. Entre ellos destacan los

relacionados con la fruta (variedad, condiciones sanitarias, estado de maduración, zona de procedencia, forma de cultivo.” (Oderiz, 2007, p. 1). La atención meticulosa a estos factores es esencial para garantizar un producto de alta calidad y sabor excepcional. Además, el conocimiento y la experiencia del elaborador también juegan un papel importante en el proceso.

## **2.5. Azúcar**

En el ámbito de la conservación de alimentos, el azúcar demostró ser un aliado invaluable debido a su capacidad para preservar tanto la textura como el sabor de los productos. Este ingrediente no solo actúa de forma aislada, sino que también puede combinarse con otros métodos de preservación, como el uso de ácidos y el envasado hermético, para maximizar su efectividad.

Además, el azúcar no solo conserva la textura y el sabor de los alimentos, sino que también puede combinarse con otros métodos de preservación, como el uso de ácidos y el envasado hermético, para aumentar la efectividad. Por ejemplo, en la elaboración de mermeladas y jaleas, el azúcar actúa en conjunto con la acidez de las frutas y el proceso de ebullición para crear un producto estable y duradero (Conservas y encurtidos, 2024)

La integración del azúcar en las técnicas de preservación no solo garantiza la conservación del sabor y la textura de los alimentos, sino que, al combinarse con otros métodos como el uso de ácidos y el envasado hermético, ofrece una solución robusta y efectiva para prolongar la vida útil de productos como mermeladas y jaleas. Esta combinación de métodos tradicionales y modernos reafirma el papel fundamental del azúcar en la conservación de alimentos.

En el campo de la conservación de alimentos, el control de la actividad del agua es crucial para prevenir el crecimiento de microorganismos. Uno de los métodos más efectivos y tradicionales para lograr esto es el uso del azúcar. Este ingrediente no solo mejora el sabor de los alimentos, sino que también juega un papel vital en su preservación al crear un entorno desfavorable para las bacterias y otros patógenos.

El azúcar es ampliamente utilizado en la conservación de alimentos debido a su capacidad para reducir la actividad del agua, creando un ambiente inhóspito para los microorganismos. Al agregar azúcar a alimentos frescos como frutas y verduras, se genera un efecto osmótico que absorbe el agua de los alimentos. Esto reduce la cantidad de agua disponible para que las bacterias crezcan, inhibiendo así su desarrollo y retrasando la descomposición del alimento (Sugar Nutrition Resource Centre y Homestead Crowd, 2021, p. 1)

La utilización del azúcar en la conservación de alimentos destaca por su eficacia para mantener los productos frescos y libres de contaminantes. Al reducir la actividad del agua mediante el efecto osmótico, el azúcar crea un entorno hostil para los microorganismos, inhibiendo su crecimiento y prolongando la vida útil de frutas, verduras y otros alimentos. Este método tradicional sigue siendo una herramienta valiosa en la preservación alimentaria.

## **2.6. Encurtidos**

Los encurtidos son una parte integral de muchas cocinas alrededor del mundo, ofreciendo una forma única y deliciosa de conservar y realzar el sabor de los vegetales hortícolas. “Llamamos encurtidos a aquellos productos vegetales hortícolas que, tras ser sometidos a diversas transformaciones, tienen en común su aderezo con vinagre” (Martinez, 1988, p. 3) La versatilidad de los encurtidos los convierte en un acompañamiento popular para una variedad de platos, y su historia y tradición continúan enriqueciendo la gastronomía en todo el mundo.

Los encurtidos, parte esencial de muchas culturas culinarias a lo largo de la historia, son más que simples acompañamientos en la mesa; son una solución ingeniosa para preservar alimentos en tiempos de abundancia para tiempos de escasez. Este proceso, arraigado en la necesidad humana de conservar la frescura de los productos agrícolas, revela una fascinante dualidad en su enfoque

El proceso de fabricación de encurtidos es un método de conservación muy antiguo, originado por la necesidad de conservar las cosechas de temporada. Una parte importante de los métodos utilizados para la conservación de alimentos es inhibir el desarrollo de los microorganismos que pueden llevar a su deterioro, pero

también existe la posibilidad de utilizar algunos microorganismos para conseguir esa conservación, generando condiciones desfavorables para el desarrollo de otros microorganismos. (Santolaya, 2016, p. 4)

Mientras que tradicionalmente se buscó inhibir el crecimiento de microorganismos para evitar la descomposición, también se exploró la posibilidad de utilizar microorganismos específicos en favor de la conservación.

## **2.7. Conservas**

Antes de que los alimentos frescos lleguen al hogar, muchas veces pasan por un proceso de conservación para garantizar su disponibilidad a lo largo del tiempo. “Las conservas, mediante el envasado hermético y la esterilización, aseguran la preservación de los alimentos y su calidad durante períodos prolongados.” (Universidad de la Plata, 2020, p. 2). Las conservas son productos alimenticios muy populares, especialmente porque permiten prolongar la vida útil de diversos alimentos y mantener su calidad.

En la industria alimentaria, la elaboración de conservas vegetales es un proceso complejo que requiere una cuidadosa selección y combinación de ingredientes para asegurar no solo la seguridad del producto, sino también su sabor, textura y valor nutritivo. “Generalmente, las conservas vegetales tienen más de un componente (materia prima) en su formulación y, por lo tanto, la calidad final del producto dependerá de conseguir la proporción adecuada entre estos ingredientes que conforman la mezcla” (Muñoz, 2013, p. 7). Las conservas vegetales son productos ampliamente consumidos y valorados por su practicidad y larga vida útil, lo que las convierte en una opción popular en muchos hogares.

## **2.8. Enlatados**

La elección de alimentos enlatados y congelados son una estrategia popular entre los consumidores conscientes de la conveniencia y la calidad de los alimentos. Además de su practicidad y facilidad de preparación “A partir del presente trabajo se puede afirmar que los alimentos vegetales enlatados y congelados son una excelente opción de consumo, no sólo por su practicidad y facilidad de preparación, sino también ante situaciones climáticas” (Aschemacher, 2017, p. 3). Los alimentos vegetales enlatados y congelados se destacan como una excelente opción de consumo, no solo debido a su practicidad y

facilidad de preparación, sino también por su capacidad para ofrecer una solución confiable ante situaciones climáticas adversas.

## **2.9. Envasados**

Aunque en sus inicios no se comprendía completamente el mecanismo detrás de la conservación de los alimentos sometidos a este tratamiento, se observaba su efectividad en la prolongación de la vida útil de los productos.

El procesamiento térmico de alimentos envasados se practica desde principios del siglo XIX aun cuando en sus comienzos no se conocía que el mecanismo que permitía preservar los alimentos sometidos a este tratamiento se debía a la naturaleza lábil de los microorganismos frente a la acción del calor (Lespinard, 2010, p. 7)

Con el tiempo y el avance de la ciencia, se llegó a comprender mejor este proceso, lo que llevó a prácticas más refinadas y seguras en el procesamiento térmico de alimentos envasados. Esta evolución demuestra la importancia de la investigación continua en la mejora de las técnicas de conservación de alimentos

## **2.10. Alimentos**

Es cierto que, a menudo, priorizamos el acto de cocinar como el momento principal en la preparación de alimentos “muchas veces nos olvidamos de que el primer paso antes de preparar los alimentos es adquirirlos, recepcionarlos y almacenarlos adecuadamente” (Armendariz, 2016, p. 7). Estas etapas son fundamentales para garantizar la calidad, seguridad y frescura de los alimentos que llegan a nuestra cocina. Ahora, profundicemos en la relevancia y las mejores prácticas para llevar a cabo estos procesos previos de manera efectiva y responsable.

### 3. Materiales y Métodos

#### 3.1. Tipo de Estudio

- **Exploratorio:** Este estudio se centró en la exploración de diversas técnicas de conservación casera para pepinillos y fresas. Se llevó a cabo pruebas prácticas para implementar estas técnicas, documentando detalladamente los procedimientos utilizados y los resultados obtenidos. Este enfoque permitió identificar las prácticas más efectivas y adaptar las recetas según las necesidades específicas.
- **Cualitativo y cuantitativo (mixto):** La combinación de enfoques cualitativos y cuantitativos es esencial para proporcionar una comprensión completa del tema. El enfoque cualitativo incluyó la revisión de información bibliográfica y la realización de entrevistas para obtener perspectivas detalladas sobre las técnicas de conservación. El enfoque cuantitativo se utilizó para evaluar la efectividad de las recetas propuestas mediante pruebas prácticas y encuestas, proporcionando datos medibles sobre la aceptación y el éxito de las técnicas implementadas.

#### 3.2. Método de investigación

- **Método documental:** Se utilizó el método documental para recopilar información bibliográfica sobre técnicas de conservación casera. Este proceso incluyó la búsqueda y análisis de libros, artículos académicos, estudios previos y otras fuentes relevantes. La información obtenida sirvió de base para desarrollar y refinar las técnicas de conservación que se implementarán en el proyecto.

#### 3.3. Técnicas e Instrumentos de Investigación

##### 3.3.1. Técnicas

- **Revisión Bibliográfica:** Se llevó a cabo una revisión de la literatura existente sobre técnicas de conservación casera de pepinillos y fresas. Esto incluyó el uso de bases de datos académicas como Google Scholar para identificar estudios relevantes, informes técnicos y artículos de investigación.
- **Experimentación:** Se realizó pruebas prácticas de diversas recetas de conservación. Estas pruebas se documentaron en detalle, registrando los procedimientos, tiempos, temperaturas y cualquier otra variable relevante. Los resultados se analizarán para determinar la efectividad de cada técnica.

- **Encuesta:** Para evaluar la aceptación y efectividad de las recetas propuestas, se aplicó encuestas a un grupo de prueba. Estas encuestas se diseñaron para recoger datos cuantitativos sobre la percepción y satisfacción de los usuarios. Las preguntas estuvieron enfocadas en aspectos específicos como el sabor, la textura, la presentación y la facilidad de preparación de los productos conservados. Los resultados obtenidos permitieron identificar las áreas de mejora y ajustar las recetas según las preferencias del consumidor.
- **Entrevista:** Las entrevistas realizadas sirvieron para obtener una comprensión más profunda y detallada de las percepciones y experiencias de los usuarios con las recetas de conservación casera. Permitieron identificar barreras
- **Población:** Para llevar a cabo el diagnóstico de la investigación, se trabajó con la población activa del cantón Ibarra de acuerdo a los datos más recientes. Según el censo del INEC realizado en 2022, la ciudad de Ibarra tiene una población de 157,941 habitantes, lo que representa una parte significativa de la provincia de Imbabura, que en total cuenta con 469,879 habitantes

Se estableció que la ciudad de Ibarra constituye una proporción considerable del total de la población de la provincia, facilitando la aplicación de la corrección de la muestra para la investigación. Esto permitió la determinación del perfil poblacional necesario para aplicar el instrumento de investigación y evaluar adecuadamente las técnicas de conservación casera de alimentos.

- **Muestra:** Para la corrección de la muestra, se utilizó el muestreo no probabilístico, específicamente el método por conveniencia. Este método facilita el acceso a las personas a ser encuestadas, permitiendo al investigador aplicar el instrumento de investigación de forma rápida y eficiente a la población de estudio seleccionada. El muestreo por conveniencia es especialmente útil cuando hay limitaciones de tiempo y costo para recabar la información necesaria.

