



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “LA MANÁ”**

**PROYECTO DE TITULACIÓN**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:**

**TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

**APLICACIÓN DE TÉCNICAS CULINARIAS DE LA  
CHARCUTERÍA BÁSICA CON SALES PREPARADAS Y  
USO DE PROTEÍNAS AHUMADAS EN EL CANTÓN LA  
MANÁ 2024**

**AUTORA:**

**DIANA ALEJANDRA MACIAS CASTRO**

**LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR 2024**

# CAPÍTULO 1

## EL PROBLEMA

La aplicación de técnicas culinarias de charcutería básica con sales preparadas y uso de proteínas ahumadas en Ecuador tiene raíces históricas que se remontan a la combinación de tradiciones culinarias autóctonas y la influencia de la colonización y migración. La gastronomía ecuatoriana es rica y diversa, caracterizada por la fusión de ingredientes autóctonos y técnicas heredadas de diversas culturas. (Gutierrez, 2023)

Hoy en día son pocas las personas que no han probado al menos una vez un embutido; es una buena solución para adquirir algo rápido de preparar. Estos productos se elaboran a base de carne picada, grasa de cerdo, res, pescado o pollo, productos vegetales, especias y condimentos, pero existen diferentes tipos de embutidos, como carne, calabaza, sangre y embutidos, cada tipo de embutido se clasifica según su ingrediente principal. (Argueta, 2023)

En lo mencionado por (Barrera, 2021) en la actualidad, la aplicación de técnicas de charcutería básica con sales preparadas y uso de proteínas ahumadas en Ecuador sigue evolucionando. Los chefs y culinarios locales han adoptado estas técnicas, a menudo fusionándolas con ingredientes autóctonos y modernas interpretaciones culinarias. La creciente apertura a la innovación en la gastronomía ecuatoriana ha llevado a una mayor exploración y experimentación con estas técnicas.

La falta de información, y capacitación específica innova una propuesta gastronómica con el uso de técnicas culinarias que contribuye a la variabilidad en los resultados, tanto en términos de sabor como de seguridad. La incorrecta proporción de sales, tiempos de ahumado inadecuados y la falta de comprensión de las características