



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA: “Rescate gastronómico a través de la elaboración de Pickle de cebolla junca en la comunidad Yurac Rumi”

Proyecto Integrador de grado previo a la obtención del título de Tecnólogo Superior en Gastronomía

AUTOR: Omar Fernando Simbaña Camino

DIRECTOR: Ing. Christian Vásquez

D.M. Quito 30 de junio del 2022

DEDICATORIA

Este proyecto integrador de grado está dedicada a:

A mis padres Yermena y Manuel quienes con su, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir hoy un sueño más, gracias por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo y perseverancia.

Mi hermana Carla por su cariño y apoyo incondicional, durante todo este proceso, por estar conmigo en todo momento.

A mi esposa Alejandra y mis hijos Nicolás y Mateo toda mi familia porque con sus consejos y palabras de aliento me motivaron a culminar este sueño; hicieron de mí una mejor persona y son quienes estarán a mi lado acompañándome en mis proyectos y logros.

Finalmente quiero dedicar este proyecto a mis abuelos Isabel y Ángel que pese a las adversidades en su salud siempre se encuentran sonrientes y felices, brindándome todo su apoyo y recordándome que su legado seguirá presente en mí y en las siguientes generaciones de mi familia.

AGRADECIMIENTO

Mi profundo agradecimiento a todas las autoridades y personal que hacen comunidad Yurac Rumi, por confiar en mí, abrirme las puertas y permitirme realizar todo el proceso investigativo dentro de su localidad.

De igual manera, mis agradecimientos al “Instituto Tecnológico Internacional Universitario”, a la carrera de Gastronomía, a mis profesores en especial a mi tutor Ing. Christian Vásquez, quien, con su tiempo, apertura y su valioso conocimiento hicieron que pueda crecer día a día como profesional, gracias por su paciencia y dedicación.

Finalmente quiero expresar mi más grande y sincero agradecimiento a la Sra. Colectora Beatriz Miranda quien, gracias a su colaboración en todos los trámites realizados durante todo este proceso, supo guiarme y acompañarme de una manera oportuna y eficaz.

AUTORIA

Yo, Omar Fernando Simbaña Camino, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

OMAR FERNANDO SIMBAÑA CAMINO Ing. CHRISTIAN VÁSQUEZ

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Quito, 30 de junio del 2022

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. CHRISTIAN VÁSQUEZ

Quito, 30 de junio de 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El Ing. Christian Vásquez y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Omar Fernando Simbaña Camino por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. Omar Fernando Simbaña Camino realizó el trabajo fin de carrera titulado: Rescate gastronómico a través de la elaboración de pickle de cebolla junca en la comunidad Yurac Rumi, para optar por el título de, Tecnólogo en Gastronomía, en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de Ing. Christian Vásquez

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Christian Vásquez, en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr. Omar Fernando Simbaña Camino, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: Rescate gastronómico a través de la elaboración de pickle de cebolla junca en la comunidad Yurac Rumi, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

Ing. Christian Vásquez

Omar Fernando Simbaña Camino

Quito, 30 de junio del 2022

1 Contenido

PORTADA.....	1
DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORIA.....	4
CERTIFICA	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
1 “RESCATE GASTRONÓMICO A TRAVÉS DE LA ELABORACIÓN DE PICKLE DE CEBOLLA JUNCA EN LA COMUNIDAD YURAC RUMI”	12
2 INTRODUCCIÓN	13
2.1 Marco contextual.....	13
2.2 Análisis de involucrados	14
2.3 Problema de investigación.....	15
2.4 Formulación del problema	17
2.5 Definición del problema.....	17
2.6 Ubicación Geográfica.....	17
2.6.1 Cantón Riobamba	18
2.6.2 Los límites del cantón Riobamba son:	18
2.6.3 Clima	21
2.6.4 Migración.....	21
2.6.5 Población Económicamente Activa y Población en Edad de Trabajar	24
2.7 Idea a defender	26
2.7.1 Objeto de estudio y campo de acción	26
2.8 Justificación	27
2.8.1 Objetivos	27
2.9 Síntesis de la introducción	28

3	CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	30
3.1	ANÁLISIS DE LA ZONA DE ESTUDIO.....	30
3.1.1	Aspectos geográficos de ubicación.....	30
3.1.2	Autoidentificación étnica en la comunidad	31
3.1.3	Idioma	32
3.1.4	Disponibilidad de servicios básicos	32
3.2	ANTECEDENTES HISTÓRICOS.....	32
3.3	ACTIVIDAD ECONÓMICA A LA QUE SE DEDICA LA POBLACIÓN	34
3.4	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA ZONA.....	35
3.5	GASTRONOMÍA.....	35
3.5.1	Gastronomía de la colonia.....	38
3.5.2	Gastronomía de la República.....	38
3.5.3	Gastronomía actual.....	39
3.6	RECETAS MÁS REPRESENTATIVAS DE LA ZONA	40
3.6.1	Dulce de guayaba	40
3.6.2	Dulce de leche	41
3.6.3	Yaguarlocro.....	42
3.7	MARCO LEGAL	43
3.8	SÍNTESIS DEL CAPÍTULO	44
4	CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO	46
4.1	METODOLOGÍA	46
4.1.1	Método Explorativo	46
4.1.2	Método Descriptivo.....	46
4.1.3	Método Cualitativo	46
4.1.4	Investigación de Campo	46

4.1.5	Técnicas e instrumentos de investigación	47
4.1.6	Presentación gráfica de resultados	49
4.2	SÍNTESIS DEL CAPÍTULO	53
5	CAPÍTULO III: PROPUESTA	54
5.1	ELABORACIÓN DE PICKLES DE CEBOLLA JUNCA.....	54
5.2	ESQUEMA DE LA PROPUESTA	55
5.2.1	Impacto	57
5.2.2	Social	58
5.3	RECURSOS Y PRESUPUESTO	59
5.4	TALENTO HUMANO.....	59
5.5	DESARROLLO DE LA PROPUESTA	60
5.5.1	Ingeniería del Proyecto.....	60
5.5.2	Proceso de elaboración de Pickle (Encurtido).....	60
	PLAN DE EJECUCIÓN	66
5.6	DESARROLLO DE PRIMERA FASE.....	68
5.6.1	Planificación y recolección de datos	68
5.7	DESARROLLO DE SEGUNDA FASE	69
5.7.1	Programación y ejecución del proyecto	69
5.8	DESARROLLO DE TERCERA FASE	71
5.8.1	Determinación de costos	71
5.8.2	INVERSIÓN TOTAL INICIAL FIJA Y DIFERIDA	72
5.9	SÍNTESIS DEL CAPÍTULO	73
	CONCLUSIONES	74
	RECOMENDACIONES	75
	REFERENCIAS.....	76

ANEXOS.....	79
ENCUESTA.....	79
ANEXOS FOTOGRÁFICOS	81

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1</i>	<i>14</i>
<i>Tabla 2</i>	<i>15</i>
<i>Tabla 3</i>	<i>21</i>
<i>Tabla 4</i>	<i>22</i>
<i>Tabla 5</i>	<i>26</i>
<i>Tabla 6</i>	<i>34</i>
<i>Tabla 7</i>	<i>35</i>
<i>Tabla 8</i>	<i>55</i>
<i>Tabla 9</i>	<i>59</i>
<i>Tabla 10</i>	<i>71</i>
<i>Tabla 11</i>	<i>72</i>

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<i>Ilustración 1</i>	<i>19</i>
<i>Ilustración 2</i>	<i>49</i>
<i>Ilustración 3</i>	<i>50</i>
<i>Ilustración 4</i>	<i>51</i>
<i>Ilustración 5</i>	<i>52</i>
<i>Ilustración 6</i>	<i>53</i>

1 “RESCATE GASTRONÓMICO A TRAVÉS DE LA ELABORACIÓN DE PICKLE DE CEBOLLA JUNCA EN LA COMUNIDAD YURAC RUMI”

AUTOR: Omar Fernando Simbaña Camino

DIRECTOR: Ing. Christian Vásquez

FECHA: 9 de mayo del 2022

RESUMEN

El presente proyecto se enfoca en la provincia de Riobamba, en la comunidad Yurac Rumi donde se pudo observar sobreproducción de cebolla junca sin salir al mercado, por lo que afecta de manera directa a la economía de la comunidad, gracias al taller realizado en esta localidad se pudo evidenciar las necesidades de la comunidad, de esta manera pude identificar el problema de investigación y se logró llegar a una solución la cual fue la elaboración del pickle de cebolla junca, tomando un producto propio de su comunidad y comercializarlo de manera diferente con un mayor ingreso económico.

2 INTRODUCCIÓN

RESCATE GASTRONÓMICO A TRAVÉS DE LA ELABORACIÓN DE PICKLE DE CEBOLLA JUNCA EN LA COMUNIDAD YURAC RUMI

2.1 Marco contextual

La cebolla junca se produce típicamente en las regiones de la sierra y parte de la costa; En el Ecuador las zonas de mayor producción de cebolla junca se encuentran en la provincia de Chimborazo y Tungurahua, en donde el promedio de ciclo del cultivo está entre 180 y 270 días a partir de la semilla vegetativa en las áreas templadas y subtropicales entre 120 a 150 días a partir de la semilla sexual. Según los datos del tercer Censo Nacional Agropecuario existe una superficie sembrada de aproximadamente 6300 hectáreas como cultivo solo y 267 hectáreas como cultivo asociado. (Freire, 2013, pág. 14)

Para los productores ecuatorianos la forma de comercializar la cebolla junca es de la siguiente manera:

Al cosechar la cebolla el productor la vende al intermediario quien llega y compra la cebolla que se encuentra ya clasificada en sacos de yute en 3 tipos de tamaño: la grande o también llamada gruesa 60%, la segunda categoría o llamada pareja 30% a 35%, y la pequeña que es 5%. El productor se ve afectado, porque el 35% de su producción (18.550 TM) recibe precios bajos, inferiores a su costo de producción (0.18 USD/KG), además de ello el 5% (2650 TM) considerado de tercera categoría o la llamada pequeña es descartada al momento de clasificarla y seleccionarla. (Mera, 2012, pág. 17)

Si el productor no descarta la cebolla pequeña al clasificarla o no la vende a un precio menor al del mercado y en cambio la comercializa de una manera diferente en este caso al realizar pickle de cebolla junca, está en primer lugar se conservaría por un periodo más largo de tiempo y se evitarían pérdidas en la materia prima, en segundo lugar, se podría distribuir a más sectores comerciales en las ciudades principales a un precio justo y más elevado.