Las aplicaciones de las encuestas se realizaron en lugares estratégicos del cantón Ibarra de forma física. Este enfoque permite seleccionar la población de estudio de manera práctica, asegurando la inclusión de un número adecuado de participantes. Al combinar métodos de recolección de datos presenciales y virtuales, se garantiza la flexibilidad y adaptabilidad del proceso de investigación, optimizando la recopilación de información relevante para el proyecto sobre técnicas de conservación casera de alimentos.

### **3.3.2. Instrumentos**

- **Bases de Datos Académicas:** Para la revisión bibliográfica, se utilizó bases de datos como Google Scholar
- **Diario de Campo:** Para registrar observaciones durante las pruebas experimentales.
- **Cuestionarios:** Diseñados para recoger la percepción y satisfacción de los usuarios respecto a las recetas de conservación implementadas.

## 4. RESULTADOS

### 4.1. Diario de Campo

**Diario de Campo:** Pruebas de Mejora en el Producto

**Fecha:** [11/06/2024]

**Lugar:** Cocina de casa

**Objetivo:**

El objetivo de esta actividad fue realizar mejoras específicas en el producto de pepinillos agridulces y mermelada de fresas, enfocándose en el corte de los pepinillos y la textura de la mermelada.

**Descripción de las Pruebas:**

**Mejora en el Corte de Pepinillos:**

**Problema Identificado:** Los pepinillos no tenían un corte uniforme, lo que afectaba tanto la apariencia como la consistencia del producto final.

**Método de Mejora:** Se decidió cortar los pepinillos uniformemente antes de proceder con el proceso de conservación.

**Procedimiento:**

- Se seleccionaron pepinillos frescos y de tamaño similar.
- Utilizando un cuchillo afilado y una tabla de cortar, se realizaron cortes uniformes en todos los pepinillos.
- Los pepinillos cortados se prepararon según la receta estándar para conservas agridulces.

**Resultados Observados:** Los pepinillos mejoraron significativamente en apariencia y consistencia. Los cortes uniformes permitieron una mejor absorción de los sabores durante el proceso de conservación.

**Mejora en la Textura de la Mermelada de Fresas:**

**Problema Identificado:** La mermelada de fresas tenía una textura inconsistente, con trozos de fruta de diferentes tamaños.

**Método de Mejora:** Se decidió cortar las fresas de manera uniforme antes de la preparación de la mermelada.

**Procedimiento:**

- Se seleccionaron fresas frescas y maduras.

- Utilizando un cuchillo afilado y una tabla de cortar, se realizaron cortes uniformes en todas las fresas.
- Las fresas cortadas se prepararon según la receta estándar para la mermelada de fresas.
- Su cocción fue a fuego lento para que haya mayor concentración de sabores y menos pérdida nutricional

**Resultados Observados:** La mermelada resultante tuvo una textura mucho más uniforme y agradable. Los cortes uniformes de las fresas permitieron una cocción más pareja, mejorando la consistencia del producto final.

**Observaciones Generales:**

- Las mejoras realizadas en los cortes de los pepinillos y en la textura de la mermelada de fresas resultaron en productos de mayor calidad.
- Los consumidores notaron una diferencia positiva en la apariencia y consistencia de ambos productos.
- Las técnicas de corte uniforme demostraron ser efectivas para lograr los objetivos de mejora planteados.

**4.1.1. Análisis:**

Las pruebas de mejora en el corte de los pepinillos y en la textura de la mermelada de fresas fueron exitosas. Se recomienda implementar estas técnicas en la producción regular para asegurar una calidad consistente y superior en los productos finales.

Este análisis del diario de campo resalta la importancia de la precisión en los métodos de preparación para la conservación casera, subrayando cómo pequeños ajustes en el proceso pueden conducir a mejoras significativas en la calidad del producto final.

**4.2. Resultados encuesta**

**4.2.1. Tabulación de datos para la encuesta sobre el interés y conocimiento en técnicas de conservación casera de alimentos en la ciudad de Ibarra.**

**Tabla 1**

Tabulación de datos encuesta sobre el interés y conocimiento en técnicas de conservación casera de alimentos

N°	Pregunta	Respuestas	Frecuencias (%)
----	----------	------------	-----------------

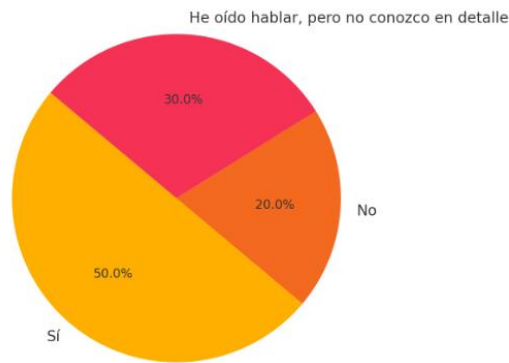
<b>1</b>	¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?	Sí No He oído hablar, pero no conozco en detalle	50% 20% 30%
<b>2</b>	¿Ha probado alguna vez pepinillos agridulces caseros?	Sí, los hago en casa Sí, los he probado, pero no los hago No, nunca los he probado	20% 70% 10%
<b>3</b>	¿Le gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de fresas casera?	Sí, definitivamente Quizás, si es sencillo No, no me interesa	40% 60% 0%
<b>4</b>	¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?	Sí, es muy importante Es algo importante No, no es una prioridad	90% 10% 0%
<b>5</b>	¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?	Sí, mucho Sí, en cierta medida No, no creo	50% 40% 10%
<b>6</b>	¿Prefiere conservas caseras sobre las comerciales?	Sí, siempre A veces No, prefiero las comerciales	50% 40% 10%
<b>7</b>	¿Tiene algún conocimiento sobre cómo hacer conservas caseras de pepinillos?	Sí, sé cómo hacerlas He oído hablar, pero no sé cómo hacerlas No, no tengo conocimiento	20% 60% 20%

<b>8</b>	¿Considera que la creación de un recetario que incluya el uso de las conservas mencionadas sería útil para usted?	Sí, muy útil Podría ser útil No, no lo usaría	40% 60% 0%

**4.2.2. Representación gráfica de la tabulación en cada una de sus preguntas en gráficos en forma circular y en barras.**

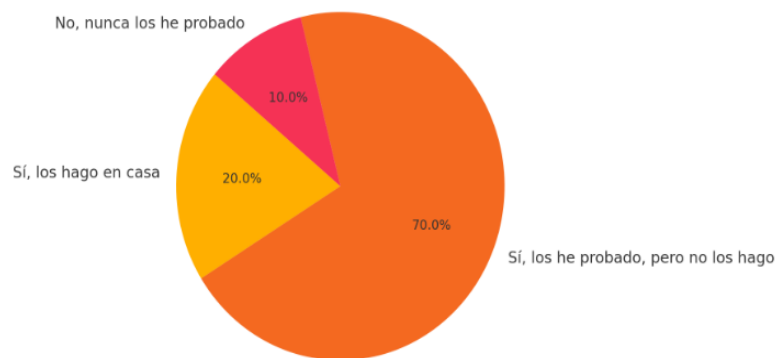
**Figura 1**

*Gráfico de tabulación conocimientos de conservación casera*



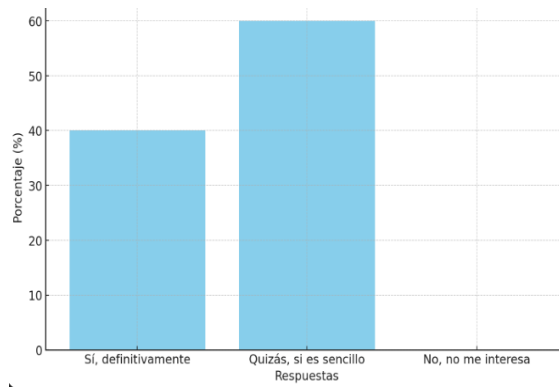
**Figura 2**

*Gráfico de tabulación personas que han consumido pepinillos agrdulces caseros*



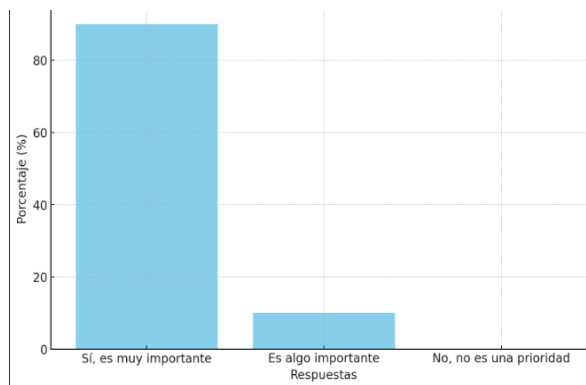
**Figura 3**

*Gráfico de tabulación sobre si gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de fresa casera*



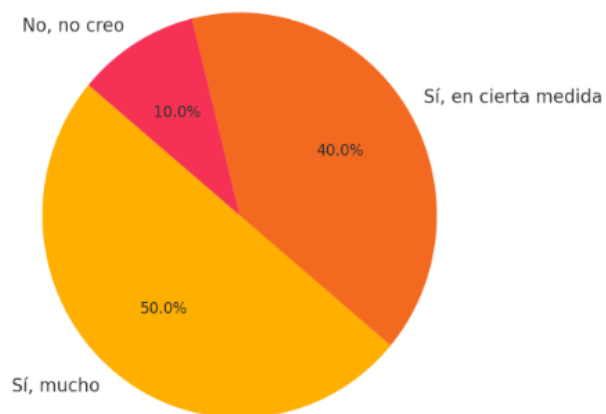
**Figura 4**

*Gráfico de tabulación sobre la importancia de la seguridad alimentaria en el hogar*



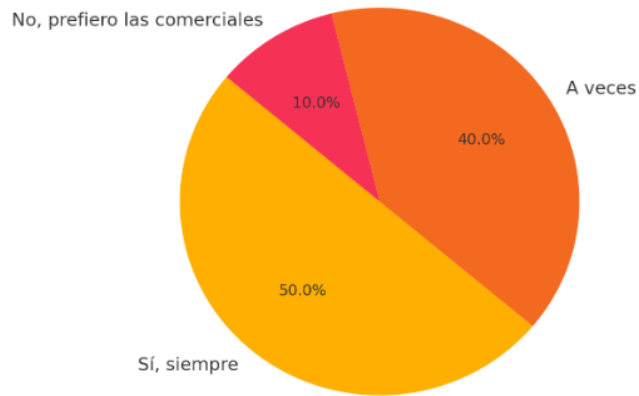
**Figura 5**

*Gráfico de tabulación opiniones sobre la reducción de desperdicios al realizar conservas caseras*



