



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE SANTO DOMINGO

Coordinación de Ciencias Administrativas, Contables y Turísticas

RECETARIO DE PLATOS FUERTES CON ÉNFASIS EN LOS PRINCIPALES CORTES DE CARNE VACUNO DE PRODUCCIÓN EN SANTO DOMINGO CAPITAL DE LA CARNE, PARROQUIA DE JULIO MORENO, DENTRO DEL PATIO DE COMIDAS DEL CENTRO TURÍSTICO SAN GABRIEL DEL BABA.

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del título de Tecnología Superior en Gestión Culinaria

Línea de investigación: Educación, comunicación, culturas, sociedad y valores

Autoría:

Baque Pincay Byron Steven

Cruz Yopez Jhonny Rodrigo

Dirección:

Romero Gutiérrez Luis Felipe, Mg.

Santo Domingo – Ecuador

Marzo, 2025



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE SANTO DOMINGO

Coordinación de Tecnologías de Gestión Culinaria

HOJA DE APROBACIÓN

RECETARIO DE PLATOS FUERTES CON ÉNFASIS EN LOS PRINCIPALES CORTES DE CARNE VACUNO DE PRODUCCIÓN EN SANTO DOMINGO CAPITAL DE LA CARNE, PARROQUIA DE JULIO MORENO, DENTRO DEL PATIO DE COMIDAS DEL CENTRO TURÍSTICO SAN GABRIEL DEL BABA.

Línea de investigación: Educación, comunicación, culturas, sociedad y valores

Autoría:

Baque Pincay Byron Steven

Cruz Yépez Jhonny Rodrigo

Aprobado por:

Romero Gutiérrez Luis Felipe, Mg.
DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR _____

Santo Domingo – Ecuador
Marzo, 2025

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Nosotros, Baque Pincay Byron Steven, portador de la cédula de ciudadanía 1351016751, y Cruz Yépez Rodrigo Jhony, portador de la cédula de ciudadanía 1720835782, declaramos que los resultados obtenidos en la investigación que presentamos como informe final, previo a la obtención de la tecnología de Tecnólogo Superior en Gestión Culinaria son absolutamente originales, auténticos y personales.

En tal virtud, declaramos que el contenido, las conclusiones y los efectos legales y académicos que se desprenden del trabajo propuesto de investigación y luego de la redacción de este documento son y serán de nuestra sola y exclusiva responsabilidad legal y académica.

Igualmente, declaramos que todo resultado académico que se desprenda de esta investigación y que se difunda tendrá como filiación la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Santo Domingo, reconociendo en las autorías al director del Trabajo de Titulación y demás profesores que amerita.

Además, declaro que el presente trabajo, producto de las actividades académicas y de investigación, forma parte del capital intelectual de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Santo Domingo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 16, literal j), de la Ley Orgánica de Educación Superior.

En tal razón, autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Santo Domingo, para que pueda hacer uso, con fines netamente académicos, del Trabajo de Titulación, ya sea de forma impresa, digital y/o electrónica o por cualquier medio o por conocerse, siendo el presente documento la constancia del consentimiento autorizado; y, para que sea ingresado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su conocimiento público, en cumplimiento del artículo 103 de la Ley Orgánica de Educación Superior.



Baque Pincay Byron Steven
C.C. 1351016751



Cruz Yépez Rodrigo Jhony
C.C. 1720835782

INFORME DE TRABAJO DE TITULACIÓN ESCRITO DE GRADO

Yullio Cano de la Cruz, PhD.

Dirección de Investigación y Postgrados

Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Santo Domingo

De mi consideración,

Por medio del presente informe en calidad de director del Trabajo de Titulación de la tecnología de tecnólogo en gestión culinaria titulado: RECETARIO DE PLATOS FUERTES CON ÉNFASIS EN LOS PRINCIPALES CORTES DE CARNE VACUNO DE PRODUCCIÓN EN SANTO DOMINGO CAPITAL DE LA CARNE, PARROQUIA DE JULIO MORENO, DENTRO DEL PATIO DE COMIDAS DEL CENTRO TURÍSTICO SAN GABRIEL DEL BABA, realizado por los estudiantes: Baque Pincay Byron Steven con cédula de ciudadanía 1351016751 y Cruz Yépez Rodrigo Cruz con cédula de ciudadanía 1720835782, previo a la obtención del título de Tecnólogo Superior en Gestión Culinaria, informo que el presente Trabajo de Titulación escrito se encuentra finalizado conforme a la guía y al formato de la Sede vigente.

Además, certifico haber verificado la originalidad y autenticidad del trabajo de titulación por medio del programa anti plagio Turnitin, en respuesta a la normativa institucional vigente.

Santo Domingo, marzo 2025.

Atentamente,



Romero Gutiérrez Luis Felipe, Mg.

Profesor Titular Auxiliar I

RESUMEN

La industria gastronómica del Ecuador ha cambiado durante los últimos años debido a las exigencias de los consumidores, lo que ha llevado a los propietarios de diversos establecimientos a desarrollar nuevas formas de vender sus productos alimenticios. El desarrollo del presente trabajo de titulación tiene como finalidad investigar los tipos de cortes existentes y como estos pueden ser utilizados dentro del menú de los emprendedores para mejorar el desarrollo económico de esta localidad a través de platos fuertes con énfasis cortes finos de carnes a la parrilla considerando que la ciudad de Santo Domingo de los Tsáchilas es considerada como “La Capital de la Carne”. El objetivo de este trabajo es crear un recetario de platos fuertes que resalten los principales cortes de carne vacuno de producción en Santo Domingo, analizando su influencia gastronómica local y su relación con las preferencias del consumidor para sirva como una guía práctica para nuevos procesos, métodos y técnicas de elaboración gastronómica y atractivo turístico. Que además sea una herramienta dentro de las estrategias culinarias, ofreciendo un manual de procedimientos prácticos gourmet, dirigido a los emprendedores del centro turístico san Gabriel del Baba dentro de su pequeño patio de comidas además se realizó un estudio de mercado descriptivo del lugar con ayuda de técnicas como encuestas con el fin de tener una idea sobre la viabilidad del proyecto en cuanto a la actividad económica y a su vez permitiendo estudiar el comportamiento del consumidor.

Palabras clave: Industria Alimentaria; Consumidor; Economía.

ABSTRACT

The Ecuadorian food industry has changed in recent years due to consumer demands, which has led the owners of various establishments to develop new ways of selling their food products. The development of this thesis has the purpose of investigating the types of existing cuts and how these can be used within the menu of entrepreneurs to improve the economic development of this town through main dishes with an emphasis on fine cuts of grilled meats, considering that the city of Santo Domingo de los Tsáchilas is considered the capital of meat. Therefore, the research is based on obtaining real data that allow us to project ourselves in measurable variables. The objective of this work is to create a recipe book of main dishes that highlight the main cuts of beef produced in Santo Domingo, analyzing its local gastronomic influence and its relationship with consumer preferences to serve as a practical guide for new processes, methods and techniques of gastronomic preparation and tourist attraction. That it is also a tool within culinary strategies, offering a manual of practical gourmet procedures, aimed at entrepreneurs of the San Gabriel del Baba tourist center within its small food court. In addition, a descriptive market study of the place was carried out with the help of techniques such as surveys with the in order to have an idea about the viability of the project in terms of economic activity and at the same time allowing to study consumer behavior.

Keywords: Procedures; Culinary strategies; Cuts.