2.2 Análisis de involucrados

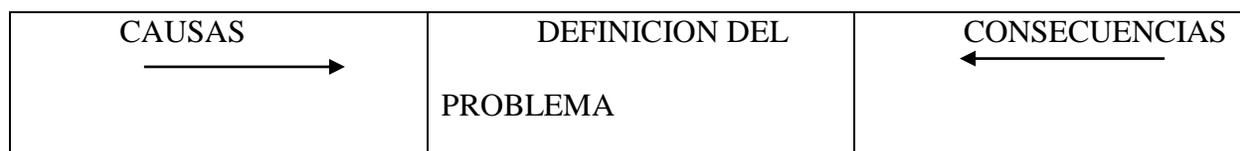
Tabla 1

ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS GRUPOS	INTERESES EN LA INVESTIGACIÓN	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS Y MANDATOS (recursos que aporten y mandatos son leyes, reglamentos o normas a seguir)
Clientes	Adquirir un producto de buena calidad, innovador y que se adapte a las nuevas tendencias gastronómicas.	Poca variedad de nuevos productos orgánicos	Manejarse con reglamentos de BPM

Productor	Necesita que se eleve el precio en el cual se comercializa la cebolla Junca	Es insuficiente el costo en el cual logra comercializar su producto a los intermediarios. La cebolla junca es perecible y débil para su manejo y transporte.	Manejarse con reglamentos de BPM
Intermediario	Es quien jamás pierde y se queda con toda la ganancia de la producción de cebolla Junca	Al depender de una persona que comercializa todo el producto de la zona, fija el precio a su conveniencia y no al del mercado, perjudica al productor	INEN Precio de la canasta básica

2.3 Problema de investigación

Tabla 2



<ul style="list-style-type: none"> • Deficiente promoción gastronómica. • Inexistencia de nuevos productos gastronómicos • Vías de acceso en mal estado • Bajo presupuesto para temas de capacitación a la población en temas gastronómicos 	<p>BAJO DESARROLLO GASTRONOMICO EN LA COMUNIDAD YURAC RUMI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pérdida del producto • Migración de la población económicamente activa • Venta de terrenos de la comunidad a concesiones mineras • Baja economía del sector
	<p>INDICADORES</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • Disminución de la comercialización por la pandemia 2020 al 2022 • Cebolla junca desaprovechada a nivel culinario 	

2.4 Formulación del problema

¿Cómo la escasa producción de nuevos productos en base a la cebolla Junca, como la elaboración de pickles, incide en la pérdida de esta materia prima mensualmente y por ende en bajo desarrollo económico de la Comunidad Yurac Rumi?

2.5 Definición del problema

Nuestra economía se fundamenta en la producción y comercialización de bienes y servicios, por lo que la creación de una nueva empresa productora de pickles contribuirá al desarrollo económico y social del país, con la generación de empleo en la zona, dando como resultado un mejoramiento en la calidad de vida.

2.6 Ubicación Geográfica

La provincia de Chimborazo acoge 458.581 (239.180 mujeres y 219.401 hombres) habitantes según el último censo de población y vivienda del 2010. En relación con la población total del país, Chimborazo representa aproximadamente el 3,16% de la población total, el 59,20% de la población rural y el 40,80% de la población urbana. Su cabecera provincial es la ciudad de Riobamba y está integrada por 10 cantones: Alausí, Chambo, Chunchi, Colta, Cumandá, Guamote, Guano, Pallatanga, Penipe, Riobamba. (Vargas, & Zhindón, 2013, pág.32).

Con respecto a la población total, Chimborazo representa el 3,16% de la población total, el 59,20% de la población es rural y el 40,80% de la población urbana. (PDYOT de Pungalá 2015)

2.6.1 Cantón Riobamba

El cantón Riobamba se encuentra en el centro de la provincia de Chimborazo, por su superficie ocupa el tercer lugar dentro de la provincia de Chimborazo, con un 15,12% del área total provincial. El número de parroquias existentes en este territorio es de 12, las mismas que son: Cacha, Calpi, Cubijies, Flores, Lican, Licto, Pungalá, Punin, Quimiag, Riobamba, San Juan, San Luis.

2.6.2 Los límites del cantón Riobamba son:

Al norte el cantón Guano

Al sur el cantón Colta y Guamote

Al este el cantón Chambo

Al oeste la provincia Bolívar

El cantón Guamote se encuentra situado en la parte central del callejón interandino, al sur de la provincia de Chimborazo, junto a la panamericana Sur que atraviesa el cantón, a 50 Km de la ciudad de Riobamba, se encuentra situado en el centro oriente de la provincia de Chimborazo entre las coordenadas 78° 34' 18" a 70° 06' de longitud occidental y de 1° 58' 34" de altitud del sur. Por su cabecera cantonal atraviesa la vía panamericana que une al norte, centro y sur del Ecuador. (GAD Municipal Guamote, 2019)

El cantón Guamote está constituido por 112 comunidades indígenas (Cando, 2012, pág.13).

De este número, trece están situadas en lo que fue la hacienda Totorillas. Este gran predio estaba ubicado en el centro del territorio cantonal, en una altitud de 2700 a 4200 m.s.n.m. A inicios del siglo XX, limitaba por el sur con los páramos de Atapo de la familia Dávalos y los valles de Guasan, propiedad del linaje León Gallegos; por el norte con los anejos de Chismaute, Gualipite, Ayacón y los páramos de Tiocajas; por el este con el río Cebadas, y por el oeste con las montañas de Pull, hasta llegar al subtrópico del actual Cantón Pallatanga¹ Totorillas estaba conformada por cinco haciendas anexas en el mismo territorio: Pasñac, Pull, San Antonio, Yacupampa y Laime, con una superficie aproximadamente de 24 000 hectáreas. (Tuaza, 2014: p, 196)

TABLA 3

¹ Registro de Propiedad de Colta (1941). Acta 774 del 21 de octubre.

Tabla 3

Comunidades indígenas en la antigua hacienda Totorillas 2012

Zona Pasñac	Zona Yacupampa	Zona Chausan
Chismaute ChismauteTelán Yurac Rumi Gualipite Jatunpampa San Pablo de Gramapampa San Pablo de Guantug Pucara	Yacupampa Santa Teresita	Chausan Totorillas Chausan San Alfonso Cochaloma

Fuente: Luis Alberto Tuaza Castro

2.6.3 Clima

El clima dominante de esta parroquia es el frío, y considerando la altitud de esta localidad, se tiene una temperatura que fluctúa entre los 8 y 24°C. Además, en esta zona se tiene la presencia de llovizna en determinadas horas del día. (INEC, 2010)

2.6.4 Migración

La migración es un fenómeno económico y cultural en que una población abandona un lugar de residencia para desplazarse a vivir a otro. La causa de este fenómeno generalmente es de tinte económico o social y su efecto es la resignificación cultural. En el caso del sur del Ecuador, la migración es un fenómeno que sigue latente en la población, las provincias de la Sierra-centro del país incluyendo Chimborazo que tiene un índice alto en lo que respecta a migración.

El Este fenómeno seguramente se debe a diferentes problemáticas, falta de empleo, estudio entre otros. En lo que respecta con migración hacia otros cantones, el fenómeno sigue

una tendencia nacional ya que los ciudadanos se movilizan principalmente hacia Quito, Riobamba, Guayaquil, Puyo. (PDYOT de Pungalá 2015)

Las principales ciudades serían Quito y Riobamba, donde se ocupan en actividades de la construcción y generalmente ayudados por familiares. En total se estima que 1643 personas han migrado a estas ciudades. (PDYOT de Pungalá 2015)

Tabla 4

Ciudades destino	Número total de casos reportados	%
Quito	634	38,59 %
Riobamba	594	36,15 %
Puyo	74	4,50 %
Galápagos	64	3,90 %
Guayaquil	43	2,62 %
Ambato	40	2,43 %
Cuenca	39	2,37 %
Macas	27	1,64 %

Coca	23	1,40 %
Lago Agrio	22	1,34 %
Bucay	12	0,73 %
Oriente	12	0,73 %
Baños	10	0,61 %
Milagro	10	0,61 %
Santo Domingo	7	0,43 %
Borja	7	0,43 %
Cumandá	6	0,37 %
Naranjito	6	0,37 %
Guaranda	5	0,30 %
Latacunga	4	0,24 %
Loja	3	0,18 %

Tulcán	1	0,06 %
Total	1643	100,0 0%

Fuente: PDOT de Pungalá, 2015

La migración permanente con mayor cantidad de migrantes permanentes al exterior, fundamentalmente a Estados Unidos y a España. Son personas jóvenes que viajan en busca de mejores ingresos para sus familias, sus aspiraciones construir una mejor vivienda, adquirir un carro, comprar tierras, vestido y educación para los hijos y afrontar compromisos sociales.

En el área de influencia directa, se ha realizado un flujo migratorio a las ciudades de Quito y Riobamba principalmente. No se registró información de personas que hayan salido del país del AID en los últimos 10 años. Solamente se registró el caso de un migrante retornado de los Estados Unidos

2.6.5 Población Económicamente Activa y Población en Edad de Trabajar

Se define como población en edad de trabajar (PET) a todas las personas mayores a una edad, a partir de la cual se considera que están en capacidad de trabajar. El SIISE usó como edad de referencia los 10 años, para asegurar la comparabilidad entre las fuentes disponibles. (SIISE, 2010).

En tanto que se define como población económicamente activas (PEA) a las personas en edad de trabajar (10 años y más) que: trabajaron al menos una hora durante el período de referencia de la medición (por lo general, la semana anterior) en tareas con o sin remuneración, incluyendo la ayuda a otros miembros del hogar, en alguna actividad productiva o en un negocio o finca del hogar; si bien no trabajaron, tenían algún empleo o negocio del cual estuvieron ausentes por enfermedad, huelga, licencia, vacaciones u otras causas; y no comprendidas en los dos grupos anteriores, que estaban en disponibilidad de trabajar. Se excluyen las personas que se dedican sólo a los quehaceres domésticos, o sólo a estudiar, así como a los que son sólo pensionistas y a los impedidos de trabajar por invalidez, jubilación, etc. (SIISE, 2010).

Ahora, se debe aclarar que estos indicadores se pueden dividir en dos tipos: primero, los indicadores que muestran las características concretas de la población (población total, agregación étnica, población urbana/rural, etc.); y segundo, aquellos indicadores que permiten visualizar la intervención estatal en una zona determinada (servicios de salud, educación, infraestructura y dotación de servicios públicos, etc.)

Esta división indica que, al analizar indicadores sociales, es importante tener en cuenta que cada uno de estos representa a una esfera o sistema diferente; es decir, por un lado, se tienen indicadores sociales o de la sociedad y sus condiciones específicas y por otro lado indicadores instituciones/estatales o de intervención estatal, lo que supone que cada uno de estos ámbitos, si bien están relacionados directamente con el otro, también su accionar concreto es inconmensurable para el otro.