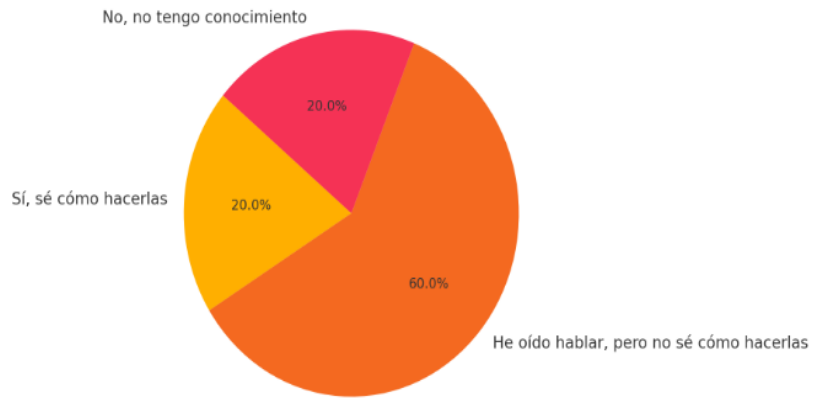
**Figura 6**

*Gráfico de tabulación preferencias de conservas caseras sobre las comerciales*



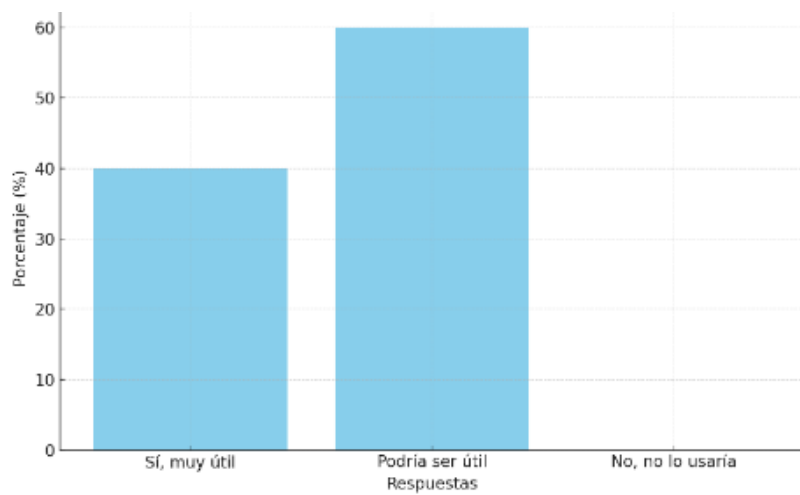
**Figura 7**

*Gráfico tabulación de conocimientos sobre cómo hacer conservas caseras de pepinillos*



**Figura 8**

*Gráfico tabulación consideración de la creación de un recetario utilizando las conservas caseras mencionadas*



### **4.2.3. Análisis de las encuestas**

La encuesta sobre la conservación casera de alimentos ofreció una visión detallada de las percepciones y actitudes de los participantes hacia esta práctica. Se observó que una parte significativa de los encuestados ya poseía algún nivel de conocimiento sobre las técnicas de conservación casera, lo cual sugiere una base previa de interés y familiaridad con el tema. Muchos de los participantes mencionaron haber probado recetas como pepinillos agridulces y mermelada de fresas, o mostraron interés en experimentar con estas preparaciones en el futuro. Este interés refleja un reconocimiento de los beneficios asociados con la conservación casera, tales como la prolongación de la vida útil de los alimentos y la personalización de sabores y texturas.

Sin embargo, el análisis reveló que, a pesar de la conciencia general sobre la conservación casera, existen barreras significativas que impiden una adopción más amplia de estas prácticas. Entre las más destacadas se encuentran la falta de conocimiento especializado y la percepción de que la conservación casera requiere una inversión considerable de tiempo. Estos factores limitan la capacidad de muchos encuestados para incorporar la conservación casera en sus rutinas diarias, lo que sugiere la necesidad de iniciativas educativas y recursos accesibles para facilitar la adopción de estas técnicas.

En términos de preferencia, la mayoría de los encuestados expresó una inclinación hacia las conservas caseras en comparación con las comerciales. Esta preferencia se fundamenta en varios beneficios percibidos, tales como la reducción del desperdicio de alimentos, el control sobre los ingredientes utilizados y el ahorro en costos. La percepción de que las conservas caseras son más saludables y ofrecen un mejor sabor también fue recurrente entre los participantes. Este hallazgo refuerza la idea de que, con el conocimiento y los recursos adecuados, la conservación casera podría convertirse en una práctica más generalizada.

Además, la encuesta destacó un interés notable en la creación y utilización de un recetario que incluya técnicas de conservación casera. Los encuestados consideraron que dicho recetario podría ser una herramienta valiosa para aprender y aplicar estas técnicas en sus hogares, lo que indica una disposición positiva hacia la autoeducación y la implementación de prácticas de conservación. Este interés sugiere que, con el apoyo adecuado, existe un potencial significativo para ampliar el uso de la conservación casera en la comunidad.

En resumen, aunque la encuesta reveló un fuerte interés y una disposición positiva hacia la conservación casera de alimentos, también subrayó la necesidad de superar las

barreras relacionadas con el conocimiento y el tiempo. La provisión de educación accesible y recursos prácticos podría facilitar que un mayor número de personas adopte estas prácticas, contribuyendo así a una mejora en la seguridad alimentaria y la sostenibilidad en el ámbito doméstico.

### **4.3. Resultados entrevista**

#### **ENTREVISTA 1**

Franklin Flores

Ing en Nestlé

**P1. ¿Cuál es su opinión sobre la conservación de alimentos de manera casera?**

Es la forma más saludable y segura porque sé lo que hago

**P2. ¿Qué beneficios percibe al hacer conservas caseras de pepinillos agrídulces y mermelada de fresas?**

Aprovechar al 100 las materias y el beneficio de alarga la vida útil del producto

**P3. ¿Cuáles cree que son los principales desafíos o barreras que impiden que más personas adopten las técnicas de conservación casera?**

Desconocimiento y temor de costos de los conservantes

**P4. En su opinión, ¿de qué manera las conservas caseras pueden contribuir a mejorar la seguridad alimentaria en su hogar y en la comunidad?**

Garantizan que lo poco que se produce dentro de una comunidad no sea desaprovechado y más bien tenga un valor agregado adicional

**P5. ¿Podría compartir alguna experiencia personal que haya tenido en la preparación de conservas caseras?**

En casa las frutas siempre se escaldan y pasteurizan se convierten en pulpa para poder guardar la fruta

Siempre se escalda y pasteuriza la fruta en casa igual en verduras

**P6. Desde su perspectiva, ¿cuáles son los aspectos más importantes a considerar al hacer conservas caseras para garantizar su calidad y seguridad?**

Ahorro que tan beneficioso puede ser para mi ejemplo lechuga

Garantizar que el proceso sea inocuo y libre de organismos sino hago el contrario del emprendimiento

### **Análisis de la entrevista 1**

El entrevistado considera que la conservación de alimentos de manera casera es la forma más saludable y segura, ya que tiene control total sobre el proceso. Al hacer conservas caseras de pepinillos agridulces y mermelada de fresas, destaca que se aprovechan al máximo las materias primas y se prolonga la vida útil de los productos. Sin embargo, menciona que el desconocimiento y el temor a los costos de los conservantes son las principales barreras que impiden que más personas adopten estas técnicas.

En cuanto a la seguridad alimentaria, el entrevistado cree que las conservas caseras garantizan que los productos producidos en la comunidad no se desaprovechen y obtengan un valor agregado. Comparte su experiencia personal, mencionando que en su hogar siempre escaldan y pasteurizan las frutas y verduras antes de convertirlas en pulpa para su conservación. Además, resalta que es crucial garantizar que el proceso de conservación sea inocuo y libre de organismos para no perjudicar la iniciativa de conservación.

### **ENTREVISTA 2**

Ronny Soriano

Msc. PUCE-I

#### **P1. ¿Cuál es su opinión sobre la conservación de alimentos de manera casera?**

Promueve un estado orgánico y natural de los alimentos

#### **P2. ¿Qué beneficios percibe al hacer conservas caseras de pepinillos agridulces y mermelada de fresas?**

Alarga la vida útil de los alimentos, se puede usar el alimento en tiempos más prolongados y sus costos son menores al que se compra en los supermercados

#### **P3. ¿Cuáles cree que son los principales desafíos o barreras que impiden que más personas adopten las técnicas de conservación casera?**

Conocimiento, tiempo y equipo

**P4. En su opinión, ¿de qué manera las conservas caseras pueden contribuir a mejorar la seguridad alimentaria en su hogar y en la comunidad?**

Se evita el desperdicio, bajando costos de la canasta básica se podría generar actividad entre la comunidad y la elaboración de múltiples conservas

**P5. ¿Podría compartir alguna experiencia personal que haya tenido en la preparación de conservas caseras?**

Se ha elaborado diversas preparaciones, pero la más interesante de las conservas es la aplicación de procesos seguros que brinden mayor garantía de inocuidad y según la técnica y el método puede garantizar mayor tiempo de vida útil

**P6. Desde su perspectiva, ¿cuáles son los aspectos más importantes a considerar al hacer conservas caseras para garantizar su calidad y seguridad?**

- El área de trabajo
- El equipamiento
- La limpieza e higiene en todo momento
- Estandarización de receta
- El empaque del producto

**Análisis de la entrevista 2**

El entrevistado considera que la conservación de alimentos de manera casera promueve un estado orgánico y natural de los alimentos. Al hacer conservas caseras de pepinillos agri dulces y mermelada de fresas, destaca que se alarga la vida útil de los alimentos, se pueden usar en tiempos más prolongados y los costos son menores que los de los productos comprados en los supermercados. Sin embargo, menciona que el conocimiento, el tiempo y el equipo son las principales barreras que impiden que más personas adopten estas técnicas.

En cuanto a la seguridad alimentaria, el entrevistado cree que las conservas caseras evitan el desperdicio de alimentos, reduciendo los costos de la canasta básica. También menciona que se podría generar actividad comunitaria mediante la elaboración de múltiples conservas. Comparte su experiencia personal, mencionando que ha elaborado diversas preparaciones, pero destaca que lo más interesante de las conservas es

la aplicación de procesos seguros que brinden mayor garantía de inocuidad y, dependiendo de la técnica y el método, pueden garantizar un mayor tiempo de vida útil.

Además, desde su perspectiva, los aspectos más importantes a considerar al hacer conservas caseras para garantizar su calidad y seguridad incluyen el área de trabajo, el equipamiento, la limpieza e higiene en todo momento, la estandarización de recetas y el empaçado del producto.

### **ENTREVISTA 3**

Tatiana Fuentes

Dueña del Restaurante Vintage Garden (Cotacachi)

#### **P1 ¿Cuál es su opinión sobre la conservación de alimentos de manera casera?**

Es una manera de aprovechar a los alimentos de una manera práctica

#### **P2. ¿Qué beneficios percibe al hacer conservas caseras de pepinillos agrdulces y mermelada de fresas?**

Tener estos productos para agregar mas opciones al menú

#### **P3. ¿Cuáles cree que son los principales desafíos o barreras que impiden que más personas adopten las técnicas de conservación casera?**

Falta de conocimiento en la elaboración y preparación de estas conservas

#### **P4. En su opinión, ¿de qué manera las conservas caseras pueden contribuir a mejorar la seguridad alimentaria en su hogar y en la comunidad?**

Poder preservar de mejor manera los productos y poder aprovechar al máximo los recursos

#### **P5. ¿Podría compartir alguna experiencia personal que haya tenido en la preparación de conservas caseras?**

No he tenido la oportunidad de hacer conservas

#### **P6. Desde su perspectiva, ¿cuáles son los aspectos más importantes a considerar al hacer conservas caseras para garantizar su calidad y seguridad?**

Se debe considerar la calidad del producto, procedencia y empaque.

### **Análisis de la entrevista 3**

La entrevistada considera que la conservación de alimentos de manera casera es una forma práctica de aprovechar los alimentos. Los beneficios percibidos incluyen la posibilidad de agregar más opciones al menú. Sin embargo, identifica la falta de conocimiento en la elaboración y preparación de conservas como la principal barrera para que más personas adopten estas técnicas.

