



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

ESCUELA

PUCETEC

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

**DESARROLLO DE CUATRO CONDIMENTOS EN BASE A SAL PARA
CARNES, ROJAS, BLANCAS, ROSADAS, PESCADOS Y MARISCOS.**

CUASAPUD GUERRA VIANEY VLADIMIR

TUTOR: SORIANO OLVERA RONNY KLÉBER

IBARRA - ECUADOR

FEBRERO, 2025

Ibarra, 25 de febrero del 2025

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del **Trabajo de integración curricular** titulado: **Desarrollo de cuatro condimentos en base a sal para carnes, rojas, blancas, rosadas, pescados y mariscos**, presentado por el estudiante Cuasapud Guerra Vianey Vladimir con cédula de ciudadanía N° 0450101035, 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

Documento para el turnitin.docx		
INFORME DE ORIGINALIDAD		
4%	3%	0%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES
		1%
		TRABAJOS DEL ESTUDIANTE
FUENTES PREMIAS		
1	docplayer.es Fuente de Internet	<1%
2	www.coursehero.com Fuente de Internet	<1%
3	archive.org Fuente de Internet	<1%
4	instituciones.msp.gob.ec Fuente de Internet	<1%
5	www.slideshare.net Fuente de Internet	<1%
6	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Ecuador - PUCE Trabajo del estudiante	<1%
7	Submitted to CORPORACIÓN UNIVERSITARIA IBEROAMERICANA Trabajo del estudiante	<1%
8	repositorio.ug.edu.ec Fuente de Internet	<1%
9	hdl.handle.net Fuente de Internet	<1%
10	ulexion.com Fuente de Internet	<1%
11	www.ubereats.com Fuente de Internet	<1%
12	business.thepostandmail.com Fuente de Internet	<1%

(F): Mgs. Ronny Soriano O. Firmado digitalmente por Mgs. Ronny Soriano O.
Fecha: 2025.02.26 12:11:52 -05'00'

Mgs. Soriano Olvera Ronny Kléber

TUTOR DE TRABAJO

C.C. 0923906747

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

Mgs. Ronny
Soriano O. Firmado digitalmente por
Mgs. Ronny Soriano O.
Fecha: 2025.02.26
12:12:18 -05'00'
(f):

Mgs. Soriano Olvera Ronny Kléber

C.C.:0923906747

Dayané
Arroyo
Mera Firmado
digitalmente por
Dayané Arroyo Mera
Fecha: 2025.02.26
12:14:11 -05'00'
(f):

Mgs. Arroyo Mera Dayané Mabel

C.C.:1002949137

PhD.
Lorena
Arellano Firmado digitalmente
por PhD. Lorena
Arellano
Fecha: 2025.02.26
12:07:36 -05'00'
(f):

PhD. Arellano Guerrón Sonia Lorena

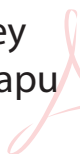
C.C.: 1001579802

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Cuasapud Guerra Vianey Vladimir, 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 febrero de 2025

Vianey
Cuasapu
d
(f):



Firmado digitalmente por Vianey Cuasapud
Fecha: 2025.02.26 11:34:25 -05'00'

Cuasapud Guerrra Vianey Vladimir

C.C.: 0450101035

AUTORIA

Yo, *Cuasapud Guerra Vianey Vladimir*, portador de la cedula de ciudadanía N° 0450101035, 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.

Vianey
Cuasapud

Firmado digitalmente
por Vianey Cuasapud
Fecha: 2025.02.26
11:34:59 -05'00'

(f):

Cuasapud Guerra Vianey Vladimir

C.C.: 0450101035

DEDICATORIA

Dedico este trabajo con todo mi cariño a mis padres y mis hermanos, quienes han sido mi mayor apoyo a lo largo de esta carrera. Su amor, sacrificio y enseñanzas me han dado la fuerza para seguir adelante. Gracias por confiar en mí, por estar siempre a mi lado y por ser el motor que me impulsa. Este logro es tanto mío como suyo.

También quiero dedicar esta tesis a mi abuelita Mónica, por su amor incondicional y por animarme siempre a dar lo mejor de mí. A mi mami Charito, aunque ya no está físicamente conmigo, sé que desde el cielo me acompaña y se siente orgullosa de cada meta que alcanzo. Esta dedicación también es para ella.

A mi primo que lo considero como un hermano Jordan Michael Guerra, gracias por tu apoyo incondicional, por tus consejos y por demostrarme que nunca estoy solo, en las buenas y en las malas.

Finalmente, me dedico esta tesis a mí mismo, por la constancia, el esfuerzo y la determinación que me han permitido superar cada obstáculo. Me siento orgulloso de lo que he logrado y agradezco a Dios por guiarme y no abandonarme en este proceso.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, agradezco a Dios, por ser mi guía y mi fortaleza en cada paso de este camino. Gracias por darme la vida, la salud y la sabiduría para enfrentar cada desafío. Sin tu amor y bendiciones, nada de esto habría sido posible.

A mi padre y a mis hermanos, mi más sincero agradecimiento por su apoyo incondicional, por ser mi refugio en los momentos difíciles y por brindarme siempre su amor y confianza. Su sacrificio, enseñanzas y motivación han sido fundamentales para que hoy pueda alcanzar esta meta. Este logro también es de ustedes.

A mis profesores, quienes con su dedicación y compromiso me han transmitido conocimiento y valores que van más allá del aula. Gracias por su paciencia, por su guía y por ser fuente de inspiración en mi formación académica y personal. Cada uno ha dejado una huella imborrable en mi camino.

A todos ustedes, gracias de corazón.

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN TUTOR.....	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORIA	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTOS	vii
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS	viii
ÍNDICE DE TABLAS	xii
ÍNDICE DE FIGURAS.	xiii
1. RESUMEN	xv
2. ABSTRACT.....	xvi
3. INTRODUCCIÓN	1
4. MARCO TEÓRICO	3
4.1. Estado del Arte.....	3
4.1.1. Estudios Internacionales	3
4.1.2. Estudios Nacionales	5
4.2. Marco conceptual.....	7
4.2.1. Condimentos	7
4.2.2. Sal	7
4.2.4. Desarrollo de nuevos productos alimentarios	8
4.2.5. Especias	9
4.2.6. Hierbas aromáticas.....	9
4.2.7. Carnes, pescados y mariscos.....	9
4.3. Marco legal	10
5. METODOLOGÍA	13
5.1. Tipo de investigación.....	13
5.2. Enfoque.....	13
5.2.1. Enfoque cuantitativo	14
5.2.2. Enfoque cualitativo	14

5.3.	Alcance	14
5.3.1.	Alcance descriptivo.....	14
5.3.2.	Alcance explicativo.....	15
5.4.	Métodos	15
5.4.1.	Método Inductivo-Deductivo.....	15
5.4.2.	Método Analítico-Sintético.....	16
5.4.3.	Método Experimental	16
5.5.	Técnicas	17
5.5.1.	Encuesta	17
5.5.2.	Entrevista	17
5.5.3.	Observación indirecta	18
5.6.	Instrumentos.....	18
5.7.	Cálculo de la muestra.....	18
6.	RESULTADOS	21
6.1.	Tabulación de las encuestas	21
6.1.1.	Datos generales	21
6.1.1.1.	Edad	21
6.1.1.2.	Género.....	22
6.1.1.3.	Frecuencia de consumo de carnes (por semana).....	22
6.1.2.	Cuestionario	23
6.1.2.1.	¿Qué tipo de carnes consume con mayor frecuencia? (Siendo 0 nada 5 con mayor frecuencia)	23
6.1.2.2.	¿Bajo qué técnicas de cocción consume este tipo de carnes?.....	23
6.1.2.3.	¿Qué tipo de condimentación prefiere o considera más beneficiosa o benéfica para la preparación ideal de los distintos tipos de cárnicos?	23
6.1.2.4.	¿Cuál es el aporte más importante que le da una sal condimentada a un producto cárnico? (Valore del 1 al 5 siendo 5 la más importante y 1 la menos importante) 24	
6.1.2.5.	¿Qué nivel de sal prefiere en sus alimentos?	24
6.1.2.6.	¿Cómo calificaría su interés en probar un condimento a base de sal específico para cada tipo de carne (rojas, blancas, rosadas, pescados y mariscos)? ...	25

6.1.2.7.	¿Con qué frecuencia prefiere usar un condimento casero elaborado con sal e ingredientes locales en lugar de uno comercial en sus preparaciones de carnes?.....	25
6.1.2.8.	¿Usted utilizaría una sal condimentada para los distintos tipos de carne?	26
6.2.	Análisis general de las encuestas	26
6.3.	Resultados de las entrevistas.....	27
6.3.1.	Datos de los entrevistados.....	27
6.3.2.	Guion de entrevista	28
6.3.3.	Transcripción de las entrevistas	28
6.3.3.1.	Entrevistado #1 Freddy Imbaquingo Administrador de los bandidos del Páramo (2024).....	28
6.3.3.2.	Entrevistada #2: SUSANA ARCINIEGA Cofundar Restaurante la Parrilla del Tío Jessy.....	33
6.3.3.3.	Entrevistado # Sebastián Corella, Ingeniero en alimentos, Propietario de embutidos y jamones candelaria.	35
6.3.3.4.	Entrevistado Cristian Tafur, Licenciatura En Administración De Empresas Gastronómicas, Soraya Maldonado - Propietaria "Sacha restaurant" Otavalo abr.2023– Actualidad Administrador - Cajero.....	39
6.3.4.	Análisis general de las entrevistas	41
6.3.5.	Análisis de las fichas de evaluación sensorial	42
6.3.5.	Datos de las personas	42
6.3.6.	Modelo de la ficha de evaluación sensorial	42
6.3.7.	Propuesta.....	45
6.3.7.2.	Prototipo.....	45
6.3.7.3.	Descripción de la propuesta técnica para carnes rojas.....	45
6.3.7.4.	Descripción de la propuesta técnica para carnes blancas.....	47
6.3.8.	Descripción de la propuesta técnica para carnes rosadas	49
6.3.8.1.	Categorización de las sales condimentadas	49
6.3.9.	Descripción de la propuesta técnica para pescados y mariscos	51
6.3.9.1.	Categorización de las sales condimentadas	51
6.3.10.	Aplicaciones Técnicas	53

6.3.10.1.	Instrucciones de uso cantidad de sal para carnes	53
6.3.10.2.	Propuesta de maridaje	54
6.3.11.	Ventajas competitivas	54
6.3.11.1.	Valor agregado.....	54
6.3.11.2.	Beneficios para consumidores y chefs.....	55
6.3.12.	Impacto y viabilidad	55
6.3.12.1.	Costos de producción y comercialización	55
6.3.12.2.	Proyección de aceptación de mercado	55
7.	CONCLUSIONES	56
8.	RECOMENDACIONES.....	57
9.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	57
10.	ANEXOS	59

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Datos de los entrevistados.....	27
Tabla 2 Nombre de los lectores	42
Tabla 3 Transcripción de la ficha sensorial	42

ÍNDICE DE FIGURAS.

Figura 1 Cálculo de muestra	19
Figura 2 Edad.....	21
Figura 3 Género	22
Figura 4 Frecuencia de consumo de carnes	22
Figura 5 Tipo de carne más consumida	23
Figura 6 Técnicas de cocción utilizadas	23
Figura 7 Tipo de condimentación preferida o más beneficiosa para cárnicos.....	24
Figura 8 Aporte más importante de la sal condimentada en cárnicos	24
Figura 9 Nivel de sal en los alimentos.....	25
Figura 10 Interés en probar sal condimentada específica por tipo de carne	25
Figura 11 Frecuencia de uso de condimento casero con sal e ingredientes locales vs. comercial.....	26
Figura 12 Uso de sal condimentada para distintos tipos de carne	26
Figura 13 Sal condimentada para carnes rojas	47
Figura 14 Sal condimentada para carnes blancas	49
Figura 15 Sal condimentada para carnes rosadas	50
Figura 16 Pulpa de Maracuyá deshidratada.....	53
Figura 17 Sal condimentada para pescados y mariscos.....	53
Figura 18 Cebolla deshidratada	60
Figura 19 Cebolla y ajo deshidratado	61
Figura 20 Carne de res con sal condimentada de carnes rojas	62
Figura 21 Carne de pollo con sal condimentada para carnes blancas.....	63
Figura 22 Carne de cerdo con sal condimentada para carnes rosadas	64
Figura 23 Carne de pescado con sal condimentada para pescados y mariscos	65
Figura 24 Preparaciones con las sales condimentadas	66
Figura 25 Degustación de sal para carnes rojas.....	66
Figura 26 Degustación de sal para carnes blancas.....	67
Figura 27 Degustación de sal para carnes rosadas.....	67
Figura 28 Degustación de sal para pescados y mariscos	68
Figura 29 Receta estándar sal carnes rojas	69

Figura 30 Receta estándar sal carnes blancas	70
Figura 31 Receta estándar sal carnes rosada.....	71
Figura 32 Receta estándar sal para pescados y mariscos.....	72
Figura 33 Aprobación para realizar la encuesta	73
Figura 34 Aprobación para realizar la encuesta	74
Figura 35 Aprobación para realizar la encuesta	75
Figura 36 Aprobación para realizar la entrevista.....	76
Figura 37 Degustación evaluada a través de ficha de observación	77
Figura 38 Degustación evaluada a través de ficha de observación	78
Figura 39 Degustación evaluada a través de ficha de observación	79
Figura 40 Degustación evaluada a través de ficha de observación	80

1. RESUMEN

La investigación sobre el desarrollo de cuatro condimentos en base a sal para carnes rojas, blancas, rosadas, pescados y mariscos abordó un problema relacionado con la necesidad de ofrecer alternativas saludables que realcen los sabores sin aumentar el contenido de sodio. La justificación radicó en la creciente demanda de productos innovadores y saludables que respeten las preferencias locales. El objetivo general fue diseñar condimentos específicos que mejoren las propiedades organolépticas de cada tipo de carne. La metodología combinó enfoques cuantitativos y cualitativos, incluyendo encuestas y entrevistas a consumidores y expertos en gastronomía, complementados con pruebas experimentales para validar los resultados. Los resultados mostraron que el uso de sales marinas enriquecidas con especias como romero, tomillo y paprika permitió mejorar significativamente las cualidades sensoriales de las carnes, con alta aceptación por parte de los consumidores. Entre los resultados más relevantes se identificaron patrones claros de preferencia hacia condimentos que balanceen sabor y salud, destacando la popularidad de opciones naturales y autóctonas. Además, los condimentos desarrollados demostraron ser efectivos en la conservación de los alimentos y en la reducción del contenido de sodio frente a alternativas comerciales. En conclusión, las sales más efectivas para mejorar el sabor de las carnes fueron las de tipo marino y grueso, enriquecidas con hierbas y especias como romero, tomillo, ajo y paprika, que además de sabor aportaron propiedades antioxidantes.

Palabras Clave: Sal, sal marina, condimentos alimenticios, alimentación saludable, conservación de alimentos.

2. ABSTRACT

The research on the development of four salt-based seasonings for red, white, and pink meats, as well as fish and seafood, addressed a problem related to the need to offer healthy alternatives that enhance flavors without increasing sodium content. The justification lay in the growing demand for innovative and healthy products that respect local preferences. The general objective was to design specific seasonings that improve the organoleptic properties of each type of meat. The methodology combined quantitative and qualitative approaches, including surveys and interviews with consumers and gastronomy experts, complemented by experimental tests to validate the results. The results showed that the use of sea salts enriched with spices such as rosemary, thyme, and paprika significantly improved the sensory qualities of the meats, with high consumer acceptance. Among the most relevant findings, clear preference patterns were identified for seasonings that balance flavor and health, highlighting the popularity of natural and native options. Additionally, the developed seasonings proved effective in food preservation and in reducing sodium content compared to commercial alternatives. In conclusion, the most effective salts for enhancing the flavor of meats were coarse sea salts enriched with herbs and spices such as rosemary, thyme, garlic, and paprika, which, in addition to flavor, provided antioxidant properties.

Keywords: Salt, sea salt, food seasonings, healthy eating, food preservation.

3. INTRODUCCIÓN

La investigación sobre el desarrollo de cuatro condimentos en base a sal para carnes y productos del mar surge de la necesidad de innovar en la gastronomía local del cantón Bolívar, provincia del Carchi. Este contexto refleja una población que demanda alimentos saludables, bajos en sodio y con sabores distintivos.

El problema identificado radica en la falta de alternativas locales que satisfagan estas necesidades sin comprometer las propiedades organolépticas de las carnes.

El trabajo se justifica porque el desarrollo de condimentos especializados mejora las propiedades organolépticas de las carnes y responde a la demanda de opciones saludables y bajas en sodio. Su relevancia radica en la innovación dentro del sector gastronómico, creando productos diferenciadores para consumidores exigentes. Los beneficiarios incluyen a los consumidores, al potenciar el sabor de las carnes de forma equilibrada; a la industria alimentaria, al generar productos gourmet atractivos; y a la comunidad científica, al aportar conocimientos en formulación de condimentos. Además, esta investigación documenta técnicas de salazón y especiado, estableciendo bases teóricas para futuras aplicaciones en gastronomía e industria.

Así, el objetivo general planteado fue diseñar condimentos que mejoren el sabor, la conservación y la aceptación sensorial de las preparaciones cárnicas. Para alcanzarlo, se diseñaron tres objetivos específicos: A) Identificar los perfiles organolépticos óptimos para cada tipo de carne, determinando los componentes y proporciones ideales para un condimento basado en sal. B) Analizar la efectividad y seguridad de los condimentos desarrollados en cuanto a conservación y reducción de sodio, comparándolos con condimentos comerciales. C) Validar la aceptabilidad de los condimentos mediante pruebas sensoriales con consumidores de diferentes grupos etarios y de diversas preferencias alimenticias.

Se empleó una metodología de enfoque mixto que incluyó encuestas a consumidores, entrevistas a expertos gastronómicos y pruebas experimentales. Las encuestas permitieron identificar preferencias y hábitos de consumo, mientras que las entrevistas proporcionaron información cualitativa valiosa para la formulación de los condimentos. Finalmente, las pruebas sensoriales evaluaron la aceptación de los productos desarrollados en comparación con condimentos comerciales.

Entre los resultados más relevantes, se encontró que las sales marinas gruesas enriquecidas con hierbas como romero y tomillo, junto con especias como paprika, lograron mejorar significativamente las propiedades organolépticas de las carnes. Estas combinaciones, además de realzar el sabor y el aroma, permitieron una reducción del contenido de sodio, posicionándose como una opción más saludable. Asimismo, las pruebas sensoriales revelaron una alta aceptación por parte de los consumidores de diferentes grupos etarios.

En conclusión, los condimentos desarrollados no solo cumplieron con los objetivos planteados, sino que también demostraron su potencial para diversificar la oferta gastronómica local, destacando por su funcionalidad y enfoque en la salud. Además, se validó la importancia de incorporar ingredientes autóctonos como un valor añadido tanto para el mercado local como para la sostenibilidad.

