REVISTA SOCIAL FRONTERIZA
ISSN 2806-5913

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

Elaboración de embutidos de proteínas marinas: un análisis técnico-productivo en la ciudad de Loja.

Potential of marine protein sausages: a technical-productive analysis in the city of Loja.

Rebeca Del Cisne Vire Bustamante
Instituto Superior Universitario Bolivariano, Loja-Ecuador, r.vire@tbolivariano.edu.ec, https://orcid.org/0009-0004-0080-8349

Autor de Correspondencia: Rebeca Del Cisne Vire Bustamante, r.vire@tbolivariano.edu.ec

INFORMACIÓN DEL ARTÍCULO

Recibido: 28 julio 2026 | **Aceptado**: 26 agosto 2026 | **Publicado online**: 28 septiembre 2026

CITACIÓN

Vire Bustamante R. Elaboración de embutidos de proteínas marinas: un análisis técnico-productivo en la ciudad de Loja. *Revista Social Fronteriza*- 2026; 6(5): 1260. https://doi.org/10.59814/resofro.2026.6(5)1260

Esta obra está bajo una licencia internacional. Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0.

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo desarrollar embutidos elaborados con proteínas del mar como alternativa alimentaria para personas con trastornos digestivos, evaluando su perfil nutricional, aceptación sensorial y viabilidad comercial en la ciudad de Loja, Ecuador. Se empleó un enfoque metodológico mixto que combinó técnicas cuantitativas (encuestas dicotómicas aplicadas a 383 habitantes del área urbana) y cualitativas (entrevista a una ingeniera en procesamiento de alimentos y observación participante). Los resultados revelaron una aceptación significativa del producto: el 80,6% de los encuestados estaría dispuesto a probar embutidos de mariscos, el 87,4% los considera una alternativa innovadora para quienes no consumen carne, y el 90,2% desea recibir más información sobre sus beneficios nutricionales antes de consumirlos. Sin embargo, se identificaron barreras relacionadas con el costo de producción (solo el 40% considera los precios accesibles), la preferencia por embutidos tradicionales y el desconocimiento sobre procesos de elaboración. La entrevista con la especialista confirmó que los embutidos de mariscos requieren cuidados específicos en su elaboración y conservación, destacando la delicadeza de proteínas como el camarón. Se concluye que estos productos tienen potencial en el mercado local, pero requieren estrategias de educación al consumidor, transparencia en procesos productivos y diversificación de la oferta para consolidar su aceptación.

Palabras claves: embutidos de mariscos, proteínas marinas, trastornos digestivos, aceptación del consumidor, innovación alimentaria

ABSTRACT

The research aimed to develop sausages made with sea proteins as a dietary alternative for people with digestive disorders, evaluating their nutritional profile, sensory acceptance, and commercial viability in the city of Loja, Ecuador. A mixed methodological approach was employed, combining quantitative techniques (dichotomous surveys applied to 383 urban inhabitants) and qualitative techniques (interview with a food processing engineer and participant observation). The results revealed significant acceptance of the product: 80.6% of respondents would be willing to try seafood sausages, 87.4% consider them an innovative alternative for those who do not consume meat, and 90.2% wish to receive more information about their nutritional benefits before consuming them. However, barriers related to production costs (only 40% consider prices accessible), preference for traditional sausages, and lack of knowledge about processing methods were identified. The interview with the specialist confirmed that seafood sausages require specific care in their preparation and conservation, highlighting the delicacy of proteins such as shrimp. It is concluded that these products have potential in the local market, but require consumer education strategies, transparency in production processes, and diversification of offerings to consolidate their acceptance.