ÍNDICE DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	8
1.1. Antecedentes	9
1.2. Planteamiento del problema.....	10
1.3. Preguntas de investigación	11
1.4. Justificación	11
1.5. Objetivos.....	13
1.5.1 Objetivo general	13
1.5.2. Objetivos específicos	13
2. REVISIÓN DE LA LITERATURA	14
2.1. HISTORIA DE LA CARNE Y SU EVOLUCIÓN	14
2.2. Clasificación y características de los cortes de carne vacuno aplicados en gastronomía.	14
2.3. Técnicas culinarias y métodos de cocción aplicados a los cortes de carne	15
2.4. Factores que Impactan la Industria de Cárnicos en Santo Domingo de los Tsáchilas	17
2.5. Santo Domingo de los Tsáchilas: Capital de la Carne y Polo de Desarrollo Ganadero en Ecuador	18
2.6. Estrategias de comunicación para la interacción en redes sociales Ofrecer contenido de valor y atractivo	20
3. METODOLOGÍA	21
3.1. Enfoque y tipo de investigación.....	21
3.2. Técnicas e instrumentos de investigación	23
3.3. Técnicas de análisis de datos	24
4. RESULTADOS	25
4.1. Selección y caracterización de los cortes de carne vacuno.....	25
4.2. Técnicas culinarias aplicadas a los cortes de carne	25
4.4. Presentación y valoración de las recetas	25
5. DISCUSIÓN	31
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	33
7. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	35
8. ANEXOS	37

1. INTRODUCCIÓN

Santo Domingo es reconocido en Ecuador como 'La capital de la carne' debido a su destacado crecimiento en el sector ganadero. La tierrita Tsáchila se ha convertido en un punto clave de producción y comercialización de carne bovino, abasteciendo tanto el consumo local como a otras regiones del país. Según la gobernación de Santo Domingo es “La feria ganadera más importante del Ecuador sin lugar a duda contribuye con la reactivación económica de la provincia y el país” (Gobernación de Santo Domingo de los Tsáchilas, s.f.). Los compradores son quienes se dedican al negocio de la gastronomía, entre ellos los parrilleros que se dan tiempo de seleccionar el mejor producto para elaborar un exquisito plato. Uno de los pioneros en el negocio es Santiago Rivero, argentino que llegó a Santo Domingo hace 44 años. En aquella época no había ganado tierno, y era un reto hacer una buena parrillada, pero su secreto está en el corte de la carne. Actualmente las ‘Parrilladas de Che Luis’, ubicada entre las calles Río Yamboya y Caracas (LA HORA, 2018). El consumo de carne en esta zona respalda la importancia de su producción. Un informe de Rimisp (2023) indica que la región Costa representa el 57% del gasto nacional en carne de res, porcentaje que aumenta al 59% al incluir a Santo Domingo de los Tsáchilas. Esta preferencia se refleja en la oferta gastronómica local, donde los cortes de carne son protagonistas de platos típicos y recetas innovadoras.

En este espacio, visitantes y habitantes podrán disfrutar de sabores auténticos que resaltan la calidad y el valor de la producción ganadera local, fortaleciendo así el vínculo entre la identidad gastronómica de Santo Domingo, conocida como la 'Capital de la Carne', y el turismo de la zona. Además, este proyecto no solo promueve técnicas culinarias innovadoras, sino que también contribuye al desarrollo económico local, posicionando a la región como un referente gastronómico a nivel nacional.

1.1. Antecedentes

Los cortes de carne de alta calidad han cobrado gran importancia en la gastronomía global, especialmente con el aumento de la demanda en restaurantes y tiendas especializadas, entre los consumidores que buscan productos Premium. Estos cortes se destacan no solo por su sabor excepcional, sino también por su textura, el origen del ganado y los métodos de maduración o preparación utilizados.

Estudio Local (2020): La Universidad Regional Autónoma de los Andes (UNIANDES) realizó un estudio sobre el proceso de maduración de cortes finos de carne de res en el restaurante Azar Parrilla Argentina en Ambato. Este estudio se centró en técnicas de maduración para mejorar la textura y sabor de la carne.

“El proceso de maduración de carne es un método de ablandamiento progresivo donde la acción continuada del sistema enzimático rompe las proteínas dentro del músculo de la carne después de la resolución del rigor mortis.” (ALEXANDER, s.f.)

Estudio Regional (2021): El Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento (MAPA) de Brasil difundió el informe «Proyecciones del Agronegocio Brasil 2021/22 a 2031/32», donde hizo predicciones sobre varios sectores, incluido el cárnico.

Según difundió Faxcarne, las que proyectan mayores tasas de crecimiento anual de la producción en el periodo son pollo y cerdo (2,4%) y vacuna (1,3%).

La producción total de carne en 2021/22 se estima en 28,5 millones de toneladas y la proyección para el final de la próxima década es producir 35 millones de toneladas de las 3 principales carnes. Esta variación resulta en un incremento de la producción del 23%.

El alza en la producción de carne vacuna será de 14,9 %, alcanzado 9,7 millones de toneladas. La de pollo crecerá 25,6 %, a 19,1 millones, y la de cerdo, 29,1 % a 6,2 millones. En cuanto al consumo, la carne bovina solo subirá 0,6% anual, la de pollo 2,4% y la de cerdo 2,3 %. (Ministerio de Agricultura, s.f.)

Estudio Nacional (2022): El Clúster Cárnico del Ecuador, con sede en Santo Domingo, desarrolló un estudio de mercado sobre la demanda local de carne vacuna. Este estudio identificó el potencial de Santo Domingo como Centro de Negocios de la Carne y promovió festivales y talleres parrilleros para educar a los consumidores sobre cortes de carne y su valor agregado

“Hace 5 años luego de realizar un estudio de mercado sobre la demanda local de la carne determinamos el potencial que tiene Santo Domingo para constituirse en el Centro de Negocios de la Carne, así empezamos a prender fuego realizar festivales y nació la marca Santo Domingo Capital de la Carne en el 2019.” (Velez, 2022).

1.2. Planteamiento del problema

La gastronomía ecuatoriana es muy diversa, ya que cada una de sus provincias ofrece productos y platos típicos que conjugan cultura y tradición, creencias y valores, brindando su historia a través de una diversidad de aromas, colores y sabores incomparables lo que permite desarrollar el turismo gastronómico siendo esta una fuente comercial en un gran auge hoy en día.

En cuanto al turismo gastronómico se ha tomado la iniciativa de crear una herramienta factible con técnicas culinarias que hacen énfasis en cortes para ser aplicable dentro de un sitio turístico debido al análisis realizado , obteniendo la siguiente interrogante: **¿Cómo aprovechar gastronómicamente el potencial ganadero y cárnico de Santo Domingo, para el mejoramiento económico de los integrantes del Patio de Comidas del Malecón San Gabriel del Baba?** este planteamiento surge sobre la falta de sitios que ofrezcan algo diferente a lo tradicional dentro de la Comuna San Gabriel del Baba , que es un lugar turístico de

gran afluencia y que es considerado a su vez como un punto comercial estratégico
Zona estratégica, (aprovechar los cortes de carne)

1.3. Preguntas de investigación

Los elementos anteriores condujeron a formular el siguiente problema de investigación

¿Cuáles son los platos de comida elaborados a base de carne vacuna que el consumidor prefiere en el Patio de comidas?

¿Podemos hacer uso de los productos cárnicos para impulsar el turismo gastronómico de San Gabriel de Baba?

¿Qué técnicas culinarias se pueden emplear en los cortes de carne tradicionales para distinguir la propuesta gastronómica del Patio de Comidas?

1.4. Justificación

Según el Art. 33.- “El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado.” (Constitucion del Ecuador, 2008). Por tanto, este presente proyecto propone la satisfacción alimenticia de muchos turistas y moradores del sector en san Gabriel del Baba, al mismo tiempo que ayudará a fortalecer la economía dentro de la comuna San Gabriel del Baba

“El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) informa que la producción ecuatoriana de carne bovina es de alrededor de 200 mil toneladas métricas,

lo que significa que nuestro país es autosuficiente para cubrir la demanda nacional de este producto.” (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, 2017) Teniendo en cuenta este dato, podemos decir que Santo Domingo es uno de los principales productores de carne bovina, dando como resultado que ha Santo Domingo de los Tsáchilas, se lo conozca como la capital de la carne. Esta provincia se caracteriza por la producción de carne y comercialización de ganado de alta genética. ‘La capital de la carne’, es una marca productiva provincial, impulsada por la Asociación de Ganaderos, (Asogan) y un grupo de parrilleros de Santo Domingo de los Tsáchilas, con la que se busca dinamizar y fortalecer la producción agrícola y ganadera. **(La Hora, 2021)**

La creación de un recetario con énfasis en cortes de carnes es una propuesta que tiene como objetivo proporcionar a los consumidores, cocineros y amantes de la gastronomía una herramienta útil y accesible para explorar la amplia variedad de cortes de carne disponibles, mejorando su conocimiento y habilidades culinarias

Muchas personas desconocen la amplia gama de cortes de carne y sus características específicas. Cada corte tiene propiedades únicas que afectan el sabor, la textura y la manera en que debe ser cocinado. Al incluir información detallada sobre los cortes más comunes, como el ribeye, el filete, la picaña o el solomillo, se permite que los cocineros elijan el más adecuado para sus recetas y preferencias personales. Un recetario bien estructurado ayuda a superar esta barrera de conocimiento.

La creación de un recetario enfocado en cortes de carnes no solo facilita el aprendizaje y la mejora de habilidades culinarias, sino que también promueve una mayor apreciación de la carne en todas sus formas, fomenta el conocimiento nutricional y gastronómico, y optimiza tanto la experiencia de compra como el disfrute en la mesa.