El presente trabajo está organizado en cuatro apartados: El primero el marco teórico, el segundo la metodología, el tercero los resultados dentro de los resultados se encuentra la propuesta, y en el cuarto y último se encuentran las conclusiones y las recomendaciones.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. Estado del Arte

4.1.1. Estudios Internacionales

El estudio realizado por Ayebe et al. (2022) analizaron los efectos de la adición de hojas de tomillo (*Thymus vulgaris*) en la calidad sensorial y nutricional de la carne de cordero. Los resultados mostraron que, excepto en la jugosidad, otros parámetros como el aroma, el sabor, el color, el gusto y la aceptabilidad general obtuvieron las calificaciones más altas ($P < 0.05$) en las muestras de carne suplementadas con un 5% de tomillo, en comparación con las muestras de control. Estos hallazgos coinciden con investigaciones previas, como la de Abdel Hamied et al. (2003), que destacaron la mejora en las propiedades organolépticas de carne fortificada con romero, y Jin et al. (2006), quienes evidenciaron un aumento en la aceptación de olor y sabor en pollo cocido con aceite esencial de romero. Aunque el tomillo no afectó la composición química de la carne, mejoró notablemente su calidad sensorial y la intensidad del color rojo. Finalmente, se sugiere realizar análisis adicionales para evaluar cómo los extractos de tomillo pueden influir en la estabilidad y vida útil de los productos cárnicos.

Méndez (2021) llevó a cabo una investigación centrada en la reducción del contenido de sodio en marinados de carnes blancas y rojas, explorando el uso de sales aromatizadas con hierbas como romero y tomillo. Los resultados evidenciaron que estas formulaciones no solo permitieron disminuir la cantidad de sodio en las preparaciones, sino que también mejoraron significativamente los atributos organolépticos, como el sabor y el aroma. Además, el estudio destacó que estas sales condimentadas fueron percibidas como una alternativa gourmet, lo que sugiere su viabilidad dentro del mercado de productos premium. Asimismo, se observó que la inclusión de hierbas naturales en la formulación contribuyó a potenciar el perfil sensorial de las carnes sin la necesidad de aditivos artificiales, lo que representa una ventaja para la alimentación saludable. Estos hallazgos respaldan la idea de que las sales aromatizadas pueden ser una opción efectiva para la reducción del sodio en la dieta sin comprometer la calidad sensorial de los alimentos.

Gutiérrez-González et al. (2022) desarrollaron un sazónador en polvo a partir de cáscaras y colas de camarón, combinadas con sal y especias autóctonas, con el objetivo de crear un

producto innovador y sostenible. El estudio resaltó que este tipo de formulaciones permite aprovechar subproductos marinos, reduciendo el desperdicio y promoviendo la economía circular en la industria alimentaria. Además, se observó que el condimento obtenido potenció los sabores intensos del camarón, ofreciendo una opción con perfil sensorial único y diferenciado. Los análisis sensoriales indicaron una alta aceptación por parte de los consumidores, lo que sugiere su viabilidad para aplicaciones comerciales. Asimismo, se destacó que el uso de ingredientes naturales en su composición lo convierte en una alternativa atractiva frente a condimentos industriales con aditivos artificiales. Esta investigación evidencia que el desarrollo de sazónadores basados en subproductos marinos puede contribuir a la innovación gastronómica y la sostenibilidad ambiental, alineándose con las tendencias actuales del mercado.

Felix et al. (2022) realizaron un estudio sobre el impacto del uso de condimentos artesanales elaborados con sal y especias en la dieta brasileña, específicamente en la preparación de carnes y pescados. Los resultados indicaron que estos condimentos fueron altamente aceptados por los consumidores debido a su capacidad para realzar el sabor natural de los alimentos, mejorando así la experiencia sensorial de las preparaciones. Además, se observó que el uso de estas formulaciones permitió reducir significativamente el consumo de sodio, ya que las especias aportaron suficiente intensidad gustativa sin la necesidad de incrementar la cantidad de sal. El estudio también destacó que los condimentos artesanales pueden ser una alternativa viable frente a los productos industriales, los cuales suelen contener aditivos artificiales y altos niveles de sodio. Asimismo, se concluyó que la promoción de este tipo de condimentos puede contribuir a una alimentación más saludable y equilibrada, alineándose con las tendencias de consumo actuales. Estas evidencias refuerzan la importancia de continuar investigando fórmulas naturales que potencien el sabor sin comprometer la salud del consumidor.

Sampaio et al. (2023) llevaron a cabo un estudio en el que desarrollaron condimentos herbales con sal para hamburguesas de res, con el objetivo de reducir el contenido de sodio en un 40% sin afectar la aceptación sensorial del producto. Los resultados indicaron que la combinación de hierbas y especias permitió potenciar el sabor natural de la carne, logrando una percepción gustativa equilibrada sin la necesidad de aumentar la cantidad de sal. Además, se observó que los consumidores no percibieron diferencias significativas en

comparación con hamburguesas sazonadas con sal convencional, lo que evidencia el éxito de la formulación. El estudio también destacó que este tipo de condimentos pueden ser una estrategia efectiva para la industria alimentaria, ofreciendo productos más saludables sin comprometer su calidad organoléptica. Asimismo, se concluyó que el uso de ingredientes naturales en estos condimentos favorece una alimentación más equilibrada y responde a la creciente demanda de opciones bajas en sodio. Estos hallazgos refuerzan la importancia de continuar explorando alternativas que permitan mejorar la calidad nutricional de los alimentos procesados sin afectar su aceptación por parte del consumidor.

4.1.2. Estudios Nacionales

Valverde et al. (2022) realizaron una investigación sobre la incorporación de mezclas de frutas tropicales, sal y hierbas en el marinado de pescados y mariscos, con el propósito de crear perfiles de sabor frescos y exóticos. El estudio demostró que la combinación de mango y maracuyá con hierbas aromáticas permitió un equilibrio entre dulzura y salinidad, lo que realzó las características naturales de los productos del mar. Además, los análisis sensoriales revelaron una alta aceptación por parte de los consumidores, quienes destacaron la intensidad y armonía de los sabores. Este enfoque innovador no solo ofrece una alternativa para mejorar la experiencia gastronómica, sino que también resalta la importancia de utilizar ingredientes naturales y autóctonos en la elaboración de marinados. Asimismo, se concluyó que la integración de frutas en estos condimentos puede mejorar la textura y jugosidad del pescado, contribuyendo a una mejor conservación del producto. Estos hallazgos sugieren que la aplicación de marinados con frutas tropicales podría representar una opción viable para la industria alimentaria y la gastronomía, respondiendo a la demanda de sabores más sofisticados y naturales.

Medina Luzardo (2023) llevó a cabo una investigación en la que desarrolló un condimento ahumado para mariscos, elaborado a partir de carne de cangrejo, calamar y camarón, combinados con sal marina y especias autóctonas. Este producto innovador tuvo como objetivo realzar los perfiles sensoriales de los platillos marinos, aportando un aroma ahumado natural que intensifica su sabor sin necesidad de aditivos artificiales. Además, se observó que la mezcla de ingredientes no solo mejoró la percepción organoléptica de los mariscos, sino que también contribuyó a su conservación, prolongando su frescura y

estabilidad. Las pruebas sensoriales demostraron una alta aceptación por parte de los consumidores, quienes destacaron la profundidad de sabor y la armonía entre el ahumado y las notas salinas. Asimismo, el estudio resaltó que este condimento puede ser una alternativa versátil para diversas preparaciones gastronómicas, desde parrilladas hasta guisos marinos. Los hallazgos sugieren que el desarrollo de este tipo de sazónadores responde a la creciente demanda de productos con sabores intensos, naturales y funcionales, beneficiando tanto a la gastronomía como a la industria alimentaria.

Piza-Cedillo (2022) llevó a cabo un estudio sobre el uso de calamar y tilapia negra en la elaboración de condimentos artesanales, enriquecidos con sal marina y especias autóctonas, con el propósito de crear productos con un perfil sensorial diferenciado y de alta calidad. La investigación destacó que la incorporación de estas materias primas locales permitió resaltar los sabores naturales de los alimentos, aportando un equilibrio entre las notas salinas y los matices especiados. Además, se observó que este enfoque no solo mejoró la percepción organoléptica de los condimentos, sino que también favoreció la sostenibilidad al utilizar recursos regionales infrautilizados. Las pruebas sensoriales indicaron una alta aceptación por parte de los consumidores, quienes valoraron la intensidad de sabor y el carácter artesanal del producto. Asimismo, se concluyó que la combinación de proteínas marinas con ingredientes naturales representa una alternativa innovadora frente a los condimentos comerciales, generalmente compuestos por aditivos artificiales. Estos hallazgos refuerzan la importancia de seguir explorando el uso de materias primas locales para desarrollar productos más saludables, sostenibles y atractivos para el mercado gastronómico.

Lucas et al. (2023) desarrollaron un condimento artesanal denominado “Herbasal”, elaborado a partir de una cuidadosa selección de hierbas nativas de Simiátug y sal marina ecuatoriana, con el objetivo de ofrecer una alternativa natural y autóctona para sazonar carnes y mariscos. La investigación destacó que el uso de ingredientes locales permitió resaltar sabores auténticos y frescos, alineándose con la tendencia de consumo de productos menos procesados y libres de aditivos artificiales. Además, se observó que la combinación de hierbas aportó notas herbales y aromáticas únicas, mejorando la percepción sensorial de los alimentos. Los análisis organolépticos indicaron una alta aceptación por parte de los consumidores, quienes valoraron la intensidad y equilibrio de los sabores. Asimismo, se concluyó que este tipo de condimentos puede fomentar el desarrollo sostenible, al incentivar

la producción y el consumo de ingredientes locales. Los hallazgos sugieren que Herbasal representa una opción innovadora dentro del mercado gastronómico, combinando calidad, sostenibilidad y una propuesta diferenciada basada en tradiciones culinarias ecuatorianas.

Las especias y condimentos han desempeñado un papel crucial en la historia culinaria y cultural de diversas civilizaciones. Según Salazar Duque (2024), estos ingredientes “han formado parte de acontecimientos históricos que amalgamaron hechos importantes del entorno social, cultural, político o ambiental” (p. 38). En la cocina ecuatoriana, se pueden encontrar hasta 71 productos en el mercado, aunque solo 40 aparecen en recetas tradicionales. Entre las especias más utilizadas destacan el ajo y la pimienta, presentes en más del 40% de los platos analizados. Además, los condimentos, que combinan varias especias y hierbas aromáticas, no son mencionados en recetas típicas ecuatorianas, lo que indica una preferencia por ingredientes en su estado natural.

4.2. Marco conceptual

4.2.1. Condimentos

Los condimentos son sustancias esenciales en la gastronomía que tienen como propósito principal potenciar el sabor, aroma y textura de los alimentos. Según García-Casal, Peña-Rosas y Malavé (2016), “los condimentos incluyen especias, sales, hierbas y aderezos que enriquecen la experiencia culinaria y aportan diversidad a las preparaciones” (p. 5). Históricamente, los condimentos jugaron un papel fundamental en el comercio global durante la colonización, especialmente con el auge de las especias provenientes de América, África y Asia. En la actualidad, los condimentos se clasifican en hierbas (albahaca, orégano), especias (pimienta, cúrcuma), sales y mezclas (salsas y aderezos). Estos ingredientes actúan como potenciadores de sabor y aroma, mejorando las características organolépticas de los alimentos y satisfaciendo las preferencias sensoriales de los consumidores (Dini & Laneri, 2021).

4.2.2. Sal

La sal es uno de los condimentos más antiguos y versátiles en la cocina, conocida por su capacidad para conservar alimentos y realzar sus sabores. Elías et al. (2019) afirman que “la

sal no solo preserva los alimentos al inhibir el crecimiento microbiano, sino que también equilibra sabores, enmascara amargor y regula la textura” (p. 15). Su clasificación incluye sal marina, de roca, refinada y fluorada, cada una con aplicaciones específicas. Aunque esencial en la dieta, el consumo excesivo de sodio se asocia con problemas de salud, como hipertensión y enfermedades cardiovasculares. Por ello, estrategias como la reformulación de productos y la educación del consumidor buscan reducir el contenido de sodio sin comprometer el sabor (Dini & Laneri, 2021). Estas medidas son críticas para garantizar que los productos sean saludables y atractivos al consumidor.

4.2.3. Propiedades Organolépticas

Las propiedades organolépticas, como sabor, aroma, textura y apariencia, son atributos sensoriales clave para la aceptación de los alimentos. Según Dini y Laneri (2021), “estas propiedades son el resultado de la interacción entre los condimentos y los ingredientes principales, influyendo directamente en la percepción del consumidor” (p. 12). Las hierbas y especias, como el romero y el orégano, no solo aportan aromas distintivos, sino que también mejoran la apariencia visual de los alimentos. Además, la evaluación sensorial a través de paneles de degustación permite medir cómo los consumidores perciben los atributos de un producto, ayudando a optimizar formulaciones y mejorar la experiencia de consumo (Marc et al., 2022). Este enfoque es fundamental para garantizar el éxito comercial de nuevos productos alimentarios.

4.2.4. Desarrollo de nuevos productos alimentarios

El desarrollo de productos alimentarios innovadores que incorporan condimentos no solo mejora el sabor de los alimentos, sino que también aporta beneficios funcionales. Marc et al. (2022) destacan que “las especias y plantas aromáticas no solo enriquecen los perfiles sensoriales, sino que también ofrecen propiedades antioxidantes y antimicrobianas, contribuyendo a la preservación y el bienestar del consumidor” (p. 25). Hierbas como el perejil, la albahaca y el romero son ampliamente utilizadas en carnes para mejorar su valor nutritivo y reducir el riesgo de enfermedades asociadas con el consumo excesivo de proteínas animales. Estas estrategias no solo fomentan una dieta más saludable, sino que también responden a la creciente demanda de alimentos funcionales en el mercado global (Dini & Laneri, 2021).

4.2.5. Especias

Las especias se definen como productos vegetales o mezclas utilizadas para dar sabor, aroma y color a los alimentos, aportando propiedades únicas tanto en la cocina como en aplicaciones medicinales (La Torre et al., 2017). Estas pueden derivarse de diversas partes de las plantas, como las hojas (menta, romero), flores (clavo), bulbos (ajo, cebolla), frutos (comino, chile rojo), tallos (canela) y rizomas (jengibre). Su amplia diversidad las convierte en ingredientes versátiles que enriquecen la gastronomía de diferentes culturas alrededor del mundo. Además, las especias han sido fundamentales en la creación de identidades culinarias regionales, reflejando los sabores distintivos de cada territorio. Esto las posiciona como recursos esenciales tanto en la cocina casera como en la industria alimentaria global.

4.2.6. Hierbas aromáticas

Las hierbas aromáticas, como el romero y la salvia, han demostrado ser fuentes naturales de antioxidantes y antimicrobianos efectivos, lo que las convierte en una alternativa prometedora para la preservación de alimentos. Nieto y Ros (2017) destacan que “estas plantas son cada vez más empleadas en la industria alimentaria como conservantes naturales, debido a su capacidad para prevenir la oxidación y controlar el crecimiento microbiano en productos cárnicos” (p. 5). Esto responde a la creciente demanda de métodos de conservación más seguros, especialmente en productos perecible como la carne. Estas propiedades permiten extender la vida útil de los alimentos sin recurrir a aditivos sintéticos, alineándose con las preferencias de los consumidores por opciones más saludables y naturales. Además, el uso de hierbas como el romero contribuye a mantener la calidad sensorial y nutricional de los alimentos tratados.

4.2.7. Carnes, pescados y mariscos

Tanto las carnes como los productos del mar desempeñan un rol crucial en asegurar una dieta balanceada y rica en nutrientes esenciales. Laskowski et al. (2018) señalan que, en conjunto, estas fuentes alimenticias contribuyen significativamente al consumo de proteínas, grasas saludables y micronutrientes, elementos fundamentales para mantener un cuerpo sano y

funcional. Además, su aporte en vitamina B12 y ácidos grasos omega-3 es insustituible en la prevención de deficiencias nutricionales y enfermedades crónicas. Sin embargo, para maximizar los beneficios y minimizar los riesgos asociados, es esencial promover prácticas responsables en su consumo, como seleccionar cortes magros de carne y especies de pescado de bajo contenido en contaminantes. Asimismo, la incorporación de condimentos específicos y saludables puede optimizar tanto el valor nutricional como el sabor de estos alimentos.

4.3. Marco legal

La propuesta de este trabajo se alinea con el siguiente marco legal:

"Las especias y condimentos se deben procesar bajo las condiciones establecidas en el Reglamento de buenas prácticas de manufactura para alimentos procesados" (Servicio Ecuatoriano de Normalización [INEN], 2010, p. 1). Este reglamento tiene como propósito garantizar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios, definiendo estándares rigurosos que abarcan desde la selección de materias primas hasta el almacenamiento y distribución. En el caso de las especias y condimentos, el cumplimiento de estas normativas asegura que los productos no solo sean seguros para el consumo humano, sino que también conserven sus propiedades organolépticas y nutricionales. Estas buenas prácticas incluyen controles específicos sobre la higiene durante el procesamiento, el manejo adecuado de los ingredientes, y la eliminación de contaminantes que puedan afectar la calidad final del producto. Por lo tanto, respetar estas condiciones es fundamental para que los condimentos desarrollados, como las sales condimentadas, cumplan con los estándares exigidos en el mercado y satisfagan las expectativas de los consumidores.

"Las especias y condimentos se deben procesar bajo las condiciones establecidas en el Reglamento de buenas prácticas de manufactura para alimentos procesados" (INEN, 2010, p. 1). Este reglamento tiene como propósito garantizar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios, definiendo estándares rigurosos que abarcan desde la selección de materias primas hasta el almacenamiento y distribución. En el caso de las especias y condimentos, el cumplimiento de estas normativas asegura que los productos no solo sean seguros para el consumo humano, sino que también conserven sus propiedades organolépticas y nutricionales. Estas buenas prácticas incluyen controles específicos sobre la higiene durante el procesamiento, el manejo adecuado de los ingredientes, y la eliminación

de contaminantes que puedan afectar la calidad final del producto. Por lo tanto, respetar estas condiciones es fundamental para que los condimentos desarrollados, como las sales condimentadas, cumplan con los estándares exigidos en el mercado y satisfagan las expectativas de los consumidores.

"Las especias deben estar limpias y exentas de materia extraña y de sustancias que modifiquen la naturaleza del producto (colorantes, edulcorantes, antioxidantes, aceites minerales, almidón, entre otras)" (INEN, 2010, p. 1). Este requisito establece un estándar esencial para preservar la calidad, la pureza y la autenticidad de las especias utilizadas en la industria alimentaria. La eliminación de contaminantes y aditivos no autorizados no solo garantiza la seguridad alimentaria, sino también asegura que las especias conserven sus propiedades organolépticas naturales, como sabor, aroma y color. Este control riguroso es fundamental en la producción de condimentos, donde incluso pequeñas alteraciones pueden afectar significativamente la calidad final del producto. Además, el cumplimiento de estas especificaciones fortalece la confianza del consumidor, quienes buscan productos que sean saludables y que respeten estándares éticos y regulatorios. Implementar este tipo de controles también contribuye a la competitividad en mercados que valoran la transparencia y la trazabilidad en los procesos productivos.