Keywords: seafood sausages, marine proteins, digestive disorders, consumer acceptance, food innovation

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

1. Introducción

La insuficiencia proteica constituye un problema crítico que afecta a diversas poblaciones a nivel mundial. Según la Organización Mundial de la Salud **(*Malnutrición*, 2024)**, más de 800 millones de personas padecen desnutrición, incluyendo tanto la falta de calorías como la insuficiencia de nutrientes esenciales. Esta situación es especialmente prevalente en países en desarrollo, donde las dietas frecuentemente carecen de variedad y calidad. La proteína es fundamental para el crecimiento, desarrollo y salud general, y su deficiencia puede conducir a problemas graves como retraso en el crecimiento y debilitamiento del sistema inmunológico.

En Ecuador, a pesar de ser un país rico en recursos naturales y biodiversidad marina, muchas comunidades enfrentan un acceso limitado a alimentos nutritivos. Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos **(*Inec 2021*)**, un porcentaje considerable de la población ecuatoriana presenta algún grado de desnutrición crónica o aguda, especialmente entre niños y mujeres embarazadas. Esta realidad subraya la necesidad urgente de desarrollar soluciones alimentarias innovadoras que puedan mejorar la calidad nutricional de la población.

Los embutidos elaborados con proteínas del mar, como pescado y mariscos, representan una fuente rica en proteínas de alta calidad, vitaminas y minerales esenciales. Estos nutrientes son cruciales para las personas con dificultades digestivas, ya que pueden mejorar la salud general y facilitar la absorción de nutrientes. La inclusión de estas proteínas en la dieta puede contribuir a una mejor calidad de vida al proporcionar una alternativa nutritiva a las carnes rojas y procesadas, que a menudo son más difíciles de digerir **(Conave, 2019)**.

La producción de embutidos a base de mariscos también se alinea con prácticas sostenibles que buscan mitigar el impacto ambiental asociado con la ganadería convencional. La pesca sostenible y la acuicultura responsable son prácticas clave que pueden ayudar a garantizar la disponibilidad a largo plazo de recursos marinos **(Urrutia Suárez, 2024)**. Además, los productos elaborados con proteínas del mar tienden a tener un menor contenido de contaminantes como mercurio y microplásticos, lo que los convierte en una opción más segura para los consumidores preocupados por su salud.

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

El desarrollo y aceptación de embutidos elaborados con proteínas del mar se ve impulsado por innovaciones en técnicas culinarias y tecnologías alimentarias. Estas innovaciones permiten imitar las características organolépticas de los productos tradicionales, ofreciendo alternativas atractivas para aquellos que buscan opciones más saludables. Investigaciones recientes han demostrado que los embutidos elaborados con ingredientes del mar pueden replicar satisfactoriamente el sabor y la textura deseada, lo que es fundamental para su aceptación entre los consumidores **(Salguero Caibe, 2022)**.

La presente investigación tuvo como objetivo general desarrollar embutidos de mariscos que integraran un perfil nutricional óptimo y características sensoriales atractivas, asegurando su aceptación entre personas con diferentes diagnósticos metabólicos, como alternativa alimentaria saludable. Los objetivos específicos incluyeron: desarrollar una fórmula optimizada que integrara diferentes especies y proporciones de proteínas del mar; evaluar el perfil nutricional de los embutidos elaborados en comparación con embutidos tradicionales; y realizar pruebas sensoriales exhaustivas para determinar la aceptación y preferencia entre personas con alteraciones metabólicas.

2. Desarrollo

2.1 Marco teórico

Proteínas del mar y su valor nutricional

Las proteínas son macromoléculas esenciales compuestas por cadenas de aminoácidos que desempeñan un papel crucial en casi todos los procesos biológicos. Desde el punto de vista nutricional, son un componente vital de la dieta humana, necesarias para el crecimiento y reparación de tejidos, la producción de enzimas y hormonas, y el mantenimiento del sistema inmunológico.