2.6.5.1 Estructura de la PEA

Tabla 5

División Política	Población	Población Económicamente Activa (PEA)
Provincia	Chimborazo	54,92%
Cantón	Riobamba	54,70%
Parroquia	Pungalá	58,94%

Elaborado por: Equipo Consultor, 2019.

Fuente: SIISE, Versión, 2010

Las cifras expuestas en la tabla muestran que la fuerza de trabajo es importante en la zona de análisis, es decir que la población en su mayoría se encuentra ocupada. Esto se puede explicar teniendo en cuenta que una parte de la población mantiene relación con la producción agrícola y/o mantienen sus cultivos o ganado propio, lo que es una fuente importante de ingresos y de generación de trabajo.

2.7 Idea a defender

Con el nuevo modelo de producción que son los pickle de cebolla Junca se logrará el desarrollo económico de la comunidad Yurac Rumi.

2.7.1 Objeto de estudio y campo de acción

Objeto de estudio: Esta investigación nos permite utilizar la producción que generalmente es desechada por los productores que es la cebolla junca pequeña y no permitir la

manipulación del precio del mismo y tener pérdidas económicas al venderlas a un bajo precio de mercado, por medio de la elaboración de pickle de cebolla junca,

Campo de acción: Comunidad Yurac Rumi localizada en el cantón de Guamote provincia de Chimborazo

2.8 Justificación

La industria de pickles se ha convertido en uno de los mayores negocios del área agrícola en el ámbito mundial. Los países en desarrollo producen casi la mitad de las exportaciones del mundo.

Hay buenas razones para creer que el negocio de los pickles continuará como una industria en crecimiento durante mucho tiempo, ya que el consumo de pickles (pepinos, cebollas, cebollines, aceitunas, etc.) Es aún bajo en muchos mercados, incluyendo algunos de los principales mercados mundiales. Se espera que, debido a la constante preocupación por parte de los consumidores con respecto a la salud, y a las nuevas mezclas y sabores que se ofrecen, el consumo per cápita de los países europeos aumente. Las innovaciones en empaques por embotelladoras/empacadoras y las promociones publicitarias, también ayudarán a mejorar el consumo per cápita.

2.8.1 Objetivos

2.8.1.1 General

Producir Pickles en base a cebolla junca, y comercializarla directamente por los agricultores para que de esta manera exista un mayor desarrollo económico de la comunidad Yurac Rumi y no existan pérdidas al no descartar el producto.

2.8.1.2 Específicos

- Determinar la mejor presentación de este producto para que sea aprovechado eficazmente por el consumidor.
- Poner en el mercado un producto rico en nutrientes con un abastecimiento constante durante todo el año.
- Mejorar el desarrollo económico de la comunidad Yurac Rumi
- Utilizar todo el producto aprovechando al cien por ciento la cosecha de cebolla junca
- El Agricultor comercialice directamente el producto a un precio justo

2.9 Síntesis de la introducción

Nuestra economía se fundamenta en la producción y comercialización de bienes y servicios, por lo que la creación de una nueva empresa productora de pickles contribuirá al desarrollo económico y social del país, con la generación de empleo en la zona, dando como resultado un mejoramiento en la calidad de vida.

Nuestro objetivo sería abastecer con nuestro producto, ofreciendo la mejor calidad y tecnología del producto de acuerdo a las necesidades investigadas, y ventajas en precio que pongan al cliente en una situación cómoda para adquirirlas y expandidas directamente del productor y de esta manera mejorar la situación económica de la comunidad Yurac Rumi, aprovechando totalmente la producción de cebolla junca,

Este proyecto deseoso de contribuir al desarrollo de la provincia se dedicará a la producción y comercialización de pickles en base a cebolla Junca.

El presente proyecto se desarrollará en la comunidad Yurac Rumi del cantón Guamote de la provincia de Chimborazo.

3 CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

3.1 ANÁLISIS DE LA ZONA DE ESTUDIO

3.1.1 Aspectos geográficos de ubicación

La comunidad Yurac Rumi se encuentra ubicada en el cantón de Guamote, provincia de Chimborazo

Aspectos Organizativos del cantón El cantón Guamote está conformado por 1 parroquia urbana y 2 rurales.

Las parroquias del cantón Guamote son: 125

Comunidad Peltetec conocida por los pobladores como Yurac Rumi

El asentamiento poblacional de Peltetec se da alrededor de 1960 con un reconocimiento de hecho de la comunidad de Peltetec. Este asentamiento se da inicialmente por la búsqueda de tierras para realizar sus actividades agrícolas y ganaderas.

Los límites de la comunidad de Peltetec son:

Norte: Pucará, Puninhuayco

Sur: Shanaicun

Este: Anguiñay, Chusga

Oeste: Calquis, Melán

La principal actividad económico-productiva de la zona fue la agricultura; a inicios de los años noventa con la llegada de empresas mineras a la zona, las principales fuentes de ingresos

económicos en el sector estuvieron ligadas a las actividades mineras. En la actualidad se da una reconversión a la agricultura como principal fuente de ingresos en tanto que las actividades mineras ya no se realizan en la actualidad. La agricultura y los cultivos, se dedican primordialmente al autoconsumo, mientras que la ganadería se dedica a la venta. Los cultivos presentes son maíz y papá. En caso de necesitar otros alimentos, los moradores acuden al mercado de Pucará o el mercado Mayorista de Riobamba. La división del trabajo es marcada, donde los hombres están dedicados a la agricultura y las mujeres a los quehaceres domésticos.

El centro poblado cuenta con una escuela fiscal, cuenta con su cancha deportiva, además tiene una Casa Comunal. En caso de una consulta médica, los pobladores van al centro de salud tipo A

Las viviendas cuentan con servicio de energía eléctrica, agua entubada, pozos sépticos para la eliminación de aguas servidas y la eliminación de basura es mediante un carro recolector. El río Maguaso es el cuerpo de agua más cercano. La mayoría de las viviendas no cuentan con teléfono convencional, no se tiene señal de telefonía celular de Claro y Movistar.

3.1.2 Autoidentificación étnica en la comunidad

Es importante mencionar que la mayoría de los y las habitantes de la parroquia Pungalá se consideran indígenas alcanzando un 88,63% de la población, seguido por el 10,26% que se autodefine como mestizo, 0,44% se considera blanco y 0,20% afroecuatoriano. La población autodefine mulata, negra u otros grupos étnicos tiene un 0,06%. (INEC, 2010)

3.1.3 Idioma

Actualmente los habitantes, aún conservan costumbres, tradiciones y el idioma kichwa. Más del 94 % de la población habla el idioma kichwa y el español, es decir la mayor parte de la población del cantón.

3.1.4 Disponibilidad de servicios básicos

En el cantón Guamote la disponibilidad de servicios básicos en general es baja y la accesibilidad es complicada por las características geomorfológicas del territorio y por la dispersión de los asentamientos humanos.

3.2 ANTECEDENTES HISTÓRICOS

El pasado histórico de las comunidades El cantón Guamote está constituido por 112 comunidades indígenas (Cando, 2012, pág.13). De este número, trece están situadas en lo que fue la hacienda Totorillas. Este gran predio estaba ubicado en el centro del territorio cantonal, en una altitud de 2700 a 4200 m.s.n.m. (IERAC, expediente 590RA)

A inicios del siglo XX, limitaba por el sur con los páramos de Atapo de la familia Dávalos y los valles de Guasan, propiedad del linaje León Gallegos; por el norte con los anejos de Chismaute, Gualipite, Ayacón y los páramos de Tiocajas; por el este con el río Cebadas, y por el oeste con las montañas de Pull, hasta llegar al subtrópico del actual Cantón Pallatanga.

Las condiciones geográficas de Totorillas eran irregulares, conformada por la cadena montañosa en la parte oriental, las llanuras de Laime y Totorillas, las laderas y pendientes

de la zona Pull. Las altas montañas de la cordillera oriental y occidental húmedas y cubiertas de paja servían para el pastoreo de los rebaños de ovejas tanto del hacendado como de los huasipungueros. Cada hacienda tenía su casa ubicada en la parte baja, donde vivían los administradores y los mayordomos mestizos. Sin embargo, la casa de Totorillas era la más importante, por cuanto servía de residencia temporal del patrón, el lugar de administración de toda la heredad y la proximidad a la línea de ferrocarril. La hacienda poseía su propia estación de tren, llamada Vélez, que servía para transportar la producción agropecuaria hacia la costa. En las laderas de Pull, Yacupampa y Laime se cultivaban las papas, las habas y la cebada. Las montañas de Pasñac proveían de pasto natural al rebaño de ovejas del amo y de los huasipungueros. Las llanuras aledañas a la casa hacienda eran utilizados para la crianza del ganado lechero. A mediados de la década de 1960, el patrón de la hacienda introdujo el ordeño mecanizado, el uso de los tractores, fomentó la crianza del ganado de la raza Brown Swiss y Herefor, estableció las relaciones asalariadas con la mano de obra mestiza, mientras que la población indígena continuaba trabajando a cambio de los derechos de pastoreo y por el huasipungo.

(CIDA,1965)

3.3 ACTIVIDAD ECONÓMICA A LA QUE SE DEDICA LA POBLACIÓN

Tabla 6

SECTOR ECONÓMICO - PRODUCTIVO	No. FAMILIAS	PORCENTAJE
Agricultura	80	11,56%
Agricultura y ganadería	20	2,89%
Comerciantes de auto lujos	4	0,58%
Comercio (diversas actividades)	370	53,47%
Construcción	45	6,50%
Alojamiento y servicio de comidas	5	0,72%
Apoyo administrativo	9	1,30%
Elaboración de calzado	2	0,29%
Elaboración de chompas y ropa deportiva	3	0,43%
Actividades profesionales en entidades públicas	60	8,67%
Gastronomía vinculada al turismo	8	1,16%
Jornaleros	15	2,17%
Transporte	40	5,78%
Información y comunicación	5	0,72%
Comercio de helados	5	0,72%
Servicios mecánicos	10	1,45%
Reparto de gas de uso doméstico	3	0,43%
Otros	8	1,16%
TOTAL No. de FAMILIAS	692	100,00%

Fuente: IEE, 2013

Elaborado por: Equipo Técnico GADM del cantón Guamote, 2014.