Plantas industriales procesadoras de alimentos, establecimientos donde se procesan materias primas y/o productos intermedios para la elaboración de alimentos. "El proceso comprende la selección, purificación, transformación, etiquetado y/o embalaje del producto" (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCOSA], Decreto Ejecutivo 4114, Reglamento de alimentos, 1988, p. 3). Este reglamento establece lineamientos clave para asegurar que cada etapa del procesamiento de alimentos cumpla con estándares de calidad e inocuidad. La selección y purificación de materias primas garantizan que solo se utilicen insumos adecuados para la producción, mientras que la transformación busca conservar o mejorar las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos. Por otro lado, el etiquetado y embalaje permiten brindar información clara al consumidor y asegurar la preservación del producto durante su distribución. Estos procedimientos integrales son esenciales para garantizar la seguridad alimentaria y responder a las demandas del mercado, ya que certifican que los productos procesados sean confiables y cumplan con las normativas vigentes.

5. METODOLOGÍA

Este estudio se identifica como una investigación aplicada con enfoque mixto.

5.1. Tipo de investigación

La investigación fue de tipo aplicada, ya que se orientó a la creación de productos específicos: cuatro condimentos en base a sal diseñados para realzar las propiedades organolépticas y mejorar la experiencia sensorial de carnes rojas, blancas, rosadas, pescados y mariscos. Este enfoque permitió vincular los conocimientos teóricos sobre el uso de la sal y los condimentos con su aplicación práctica en un contexto gastronómico y comercial. La investigación buscó no solo identificar las combinaciones óptimas de ingredientes, sino también evaluar su efectividad en términos de sabor, conservación y aceptación del consumidor. Al ser aplicada, su objetivo final fue generar productos que pudieran satisfacer demandas específicas del mercado, contribuyendo al desarrollo de la gastronomía y fomentando alternativas saludables y funcionales en la industria alimentaria.

5.2. Enfoque

La investigación adoptó un enfoque mixto porque combinó los métodos cualitativos y cuantitativos para obtener una visión integral del tema. Mientras que el enfoque cualitativo aportó profundidad al analizar las experiencias y perspectivas de expertos, el cuantitativo aseguró objetividad y representatividad al medir las preferencias y aceptación de los consumidores. Esta integración permitió complementar los resultados, fortaleciendo el desarrollo de los condimentos mediante una base sólida de evidencia práctica y numérica. Al utilizar un enfoque mixto, se garantizó una aproximación más completa y rigurosa al problema de investigación, favoreciendo conclusiones y recomendaciones más relevantes y aplicables.

5.2.1. Enfoque cuantitativo

El enfoque cuantitativo de la investigación se orientó a la obtención y análisis de datos numéricos mediante la aplicación de cuestionarios estructurados a consumidores del cantón Bolívar, provincia del Carchi. Este enfoque buscó medir de manera precisa las preferencias, hábitos de consumo y niveles de aceptación de los condimentos propuestos. Los resultados se presentaron en gráficos y tablas, facilitando la identificación de patrones, tendencias y correlaciones que respaldaron el diseño de los condimentos en función de las necesidades del mercado. La cuantificación permitió validar las hipótesis planteadas y garantizar la representatividad de los hallazgos.

5.2.2. Enfoque cualitativo

El enfoque cualitativo de esta investigación se centra en la recolección de datos narrativos y descriptivos provenientes de entrevistas a expertos en gastronomía, dueños de restaurantes, y parrilleros, con el propósito de explorar sus experiencias, percepciones y recomendaciones sobre el uso de condimentos en base a sal para carnes y pescados. Este enfoque permitió profundizar en las prácticas tradicionales, identificar combinaciones de ingredientes efectivas y comprender las tendencias actuales en la preparación de alimentos. Las narrativas obtenidas proporcionan una comprensión detallada y contextualizada del tema, enriqueciendo el desarrollo de los condimentos al incorporar conocimientos prácticos y perspectivas especializadas.

5.3. Alcance

5.3.1. Alcance descriptivo

El alcance descriptivo de esta investigación se enfocó en detallar las características organolépticas (sabor, aroma, textura y apariencia) que los cuatro condimentos en base a sal debían poseer para cada tipo de carne: rojas, blancas, rosadas y pescados o mariscos. Se buscó identificar y documentar las hierbas, especias y otros ingredientes locales que mejor complementaban las propiedades de cada tipo de proteína. De esta manera, se pretendió ofrecer una descripción detallada de los perfiles de sabor específicos que estos condimentos debían alcanzar, proporcionando una base sólida para su formulación. Además, se recopiló información sobre las preferencias del consumidor local respecto a los sabores tradicionales

y contemporáneos, con el fin de establecer un producto que fuera atractivo y coherente con los gustos del mercado ecuatoriano.

5.3.2. Alcance explicativo

El alcance explicativo se orientó a analizar y comprender el efecto de cada combinación de sal y hierbas en la conservación y sabor de los distintos tipos de carnes y pescados. Este aspecto de la investigación buscó explicar cómo las propiedades químicas y físicas de los ingredientes utilizados interactuaban con las proteínas de las carnes, promoviendo tanto el sabor como la durabilidad del producto sin necesidad de conservantes artificiales. Así, se examinaron los procesos de curado y las reacciones químicas que ocurrieron durante la aplicación de los condimentos en base a sal, especialmente en términos de inhibición de bacterias y preservación del color y textura del producto. La explicación de estos fenómenos permitió entender cómo los condimentos formulados podían mejorar la experiencia de consumo y extender la vida útil de los alimentos, brindando alternativas naturales y saludables al mercado local y, potencialmente, a nivel nacional.

5.4. Métodos

La combinación de los métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético y experimental permitió abordar el desarrollo de condimentos de manera integral. El enfoque inductivo-deductivo se empleó al observar las prácticas culinarias actuales y las preferencias de consumidores y expertos para extraer patrones y formular hipótesis, que posteriormente se aplicaron de manera deductiva al diseño de los condimentos. Por otro lado, el método analítico-sintético permitió descomponer los componentes de los condimentos, como tipos de sal, hierbas y especias, para analizar su efecto individual en las propiedades organolépticas y, posteriormente, integrarlos en combinaciones optimizadas. Finalmente, el método experimental se utilizó para validar las hipótesis mediante pruebas de efectividad y aceptación sensorial en condiciones controladas, asegurando resultados basados en evidencia. La combinación de estos métodos garantizó un enfoque riguroso, sistemático y práctico para cumplir los objetivos de la investigación.

5.4.1. Método Inductivo-Deductivo

El método inductivo-deductivo permitió comenzar el estudio a partir de observaciones específicas sobre el uso de sal y condimentos en carnes rojas, blancas, rosadas, pescados y mariscos para luego llegar a conclusiones generales aplicables al desarrollo de los cuatro condimentos en base a sal. A través de la recopilación de datos empíricos sobre las preferencias sensoriales y el perfil de conservación de condimentos existentes, se identificaron patrones y propiedades comunes. Posteriormente, en la fase deductiva, se aplicaron estas conclusiones generales para formular hipótesis y proponer mezclas de ingredientes en los condimentos que pudieran realzar el sabor y conservar cada tipo de carne. Este método ayudó a construir una base lógica que permitió entender y mejorar la interacción de cada tipo de sal con el producto cárnico en cuestión.

5.4.2. Método Analítico-Sintético

El método analítico-sintético permitió descomponer cada uno de los componentes de los condimentos en base a sal para analizar cómo contribuyeron al sabor, aroma, textura y conservación de cada tipo de carne. En primer lugar, se realizó un análisis detallado de las características organolépticas y de conservación que aportaron cada una de las hierbas, especias y sales seleccionadas. Luego, a través de la síntesis, se combinaron los ingredientes óptimos en formulaciones específicas para carnes rojas, blancas, rosadas y productos del mar, creando perfiles de sabor y conservación adecuados para cada tipo. Este método fue fundamental para integrar los conocimientos individuales sobre cada ingrediente y producir condimentos equilibrados y eficaces que cumplieron con los objetivos de la investigación.

5.4.3. Método Experimental

El método experimental fue esencial para validar la efectividad de los condimentos desarrollados en esta investigación. Se realizaron pruebas controladas en las que cada condimento se aplicó a los diferentes tipos de carnes para evaluar su capacidad de conservación y realce de las propiedades organolépticas en comparación con condimentos comerciales. Además, mediante pruebas sensoriales con paneles de consumidores de distintos grupos etarios, se midió la aceptación de cada condimento, lo cual permitió verificar si estos cumplieron con las expectativas de sabor y preferencia del mercado. Este enfoque experimental proporcionó datos objetivos y cuantificables sobre la efectividad y aceptación de los condimentos, asegurando la validez y aplicabilidad de los resultados.

5.5. Técnicas

En esta investigación, se utilizaron las técnicas de encuestas, entrevistas y observación indirecta debido a que cada una complementaba diferentes aspectos del estudio. Las encuestas permitieron recopilar datos representativos de los consumidores sobre sus preferencias y hábitos de consumo, lo que facilitó diseñar condimentos que respondieran a las necesidades del mercado. Las entrevistas, por su parte, brindaron información cualitativa profunda sobre la experiencia y conocimientos de expertos, ayudando a identificar combinaciones óptimas de ingredientes y métodos de aplicación. Finalmente, la observación indirecta permitió analizar patrones y tendencias a partir de fuentes secundarias, como estudios previos y análisis de productos existentes. La combinación de estas técnicas aseguró una aproximación integral y enriquecedora al desarrollo de los condimentos.

5.5.1. Encuesta

Las encuestas fueron una herramienta clave en esta investigación porque permitieron recopilar información directamente de los consumidores del cantón Bolívar, provincia del Carchi, sobre sus preferencias y percepciones en relación con condimentos en base a sal. Esta técnica fue fundamental para medir de manera cuantitativa aspectos como los tipos de carnes más consumidos, la aceptación de sabores específicos y la disposición a probar productos bajos en sodio. Los datos obtenidos a través de las encuestas ayudaron a identificar tendencias y respaldaron el diseño de los condimentos con evidencia basada en las necesidades del mercado objetivo.

5.5.2. Entrevista

Las entrevistas se emplearon para obtener información cualitativa y detallada de expertos en gastronomía, como chefs, parrilleros y empresarios del sector. A través de esta técnica, se recopilaron opiniones sobre los ingredientes ideales, las combinaciones de sabores y las propiedades organolépticas más relevantes para los condimentos. Las entrevistas también permitieron explorar las prácticas tradicionales y contemporáneas en la preparación de carnes y pescados, brindando un enfoque enriquecido y contextualizado que complementó los datos cuantitativos de las encuestas.

5.5.3. Observación indirecta

La observación indirecta se utilizó en esta investigación para analizar información obtenida de fuentes secundarias, como estudios académicos, informes de mercado y análisis de productos similares disponibles en el mercado. Esta técnica permitió identificar patrones, tendencias y prácticas exitosas en el desarrollo de condimentos, sirviendo como referencia para la formulación de los productos propuestos. Además, proporcionó un contexto más amplio sobre la industria y complementó los hallazgos obtenidos de las encuestas y entrevistas, fortaleciendo el enfoque integral del estudio.

5.6. Instrumentos

- Cuestionario
- Guion de entrevista
- Ficha de evaluación sensorial
- Teléfono celular

5.7. Cálculo de la muestra

El universo de estudio fue 15.677 personas que corresponden a la población económicamente activa (PEA) del Cantón Bolívar de la provincia del Carchi. Al aplicar la fórmula para población finita se encontró que la muestra es 164 (INEC,2024).

Figura 1
Cálculo de muestra



Asesoría Económica & Marketing
Copyright 2009

Calculadora de Muestras

Margen de error:
10% ▼

Nivel de confianza:
99% ▼

Tamaño de Poblacion:
15677

Calcular

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Poblacion: 15677

Tamaño de muestra: 164

Tomado de AEM (2024). Calculadora de muestras. https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

La fórmula utilizada para el cálculo es:

La fórmula básica del tamaño de muestra sin corrección por población finita (n) es:

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot q}{E^2}$$

Donde:

- $Z=2.576$: Valor asociado al 99% de nivel de confianza.
- $p=0.5$: Proporción esperada de éxito.
- $q=1-p=0.5$: Proporción de fracaso.
- $E=0.1$: Margen de error permitido (10%).

Sustituimos los valores:

$$n = \frac{2.576^2 \cdot 0.5 \cdot 0.5}{0.1^2}$$

$$n = 165.89$$

Ahora se calcula el tamaño de muestra ajustado con corrección por población finita (n_f) en donde su fórmula con corrección es:

$$n_f = \frac{n}{1 + \frac{n-1}{N}}$$

Donde:

- $n=165.89$: Tamaño de muestra sin corrección.
- $N=15677$: Tamaño de la población.

Sustituimos los valores:

$$n = \frac{15677 \cdot 165.89}{15677 + 165.89 - 1}$$

$$n = \frac{2600917.53}{15841.89} \approx 164.16$$

El tamaño de muestra ajustado es 164 (aproximadamente).

6. RESULTADOS

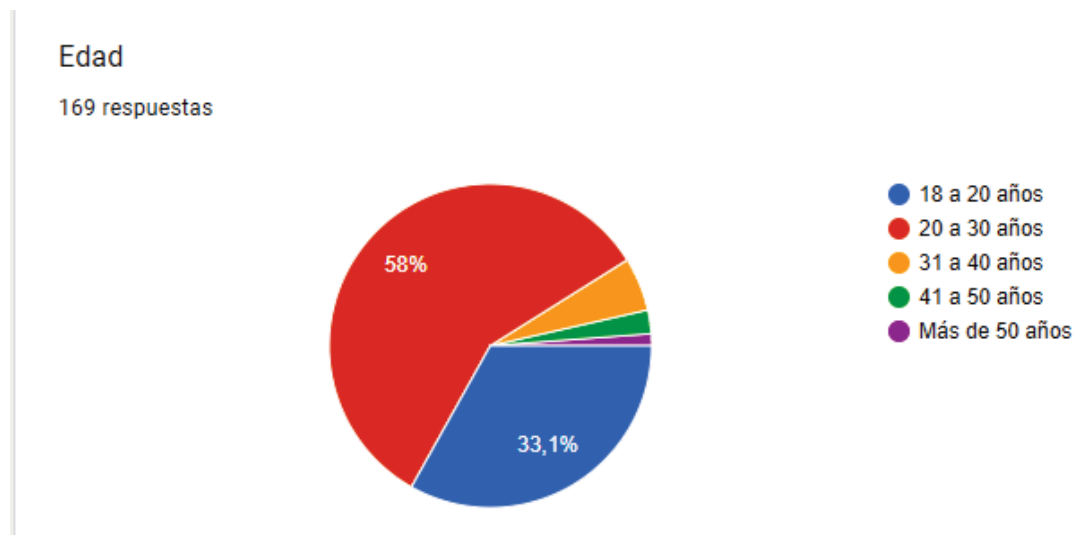
Los resultados obtenidos en esta investigación se presentan de manera estructurada, utilizando gráficos para mostrar de forma clara y visual las respuestas cuantitativas recopiladas en los cuestionarios aplicados a los participantes. Estas representaciones permiten identificar tendencias, preferencias y percepciones relacionadas con el uso de condimentos en base a sal para carnes rojas, blancas, rosadas y productos del mar. Por otro lado, las entrevistas realizadas a expertos en gastronomía y carnes son analizadas y presentadas a través de narrativas que recogen las perspectivas, conocimientos y recomendaciones de los participantes.

6.1. Tabulación de las encuestas

6.1.1. Datos generales

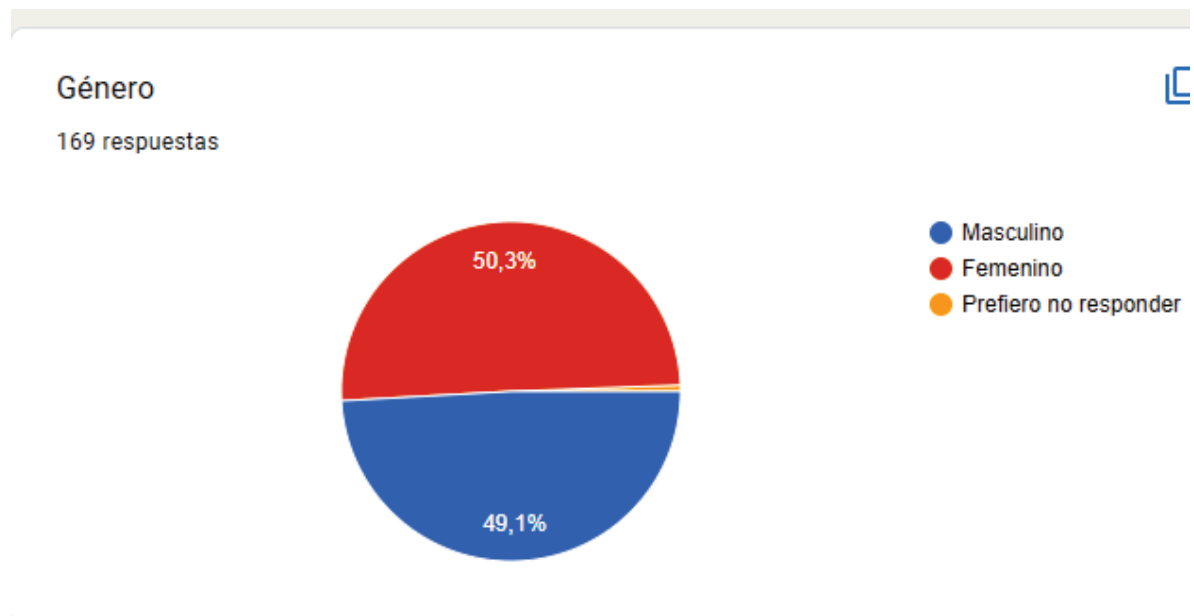
6.1.1.1. Edad

Figura 2
Edad



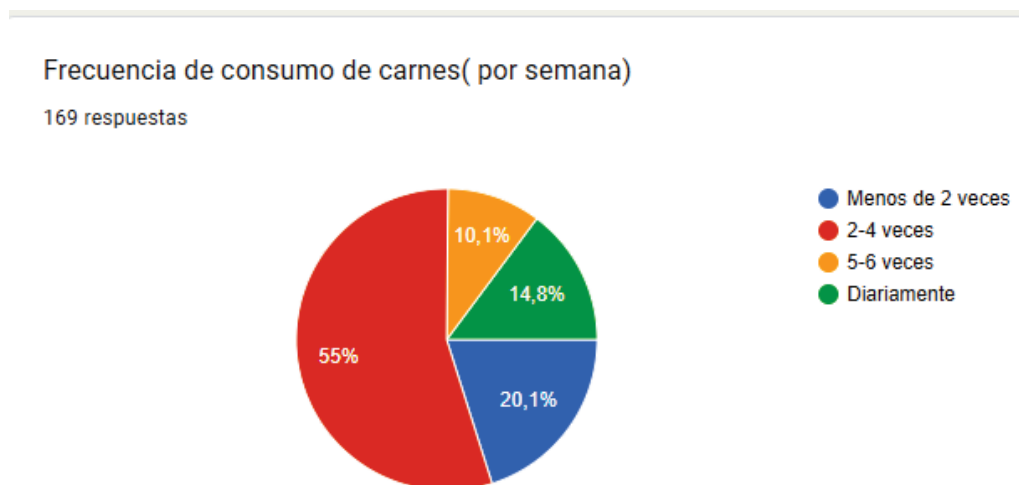
6.1.1.2. Género

Figura 3
Género



6.1.1.3. Frecuencia de consumo de carnes (por semana)

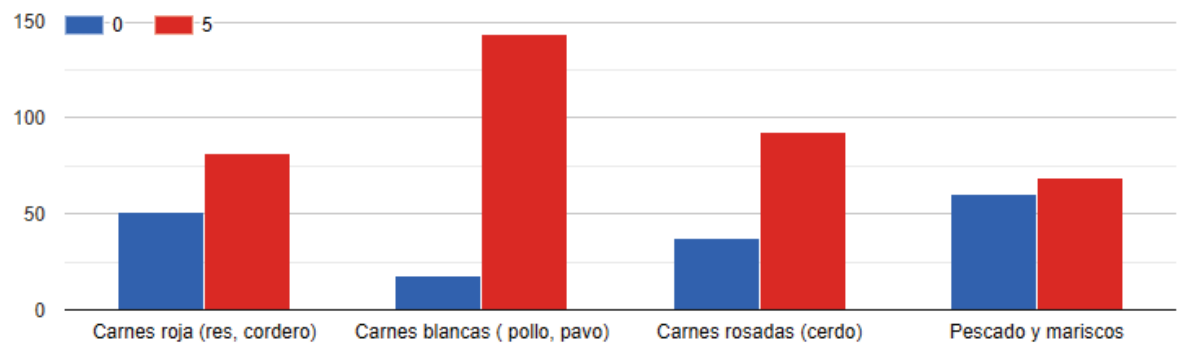
Figura 4
Frecuencia de consumo de carnes