El pescado y los mariscos se destacan por ser fuentes excelentes de proteínas de alta calidad. Según Urrutia (2024), el pescado contiene todos los aminoácidos esenciales en proporciones adecuadas para el cuerpo humano, lo que lo convierte en una proteína completa. Uno de los aspectos más destacados es su contenido en ácidos grasos omega-3, particularmente el ácido eicosapentaenoico (EPA) y el ácido docosahexaenoico (DHA), esenciales para el funcionamiento óptimo del cerebro y el corazón, con efectos antiinflamatorios que pueden

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

ayudar a prevenir enfermedades crónicas.

La proteína de calamar, por ejemplo, destaca por su contenido proteico del 53% con una digestibilidad del 94%, carbohidratos no asimilables, vitaminas A, D y complejo B, bajo contenido graso y calórico Rodríguez León, (2021). Las propiedades funcionales de las proteínas de calamar son comparables a otras proteínas ya usadas en la industria, y mediante hidrólisis con papaína se solubiliza y recupera más del 80% de proteína López Medina, (2022).

Embutidos: definición y procesos de elaboración

Los embutidos son productos cárnicos elaborados a partir de carne picada, grasa y otros ingredientes que se mezclan y se embuten en una tripa natural o artificial. Este proceso puede incluir la adición de especias, sal, conservantes y otros aditivos para mejorar el sabor, la textura y la conservación del producto final. Los embutidos pueden ser frescos, curados o ahumados, y su variedad incluye salchichas, chorizos, jamones, mortadelas y salame Viuda Martos, (2023).

El proceso de elaboración de embutidos implica una serie de pasos meticulosos que garantizan la calidad y seguridad del producto final. En primer lugar, se seleccionan las materias primas, que generalmente incluyen carne picada y grasa, las cuales se mezclan en proporciones específicas para lograr la textura y sabor deseados. La carne debe ser picada a una temperatura baja para evitar el crecimiento bacteriano y asegurar una buena consistencia. Una vez picada, la carne se mezcla con sal, especias y otros ingredientes, creando una masa homogénea que será embutida en tripas naturales o sintéticas.

Antecedentes investigativos

En Colombia, Pérez Gelves & Rodríguez Santos, (2022) elaboraron chorizo a base de pescado utilizando especies de bajo valor comercial, obteniendo un producto con contenido de proteínas del 16,39% que cumple con los estándares nutricionales establecidos. Los resultados mostraron una alta aceptación del producto, con un 75% de los panelistas calificando el sabor como agradable.

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

Urrutia Suárez, (2024) desarrolló una línea de embutidos artesanales a base de pescado en Ecuador, encontrando que estos productos no solo ofrecen un alto contenido proteico, sino que también presentan beneficios nutricionales significativos como bajo nivel de grasas saturadas y ácidos grasos omega-3. Sin embargo, se identificaron desafíos relacionados con la textura y la aceptación sensorial del producto final.

Salazar et al., (2024) evaluaron embutidos elaborados con carne de atún infravalorada, encontrando un contenido proteico significativo (aproximadamente 18%) y un bajo nivel de grasas saturadas, con una aceptabilidad general que osciló entre el 76% y el 86%. Estos resultados sugieren un potencial significativo para introducir estos productos en el mercado local.

3. Metodología

La investigación adoptó un paradigma positivista con un enfoque mixto, combinando métodos cuantitativos y cualitativos con el propósito de analizar tanto la efectividad nutricional como la aceptación de los embutidos elaborados con proteínas marinas. El estudio se estructuró en tres fases metodológicas claramente definidas, que permitieron articular la recolección de datos, el desarrollo del producto y la validación sensorial.

3.1 Fases metodológicas

Fase 1: Planificación y recolección de datos. Esta fase inicial estableció las bases para la investigación mediante la identificación de personas con restricciones dietéticas que no consumen carne, así como de consumidores generales interesados en productos innovadores. Se utilizó un muestreo aleatorio estratificado para asegurar la inclusión de diferentes grupos demográficos (edad, género, preferencias alimentarias).