En cuanto a la seguridad alimentaria, la entrevistada opina que las conservas caseras permiten preservar mejor los productos y aprovechar al máximo los recursos disponibles. Aunque no ha tenido experiencia personal en la preparación de conservas, destaca que, para garantizar la calidad y seguridad de estas, se debe considerar la calidad del producto, su procedencia y el empaque adecuado.

#### **4.3.1. Análisis de las entrevistas**

Las entrevistas realizadas a diferentes actores relacionados con la conservación casera de alimentos revelan una visión compartida sobre los beneficios y desafíos de esta práctica. En términos generales, los entrevistados coinciden en que la conservación casera de alimentos es un método eficaz y saludable para prolongar la vida útil de productos frescos como pepinillos y fresas. Esta práctica es percibida no solo como una manera de aprovechar al máximo las materias primas disponibles, sino también como una oportunidad para añadir valor a los productos, diversificar las opciones del menú y reducir costos en comparación con la compra de productos comercialmente conservados.

Uno de los aspectos clave destacados en las entrevistas es el control total que la conservación casera ofrece sobre el proceso, lo que permite garantizar la calidad y seguridad del producto final. Este control es visto como una ventaja significativa frente a los productos comercialmente disponibles, que pueden contener conservantes y otros aditivos no deseados. Los entrevistados mencionan que, a través de técnicas como el escaldado y la pasteurización, es posible asegurar que los alimentos conservados sean inocuos y estén libres de microorganismos dañinos, lo cual es crucial para la seguridad alimentaria.

Sin embargo, a pesar de los beneficios, los entrevistados también identifican varias barreras que dificultan la adopción masiva de la conservación casera de alimentos.

Entre estas, se destacan la falta de conocimiento sobre las técnicas adecuadas, la percepción de que se requiere mucho tiempo y el equipamiento especializado necesario para llevar a cabo estas prácticas de manera efectiva. Estas barreras limitan la capacidad de muchas personas para implementar la conservación casera, a pesar de los posibles beneficios.

En cuanto a la seguridad alimentaria, los entrevistados coinciden en que las conservas caseras pueden desempeñar un papel importante en la reducción del desperdicio de alimentos y la disminución de los costos de la canasta básica. Además, algunos mencionan la posibilidad de que la elaboración de conservas caseras pueda fomentar la actividad comunitaria, al permitir que las comunidades locales colaboren en la producción y distribución de estos productos.

A nivel operativo, los entrevistados subrayan la importancia de mantener altos estándares de limpieza, higiene y control de calidad en todo el proceso de conservación. Aspectos como la estandarización de recetas, la adecuada selección de materias primas y el correcto empaquetado son considerados fundamentales para asegurar que los productos conservados no solo sean seguros para el consumo, sino que también mantengan sus cualidades organolépticas durante un período prolongado.

En conclusión, las entrevistas reflejan una percepción positiva sobre la conservación casera de alimentos, reconociendo tanto sus beneficios como los desafíos asociados. A pesar de la falta de experiencia directa en algunos casos, todos los entrevistados coinciden en la importancia de la educación y la implementación de prácticas adecuadas para maximizar los beneficios de la conservación casera, asegurando así la seguridad alimentaria y el aprovechamiento óptimo de los recursos disponibles.

## 5. PROPUESTA

Para abordar la problemática de la conservación casera de pepinillos y fresas, se planifican las siguientes acciones:

Primero, realizar una revisión exhaustiva de la literatura sobre técnicas de conservación casera, utilizando bases de datos académicas como Google Scholar. Esto permitirá identificar las mejores prácticas y métodos disponibles. Luego, se llevarán a cabo experimentaciones prácticas de estas técnicas, enfocándose en mejorar el corte uniforme de los pepinillos y la textura de la mermelada de fresas mediante cortes previos a la preparación. Se registrarán observaciones en un diario de campo para evaluar la efectividad de las técnicas.

Finalmente, se aplicarán encuestas y entrevistas a un grupo de prueba para recoger la percepción y satisfacción respecto a las recetas implementadas. Los resultados de estas evaluaciones se utilizarán para ajustar las recetas que promueva la seguridad alimentaria y reduzca el desperdicio de alimentos.

### 5.1. Descripción del Proyecto

Este proyecto busca desarrollar y documentar métodos eficaces para conservar pepinillos y fresas utilizando técnicas caseras. Al enfocarse en pepinillos agridulces y mermelada de fresas, se pretende proporcionar alternativas prácticas y accesibles para prolongar la vida útil de estos productos frescos.

Mejorar la calidad de vida de las personas y abriendo la mente a nuevos sabores y tipos de conservas de los alimentos mi motivación es porque me gusta mucho estos dos sabores

- **Misión**

Promover la autosuficiencia alimentaria y la sostenibilidad mediante la elaboración y difusión de técnicas caseras de conservación de alimentos, enfocándonos en pepinillos agridulces y mermelada de fresas, para reducir el desperdicio y mejorar la seguridad alimentaria en los hogares.

- **Visión**

Ser un referente en la educación y práctica de la conservación casera de alimentos, inspirando a comunidades a adoptar métodos sostenibles que aseguren el acceso a productos nutritivos y prolonguen la vida útil de los alimentos frescos.

## **5.2. Plan de Negocios**

### **5.2.1. Segmento de Clientes**

- Dueños de restaurantes de comidas rápidas, amas de casa, personas que gusten de conservas
- Cafeterías y locales de comida rápida
- El tamaño de mercado es pequeño y las oportunidades de crecimiento en venta son limitadas pero un gran sabor hará la diferencia en el mercado

### **5.2.2. Propuesta de Valor**

- Nos especializamos en satisfacer las necesidades de las cafeterías, locales de comida rápida y de quienes buscan alimentos auténticos y saludables. Nuestra solución única son conservas naturales de pepinillos y fresas, listas para disfrutar al instante
- Elaboradas con ingredientes frescos y técnicas tradicionales, garantizamos máxima frescura y calidad, sin transgénicos. Nuestros productos no solo ahorran tiempo en la preparación, sino que también ofrecen una alternativa saludable y sabrosa para una variedad de platos
- Existen algunas marcas competitivas como los mayores en ventas al norte del país que es SNOB y su sabor es muy bueno pero la ventaja de mis conservas es su sabor y calidad

### **5.2.3. Canales de Distribución**

- Participar en eventos y ferias comerciales: Asistir a eventos del sector alimentario donde se pueda exhibir los productos y establecer contactos con posibles clientes.
- Publicitar el producto en redes sociales y apps de comida
- Ir a promocionar el producto local por local en la ciudad de Ibarra y hacer marketing digital

### **5.2.4. Relación con el Cliente**

- Para establecer y mantener relaciones sólidas con los clientes, es crucial centrarse en la calidad del producto y la experiencia del cliente. Ofrecer muestras gratuitas para atraer nuevos clientes y fomentar la retroalimentación para mejorar continuamente. Mantener una comunicación constante a través de boletines informativos, redes sociales y un blog que comparta recetas, consejos y novedades del proyecto. Organizar talleres y eventos para interactuar directamente con los clientes, creando una comunidad en torno a sus productos. Implementar un programa de fidelización que recompense a los clientes

recurrentes y ofrecer descuentos exclusivos. La atención personalizada y la transparencia en el proceso de producción también fortalecerán la confianza y lealtad de sus clientes.

- Ofrecer un servicio personalizado y accesible. Esto se puede lograr mediante canales de comunicación eficientes como un número de teléfono, correo electrónico y chat en línea para resolver dudas y problemas rápidamente. Además, es esencial proporcionar una política de devolución y reembolso clara y justa, y realizar seguimientos postventa para asegurarse de la satisfacción del cliente.
- Incluir un programa de recompensas por puntos, donde los clientes acumulen puntos por cada compra que luego puedan canjear por descuentos o productos gratuitos. Además, ofrecer descuentos exclusivos y promociones especiales a clientes recurrentes, así como acceso anticipado a nuevos productos.

#### **5.2.5. Fuentes de Ingresos**

- Realizar un modelo de ingresos mixto que combine ventas directas de productos en mercados locales y tiendas en línea con suscripciones mensuales a kits de conservación y recetas exclusivos. Además, se pueden ofrecer talleres presenciales y virtuales sobre técnicas de conservación, generando ingresos adicionales. Las colaboraciones con tiendas de alimentos orgánicos y mercados locales también pueden ampliar el alcance. Implementar estrategias de monetización como promociones de temporada, paquetes de productos, y un programa de referidos incentivará las ventas y atraerá a nuevos clientes
- Precios y estructuras de costos: primero, debe calcular todos los costos de producción, incluyendo ingredientes, envases, etiquetas, y mano de obra. Sumar los costos operativos como marketing, distribución y almacenamiento. Añadir un margen de beneficio adecuado para asegurar rentabilidad. Estudiar el mercado y la competencia para establecer precios competitivos y justos. Considerar ofrecer diferentes tamaños de productos a distintos precios para atraer a diversos segmentos de clientes. Reevaluar regularmente los costos y precios para ajustarlos según las variaciones en los costos de producción y las condiciones del mercado.
- Debe comenzar por calcular los ingresos proyectados basados en los precios de venta y las unidades esperadas. Luego, deduzca los costos variables y fijos para determinar el margen de contribución y el punto de equilibrio. Prepare estados financieros proyectados que incluyan un estado de pérdidas y ganancias, un balance general y un flujo de efectivo, considerando escenarios optimistas, realistas y conservadores. Utilice herramientas financieras como el VAN (Valor Actual Neto) y el TIR (Tasa Interna de Retorno) para

evaluar la viabilidad del proyecto a largo plazo y ajustar las proyecciones según los resultados del análisis.

#### **5.2.6. Recursos Clave**

- Materias primas de calidad como pepinillos y fresas, envases adecuados para conservación, equipos básicos de cocina y conservación (como ollas, cucharones, termómetros), materiales de empaque y etiquetado, acceso a instalaciones de cocina cumpliendo con normativas sanitarias, y recursos para marketing inicial
- Se necesitará personal mínimo inicialmente, uno mismo o una persona adicional para ayudar en la cocina y las tareas básicas. Las tecnologías clave incluirían equipos básicos de cocina como ollas grandes, cuchillos, y termómetros para conservas. Los equipos esenciales incluirían mesas de trabajo, estufas y refrigeradores.
- Planes para la adquisición y gestión de estos recursos.
- Se recomendaría primero realizar un inventario detallado de los recursos necesarios, desde materias primas hasta equipos de cocina y materiales de empaque. Luego, establecer proveedores confiables para asegurar un suministro constante y de calidad. Considera opciones de compra al por mayor o en lotes para reducir costos. Para la gestión, implementar un sistema de control de inventario que registre entradas y salidas para evitar desperdicios y asegurar disponibilidad. Revisar regularmente las necesidades de recursos y ajustar un plan de adquisición según la demanda y las condiciones del mercado.

#### **5.2.7. Actividades Clave**

- Adquisición de Materias Primas: Obtener pepinillos y fresas frescas de alta calidad.
- Preparación y Conservación: Procesar y conservar los productos siguiendo recetas estandarizadas.
- Empaque y Etiquetado: Envasar y etiquetar los productos de manera adecuada y atractiva.
- Control de Calidad: Asegurar la calidad y seguridad de las conservas a través de controles regulares.
- Gestión de Inventario: Mantener un registro detallado de materias primas y productos terminados.
- Marketing y Ventas: Promocionar los productos a través de diversos canales y gestionar las ventas.
- Atención al Cliente: Proveer un excelente servicio al cliente y soporte postventa.
- Gestión Financiera: Controlar los costos, ingresos y asegurar la rentabilidad del negocio.