1.5. Objetivos

1.5.1 . Objetivo general

Crear un recetario guía con técnicas, procesos y métodos de preparación gastronómica con énfasis en cortes de carne vacuno que contribuya al turismo culinario en Santo Domingo.

1.5.2 Objetivos específicos

- Identificar los cortes de carne vacuno más demandados en Santo Domingo.
Desarrollar recetas estándar del recetario.
- Seleccionar las técnicas culinarias, procesos y métodos pertinentes.

2. REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1. Historia de la carne y su evolución

Con el descubrimiento del fuego se procedió a cocinar la carne, lo que facilitó su consumo y el aporte de energía al ser humano. En esta etapa, el hombre llevaba una alimentación a base de proteínas, con un porcentaje de 37%, carbohidratos 41%, y grasas 22%. Con el pasar de los años el hombre se vuelve sedentario, estableciéndose en un solo lugar, lo que le ayudó a desarrollar la agricultura y la domesticación de animales (Arroyo, 2008)

A través de la historia la carne ha formado parte de la dieta de la humanidad, por lo tanto, es necesario conocer los ingredientes con los cuales se preparan los diferentes productos derivados de la carne. Con la llegada de la era moderna, la carne se volvió más accesible. La industrialización permitió la producción y distribución en masa, lo que democratizó su consumo. En el siglo XX, ya no era solo un alimento para las élites, sino un elemento básico en las dietas de gran parte del mundo (Arroyo, 2008)

2.2. Clasificación y características de los cortes de carne vacuno aplicados en gastronomía

Para una selección idónea de los cortes de carne para realizar un recetario donde sea su principal ingrediente, se debe tomar en cuenta los siguientes factores: textura, contenido de grasa, ternura y sabor, lo que influye directamente con la preparación que se le da al corte vacuno

Cada corte de carne es único, tomando en cuenta que la clasificación de los cortes

es según su ubicación en el animal.

Para el desarrollo pertinente del presente recetario se ha tomado en cuenta para la selección de cada corte la aceptación de cada uno en Santo Domingo de los Tsáchilas

“Capital de la carne”

Filete Solomillo: El filete vacuno al ser uno de los más tiernos y delicados, lo hace ideal para asados, a la plancha o a la parrilla, este corte proviene de la parte posterior del animal.

Ribeye: Este corte contiene grasa intramuscular, lo que lo hace ser un corte jugoso, proviene del lomo de la res y es ideal para a la parrilla.

Costillar: Un corte con mucho sabor, lo que lo hace perfecto para cocciones largas en hornos o a la parrilla, se obtiene de las costillas de la res.

Lomo: Al ser un corte magro y tierno es ideal para muchas preparaciones como a la parrilla o el roast beef, un corte que sale de la parte superior de la res

Falda: Aunque sea más fibroso, este corte tiene bastante sabor, utilizado principal para tacos, guisos o fajitas, este sale de parte inferior de la costilla.

2.3. Técnicas culinarias y métodos de cocción aplicados a los cortes de carne

Antes de la invención del refrigerador, mantener la carne fresca y comestible era todo un reto. Sin embargo, nuestros ancestros no se quedaron de brazos cruzados.

Desarrollaron una variedad de técnicas para conservar la carne en la gastronomía, muchas de las cuales siguen en uso hoy en día, aunque con un toque más moderno.

Salazón: Una de las técnicas más antiguas y efectivas para conservar es la salazón. Al cubrir la carne con sal, se extrae la humedad, lo que inhibe el crecimiento de bacterias y permite que la carne se conserve durante meses. Esta técnica fue ampliamente utilizada en la antigüedad, especialmente en regiones donde el clima cálido aceleraba la

descomposición de los alimentos.

Ahumado: Se trata de otra técnica antigua que conserva la carne y le da un sabor distintivo. El ahumado permite exponer la carne al humo de maderas específicas, creando una barrera protectora que impide la acción de bacterias y otros microorganismos. Esta técnica fue popular en climas fríos, donde el fuego también ayudaba a mantener el cuerpo de temperaturas gélidas.

Fermentación: Menos conocida, pero igualmente efectiva, es la fermentación, una técnica que involucra la acción de microorganismos naturales para conservar la carne. Aunque puede sonar poco apetecible, esta técnica da lugar a productos como el salami y otras carnes curadas, que son altamente valoradas por su sabor único.

Consiste en dejar que la carne repose en un ambiente controlado durante varias semanas, lo que permite que las enzimas naturales ablanden la carne y concentren su sabor. El proceso de la maduración en seco da lugar a una carne más tierna y sabrosa, que es altamente apreciada por los chefs y amantes de la buena comida.

Parrillas de alta tecnología: Finalmente, las parrillas modernas han recorrido un largo camino desde las hogueras primitivas. Hoy en día, estas parrillas permiten un control preciso de la temperatura y ofrecen funciones avanzadas como el ahumado y la cocción indirecta. Estas herramientas han hecho que el asado de carne sea más accesible y los resultados, más predecibles y deliciosos. La historia del consumo de carne es un reflejo de nuestra propia evolución como especie. Conocer la historia y las técnicas tanto antiguas como modernas nos ayuda a apreciar mejor lo que tenemos en nuestro plato.

Santo Domingo de los Tsáchilas es uno de los principales productores de carne en el país, debido a sus características climáticas; su desarrollo productivo, se ancla a la feria ganadera semanal en la que se comercializan miles de animales bovinos, porcinos y equinos

2.4. Factores que Impactan la Industria de Cárnicos en Santo Domingo de los Tsáchilas

Economía: Contribución del 2.71% en el sector agropecuario.

Este dato se refiere a la participación de la actividad agropecuaria en el Producto Interno Bruto (PIB) de la provincia. Aunque no se encontró una fuente específica que indique el 2.71% para Santo Domingo de los Tsáchilas, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) publica informes y estadísticas sobre la contribución del sector agropecuario, tanto a nivel nacional como provincial.

Inversiones de grandes empresas: Ejemplo de PRONACA y SUPERMAXI, y sus plantas procesadoras.

La información sobre las inversiones de empresas como PRONACA y SUPERMAXI, en plantas procesadoras de Santo Domingo de los Tsáchilas “Capital de la carne”, puede encontrarse en artículos de periódicos y comunicados de prensa locales. Un ejemplo, el periódico La Hora ha publicado datos relevantes relacionadas con inversiones en la industria cárnica de la región.

Restricciones ambientales: Requerimientos del Ministerio del Ambiente y Agua (MAAE) para licencias y permisos. Se establece normas y requisitos para la obtención de licencias y permisos ambientales en Ecuador. Estos lineamientos son aplicables a actividades ganaderas y agroindustriales en Santo Domingo de los Tsáchilas. Para información detallada sobre las regulaciones específicas, te sugiero revisar la normativa vigente.

Normas y regulaciones: Instituciones como el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y el Ministerio de Salud Pública (MSP) que influyen en el sector.

2.5. Santo Domingo de los Tsáchilas: Capital de la Carne y Polo de Desarrollo Ganadero en Ecuador

Santo Domingo de los Tsáchilas una ciudad pequeña con un gran reconocimiento, existen 30 locales donde su plato principal es la parrillada, 15 de esos locales ofertan parrilladas tradicionales y cortes finos. El año 2018 es importante en la historia de esta ciudad, se reconoce como plato tradicional a la parrillada y a Santo Domingo se le denomina como la Parrillada del Ecuador.

Finalizando el mismo año, se impulsa un gran proyecto, Santo Domingo La Capital de la carne, el cual fue aprobado con 118 votos en la Asamblea Nacional, se apuesta también a eventos como festivales impulsados a través de la Asociación de los parrilleros (La Hora, 2023).

Los festivales son de gran ayuda para las comunas, siendo el caso de San Gabriel del Baba, ayudando al turismo, economía y conociendo los nuevos platos que se implementara con este proyecto.

Uno de los cortes más demandados de la ciudad es el lomo de res, por su suavidad y jugosidad, una de sus técnicas más solicitadas es el 3/4, aquí en Santo Domingo los cortes de carne se preparan utilizando la técnica a la parrilla, por esta razón la Parrillada es conocida como el plato tradicional de la ciudad.

Uno de los lugares más conocidos y recomendados por los turistas en Parrilladas Che Luis, según el Chef argentino Santiago Rivero, al tener experiencia en el tema de carne y ser pionero en la ciudad con carnes a la parrilla, recomienda la carne que proviene de los toretes y novillos de menos de dos años, esta carne se cuece en la parrilla sin necesidad de tantos ingredientes, solamente con sal y pimienta.