3.4 PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA ZONA

Tabla 7

CULTIVO	GUAMOTE (Ha)	PORCENTAJE CANTONAL	CHIMBORAZO (Ha)	PORCENTAJE PROVINCIAL
Haba tierna	736,0	20,0%	3.027,5	24,0%
Papa	1.712,0	46,0%	7.681,1	22,0%
Cebada	805,0	21,0%	4.412,8	8,0%
Brócoli	16,0	0,0%	172,0	9,0%
Maíz suave choclo	320,0	9,0%	4.551,1	7,0%
Cebolla colorada	10,0	0,0%	173,6	6,0%
Quinoa	10,0	0,0%	385,9	3,0%
Trigo	10,0	0,0%	1.329,0	1,0%
Arveja tierna	10,0	0,0%	1.402,7	1,0%
Fréjol tierno			1.835,9	0,0%
Cebolla blanca			549,0	0,0%
Tomate riñón			282,2	0,0%
Otros	122,0	3,0%		
TOTAL	3.751,0		25.802,8	

Fuente: Base de datos de la Agenda de Competitividad -2011 (documento borrador)
Elaborado por: Mayra Beltrán Morales, Alfredo Altamirano Ulloa

3.5 GASTRONOMÍA

El territorio que hoy corresponde al cantón Guamote, comunidad Yurac Rumi, estuvo habitada desde tiempos remotos por cacicazgos como los Guamutis, Atapos, Basanes Pull, Tipines, Vishudes, entre otros. Todos constituían parcialidades del reino de los Puruháes.

Según (Chizaguano, 2006) “Los pobladores de los Puruhaes, su alimentación se basaba en la papa, el melloco, las ocas, el fréjol y el maíz, en cuanto a los cárnicos nativos el cuy era la comida corriente en la antigüedad, así como la carne de llama, venado y conejo. (pág. 45),

En épocas prehispánicas el producto dominante de la alimentación era el maíz, cultivado no solo con fines de consumo, sino también como elemento ritual. Los tubérculos, como la papa,

mellocos, mashua y ocas, entre otros, también constituían un alimento imprescindible.

(Chizaguano, 2006, pág. 45)

Tenían diferentes bebidas, pero se destacaba la chicha de maíz fermentada. Hacían chicha de diferentes frutas y consumían el chaguarmishqui.

Dentro de este tema también se considera que la vida y la cocina indígena estaban reguladas por las estaciones climáticas y por los ritos afines a ellas. Para los indígenas era una ocasión muy especial el tiempo de cosechas en donde compartían variadas comidas hechas con quinua, cuy, el aguamiel del maguey y chicha. (Chizaguano, 2006, pág. 45)

Con la llegada de los españoles, la orientación alimenticia sufre trastornos debido a que gran parte de sus pobladores se orientan al consumo de trigo, cebada y hortalizas variadas, así como de animales domésticos que fueron introducidos por los conquistadores. El empleo de determinados alimentos, condimentos y especies, así como de procedimientos culinarios fue modificándose con el paso del tiempo como la eliminación o aumento de alguno de sus componentes. (Paredes, 1986; Carrillo, 1996 pág. 50).

Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes. Los antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de

frutos, valles interandinos templados y apacibles para la agricultura, cacería abundante. (Santellan, & Rivera Ulcuango, 2016, pág.33).

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples. (NUNEZ, 2011, pág. 12).

Los aderezos, condimentos y hierbas también fueron muy importantes, el ají fue el más distinguido condimento de la comida indígena.

Otras preparaciones como el chocolate, los churos, los catzos, el rosero, la colada morada y el dulce de zapallo eran muy apreciadas por los antepasados y también ahora en la actualidad se siguen preparando y siguen siendo muy apetecidos por la mayoría de Ecuatorianos. (NUNEZ, 2011, pág. 18).

A través de la historia se puede dar cuenta que la gastronomía ha sido muy variada debido a distintos factores, uno de ellos es principalmente la gran variedad de climas que posee el país motivo por el cual se tendrá infinidad de productos para la elaboración de exquisitas comidas, otro factor son las costumbres que tenían los antepasados para la preparación de diferentes platos en distintas épocas del año, en ceremonias, rituales y fechas importantes. (NUNEZ, 2011 pág. 21).

3.5.1 Gastronomía de la colonia

La gastronomía en la época de la colonia cambia debido a que los españoles en la época de la conquista trajeron con ellos la carne de cerdo y la hacienda que estas dos nuevas especies pasen al consumo campesino indio y desplazando al nativo. Además, es conocido que con los españoles llegaron el vino, la harina de trigo y con ello el pan, y las sopas a las que llamaban mazamorra. El colonialismo es la influencia o la dominación de un país por parte de otro más poderoso de una forma violenta a través de una invasión militar, o sutil sin que intervenga la fuerza. Los motivos pueden ser poder, riqueza o dominio. Esta dominación puede ser política, militar, informativa, cultural, económica o étnica. También se le puede denominar neocolonialismo para hacer referencia a una dominación de tipo económico, e incluso político, sobre un estado jurídicamente independiente. La importancia colonial y su historiografía han tenido un gran rol dentro de las disciplinas históricas, y se ha visto robustecida en los últimos años a raíz de la necesidad de comprender mejor los procesos globales. (NUNEZ, 2011, pág. 25).

3.5.2 Gastronomía de la República

La gastronomía no solo de la ciudad sino de la provincia empieza a evolucionar, enriquecerse y ampliarse con la intervención de productos nuevos y distintos como la gallina y el cerdo, el pan, entre otros, introducidos por los españoles. Se puede mencionar que en la cocina se mantienen dos ingredientes básicos que son el maíz y la papa, a más de las ocas, los mellocos, la mashua y el frejol. El Dr. Julio Pazos nos relata: “Antes se comían las harinas en forma de tortillas con poca sal y mucho ají, en cuanto a carnes nativas se refiere principalmente el cuy, la llama, el conejo y venado. (Morocho, 217, pág. 38)

Mediante el traspaso de conocimientos de generación en generación al interior de las familias, donde el hecho de cocinar, es visto como una actividad solamente de mujeres, se logra mantener una tradición en la elaboración de alimentos. (Morocho, 217, pág.39.)

3.5.3 Gastronomía actual

La gastronomía actual del cantón ha variado un poco debido a la introducción de diversos tipos de alimentos por parte de comerciantes y visitantes de diferentes sectores; también por la facilidad en la preparación de ciertos alimentos como los embutidos especialmente, cabe mencionar que no todos los habitantes del cantón han tomado estas nuevas costumbres. (Morocho, 217, pág.40)

Los diferentes productos que se cultivan en este sector permiten elaborar una gran variedad de platos típicos entre los principales están: papas con cuy, yaguarlocro, caldo de mondongo, arroz con conejo y papas, tortillas, hornado y fritada; en cuanto a bebidas se sigue preparando y consumiendo la chicha, coladas de cebada, avena entre otras; además de la presencia de licores preparados con hiervas, frutas. (Morocho, 217, pág.40)

También el conocido y tradicional dulce y los deliciosos manjares de leche, el morocho que venden en la estación del tren acompañado de las exquisitas empanadas de viento muy apreciados por propios y extraños.

- Plato papas con cuy

El cuy es un plato típico de Guamote se cría en las regiones andinas, el cuy es asado al carbón acompañado de papas cocidas y encebollado.

Se adoba el cuy la noche anterior con todos los aliños y sal. Se cocina las papas peladas enteras con un poquito de sal. Una vez cocidas las mismas se escurre y se las refría en una olla o

sartén poniendo el aceite, aliño, cebolla colorada, achiote, ajo machacado y sal. En un brasero o sobre los tizones de leña se asa el cuy (se voltea constantemente). Se prepara una salsa.

- Yaguarlocro

Un tradicional plato compuesto de tripas del borrego, aguacate, cebolla, tomate, papas, acompañado de sangre de borrego refrita.

Al menudo de borrego se lo lava bien con limón y, de ahí se pone los aliños y se hace el refrito. La carne y la sangre deben ser de borrego.

3.6 RECETAS MÁS REPRESENTATIVAS DE LA ZONA

3.6.1 Dulce de guayaba

3.6.1.1 Ingredientes:

20 guayabas

1 1/2 taza de azúcar

3 tazas de agua

2 ramita de canela

2 clavos de olor

3.6.1.2 Preparación:

- Lavar las guayabas, que deben estar maduras pero firmes al tacto.
- Cortar la pulpa de la guayaba en hojuelas, desechando el centro.
- Poner a hervir el agua con el azúcar, la canela y el clavo de olor.

- Cuando hierva agregar los trozos de guayaba y dejar cocinar hasta que estén suaves.
- El almíbar debe quedar liviano.
- Se puede servir caliente o frío.
- Es un sencillo, delicioso y perfumado postre.

3.6.2 Dulce de leche

3.6.2.1 Ingredientes:

2 tazas de leche

2 tazas de azúcar

2 cucharadas de maicena

2 ramas de canela

Preparación:

- Ponga al fuego dos tazas de leche.
- Añada la canela a fuego lento.
- Cuando la leche tome el sabor de la canela, retire del fuego y cierna.
- En una taza de leche fría y disuelva la maicena. Mezcle esta leche con la leche caliente.
- Añada el azúcar. Cocine a fuego lento hasta que espese

3.6.3 Yaguarlocro

3.6.3.1 Ingredientes:

Menudo de borrego (panza, librillo, tripas)

1 litro de sangre fresca de borrego

2 kilos de papas peladas y cortadas en cubos

2 cebollas finamente cortadas

2 cucharadas de cilantro finamente cortado

1 cucharada de orégano

1 cucharada de comino molido

1 diente de ajo machacado

4 cucharadas de aceite

4 onzas de maní licuado disuelto en una taza con leche

1 cucharadita de achiote molido

2 cucharadas de perejil finamente cortado

2 limones

Hojas de hierba buena

Sal y pimienta al gusto

3.6.3.2 Preparación

- Lavar el menudo con abundante agua, después agregar 2 cucharadas de sal, el jugo de los limones y las hojas de hierba buena.
- Estrujar todo el menudo hasta que salga la película amarillenta que lo recubre.
- Dejarlo reposar durante unos minutos y lavarlo nuevamente con agua fría.

- Colocar el menudo en una olla de presión, agregar suficiente agua y cocinar hasta que se ponga suave.
- Retirar el menudo del caldo y cortarlo finamente.
- Calentar 2 cucharadas de aceite en una olla grande y agregar el achiote, una cebolla cortada, el cilantro, el comino, pimienta y ajo.
- Cocinar durante 5 minutos.
- Agregue las papas y el maní disuelto en la leche, tapar y hervir durante 15 minutos.
- Añadir el caldo del menudo y dejar que se cocinen bien las papas. Antes de retirar la olla del fuego agregar el menudo picado.
- Aparte, colocar la sangre en una olla con 2 litros de agua hirviendo y sal. Cocinar durante 30 minutos. Retirar del fuego y colar el agua.
- Colocar la sangre cocida en una fuente plana y desmenuzarla con los dedos cuidando extraer todas las impurezas.
- Calentar en una sartén el aceite y agregar la sangre, la pimienta, el perejil, una cebolla cortada. Sofreír bien hasta que la sangre quede frita.
- Servir el yahuarlocro bien caliente con la sangre encima acompañada de una rodaja de aguacate, una rodaja de tomate y cebolla encurtida.