- Procesos y tareas críticas.
- Cronograma y plan de implementación.
- **Primer Mes**
- **Semana 1:** Selección de proveedores y compra de equipos.
- **Semana 2:** Compra de ingredientes y producción inicial.
- **Semana 3:** Empaque, etiquetado y control de calidad.
- **Semana 4:** Marketing, ventas y atención al cliente.
- **Segundo Mes**
- **Semana 1:** Lanzamiento de productos y seguimiento de ventas.
- **Semana 2:** Ajuste de procesos y monitoreo de inventario.
- **Semana 3:** Análisis de feedback y ajuste de marketing.
- **Semana 4:** Evaluación financiera y planificación mensual.
- **Plan de Implementación**
- **Preparación:** Comprar equipos y materiales.
- **Producción:** Comprar ingredientes y preparar productos.
- **Empaque y Etiquetado:** Envasar y etiquetar.
- **Control de Calidad:** Implementar controles.
- **Marketing y Ventas:** Promocionar y vender.
- **Atención al Cliente:** Gestionar feedback y soporte.
- **Gestión Financiera:** Controlar costos y evaluar rentabilidad.

#### 5.2.8. Socios Clave

- Identificación de socios estratégicos y aliados.
- **Proveedores de Ingredientes:** Agricultores locales y distribuidores de pepinillos y fresas.
- **Fabricantes de Envases:** Proveedores de frascos y materiales de empaque.
- **Tiendas y Supermercados Locales:** Puntos de venta para distribuir tus productos.
- **Mercados y Ferias Agrícolas:** Espacios para la venta directa al consumidor.
- **Plataformas de Comercio Electrónico:** Canales online para vender tus productos.
- **Diseñadores y Empresas de Marketing:** Para desarrollar la marca y promocionar productos.
- **Asesores Legales y Financieros:** Para asegurar cumplimiento regulatorio y manejo financiero.
- **Organizaciones Comunitarias:** Para talleres y eventos promocionales.

- **Instituciones de Salud y Bienestar:** Para promover los beneficios de tus productos.
- Rol y contribuciones de cada socio.

### 5.2.9. Estructura de Costos

- Análisis de los costos principales del emprendimiento.
- **Materias Primas:** Compra de pepinillos, fresas, azúcar, vinagre, y especias.
- **Envases y Etiquetas:** Frascos, tapas, etiquetas y materiales de empaque.
- **Equipos y Utensilios:** Ollas, cuchillos, termómetros, y mesas de trabajo.
- **Mano de Obra:** Salarios o compensaciones para el personal involucrado en la producción.
- **Marketing y Publicidad:** Diseño de marca, materiales promocionales, y campañas publicitarias.
- **Transporte y Distribución:** Costos de envío y distribución de productos.
- **Control de Calidad:** Insumos y recursos para asegurar la calidad del producto.
- **Legal y Administrativo:** Licencias, permisos, asesoría legal y contable.
- **Infraestructura:** Alquiler o mantenimiento de la cocina comercial o espacio de trabajo.
- Costos fijos y variables.
- Estrategias para la gestión y reducción de costos

### 5.3. Desarrollo del Producto o Servicio

**Título del Proyecto:** Delicias Conservadas

"Conservando fresca, preservando sabor."

#### Figura 9

*Logotipo "Delicias conservadas"*



**DELICIAS CONSERVADAS**

CONSERVANDO FRESCURA PRESERVANDO SABOR

### **Porqué del Logotipo**

1. Claridad Visual: El frasco con los alimentos dentro es una representación clara y directa de la conservación de alimentos, lo cual es relevante para el proyecto.
2. Simplicidad y Memorización: El diseño es sencillo, lo que facilita su reconocimiento y memorización por parte del público.
3. Color: Los colores suaves utilizados transmiten frescura y naturalidad, alineándose con los valores del proyecto.

### **Porqué del nombre y del slogan Nombre: "Delicias Conservadas"**

1. Atractivo: La palabra "Delicias" sugiere que los productos son sabrosos y de alta calidad, lo cual es atractivo para los consumidores.
2. Versatilidad: "Conservadas" indica el proceso de conservación sin limitarse a un solo tipo de producto, permitiendo la expansión futura a otros alimentos conservados.
3. Memorabilidad: Es un nombre fácil de recordar y de pronunciar, lo que ayuda en la construcción de la marca y en la promoción del negocio.
4. Imagen Positiva: Evoca una sensación de cuidado y dedicación en la preparación de los productos, lo cual puede generar confianza y aprecio en los clientes.

### **Slogan: "Conservando frescura, preservando sabor" Por qué:**

1. Mensaje Claro: Comunica de manera directa los dos principales beneficios de los productos: la frescura y el sabor.
2. Atractivo: Resalta la calidad de los productos, sugiriendo que, aunque estén conservados, mantienen su frescura y sabor original.
3. Enfoque en lo Natural: "Frescura" y "sabor" son términos que se asocian con alimentos naturales y saludables, lo cual puede atraer a consumidores que buscan productos más naturales y menos procesados.
4. Ritmo y Rima: La estructura del slogan es fácil de recordar debido a su ritmo y rima, lo que ayuda a que el mensaje se mantenga en la mente de los consumidores.

#### **5.3.1. Resultados de las Pruebas y Feedback Recibido**

- **Focus Group con Compañeros de Gastronomía:**

##### **Proceso:**

##### **Diseño Básico**

Se procedió a crear el primer prototipo de los pepinillos en conservas y de la mermelada de fresa basándose en conocimientos previos. Para este diseño inicial, se utilizaron ingredientes accesibles y materiales económicos. Se adquirieron pepinillos y fresas frescas del mercado y frascos de vidrio para envasar y conservar el producto. Estos materiales permitieron construir un prototipo básico pero funcional, adecuado para las primeras pruebas.

### **Materiales Iniciales**

Se utilizaron ingredientes accesibles y materiales económicos para construir el primer prototipo de las recetas se utilizaron materias primas del mercado como son los pepinillos y las fresas también se compró frascos de vidrio para poder enfrascar el producto y conservarlo.

### **Funcionalidad Principal**

El objetivo del primer prototipo fue demostrar las características clave del producto, tales como su sabor, color, textura y presentación. Se desarrolló una receta estándar para guiar la preparación del prototipo, asegurando consistencia en cada intento. Este enfoque inicial permitió evaluar la viabilidad del producto y su atractivo para los consumidores potenciales, sentando las bases para futuras iteraciones y mejoras.

### **Evaluación Inicial:**

#### **Pruebas con Usuarios**

Los prototipos fueron evaluados por un grupo pequeño de usuarios, compuesto por compañeros de gastronomía. La retroalimentación obtenida fue en general muy positiva, destacándose la aceptación en términos de sabor, color y textura. Sin embargo, se identificaron áreas de mejora, especialmente en la uniformidad de los cortes de los ingredientes, que afectaban la presentación final del producto.

### **Feedback**

Los usuarios manifestaron que el producto tenía un sabor excelente y una textura agradable, pero señalaron que los cortes no eran uniformes. Esta retroalimentación fue crucial para identificar las áreas que necesitaban ajustes, permitiendo mejorar el prototipo en las siguientes fases del proyecto. La precisión en los cortes se destacó como una prioridad para la siguiente iteración.

### **5.3.2. Iteraciones y Mejoras Basadas en la Validación**

#### **Sabor:**

En cuanto a los sabores, no hubo cambios significativos ya que fueron bien aceptados por los usuarios. La mermelada de fresa recibió un ajuste con un toque extra de ácido, mejorando su perfil de sabor. Los pepinillos en conserva fueron muy bien recibidos, sin necesidad de ajustes adicionales en su sabor. Se mantuvo la fórmula original para asegurar la continuidad de la aceptación por parte de los consumidores.

#### **Textura:**

La textura de los productos fue evaluada positivamente, aunque se sugirieron mejoras para los pepinillos. Algunos usuarios mencionaron que preferían una textura un poco más firme. Para abordar esto, se ajustaron los métodos de cocción y se mejoraron los cortes, logrando una mejor consistencia y apariencia del producto final. Estas mejoras permitieron que los pepinillos conservaran una textura crujiente y agradable.

#### **Presentación:**

En la primera presentación, los productos se envasaron en frascos de vidrio de 250 ml y 500 ml. Durante la degustación, los pepinillos fueron presentados en rodajas circulares, lo que reveló la necesidad de mejorar la uniformidad de los cortes. Para futuras presentaciones, se trabajó en hacer los cortes antes de la cocción, logrando así una apariencia más profesional y atractiva. La presentación fue refinada para realzar la percepción de calidad del producto.

### **5.3.3. Segundo Prototipo y Focus Group con Chefs Profesionales**

#### **Proceso de Desarrollo:**

En esta fase, se enfocó en mejorar los cortes de los pepinillos y la textura de la mermelada. Se realizaron cortes uniformes antes de la cocción para garantizar la consistencia en cada pieza. Además, se redujo el tiempo de cocción para mejorar la textura, logrando pepinillos más crujientes y una mermelada de fresa con una mejor consistencia. Este enfoque refinado permitió presentar un producto mejorado a un grupo de chefs profesionales para obtener una retroalimentación más experta.

### **5.3.4. Características Mejoradas del Segundo Prototipo**

#### **Ingredientes:**

Todos los ingredientes originales se mantuvieron, garantizando la continuidad del sabor y la calidad. No hubo necesidad de cambiar los ingredientes, lo que facilitó la

consistencia en la producción. Se intensificó el sabor de los pepinillos en conserva para hacerlos más distintivos, manteniendo así su atractivo para los consumidores.

**Métodos de Preparación:**

Se mejoraron los métodos de corte, realizándolos antes de la cocción y utilizando técnicas de cocción a fuego lento. Este proceso permitió preservar mejor los aromas, sabores y texturas de los productos finales. Las mejoras en los métodos de preparación aseguraron que los productos finales fueran consistentes y de alta calidad, cumpliendo con las expectativas de los consumidores.

**Presentación:**

La presentación del producto fue optimizada, incluyendo diversas preparaciones como sándwiches de pollo con pepinillos y emparedados con mermelada de fresa. Estos métodos de presentación demostraron la versatilidad de los productos, destacando su adaptabilidad a diferentes contextos culinarios. La presentación mejorada ayudó a resaltar la calidad y el atractivo de los productos.

**5.3.5. Presentación del prototipo final**

**Descripción del Producto Final**

**Ingredientes:**

Los ingredientes utilizados en la preparación fueron cuidadosamente seleccionados para asegurar una excelente calidad organoléptica. Esta selección rigurosa garantizó que el producto final no solo fuera de alta calidad, sino también seguro y agradable para los consumidores. La consistencia en la selección de ingredientes fue clave para mantener la aceptación del producto.

**Métodos de Preparación:**

Se mejoraron los cortes en ambos productos, realizándolos antes de la cocción y utilizando técnicas de cocción a fuego lento para preservar mejor los aromas, sabores y texturas. Estas mejoras aseguraron que el producto final fuera consistente y de alta calidad. La atención al detalle en los métodos de preparación fue esencial para el éxito del producto.

**Presentación:**

La presentación de los pepinillos en conserva y la mermelada de fresa fue mejorada, fusionando sus sabores en diversos bocadillos. Además, se presentó el producto solo y en diferentes recetas, como milkshakes de fresa y salsas con pepinillos. Estas

presentaciones creativas mostraron la versatilidad y el atractivo de los productos, capturando la atención de los consumidores.