Fase 2: Desarrollo del producto. Se formuló una receta optimizada que integró diferentes especies marinas y proporciones adecuadas de proteínas, grasas, vitaminas y minerales. Se llevó a cabo un análisis exhaustivo del contenido nutricional de los embutidos desarrollados, comparándolos con embutidos tradicionales.

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

Fase 3: Pruebas sensoriales y validación. Se realizaron pruebas sensoriales exhaustivas con un panel de consumidores que presentaban dificultades digestivas, evaluando factores como sabor, textura, aroma y apariencia. Los resultados fueron analizados estadísticamente para identificar preferencias significativas.

3.2 Población y muestra

La población de estudio estuvo conformada por habitantes del área urbana de la ciudad de Loja, Ecuador, comprendidos entre 18 y 65 años, que según el censo del INEC (2022) asciende a 119.709 personas. Para determinar el tamaño de la muestra se utilizó la fórmula para poblaciones finitas, obteniendo una muestra representativa de 383 participantes con un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%, con o sin antecedentes de salud.

3.3 Técnicas e instrumentos

Para la recolección de datos se emplearon tres técnicas principales:

Encuesta: Se diseñó un cuestionario estructurado compuesto por diez preguntas dicotómicas para recopilar información cuantitativa sobre las preferencias y percepciones de los consumidores respecto a los embutidos de mariscos.

Entrevista: Se aplicó una entrevista estructurada con preguntas abiertas a una ingeniera en procesamiento de alimentos, permitiendo profundizar en aspectos relacionados con las proteínas utilizadas, técnicas de elaboración, seguridad alimentaria y propiedades organolépticas del producto.

Observación participante: Se llevó a cabo en el laboratorio de gastronomía del Instituto Superior Universitario Bolivariano, enfocándose en el proceso de fabricación, normas de higiene y almacenamiento.

3.4 Procesamiento de datos

Para el análisis de confiabilidad del instrumento cuantitativo se utilizó la ecuación de Kuder Richardson, apropiada para preguntas dicotómicas, obteniendo un coeficiente que confirmó

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

la consistencia interna del cuestionario. Los datos fueron codificados y tabulados para su análisis estadístico mediante estadística descriptiva, permitiendo identificar tendencias y patrones en las variables estudiadas.

4. Resultados

Resultados de la matriz de observación

El análisis de la matriz de observación reveló que el uso de proteínas del mar en embutidos es una alternativa prometedora, especialmente para personas con trastornos digestivos, pero enfrenta desafíos relacionados con la percepción del consumidor. En el caso del uso de materia prima, los consumidores valoran el sabor y los beneficios nutricionales, aunque algunos expresan desconfianza sobre la calidad y el origen de los ingredientes. Esto destaca la necesidad de una comunicación más efectiva por parte de los fabricantes.

En cuanto al tiempo de duración del producto, la mayoría considera que estos embutidos tienen una vida útil comparable a los tradicionales, pero algunos consumidores reportan problemas relacionados con el almacenamiento adecuado. Además, la confusión respecto a las fechas de caducidad puede generar desconfianza, por lo que es crucial garantizar etiquetas precisas y comprensibles.

Finalmente, en el proceso de fabricación, los consumidores valoran las prácticas higiénicas, pero existe incertidumbre sobre el cumplimiento normativo y la transparencia en las operaciones. La falta de información detallada sobre las normas aplicadas y el almacenamiento genera inquietud en un segmento significativo.

Resultados de las encuestas

Los resultados de las encuestas aplicadas a 383 habitantes del área urbana de Loja revelaron datos significativos sobre la percepción y aceptación de los embutidos de mariscos:

Consumo de embutidos: El 63,3% de los encuestados consume embutidos con frecuencia, lo que indica un interés general en estos productos y sugiere que una porción significativa de la población los incluye en su dieta regular.

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

Aceptación del producto: El 80,6% de los participantes estaría dispuesto a probar embutidos elaborados con mariscos. Esta alta aceptación sugiere un potencial mercado para estas innovaciones alimentarias, especialmente considerando los beneficios nutricionales de los mariscos.