6.1.2. Cuestionario

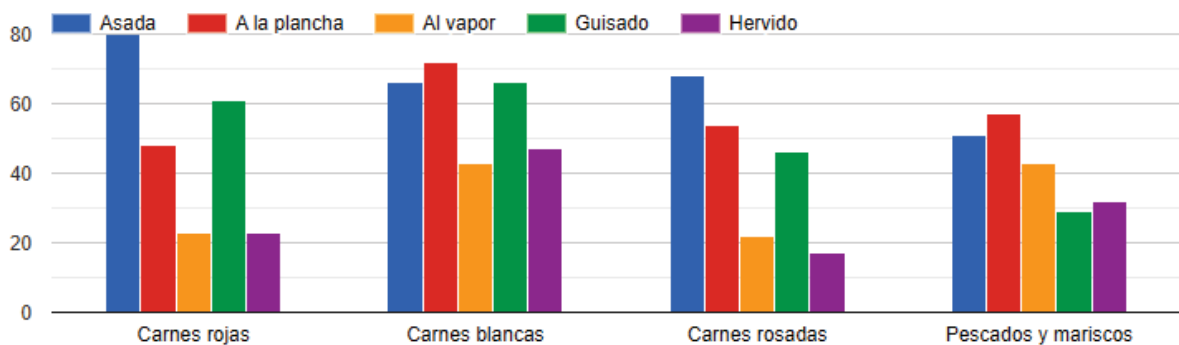
6.1.2.1.¿Qué tipo de carnes consume con mayor frecuencia? (Siendo 0 nada 5 con mayor frecuencia)

Figura 5
Tipo de carne más consumida



6.1.2.2.¿Bajo qué técnicas de cocción consume este tipo de carnes?

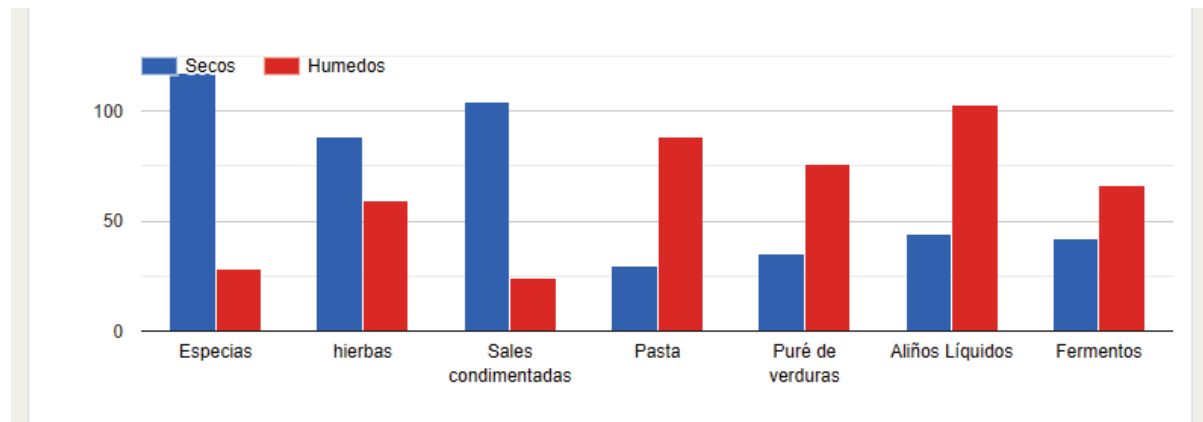
Figura 6
Técnicas de cocción utilizadas



6.1.2.3.¿Qué tipo de condimentación prefiere o considera más beneficiosa o benéfica para la preparación ideal de los distintos tipos de cárnicos?

Figura 7

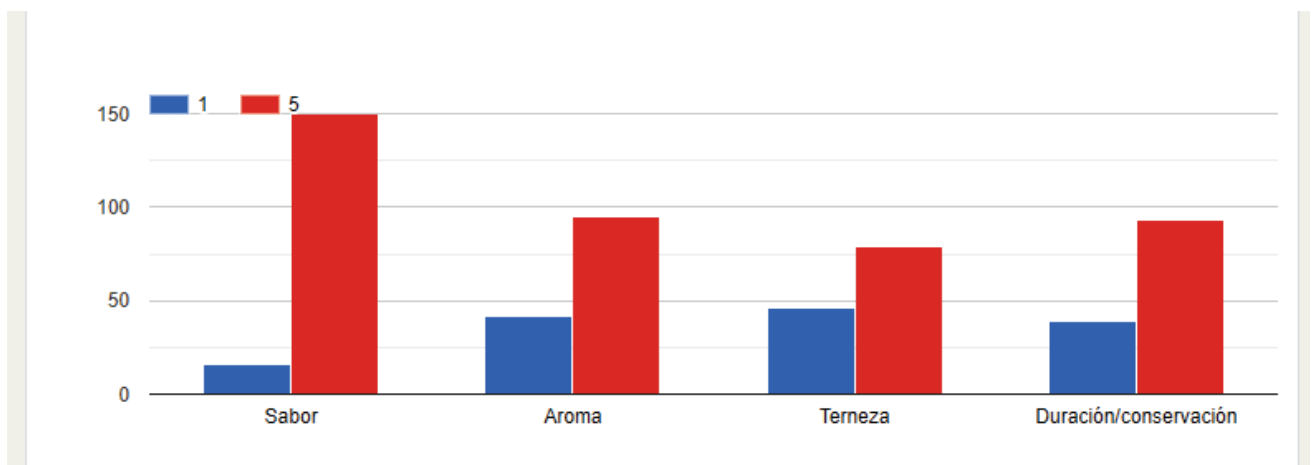
Tipo de condimentación preferida o más beneficiosa para cárnicos



6.1.2.4.¿Cuál es el aporte más importante que le da una sal condimentada a un producto cárnico? (Valore del 1 al 5 siendo 5 la más importante y 1 la menos importante)

Figura 8

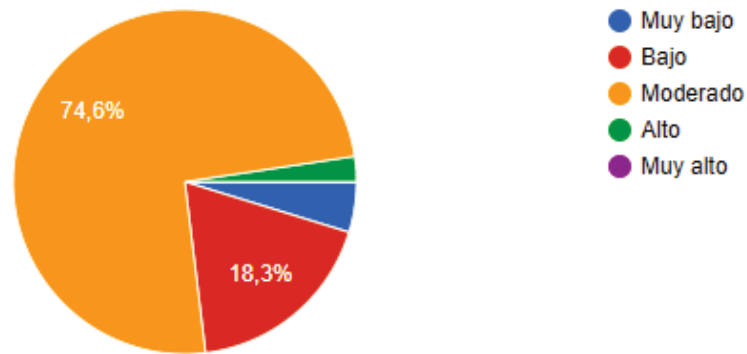
Aporte más importante de la sal condimentada en cárnicos



6.1.2.5.¿Qué nivel de sal prefiere en sus alimentos?

Figura 9
Nivel de sal en los alimentos

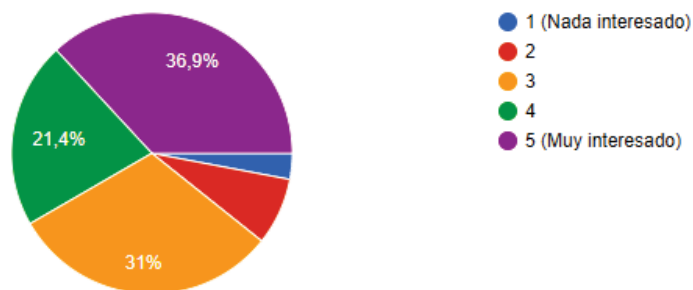
109 respuestas



6.1.2.6.¿Cómo calificaría su interés en probar un condimento a base de sal específico para cada tipo de carne (rojas, blancas, rosadas, pescados y mariscos)?

Figura 10
Interés en probar sal condimentada específica por tipo de carne

168 respuestas

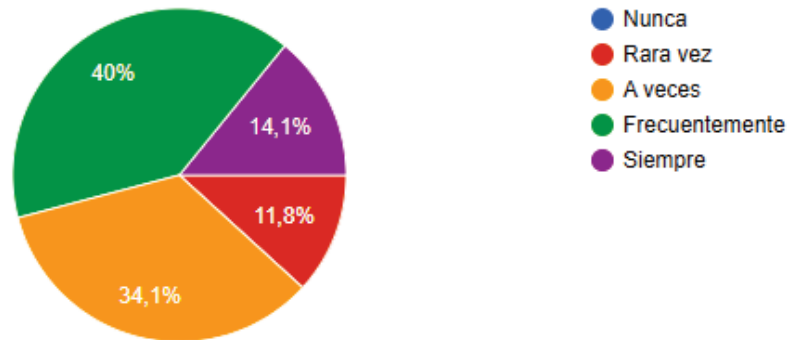


6.1.2.7.¿Con qué frecuencia prefiere usar un condimento casero elaborado con sal e ingredientes locales en lugar de uno comercial en sus preparaciones de carnes?

Figura 11

Frecuencia de uso de condimento casero con sal e ingredientes locales vs. comercial

170 respuestas

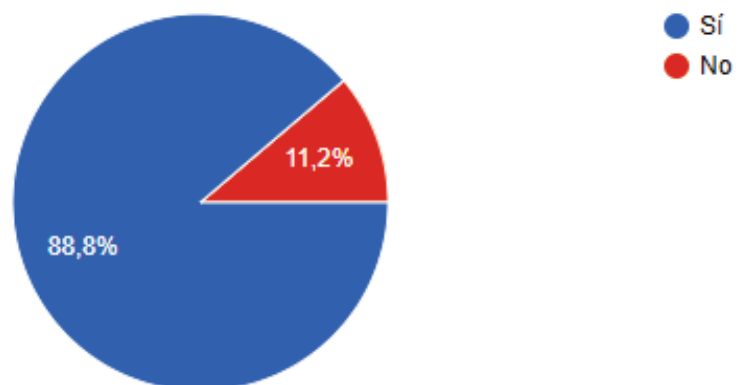


6.1.2.8.¿Usted utilizaría una sal condimentada para los distintos tipos de carne?

Figura 12

Uso de sal condimentada para distintos tipos de carne

170 respuestas



6.2. Análisis general de las encuestas

El análisis de las encuestas aplicadas a la población económicamente activa del cantón Bolívar, provincia del Carchi, reveló patrones claros en las preferencias y hábitos alimenticios relacionados con carnes y condimentos. La mayoría de los participantes se encontraba en el rango de 20 a 30 años, representando una población joven y activa, con intereses en propuestas gastronómicas innovadoras. En términos de consumo de carnes, se observó una inclinación predominante hacia las carnes blancas (84,21%), seguidas por las carnes rosadas y rojas, mientras que los pescados y mariscos se consumen con menor frecuencia, probablemente debido a factores de disponibilidad y costo.

Respecto a las técnicas de cocción, se prefirieron métodos como asado y a la plancha en todos los tipos de carne, destacando la búsqueda de sabor y texturas atractivas. En cuanto a condimentos, las especias secas y las sales condimentadas fueron las más valoradas, aunque también hubo interés por opciones húmedas como fermentos y aliños líquidos. Un aspecto crucial fue la preferencia por niveles moderados de sal (74,6%), lo que refleja una preocupación creciente por la salud sin comprometer el sabor. Además, un 88,8% mostró interés en probar sales condimentadas específicas para cada tipo de carne, resaltando una apertura hacia la innovación. Estos resultados destacan la oportunidad de desarrollar productos adaptados a las demandas locales, combinando funcionalidad, sabor y conveniencia.

6.3. Resultados de las entrevistas

6.3.1. Datos de los entrevistados

Tabla 1
Datos de los entrevistados

Código	Fecha entrevista	Nombre Entrevistado	Datos relevantes del entrevistado
E1	08/12/2024	Freddy Alexander Imbaquingo Bolaños	PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR. ADMINISTRADOR RESTAURANTE LAV 180° (2023). Administrador de los bandidos del Páramo (2024)
E2	08/12/2024	SUSANA ARCINIEGA	Cofundar Restaurante la Parrilla del Tío Jessy. Egresada de Ingeniera en Marketing
E3	09/12/2024	Sebastián Corella	Ingeniero en alimentos. Propietario de embutidos y jamones candelaria.

E4	14/12/2024	Cristian Tafur	LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS. Abg. Esteban Mazabanda (Gerente General Pilahuin Tio). CHEF PERSONAL DE Soraya Maldonado - Propietaria "Sacha Restaurant" Otavalo. ADMINISTRADOR - CAJERO
----	------------	----------------	---

6.3.2. Guion de entrevista

- ¿Qué importancia atribuye al uso de condimentos en la preparación de carnes, pescados y mariscos y qué tipos de condimentos emplea regularmente para realzar los sabores de carnes rojas, blancas, rosadas y productos del mar?
- ¿Qué rol considera que desempeña la sal en sus preparaciones en cárnicos y productos del mar, y qué factores tiene en cuenta al seleccionar un tipo específico de sal (marina, de roca, refinada, etc.) o al combinarla con otros ingredientes?
- ¿Qué aspectos cree que se deben priorizar en el desarrollo de condimentos específicos para carnes, pescados y mariscos, y considera viable la creación una sal condimentada para carnes rojas, blancas, rosada y pescados y mariscos?
- ¿Qué rol cree que juegan los ingredientes locales y sostenibles en la elaboración de condimentos, y cómo podrían integrarse en una propuesta de valor para el mercado?
- ¿Cuál es su opinión de los condimentos naturales hechos en casa para productos cárnicos en comparación con los industriales y sus beneficios en los procesos de elaboración de estos productos?

6.3.3. Transcripción de las entrevistas

6.3.3.1. Entrevistado #1 Freddy Imbaquingo Administrador de los bandidos del Páramo (2024)

¿Qué importancia atribuye al uso de condimentos en la preparación de carnes, pescados y mariscos y qué tipos de condimentos emplea regularmente para realzar los sabores de carnes rojas, blancas, rosadas y productos del mar?

Los condimentos realzan los sabores de las preparaciones, Entonces esto hace que un plato sea mucho más gustoso al paladar del cliente y no nos da un sabor muy insípido, los

condimentos mayores utilizados aquí en la zona norte del país. Bueno, principalmente son sabores naturales, tomamos la cebolla. El ajo el pimiento luego de condimentos secos puede decir es el pimentón la paprika el con el comino como tal es uno de los condimentos más utilizados en el país, en sí se puede decir no, el condimento con esto hace que sus sabores como te decía anteriormente hacen que realcen las preparaciones y sean gustosos. Entonces verás yo en mi experiencia, yo he trabajado yo me he declinado por la por las carnes, en mi en mis preparaciones. Bueno, yo hago ahumados en los que utilizo principalmente cebolla, ajo, sal y paprika estos son principales condimentos que yo utilizo para las carnes y para ahumar sean pollos sean cerdo y en la res y principalmente creo que este es uno de los que se debe utilizar solo sal y pimienta y tal vez por decir el condimento, así como el romero tal vez tomillo, o sea especias así. Bueno estos ya entran también son aromatizantes estas son especias que nos van a ayudar a aromatizar la preparación dentro de estos yo los que más los utilizo es el en verdad, el tomillo el romero y el laurel creo que son bueno hay muchos más no como el orégano, pero dentro de los que yo los utilizo está es el orégano, pero son especias aromatizantes. Entonces todo esto lo puedes ir haciendo, vamos al pescado, va acompañado muy bien de tomillo en un salmón. Si podemos ponernos a hacer un salmón y ponemos un poco de tomillo o romero, le da un muy buen sabor acompañado de la sal y pimienta que van de la mano el matrimonio perfecto.

¿Qué rol considera que desempeña la sal en sus preparaciones en cárnicos y productos del mar, y qué factores tiene en cuenta al seleccionar un tipo específico de sal (marina, de roca, refinada, etc.) o al combinarla con otros ingredientes?

Dentro de este nosotros en el mercado, encontramos muchas sales, ósea, encontramos desde la sal de mesa, que es una sal refinada estas van, se extrae del mar como tal. Y eh, se la pone a secar sufre un tratamiento inclusive. Ya se utiliza más químicos todos sus nutrientes pierden. La sal refinada pierde todas incluso viene más acompañada de yodo. Entonces ponemos dentro de las preparaciones de carne, la más común y la más utilizada, una sal gruesa, que aporta mucho más sabor es con la carne en sí. Seque la carne es inteligente la carne absorbe la sal que necesita no a menos de que mandes con un pedazo de sal en la parte de arriba, obviamente te vas a ver salada Pero la sal desempeña una función muy importante como te digo si no se utilizaría salvo algún condimento la comida, sería muy insípida y no sería gustosa. Entonces la mejor podemos para este caso acompañar los

cárnicos, vamos, podemos utilizar podemos la salvar gruesa. Hay otra sal que la sal rosada del Himalaya, pero bueno, como vemos en este caso no la sal rosada del Himalaya por su costo muy alto y es algo que no se dan cuenta aquí en el Ecuador entonces viene de exportación y muy alto su costo, pero es un sabor muy agradable. Ahí podemos incluir como sales ahumadas, las sales es una sal gruesa que se somete a un proceso de ahumado, entonces esto también le va a le otorga un sabor muy agradable a la carne. Entonces para esto sí también puedes combinarlas. Hay muchas sales que las puedes preparar inclusive una sal gruesa con vino tinto con especias con Romero con tomillo todo esto puedes ya depende más de tu imaginación en que como como quieras emplearlo.