**Logros:**

El producto final logró satisfacer las expectativas y necesidades del mercado, ofreciendo dos productos versátiles y deliciosos que combinan sabor, calidad y adaptabilidad. La aceptación por parte de los usuarios ha sido positiva, destacando la capacidad del producto para integrarse en diversas comidas diarias. Estos logros reflejan el éxito del desarrollo y refinamiento del producto.

**Próximos Pasos:**

Con el producto final validado, los próximos pasos incluyen el lanzamiento comercial y la entrada al mercado local. Además, se buscará apoyo institucional para la promoción del producto a través de redes sociales, asegurando así una mayor visibilidad y alcance. Estos pasos estratégicos ayudarán a establecer el producto en el mercado y a asegurar su éxito a largo plazo.

## 6. CONCLUSIONES

La revisión exhaustiva de la literatura sobre técnicas de conservación casera permitió identificar una variedad de métodos efectivos que contribuyen a prolongar la vida útil de productos frescos como los pepinillos y las fresas. Los estudios consultados resaltaron la importancia de seleccionar ingredientes frescos y de alta calidad como un factor crucial para el éxito de la conservación. Además, se subrayó la necesidad de aplicar técnicas adecuadas como el escaldado y la pasteurización, junto con un empaquetado correcto, para asegurar tanto la seguridad como la calidad del producto final. Estas prácticas no solo permiten la preservación de las características organolépticas de los alimentos, sino que también minimizan el riesgo de contaminación y deterioro.

En el marco de este proyecto, se realizaron pruebas prácticas que, combinadas con el feedback obtenido de focus groups, permitieron desarrollar y refinar recetas estándar para la preparación de pepinillos agridulces y mermelada de fresas. Las mejoras introducidas en los métodos de corte y cocción resultaron en productos con una textura más uniforme y una presentación más atractiva, lo que incrementó la aceptación por parte de los consumidores. La consistencia en el sabor y la calidad visual de los productos fueron factores clave en la percepción positiva de los mismos, lo que sugiere que las mejoras implementadas cumplieron con los objetivos de optimización de las recetas.

Finalmente, la incorporación de pepinillos en conservas y mermelada de fresa como ingredientes principales en diversas recetas fue muy bien recibida y adaptada por los usuarios. Esta aceptación se debió, en gran medida, a la versatilidad y facilidad de uso de estos productos en una amplia gama de preparaciones culinarias. Los pepinillos y la mermelada no solo añadieron un sabor y una textura únicos a los platos, sino que también simplificaron ciertos procesos de cocina, permitiendo a los usuarios preparar comidas deliciosas y visualmente atractivas de manera más eficiente. Esta combinación de conveniencia y calidad refuerza el valor de las conservas caseras como una opción viable y deseable en la cocina moderna.

## 7. RECOMENDACIONES

Se recomendó profundizar en la revisión de literatura y estudios científicos sobre técnicas de conservación casera, utilizando bases de datos académicas como Google Scholar, PubMed, entre otras fuentes confiables. Esta ampliación del estudio permitiría una comprensión más completa y actualizada de las mejores prácticas y métodos en la conservación casera, asegurando que las técnicas implementadas estén respaldadas por evidencia científica sólida. Además, el enfoque en la búsqueda de información reciente y revisada por pares contribuiría a mantener las prácticas de conservación alineadas con los avances más recientes en el campo.

Asimismo, se destacó la importancia de realizar pruebas prácticas exhaustivas y de recoger retroalimentación constante de los usuarios. Para ello, se sugirió la organización de focus groups que incluyan diferentes segmentos de consumidores, tales como chefs profesionales y personas con experiencia en la conservación casera. Este enfoque permitiría evaluar y refinar las recetas de manera iterativa, garantizando que las recetas seleccionadas no solo sean efectivas en términos de conservación, sino también bien aceptadas por un público diverso. La retroalimentación obtenida de estos grupos proporcionaría información valiosa para ajustar los métodos y mejorar la satisfacción del consumidor.

Al desarrollar recetas, se recomienda incluir instrucciones detalladas, presentadas paso a paso, para facilitar su comprensión y ejecución. Además, se recomienda proporcionar sugerencias de aplicaciones prácticas y variaciones de las recetas, lo cual aumentaría su utilidad y atractivo para los usuarios. La inclusión de contenido digital complementario, como videos tutoriales, también fue recomendada como una estrategia eficaz para facilitar la adopción de estas técnicas por parte de un público más amplio. Estos recursos visuales no solo mejorarían la accesibilidad de la información, sino que también podrían motivar a más personas a experimentar con la conservación casera en sus propios hogares, aumentando la adopción de estas prácticas.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

- Armendáriz Sanz José Luis. (2016). Preelaboración y conservación de los alimentos. *Ediciones Paraninfo, S.A., 2.*
- Aschemacher Nicolás, Siano Álvaro Sebastián, & Petersen Magdalena Maidana. (2017). Determinación del contenido de nutrientes en frutas, hortalizas y productos derivados (conservas, congelados). *Universidad Nacional Del Litoral, Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, 1.*  
<https://bibliotecavirtual.unl.edu.ar/bitstream/handle/11185/1882/3.2.2.pdf>
- Contreras Juan Carlos, & Beltrán Gracia Luz María. (2019). Deshidratación Osmótica Método Alternativo de Conservación de Alimentos. *Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, 17(2), 107–107.*  
[https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf\\_hortint/Hortint\\_2008\\_61\\_26\\_36.pdf](https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_hortint/Hortint_2008_61_26_36.pdf)
- Echeverría Gemma, Graell Jordi, López Luisa, & Lara Isabel. (2008). La calidad organoléptica de la fruta. *Grupo de Aromas y Calidad Sensorial, Área de Postcosecha UdL-IRTA (Lleida, España)*
- Lespinard Alejandro R. (2012). *Simulación y optimización del tratamiento térmico de alimentos envasados en recipientes de vidrio.*  
<https://doi.org/10.35537/10915/2671>  
<https://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/2671>
- Liliana, M., & Rocha, M. (2020). UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA FACULTAD DE CIENCIAS, DEPARTAMENTO (QUÍMICA) BOGOTÁ COLOMBIA 2020. *Universidad Nacional de Colombia.*  
<https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/78777/Efectos%20negativos%20de%20los%20microorganismos%20halotolerantes%20y%20o%20hal%C3%B3filos%20en%20alimentos%20con%20conservas%20salinas.%20%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=>
- Martínez Fausto Jorge. (2006). Fabricación de Encurtidos de Pepinillo. *Centro de Investigaciones Agrarias (Comunidad Autónoma de La Rioja).*  
<http://repository.agrosavia.co/handle/20.500.12324/13327>
- M. Nunes Damaceno, E. Arbones Maciñeira, J. Gómez Fernández, Á. Romero Rodríguez, & L. Vázquez Oderiz. (2007). Factores de Proceso que Afectan a la Elaboración

de Mermelada de Fresa Artesanal. *XI Congreso Internacional de Ingeniería de Proyectos*.

[https://www.aepro.com/files/congresos/2007lugo/ciip07\\_0002\\_0011.367.pdf](https://www.aepro.com/files/congresos/2007lugo/ciip07_0002_0011.367.pdf)

Par Gramajo Meylin Gabriela. (2017). Aplicación de los métodos de conservación de alimentos. *Revista Ingeniería y Ciencia, Universidad Rafael Landívar*, 1–1.

<http://www.revistasguatemala.usac.edu.gt/index.php/riyc/article/viewFile/1009/893>

Preserve and Pickle. (2024). ¿Cómo conserva el azúcar los alimentos? *Preserve and Pickle*. <https://preserveandpickle.com/how-does-sugar-preserve-food/>

Rodríguez Leyton Mylene. (2019). Desafíos para el consumo de frutas y verduras. *Revista de La Facultad de Medicina Humana, Universidad Ricardo Palma*, 04, 106–106.

<http://www.scielo.org.pe/pdf/rfmh/v19n2/a12v19n2.pdf>

Santolaya Hernández María José. (2016). Análisis microbiológico de diferentes encurtidos. *Universidad de Jaén, Facultad de Ciencias Experimentales*.

<https://crea.ujaen.es/handle/10953.1/3958>

Sugar Nutrition Resource Centre. (2021). El azúcar como conservante. *Sugar Nutrition Resource Centre*. <https://www.sugarnutritionresource.org/news-articles/sugar-as-a-preservative>

Universidad Nacional de La Plata. (2024). Introducción a la elaboración de conservas. *Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, LIPA, Laboratorio de Investigación En Productos Agroindustriales*.

<https://lipa.agro.unlp.edu.ar/wp-content/uploads/sites/29/2020/03/GUIA-CONSERVAS.pdf>

## 9. ANEXOS

### 9.1. Formato encuesta

#### **ENCUESTA SOBRE CONSERVAS CASERAS DE PEPINILLOS Y FRESAS PARA PROMOVER LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**

El propósito de esta entrevista es respaldar el proyecto de un estudiante de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica de Ibarra, que tiene como objetivo principal Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia. La meta es recopilar información relevante que contribuya al desarrollo de estas recetas estándar. Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

Encuesta preparada para personas que sepan o quieran saber sobre conservas caseras. Estas preguntas permitirán recolectar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados.

**Instrucciones:** Por favor, responda a las siguientes preguntas seleccionando la opción que mejor describa su situación o preferencia.

#### **1.- ¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?**

Sí

No

He oído hablar, pero no conozco en detalle

#### **2.- ¿Ha probado alguna vez pepinillos agridulces caseros?**

Sí, los hago en casa

Sí, los he probado, pero no los hago

No, nunca los he probado

#### **3.- ¿Le gustaría aprender a hacer mermelada de fresas casera?**

Sí, definitivamente

Quizás, si es sencillo

No, no me interesa

**4.- ¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?**

Sí, es muy importante

Es algo importante

No, no es una prioridad

**5.- ¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?**

Sí, mucho

Sí, en cierta medida

No, no creo

**6.- ¿Prefiere conservas caseras sobre las comerciales?**

Sí, siempre

A veces

No, prefiero las comerciales

**7.- ¿Tiene algún conocimiento sobre cómo hacer conservas caseras de pepinillos?**

Sí, sé cómo hacerlas

He oído hablar, pero no sé cómo hacerlas

No, no tengo conocimiento

**8.- ¿Considera que la creación de un recetario que incluya el uso de las conservas mencionadas sería útil para usted?**

Sí, muy útil

Podría ser útil

No, no lo usaría

## **9.2. Formato entrevista**

El propósito de esta entrevista es respaldar el proyecto de un estudiante de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica de Ibarra, que tiene como objetivo principal Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia. La meta es recopilar información relevante que contribuya al desarrollo de estas recetas estándar. Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

Entrevista preparada para personas que sepan o quieran saber sobre conservas caseras

Estas preguntas permitirán recolectar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados.

