



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

CARRERA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

PROYECTO INTEGRADOR

Título:

**“PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN
LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA A TRAVÉS DEL SECRETO
INDUSTRIAL DE (JAMÓN DE PAICHE, MORTADELA DE CACHAMA Y
SALCHICHA DE TILAPIA)”**

Proyecto Integrador presentado previo a la obtención del Título de Ingeniero

Agroindustrial

Autor:

Peñaherrera Madril Pablo André

Tutor:

Herrera Soria Pablo Gilberto Ing. Mg.

LATACUNGA – ECUADOR

Marzo 2021

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Peñaherrera Madril Pablo André, con cédula de ciudadanía No. 0503575813 declaro ser autor del presente proyecto integrador: “Protección del desarrollo de productos elaborados en la carrera de Agroindustria a través del secreto industrial de (jamón de paiche, mortadela de cachama y salchicha de tilapia)”, siendo el Ingeniero Mg. Pablo Gilberto Herrera Soria, Tutor del presente trabajo; y, eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Latacunga, 15 de marzo del 2021

Pablo André Peñaherrera Madril

Estudiante

CC: 0503575813

Ing. Mg. Pablo Gilberto Herrera Soria

Docente Tutor

CC: 0501690259

CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR

Comparecen a la celebración del presente instrumento de cesión no exclusiva de obra, que celebran de una parte **PEÑAHERRERA MADRIL PABLO ANDRÉ**, identificado con cédula de ciudadanía **0503575813** de estado civil soltero, a quien en lo sucesivo se denominará **EL CEDENTE**; y, de otra parte, el Ph.D. Nelson Rodrigo Chiguano Umajinga, en calidad de Rector Encargado y por tanto representante legal de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con domicilio en la Av. Simón Rodríguez, Barrio El Ejido, Sector San Felipe, a quien en lo sucesivo se le denominará **LA CESIONARIA** en los términos contenidos en las cláusulas siguientes:

ANTECEDENTES: CLÁUSULA PRIMERA. - EL CEDENTE es una persona natural estudiante de la carrera de **Agroindustria**, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado **“PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE (JAMÓN DE PAICHE, MORTADELA DE CACHAMA Y SALCHICHA DE TILAPIA)”**, la cual se encuentra elaborada según los requerimientos académicos propios de la Facultad; y, las características que a continuación se detallan:

Historial Académico. – Inicio de la carrera: Abril 2016 – Agosto 2016 – Finalización: Octubre 2020 – Marzo 2021

Aprobación en Consejo Directivo. 26 de enero del 2021

Tutor: Ing. Mg. Pablo Gilberto Herrera Soria

Tema: **“PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE (JAMÓN DE PAICHE, MORTADELA DE CACHAMA Y SALCHICHA DE TILAPIA)”**

CLÁUSULA SEGUNDA. – **LA CESIONARIA** es una persona jurídica de derecho público creada por ley, cuya actividad principal está encaminada a la educación superior formando profesionales de tercer y cuarto nivel normada por la legislación ecuatoriana la misma que establece como requisito obligatorio para publicación de trabajos de investigación de grado en su repositorio institucional, hacerlo en formato digital de la presente investigación.

CLÁUSULA TERCERA. – Por el presente contrato, **EL CEDENTE** autoriza a **LA CESIONARIA** a explotar el trabajo de grado en forma exclusiva dentro del territorio de la República del Ecuador.

CLÁUSULA CUARTA. – **OBJETO DEL CONTRATO:** Por el presente contrato **EL CEDENTE**, transfiere definitivamente a **LA CESIONARIA** y en forma exclusiva los siguientes derechos patrimoniales; pudiendo a partir de la firma del contrato, realizar, autorizar o prohibir:

- a) La reproducción parcial del trabajo de grado por medio de su fijación en el soporte informático conocido como repositorio institucional que se ajuste a ese fin.
- b) La publicación del trabajo de grado.
- c) La traducción, adaptación, arreglo u otra transformación del trabajo de grado con fines académicos y de consulta.
- d) La importación al territorio nacional de copias del trabajo de grado hechas sin autorización del titular del derecho por cualquier medio incluyendo mediante transmisión.
- e) Cualquier otra forma de utilización del trabajo de grado que no está contemplada en la ley como excepción al derecho patrimonial.

