



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
“LA MANÁ”

Tecnología Superior en Gastronomía

PROYECTO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del título de:

TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Tema:

**“APLICACIÓN DE PROCESOS Y TÉCNICAS DE AHUMADOS CON
DIFERENTES TIPOS DE PROTEÍNAS, UTILIZANDO
MAQUINARIA DE VANGUARDIA, PERÍODO 2025”**

Autores:

DANIEL ELVIS MACHIMBA TORRES

CARRANZA JOHANNA MARLENE TIGSELEMA

LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR

FEBRERO – 2026

RESUMEN

La presente tesis titulada “Aplicación de procesos y técnicas de ahumados con diferentes tipos de proteínas, utilizando maquinaria de vanguardia, período 2025” tuvo como finalidad analizar y aplicar técnicas modernas de ahumado en la elaboración de productos gastronómicos, empleando equipos tecnológicos que permitan un control preciso de variables como temperatura, tiempo y densidad del humo, garantizando así la calidad.

La investigación se desarrolló bajo un enfoque aplicado y experimental, considerando diferentes tipos de proteínas de origen animal, las cuales fueron sometidas a procesos de ahumado en frío y en caliente. Para ello, se utilizaron maquinarias de vanguardia que optimizan el proceso, reducen riesgos de contaminación y mejoran las características sensoriales de los alimentos.

Durante el estudio se establecieron procedimientos técnicos claros, desde el mise en place, la selección de materias primas, la aplicación de técnicas de ahumado, hasta la evaluación sensorial de los productos obtenidos. Los resultados evidenciaron que el uso de tecnología moderna en el ahumado permite una mayor uniformidad en los productos, un mejor aprovechamiento de las proteínas y una aceptación positiva por parte de los consumidores, destacando el valor agregado que aporta esta técnica a la gastronomía.

Se concluye que la aplicación de procesos y técnicas de ahumado mediante maquinaria de vanguardia es técnica y gastronómicamente viable, constituyéndose en una alternativa innovadora para el desarrollo de productos de alto valor culinario. La propuesta contribuye al fortalecimiento de conocimientos técnicos en el ámbito gastronómico y promueve el uso responsable de tecnologías modernas en la transformación de alimentos.

GLOSARIO: Ahumado, proteínas, estandarización, contaminación, evaluación sensorial, contemporánea, técnicas, procesos.