3.7 MARCO LEGAL

En el Régimen del Plan del Buen Vivir sección quinta es mencionado de manera importante en el Art. 379 que son parte de la cultura tangible e intangible los siguientes aspectos como: las lenguas o idiomas, formas de expresión, tradiciones, rituales, creaciones culturales, al

igual que monumentos, paisajes que constituyan como referente de identidad de los pueblos, museos, gastronomía, archivos, objetos, colecciones con valor histórico, artístico, arqueológico, etc.

Terminando con lo más importante que menciona dicho artículo que los bienes culturales patrimoniales serán inalienables, inembargables e imprescriptibles, para garantizar su sostenibilidad y su protección.

El compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones de posibilidad para la expresión igualitaria de la diversidad (Arts. 16 y 17). La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible.

La protección y circulación de estos elementos se impulsa mediante políticas de fomento a la investigación, museos, bibliotecas, archivos, sitios y fondos especializados (Art. 380). Además de los bienes arqueológicos y monumentales y de las tradiciones intangibles, como la música y la cocina tradicional, la identidad nacional se nutre de nociones contemporáneas de patrimonio

3.8 SÍNTESIS DEL CAPÍTULO

En este capítulo se habla sobre la historia de la comunidad Yurac Rumi, su clima, etnia y población económicamente activa, además de la historia gastronómica como fue evolucionando a través de los años etapa precolonial, etapa colonial, república hasta la actualidad, seguido de las principales recetas de los platos típicos de esta región los cuales son papas con cuy, yaguarlocro, dulce de leche y dulce de guayaba, por último se observa los aspectos legales que hablan sobre

En el Régimen del Plan del Buen Vivir que son parte de la cultura tangible e intangible en la cual la gastronomía forma parte importante de esta localidad.

4 CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

4.1 METODOLOGÍA

4.1.1 Método Explorativo

Son aquellos trabajos que buscan encontrar las razones o causas que ocasionan ciertos fenómenos. Su objetivo es explicar por qué ocurre un fenómeno y en qué condiciones se da éste. Están orientados a la comprobación de hipótesis causales, esto es, identificación y análisis de las causales y sus resultados, los que se expresan en hechos verificables. (Vasquez, 2008, pág.5)

4.1.2 Método Descriptivo

El método descriptivo se utiliza en investigaciones que tienen el objetivo de evaluar algunas características de una población o situación particular, describir el estado y/o comportamiento de una serie de variables. (Yáñez, 2018, pág.1)

4.1.3 Método Cualitativo

Es aquella donde se estudia la calidad de las actividades, relaciones, medios, materiales o instrumentos en una determinada situación o problema. La misma procura lograr una descripción holística, esto es, que intenta analizar exhaustivamente, con sumo detalle, un asunto, o actividad particular. (Vera, 2008, pág.1)

4.1.4 Investigación de Campo

“Investigación de campo es aquello donde el investigador trabaja directamente en el entorno, ya sea natural, o social, del asunto o problema sobre el que está indagando.” Coelho, 2021)

4.1.5 Técnicas e instrumentos de investigación

4.1.5.1 Observación

La Observación es la técnica de investigación que consiste en observar, acumular e interpretar información. En este proceso se busca contemplar de forma cuidadosa y sistemática como se desarrollan las características en un contexto determinado sin intervenir sobre ellas ni manipularlas (Sáenz, 2011).

Para la realización de este proyecto se pudieron acumular datos, que parecían ser obviados por los recursos bibliográficos, a través de la observación; de esta manera se logró complementar la información al desconocer de la pérdida de cebolla junca al ser descartada por ser pequeña, además de no existir un valor básico para su venta a los intermediarios que dependerá de la época del año, e incluso de condiciones climáticas adversas como inundaciones, plagas entre otras. La observación de campo fue el recurso principal que se manejó para detectar estos déficits que afectan al desarrollo económico de la comunidad.

4.1.5.2 Entrevista

La entrevista es la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio, a fin de obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema propuesto (Sáenz, 2011). La entrevista que se realizó en el proyecto permitió obtener información de los aspectos sociales y económicos de la comunidad. Fueron muy valiosos las opiniones, comentarios ideas y sugerencias compartidas por la persona entrevistada.

4.1.5.3 *Encuesta*

Una encuesta es un conjunto de preguntas normalizadas dirigidas a una muestra representativa de la población con el fin de conocer estados de opinión o hechos específicos. Las encuestas por muestreo son las más afines al plan, en donde se elige una parte de la población que se estima representativa de la población total (Sáenz, 2011).

4.1.5.4 *Sondeo de Opinión*

El Sondeo de opinión es una forma reducida de una encuesta. En el proyecto se utilizó esta herramienta ya que la muestra de la población elegida no era tan grande para que los resultados puedan aportar un informe confiable, ya que la población de la comunidad no supera las 200 personas entre adultos mayores, jóvenes y niños.

El Sondeo de opinión se utiliza para recolectar datos sobre lo que piensa un número de individuos de un determinado grupo sobre un determinado tema. Las ventajas de este método son: rapidez, capacidad de estandarizar datos, obtención de datos de hechos pasados. Se realizó un sondeo de opinión (50 encuestas) dirigido a los pobladores de la comunidad de Yurac Rumi para saber que producto de todos lo que ellos siembran consideran que no es rentable ya que se desestima con facilidad y su remuneración económica es mínima; así mismo, el sondeo de opinión (50 encuestas) está dirigida hacia personas activas en la agricultura.

4.1.6 Presentación gráfica de resultados

4.1.6.1 Pregunta 1

- ¿Qué edad tiene?



Ilustración 2

Autor Omar Simbaña

Análisis:

Las personas más activas en la actividad de la agricultura son las personas con edades de entre 5 y 75 años. Es importante tomar en cuenta ciertas características de esta generación, la mayor cantidad individuos que se encargan de la siembra con un 30% se encuentran en un rango de edad de 5 a 15 años, seguidas de un 20% el cual se encuentra en un rango de edad de 45 a 55 años, el menor porcentaje con un 6% se encuentran entre los 25 a 35 años.

Es importante tomar en cuenta que la mano de producción en esta área no se encuentra en la población en edad de trabajar (PET), por lo que deben dividir adecuadamente su tiempo entre su estudio y el trabajo en el campo.

4.1.6.2 Pregunta 2

- ¿Qué nivel de instrucción tiene?

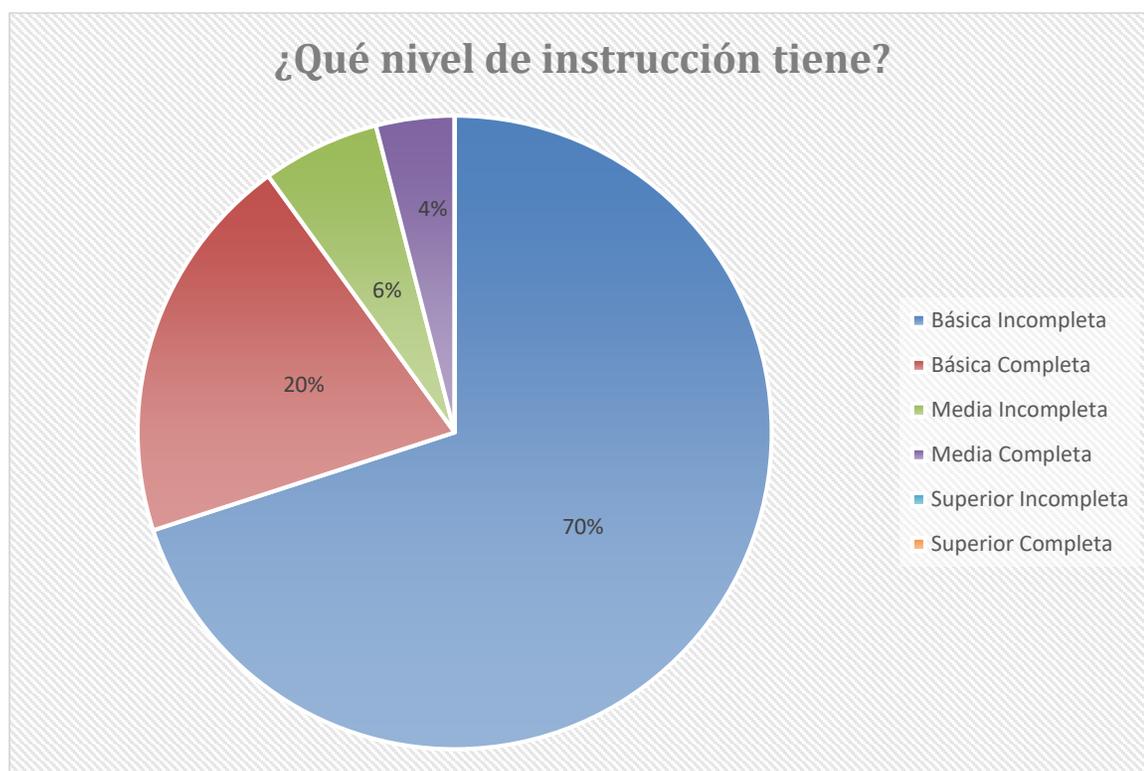


Ilustración 3

Autor Omar Simbaña

Análisis:

A nivel de educación la mayoría de personas se encuentra con un nivel de instrucción de básica Incompleta con un 70%, con 0% en educación superior incompleta y completa,

evidenciándose que existe muy poco desarrollo académico en esta área enfocándose más en las actividades de agricultura desde muy temprana edad.

4.1.6.3 Pregunta 3

- ¿En terreno siembra cebolla Junca ?

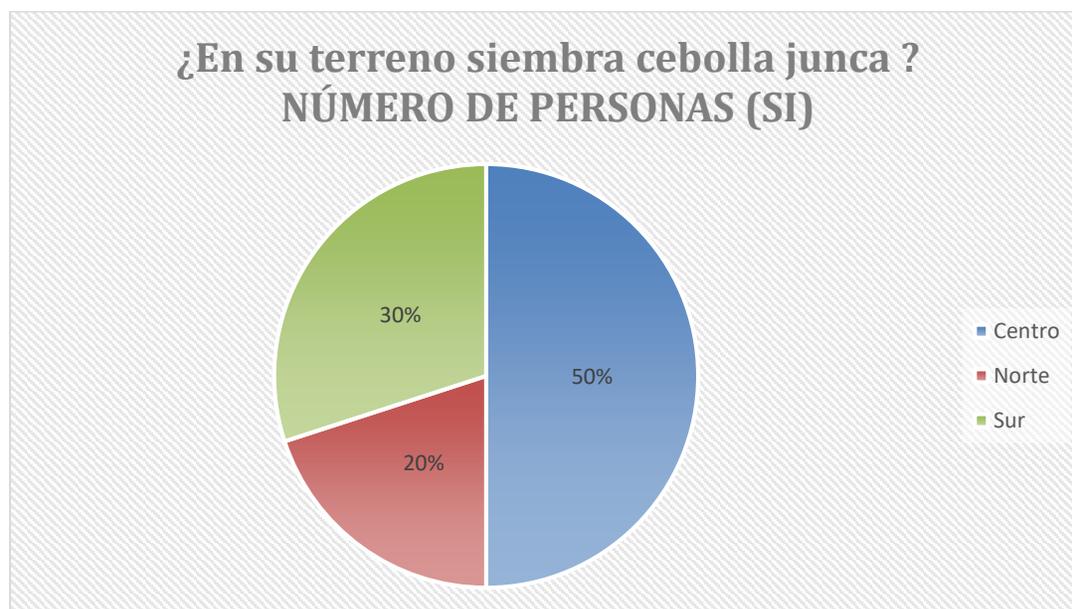


Ilustración 4

Autor Omar Simbaña

Análisis:

Se puede evidenciar que todas las personas en su terreno siembran cebolla junca, concentrándose en el centro de la comunidad con un 50% la mayor localidad de siembra de este producto.