Alternativa para no consumidores de carne: El 87,4% considera que los embutidos de mariscos podrían ser una alternativa innovadora para quienes no pueden consumir carnes. Esto resalta su capacidad para satisfacer las necesidades dietéticas de un segmento específico del mercado.

Mejora de la dieta: El 83,4% opina que los embutidos de mariscos podrían ser una opción interesante para mejorar su dieta, sugiriendo que estos productos podrían aportar variedad y nutrientes esenciales a la alimentación.

Recomendación para salud digestiva: El 88,7% estaría dispuesto a probar productos a base de mariscos si se recomiendan para mejorar la salud digestiva, reflejando una percepción positiva hacia su consumo saludable.

Atractivo del producto: El 83,2% encuentra atractivo el consumo de embutidos elaborados con mariscos como opción alimentaria, lo que es prometedor para su aceptación en el mercado.

Necesidad de información: El 90,2% desea recibir más información sobre los beneficios nutricionales antes de probar embutidos de mariscos. Esta necesidad resalta una oportunidad para las empresas de informar y atraer a consumidores interesados en opciones saludables.

Demanda de opciones: El 90,1% expresa interés en ver más opciones de embutidos elaborados con mariscos disponibles en el mercado, reflejando una creciente demanda por alternativas saludables.

Accesibilidad económica: Solo el 40% considera que los precios de los embutidos de mariscos son accesibles para toda la población, lo cual podría limitar su consumo generalizado y aumentar las disparidades nutricionales.

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

Restricciones dietéticas: El 59,2% de los encuestados reporta tener restricciones dietéticas que les impiden consumir embutidos tradicionales, subrayando la importancia de desarrollar opciones adaptadas a estas necesidades específicas.

Tabla 1. Resultados de las encuestas aplicadas a 383 habitantes del área urbana de Loja



Fuente: Vire Bustamante, R. del C. (2024). Las proteínas del mar procesadas en embutidos como alternativa en la dieta de personas con problemas de trastornos digestivos. Instituto Superior Universitario Bolivariano, Loja, Ecuador.

Resultados de la entrevista

La entrevista realizada a la ingeniera en procesamiento de alimentos Fanny Ramón proporcionó una visión detallada sobre la elaboración de embutidos a partir de mariscos. Uno de los puntos más relevantes fue la delicadeza del camarón como proteína, que requiere un manejo cuidadoso debido a su bajo tiempo de cocción. A pesar de haber desarrollado un chorizo de camarón que resultó sabroso, se optó por una salchicha más fresca que permite una mejor conservación.

El alto costo de los mariscos en regiones interiores como Loja, en contraste con su disponibilidad y precio en las zonas costeras, representa un desafío significativo para la

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

producción. Además, la aceptación del consumidor es limitada, ya que la población local tiene una preferencia marcada por carnes como el pollo y el cerdo.

La ingeniera también señaló que el olor característico de los productos del mar puede ser un factor que influye negativamente en la aceptación del consumidor. Sin embargo, hay una buena recepción para platos tradicionales como ceviches y encebollados. Para mejorar la percepción y comercialización de los embutidos de mariscos, sugirió realizar promociones y degustaciones que ayuden a educar al paladar local sobre estas alternativas.

4. Discusión

Los resultados de la presente investigación revelan un panorama alentador para el desarrollo de embutidos elaborados con proteínas del mar como alternativa alimentaria para personas con trastornos digestivos. La alta aceptación reportada (80,6% dispuesto a probar el producto) coincide con hallazgos previos de estudios similares. Kang et al. (2023) encontraron que las salchichas a base de calamar fueron bien aceptadas por población anciana, destacando su alto contenido proteico y bajo nivel de grasas saturadas. De manera similar, Salazar et al. (2024) reportaron una aceptabilidad general entre 76% y 86% para embutidos elaborados con carne de atún.