Luis Torrico, propietario de Parrilladas Che Luis, asegura que siguiendo esta recomendación se aprovecha todas las propiedades de la carne y destacando su buen

sabor y frescura. Muchos turistas provenientes de Quito, Los Ríos, Guayas y Manabí, son los principales consumidores de carne a la parrilla en los 30 establecimientos que tiene Santo Domingo de los Tsáchilas (El comercio, 2018).

La provincia Tsáchilas alcanza este estatus luego de tres décadas de experiencia en el manejo de toda la cadena ganadera que engloba la crianza, engorde, corte, cuidado y preparación del producto.

Según Wagner Vélez, principal promotor del Proyecto Santo Domingo, Capital de la Carne, indica que el nombre dado a la ciudad es gracias a la producción de las tres principales proteínas en carne, pollo, cerdo y res, a nivel nacional esta producción abarca el 22%, con este porcentaje Santo Domingo destaca y se posiciona como uno de los principales productores de carne a nivel nacional. Santo Domingo cuenta con la feria más grande ganado a nivel nacional, contando con modernas centrales genéticas que han mejorado la genética del ganado. Además de contar con principales platas de procesamiento cárnico como Agropesa y Pronaca, gracias a estas platas de suministro alimenticio, Ecuador no solo abastece el mercado nacional, sino que también se ha iniciado a realizar exitosas exportaciones en el mercado nacional de carne de cerdo Santo Domingo reconocido a nivel nacional como la Capital de la carne, muy aparte de representar un logro, representa nuevos desafíos y oportunidades para seguir con nuevos proyectos como la construcción de un nuevo centro regional de faenamiento, así Santo Domingo se va preparando para nuevos logros y reconocimientos, mejorando la calidad de la carne y producción.

En Ecuador, el consumo de carne de res ha disminuido de **11 kg a 8,9 kg**, mientras que la producción de carne de cerdo ha aumentado a **11 kg anuales**, impulsado por mejoras genéticas y cambios en la percepción del consumidor. En estos momentos Ecuador solo es exportador de la carne de cerdo y de pollo.

Actualmente Santo Domingo busca ser un referente en la exportación de alta

calidad de carne res, buscando alternativas como adoptar modelos de otros países como Colombia y argentina, Santo Domingo busca fortalecerse en el mercado ganadero cárnico y estar a la altura de competir con el mercado nacional e internacional (Velasquí, 2024).

Estrategias de comunicación para la interacción en redes sociales Ofrecer contenido de valor y atractivo. Se puede interpretar que el ofrecer contenido valioso para los usuarios, esto ayude a mejorar la marca, incentivar a una conversación a través de pantallas, con este consejo atraemos público y posibles clientes potenciales para el negocio (Jimenez, s.f.). identificar donde está el público de nuestro negocio o donde podemos atraer a muchos más están en tus manos, estableciendo como objetivos cual es la red social (WhatsApp, Facebook, tik tok, Instagram, twitter) idónea para promocionar y dar un contenido de valor y atractivo.

3.- METODOLOGÍA

3.1. Enfoque y tipo de investigación

Se ha utilizado la investigación de tipo no experimental ya que según (Agudelo y otros, 2008) indica que es una investigación empírica en la que las variables independientes no se manipulan porque ya han sucedido. Las inferencias sobre las relaciones entre variables se realizan sin intervención o influencia directa y dichas relaciones se observan tal y como se han dado en su contexto natural.

Este enfoque proporciona una metodología clara y estructurada que te permitirá elaborar un recetario detallado y basado en la experiencia empírica, asegurando que las recetas sean efectivas y reproducibles.

La investigación realizada se enfocó en encontrar, tanto en la información primaria (datos tomados directamente de la realidad a través de un instrumento de recolección) como secundaria (datos adquiridos a través de fuentes documentales), los hechos que permitieran evidenciar si los hallazgos reportados respecto a las condiciones y procedimientos de elaboración de los platos que integran el menú de sitio turístico a los reportados en estudios realizados por otros investigadores e igualmente válido para este caso.

De allí que para el desarrollo de la investigación fue necesario proceder en una secuencia de tres etapas:

Una etapa de exploración previa, en la cual se establecieron los fundamentos teóricos que permitieron conceptualizar los diferentes elementos concernientes al tema objeto de estudio.

Una etapa de tipo descriptivo, correspondiente a la presentación de los resultados obtenidos en las entrevistas realizadas, en la cual se exponen las características y comportamiento de los sujetos de estudio respecto al tema planteado.

Finalmente, una etapa de análisis, donde se integró la información de la fase anterior para establecer, con el auxilio de los fundamentos teóricos disponibles, la interpretación de los hechos encontrados en el estudio realizado

También para el contenido del recetario se realizó un previo análisis de las técnicas utilizada para selección de carnes y procedimientos utilizados desde varios enfoques detallados a continuación.

3.2. Selección y clasificación de cortes de carne

Investigación sobre los cortes: Es esencial estudiar los diferentes tipos de cortes de carne, tanto comunes como específicos, de diferentes animales (por ejemplo, res, cerdo, cordero, pollo). Cada tipo de carne presenta características particulares que influyen su uso en la cocina, como su textura, sabor y la cantidad de grasa.

Clasificación de los cortes: Los cortes se pueden clasificar según su nivel de ternura, la textura que proporcionan y su sabor característico. Dependiendo de estas cualidades, se puede determinar la mejor técnica de cocción para cada uno. Algunos cortes son ideales para asar o parrilla, mientras que otros son mejores para guisar o estofar.

3.3. Experimentación con diferentes técnicas culinarias

Pruebas de cocción: Se recomienda experimentar con varios métodos de cocción, como el asado, la parrilla, el estofado o a la plancha. Esto permite observar cómo responden los diferentes cortes a cada técnica y qué resultados se obtienen en cuanto a textura, sabor y jugosidad.

Control de tiempos y temperaturas: Es recomendable realizar pruebas con los tiempos de cocción, esto puede afectar el sabor y textura de la carne, con ello logramos obtener los resultados necesarios para un buen plato

Uso de condimentos y marinados: Los marinados, especias y aderezos juegan un

papel crucial en el sabor final del plato. Probar diversas combinaciones y observar cómo influyen en la suavidad y el sabor de la carne es una excelente forma de personalizar las recetas y lograr resultados más ricos.

3.4. Observación y Análisis de Resultados

Evaluación sensorial: Una evaluación después de cada cocción es importante, así determinamos que tipo de cocción es el más idóneo para cada corte de carne

Retroalimentación: Siempre que sea posible, es útil pedir opiniones de otras personas que prueben los platos, ya que esto ofrece una perspectiva externa que puede ser valiosa para ajustar las recetas y mejorar los resultados.

3.5. Documentación de Procesos y Resultados

Registro detallado: Es ideal llevar un registro de todas las recetas probadas, como un recetario, donde se especificada una detallada preparación, con tiempos de cocción y cantidades de ingredientes, este registro asegura que siempre tenga el mismo sabor y autenticidad, así podría llevarse por años cada receta

Diferenciación de resultados: Importante anotar variaciones que pueden resultar de cada plato, ingredientes que pueden ser reemplazados de la receta, necesario anotar las técnicas.

3.6. Técnicas e instrumentos de investigación

Desde el punto de vista metodológico, la entrevista es una forma específica de interacción social que tiene por objeto recolectar datos primarios para una investigación, cuya ventaja esencial reside en que son los mismos actores sociales vinculados con el objeto de estudio quienes proporcionan los datos relativos a sus conductas, opiniones, deseos, actitudes y expectativa. Encuesta para Emprendedores del Patio de Comida: Recetario de Cortes de Carnes.

Objetivo: Recopilar información sobre las necesidades y preferencias de los

emprendedores del patio de comida para crear un recetario de cortes de carnes que facilite la preparación y comercialización de platos.

3.7. Técnicas de análisis de datos

Los datos numéricos resultantes de las entrevistas fueron tabulados directamente y se procesaron luego mediante el empleo de distribuciones simples de frecuencia para exponerlos en forma clara y fácilmente comprensible mediante cuadros estadísticos y gráficos ilustrativos, a los fines de sintetizar sus valores y hacer posible extraer, a partir de su análisis, algunos enunciados teóricos de alcance general para el estudio.