¿Qué aspectos cree que se deben priorizar en el desarrollo de condimentos específicos para carnes, pescados y mariscos, y considera viable la creación de una sal condimentada para carnes rojas, blancas, rosada y pescados y mariscos?

Bueno, el desarrollo de los condimentos, como te digo no va todo va acompañado de un condimento una preparación siempre tiene que ir con un condimento con una preparación, ¿o sea con una por qué? Porque esto todos estos condimentos lo que hacen es realzar en sí, las sales un realza el sabor, sí, ¿por qué? Porque nos ayuda a que todo esto no sepa tenga sea agradable no sean nada nada insípido. Entonces si nosotros vamos como te digo, vamos a hacer una preparada, o sea una sal condimentada. Métele podemos meterle esa especie es como sal. Está orégano aquí, sí, o sea va bien podamos en la sal también puedes mandar para la carne, no puedes mandar la sal la pimienta y el orégano que quedan muy bien o como te digo corta el romero corta el tomillo para que te sepa diferente como te digo, hay mucho en el mercado, hay mucha gente que no le gusta la carne solo con sal, sino que la carne también le sepa algo diferente hay otro nicho de mercado, que la gente le va a gustar solo con sal. Entonces todo esto hay un amplio mercado a la cual vas a tener que satisfacer entonces como te digo la creación de la sal vas a tener una y mil variedades para poder tu incluir todo está ya en ti en que tú confíes lo que tú.

Hacer para que para que desarrollar más a cuál podemos yo como te digo, no sé, yo he probado sal ahumada, pero como te digo siempre que todo esto sea natural sí que todo sea natural. Porque lo natural sabes que es mucho más valorado que a lo mejor lo artificial, no. Tú puedes hacer una variación de muchas cosas, muchas sales condimentadas incluso tienes

que hacer pruebas decir bueno, a ver, yo estas sales para estas carnes esta esta otra sal es solo para blancas para pescados para mariscos para el pollo igual condimentos especializados solo para eso.

¿Qué rol cree que juegan los ingredientes locales y sostenibles en la elaboración de condimentos, y cómo podrían integrarse en una propuesta de valor para el mercado?

Verás nuestro medio local hay una infinidad de productos, no, que todos ellos son muy apetecibles para el gusto y, es más, si podemos todos estos vienen acompañados se elaboraron de productos orgánicos la gente hoy por hoy, yo creo que también lo valora mucho el mercado orgánico.

Entonces si tú haces productos, queremos hacer productos sostenibles o productos saludables condimentos saludables, sabes que estás dándole salud también al cliente.

Le estás dando a lo mejor que yo qué sé no podemos, vamos a hacer un pimentón obviamente te va a salir un poco más costoso porque lo orgánico va a ser un poquito más alto el costo, pero te estás asegurando también que es sano, sí, te va a llevar entonces eso te va a llevar un proceso de secado después de molienda y basta, sabes que tu producto es 100% orgánico y hay mucha gente que valora eso no, que busca eso.

Otro número de mercado que dice, no, o sea, yo me voy por lo convencional, pero muchas veces lo convencional lo que se encuentra en el mercado no es 100% el producto no es un sabor artificial más que todavía eso incluso viene acompañado de harina. Entonces para qué para simplemente hacer crecer el producto hay muchos productos que te dicen 100% o sea, ves en los ingredientes no es solo cebolla, si no tiene cebolla real conservantes entonces no es 100% el producto hay otros que sí porque inclusive incluso podemos los cominos esté el caldo Maggie ya no solo son productos naturales, no, sino ya viene de productos.

Químicos el cual te hace que te realce el sabor, entonces yo creo que, los ingredientes locales te juegan un punto también a favor para el desarrollo de estos de estos condimentos porque estas una tú estás aportando al mercado, estás un círculo, ¿no? Si tú como emprendedor, quieres hacer condimentos a ver, te vas donde el pequeño comerciante y le dices bueno, sabe que yo necesito estos productos para la elaboración de estos productos luego a la venta,

entonces todo el círculo que lo tú lo tienes alrededor y va a ir generando y el producto el pequeño productor va a valorar el trabajo en lo que tú haces y

te lo va a hacer con lo mejor que él pueda hacerlo por qué? Porque los grandes comerciantes, yo tengo demanda, pero muchas veces no se fijan si el producto es bueno, o no es bueno, entonces como te digo eso tienes que buscarte proveedores que te ayuden que valoren también tu trabajo que estás haciendo.

¿Cuál es su opinión de los condimentos naturales hechos en casa para productos cárnicos en comparación con los industriales y sus beneficios en los procesos de elaboración de estos productos?

Bueno, el producto el condimento natural siempre, o sea, va a ser mucho mejor que el industrializado no siempre va a ser mucho mejor porque pongamos tú quieres darle sabor a una sopa, qué haces pica cebollita picas a lo mejor zanahoria, picas pimientos y haces un refrito, haces un refrito con sal le va a dar mucho más sabor y vas a ver mucho más rico y va a ser mucho más natural que incluir un cubo de caldo Maggie

Entonces todos los productos naturales, siempre van a ser mejor que a los comerciales porque como te digo, los comercializar los industriales ya vienen con harinas vienen con potencializado de sabores con estabilizantes con preservantes, entonces va a ser va a ser muy distinto el sabor va a ser súper distinto entonces como te digo si tú haces una comparación de un de un producto industrializado a tu producto natural va a haber una gran diferencia porque tú sabes que como te digo, tú coges ajos, los pones a secar lo secas los trituras.

¿Te vas a ver un sabor natural en cambio el otro ya te va te queda un sabor mucho más fuerte porque ya lo ya cumplió un y es por eso que la sal la sal refinada en exceso es mala por qué? Porque inclusive tiene mucho yodo, entonces es preferible utilizar más sales naturales para las carnes o para pescados para mariscos antes que las han refinado la sal refinada, se la utiliza es mucho más sale es mucho más rentable por su costo, pero como te digo, o sea, para ciertos alimentos es preferible utilizar a lo menos en la parrilla en la en la carne en un grill, se utiliza es preferible sal gruesa, la salud y le vas dando y tú a esta le vas dando gustos, O sea, como te decía anteriormente, puedes incluirle, orégano, tomillo, romero, como puedes hacer vinos sales de sabores. Yo se combinó vino blanco con café.

6.3.3.2. Entrevistada #2: SUSANA ARCINIEGA Cofundar Restaurante la Parrilla del Tío Jessy

¿Qué importancia atribuye al uso de condimentos en la preparación de carnes, pescados y mariscos y qué tipos de condimentos emplea regularmente para realzar los sabores de carnes rojas, blancas, rosadas y productos del mar?

El uso de condimentos en la preparación de carnes es de suma importancia por varios motivos, entre ellos dan sabor, aroma e inclusive color a los alimentos, mejorando también su textura de tal manera que con una combinación perfecta de estos se agrega profundidad y complejidad de sabor de los cortes, presentándonos así con un sabor único en los diversos paladares. Por otro lado, podemos acotar que existen algunos condimentos que actúan como conservantes y antioxidantes por lo que se vuelve muy importante su uso en la gastronomía.

Se utiliza condimentos desde los más tradicionales hasta lo más nuevo en la gastronomía, pudiendo nombrar: orégano, ajo, comino, pimienta negra, nuez moscada, culantro, romero, achiote, curry, clavo de olor, chile, paprika, sales.

¿Qué rol considera que desempeña la sal en sus preparaciones en cárnicos y productos del mar, y qué factores tiene en cuenta al seleccionar un tipo específico de sal (marina, de roca, refinada, etc.) o al combinarla con otros ingredientes?

La sal tiene varios roles y su uso va de acuerdo a la forma de preparación, generalmente actúa como un conservante ayudando a conservar la humedad, inhibe el crecimiento de microorganismos evitando así la descomposición de alimentos cárnicos y productos de mar, también potencia el sabor de cualquier alimento resaltando el sabor de otros ingredientes, también reduce el amargo y en el caso de los cárnicos aumenta su ternura.

Principalmente al momento de elegir la sal se tiene en cuenta el tipo de alimento que se va preparar y como se lo va a preparar, ejemplo si es un corte a la parrilla lo mejor será una sal marina o sal parrillera de un grosor medio ya que permite realzar de manera natural el sabor de la carne.

¿Qué aspectos cree que se deben priorizar en el desarrollo de condimentos específicos para carnes, pescados y mariscos, y considera viable la creación una sal condimentada para carnes rojas, blancas, rosada y pescados y mariscos?

Los aspectos que se debería priorizar en el desarrollo de los distintos condimentos para cárnicos y productos de mar principalmente su frescura, su consistencia, que contengan ciertas propiedades que ayude en la digestión, conservación de los alimentos y que aporten positivamente en el sabor de los alimentos.

Es muy viable la creación de sal condimentada, de hecho, en el mercado ya contamos con algunas opciones y en mi caso en particular manejamos nuestra propia sal condimentada.

¿Qué rol cree que juegan los ingredientes locales y sostenibles en la elaboración de condimentos, y cómo podrían integrarse en una propuesta de valor para el mercado?

Los ingredientes locales son de gran calidad, gracias a la biodiversidad de nuestro país contamos con productos de gran potencial para ser usados tanto de manera natural o llevarlos a su industrialización. Se podría aún aumentar su potencial manteniéndose a la vanguardia e innovación alimentaria, creando productos muy versátiles y principalmente crear combinaciones de los distintos ingredientes que proporcionen mayores beneficios sin perder sabores y aromas naturales.

¿Cuál es su opinión de los condimentos naturales hechos en casa para productos cárnicos en comparación con los industriales y sus beneficios en los procesos de elaboración de estos productos?

Los condimentos realizados en casa para ser utilizados en productos cárnicos aportan frescura, naturalidad y mayor control de sus ingredientes, pudiendo así preparar de manera más saludable los alimentos. Por el contrario los usos de productos industrializados por el hecho de ser industrializado ya contienen productos químicos, se someten a procesos que hacen perder ciertos beneficios y valor de los ingredientes y que en algunos de los casos limitan su uso debido a que muchas personas que sufran de alguna intolerancia a cierto ingrediente no lo puedan consumir. Se rescata que al ser un producto industrializado nos va a dar facilidad en su uso a diferencia de los hechos en casa y sobre todo los industrializados

nos da garantía en el sentido que son elaborados bajo normas de calidad y buenas prácticas de manufactura mientras que en los naturales no se tiene el mismo control.

6.3.3.3. Entrevistado # Sebastián Corella, Ingeniero en alimentos, Propietario de embutidos y jamones candelaria.

¿Qué importancia atribuye al uso de condimentos en la preparación de carnes, pescados y mariscos y qué tipos de condimentos emplea regularmente para realzar los sabores de carnes rojas, blancas, rosadas y productos del mar?

son especias desde extractos desde viene de una variedad de insumos que permiten lograr los nuevos sabores las preparaciones porque ejemplo nosotros en la res, pero en sí es como un caso específico para una preparación con res y un asado digamos, no, pero obviamente en el mismo tipo de carne, por ejemplo, si se le hiciera ya un filete ella utilizar adobos con mezclas de especias como perejil cebolla ajo, cúrcuma, mostaza entonces se nota como cambia el sabor, realza el sabor, igual puede ser asado entonces los condimentos realmente realza los sabores del de las proteínas, no se puede hacer un sinnúmero de combinaciones y lograr igual distintos tonos de sabor en la otra el otro del otro tipo de pregunta es que casi todas las especies combinan con la con la proteína de pollo cerdo y res nosotros hemos visto que no existe así tanta diferencia pero sí, en lo que es los mariscos, porque o filetes de pescado, por ejemplo, ahí sí, vemos que tiene una aceptación con cosas zanja este tipo de a una tonalidad distinta en lo que es filetes de pescado pero en los otros de lo que es cerdo y pollo si casi van funcionan muy bien casi con todas las mezclas que se pueda ver.

¿Qué rol considera que desempeña la sal en sus preparaciones en cárnicos y productos del mar, y qué factores tiene en cuenta al seleccionar un tipo específico de sal (marina, de roca, refinada, etc.) o al combinarla con otros ingredientes?

Bueno, la sal realmente es lo que realza el sabor de la proteína, o sea, no, una proteína que no tenga un porcentaje de sal, no tiene la misma aceptación, o sea, en el mismo desarrollo de las papilas gustativas se desarrollan con el grado de sal. Ya actualmente hay un sinnúmero de tipos de sales, se ha desarrollado bastante, por ejemplo, se puso de moda la sal del Himalaya la Flor de Sal ahora se usa bastante sal parrillera. Entonces sí son tipos de sal que incluso son bajas en sodio y no tiene, no tienen yodo, entonces dicen que tal vez influye en

la en el desarrollo de los sabores que no pasa con la sal normal, la de mesa digamos que tiene bastante porcentaje de yodo, entonces sí, pero al final hay que tener como un bien desarrollado el gusto como para que una persona sienta. ah, no está sal parrillera ese que lo que yo sí noto diferencia es que la por ejemplo en elaboraciones de hamburguesa adicionar la sal en la mezcla de la carne, si hace que se endurezca la carne la mezcla de la carne de hamburguesa, eso sí hemos notado y la otra es que adicionamos estamos actualmente adicionando en carnes de hamburguesa, en el momento del asado, entonces notamos que tiene una mejor mordida es más suave la hamburguesa, entonces en cuanto a la acción de la sal que de ahí hemos visto incluso estudios de que la gran pregunta es cuándo adicionar la sal antes después cuando ya esté listo realmente en las tres adiciona bien, por ejemplo en los tipos de pollo y cerdo ahí sí es aconsejable hacer un marinado desde media hora. Hasta hay gente que marina días entonces sí, o sea, realmente es que es una pregunta súper extensa porque hay un montón de variables que puede de cómo la gente es incluso hasta algo tradicional de los usos que tienen la sale en las proteínas.

¿Qué aspectos cree que se deben priorizar en el desarrollo de condimentos específicos para carnes, pescados y mariscos, y considera viable la creación una sal condimentada para carnes rojas, blancas, rosada y pescados y mariscos?

Claro, o sea, él si uno ve desde el punto de vista de cómo consumidor mientras más le dé soluciones a la persona que no tiene idea cómo mezclar, por ejemplo, he visto unas mezclas con cortezas de limón sal y ciertas especias ya de hierbas tomillo orégano para el uso específico de filetes de pescado mariscos, entonces imagínense, dónde llegar en ese punto que tan rápido la persona pudiera ser la preparación es muy bueno, yo creo que la clave de todo está en el desarrollo de ver si funcionan o no, o sea, que pruebas y ver la aceptación que tiene versus los costos que usted vaya a manejar o sea es bien interesante eso lo que se puede lograr, pero hay que desarrollarlo para llegar un punto a donde porque la sal, o sea realmente es económica, o sea, no la idea sería que qué porcentaje de especias hay que aportarle a la sal para llegar pero tampoco tiene que haber un balance, o sea tiene que haber un balance no puede ser tampoco solo combinaciones eso no es que sea nuevo ni nada de eso ya nosotros por ejemplo hacemos una sal al vino que tiene colocamos de vino tinto y dejamos secar en el horno durante unas tres horas aproximadamente a unos 110 grados más o menos entonces es increíble como al secarse el vino le aporta algo de sabor al a la sal el mundo de las especias

es muy extenso tiene que hay muchas variables, por ejemplo, la pureza de las especias es un factor muy muy importante porque tienden a por ejemplo en la pimienta blanca tienden a moler con almidón de maíz para abaratar a la pimienta, pero entonces ya no es lo mismo sino una especia que esté más económica, pero es porque al momento de moler ellos le colocan ciertos tipos de almidones antes entonces ya a la persona que viene ya no tiene esa misma concentración. Ahora el otro factor que es bien importante es eso entonces usted ya tiene un proveedor de especias, no es cierto donde usted asegura la calidad de su especie lo importante es que en su segundo lote de producción en las otras que vaya a querer sacar tenga el mismo sabor, pues no va a sacar un lote de un sabor de un lote de otro sabor y eso es porque usted no tiene un proveedor fijo de especias que le asegure que la especias son puras o algo así, sino que ustedes pónganse de pronto encontrar una pimienta más barata, pero ya solo hacer ese cambio ya hace que su sal ya varíe ya su sabor, claro, entonces es importante considerar todo tiene que estar formulado todo tiene que tener un proveedor específico, entonces de esa manera va a lograr continuidad sino va a tener mucha diferencia entre sabores.

¿Qué rol cree que juegan los ingredientes locales y sostenibles en la elaboración de condimentos, y cómo podrían integrarse en una propuesta de valor para el mercado?

Lo importante es eso como como dijimos anteriormente es de dónde van a venir la materia prima entonces siempre es importante definir qué proveedores, por ejemplo, hay formas que son muy muy interesantes de esto yo tengo mi propia especia, por ejemplo, perejil, el perejil podemos secar nosotros y vamos a el apio, si queremos a adicionar algo de apio, igual lo podemos sacar nosotros hasta en Air Fryer se puede secar, hay distintos métodos de asegurar que ciertas especias que van a ser la diferencia, vamos a hacer nosotros no es cierto o por ejemplo tostar comino para nosotros posteriormente moler. Entonces son tipos de acabado.

Se le tuesta las pimientos para realizar un poquito el sabor para de hacer el molido, entonces sí es bien importante. Eso creo que me estoy yendo de la pregunta, pero sí es era como el aporte de cosas locales, no claro en el Ecuador está rodeado de un sinnúmero de especies, que ni siquiera se han explorado ahorita está haciendo una chica una tesis con un perejil que solo se ha sabido dar en la en el Oriente y ella quiere hacer un adobo para las carnes, entonces me decía que incluso en el oriente, hay hasta un ajo propio de ellos. Yo ni he sabido que existe un ajo oriental ni un perejil. Sus propios nombres entonces me imagino que así van en

todas las provincias, por ejemplo, el ajo de Ambato el ajo macho, siempre se ha escuchado que es más aromático entonces. Actualmente es se está consiguiendo, ya se puede conseguir, por ejemplo, hierbas orgánicas sin químicos el hecho de complicarse demasiado, pero y localmente si se encuentra buenas especies.

¿Cuál es su opinión de los condimentos naturales hechos en casa para productos cárnicos en comparación con los industriales y sus beneficios en los procesos de elaboración de estos productos?