CLÁUSULA QUINTA. – El presente contrato se lo realiza a título gratuito por lo que **LA CESIONARIA** no se halla obligada a reconocer pago alguno en igual sentido **EL CEDENTE** declara que no existe obligación pendiente a su favor.

CLÁUSULA SEXTA. – El presente contrato tendrá una duración indefinida, contados a partir de la firma del presente instrumento por ambas partes.

CLÁUSULA SÉPTIMA. – CLÁUSULA DE EXCLUSIVIDAD. – Por medio del presente contrato, se cede en favor de **LA CESIONARIA** el derecho a explotar la obra en forma exclusiva, dentro del marco establecido en la cláusula cuarta, lo que implica que ninguna otra persona incluyendo **EL CEDENTE** podrá utilizarla.

CLÁUSULA OCTAVA. – LICENCIA A FAVOR DE TERCEROS. – LA CESIONARIA podrá licenciar la investigación a terceras personas siempre que cuente con el conocimiento de **EL CEDENTE** en forma escrita.

CLÁUSULA NOVENA. – El incumplimiento de la obligación asumida por las partes en la cláusula cuarta, constituirá causal de resolución del presente contrato. En consecuencia, la resolución se producirá de pleno derecho cuando una de las partes comunique, por carta notarial, a la otra que quiere valerse de esta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA. - En todo lo no previsto por las partes en el presente contrato, ambas se someten a lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, Código Civil y demás del sistema jurídico que resulten aplicables.

CLÁUSULA UNDÉCIMA. – Las controversias que pudieran suscitarse en torno al presente contrato, serán sometidas a mediación, mediante el Centro de Mediación del Consejo de la Judicatura en la ciudad de Latacunga. La resolución adoptada será definitiva e inapelable, así como de obligatorio cumplimiento y ejecución para las partes y, en su caso,

para la sociedad. El costo de tasas judiciales por tal concepto será cubierto por parte del estudiante que lo solicitare.

En señal de conformidad las partes suscriben este documento en dos ejemplares de igual valor y tenor en la ciudad de Latacunga, a los 15 días del mes de marzo del 2021.

Pablo André Peñaherrera Madril

EL CEDENTE

Ph. D. Nelson Rodrigo Chiguano

Umajinga

LA CESIONARIA

AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO INTEGRADOR

En calidad de Tutor del Proyecto Integrador con el título:

“PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE (JAMÓN DE PAICHE, MORTADELA DE CACHAMA Y SALCHICHA DE TILAPIA)”, de Peñaherrera Madril Pablo André, de la carrera de Agroindustria, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también han incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 15 de marzo del 2021

Ing. Mg. Pablo Gilberto Herrera Soria

DOCENTE TUTOR

CC: 0501690259

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO INTEGRADOR

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi; y, por la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales; por cuanto, el postulante: Peñaherrera Madril Pablo André, con el título del Proyecto Integrador: “PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE (JAMÓN DE PAICHE, MORTADELA DE CACHAMA Y SALCHICHA DE TILAPIA)”, ha considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del trabajo de titulación.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 15 de marzo del 2021

Ing. Mg. Edwin Fabián Cerda Andino

CC: 0501369805

Lector 1 (Presidente)

Ing. Mg. Zoila Eliana Zambrano Ochoa

CC: 0501773931

Lector 2

Ing. Mg. Renato Agustín Romero Corral

CC: 1717122483

Lector 3

AGRADECIMIENTO

A mi madre, por tanto sacrificio y amor, gracias a ella soy lo que soy.

A mi familia, por confiar en mí, quererme y apoyarme cada día.

Al cuerpo docente de la carrera de Agroindustria por brindarme su amistad, impartir desinteresadamente sus clases y compartir sus conocimientos para demostrar lo maravilloso que es ser Agroindustrial.