4. RESULTADOS

4.1. Selección y caracterización de los cortes de carne vacuno

Se investigó y analizo los tipos de carne que existentes seleccionando los más ideales para el desarrollo de cada receta empleada en el recetario, destacando características como, texturas, sabor y técnicas de cocción. Los cortes y su caracterización son:

Ribeye: Se caracteriza por ser jugoso gracias a contenido de grasa

Costillar: Ideal para cocciones lentas y largas

Lomo: Adecuado para parrillas y marinados

Falda: Se caracteriza al tener un alto contenido de tejido conectivo

Filete Solomillo: Tierno y delicado

4.2. Técnicas culinarias aplicadas a los cortes de carne

Cada técnica seleccionada para el desarrollo del recetario fue analizada y seleccionada para realzar el sabor de los cortes de carne sin alterar el sabor del producto y originalidad, se tomó en cuenta técnicas básicas de la gastronomía y fáciles para emplear en el Patio de comidas de la comuna San Gabriel del Baba

4.3. Presentación y valoración de las recetas

A continuación, recetas estándar con los cortes y técnicas seleccionadas para el desarrollo del recetario:

Tabla 1*Receta Estándar*

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN		Filete de res a la parrilla con salsa de vino tinto y puré de remolacha		
NÚMERO DE LA PREPARACIÓN		1	NÚMERO DE PORCIÓN	1
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNID DE MEDIDA	UNITARIO	TOTAL
FILETE DE RES	0,200	KG	10,00	2,00
VINO TINTO	0,100	LT	3,25	0,33
MANTEQUILLA	0,030	KG	2,00	0,06
CEBOLLA	0,030	KG	2,00	0,06
MORADA				
REMOLACHA	0,150	KG	1,00	0,15
CREMA DE LECHE	0,030	LT	2,00	0,06
SAL Y PIMIENTA	0,020	KG	1,00	0,02
TOMILLO FRESCO	0,001	UNIDAD	0,15	0,00
COSTO BRUTO				2,68
COSTO +30%				3,48
COSTO POR PORCIÓN				3,48
COSTO POR KG				
PROCEDIMIENTO				
Salpimentar el filete y sellarlo en parrilla caliente (3 minutos por lado) hasta obtener término medio.				
En una sartén, sofreír la cebolla con mantequilla, agregar el vino tinto y reducir a la mitad. Colar y montar con un poco de mantequilla.				
Procesar la remolacha cocida con crema de leche, sal y pimienta hasta obtener un puré cremoso.				
Servir el filete con la salsa de vino y el puré al costado. Decorar con tomillo.				

Tabla 2

Receta Estándar

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN		Solomillo ahumado con salsa de haba y chocolate, acompañado de yuca frita		
NÚMERO DE LA PREPARACIÓN		2	NÚMERO DE PORCIÓN	1
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNID DE MEDIDA	UNITARIO	TOTAL
FALDA	0,200	KG	10,00	2,00
HABA COCIDA	0,100	KG	14,00	1,40
CHOCOLATE AMARGO	0,030	KG	5,00	0,15
YUCA	0,030	KG	2,00	0,06
ACEITE PARA FREIR	0,150	LT	2,00	0,30
ROMERO FRESCO	0,030	KG	0,25	0,01
SAL Y PIMIENTA	0,020	KG	0,50	0,01
COSTO BRUTO				3,93
COSTO +30%				5,11
COSTO POR PORCIÓN				5,11
COSTO POR KG				

PROCEDIMIENTO

Ahumar el solomillo (5 minutos) y luego sellarlo en la parrilla (2 minutos por lado). Licuar las habas cocidas y colar. Fundir el chocolate y mezclar con el puré de habas. Salpimentar.

Cocer la yuca, cortarla en bastones y freír hasta dorar.

Servir el solomillo con la salsa y la yuca frita. Decorar con romero fresco.

Tabla 3

Receta Estándar

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN		Ribeye a la salazón con chimichurri y arroz cremoso		
NÚMERO DE LA PREPARACIÓN		3	NÚMERO DE PORCIÓN	1
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNID DE MEDIDA	UNITARIO	TOTAL
RYBEYE	0,220	KG	10,00	2,20
SAL GRUESA	0,100	KG	3,00	0,30
PEREJIL FRESCO	0,030	KG	3,00	0,09
ARROZ ARBOREO	0,001	KG	4,75	0,00
ACEITE DE OLIVA	0,030	LT	5,58	0,17
VINAGRE DE VINO	0,010	LT	4,00	0,04
DEINTE DE AJO	1	UNIDADES	0,15	0,15
CALDO DE VEGETALES	0,100	LT	5,00	0,50
QUESO PARMESANO	0,150	KG	7,00	1,05
COSTO BRUTO				4,50
COSTO +30%				5,85
COSTO POR PORCIÓN				5,85
COSTO POR KG				

PROCEDIMIENTO

Cubrir el ribeye con sal gruesa (15 minutos), enjuagar y secar. Sellarlo en parrilla (3 minutos por lado).

Mezclar el ajo, perejil, aceite y vinagre para hacer el chimichurri.

Cocinar el arroz con caldo, removiendo hasta obtener una textura cremosa. Añadir el parmesano.

Servir el ribeye sobre el arroz y bañar con chimichurri.

Tabla 4

Receta Estándar

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN		Costillar de res fermentado con salsa barbacoa y plátano verde asado		
NÚMERO DE LA PREPARACIÓN		4	NÚMERO DE PORCIÓN	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNID DE MEDIDA	UNITARIO	TOTAL
COSTILLAR DE RES	0,250	KG	10,00	2,50
SALSA BARBACOA	0,050	KG	3,97	0,20
PLATANO VERDE	0,100	KG	3,00	0,30
ACEITE DE OLIVA	0,010	KG	4,75	0,05
SAL Y PIMINTA	0,025	LT	0,50	0,01
COSTO BRUTO				3,06
COSTO +30%				3,98
COSTO POR PORCIÓN				3,98
COSTO POR KG				
PROCEDIMIENTO				
Fermentar el costillar en salmuera (24 horas). Luego, asarlo a la parrilla a fuego bajo (1 hora) barnizando con barbacoa.				
Asar el plátano verde (20 minutos) y pelarlo.				
Cortar el plátano en rodajas y acompañar el costillar.				
Servir decorando con hojas verdes.				

Tabla 5

Receta Estándar

RECETA ESTÁNDAR				
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN		Lomo marinado con reducción de vino y malanga salteada		
NÚMERO DE LA PREPARACIÓN		5	NÚMERO DE PORCIÓN	1
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNID DE MEDIDA	UNITARIO	TOTAL
LOMO DE RES	0,250	KG	10,00	2,50
VINO TINTO	0,080	KG	4,00	0,32
AJO	0,010	KG	3,00	0,03
MALANGA	0,120	LT	1,20	0,14
ACEITE DE OLIVA	0,015	KG	6,00	0,09
COSTO BRUTO				3,08
COSTO +30%				4,01
COSTO POR PORCIÓN				4,01
COSTO POR KG				

PROCEDIMIENTO

Marinar el lomo en vino y ajo (30 minutos). Luego, sellarlo en la parrilla (2 minutos por lado). Saltear la malanga en aceite de oliva hasta dorar. Reducir el vino de la marinada en una sartén y montar con una nuez de mantequilla. Servir el lomo con la reducción y la malanga.

4. DISCUSIÓN

Para analizar los resultados de este proyecto de titulación, es importante tomar en cuenta los objetivos planteados, en especial el objetivo general: “Crear un recetario guía con técnicas, procesos y métodos de preparación gastronómica con énfasis en cortes de carne vacuna que contribuya al turismo culinario en Santo Domingo.” Gracias a la investigación realizada, se pudo escoger los cortes de carne más ideales para el desarrollo del recetario, destacando características como su textura, sabor y técnicas de cocción.

A partir de la investigación realizada, se logra identificar los cortes de carne más idóneos para su aplicación en el recetario, considerando su textura, sabor y versatilidad en distintas preparaciones. Esta selección se realizó con precisión, basándose en los hallazgos de la revisión de la literatura y en la pertinencia de cada corte en el contexto gastronómico local.

Un aporte importante de esta investigación fue el reconocimiento de Santo Domingo como un productor de carne vacuna, destacando que después de 3 años de arduo trabajo en la ganadería y cortes vacunos a Santo Domingo se le da el reconocimiento como La Parrillada del Ecuador y en ese mismo año, con 118 votos de los legisladores se le denomina Santo Domingo “La Capital de la carne”

En la revisión literaria se puede visualizar que las técnicas seleccionadas fueron para darle realce al corte de carne y buscar un gran sabor sin perder su autenticidad. A partir de esto se diseña un recetario de platos fuertes con énfasis en los cortes de carne en la comuna San Gabriel del Baba, visto como un espacio clave turístico gastronómico.