O sea actualmente en la industria viendo estos casos de contaminación que se han estado viendo porque la contaminación que se ve actualmente realmente te dice que es pura abaratar los condimentos, Todo es una lucha de precios, o sea, siempre el por ejemplo disecar un kilo de cebolla usted de una cebolla pura molida, en polvo va a obtener tal vez 200 gramos de un kilo, entonces imagínense lo que cuesta y secar un tener una cebolla en polvo, entonces de ahí se ve realmente ahora la industria desarrollado resinas que son mediante esos químicos que son extractos, hay extractos de todo, comino, ajo, nuez moscada. Un sabor grill últimamente hemos estado probando es como una nota de humo de ahumado si usted le pone por ejemplo en un snack que se va a sentir un sabor a hamburguesa al carbón entiende entonces eso de ese tipo de cosas hay a tocino ajo como se puede observar en las papas con ajo con cebolla algo así entonces es súper interesante, o sea, la industria realmente la industria alimentaria evoluciona en eso a lo a facilitar las cosas que satanizar y decir no lo natural es hay un montón, pues obviamente que no estamos hablando de especias que a veces pueden haber cosas sustitutos químicos por abaratar. Entonces, pero sí, la industria tiene de todo. Pero eso es muy muy complejo, nosotros comenzamos a secar pimiento rojo y en un momento se llegó a complicar tanto que no y haciendo costos no tenía sentido o sea, no, no, el proceso era demasiado largo el hecho de moler y todo versus lo que se encontraba en el mercado ya de productores ya como Perú donde cuesta 8 dólares, un kilo de paprika, digamos a nosotros nos costaba producir 13 dólares, entonces y no lograron ese nivel de aroma, que ello tiene en ellos de especias que son incluso dicen autóctonas de ciertas, áreas de cada país. Entonces sí estoy igual como como decíamos antes de toda una las especias son toda una ciencia y eso que no hablamos de la India donde es los creadores de las especies entonces, todo un mundo de desarrollo.

6.3.3.4. Entrevistado Cristian Tafur, Licenciatura En Administración De Empresas Gastronómicas, Soraya Maldonado - Propietaria "Sacha restaurant" Otavalo abr.2023–Actualidad Administrador - Cajero

¿Qué importancia atribuye al uso de condimentos en la preparación de carnes, pescados y mariscos y qué tipos de condimentos emplea regularmente para realzar los sabores de carnes rojas, blancas, rosadas y productos del mar?

Actualmente los productos que uso como condimentos dentro de lo que es de las carnes rojas blancas rosadas y productos del mar son los productos frescos uno de ellos son las verduras dentro de esas verduras están cebollas y largas moradas cebolla perla también lo que uso son pimientos de colores y a su vez uso especias secas una de ellas es el orégano o la albahaca seca y paprika y laurel y muchas más con qué fin con el fin de no alterar mucho el sabor del del producto ya sea carne rojas carnes blancas y productos del mar esto va a ayudar a potencializar demasiado el sabor pero sabiendo utilizar de la manera correcta los productos como condimentos para atribuir sabor a las preparaciones.

¿Qué rol considera que desempeña la sal en sus preparaciones en cárnicos y productos del mar, y qué factores tiene en cuenta al seleccionar un tipo específico de sal (marina, de roca, refinada, etc.) o al combinarla con otros ingredientes?

La sal es una de las especias más usadas a nivel mundial por eso es importante tomar en cuenta que en productos cárnicos productos del mar carnes rojas rosadas inclusive blancas es importante saber usar la sal en mi caso y yo uso la sal marina pero en este también le puedo yo agregar o he agregado lo que es especias y también he agregado bebidas ya sea con alcohol y sin alcohol con el fin de dar un sabor extra a esta especie muy importante como es la sal también he agregado rosas se ha agregado extractos de fruta con el fin de potencializar el sabor y dar una mejor relevancia el producto cárnico que se vaya a usar.

¿Qué aspectos cree que se deben priorizar en el desarrollo de condimentos específicos para carnes, pescados y mariscos, y considera viable la creación una sal condimentada para carnes rojas, blancas, rosada y pescados y mariscos?

Yo creo que los aspectos que se deben priorizar dentro del desarrollo de condimentos es no agregar insumos químicos o inclusive que afecten a la salud de las personas hoy en la actualidad hay demasiados estudiantes o inclusive demasiadas personas que se dedican a desarrollar este tipo de condimentos usando productos orgánicos al 100% sin alterar el sabor de cada uno de los productos cárnicos.

¿Qué rol cree que juegan los ingredientes locales y sostenibles en la elaboración de condimentos, y cómo podrían integrarse en una propuesta de valor para el mercado?

El rol de los ingredientes locales sostenibles es algo grandioso que pueden usar ustedes como futuros gastrónomos por qué porque existen demasiados alimentos demasiadas especies que no conocemos inclusive hay muchas hierbas hay muchas frutas y también se puede usar lo que es fermentos si hay demasiadas cosas que nosotros podemos usar para dar sabor a las carnes y uno son un sabor único sin un sabor particular en el cual se puede apreciar estos sabores sostenibles estos sabores locales e inclusive dar fuerza a una simple sal con sabores se puede ser patrimoniales.

¿Cuál es su opinión de los condimentos naturales hechos en casa para productos cárnicos en comparación con los industriales y sus beneficios en los procesos de elaboración de estos productos?

Mira la importancia que nosotros tenemos con los condimentos naturales hechos en Casa creo que son los mejores porque uno no tienen aditivos dos no tienen preservante ni conservantes entonces esto es algo bueno es algo que no te va a enfermar a la larga pero que mejor sería que todas las empresas todos los las industrias se manejan así con los productos de ahí de condimentos que te ofrezcan un producto sin aditivos preservante sin nada de cosas químicas porque un producto hecho desde Casa algo casero te va a dar más sabor al rato de realizar preparaciones gastronómicas y eso yo lo he puesto en práctica en el transcurso de lo que voy ya fuera de la universidad no me gusta soy enemigo del Gino moto del Maggie del comino en sí de muchos de esos y condimentos no me gusta prefiero trabajar con lo que son materia prima como verduras y especies secas inclusive especias frescas y con el fin de no alterar mucho el sabor de las carnes no alterar el sabor de lado de los mariscos siempre y cuando se sienta el sabor de ellos porque ellos cumplen un rol fundamental en cada preparación gastronómica.

6.3.4. Análisis general de las entrevistas

El análisis cruzado de las entrevistas permitió identificar patrones comunes y perspectivas diversas entre los participantes, destacando aspectos clave sobre el uso de condimentos, la importancia de la sal, y las preferencias en la elaboración de productos cárnicos.

Sobre la importancia de los condimentos, todos los entrevistados (e1, e2, e3, e4) coincidieron en que estos son esenciales para realzar el sabor, aroma y textura de las carnes y productos del mar. Se destacó el uso de condimentos tradicionales como orégano, romero y paprika (e1, e2, e4), y la flexibilidad para combinarlos según el tipo de carne o pescado. Además, se mencionaron características adicionales como su rol antioxidante y conservante (e2). Por otro lado, se identificaron preferencias personales hacia condimentos naturales que preserven las características originales de los alimentos (e4).

Respecto al rol de la sal, los entrevistados enfatizaron su capacidad para realzar el sabor y conservar los alimentos. La mayoría señaló que la sal marina y la sal gruesa eran las más utilizadas (e1, e2, e4), valorando también las combinaciones con especias o extractos para potenciar los sabores (e3, e4). Algunos destacaron la importancia de la calidad y el grosor de la sal según la técnica de preparación, como asados o marinados (e2, e3). La sal condimentada fue vista como una opción viable, con sugerencias para incorporar hierbas y sabores naturales para satisfacer diferentes nichos de mercado (e1, e3).

En cuanto a los ingredientes locales y sostenibles, se subrayó su valor como una ventaja competitiva en la elaboración de condimentos. Los participantes señalaron que los ingredientes orgánicos y autóctonos pueden aportar un sello distintivo a los productos, promoviendo tanto la sostenibilidad como la calidad (e1, e2, e4). Además, se resaltó la oportunidad de integrar sabores únicos que representen el patrimonio local (e4).

Finalmente, en relación con los condimentos naturales frente a los industriales, los entrevistados mostraron una preferencia generalizada por los primeros, destacando su frescura, ausencia de químicos y capacidad para preservar los sabores originales de los alimentos (e2, e4). Sin embargo, también reconocieron que los productos industriales ofrecen ventajas como conveniencia y consistencia en calidad (e3).

6.3.5. Análisis de las fichas de evaluación sensorial

La validación se realizó la fecha, 17 de enero del 2025 con la presencia de tres docentes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a los cuales se les entregó una ficha de evaluación sensorial, para lo cual se hizo una degustación de los cuatros condimentos.

6.3.5. Datos de las personas

Tabla 2

Nombre de los lectores

Código	Fecha de la degustación	Nombre de la persona
D1	17/01/2025	PhD. Lorena Arellano
D2	17/01/2025	Msc. Dayané Arroyo
D3	17/01/2025	Msc. Gonzalo Rubio

6.3.6. Modelo de la ficha de evaluación sensorial

La ficha de evaluación sensorial tiene como objetivo analizar las propiedades organolépticas de cuatro condimentos a base de sal para carnes rojas, blancas, rosadas y pescados y mariscos, midiendo su nivel de aceptación por parte del consumidor. Los condimentos fueron evaluados en cinco criterios clave: sabor, aroma, apariencia/color, salinidad y balance general, utilizando una escala de 1 (malo) a 5 (excelente). Además, se incluye un apartado para que el evaluador agregue observaciones y sugerencias, permitiendo así mejorar las formulaciones según la percepción de los consumidores. Ver la ficha en anexos en la página.

6.3.7. Transcripción de las fichas de evaluación sensorial.

Tabla 3

Transcripción de la ficha sensorial

Tipo de Sal	Evaluador	Sabor	Aroma	Apariencia/Color	Salinidad	Balance General
Carnes Rojas	Msc. Gonzalo Rubio	5	5	5	5	5

	Msc. Dayané Arroyo	5	5	5	5	5
	PhD. Lorena Arellano	5	5	5	5	5
Carnes Blancas	Msc. Gonzalo Rubio	5	5	5	5	5
	Msc. Dayané Arroyo	5	5	5	5	5
	PhD. Lorena Arellano	5	5	5	5	5
Carnes Rosadas	Msc. Gonzalo Rubio	5	5	5	5	5
	Msc. Dayané Arroyo	4	4	5	4	4
	PhD. Lorena Arellano	5	5	5	5	5
Pescados y Mariscos	Msc. Gonzalo Rubio	5	5	5	5	5
	Msc. Dayané Arroyo	4	4	5	5	4
	PhD. Lorena Arellano	5	5	5	5	5

En la ficha de evaluación, los evaluadores no registraron comentarios adicionales, ya que la presentación de las sales fue impecable en todos los aspectos. Cada criterio fue valorado con excelencia, reflejando un equilibrio perfecto en sabor, aroma, apariencia, salinidad y balance general.

6.3.8. Interpretación de las fichas de evaluación sensorial.

Los resultados de la evaluación sensorial de las sales condimentadas reflejaron una aceptación altamente positiva por parte de los evaluadores (D1, D2, D3), quienes calificaron los productos en base a criterios como sabor, aroma, apariencia, salinidad y balance general.

En cuanto al sabor, las cuatro sales obtuvieron calificaciones elevadas, con puntuaciones máximas de 5 en la mayoría de los casos. Tanto para las carnes rojas como para las carnes blancas, los evaluadores coincidieron en que el condimento aportó un sabor bien equilibrado y agradable. Para las carnes rosadas y los pescados y mariscos, D2 otorgó una calificación de 4 en sabor, lo que sugiere que, aunque la combinación de ingredientes fue efectiva, hubo una ligera variación en la percepción sensorial entre los evaluadores.

El aroma de las sales también recibió una evaluación altamente positiva. Las sales para carnes rojas y blancas fueron calificadas con 5 por todos los evaluadores, lo que indica que los aromas lograron potenciar el perfil de cada tipo de carne. Para las carnes rosadas y los pescados y mariscos, D2 otorgó un 4, lo que puede sugerir que la intensidad aromática fue menor a la esperada o que ciertos matices pudieron haber sido más resaltados.

En relación con la apariencia y el color, todas las sales obtuvieron la máxima puntuación (5 en todas las categorías), lo que evidencia que la presentación del producto fue impecable y visualmente atractiva. La homogeneidad en la textura y el equilibrio entre los ingredientes contribuyeron a esta percepción.

La salinidad fue otro aspecto clave en la evaluación, ya que una cantidad adecuada de sal es fundamental para resaltar los sabores sin sobrecargar el paladar. Todas las sales obtuvieron calificaciones de 5, salvo la sal para carnes rosadas, donde D2 otorgó un 4, lo que sugiere que, en este caso, la percepción de salinidad pudo haber sido levemente superior o inferior a la esperada.

Finalmente, en el balance general, la mayoría de las evaluaciones reflejaron una puntuación de 5, con excepción de la sal para carnes rosadas y la de pescados y mariscos, donde d2 otorgó un 4. Esto sugiere que, si bien la fórmula general fue altamente efectiva, pequeñas variaciones en sabor o salinidad pueden haber influido en la percepción global de estos productos.

6.3.7. Propuesta

6.3.7.1. Introducción de proyecto

La propuesta presentada se centra en el desarrollo de cuatro condimentos en base a sal, diseñados específicamente para carnes rojas, blancas, rosadas, pescados y mariscos. Esta iniciativa surge de la necesidad de ofrecer alternativas gastronómicas saludables, funcionales y culturalmente relevantes, que respondan a las demandas de los consumidores por productos que realcen el sabor de los alimentos sin comprometer la salud. Además, se busca incorporar ingredientes naturales y autóctonos que promuevan la sostenibilidad y el aprovechamiento de recursos locales. La propuesta tiene como objetivo no solo satisfacer las expectativas organolépticas del mercado, sino también contribuir a la mejora de los hábitos alimenticios y a la innovación dentro del sector alimentario.

6.3.7.2. Prototipo

El desarrollo de los cuatro condimentos en base a sal para carnes rojas, blancas, rosadas, pescados y mariscos surgió a partir de un análisis detallado de las necesidades y preferencias del consumidor. A través de las encuestas realizadas, se identificó que el 88% de los participantes mostró interés en la creación de estos condimentos, lo que confirmó la viabilidad del proyecto. Asimismo, las entrevistas con chefs y expertos en gastronomía fueron fundamentales para ampliar el conocimiento sobre la combinación de ingredientes y técnicas de preparación más adecuadas.

Los resultados reflejaron una tendencia hacia el consumo de productos más naturales y menos procesados, con un énfasis en la reducción del contenido de sodio debido a los efectos negativos del exceso de sal en la salud. Con base en estos hallazgos, se diseñaron condimentos que no solo realzan el sabor de las carnes, sino que también ofrecen opciones más saludables, utilizando ingredientes naturales como ajo, cebolla, romero y ají, entre otros.

6.3.7.3. Descripción de la propuesta técnica para carnes rojas

6.3.7.3.1. Categorización de las sales condimentadas

6.3.7.3.1.1. Composición de cada ingrediente

Esta sal condimentada ha sido formulada con una cuidadosa selección de ingredientes que realzan el sabor de las carnes rojas, asegurando un equilibrio perfecto entre aroma, intensidad y profundidad de sabor. La combinación de ajo, cebolla, sal, pimienta y romero fue dosificada en proporciones iguales, permitiendo que ningún ingrediente predomine sobre los demás. Este balance garantiza que el condimento complemente las características naturales de la carne sin opacar su sabor original.

6.3.7.3.1.2. Propiedades organolépticas

Esta sal condimentada destaca por su aroma fresco y envolvente, resultado de la combinación equilibrada de especias cuidadosamente seleccionadas. La frescura del romero se fusiona armoniosamente con las notas intensas del ajo y la cebolla, generando un perfume atractivo tanto en su estado natural como al aplicarse sobre la carne. En cuanto al sabor, se perciben matices bien equilibrados donde el romero, la cebolla, el ajo y la pimienta se complementan sin que ninguno opaque a los demás, logrando un perfil gustativo uniforme y agradable.

Desde el punto de vista visual, la sal presenta una apariencia atractiva, donde se pueden distinguir claramente las partículas de romero y las demás especias trituradas, lo que refuerza su aspecto artesanal y natural. Su textura es homogénea y de fácil manejo, evitando ser excesivamente grumosa o harinosa. Gracias a su molienda en mortero, se logra un punto intermedio ideal, permitiendo que los ingredientes mantengan su estructura sin dificultar su disolución al contacto con la carne. Esta característica hace que el condimento se adhiera uniformemente, mejorando su absorción y realzando los sabores en cada preparación.

6.3.7.3.1.3. Adaptación según las carnes objetivo

La sal de romero y ajo fue aplicada en carne de res, logrando una excelente integración con su perfil de sabor. Su combinación de especias no solo realzó el gusto natural de la carne, sino que también aportó un equilibrio aromático que resultó muy agradable al paladar. Además, su textura facilitó una rápida disolución, permitiendo que los ingredientes se absorbieran de manera uniforme, mejorando la experiencia sensorial en cada bocado.

Debido a su versatilidad, esta sal condimentada también puede ser utilizada en carne de borrego, donde su mezcla de romero y ajo ayuda a suavizar y complementar el sabor característico de este tipo de carne. Asimismo, podría aplicarse en carnes de cerdo y cordero, ya que su composición aporta notas herbales y especiadas que contrastan y equilibran la grasa natural de estas proteínas. Incluso, en preparaciones de aves como el pato, esta sal puede añadir profundidad y realce a los sabores, brindando un condimento ideal para diversas opciones gastronómicas.

Figura 13

Sal condimentada para carnes rojas



de la propuesta técnica para carnes blancas

6.3.7.4.1. Categorización de las sales condimentadas

6.3.7.4.1.1. Composición de cada ingrediente

Esta sal condimentada fue elaborada con ingredientes 100% naturales, cuidadosamente seleccionados para realzar el sabor del pollo y otras carnes blancas. Su mezcla equilibrada de sal, pimienta, cebolla, ajo, achiote y cáscara de naranja no solo intensifica el sabor, sino que también aporta un aroma fresco y atractivo que enriquece cada preparación.

La incorporación de cáscara de naranja añade un sutil toque cítrico, que complementa perfectamente las carnes blancas, resaltando su perfil de sabor sin opacarlo. Además, su textura permite que los condimentos se adhieran uniformemente, asegurando una distribución homogénea y mejorando la experiencia sensorial en cada bocado. Esta combinación de especias y hierbas proporciona un equilibrio ideal entre intensidad y frescura, convirtiéndola en una opción versátil para diversas preparaciones culinarias.

6.3.7.4.1.2. Propiedades organolépticas

Esta sal condimentada destaca por su aroma envolvente y fresco, gracias a la presencia de cáscara de naranja, que no solo aporta un toque cítrico, sino que también realza el sabor natural de las carnes. La combinación equilibrada de cebolla, ajo, pimienta y achiote potencia su perfil organoléptico, brindando un equilibrio entre notas especiadas y frescas.