A mi tutor y al administrador de la planta piloto por despejar mis dudas en cada proceso agroindustrial realizado.

Al Alma Máter de Cotopaxi, por ser parte fundamental en mi formación académica, humanista y de liderazgo.

Pablo André

DEDICATORIA

A Dios y la Virgen de la Merced por cuidarme, bendecirme, y darme fortaleza durante cada etapa de mi vida.

A mi ángel en el cielo, esto y más es por ti abuelita, gracias por siempre creer en mí.

A mi madre por no rendirse nunca pese a las dificultades, por ser la promotora de mis sueños.

A mis hermanos Jorge y Julio, por ser mi soporte y compañía.

A mis tías Luci, Lupe, Marcia, Mari, y mis tíos Luis, Marco, Mario, Patricio, Rodrigo (+) por cada consejo y apoyo brindado.

Pablo André

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES

TÍTULO: “PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE (JAMÓN DE PAICHE, MORTADELA DE CACHAMA Y SALCHICHA DE TILAPIA)”

AUTOR: Peñaherrera Madril Pablo André

RESUMEN

La situación de la propiedad intelectual registrada en el Ecuador, como patentes y secretos industriales referentes a la academia son extremadamente alarmantes, puesto que, por motivos legales, las instituciones de educación las prefieren registrar en otros países. El presente trabajo como proyecto integrador, se llevó a cabo con el objetivo de realizar el registro del secreto industrial de los productos elaborados en la carrera de Agroindustria a nombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi. Se realizó el registro de tres secretos industriales correspondientes a diferentes embutidos: jamón de paiche, mortadela de cachama y salchicha de tilapia. Se recopiló información de proyectos de titulación presentados previamente, se elaboró la documentación necesaria para protocolización y notariado, y se realizó el registro como secreto industrial. Las acciones realizadas fueron bajo supervisión del docente tutor, personal de la planta piloto de la carrera, departamento jurídico de la Universidad, técnicos del SENADI y estudio jurídico. El registro del secreto industrial como propiedad intelectual en el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI), ayudará significativamente con el cumplimiento del Plan Estratégico de Desarrollo Institucional (PEDI) 2021 – 2024 así como también en el cumplimiento de los estándares de calidad exigidos por el Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (CACES).

Palabras clave: calidad, propiedad intelectual, secreto industrial.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI**FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCE AND NATURAL RESOURCES**

THEME: “PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE (JAMÓN DE PAICHE, MORTADELA DE CACHAMA Y SALCHICHA DE TILAPIA)”,

AUTHOR: Peñaherrera Madril Pablo André

ABSTRACT

The intellectual property registered in Ecuador, such as patents and industrial secrets related to academia are extremely alarming, since, for legal reasons, educational institutions prefer to register them in other countries. This research as an integrating project was carried out with the objective of registering the industrial secret products made at the Agroindustry Mayor in Technical University of Cotopaxi. The registry of three industrial secrets corresponding to different sausages was carried out: Paiche ham, Cachama mortadella and Tilapia sausage. Information was collected from previously submitted degree projects, the necessary documentation was prepared for notarizations and the registration was carried out as an industrial secret. The actions carried out were under the supervision of the tutor, staff of the career pilot, the legal department of the University, SENADI technicians and a legal study. The registration of the industrial secret as intellectual property in the National Service of Intellectual Rights (SENADI), will help significantly with the fulfillment of the PEDI 2021 - 2024 as well as in the fulfillment of the quality standards demanded by the Quality Assurance Council of Higher Education (CACES).

Keywords: quality, intellectual property, industrial secret.