Visto desde el punto económico y turístico, es de gran aporte a la comuna San Gabriel del Baba, el fomentar la creación de un recetario se promueve al consumo de los productos locales, impulsando la economía de ganaderos y pequeños productores y comerciantes

Al contribuir con Santo Domingo “La Capital de la carne” y dar conocimiento de sus productos cárnicos de calidad, existe gran probabilidad de consolidar una marca gastronómica capaz de atraer turistas interesados en la gastronomía local.

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A lo largo de esta investigación del sector ganadero en Santo Domingo " La Capital de la Carne", se ha podido evidenciar lo importante de comprender las variables culturales, tecnológicas, económicas que influyen en la producción y comercialización de carne en Santo Domingo.

Varios de los puntos claves dentro de la investigación es la relevancia ganadera y la actividad agropecuaria en la economía local. La contribución del sector agropecuario al PIB de Santo Domingo, representa una base sólida sobre la cual se implementa estrategias de crecimiento.

Por otro lado, las características de la carne vacuna, Santo Domingo destaca por la calidad de los cortes, en ellos destaca el lomo fino, que es muy vendido y utilizado por su suavidad y jugosidad. La buena selección de ganado de alta genética y el buen manejo de técnicas como a la parrilla, son esenciales para mantener la calidad de cada corte y diferenciar a Santo Domingo "Capital de la carne" como un lugar turístico gastronómico, especialmente después del reconocimiento como plato típico a la parrillada siendo este el referencial de la provincia

No suficiente con los destacados reconocimientos, Santo Domingo busca fortalecer su gastronomía con eventos como los festivales.

Importante destacar la retroalimentación constante para elaboración de platos donde prevalezca el corte de carne, los procesos de cocción se deben ajustar a las preferencias de los comensales para así garantizar la satisfacción de los mismos. La respuesta de Santo Domingo para superar estos desafíos se ve reflejada en los Festivales de parrilla y en el apoyo de las asociaciones locales.

Impulsar la investigación y desarrollo tecnológico: Es importante que las empresas del sector ganadero cárnico inviertan en el desarrollo y modernización de sus procesos,

primeramente, en la mejora genética de su ganado y en el manejo adecuado de las técnicas de cocción. Esto se podría lograr con el apoyo de instituciones académica especializadas en este tema o lugares de investigación sobre ganadería y carnes vacuno.

Fortalecer la capacitación de los productores: Se recomienda programas para una buena capacitación donde sus temas sean claros y concisos sobre las buenas prácticas ganaderas, técnicas de cocción de alta cocina y el manejo de ganado vacuno, esto aumentaría la competitividad entre los productores locales.

Fomentar la sostenibilidad la cooperación internacional: Se debería aprovechar el posicionamiento de Santo Domingo de los Tsáchilas para buscar asociaciones estratégicas con países exportadores de carne como Argentina para adquirir nuevas técnicas ganaderas y acceder a mercados nuevos.

Promover la sostenibilidad en la producción cárnica: A medida que la producción crece en esta industria, es recomendable adoptar practicas más sostenibles para minimizar el impacto ambiental.

Reforzar el marketing para posicionar la carne de Santo Domingo: Se debería seguir trabajando en la creación de una imagen para poder posicionar la carne de la provincia, destacando aspectos y características como el sabor y frescura del producto, Además de eventos y Festivales como la parrillada que podrían atraer turistas para la ciudad y así poder dar a conocer nuestros cortes de carne producidos en la provincia Santo Domingo de los Tsáchilas.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Salas, A. P. (s.f.). Proyecto de investigación previo a la obtención del título de ingeniero en alimentos y bebidas. Universidad Regional Autónoma de los Andes. <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/12043/1/PIUAESC011-2020.pdf>
- Constitución del Ecuador. (28 de septiembre de 2008). Constitución de la República del Ecuador. *FAO.org*. <https://www.fao.org/right-to-food-around-the-globe/countries/ecu/es/>
- El Comercio. (23 de marzo de 2018). Santo Domingo: parrillada, un plato popular del turismo. <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/santodomingo-parrillada-plato-popular-turismo.html>
- García, G. (2022). Tendencias de consumo. *The Food Tech*. <https://thefoodtech.com/tendencias-de-consumo/alimentos-gourmet-se-apoderan-de-la-preferencia-del-consumidor/>
- Gobernación de Santo Domingo de los Tsáchilas. (s.f.). Fortalecerán controles en la feria ganadera. <https://gubernacionsdtsachilas.gob.ec/fortaleceran-controles-en-la-feria-ganadera/>
- Hora, D. L. (24 de diciembre de 2024). ¿Qué es más saludable: la carne de res o el pollo? *El Universo*. <https://www.eluniverso.com/larevista/salud/que-es-mas-saludable-la-carne-de-res-o-el-pollo-nota/>
- Jiménez, S. (s.f.). Publicaciones de Sergio Jiménez. *Forbes Ecuador*. <https://www.forbes.com.ec/autor/sergio-jimenez-a3108>
- La Hora. (28 de julio de 2018). El auténtico sabor de la parrillada está en Santo Domingo. <https://www.lahora.com.ec/noticias/el-autentico-sabor-de-la-parrillada-esta-en-santo-domingo/>
- La Hora. (26 de septiembre de 2021). Capital de carne: una marca para la provincia Tsáchila. <https://www.lahora.com.ec/santo-domingo/capital-de-carne-una-marca-para-provincia-tsachila-26-noviembre-2021/>
- La Hora. (5 de noviembre de 2023). Parrilleros impulsan la provincia Tsáchila como la capital de la carne. <https://www.lahora.com.ec/santo-domingo/parrilleros-impulsan-provincia-tsachila-capital-carne/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. (2017). Ecuador es autosuficiente para cubrir la demanda nacional de carne bovina. <https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-es-autosuficiente-para-cubrir-demanda-nacional-de-carne-bovina/>
- Ministerio de Agricultura, P. y. (s.f.). Producción de carne bovina de Brasil subirá 15% en la próxima década. <https://acg.com.uy/produccion-de-carne-bovina-de-brasil-subira-15-en-la-proxima-decada/>
- Rivadeneira, V. (27 de agosto de 2024). 13 trucos para que las redes sociales trabajen para tu empresa. *Forbes Ecuador*. <https://www.forbes.com.ec/negocios/13-trucos-redes-sociales->

trabajen-tu-empresa-n58406

Velasteguí, D. S. (18 de septiembre de 2024). Por qué la carne puede ser la siguiente mina de oro del país. *Forbes Ecuador*. <https://www.forbes.com.ec/negocios/por-carne-puede-ser-siguiente-mina-oro-pais-n59601>

Vélez, W. (2 de septiembre de 2022). Clúster cárnico del Ecuador. *La Hora*. <https://www.lahora.com.ec/editorial/columnistas-regionales/columnista-santo-domingo/cluster-carnico-del-ecuador/>

7. ANEXOS

ENCUESTAS

1.- ¿Qué tipo de comida sirves en tu puesto del patio de comida?

Carnes a la parrilla

Hamburguesas y hot dogs

Comida tradicional

2.- ¿Qué cortes de carne utilizas actualmente para tus platillos?

Carnes de res

Pollo

Cerdo

Cordero

Pescado

3.- ¿Cuáles son los cortes de carne más populares en tu menú?

(Marcar todos los que apliquen)

Bife de chorizo

Costillas

Pechuga de pollo

Lomo

Carne molida

Otros (especificar): _____

4.- ¿Te gustaría tener acceso a un recetario especializado en cortes de carne?

Si

No

5.- ¿Qué tipo de recetas te interesarían más en el recetario?

Recetas rápidas y fáciles

Recetas gourmet

Recetas tradicionales de parrilla

Recetas innovadoras o con combinaciones únicas

6.- ¿Cuánto tiempo estás dispuesto a invertir en la preparación de un plato utilizando diferentes cortes de carne?

Menos de 30 minutos

De 30 minutos a 1 hora

Más de 1 hora

7.- ¿Qué consideras más importante a la hora de elegir un corte de carne para tu negocio?

Precio

Sabor

Facilidad de preparación

Durabilidad (para almacenamiento)

8.- ¿Te interesaría recibir recomendaciones sobre combinaciones de cortes de carne con otros ingredientes para innovar en tu menú?

 Sí

No

9.- ¿Conoce usted la temperatura ideal de la carne, para que esta quede jugosa internamente?

Sí (especificar): _____

 No

10.- ¿Conoce usted los métodos de conservación de la carne?

 Sí

No





Pregunta 1.- ¿Qué tipo de comida sirves en tu puesto del patio de comida?