4.1.6.4 Pregunta 4

- ¿Ha pensado usted en otro uso para la cebolla junca pequeña en lugar de desecharla?

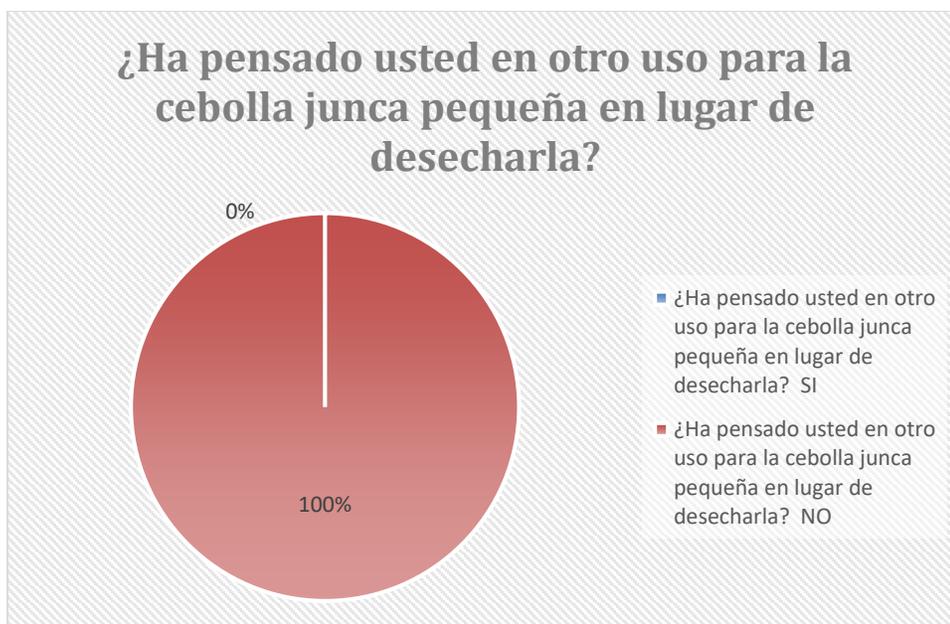


Ilustración 5

Autor Omar Simbaña

Mediante este gráfico se puede observar que los productores de cebolla junca se han acostumbrado a la manera de comercializar su producto como lo hacían sus padres y anteriores generaciones, sin una visión o alguien que los guíe para innovar su producto y convertirlo en algo más atractivo al mercado nacional.

4.1.6.5 Pregunta 5

- ¿Alguna vez ha escuchado o sabe que es un pickle?

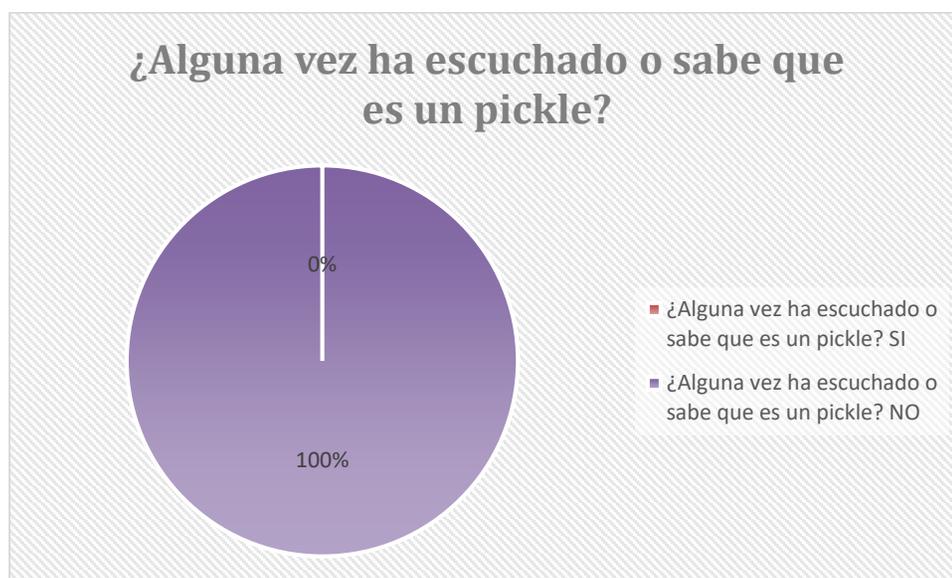


Ilustración 6

Autor Omar Simbaña

Podemos observar que todos los encuestados de la comunidad Yurac Rumi desconoce totalmente que es un pickle, por ende, desconocen de esta técnica que se puede utilizar para no desechar la cebolla junca pequeña y poder optar por un beneficio económico para la comunidad.

4.2 SÍNTESIS DEL CAPÍTULO

En este capítulo podemos observar la metodología que se utilizó en la presente investigación, como se recabó datos por medio de la entrevista y el sondeo de opinión; además del análisis de la encuesta realizada a 50 personas de la comunidad Yurac Rumi, donde se puede evidenciar las edades en las que se encuentran la mayoría de agricultores, si la mayoría o su totalidad siembran cebolla junca, el conocimiento de la comunidad acerca de innovaciones en el ámbito de la gastronomía con sus productos y el desconocimiento total de qué es un pickle.

5 CAPÍTULO III: PROPUESTA

5.1 ELABORACIÓN DE PICKLES DE CEBOLLA JUNCA

La industria de pickles se ha convertido en uno de los mayores negocios del área agrícola en el ámbito mundial. Los países en desarrollo producen casi la mitad de las exportaciones del mundo.

Hay buenas razones para creer que el negocio de los pickles continuará como una industria en crecimiento durante mucho tiempo, ya que el consumo de pickles (pepinos, cebollas, cebollines, aceitunas, etc.) Es aún bajo en muchos mercados, incluyendo algunos de los principales mercados mundiales. Se espera que, debido a la constante preocupación por parte de los consumidores con respecto a la salud, y a las nuevas mezclas y sabores que se ofrecen, el consumo per cápita de los países europeos aumente. Las innovaciones en empaques por embotelladoras/empacadoras y las promociones publicitarias, también ayudarán a mejorar el consumo per cápita.

Es por ello que aprovechando un producto de la zona que es descartado la mayor parte del tiempo ya que los intermediarios no desean adquirirla y cuando lo hacen su precio es muy bajo al valor real del mercado la cebolla junca es la mejor opción para los agricultores para poder innovarla y crear un producto de calidad y accesible al consumidor generando mejores ingresos y dando un mayor desarrollo económico a la comunidad Yurac Rumi.

5.2 ESQUEMA DE LA PROPUESTA

Se realizó una observación de los aspectos externos e internos relacionados al mismo mediante una evaluación del FODA para de esta manera analizar la viabilidad del presente proyecto

Tabla 8

FORTALEZAS	AMENAZAS
<p>Riqueza y diversidad de productos alimenticios</p> <p>Gran producción de cebolla junca</p> <p>Comunidad predispuesta a cambiar su método de comercialización del producto</p> <p>Ayuda de la empresa privada</p> <p>Infraestructura (casa comunal) que se puede adaptar para la realización y conservación de los pickles de cebolla junca</p>	<p>Desechar la cebolla junca pequeña</p> <p>Comercialización de sus productos por medio de intermediarios que pagan un costo más bajo al real</p> <p>Falta de tarifas justas para todos los agricultores</p> <p>Difícil acceso a la zona ya que sus vías de acceso se encuentran deterioradas</p> <p>Crecimiento de la actividad minera.</p> <p>Zona de alta pluviosidad.</p>
¿Cómo fomentar las fortalezas?	¿Cómo neutralizar las amenazas?

<p>Realizar un inventario metodológico de la producción de cebolla junca</p> <p>Fomentar futuros estudios para la utilización de otros productos alimenticios de la zona</p> <p>Planear, organizar, dirigir la innovación del producto al transformarlo en pickle de cebolla junca</p>	<p>Mayor difusión del potencial gastronómico de los productos de la zona y de la importancia de ocupar todo el producto y de innovarlo para poder tener un mejor desarrollo económico de la comunidad</p> <p>Manejar una gestión responsable bajo el reglamento de BPM en la producción y elaboración del producto</p>
<p>DEBILIDADES</p>	<p>OPORTUNIDADES</p>
<p>Falta de planificación integral en la comunidad de Yurac Rumi</p> <p>Baja capacitación en servicio y gastronomía.</p> <p>Desconocimiento del potencial gastronómicos de los productos de la zona.</p> <p>Ausencia de estrategias de posicionamiento.</p> <p>Escasez de herramientas de administración y promoción.</p>	<p>Ser considera como una comunidad emprendedora para las demás comunidades de la zona</p> <p>Aprovechar los recursos alimenticios de las otras comunidades para su desarrollo económico</p> <p>Trabajo conjunto con la empresa privada para la comercialización del producto</p>

¿Cómo disminuir las debilidades?	¿Cómo aprovechar las oportunidades?
<p>Organización y trabajo constante por parte de la comunidad.</p> <p>Capacitación permanente para el mejoramiento de la calidad de servicios</p> <p>Solicitar a las autoridades programas de capacitación para el uso de herramientas de difusión y promoción</p>	<p>Dar mantenimiento constante a la infraestructura destinada para la producción y conservación del producto (casa comunal).</p> <p>Gestionar recursos para realizar constantes campañas de promoción y difusión</p>

5.2.1 Impacto

En la elaboración del presente proyecto, se tomarán en cuenta los factores de producción del producto y económicos, mismos que resultan ser primordiales, para la innovación de la cebolla junca en pickles

Un adecuado manejo de la producción agrícola y la transformación del mismo en productos más especializados traerá bienestar a la comunidad. El presente proyecto logrará la diversificación de las fuentes de ingresos de la comunidad.