ÍNDICE DE CONTENIDO

PORTADA.....	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO INTEGRADOR.....	vii
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO INTEGRADOR.....	viii
AGRADECIMIENTO.....	ix
DEDICATORIA.....	x
RESUMEN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
ÍNDICE DE CONTENIDO	xiii
1. DATOS GENERALES.....	1
2. CARACTERIZACIÓN DEL PROYECTO.....	3
2.1. Objetivos.....	3
2.1.1. General	3
2.1.2. Específicos	4
2.2. Planteamiento del problema	4
2.2.1. Descripción del problema	4
2.2.2. Elementos del problema.....	5
2.2.3. Formulación del problema	6
2.3. Justificación del proyecto integrador	6
2.4. Alcances.....	8

3.	IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LAS COMPETENCIAS	9
4.	MARCO TEÓRICO	13
4.1.	Embutido.....	13
4.1.1.	Reseña Histórica.....	13
4.1.2.	Definición	13
4.1.3.	Tipos de embutidos.....	13
4.2.	Plan Estratégico de Desarrollo Institucional (PEDI)	16
4.3.	Aspectos legales	17
4.3.1.	Consejo de Aseguramiento de la Calidad (CACES)	17
4.3.2.	Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación.	20
4.4.	Propiedad Intelectual	22
4.4.1.	Patente.	23
4.4.2.	Propiedad Industrial.....	24
4.4.3.	Derecho de Autor y Derechos Conexos.	24
4.4.4.	Secreto Industrial.....	24
5.	METODOLOGÍA	25
5.1.	Diseño y modalidad de la investigación.....	25
5.2.	Tipo de investigación.....	25
5.3.	Instrumentos de la investigación.....	27
5.4.	Interrogantes de la investigación	27
5.5.	Población y muestra.....	27

5.6.	Metodología	28
5.6.1.	Recopilación de información.....	28
5.6.2.	Secreto industrial.....	29
5.6.3.	Asesoría jurídica.....	29
5.6.4.	Protocolización y notarización	29
5.6.5.	Registro Propiedad Intelectual	30
6.	RESULTADOS.....	33
7.	RECURSOS Y PRESUPUESTO	36
8.	IMPACTO DEL PROYECTO	38
8.1.	Económico	38
8.2.	Intelectual	38
8.3.	Social.....	38
9.	CONCLUSIONES.....	39
10.	RECOMENDACIONES.....	40
11.	BIBLIOGRAFÍA.....	41
12.	ANEXOS.....	45

1. DATOS GENERALES

Institución

Universidad Técnica de Cotopaxi

Facultad que auspicia

Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

Carrera que auspicia

Carrera de Ingeniería Agroindustrial

Título del Proyecto Integrador

Protección del desarrollo de productos elaborados en la carrera de Agroindustria a través del secreto industrial.

Equipo de trabajo

Tutor

Ing. Herrera Soria Pablo Gilberto Mg.

Estudiante

Peñaherrera Madril Pablo André

Lugar de ejecución

Barrio: Salache Bajo

Parroquia: Eloy Alfaro

Cantón: Latacunga

Provincia: Cotopaxi (zona 3)

País: Ecuador

Institución: Universidad Técnica de Cotopaxi

Fecha de inicio

Noviembre 2020

Fecha de finalización

Marzo 2021

Área del conocimiento

Área: Ingeniería, Industria y Construcción

Subárea de conocimiento

Industria y Producción

2. CARACTERIZACIÓN DEL PROYECTO

Título del proyecto

“PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE (JAMÓN DE PAICHE, MORTADELA DE CACHAMA Y SALCHICHA DE TILAPIA)”

Tipo de proyecto

Formativo ()

Resolutivo (X)

Campo de investigación

- **Línea de investigación**

Procesos Industriales

- **Sub líneas de investigación de la carrera**

Sub línea 1: Desarrollo de tecnología para la conservación de productos agroalimentarios que permitan una mayor disponibilidad de alimentos a la sociedad.

2.1. Objetivos

2.1.1. General

- Registrar el secreto industrial de jamón de paiche, mortadela de cachama y salchicha de tilapia a nombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi, mediante inscripción en el SENADI para la protección como propiedad intelectual del desarrollo de los productos de la carrera de Agroindustria.