Tabla 1

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Carnes a la parrilla	0	0%
Hamburguesas y hot dog	0	0%
Comida tradicional	8	100%

Grafico 1**Análisis:**

Según los datos representados en la tabla y gráficos en base a la respectiva encuesta obtenemos que la comunidad que frecuentemente elabora comida tradicional propias de la zona que representa el 100% En preferencia

Pregunta 2.- ¿Qué cortes de carne utilizas

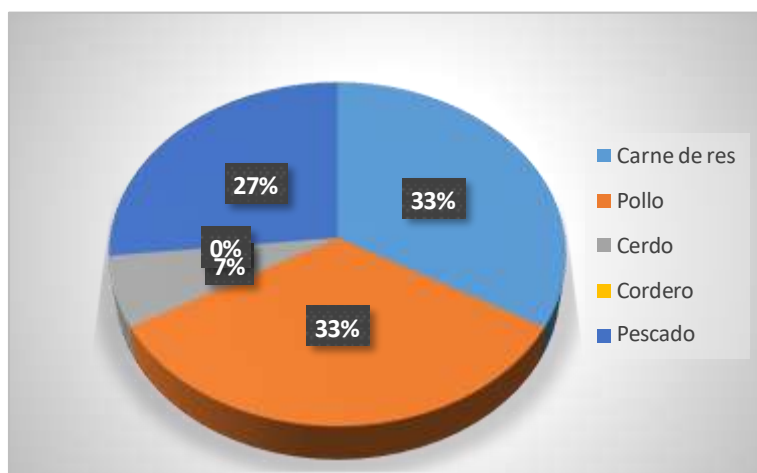
actualmente para tus platillos? Tabla N.-2

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Carne de res	5	33.33%
Pollo	5	33.33%
Cerdo	1	6.67%

Cordero	0	0%
---------	---	----

Pescado	4	26.67%
---------	---	--------

Grafico N.-2



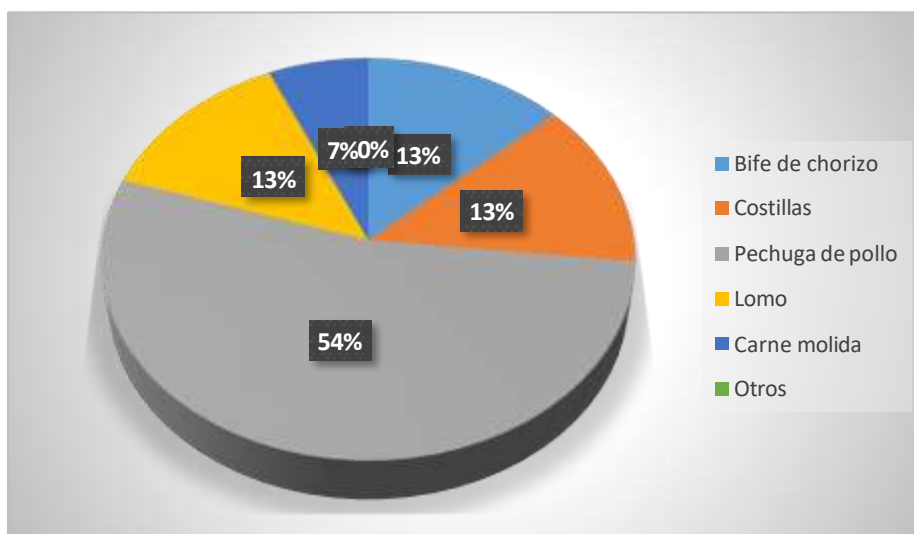
Análisis

Según los datos representados en la tabla y gráficos en base a la respectiva encuesta obtenemos que el tipo de corte de carne utilizado con más frecuencia es la carne de res para la elaboración de sus platillos seguido de la carne de pollo que representa el 33% cada uno en preferencia

Pregunta 3.- ¿Cuáles son los cortes de carne más populares en tu menú? Tabla N.-3

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Bife de chorizo	2	13.33%
Costillas	2	13.33%
Pechuga de pollo	8	53.33%
Lomo	2	13.33%
Carne molida	1	6.67%
Otros	0	0%

Grafico 3



Análisis

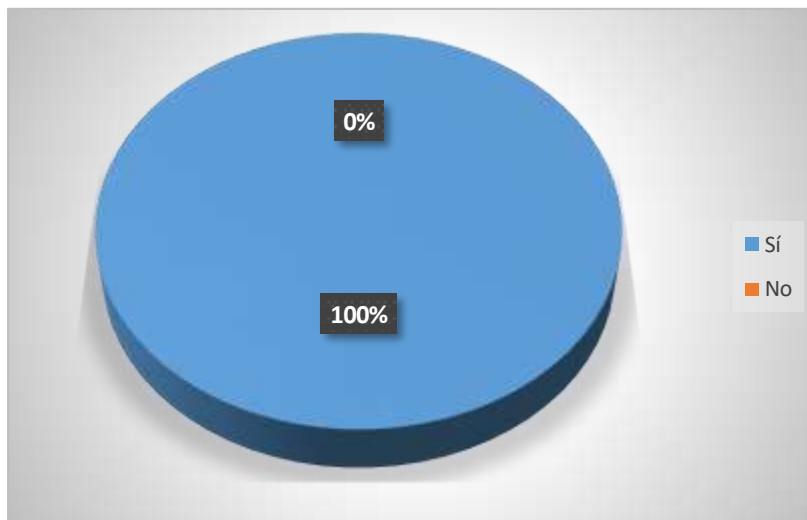
Según los datos representados en la tabla y gráficos en base a la respectiva encuesta obtenemos los cortes más mencionados en el menú son los de carne pollo sin dejar aun lodo el lomo, aunque es un segmento muy reducido debido a su poca frecuencia de elección lo que representa el 54% en preferencia

Pregunta 4: Te gustaría tener acceso a un recetario especializado en cortes de carne?

Tabla N.-4

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Sí	8	100%
No	0	0%

Grafico 4



Según los datos representados en la tabla y gráficos en base a la respectiva encuesta obtenemos que la comunidad el deseo de obtener un recetario accesible en cortes es muy acepto representando el 100% En preferencia

Pregunta 5.- ¿Qué tipo de recetas te interesarían más en un el recetario? Tabla N.-5

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Recetas rápidas y fáciles	4	50%

Recetas gourmet	2	25%
Recetas tradicionales de parrilla	1	12.5%
Recetas innovadoras o con combinaciones únicas	1	12.5%

Grafico N.- 5



Según los datos representados en la tabla y gráficos en base a la respectiva encuesta obtenemos que la comunidad presenta un alto grado de interés en obtener recetas fáciles y rápidas para poderlas realizar representado el 50% en preferencia

Pregunta 6: ¿Cuánto tiempo estás dispuesto a invertir en la preparación de un platillo utilizando diferentes cortes de carne?

Tabla N.-6

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Menos de 30 minutos	8	100%
De 30 minutos a 1 hora	0	0%
Más de 1 hora	0	0%