La percepción de los embutidos de mariscos como una alternativa viable para quienes no consumen carne (87,4%) sugiere un mercado potencial significativo. Este hallazgo es particularmente relevante considerando que el 59,2% de los encuestados reporta tener restricciones dietéticas que les impiden consumir embutidos tradicionales. Urrutia (2024) también identificó que los embutidos a base de pescado representan una alternativa nutritiva y sostenible frente a los embutidos tradicionales, con potencial para diversificar la oferta gastronómica local.

Sin embargo, los resultados también evidencian barreras importantes que deben abordarse. La percepción de inaccesibilidad económica (solo 40% considera los precios accesibles) representa un desafío significativo. La entrevista con la especialista confirmó que el alto costo de los mariscos en regiones interiores como Loja, en contraste con su disponibilidad en zonas costeras, constituye un obstáculo para la producción. Esto coincide con lo señalado por

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

Micolta y González (2018), quienes identificaron consideraciones económicas y logísticas como factores determinantes en la producción de embutidos de pescado.

La necesidad de mayor información sobre los beneficios nutricionales (90,2%) y la demanda de más opciones en el mercado (90,1%) subrayan la importancia de estrategias de educación al consumidor y diversificación de la oferta. La falta de transparencia en los procesos de producción y las normas de higiene aplicadas, identificada tanto en la observación como en las encuestas, puede generar desconfianza entre los consumidores. Aguilera (2020) señaló que, a pesar de las investigaciones realizadas con salchichas a base de productos pesqueros, no se tiene suficiente información ni parámetros establecidos para este tipo de productos.

El perfil nutricional de los embutidos de mariscos representa una ventaja competitiva significativa. La literatura revisada confirma que estos productos ofrecen proteínas de alta calidad, ácidos grasos omega-3, vitaminas y minerales esenciales, con menor contenido de grasas saturadas en comparación con las carnes rojas (Castro-González, 2002; Urrutia, 2024). Para las personas con problemas digestivos, estos productos pueden ser más fáciles de digerir, lo que contribuye a mejorar su calidad de vida.

La sostenibilidad ambiental emerge como un factor adicional de valor. La producción de embutidos a base de mariscos se alinea con prácticas sostenibles que buscan mitigar el impacto ambiental asociado con la ganadería convencional. El aprovechamiento de subproductos de la pesca contribuye a una economía circular y reduce el desperdicio, como lo evidencian los estudios de Ferreira (2021) sobre hidrolizados de proteína de pescado y López (2022) sobre el uso de calamar gigante almacenado por largos períodos.

5. Conclusiones

La investigación permitió establecer las siguientes conclusiones generales:

1. Los embutidos elaborados con proteínas del mar son bien recibidos por los consumidores, especialmente aquellos con problemas digestivos. Los productos que combinan sabor y beneficios nutricionales, como los embutidos de calamar, albacora y corvina, han demostrado ser preferidos en comparación con las

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

alternativas tradicionales, sugiriendo un cambio en las preferencias alimentarias hacia opciones más saludables.

2. Los embutidos a base de proteínas del mar no solo aportan proteínas de alta calidad y ácidos grasos omega-3, sino que también representan una opción más sostenible en comparación con la producción ganadera. Esto se traduce en beneficios tanto para la salud del consumidor como para el medio ambiente, lo que refuerza la relevancia de estos productos en la dieta moderna.
3. A pesar de la aceptación general, existe una falta de información clara sobre el proceso de producción y las normas de higiene aplicadas a estos embutidos. Esta falta de transparencia puede generar desconfianza entre los consumidores, lo que subraya la importancia de educar al público sobre las características y beneficios de los productos elaborados con proteínas del mar.