2.1.2. Específicos

- Recopilar los documentos e información necesaria para la legalización y registro del secreto industrial para protección del desarrollo de los productos de la carrera de Agroindustria.
- Realizar los trámites de protocolización, notarización y registro de las recetas del secreto industrial mediante el acompañamiento de los organismos jurídicos, legales y la autoridad nacional competente.
- Entregar para custodia el registro del secreto industrial a la Universidad Técnica de Cotopaxi.

2.2. Planteamiento del problema

2.2.1. Descripción del problema

En el mundo globalizado de tecnología y ciencia, la contribución de las universidades se ha destacado en el desarrollo e innovación tecnológica, al actuar directamente en el desarrollo de las habilidades de los estudiantes, generando así, contribuciones significativas al desarrollo local y de la sociedad, en el caso de la carrera de Agroindustria, contribuir con el sector industrial, transfiriendo los conocimientos y habilidades a través de distintas vías, como los contratos conjuntos de investigación, el registro de patentes o la propiedad industrial para su posterior traspaso total o parcial.

Para cumplir con los lineamientos de aseguramiento de la calidad, supervisado por el Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior, es necesario que la universidad, aparte de realizar la investigación, se encargue de realizar el correcto registro de patentes o propiedad industrial, para cada vez ir mejorando como academia.

Dentro de estos mecanismos, los derechos de propiedad industrial no se consideran únicamente un documento legal, sino que, en algunos casos, están presentes en aspectos que

van desde el intercambio de conocimientos hasta la obtención de fondos para la investigación, la protección y la transferencia de resultados. Por ello, se espera que las patentes universitarias generen un interés, tanto desde el punto de vista de la investigación académica como del de las políticas diseñadas para incentivar el cambio y contribuir a la matriz productiva (CACES, 2019).

Por esto, se pretende que las patentes de invención académicas y el registro de propiedad industrial, reciban una atención creciente como vía de transferencia de conocimiento, que se pueda compartir con terceros y que generen un interés de divulgación industrial, que se otorgue el prestigio y crédito a la carrera de Agroindustria de la Universidad Técnica de Cotopaxi, por la continua creación de recetas innovadoras y de importante valor agregado.

2.2.2. Elementos del problema

- **Desconocimiento de los productos que se elaboran en la planta de la carrera de Agroindustria.** El registro de las recetas como secreto industrial, permitirá difundir los productos elaborados en la planta piloto de la carrera sin el riesgo de apropiación de entes externos, contribuyendo significativamente al aseguramiento de la calidad de la educación superior.
- **Trámites de registro del secreto industrial.** Se debe conseguir los requisitos necesarios para la parte legal y posterior registro en el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI).
- **Plagio de las recetas de los productos.** Al registrar el secreto industrial como propiedad intelectual de la Universidad Técnica de Cotopaxi, se evita la opción de plagio de las recetas sin previa autorización legal.

2.2.3. Formulación del problema

¿Cuáles son los requisitos necesarios para el registro de las recetas de jamón de paiche, salchicha de tilapia y mortadela de cachama como secreto industrial de la Universidad Técnica de Cotopaxi?

2.3. Justificación del proyecto integrador

Es incuestionable el aporte de la ciencia en la academia por medio de la investigación, tanto científica como de innovación industrial. El debate surge en otros aspectos, en primer lugar, la oportunidad de una transferencia de los resultados hacia el sector productivo, mientras que, por otra parte, se mantiene que el fomento del espíritu emprendedor desde la comunidad universitaria sea una principal opción en el presente siglo competitivo.

Diario el Universo, en el artículo; En las universidades del Ecuador: La investigación y creación de patentes, refiriéndose al nivel de invención manifiesta:

El factor de innovación se considera relevante, es la capacidad de las universidades para crear productos o procedimientos específicamente en tecnología con características de nuevas creaciones, de nivel inventivo y sean aplicados en la industria. Solo tres universidades destacan en producción de patentes: Universidad Técnica Particular de Loja, 4 patentes de invención; Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 2 patentes; Universidad de Cuenca, 1 patente. Tenemos que fortalecer la publicación de artículos y las patentes de invención en las universidades ecuatorianas. (Camana Fiallos, 2019)

Entonces, al dar este paso con la carrera de Agroindustria ¿Por qué no incentivar a las otras carreras de la Universidad Técnica de Cotopaxi a patentar o registrar sus

investigaciones y/o creaciones como patentes de invención o propiedad industrial en el SENADI?