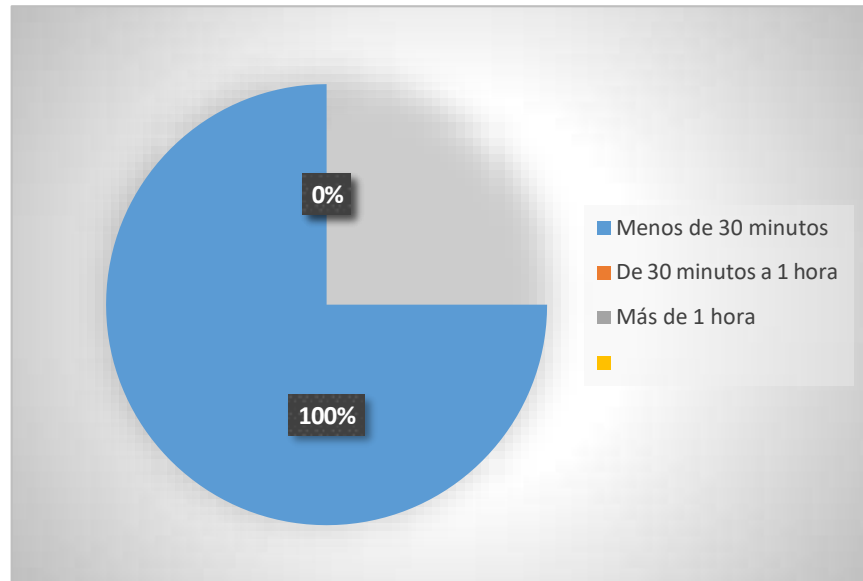


Gráfico N.- 6

Análisis

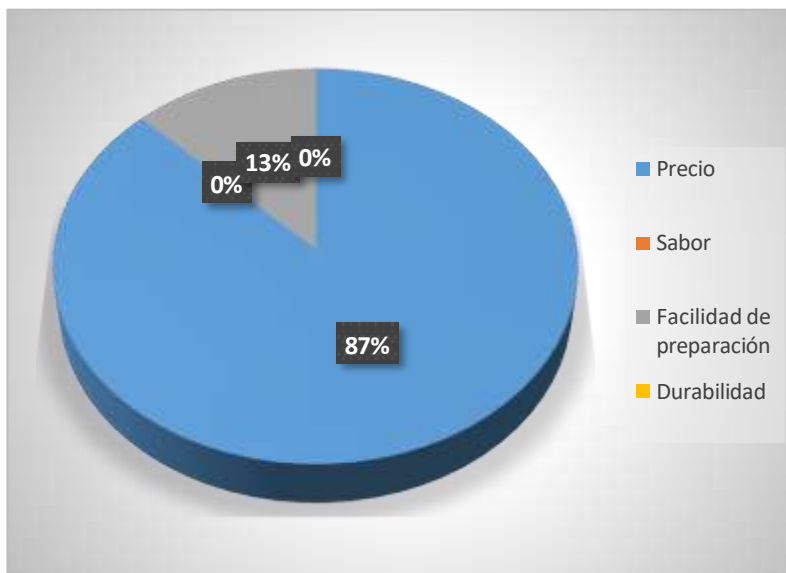
Según los datos representados en la tabla y gráficos en base a la respectiva encuesta obtenemos que la mayoría de emprendedores están dispuestos a utilizar recetas en las que se invierta menos de 30min en preparación lo que representa el 100% En preferencia

Pregunta 7: ¿Qué consideras más importante a la hora de elegir un corte de carne para tu negocio?

Tabla N.-7

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Precio	7	87.5%
Sabor	0	0%
Facilidad de preparación	1	12.5%
Durabilidad	0	0%

Grafico N.-7



Análisis

Según los datos representados en la tabla y gráficos en base a la respectiva encuesta obtenemos que los emprendedores toman mucho en cuenta el precio antes de elegir un corte para su negocio que representa el 87% 100% En preferencia

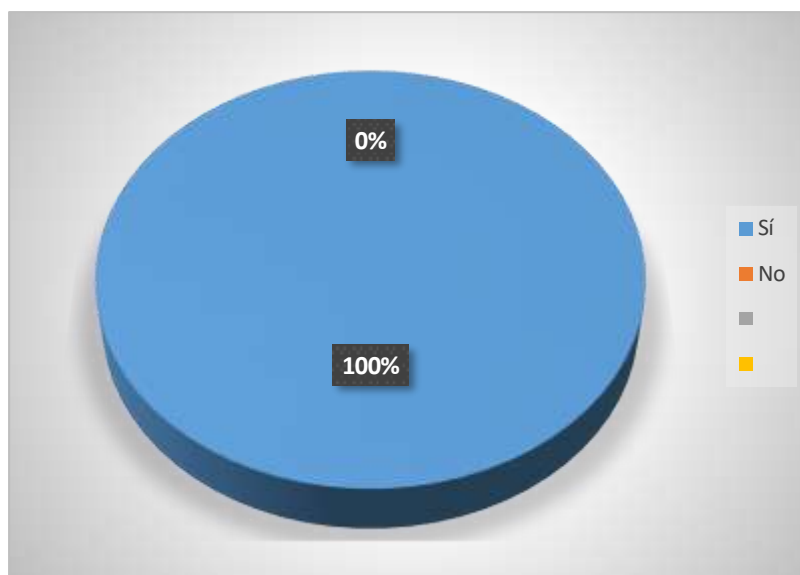
Pregunta 8 ¿Te interesaría recibir recomendaciones sobre combinaciones de cortes de carne con otros ingredientes para innovar en tu menú?

Tabla N.-8

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
-----------	------------	-------------------

Sí	8	100%
No	0	0%

Gráfico N.-8



Análisis

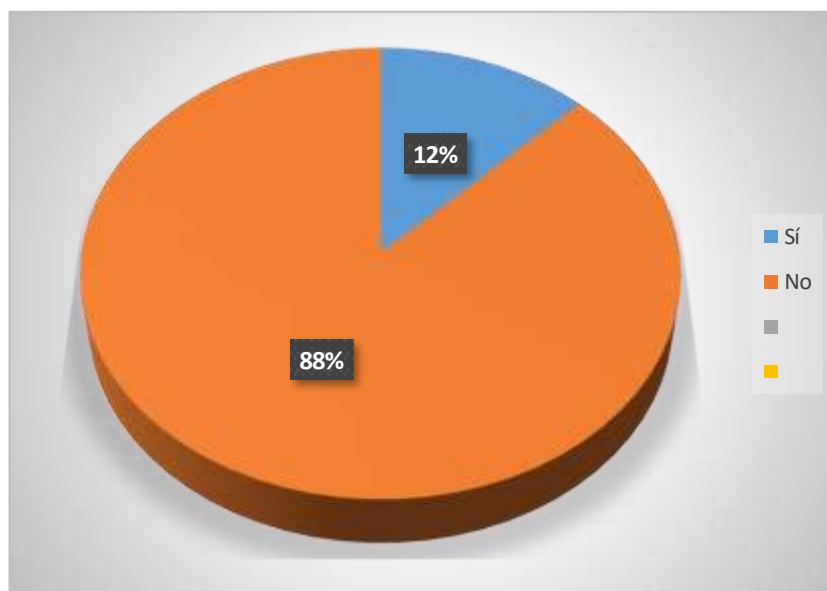
Según los datos representados en la tabla y gráficos en base a la respectiva encuesta obtenemos que existe un gran interés recibir recomendaciones para innovar el menú dentro de sus negocios lo que representa el 100% En preferencia

Pregunta 9 ¿Tienes algún problema actual con los cortes de carne que utilizas (por ejemplo, dificultad en su preparación, almacenamiento, calidad)?

Tabla N.-9

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Sí	1	11.11%
No	7	88.89%

Grafico N.-9



Análisis

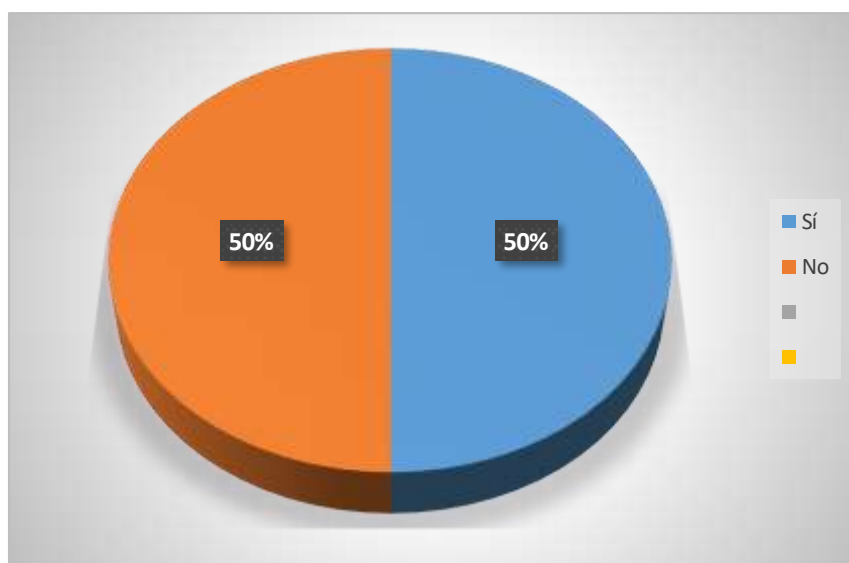
Según los datos representados en la tabla y gráficos en base a la respectiva encuesta obtenemos que no existe ningún inconveniente con el almacenamiento o utilización de los cortes de carne lo que representa el 88% En preferencia

Pregunta 10: ¿Te gustaría recibir asesoría o talleres sobre el uso de diferentes cortes de carne en tu negocio?

Tabla N.-10

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje (%)
Sí	4	50%
No	4	50%

Gráfico N.-10



Análisis

Según los datos representados en la tabla y gráficos en base a la respectiva encuesta obtenemos que la comunidad existe un 50/50 en recibir y no asesoría o talleres, pero sin embargo existe un gran interés en obtener un recetario