Dentro de la actividad gastronómica se mueven un gran número de servicios complementarios como, por ejemplo: turismo, alojamiento, entretenimiento, transporte, comercio de artesanías, mismos que generan empleos dentro de la localidad en donde se llevan a cabo. Partiendo de esto, será indispensable que la comunidad Yurac Rumi se organice de tal manera

que las distintas tareas de trabajo, abarquen a la mayor cantidad de personas posibles dentro de la comunidad y de esta manera sean mayores las personas beneficiadas.

Es importante recalcar que el crecimiento de la producción de pickles de cebolla junca puede generar inversiones privadas y por ende generación de empleo y mejoramiento de la calidad de vida.

Para la consolidación de la innovación en producción gastronómica a largo plazo, es necesario que la comunidad desarrolle una serie de inactivas, planes y programas que regulen cada procedimiento.

5.2.2 Social

A través del proyecto se busca fomentar el empoderamiento y la formación de emprendedores locales que sabrán aprovechar todos los productos de la zona e innovarlos para ofrecer nuevos servicios. Además, las personas sentirán un mayor compromiso individual y colectivo debido a la demanda de empleos calificados lo que implicará mayor interés en la formación para obtener un empleo local, y así disminuir la migración tanto interna como externa.

5.3 RECURSOS Y PRESUPUESTO

Tabla 9

MATERIAL	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO	
			UNITARIO	TOTAL
EQUIPOS	Cámara fotográfica	1	\$300	\$300
	Computadora	1	\$1000	\$1000
	Utensilios de cocina	19	\$27	\$513
	Cocina	1	\$80	\$80
	Estantería	1	\$50	\$50
SUMINISTROS	Etiquetas para los pickles	1000	\$0.03	\$30
DERECHOS DE GRADO		1	\$300	\$300
TOTAL				\$2.273

5.4 TALENTO HUMANO

- Omar Fernando Simbaña Camino
- Ing. Christian Vásquez
- 50 personas que habitan en la comunidad Yurac Rumi
- 50 personas afines a la actividad de agricultura en la comunidad Yurac Rumi

5.5 DESARROLLO DE LA PROPUESTA

5.5.1 Ingeniería del Proyecto

Tiene como objetivo determinar cuáles son las características del proceso de producción que exige el presente proyecto, así como determinar el tipo de maquinaria requerida, y su distribución en la planta.

El proceso productivo es la transformación de los insumos en productos terminados. La tecnología para el proceso, implica el tratamiento preliminar de la materia prima básica, la cebolla junca

5.5.2 Proceso de elaboración de Pickle (Encurtido)

5.5.2.1 Materiales y Métodos

5.5.2.1.1 Materia Prima:

La materia prima está constituida por los frutos inmaduros de la cebolla junca. La textura de los frutos destinados a encurtir debe ser firme y éstos deberán estar exentos de sabores extraños y amargos, así como de malos olores.

5.5.2.1.2 Selección:

Esta selección comprende diferentes operaciones, destinadas a incrementar la calidad de la materia prima que se dispone a encurtir. El objetivo de esta operación reside en la eliminación de las partes de la planta, que contienen de forma natural poblaciones de hongos que son fuente de enzimas responsables del reblandecimiento de estos frutos fermentados comercialmente

5.5.2.1.3 Clasificación:

Las cebollas se clasifican según su longitud. No existe uniformidad internacional en la clasificación teniendo cada país su norma. El tamaño va a ser un factor muy importante, que determinará la aparición de ciertas alteraciones que deprecian el valor del encurtido elaborado. La clasificación se realiza manual o mecánicamente mediante calibradoras que constan de varios canales de calibrado, formados por cordones de caucho o nylon en forma divergente.

5.5.2.1.4 Lavado

Esta operación se realiza previa al reposo, cuyo objetivo es disminuir la suciedad y los restos de tierra que las cebollas llevan adheridos. La higiene en el manejo de la materia prima es fundamental.

El lavado constituye uno de los procesos más importantes en la fabricación de encurtidos, pues la suciedad de los frutos y la presencia de hojas y frutos descompuestos, dificulta el normal desarrollo de la fermentación natural.

El lavado se realiza simplemente con agua, la maquinaria empleada suele ser lavadoras de tipo rotativo compuestas por cilindros de chapa perforada semisumergido en agua y cintas transportadoras, también perforadas, con ducha a presión.

5.5.2.1.5 Pelado:

Consiste en la extracción de la piel de toda la materia prima (a las que sea necesaria extraerle la piel) el cual se puede realizar manual o mecánicamente con peladoras abrasivas, por pelado químico, procurando que no queden restos de la piel de las hortalizas.

5.5.2.1.6 Trozado o Cortado:

Una operación usualmente incluida en los diversos procesos de conservación es el trozado. Esta es una operación que permite alcanzar diversos objetivos, como la uniformidad en la penetración del calor en los procesos térmicos, la uniformidad en el secado y la mejor presentación en el envasado al lograr una mayor uniformidad en formas y pesos por envase.

El trozado debe realizarse teniendo dos cuidados especiales. En primer lugar, se debe contar con herramientas o equipos trozadores que produzcan cortes limpios y nítidos. El trozado debe ser realizado de tal modo que permita obtener un rendimiento industrial conveniente.

5.5.2.1.7 Mezclado:

Se realiza la mezcla entre hortalizas, el vinagre y una solución azucarada, para luego ser colocados en los envases donde van a ser fermentados.

5.5.2.1.8 Fermentación:

Es la operación más importante en todo el proceso de fabricación. De forma general esta operación consiste en colocar las especies hortícolas con sal y el vinagre dentro del envase. Aquí se deja pasar un período de tiempo, ocho días como mínimo antes de ser vendido para que se de intercambios entre la cebolla junca y la solución en la que reposa, llamándole a este proceso fermentación o reposo.

Durante la fermentación se producen numerosos

Cambios Físicos En las primeras 48 – 72 horas el agua, los azúcares, proteínas, minerales y otras sustancias contenidas en los frutos se difunden por ósmosis a la salmuera. Como consecuencia, el producto pierde peso produciéndose en el un arrugamiento. Transcurrido este

período, la sal comienza a penetrar en los tejidos, con ella se produce la entrada de agua y vinagre, con la que los frutos ganan peso y vuelven a su situación normal.

Cambios Químicos: consiste en el paso de los componentes de la cebolla a la solución en la que reposa, sus características organolépticas en cuanto a su sabor mordicante se reducen adquiriendo a cambio un sabor dulzón y avinagrado.

5.5.2.1.9 Envasado

5.5.2.1.9.1 Llenado de los Envases:

Se empleará como único material de envasado el vidrio

El envase de vidrio se envía por medio de una banda transportadora a la llenadora – dosificadora, que realiza el llenado de los frascos de manera precisa sin derramar el producto, ni contaminar la zona de cierre.

5.5.2.1.9.2 Cerrado de los envases:

Es necesario expulsar el aire del espacio de cabeza reservado y producir un vacío parcial. Esto se consigue con una temperatura elevada del líquido. De esta forma, también se reduce la cantidad de oxígeno disponible que acarrearía la corrosión, la destrucción de vitaminas y la decoloración del producto. Para esta operación se empleará una cerradora de tapas de rosca.

5.5.2.1.10 Tratamiento Térmico:

El tratamiento térmico se llevará a cabo en un túnel de pasteurizado, con duchas de agua caliente a la entrada y fría a la salida, para evitar roturas en los envases. Una vez concluido el proceso de pasteurización, se enfrían los envases paulatinamente, evitando un cambio térmico brusco que pueda aumentar la fatiga de los envases por sobrepresiones. La temperatura final de

enfriamiento será a unos 38 °C, para que el calor residual ayude a secar los envases, con lo que se evita la corrosión y se contribuye a evitar la recontaminación.

5.5.2.1.10.1 Almacenamiento

Las dependencias para el almacenamiento de los encurtidos elaborados, por sus especiales características, no precisan de un importante acondicionamiento. Para mantener los elaborados durante el periodo de almacenamiento en condiciones adecuadas que garanticen su calidad, se llevarán a cabo las siguientes recomendaciones:

Evitar la exposición prolongada de los productos a la luz solar directa, principal causa de la aparición de decoloraciones.

Mantener la temperatura ambiental por debajo de 25 °C, evitando así el efecto de cocido y ablandamiento del producto y, por tanto, la aceleración de la oxidación.

Almacenar los pallets colocando unos junto a otros, sin realizar ningún tipo de apilado que pueda dar lugar a la rotura de envases, deformaciones en las tapas, etc.

Realizar controles periódicos del tiempo y de la temperatura de almacenamiento, de la evolución de la calidad, estado de los paneles, etc.

La adopción de estas medidas es imprescindible para una buena conservación de los encurtidos. Se trata de productos de una duración media superior a 18 meses, que en condiciones adecuadas pueden permanecer varios años en perfecto estado de consumo. La producción

procesada al cabo de una semana deberá permanecer en almacén hasta su distribución, operación que se realizará generalmente con periodicidad semanal.

PLAN DE EJECUCIÓN								
OBJETIVO	Producir Pickles en base a cebolla junca, y comercializarla directamente por los agricultores para que de esta manera exista un mayor desarrollo económico de la comunidad Yurac Rumi y no existan pérdidas al no descartar el producto							
ESTRATEGIA	Rescate gastronómico a través de la elaboración de pickle de cebolla junca en la comunidad Yurac Rumi							
ACTIVIDADES	ACTIVIDADES COMPLEMETARIAS	RECURSOS				RESPONSABLE	INDICADOR	TEMPORALIDAD
		H	T	M	E			
DESARROLLO DE PRIMERA FASE PLANIFICACIÓN Y RECOLECCIÓN DE DATOS	1. Determinación o inventario de la producción de cebolla junca en la zona.	X	X	X	X	Omar Simbaña	Aprobación de programa	1/05/2022
	2. Determinar la cantidad de producción	X	X	X	X	Omar Simbaña	Esquema de observación	3/05/2022
	3. Determinar el número de personas que van a participar en la innovación de la cebolla junca a pickle	X	X	X	X	Omar Simbaña	Esquema de observación	7/05/2022
	4. Identificación de medios de comercialización	X	X	X	X	Omar Simbaña	Esquema de observación	10/05/2022
DESARROLLO DE SEGUNDA FASE PROGRAMACIÓN Y EJECUCIÓN DEL PROYECTO	1 Establecer y adecuar el lugar en el cual se va a realizar la producción.	X	X	X	X	Omar Simbaña	Lista de recepción	18/05/2022
	2 Recolección de la materia prima (cebolla junca).	X	X	X	X	Omar Simbaña	Cardex o receta estándar	20/05/2022
	3. Duración de la producción, establecer horarios y designar funciones.	X	X	X	X	Omar Simbaña		23/05/2022
	4 Elaboración de pickles con la comunidad	X	X	X	X	Omar Simbaña	Fichas de inventario	25/05/2022

DESARROLLO TERCERA FASE DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS	1. Costos netos	X	X	X	X	Omar Simbaña	Tabla de costos	30/05/2022
	2. Costos de comisión	X	X	X	X	Omar Simbaña	Tabla de costos	1/06/2022
	3. Imprevistos	X	X	X	X	Omar Simbaña	Tabla de costos	2/06/2022
	4. Gastos Administrativos	X	X	X	X	Omar Simbaña	Tabla de costos	4/06/2022
	5. Presupuesto total	X	X	X	X	Omar Simbaña	Tabla de costos	5/03/2022
	Comercialización						En proyección	En proyección

5.6 DESARROLLO DE PRIMERA FASE

5.6.1 Planificación y recolección de datos

5.6.1.1 Determinación o inventario de la producción de cebolla junca en la zona.

Mediante la observación de cada parcela o terreno en los cuales exista un sembradío de cebolla junca, recolectaremos la información para iniciar el inventario de los agricultores que en este periodo de año 2022 han sembrado en sus terrenos cebolla junca.