Ecuador, un país multi diverso, donde cada uno de sus habitantes tienen la inmensa capacidad de innovar y desarrollar nuevos productos, pese a la crisis política que se vive, el registro de solicitudes de patentes y secretos industriales aumenta cada año, es así como en el 2017 el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales informó que se presentaron 55 solicitudes de patentes a escala nacional, aumentando el año siguiente a 62 y con un número mayoritario en el 2019 con 77 solicitudes de patentes.

Para el 2020 no se registran datos, pero es menester reconocer que, pese a la pandemia, causada por el COVID -19, la academia no se detiene y no deja de innovar, como es el caso de carrera de Agroindustria de la Universidad Técnica de Cotopaxi.

La importancia de realizar este proyecto, radica en que se necesita dar un valor y prestigio al desarrollo, investigación y creación de nuevos productos y fórmulas en la carrera de Agroindustria, por tanto, al realizar los trámites para el registro del secreto industrial de los embutidos: jamón de paiche, mortadela de cachama y salchicha de tilapia, garantiza que la formulación este asegurada frente a posibles plagios por diversos organismos y estudiantes, dando la posibilidad que la Universidad Técnica de Cotopaxi a futuro, conceda el permiso o no de licencias de producción de los productos, o la venta total de la receta.

Esto con la finalidad de incentivar a los estudiantes y cuerpo docente a seguir generando nuevas ideas de desarrollo productivo como: formulaciones, proyectos y ayudando a estar presentes constantemente en la matriz productiva y en toda la sociedad, alcanzando así, los resultados estratégicos institucionales en el PEDI (Plan de Desarrollo Institucional) del período 2021 – 2024, así como en la adjudicación y cumplimiento de los

estándares de calidad requeridos por el Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (CACES).

2.4. Alcances

Registro del Secreto Industrial

- Recopilar la información necesaria para el diseño de la documentación correspondiente al secreto industrial.
- Obtener asesoramiento jurídico para los trámites legales a realizar, por parte del Departamento de Asesoría Jurídica de la Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Protocolizar y notarizar los documentos requeridos por el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales para el registro del secreto industrial.
- Registrar la documentación respectiva del secreto industrial en el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales.
- Obtener el documento que certifique que el trámite de registro fue realizado y concluido.
- Presentar la evidencia de los trámites en la carrera de Agroindustria y en el centro de emprendimiento de la Universidad.

3. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Tabla 1

Identificación de las competencias

Competencias previas	Asignatura	Semestre
- Aplica técnicas y herramientas de investigación para la determinación factible del desarrollo de un proyecto agroindustrial.	Proyectos Agroindustriales	Sexto
- Identifica el correcto uso de materia prima y conoce los procesos de producción de productos agroindustriales.	Análisis de Productos Agroindustriales	Séptimo
- Define los fundamentos de los factores de calidad de pescados y mariscos para su presentación y uso en procesos agroindustriales. - Aplica los conocimientos de la composición química del pescado para su conservación, manipulación y elaboración de productos agroindustriales a partir del pescado.	Industria Acuícola	Octavo
- Conoce los pasos a seguir para el inicio, desarrollo y culminación de un proyecto integrador. - Desarrolla cada uno de los pasos de un proyecto de acuerdo a la necesidad agroindustrial.	Proyecto Integrador	Octavo

- Aplicar fundamentos básicos de la gestión en el campo agroindustrial mediante el conocimiento de los aspectos elementales de la Gerencia Empresarial.	Gerencia Empresarial	Octavo
- Aplica los conocimientos en la elaboración de los diferentes embutidos.	Industria Cárnica I Industria Cárnica II	Octavo Noveno
Indaga e identifica la estructura, instructivo y plan de titulación en el contexto relativo a su profesión. Selecciona métodos, técnicas y herramientas para el desarrollo del proyecto integrador.	Titulación I	Noveno

Elaborado por: Peñaherrera (2021).