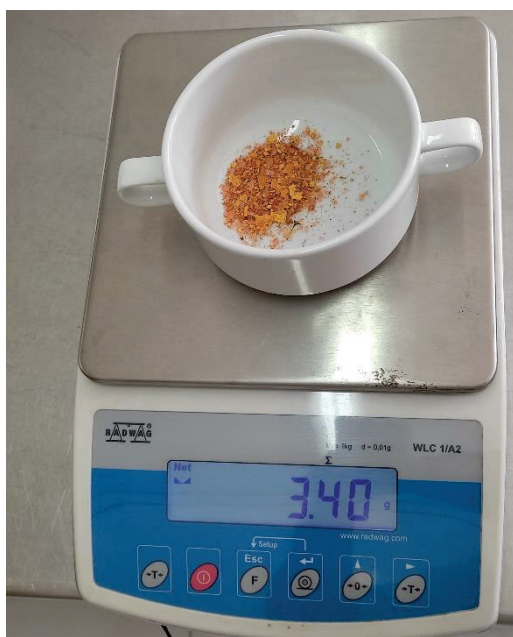
Además de su sabor, su apariencia es visualmente atractiva, ya que el achiote le confiere un sutil tono rojizo que resalta en las preparaciones, proporcionando una presentación más llamativa. Su textura artesanal ha sido cuidadosamente trabajada para evitar que sea demasiado grumosa o excesivamente fina, permitiendo una distribución uniforme sobre las carnes y asegurando que los ingredientes conserven su estructura y propiedades. Esta formulación es ideal para realzar el sabor de las carnes rojas, ofreciendo una alternativa natural y bien equilibrada para potenciar cada preparación.

6.3.8.6.1.3. Adaptación según las carnes objetivos

Este condimento es una excelente opción para realzar el sabor y aroma del pollo, ya que su combinación de cáscara de naranja, cebolla, sal, ajo, pimienta y achiote en polvo crea un equilibrio perfecto entre frescura y especias. La cáscara de naranja aporta un toque cítrico sutil, que complementa la suavidad de las carnes blancas, mientras que el achiote proporciona un color rojizo atractivo, mejorando la presentación del plato.

Además del pollo, esta sal condimentada es ideal para otras carnes blancas, como pavo y conejo, ya que potencia su sabor sin enmascarar sus cualidades naturales. También puede ser utilizada en pescados blancos suaves, como la tilapia o la corvina, donde el toque cítrico y especiado agrega profundidad al perfil gustativo. Su balance de ingredientes permite una sazón uniforme, asegurando que cada bocado tenga una intensidad de sabor agradable y bien equilibrada.

Figura 14
Sal condimentada para carnes blancas



6.3.8. Descripción de la propuesta técnica para carnes rosadas

6.3.8.1. Categorización de las sales condimentadas

6.3.8.1.1. Composición de cada ingrediente

Esta sal condimentada fue elaborada de manera artesanal utilizando ingredientes 100% naturales, como ají, sal, cilantro, pimienta, cebolla, ajo y cáscara de naranja. Su combinación única resalta el sabor y aroma del cerdo, proporcionando un equilibrio entre notas especiadas, cítricas y ligeramente picantes. La cáscara de naranja aporta frescura y un toque cítrico, mientras que el ají y la pimienta brindan un sutil picor que realza el perfil gustativo de la carne. El proceso de elaboración en mortero garantiza una textura uniforme, evitando que sea demasiado grumosa o harinosa, lo que permite una distribución homogénea sobre la carne.

6.3.8.1.2. Propiedades organolépticas

Esta sal condimentada resalta por sus aromas intensos y frescos, donde se perciben claramente las notas de cebolla, ajo, cilantro y cáscara de naranja, creando una experiencia sensorial atractiva desde el primer contacto. En cuanto al sabor, los ingredientes están perfectamente equilibrados, logrando una fusión armoniosa entre el toque cítrico de la cáscara de naranja y el ligero picor del ají y la pimienta, aportando profundidad y carácter a cada preparación.

Su textura artesanal permite distinguir los ingredientes en fragmentos uniformes, evitando que sean ni demasiado gruesos ni excesivamente finos, lo que facilita una distribución homogénea en la carne. Además, su apariencia visual es vibrante y atractiva, con los tonos anaranjados de la cáscara y el ají contrastando con el verde del cilantro, lo que aporta un aspecto fresco y apetitoso al momento de sazonar cualquier platillo.

6.3.8.1.3. Adaptación según las carnes objetivos

Esta sal condimentada ha sido especialmente formulada para carnes rosadas, destacando su capacidad para realzar el sabor y aroma del cerdo gracias a la combinación equilibrada de ají, cilantro, cáscara de naranja, cebolla, pimienta y ajo. El toque picante del ají se fusiona perfectamente con la frescura del cilantro y la sutileza cítrica de la cáscara de naranja, creando una experiencia sensorial única que complementa el perfil natural de estas carnes.

Además del cerdo, esta sal es ideal para otras carnes rosadas, como conejo y cordero, donde su mezcla de ingredientes resalta los sabores sin opacarlos. También puede ser utilizada en aves de caza, como pato o codorniz, aportando un equilibrio entre intensidad y frescura.

Figura 15

Sal condimentada para carnes rosadas



6.3.9. Descripción de la propuesta técnica para pescados y mariscos

6.3.9.1. Categorización de las sales condimentadas

6.3.9.1.1. Composición de cada ingrediente

Esta sal condimentada combina ají, sal, pimienta, pulpa de maracuyá, ajo, cilantro y cáscara de naranja, creando un equilibrio perfecto entre frescura, cítricos y un ligero toque picante. Su perfil de sabor ha sido diseñado específicamente para pescados y mariscos, realzando sus características naturales sin opacarlas. La pulpa de maracuyá y la cáscara de naranja aportan notas frutales y cítricas que resaltan la frescura de los productos del mar, mientras que el ají y la pimienta añaden una profundidad de sabor con un leve picor.

Además de potenciar el sabor, esta mezcla mejora el aroma de los platillos, ofreciendo una experiencia sensorial más intensa y atractiva. Su apariencia vibrante, con matices dorados y verdes del cilantro y la cáscara de naranja, hace que el condimento no solo sea funcional, sino también visualmente atractivo.

6.3.9.1.2. Propiedades organolépticas

Esta sal condimentada se distingue por sus intensos aromas cítricos, aportados por la pulpa de maracuyá y la cáscara de naranja, que realzan su frescura y profundidad de sabor. Estos ingredientes no solo añaden un toque frutal y vibrante, sino que también se combinan armoniosamente con el resto de los condimentos, creando un equilibrio perfecto entre notas dulces, ácidas y especiadas. Visualmente, esta mezcla presenta una apariencia atractiva, donde los tonos dorados y anaranjados de la cáscara de naranja contrastan con el verde vibrante del cilantro, ofreciendo un condimento colorido y llamativo. Su textura artesanal permite apreciar pequeños fragmentos de los ingredientes utilizados, lo que garantiza una distribución uniforme en cada preparación. En cuanto al sabor, se perciben claramente las notas cítricas, combinadas con el sutil picor del ají y la profundidad de la pimienta, logrando un condimento que realza naturalmente el sabor de pescados y mariscos sin enmascarar sus cualidades originales.

6.3.9.1.3. Adaptación según las carnes objetivos

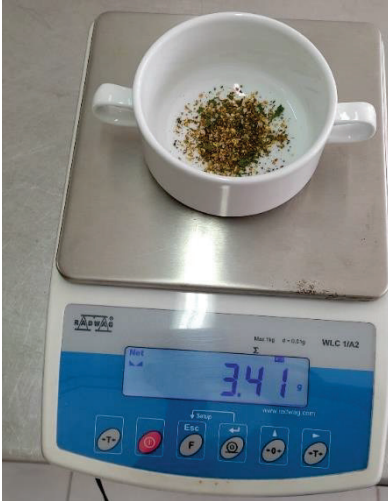
Esta sal condimentada ha sido formulada con una combinación única de pulpa de maracuyá, ají, ajo, cilantro, sal, pimienta y cáscara de naranja, todos en su versión deshidratada para preservar su intensidad de sabor y aroma. Su perfil cítrico y especiado la convierte en una opción ideal para realzar el sabor de pescados de agua dulce y salada, proporcionando un equilibrio perfecto entre frescura, acidez y un toque de picante. Es especialmente recomendada para pescados como corvina, tilapia, dorado, robalo y atún, ya que su composición resalta sus notas naturales sin opacarlas. En cuanto a los mariscos, funciona perfectamente con camarón, langostinos, pulpo y calamares, tanto en preparaciones a la plancha, parrilla o salteados, donde la combinación del cítrico y el picante potencializa su sabor y aporta una experiencia gastronómica más compleja.

Además de pescados y mariscos, esta sal también puede utilizarse en carnes blancas como el pollo y el pavo, ya que su mezcla de ingredientes complementa muy bien su suavidad, dándoles un toque fresco y especiado. Esto la convierte en un condimento versátil que puede ser utilizado en diversas preparaciones, ofreciendo una opción natural y equilibrada para quienes buscan potenciar el sabor de sus platillos sin el uso de aditivos artificiales.

Figura 16
Pulpa de Maracuyá deshidratada



Figura 17
Sal condimentada para pescados y mariscos



6.3.10. Aplicaciones Técnicas

6.3.10.1. Instrucciones de uso cantidad de sal para carnes

Se recomienda utilizar un 3% de sal condimentada por cada 100 gramos de carne, ya sea roja, blanca, rosada, pescados o mariscos, para lograr un equilibrio óptimo de sabor sin

exceder el contenido de sodio. Para validar esta proporción, se realizaron pruebas con 10 gramos de cada tipo de sal condimentada, ajustando las cantidades mediante cálculos proporcionales. A través de una regla de tres, se determinó que la cantidad ideal por cada 100 gramos de carne es aproximadamente 3,5 gramos de sal condimentada, asegurando así una distribución uniforme de los sabores y una correcta absorción en la proteína. Esta proporción permite potenciar las propiedades organolépticas de cada tipo de carne sin enmascarar su sabor natural ni afectar su textura.

6.3.10.2. Propuesta de maridaje

Este tipo de sal condimentada es ideal para realzar el sabor de todo tipo de carnes, ya que su combinación de especias y hierbas potencia sus cualidades organolépticas sin opacar su sabor natural. Es especialmente recomendada para preparaciones a la plancha, asados en parrilla y en horno, donde se logra una mejor integración de los aromas y matices de los ingredientes. Sin embargo, su uso no es aconsejable en sopas, cremas u otras preparaciones con alto contenido líquido, ya que la disolución en estos medios puede diluir sus sabores y reducir su impacto en la intensidad del platillo.

6.3.11. Ventajas competitivas

6.3.11.1. Valor agregado

Los condimentos desarrollados se elaboraron con ingredientes 100% naturales, lo que los convierte en una opción más saludable en comparación con los condimentos comerciales, que suelen contener preservantes y conservantes artificiales, los cuales pueden generar efectos negativos en la salud a largo plazo. A diferencia de muchas marcas comerciales, estas sales condimentadas no contienen colorantes ni saborizantes artificiales, asegurando un producto más puro y con un perfil de sabor auténtico.

Otro aspecto diferenciador es que estas sales no incluyen aditivos como harinas o agentes de volumen, que en algunos productos comerciales se utilizan para incrementar la cantidad del condimento sin aportar beneficios al sabor o la calidad. Además, el proceso de elaboración fue completamente artesanal, sin el uso de maquinaria industrial, lo que garantiza un manejo más cuidadoso de los ingredientes y una mayor preservación de sus propiedades naturales.

Esto da como resultado un producto que no solo realza el sabor de las carnes de manera equilibrada, sino que también responde a la demanda de los consumidores que buscan opciones más naturales y libres de aditivos innecesarios.

6.3.11.2. Beneficios para consumidores y chefs

Estas sales condimentadas ofrecen una opción natural y saludable para realzar la calidad de las carnes, intensificando su sabor sin la necesidad de aditivos o conservantes artificiales. Su composición equilibrada permite que los chefs y consumidores disfruten de una experiencia gastronómica más auténtica, asegurando un perfil de sabor armonioso y bien definido en cada preparación.

Además, su fórmula está diseñada para ser fácil de usar, ya que no requiere grandes cantidades para lograr el punto de sazón ideal. A diferencia de otras mezclas comerciales, estas sales ya contienen la proporción adecuada de ingredientes, evitando el exceso de sodio y garantizando un resultado óptimo con una pequeña cantidad. Esto no solo mejora la calidad de los platos, sino que también contribuye a una alimentación más saludable y equilibrada, beneficiando tanto a profesionales de la cocina como a consumidores que buscan alternativas naturales y funcionales para sus preparaciones.

6.3.12. Impacto y viabilidad

6.3.12.1. Costos de producción y comercialización

Para producir sales condimentadas artesanalmente, cada frasco de 100 g tiene un costo de \$3.80 USD, incluyendo ingredientes, envase y costos fijos. Para asegurar ganancia, el precio de venta recomendado es \$5.00 a \$6.00 USD. Elaborar 1000 frascos (100 kg) tomaría alrededor de 3 días de trabajo, considerando el tiempo de deshidratación, mezcla y empaque. La inversión inicial para este volumen sería de \$3,800 USD, con una ganancia potencial de \$2,200 USD si se vende a \$6 por frasco. Para mejorar rentabilidad, se recomienda comprar insumos al por mayor y optimizar los procesos de producción.

6.3.12.2. Proyección de aceptación de mercado

Este producto tiene un gran potencial en el mercado, ya que se diferencia por ser elaborado de manera completamente artesanal, sin conservantes ni colorantes artificiales. Su proceso de producción garantiza un condimento 100% natural, lo que responde a la creciente demanda de los consumidores por opciones más saludables y libres de aditivos químicos.

Si bien su costo puede ser ligeramente superior al de los condimentos comerciales, su valor radica en la calidad y pureza de sus ingredientes, los cuales aportan sabores auténticos y naturales. A diferencia de otros productos industriales, estas sales preservan las propiedades originales de las especias utilizadas, realzando el sabor de las carnes de forma equilibrada y sin la necesidad de potenciadores artificiales. Esto convierte a las sales condimentadas en una opción ideal para chefs y consumidores que buscan elevar la calidad de sus preparaciones con productos más naturales y artesanales.

7. CONCLUSIONES

- Se identificaron los perfiles organolépticos ideales para cada tipo de carne, estableciendo combinaciones específicas de hierbas y especias que mejoraron el sabor, aroma y apariencia, ajustándose a las características de cada preparación.
- Los condimentos desarrollados demostraron ser efectivos para la conservación de las carnes, prolongando su vida útil y destacándose por la reducción de sodio en comparación con condimentos comerciales, sin comprometer sus propiedades organolépticas.
- La aceptación sensorial de los condimentos fue alta en todos los grupos etarios evaluados, resaltando el sabor y el aroma como los atributos más valorados por los consumidores.
- Las sales más efectivas para mejorar el sabor de las carnes fueron las de tipo marino y grueso, enriquecidas con hierbas y especias como romero, tomillo, ajo y paprika, que además de sabor aportaron propiedades antioxidantes.
- Los condimentos desarrollados tuvieron un nivel de aceptación superior al de los productos comerciales, posicionándose como una opción saludable, innovadora y culturalmente relevante para el mercado local.

- Dando respuesta a las preguntas de investigación, se concluye que las sales marinas y gruesas enriquecidas con hierbas y especias como romero, tomillo, ajo y paprika resultaron ser las más efectivas para realzar el sabor de las carnes sin aumentar el contenido de sodio. Estas combinaciones lograron alta aceptación sensorial, superando a los condimentos comerciales al combinar sabor, aroma y beneficios saludables.

8. RECOMENDACIONES

- Continuar investigando combinaciones de hierbas, especias y sales naturales para diferentes tipos de carnes, explorando ingredientes autóctonos que puedan agregar valor cultural y nutricional. También sería útil fomentar proyectos que incluyan estudios de preferencias de consumo en diferentes regiones del país.
- Sugiere promover normativas que incentiven la producción y comercialización de condimentos saludables con bajo contenido de sodio, asegurando su regulación mediante estándares de calidad e inocuidad. Además, sería relevante apoyar programas que eduquen a los productores y consumidores sobre la importancia de reducir el sodio en la dieta.
- Optar por sales condimentadas naturales que contengan hierbas y especias saludables, como una alternativa para reducir el consumo de sodio sin sacrificar el sabor de los alimentos. Asimismo, se invita a explorar el uso de condimentos autóctonos como una forma de apoyar la producción local y disfrutar de opciones gastronómicas más saludables y sostenibles.
- Desarrollar más estudios experimentales que evalúen el impacto de las propiedades antioxidantes y conservantes de hierbas y especias en productos cárnicos, para fortalecer la industria alimentaria local con productos innovadores basados en evidencia científica.
- Implementar políticas que incentiven el desarrollo de productos alimenticios innovadores, como sales condimentadas con propiedades funcionales, fomentando la colaboración entre productores locales y la industria alimentaria.
- Incluir condimentos innovadores en la dieta diaria, priorizando aquellos que sean bajos en sodio y que contengan ingredientes naturales, como una manera de cuidar la salud mientras se disfruta de preparaciones gastronómicas más sabrosas y variadas.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ARCSA (2001). eSilec Profesional - www.lexis.com.ec D. E. 4114 R. O. 984. (s/f). REGLAMENTO DE ALIMENTOS. Gob.ec. Recuperado el 7 de febrero de 2025, de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTOS-DE-ALIMENTOS.pdf>
- AEM Corporacionaem.com. (2024). Calculadora de Muestras. Recuperado el 11 de febrero de 2025, de https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php
- Ayeb, N., Jrad, Z., Hajji, H., Arroum, S., Fguiri, I., Dbara, M., Hammadi, M., El-Hatmi, H., y Khorchani, T. (2022). Efecto de la adición de hojas de tomillo “Thymus vulgaris” en la calidad sensorial y nutricional de la carne de cordero. Revista asiática de investigación alimentaria y láctea. <https://doi.org/10.18805/ajdfr.drf-247>
- Dini, I., & Laneri, S. (2021). Spices, Condiments, Extra Virgin Olive Oil and Aromas as Not Only Flavorings, but Precious Allies for Our Wellbeing. Antioxidants, 10, 60868. <https://doi.org/10.3390/antiox10060868>
- Elías, M., Laranjo, M., Agulheiro-Santos, A., & Potes, M. (2019). The Role of Salt on Food and Human Health. Salt in the Earth. <https://doi.org/10.5772/intechopen.86905>
- Félix, P. V., De Castro, M. A., & Nogueira-de-Almeida, C. A. (2022). Prevalence of excess sodium intake and their corresponding food sources in adults from the 2017–2018 Brazilian National Dietary Survey. Nutrients. Recuperado de <https://www.mdpi.com/2072-6643/14/19/4018/pdf>
- García-Casal, M., Peña-Rosas, J., & Malavé, H. (2016). Salsas, especias y condimentos: definiciones, beneficios potenciales, patrones de consumo y mercados globales. Annals of the New York Academy of Sciences, 1379, 1–16. <https://doi.org/10.1111/nyas.13045>
- Gutiérrez-González, M. A., Martínez-Villeda, K. M., et al. (2022). Desarrollo de un sazonador de mariscos como sustituto de los sazonadores convencionales. Redicces. Recuperado de <http://www.redicces.org.sv/jspui/bitstream/10972/5110/1/0003007-ADTESGA.pdf>
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2010). Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 532:2010 Especias y Condimentos. Requisitos. https://drive.google.com/file/d/1mUr-4lovBOcApE3LGFn1e_kKlwlFR-G1/view
- La Torre Jessica Elizabeth, D., Gassara, F., Kouassi, A., Brar, S., & Belkacemi, K. (2017). Uso de especias en los alimentos: propiedades y beneficios. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 57, 1078–1088. <https://doi.org/10.1080/10408398.2013.858235>
- Laskowski, W., Górska-Warsewicz, H., & Kulykovets, O. (2018). Carne, productos cárnicos y mariscos como fuentes de energía y nutrientes en la dieta polaca promedio. Nutrients, 10(10), 1412. <https://doi.org/10.3390/nu10101412>