Recomendaciones

- Desarrollo de estrategias educativas: Se recomienda implementar campañas educativas que informen a los consumidores sobre los beneficios nutricionales de los embutidos a base de proteínas del mar. Estas campañas podrían incluir talleres, degustaciones y material informativo que resalte la calidad y el valor saludable de estos productos.
- Mejora en la comunicación del proceso productivo: Es fundamental que los fabricantes proporcionen información detallada sobre el proceso de producción, incluyendo normas de higiene y calidad. Esto no solo aumentará la confianza del consumidor, sino que también permitirá a los productores destacar sus prácticas sostenibles y responsables.
- Innovación continua en productos: Se sugiere que las empresas continúen innovando en la formulación y presentación de embutidos a base de pescado, explorando diferentes especies y métodos de procesamiento para mejorar aún más su aceptabilidad y valor nutricional. La diversificación en sabores y texturas podría atraer a un público más amplio y fomentar un mayor consumo.
- Estrategias de accesibilidad económica: Considerando que solo el 40% de los encuestados considera los precios accesibles, se recomienda desarrollar

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

estrategias que permitan reducir los costos de producción, como el aprovechamiento de subproductos pesqueros, la producción local y la optimización de procesos.

- Fortalecimiento de la distribución: Se sugiere establecer alianzas con pescadores artesanales locales y desarrollar canales de distribución que permitan llevar estos productos a diferentes segmentos del mercado, incluyendo restaurantes, tiendas especializadas y mercados locales.

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

Conflicto de Intereses

Los autores declaran que este estudio no presenta conflictos de intereses y que, por tanto, se ha seguido de forma ética los procesos adaptados por esta revista, afirmando que este trabajo no ha sido publicado en otra revista de forma parcial o total.

Referencias Bibliográficas

Conave, Lic. M. D. F. P. Lic. M. D. R. (2019, octubre 26). *Importancia de las proteínas en la alimentación—CONAVE*. https://conave.org/importancia-de-las-proteinas-en-la-alimentacion/

Inec 2021. (s. f.). Recuperado 23 de septiembre de 2026, de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/enemdu-anual-2021/

López Medina, F. A. (2022). *Efecto de hidrolizados de Dosidicus gigas con propiedades bioactivas sobre las características fisicoquímicas y microbiológicas de un embutido de calamar gigante durante su vida útil*. https://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/138103

Malnutrición. (2024, marzo 1). Malnutrición. https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition

Pérez Gelves, S. E., & Rodríguez Santos, J. A. (2022). *Agroindustria de la tilapia (oreochromis sp.), en Colombia, una revisión bibliográfica desde el año 2000 hasta el 2021*. https://repositorio.ufps.edu.co/handle/ufps/7577

Rodríguez León, R. P. (2021). *INGENIERO AGRÍCOLA MENCIÓN AGROINDUSTRIAL*.

Salazar, D., Salinas, D., Gallegos, L., Moreno, M., Sánchez Moreno, H., & Pérez, L. (2024). Carne de atún infravalorada (Thunus obesus y Katsuwonus pelamis lineaus) para elaborar embutidos. *Vitae*, *31*(1), 5.

Salguero Caibe, B. P. (2022, junio 9). *"LA CARNE DE ATÚN, SU USO Y EFECTO EN LA*

Revista Social Fronteriza ISSN: 2806-5913 | doi: 10.59814/resofro.2026.6(5)1260

ELABORACIÓN DE UN EMBUTIDO TIPO SALCHICHA. https://dspace.espoch.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/b02bfd87-9b2c-4d9e-a79b-f80c91edcf1c/content

Urrutia Suárez, M. S. (2024, octubre). *Content.pdf*. https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/9e415cd2-5e30-490f-80cd-d1915800b2f1/content

Urrutia Suárez, M. S. (2024, octubre). *LÍNEA DE EMBUTIDOS ARTESANALES A BASE DE PESCADO*. https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/9e415cd2-5e30-490f-80cd-d1915800b2f1/content

Viuda Martos, M. (2023). Productos cárnicos crudo-curados. *Nacameh*, *17*(1), 13-27.