Tabla 2*Desarrollo de las competencias*

Competencias a desarrollar	Asignatura	Productos a entregar	
		Etapa inicial	Etapa final
- Revisa el diagrama de flujo, metodología y balance de materia de cada embutido.	- Ingeniería de Procesos. - Análisis de Productos Agroindustriales.	-Identificar el correcto proceso de producción de los embutidos.	- Metodología, diagramas de flujo y balances de materia listos para trámites de registro del secreto industrial.
- Revisa la normativa alimentaria referente a pescados y elaboración de embutidos.	- Industria Acuícola - Industria Cárnica	- Revisión de normativa alimentaria.	- Composición de los embutidos dentro de los parámetros de control de la normativa alimentaria.
- Desarrolla el proyecto integrador con técnicas y herramientas de investigación, junto con asesoría jurídica y legal.	- Gerencia Empresarial -Proyectos Agroindustriales	- Recopilación de los requisitos previos para registro.	- Registro del secreto industrial. - Certificado de asesoría por el departamento jurídico de la Universidad.

<p>- Inicia, desarrolla y culmina el proyecto de titulación de acuerdo a los lineamientos institucionales dentro del plazo establecido.</p>	<p>- Proyecto Integrador - Titulación I</p>	<p>- Plan de titulación. - Apéndices varios.</p>	<p>- Empastados. - Sustentación final. - Expediente de titulación.</p>
---	---	--	--

Elaborado por: Peñaherrera (2021).

4. MARCO TEÓRICO

4.1. Embutido

4.1.1. Reseña Histórica

La carne, por su composición, es un medio de proliferación rápida para el desarrollo de microorganismos, por tanto, tiene un tiempo de vida útil muy corto, se deteriora aceleradamente si no se encuentra en un medio refrigerado.

Esta situación, motivo a las civilizaciones antiguas, sobre todo de la Edad Media, como Grecia y Roma, para crear los ahora llamados embutidos, esto, con el fin de transformar la carne en un producto de mayor duración, y así, conservarla para que su consumo no cause enfermedades.

4.1.2. Definición

Según el Instituto Ecuatoriano de Normalización (NTE INEN-1217, 2013) se define embutido a la “operación de introducción de un producto cárnico en una tripa o envoltura natural o artificial” (p. 1), en cambio, una definición más amplia sobre embutido se encuentra en la primera edición de la Norma Técnica Ecuatoriana (NTE INEN-1217, 2006):

Son los productos elaborados con carne, grasa y despojos comestibles de animales de abasto condimentados, curados o no, cocidos o no, ahumado o no y desecados o no, a los que puede adicionarse vegetales; embutidos en envolturas naturales o artificiales de uso permitido. (p. 3)

4.1.3. Tipos de embutidos

Crudos. Productos elaborados con carne y grasa de cerdo, crudos, con mezcla de sustancias permitidas como: condimentos, sal común, sal curante y otros aditivos alimentarios. Embutido como relleno dentro de una envoltura, natural o artificial, únicamente adobado y amasado para maduración, sin ser sometido a cocción.

Entre algunos ejemplos de embutidos crudos se encuentra: chorizos, longaniza, queso de cerdo, salchicha desayuno, salami tipo húngaro e italiano y generalmente el proceso de elaboración de los embutidos crudos es:

- Troceado o deshuesado de la MP
- Molido de la carne y grasa
- Mezclado y amasado
- Embutido y atado
- Secado y/o madurado

4.1.3.1. Escaldados. Productos elaborados con carne picada fresca, condimentos, grasas, sustancias curantes e introducido en una envoltura, sometido al agua precalentada a 80 – 85 °C con el fin de evitar la proliferación de microorganismos. El tiempo de escaldado depende del tamaño del embutido, este proceso termina cuando la textura del producto es flexible o midiendo su temperatura interna de la pasta que debe estar entre 75 y 80 °C por 1 hora/kg de masa (Espinel, 2011).