- Lucas, C., Eladio, P., & Wilfrido, A. (2023). Desarrollo del condimento Herbasal. Recuperado de <https://binario.com.ec/wp-content/uploads/2023/11/Educ-Inno-Tec-Des-Ind-2.0.pdf>
- Marc, R., Mureşan, V., Mureşan, A., Mureşan, C., Tanislav, A., Puşcaş, A., Martiş, G., & Ungur, R. (2022). Plantas picantes y aromáticas para aplicaciones en carnes y análogos de la carne. *Plantas*, 11, 70960. <https://doi.org/10.3390/plants11070960>
- Méndez, I. A. (2021). Desarrollo de marinados con sales aromáticas. SEDICI, Universidad Nacional de La Plata. Recuperado de <https://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/119372>
- Medina Luzardo, L. J. (2023). Condimento ahumado tipo mix de mariscos a base de cangrejo, calamar y camarón. Recuperado de <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/MEDINA%20LUZARDO%20LUIS%20JONATHAN.pdf>
- Nieto, G., & Ros, G. (2017). Administración Dietética de Dietas Animales con Plantas Aromáticas y Medicinales: Influencia en la Calidad de la Carne. IntechOpen. <https://doi.org/10.5772/67038>
- Piza Cedillo, G. V. (2022). Industrialización del calamar y tilapia negra en la obtención de un condimento artesanal. Recuperado de <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/PIZA%20CEDILLO%20GENESIS%20VALERIA.pdf>
- Sampaio, G. R., Barbosa, J., et al. (2023). Herbal salt in beef burgers: Promoting the retention of acceptability in reducing sodium. *Journal of Culinary Sciences & Technology*. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/353586829_Herbal_Salt_in_Beef_Burgers_Promoting_the_Retention_of_Acceptability_in_Reducing_Sodium
- Salazar, D. (2024). Spices, aromatic herbs or condiments used in Ecuadorian cuisine. *Revista VICTEC*, 5(8). https://www.researchgate.net/publication/378344550_Spices_aromatic_herbs_or_condiments_used_in_Ecuadorian_cuisine
- Valverde, J. M., Viva, D. G., Guapisaca, Á. H., & Pucha, M. V. (2022). Uso del coco en la gastronomía tradicional. *Revista Alfa*. Recuperado de <https://www.revistaalfa.org/index.php/revistaalfa/article/view/180>

10. ANEXOS

Figura 18
Cebolla deshidratada



Figura 19
Cebolla y ajo deshidratado



Figura 20

Carne de res con sal condimentada de carnes rojas



Figura 21

Carne de pollo con sal condimentada para carnes blancas



Figura 22

Carne de cerdo con sal condimentada para carnes rosadas



Figura 23

Carne de pescado con sal condimentada para pescados y mariscos



Figura 24
Preparaciones con las sales condimentadas



Figura 25
Degustación de sal para carnes rojas



Figura 26
Degustación de sal para carnes blancas



Figura 27
Degustación de sal para carnes rosadas



Figura 28
Degustación de sal para pescados y mariscos



Figura 29
Receta estándar sal carnes rojas

CANTIDAD		UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNITARIO, S/C	COSTO TOTAL	FOTO	
7		g	Sal en grano	0,006000	0,04		
0,8		g	Cebolla	0,001300	0,00		
1		g	Ajo	0,003571	0,00		
0,6		g	Romero	0,007833	0,00		
1,3		g	Pimienta negra	0,025600	0,03		
COSTO TOTAL:					0,08		
UNIDADES:					1		
COSTO PORCIÓN:					0,08		

PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (min)	Otro
1. Desinfectar las verduras. 2. Precalentar el horno a la temperatura mínima que tenga el horno. 3. Cortar la cebolla en pluma y el ajo en laminas 4. Colocar en las bandejas y que no este muy apegados, ya que esto mejora la desidratacion 5. Meter en el horno y cada 20 minutos estar revsando y como va la desidratacion. 6. Esto se demora entre una a una hora y media en desidratarse. 7. Una vez desidratado, colocar uno por uno los ingredientes en el mortero y moler. 8. Al final mezclar con la sal. 9. Poner en un recipiente de cristal		FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input checked="" type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		GRADO DE DIFICULTAD: BAJA <input type="radio"/> MEDIA <input checked="" type="radio"/> ALTA <input type="radio"/>		
		INSTRUMENTACIÓN		
		1. Horno		
		2. Bowl Grande		
		3. Cuchillo		
		4. Tabla		
		5. Mortero		
		6. Bandejas		
		7. Silpat		

NOMBRE:	Vianey Cuasapud
---------	-----------------

Figura 30

Receta estándar sal carnes blancas



CANTIDAD		UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNITARIO, S/C	COSTO TOTAL	FOTO	
7		g	Sal en grano	0,006000	0,04		
0,8		g	Cebolla	0,001300	0,00		
1		g	Ajo	0,003571	0,00		
0,5		g	Achiote	0,007833	0,00		
1,3		g	Pimienta negra	0,025600	0,03		
1		g	Cáscara de naranja	0,000952	0,00		
COSTO TOTAL:					0,09		
UNIDADES:					1		
COSTO PORCIÓN:					0,09		
PROCEDIMIENTO				ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (min)	
1. Desinfectar las verduras y frutas. 2. Precalentar el horno a la temperatura mínima que tenga el horno. 3. Cortar la cebolla en pluma y el ajo en laminas, y pelar la naranja evitando la parte blanca. 4. Colocar en las bandejas y que no este muy apegados, ya que esto mejora la deshidratacion 5. Meter en el horno y cada 20 minutos estar revsando y como va la desidratacion. 6. Esto se demora entre una a una hora y media en desidratarse. 7. Una vez desidratado, colocar uno por uno los ingredientes en el mortero y moler. 8. Al final mezclar con la sal y el achiote. 9. Poner en un recipiente de cristal				FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		5 15 20 30 45 60 <input checked="" type="checkbox"/>	
				GRADO DE DIFICULTAD: BAJA <input type="radio"/> MEDIA <input type="radio"/> ALTA <input checked="" type="radio"/>		H. <input type="checkbox"/>	
				INSTRUMENTACIÓN			
				1. Horno			
				2. Bowl Grande			
				3. Cuchillo			
				4. Tabla			
				5. Mortero			
				6. Bandejas			
				7. Silpat			
NOMBRE:				Vianey Cuasapud			

Figura 31
Receta estándar sal carnes rosada

CANTIDAD		UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNITARIO, S/C	COSTO TOTAL	FOTO	
7		g	Sal en grano	0,006000	0,04		
0,8		g	Cebolla	0,001300	0,00		
1		g	Ajo	0,003571	0,00		
1,2		g	Cáscara de naranja	0,000952	0,00		
1,3		g	Pimienta negra	0,025600	0,03		
2		g	Aji	0,002500	0,00		
0,7		g	Cilantro	0,005333	0,00		
COSTO TOTAL:					0,09		
UNIDADES:					1		
COSTO PORCIÓN:					0,09		

PROCEDIMIENTO		ÁREA	TIEMPO PREPARACIÓN (min)	Otro
1. Desinfectar las verduras y fírtas. 2. Precalear el horno a la temperatura mínima que tenga el horno. 3. Cortar la cebolla en pluma y el ajo en laminas y pelar la naranja evitando la parte blanca. 4. Cilantro solo necesitamos las hojas y esto se demora 20 minutos maximo en deshidratar. 5. Colocar en las bandejas y que no este muy apegados, ya que esto mejora la deshidratacion 6. Meter en el horno y cada 20 mminutos estar revsando y como va la deshidratacion. 7. Esto se demora entre una a una hora y media en deshidratarse. 8. Una vez deshidratado, colocar uno por uno los ingredientes en el mortero y moler. 9. Al final mezclar con la sal. 10. Poner en un recipiente de cristal		FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input checked="" type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> H.	
		GRADO DE DIFICULTAD: BAJA <input type="radio"/> MEDIA <input checked="" type="radio"/> ALTA <input type="radio"/>		
		INSTRUMENTACIÓN		
		1. Horno		
		2. Bowl Grande		
		3. Cuchillo		
		4. Tabla		
		5. Mortero		
		6. Bandejas		
		7. Silpat		

NOMBRE:	Vianey Cuasapud
---------	-----------------

Figura 32

Receta estándar sal para pescados y mariscos


CANTIDAD		UNIDAD DE MEDIDA	PRODUCTO	COSTO UNITARIO, S/C	COSTO TOTAL	FOTO					
7		g	Sal en grano	0,006000	0,04						
2		g	Pulpa de maracuyá	0,001720	0,00						
1		g	Ajo	0,003571	0,00						
1,2		g	Cáscara de naranja	0,000952	0,00						
1,3		g	Pimienta negra	0,025600	0,03						
1		g	Aji	0,002500	0,00						
0,7		g	Cilantro	0,005333	0,00						
COSTO TOTAL:					0,09						
UNIDADES:					1						
COSTO PORCIÓN:					0,09						
PROCEDIMIENTO				ÁREA		TIEMPO PREPARACIÓN (min)					
1. Desinfectar las verduras y fúrtas. 2. Precalear el horno a la temperatura mínima que tenga el horno. 3. Cortar la cebolla en pluma y el ajo en laminas y pelar la naranja evitando la parte blanca. 4. Cilantro solo necesitamos las hojas y esto se demora 20 minutos maximo en deshidratar. 5. Colocar en las bandejas y que no este muy apegados, ya que esto mejora la desidratation 6. se saca la pulpa de la maracuya y cernir y coloca en una bandeja se demora dos horas y media en desidratra. 7. Meter en el horno y cada 20 minutos estar revsando y como va la desidratation. 8. Esto se demora entre una a una hora y media en desidratarse. 9. Una vez desidratado, colocar uno por uno los ingredientes en el mortero y moler. 10. Al final mezclar con la sal. 11. Poner en un recipiente de cristal				FRÍA <input type="checkbox"/> CALIENTE <input checked="" type="checkbox"/>		5 15 20 30 45 60 <input type="checkbox"/> H.					
				GRADO DE DIFICULTAD: BAJA <input type="radio"/> MEDIA <input checked="" type="radio"/> ALTA <input type="radio"/>							
				INSTRUMENTACIÓN							
								1. Horno			
								2. Bowl Grande			
								3. Cuchillo			
								4. Tabla			
								5. Mortero			
								6. Bandejas			
								7. Silpat			
								8. Cernidor			
NOMBRE:				Vianey Cuasapud							

Figura 33
Aprobación para realizar la encuesta

Encuesta

Edad:

18 a 20 años

20 a 30 años

31 a 40 años

41 a 50 años

Más de 50 años

Género:

Masculino

Femenino

Prefiero no responder

Frecuencia de consumo de carnes (por semana):

Menos de 2 veces

2-4 veces

5-6 veces

Diariamente

1. ¿Qué tipo de carnes consume con mayor frecuencia? (Siendo 0 nada 5 con mayor frecuencia)

- Carnes rojas (res, cordero)

- Carnes blancas (pollo, pavo)

- Carnes rosadas (cerdo)

- Pescados y mariscos

2. ¿Bajo qué técnicas de cocción consume este tipo de carnes?

Asado, a la plancha, al vapor, hervido, Guisado

Tipos de carne	Asada	A la plancha	Al vapor	Hervido	Guisado
Carnes rojas					
Carnes Blancas					
Carnes Rosadas					

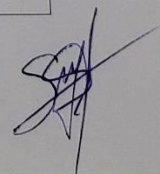


Figura 34
Aprobación para realizar la encuesta

Pescados y mariscos					
---------------------	--	--	--	--	--

3 ¿Qué tipo de condimentación prefiere o considera más beneficiosa o benéfica para la preparación ideal de los distintos tipos de cárnicos?

Secos:

Espicias

Hierbas

Sales condimentadas

Humedos:

Pasta de Verduras

Puré de verduras

Aliños Líquidos

Fermentos

4. Cuál es el aporte más importante que le da una sal condimentada a un producto cárnico? (Valore del 1 al 5 siendo 5 la más importante y 1 la menos importante)

Sabor

Aroma

Terneza

Duración/conservación

5. ¿Qué nivel de sal prefiere en sus alimentos?

Muy bajo

Bajo

Moderado

Alto

Muy alto

6. ¿Cómo calificaría su interés en probar un condimento a base de sal específico para cada tipo de carne (rojas, blancas, rosadas, pescados y mariscos)?

1 (Nada interesado)

2

3

4

Figura 35
Aprobación para realizar la encuesta

- [] 5 (Muy interesado)

7. ¿Con qué frecuencia prefiere usar un condimento casero elaborado con sal e ingredientes locales en lugar de uno comercial en sus preparaciones de carnes?

- [] Nunca

- [] Rara vez

- [] A veces

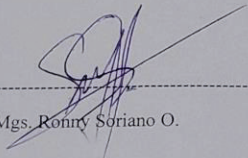
- [] Frecuentemente

- [] Siempre

¿Usted ^{utiliza} ~~escoge~~ una sal condimentada para los distintos tipos de carne?

- [] Si

- [] no



Mgs. Ronny Soriano O.

Figura 36
Aprobación para realizar la entrevista

Entrevista

Nombre: _____ Fecha: _____ Ocupación: _____

1. ¿Qué importancia atribuye al uso de condimentos en la preparación de carnes, pescados y mariscos y qué tipos de condimentos emplea regularmente para realzar los sabores de carnes rojas, blancas, rosadas y productos del mar?

2. ¿Qué rol considera que desempeña la sal en sus preparaciones en cárnicos y productos del mar, y qué factores tiene en cuenta al seleccionar un tipo específico de sal (marina, de roca, refinada, etc.) o al combinarla con otros ingredientes?

3. ¿Qué aspectos cree que se deben priorizar en el desarrollo de condimentos específicos para carnes, pescados y mariscos, y considera viable la creación una sal condimentada para carnes rojas, blancas, rosada y pescados y mariscos?

4. ¿Qué rol cree que juegan los ingredientes locales y sostenibles en la elaboración de condimentos, y cómo podrían integrarse en una propuesta de valor para el mercado?

5. ¿Cuál es su opinión de los condimentos naturales hechos en casa para productos cárnicos en comparación con los industriales y sus beneficios en los procesos de elaboración de estos productos?

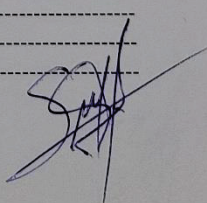


Figura 37

Degustación evaluada a través de ficha de observación

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: Evaluación sensorial de desarrollo de cuatro condimentos a base de sal para carnes rojas, blanca, rosadas, y pescados y mariscos.

Objetivo: Analizar las propiedades sensoriales de la sal condimentada y determinar su nivel de aceptación por parte del consumidor.

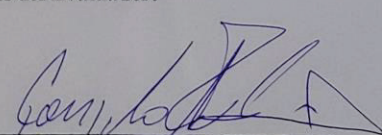
Tipo de sal evaluada:

Carnes rojas
 Carnes blancas
 Carnes rosadas
 Pescados y mariscos

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 5	----- ----- -----
Aroma	1 2 3 4 5	----- ----- -----
Apariencia/Color	1 2 3 4 5	----- ----- -----
Salinidad	1 2 3 4 5	----- ----- -----
Balance general	1 2 3 4 5	----- ----- -----

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: 

Fecha: 17-07-2024

Figura 38

Degustación evaluada a través de ficha de observación

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: Evaluación sensorial de desarrollo de cuatro condimentos a base de sal para carnes rojas, blanca, rosadas, y pescados y mariscos.

Objetivo: Analizar las propiedades sensoriales de la sal condimentada y determinar su nivel de aceptación por parte del consumidor.

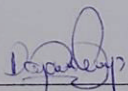
Tipo de sal evaluada:

Carnes rojas
 Carnes blancas
 Carnes rosadas
 Pescados y mariscos

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Aroma	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Apariencia/Color	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Salinidad	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Balance general	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: 

Fecha: 11/11/25

Figura 39

Degustación evaluada a través de ficha de observación

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: Evaluación sensorial de desarrollo de cuatro condimentos a base de sal para carnes rojas, blanca, rosadas, y pescados y mariscos.

Objetivo: Analizar las propiedades sensoriales de la sal condimentada y determinar su nivel de aceptación por parte del consumidor.

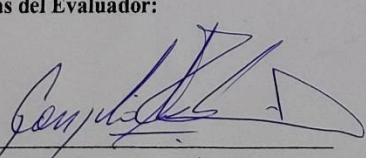
Tipo de sal evaluada:

Carnes rojas
 Carnes blancas
 Carnes rosadas
 Pescados y mariscos

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Aroma	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Apariencia/Color	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Salinidad	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Balance general	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: 

Fecha: 17/01/2025

Figura 40

Degustación evaluada a través de ficha de observación

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: Evaluación sensorial de desarrollo de cuatro condimentos a base de sal para carnes rojas, blanca, rosadas, y pescados y mariscos.

Objetivo: Analizar las propiedades sensoriales de la sal condimentada y determinar su nivel de aceptación por parte del consumidor.

Tipo de sal evaluada:

Carnes rojas
 Carnes blancas
 Carnes rosadas
 Pescados y mariscos

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):
Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Aroma	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Apariencia/Color	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Salinidad	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----
Balance general	1 2 3 4 (5)	----- ----- -----

Sugerencias del Evaluador: Esta es la que más me gusta!

Evaluador: Lozua Arellano

Fecha: 17/01/2025

Lozua

Ficha de Evaluación Sensorial

Título: Evaluación sensorial de desarrollo de cuatro condimentos a base de sal para carnes rojas, blanca, rosadas, y pescados y mariscos.

Objetivo: Analizar las propiedades sensoriales de la sal condimentada y determinar su nivel de aceptación por parte del consumidor.

Tipo de sal evaluada:

- Carnes rojas
- Carnes blancas
- Carnes rosadas
- Pescados y mariscos

Criterios de Evaluación (Escala de 1 a 5):

Criterios	Calificación	Observaciones del Evaluador
Sabor	1 2 3 4 5	----- ----- ----- -----
Aroma	1 2 3 4 5	----- ----- ----- -----

Apariencia/Color	1 2 3 4 5	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Salinidad	1 2 3 4 5	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
Balance general	1 2 3 4 5	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Malo (1); Regular (2); Bueno (3); Muy Bueno (4); Excelente (5)

Sugerencias del Evaluador:

Evaluador: _____

Fecha: _____