5.6.1.2 Determinar la cantidad de producción

Se realizará un esquema en el cual se detallará la cantidad de cebolla junca sembrada en todo el territorio de la comunidad Yurac Rumi, además de una subdivisión en la cual se encontrará la porción exacta que se destinará a la producción de los pickle de cebolla junca, y tener una perspectiva más amplia de que cantidad de envases se van a producir

5.6.1.3 Determinar el número de personas que van a participar en la innovación de la cebolla junca a pickle

Por medio de una encuesta se podrá determinar de todos los agricultores que hayan sembrado cebolla junca desean ser parte de esta investigación y realizar una innovación en su producto, produciendo pickle de cebolla junca

5.6.1.4 Identificación de medios de comercialización

Buscar estrategias efectivas para poder comercializar de una manera directa y segura al consumidor, para que tengan un mayor acogida por el cliente y de esta manera su precio sea justo y accesible para el mercado ecuatoriano, y además la comunidad Yurac Rumi tenga un mayor desarrollo económico.

5.7 DESARROLLO DE SEGUNDA FASE

5.7.1 Programación y ejecución del proyecto

Establecer y adecuar el lugar en el cual se va a realizar la producción.

Coordinar con el presidente de la comunidad en adecuar la casa comunal de Yurac Rumi, adecuando una cocina con sus respectivos implementos, que este lugar tenga disponibilidad de agua potable, mesas y sillas para los participantes, destinar una zona de la casa para coordinar un centro de acopio de cebolla junca

5.7.1.1 Recolección de la materia prima (cebolla junca).

Coordinar con los productores para poder establecer el horario de recolección de la cebolla junca en cada uno de sus sembríos, lo cual va a tomar aproximadamente 3 días.

5.7.1.2 Duración de la producción, establecer horarios y designar funciones.

La producción tiene una duración aproximada desde el ingreso al centro de acopio de un día para que el producto no se deteriore, los horarios en los cuales se van a trabajar son en la tarde, tras culminar las diversas actividades que deben realizar en su zona, los participantes cada mes se realizarán una rotación para que todos tengan el mismo conocimiento en todas las áreas y se dividirán de la siguiente manera.

5.7.1.2.1 Recolectores

Se encargarán de recolectar el producto y llevarlo hasta la zona de acopio

5.7.1.2.2 Acopio

Se procederá a clasificar la cebolla junca, verificando que el producto cumpla con sus propiedades organolépticas, que se encuentren en buen estado y de la limpieza de las mismas aplicando las BPM

5.7.1.2.3 Producción y envasado

Bajo las BPM aplicamos la producción de cebolla junca en pickle, tras ello envasarlo de una manera adecuada para que el producto llegue en óptimas condiciones al consumidor final

5.7.1.2.4 Elaboración de pickles con la comunidad

Como lo describí anteriormente el proceso de elaboración de Pickle (Encurtido) se procederá a la selección, clasificación, lavado, pelado, cortado, mezclado, fermentación y envasado con los miembros de la comunidad que aceptaron trabajar conmigo en la elaboración de cebolla junca en pickle.

5.8 DESARROLLO DE TERCERA FASE

5.8.1 Determinación de costos

Los ingresos se obtienen por la venta de pickles, para el primer año está estimado en 240000 frascos de 500 cc, lo que representa 20000 cajas (12 unidades) que equivaldría al 25% de la capacidad instalada.

El precio por envase es \$1.5 e irá incrementándose en 10% cada año.

Tabla 10

AÑO	1	2	3	4	5
No. Unidades (cajas)	200 00	250 00	31250	39062	48828.1 25
PRECIO	19.85	24.7 5	30.93	38.67	48.33
INGRESOS	396 000	618 750	96656 2.5	151052 7.54	235986 3.28

5.8.2 INVERSIÓN TOTAL INICIAL FIJA Y DIFERIDA

Tabla 11

DETALLE	VALOR \$	%
ACTIVOS FIJOS		
Maquinaria	27807	71.67
Herramientas	947	2.44
Muebles y enseres	2480	6.39
TOTAL, ACTIVOS FIJOS	31234	80.5
ACTIVOS DIFERIDOS		
Gastos de constitución	140	0.36
CAPITAL DE TRABAJO		
Capital de operación	6750	17.4
5.8.2.1 Imprevistos	676	1.74
CAPITAL SOCIAL	38800	100

TABLA 11

5.9 SÍNTESIS DEL CAPÍTULO

Elaboración de cebolla junca en pickle, al desarrollar esta propuesta estimo que el impacto que va a tener es tanto en el ámbito social como económico para la comunidad, mi presupuesto total será de \$2.273 dólares.

El plan de ejecución de este proyecto integrador será distribuido en 3 fases

- Planificación y recolección de datos
- Programación y ejecución del proyecto
- Determinación de costos

CONCLUSIONES

- Al poder utilizar el producto que anteriormente se descartaba de cebolla junca porque era pequeño y no compran los intermediarios, se va a poder evidenciar un ingreso económico extra.
- Al manejar una producción diferente con cebolla junca y presentarla de una manera más vistosa, llamará más la atención del consumidor y será aprovechado de una mejor manera y por un periodo de tiempo mayor.
- Al ser un alimento que se puede recolectar todos los meses del año será un producto que se encuentre a la venta en todas las temporadas, además de contar con excelentes propiedades y nutrientes para las personas.
- Al comercializarlo de una manera más audaz convirtiéndolo en pickle de cebolla junca será más rentable económicamente puesto que al realizarlo en pickle su valor será más alto y justo tanto para el consumidor como para el productor.

RECOMENDACIONES

- Al tener una buena acogida con el producto en varios micro mercados cercanos a la comunidad, se puede sugerir implementar más diversidad al pickle de cebolla junca agregándole especies dulces, ají, etc, poder brindar al público un producto más diverso y así expandirse hacia más lugares, además de poder generar más fuentes de empleo para las personas que habitan en la comunidad Yurac Rumi y de esta manera crecer económicamente.
- Generar publicidad ya sea física o virtual, de manera local y fuera de ella, para promocionar más el producto
- Mantener la calidad del producto ya que si ellos lo pierden se verán afectados directamente los consumidores y desperdiciarán el mercado que han logrado obtener hasta el momento
- Mejorar la infraestructura ya establecida en la casa comunidad de acuerdo a la producción que vayan a mantener

REFERENCIAS

- Freire Quintanilla, C. M. (2013). Aclimatación y Rendimiento de 14 Cultivares de Cebolla Colorada (*Allium capa*) a campo abierto, en Macají, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).

- Mera Ger, A. D. (2012). Análisis de producción y consumo de la cebolla colorada en las provincias de la sierra central ecuatoriana y su impacto en el mercado nacional durante el período 2004-2010.

- Vargas Bastidas, E. F., & Zhindón Ganchozo, M. B. (2013). Proyecto de factibilidad para la creación de una caja solidaria en la parroquia de Quimiag, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo

- Alcaldía de Riobamba, (2022). Plan estratégico de desarrollo cantonal Riobamba 2025
 - Gad Municipal 2019

- Cando, Diego (2012). Diagnóstico de la trata de personas en los cantones de Colta y Guamate. Documento electrónico disponible en www.oim.org.ec.

- Tuaza Castro, L. A. (2014). Comunidades indígenas de la provincia de Chimborazo, Ecuador:: permanencia de la sombra del régimen de hacienda. *Anthropologica*, 32(32), 191-212.
- INEC. Censo de población y vivienda 2010
- (SIISE, Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, 2010).
- Solo Pasñac tenía alrededor de 6 518 hectáreas (IERAC, expediente 590RA)
- Santellan Santellan, J. G., & Rivera Ulcuango, J. J. (2016). Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador parroquia rural de San Blas cantón Urcuqui.
- El establecimiento de mejoras en las haciendas por medio de la inyección de capital en las zonas económicamente modernizables y el mantenimiento de relaciones de producción precaria en el resto de la propiedad era considerado por Sylva (1980) como fracción monolítica, mientras que en la tipología de Baraona en el informe CIDA (1965) correspondería a las haciendas tradicionales corrientes
-
- NUNEZ, J COCINA ECUATORIANA 2011

- Vásquez Hidalgo Isabel. (2005, diciembre 18). *Tipos de estudio y métodos de investigación*. Recuperado de <https://www.gestiopolis.com/tipos-estudio-metodos-investigacion/>
- Yáñez, 2018, Método descriptivo: características, etapas y ejemplos
- Dr. Lamberto Vera Vélez, 2008, UIPR, Ponce, P.R. La Investigación Cualitativa
- Coelho, Fabián, 2021. "Investigación". En: *Significados.com*. Disponible en: <https://www.significados.com/investigacion/>

ANEXOS

**PROYECTO DE GRADO INTEGRADOR
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

“Rescate gastronómico a través de la elaboración de pickle de cebolla junca en la comunidad
Yurac Rumi”

ENCUESTA**1. ¿Qué edad tiene?**

5 - 15	
15 - 25	
25 - 35	
35 - 45	
45 - 55	
55 - 65	
65 - 75	

2. ¿Qué nivel de instrucción tiene?

BÁSICA COMPLETA	
BÁSICA INCOMPLETA	
MEDIA INCOMPLETA	
MEDIA COMPLETA	

SUPERIOR INCOMPLETA	
SUPERIOR COMPLETA	

3. ¿En terreno siembra cebolla Junca ?

CENTRO	
NORTE	
SUR	

4. ¿Ha pensado usted en otro uso para la cebolla junca pequeña en lugar de desecharla?

SI	NO

5. ¿Alguna vez ha escuchado o sabe que es un pickle?

SI	NO

ANEXOS FOTOGRÁFICOS

- Vía de acceso a la comunidad



- Comunidad



- Acercamiento a la comunidad para la realización del proyecto integrador



- Casas de la comunidad