**Guion de entrevista dirigida a Personas que sepan sobre conservas caseras**

**¿Cuál es su opinión sobre la práctica de conservar alimentos de manera casera?**

**¿Qué beneficios percibe al hacer conservas caseras de pepinillos agridulces y mermelada de fresas?**

**¿Cuáles cree que son los principales desafíos o barreras que impiden que más personas adopten las técnicas de conservación casera?**

**En su opinión, ¿de qué manera las conservas caseras pueden contribuir a mejorar la seguridad alimentaria en su hogar y en la comunidad?**

**¿Podría compartir alguna experiencia personal que haya tenido en la preparación de conservas caseras?**

**Desde su perspectiva, ¿cuáles son los aspectos más importantes a considerar al hacer conservas caseras para garantizar su calidad y seguridad?**

**¿Qué factores o incentivos le motivarían a empezar a preparar sus propias conservas de pepinillos agridulces y mermelada de fresas?**


**¿Cree que teniendo a disposición recetas para realizar conservas le ayudaría a facilitar su vida?**



### 9.3.2. Receta de Pepinillos Encurtidos

Figura 11

Receta estandarizada pepinillos encurtidos



**Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador**

CODIGO: GREC002

**RECETA ESTÁNDAR #1**

NOMBRE DEL PLATO: Pepinillos Encurtidos			Porción Estándar (g.):		No-PAX: 10 por:
CANTIDAD	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unid.	Costo Total	FOTO
2	unidad	Pepinillos	\$ 0.25	\$ 0.50	
750	ml	Agua	\$ 0.25	\$ 0.51	
200	ml	Vinagre Blanco	\$ 0.2500	\$ 0.25	
2	gr	Cebolla Peta	\$ 0.10	\$ 0.02	
3	unidad	Ajo	\$ 0.10	\$ 0.10	
1	unidad	Hoja de Laurel	\$ 0.0500	\$ 0.05	
1	rama	Tomillo	\$ 0.10	\$ 0.10	
1	rama	Eneldo	\$ 0.10	\$ 0.10	
10	gr	Mostaza	\$ 0.80	\$ 0.10	
15	gr	Sal	\$ 0.2500	\$ 0.05	
3	unidad	Cajón de Olor	\$ 0.5000	\$ 0.05	
3	unidad	Pimienta dulce	\$ 0.50	\$ 0.05	
10	gr	Azúcar	\$ 0.05	\$ 0.05	
			4.6	2.43	
			COSTO TOTAL	2.43	
			COSTO POR PORCIÓN	0.24	

**Preparación**

Picar los pepinillos con un tenedor o en su defecto cortarlos en láminas de 5 mm de grosor.

Poner todos los ingredientes en una olla.

Cocinar a fuego lento por 45 minutos.

FRK  CALIENTE

ÁREA

TIEMPO PREPARACIÓN en m:  s:  o:  h:

GRADO DE DIFICULTAD: Baja  Media  Alta

**INSTRUMENTACIÓN**

Cuchara

Cuchillo

Botella

Cacerola

Cuchara de palo

NOMBRE DEL DOCENTE: Msc. Patricia Salas

NOMBRE DEL ALUMNO: Jolao Perez

## 9.4. Evaluaciones de recetas

**Figura 12**

Evaluación receta estándar #1

**Evaluación de la Receta en el Grupo Focal**  
Esta tabla se utiliza para evaluar diferentes aspectos de la receta propuesta.

**Propósito**

Comentarios	Muy Mala (1)	Mala (2)	Regular (3)	Buena (4)	Excelente (5)
Alcance					
Interacción					X
Proceso					X
Tratamiento					
Credibilidad					X
Claridad					X
Concreción					X
Divulgación					X
Énfasis					X
Calidad					X
Interactividad					X
Uniformidad					X
Aperturas					X
Aperturas					X
Presentación					X
Forma					X
Formato					X
¿Qué tan satisfactorio es este con la experiencia general que el usuario?					X

Esta tabla se utiliza para evaluar diferentes aspectos de la receta propuesta.

**Finis**

Comentarios	Muy Mala (1)	Mala (2)	Regular (3)	Buena (4)	Excelente (5)
Alcance					
Interacción					X
Proceso					X
Tratamiento					X
Claridad					X
Concreción					X
Divulgación					X
Énfasis					X
Calidad					X
Interactividad					X
Uniformidad					X
Aperturas					X
Aperturas					X
Presentación					X
Forma					X
Formato					X
¿Qué tan satisfactorio es este con la experiencia general que el usuario?					X

**Figura 13**

Evaluación receta estándar #2

**Evaluación de la Receta en el Grupo Focal**  
Esta tabla se utiliza para evaluar diferentes aspectos de la receta propuesta.

**Propósito**

Comentarios	Muy Mala (1)	Mala (2)	Regular (3)	Buena (4)	Excelente (5)
Alcance					
Interacción					X
Proceso					X
Tratamiento					X
Claridad					X
Concreción					X
Divulgación					X
Énfasis					X
Calidad					X
Interactividad					X
Uniformidad					X
Aperturas					X
Aperturas					X
Presentación					X
Forma					X
Formato					X
¿Qué tan satisfactorio es este con la experiencia general que el usuario?					X

Esta tabla se utiliza para evaluar diferentes aspectos de la receta propuesta.

**Finis**

Comentarios	Muy Mala (1)	Mala (2)	Regular (3)	Buena (4)	Excelente (5)
Alcance					
Interacción					X
Proceso					X
Tratamiento					X
Claridad					X
Concreción					X
Divulgación					X
Énfasis					X
Calidad					X
Interactividad					X
Uniformidad					X
Aperturas					X
Aperturas					X
Presentación					X
Forma					X
Formato					X
¿Qué tan satisfactorio es este con la experiencia general que el usuario?					X



**Figura 14**

Evaluación receta estándar #3

**Evaluación de la Receta en el Grupo Focal**  
Esta tabla se utiliza para evaluar diferentes aspectos de la receta propuesta

Peperillo

Característica	Muy Mala (1)	Mala (2)	Regular (3)	Buena (4)	Excelente (5)
Aroma					
Intensidad					/
Textura					/
Color					/
Uniformidad					/
Apetencia					/
Presentación					/
Forma					/
Tamaño					/
¿Qué tan satisfecho está con la experiencia general con el producto?					/

Esta tabla se utiliza para evaluar diferentes aspectos de la receta propuesta

Finca

Característica	Muy Mala (1)	Mala (2)	Regular (3)	Buena (4)	Excelente (5)
Aroma				/	
Intensidad				/	
Textura					/
Color					/
Uniformidad					/
Apetencia					/
Presentación					/
Forma					/
Tamaño					/
¿Qué tan satisfecho está con la experiencia general con el producto?					/

**Figura 15**

Evaluación receta estándar #4

**Evaluación de la Receta en el Grupo Focal**  
Esta tabla se utiliza para evaluar diferentes aspectos de la receta propuesta

Peperillo

Característica	Muy Mala (1)	Mala (2)	Regular (3)	Buena (4)	Excelente (5)
Aroma					
Intensidad					X
Textura					X
Color					X
Uniformidad					X
Apetencia				X	
Presentación					X
Forma					X
Tamaño					X
¿Qué tan satisfecho está con la experiencia general con el producto?					X

Esta tabla se utiliza para evaluar diferentes aspectos de la receta propuesta

Finca

Característica	Muy Mala (1)	Mala (2)	Regular (3)	Buena (4)	Excelente (5)
Aroma					
Intensidad					X
Textura					X
Color					X
Uniformidad					X
Apetencia				X	
Presentación					X
Forma					X
Tamaño				X	
¿Qué tan satisfecho está con la experiencia general con el producto?					X

**Figura 16**

Evaluación receta estándar #5

**Evaluación de la Receta en el Grupo Focal**  
Esta tabla se utiliza para evaluar diferentes aspectos de la receta propuesta

**Pepinillo**

Característica	Muy Mala (1)	Mala (2)	Regular (3)	Buena (4)	Excelente (5)
Aroma					X
Intensidad					X
Tiempo					X
Textura					X
Sabor					X
Consistencia					X
Densidad					X
Tiempo					X
Color					X
Intensidad					X
Uniformidad					X
Apariencia					X
Presentación					X
Forma					X
Tamaño					X
¿Qué tan satisfactorio está con tu experiencia general con el producto?					X

Esta tabla se utiliza para evaluar diferentes aspectos de la receta propuesta

**Fresa**

Característica	Muy Mala (1)	Mala (2)	Regular (3)	Buena (4)	Excelente (5)
Aroma					X
Intensidad					X
Tiempo					X
Textura					X
Sabor					X
Consistencia			X		X
Densidad					X
Tiempo					X
Color					X
Intensidad					X
Uniformidad					X
Apariencia			X		X
Presentación					X
Forma				X	X
Tamaño				X	X
¿Qué tan satisfactorio está con tu experiencia general con el producto?					X

**Entrevistas**

**Figura 17**

Anexo de entrevista #1

**PUCE TEC**  
Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra

**TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS CÓMO PEPINILLOS Y FRESAS\***

**Entrevista dirigida a expertos sobre conservas caseras**

**Objetivo:** Recopilar información que contribuya al desarrollo de las recetas estándar sobre las conservas de pepinillos y fresas. Estas preguntas permitirán recopilar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.


Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

**CUESTIONARIO**

1. ¿Cuál es su opinión sobre la conservación de alimentos de manera casera?  
*Es buena una opción de preservar y reducir el desperdicio*
2. ¿Qué beneficio percibe al hacer conservas caseras de pepinillos agrícolas y aromáticas de fresas?  
*Porque los ingredientes de los alimentos, se puede usar al momento en tiempos más prolongados y más baratos por ejemplo el que se compra en los supermercados*
3. ¿Cuáles cree que son los principales desafíos o barreras que impiden que más personas adopten las técnicas de conservación casera?  
*Como el tiempo, el espacio y el presupuesto*
4. En su opinión, ¿de qué manera las conservas caseras pueden contribuir a mejorar la seguridad alimentaria en su hogar y en la comunidad?  
*Se evita el desperdicio y desperdicio de los alimentos, se puede generar autonomía sobre la comunidad y la elaboración de múltiples conservas*
5. ¿Podría compartir alguna experiencia personal que haya tenido en la preparación de conservas caseras?  
*Se ha elaborado algunos pepinillos para la noche anterior de la receta por la preparación de algunos ingredientes por ejemplo los tiempos de conservación de los alimentos*
6. Desde su perspectiva, ¿cuáles son los aspectos más importantes a considerar al hacer conservas caseras para garantizar su calidad y seguridad?  
*- El tipo de tecnología  
- El equipamiento  
- La limpieza e higiene de todo momento  
- Estabilidad de la receta  
- El tipo de producto*

Figura 18

Anexo de entrevista #2

  
**Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra**

**TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS CÓMO PEPINILLOS Y FRESAS\***

**Entrevista dirigida a expertos sobre conservas caseras**

**Objetivo:** Recopilar información que contribuya al desarrollo de las recetas estándar sobre las conservas de pepinillos y fresas. Estas preguntas permitirán recopilar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.

Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.


**CUESTIONARIO**

1. ¿Cuál es su opinión sobre la conservación de alimentos de manera casera?  
*Es una manera de aprovechar los alimentos de una manera práctica*
2. ¿Qué beneficios percibe al hacer conservas caseras de pepinillos agrícolas y mermelada de fresas?  
*Tienen estos productos para asegurar más cantidad al hogar*
3. ¿Cuáles cree que son los principales desafíos o barreras que impiden que más personas adopten las técnicas de conservación casera?  
*Falta de conocimiento en la elaboración y preparación de estas conservas*
4. En su opinión, ¿de qué manera las conservas caseras pueden contribuir a mejorar la seguridad alimentaria en su hogar y en la comunidad?  
*Podría preservar de mejor manera los productos y mejoraría al ambiente los alimentos*
5. ¿Puede compartir alguna experiencia personal que haya tenido en la preparación de conservas caseras?  
*No he tenido la oportunidad de hacer conservas*
6. Desde su perspectiva, ¿cuáles son los aspectos más importantes a considerar al hacer conservas caseras para garantizar su calidad y seguridad?  
*Se debe conservar la calidad del producto procedencia y el empaque*

Encuestas

Figura 19

Anexo encuesta #1

  
**Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra**

**TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS CÓMO PEPINILLOS Y FRESAS\***

**Encuesta sobre el Interés y Conocimiento en Técnicas de Conservación Casera de Alimentos en la ciudad de Ibarra**

**Objetivo:** Recopilar información que permita determinar cuántas personas están interesadas en conocer sobre este tema. Estas preguntas permitirán recopilar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.

Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

- 1.- ¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?
  - Sí
  - No
  - He oído hablar, pero no conozco en detalle
- 2.- ¿Ha probado alguna vez pepinillos agrícolas caseros?
  - Sí, los hago en casa
  - Sí, los he probado, pero no los hago
  - No, nunca los he probado
- 3.- ¿Le gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de fresas casera?
  - Definitivamente
  - Quizás, si es sencillo
  - No, no me interesa
- 4.- ¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?
  - Sí, es muy importante
  - Es algo importante
  - No, no es una prioridad
- 5.- ¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?
  - Mucho

*Diana Estévez*

**Figura 20**

Anexo encuesta #2

**PUCE TEC**  
Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra

TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS CÓMO PEPINILLOS Y FRESAS\*

**Encuesta sobre el Interés y Conocimiento en Técnicas de Conservación Casera de Alimentos en la ciudad de Ibarra**

Objetivo: Recopilar información que permita determinar cuáles personas están interesadas en conocer sobre este tema. Estas preguntas permitirán recolectar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.

Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

1.- ¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?

- Sí
- No
- He oído hablar, pero no conozco en detalle

2.- ¿Ha probado alguna vez pepinillos agri dulces caseros?

- Sí, los hago en casa
- Sí, los he probado, pero no los hago
- No, nunca los he probado

3.- ¿Le gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de fresas casera?

- Sí, definitivamente
- Quizás, si es sencillo
- No, no me interesa

4.- ¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?

- Sí, es muy importante
- Es algo importante
- No, no es una prioridad

5.- ¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?

- Sí, mucho

**Figura 21**

Anexo encuesta #3

**PUCE TEC**  
Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra

TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS CÓMO PEPINILLOS Y FRESAS\*

**Encuesta sobre el Interés y Conocimiento en Técnicas de Conservación Casera de Alimentos en la ciudad de Ibarra**

Objetivo: Recopilar información que permita determinar cuáles personas están interesadas en conocer sobre este tema. Estas preguntas permitirán recolectar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.

Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

1.- ¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?

- Sí
- No
- He oído hablar, pero no conozco en detalle

2.- ¿Ha probado alguna vez pepinillos agri dulces caseros?

- Sí, los hago en casa
- Sí, los he probado, pero no los hago
- No, nunca los he probado

3.- ¿Le gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de fresas casera?

- Sí, definitivamente
- Quizás, si es sencillo
- No, no me interesa

4.- ¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?

- Sí, es muy importante
- Es algo importante
- No, no es una prioridad

5.- ¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?

- Sí, mucho

**Figura 22**

Anexo encuesta #4

**PUCE TEC**

Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra

TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS COMO PEPINILLOS Y FRESAS\*

**Encuesta sobre el Interés y Conocimiento en Técnicas de Conservación Casera de Alimentos en la ciudad de Ibarra**

Objetivo: Recopilar información que permita determinar cuántas personas están interesadas en conocer sobre este tema. Estas preguntas permitirán recolectar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.

Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

1.- ¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?

- Sí
- No
- He oído hablar, pero no conozco en detalle

2.- ¿Ha probado alguna vez pepinillos agriales caseros?

- Sí, los hago en casa
- Sí, los he probado, pero no los hago
- No, nunca los he probado

3.- ¿Le gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de fresas casera?

- Sí, definitivamente
- Quizás, si es sencillo
- No, no me interesa

4.- ¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?

- Sí, es muy importante
- Es algo importante
- No, no es una prioridad

5.- ¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?

- Sí, mucho

**Figura 23**

Anexo encuesta #5

**PUCE TEC**

Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra

TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS COMO PEPINILLOS Y FRESAS\*

**Encuesta sobre el Interés y Conocimiento en Técnicas de Conservación Casera de Alimentos en la ciudad de Ibarra**

Objetivo: Recopilar información que permita determinar cuántas personas están interesadas en conocer sobre este tema. Estas preguntas permitirán recolectar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.

Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

1.- ¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?

- Sí
- No
- He oído hablar, pero no conozco en detalle

2.- ¿Ha probado alguna vez pepinillos agriales caseros?

- Sí, los hago en casa
- Sí, los he probado, pero no los hago
- No, nunca los he probado

3.- ¿Le gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de fresas casera?

- Sí, definitivamente
- Quizás, si es sencillo
- No, no me interesa

4.- ¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?

- Sí, es muy importante
- Es algo importante
- No, no es una prioridad

5.- ¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?

- Sí, mucho

Figura 24

Anexo encuesta #6

**PUCE TEC**  
Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra  
TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS CÓMO PEPINILLOS Y FRESAS\*

**Encuesta sobre el Interés y Conocimiento en Técnicas de Conservación Casera de Alimentos en la ciudad de Ibarra**

Objetivo: Recopilar información que permita determinar cuántas personas están interesadas en conocer sobre este tema. Estas preguntas permitirán recolectar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.  
Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

1.- ¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?

- Sí
- No
- He oído hablar, pero no conozco en detalle

2.- ¿Ha probado alguna vez pepinillos agrídices caseros?

- Sí, los hago en casa
- Sí, los he probado, pero no los hago
- No, nunca los he probado

3.- ¿Le gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de fresas casera?

- Sí, definitivamente
- Quizás, si es sencillo
- No, no me interesa

4.- ¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?

- Sí, es muy importante
- Es algo importante
- No, no es una prioridad

5.- ¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?

- Sí, mucho

Figura 25

Anexo encuesta #7

**PUCE TEC**  
Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra  
TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS CÓMO PEPINILLOS Y FRESAS\*

**Encuesta sobre el Interés y Conocimiento en Técnicas de Conservación Casera de Alimentos en la ciudad de Ibarra**

Objetivo: Recopilar información que permita determinar cuántas personas están interesadas en conocer sobre este tema. Estas preguntas permitirán recolectar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.  
Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

1.- ¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?

- Sí
- No
- He oído hablar, pero no conozco en detalle

2.- ¿Ha probado alguna vez pepinillos agrídices caseros?

- Sí, los hago en casa
- Sí, los he probado, pero no los hago
- No, nunca los he probado

3.- ¿Le gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de fresas casera?

- Sí, definitivamente
- Quizás, si es sencillo
- No, no me interesa

4.- ¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?

- Sí, es muy importante
- Es algo importante
- No, no es una prioridad

5.- ¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?

- Sí, mucho



**Figura 26**

Anexo encuesta #8

**PUCE TEC**  
Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra

**TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS CÓMO PEPINILLOS Y FRESAS\***

**Encuesta sobre el Interés y Conocimiento en Técnicas de Conservación Casera de Alimentos en la ciudad de Ibarra**

**Objetivo:** Recopilar información que permita determinar cuáles personas están interesadas en conocer sobre este tema. Estas preguntas permitirán recopilar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.

Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

1.- ¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?

- Sí
- No
- He oído hablar, pero no conozco en detalle

2.- ¿Ha probado alguna vez pepinillos agriñados caseros?

- Sí, los hago en casa
- Sí, los he probado, pero no los hago
- No, nunca los he probado

3.- ¿Le gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de fresas casera?

- Sí, definitivamente
- Quizás, si es sencillo
- No, no me interesa

4.- ¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?

- Sí, es muy importante
- Es algo importante
- No, no es una prioridad

5.- ¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?

- Sí, mucho

**Figura 27**

Anexo encuesta #9

**PUCE TEC**  
Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra

**TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS CÓMO PEPINILLOS Y FRESAS\***

**Encuesta sobre el Interés y Conocimiento en Técnicas de Conservación Casera de Alimentos en la ciudad de Ibarra**

**Objetivo:** Recopilar información que permita determinar cuáles personas están interesadas en conocer sobre este tema. Estas preguntas permitirán recopilar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y fresas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.

Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.

1.- ¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?

- Sí
- No
- He oído hablar, pero no conozco en detalle

2.- ¿Ha probado alguna vez pepinillos agriñados caseros?

- Sí, los hago en casa
- Sí, los he probado, pero no los hago
- No, nunca los he probado

3.- ¿Le gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de fresas casera?

- Sí, definitivamente
- Quizás, si es sencillo
- No, no me interesa

4.- ¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?

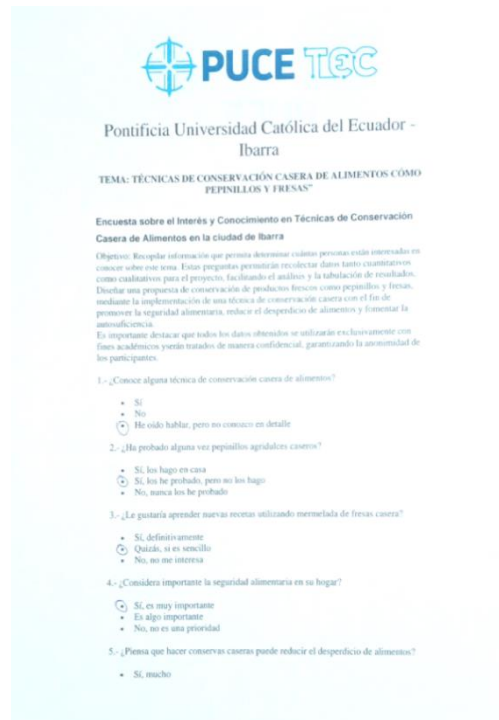
- Sí, es muy importante
- Es algo importante
- No, no es una prioridad


5.- ¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?

- Sí, mucho

## Figura 28

### Anexo encuesta #10



  
Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra

**TEMA: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN CASERA DE ALIMENTOS COMO PEPINILLOS Y FREZAS\***

**Encuesta sobre el Interés y Conocimiento en Técnicas de Conservación Casera de Alimentos en la ciudad de Ibarra**

**Objetivo:** Recopilar información que permita determinar cuáles personas están interesadas en conocer sobre este tema. Estas preguntas permitirán recopilar datos tanto cuantitativos como cualitativos para el proyecto, facilitando el análisis y la tabulación de resultados. Diseñar una propuesta de conservación de productos frescos como pepinillos y frezas, mediante la implementación de una técnica de conservación casera con el fin de promover la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio de alimentos y fomentar la autosuficiencia.

**Es importante destacar que todos los datos obtenidos se utilizarán exclusivamente con fines académicos y serán tratados de manera confidencial, garantizando la anonimidad de los participantes.**

1. ¿Conoce alguna técnica de conservación casera de alimentos?

- Sí
- No
- He oído hablar, pero no conozco en detalle

2. ¿Ha probado alguna vez pepinillos agriñales caseros?

- Sí, los hago en casa
- Sí, los he probado, pero no los hago
- No, nunca los he probado

3. ¿Le gustaría aprender nuevas recetas utilizando mermelada de frezas casera?

- Sí, definitivamente
- Quizás, si es sencillo
- No, no me interesa

4. ¿Considera importante la seguridad alimentaria en su hogar?

- Sí, es muy importante
- Es algo importante
- No, no es una prioridad

5. ¿Piensa que hacer conservas caseras puede reducir el desperdicio de alimentos?

- Sí, mucho