- **Jamón.** “Producto cárnico, curado – madurado ó cocido ahumado o no, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo sea este entero o troceado, con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido” (NTE INEN-1338, 2012, p. 2).

- **Mortadela.** “Es el producto elaborado a base de una masa emulsificada preparada con carne seleccionada y grasa de animales de abasto, ingredientes y aditivos alimentarios permitidos; embutidos en tripas naturales o artificiales de uso permitido, cocidas, ahumadas o no” (NTE INEN-1338, 2012, p. 2).

- **Salchicha.** “Es el producto elaborado a base de una masa emulsificada preparada con carne seleccionada y grasas de animales de abasto, ingredientes y aditivos alimentarios permitidos; embutido en tripas naturales o artificiales de uso permitido, crudas, cocidas, maduradas, ahumadas o no” (NTE INEN 1338, 2012, p. 2).

Generalmente, el proceso de elaboración del embutido escaldado es el siguiente:

- Troceado
- Molido y/o picado
- Mezclado
- Embutido y atado
- Escaldado
- Enfriado y almacenado

4.1.3.2. Cocidos. Este tipo de embutido, generalmente es fabricado a partir de carne y grasa de cerdo en conjunto con vísceras, sangre y despojos. Las materias primas, son sometidas al calor, para luego proceder al molido, trituración y embutido, luego se procede a cocinar o ahumar. El embutido cocido, no tiene un tiempo de vida extendido, pues son de muy corta duración, esto debido a la composición que presentan las materias primas y el proceso de obtención del mismo, puesto que quienes utilizan sangre, deben tener un proceso higiénico mucho más minucioso y almacenarse en buenas condiciones.

Generalmente el proceso de elaboración del embutido cocido es:

- Cocido de la materia prima
- Picado
- Mezclado

- Embutido y atado
- Cocción
- Enfriado
- Secado y almacenado

4.2. Plan Estratégico de Desarrollo Institucional (PEDI)

Según el Plan Estratégico de Desarrollo Institucional 2016 – 2020 de la Universidad Técnica de Cotopaxi, describe a la universidad como:

La Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC) es una institución con visión de futuro, que enfrenta sus actividades en una dinámica de constante desarrollo y formación científico tecnológico y social, sustentando en evaluaciones integrales, así como en redefiniciones constantes de sus líneas de acción, de acuerdo a la realidad en la que actúa. (Plan Estratégico de Desarrollo Institucional, 2016).

Al ser una institución perteneciente al estado, se rige a la Ley de la Educación Superior, cumpliendo o pretendiendo cumplir en un futuro con cada lineamiento de calidad de las leyes e instituciones encargadas como: LOES, CACES.

Para cumplir los lineamientos que exigen los sistemas de aseguramiento de la calidad en el Ecuador, la universidad en su Plan Estratégico de Desarrollo Institucional 2016 – 2020, se planteó varios retos, establecidos de la siguiente forma:

La preocupación por la pertinencia del quehacer de las instituciones de educación superior; la urgencia de mejorar substancialmente los procesos de gestión y administración; la necesidad de introducir en la educación superior las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, de la conveniencia de revisar el concepto de la cooperación interinstitucional y fortalecer la dimensión internacional de enseñanza superior (PEDI, 2016, p. 23).

Además en lo referente al reto de la calidad, al existir la creación de entes evaluadores para acreditar o asegurar la calidad de la educación en las instituciones superiores menciona “No obstante que la preocupación por la calidad ha estado presente desde los orígenes de la Universidad Técnica de Cotopaxi, los conceptos de calidad, evaluación y acreditación son recientes en la educación superior latinoamericana” (PEDI, 2016, p. 25).

4.3. Aspectos legales

4.3.1. Consejo de Aseguramiento de la Calidad (CACES)

El Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior, aprobó el 14 de Junio del año 2019 el actual Modelo de Evaluación Externa de Universidades y Escuelas Politécnicas, donde en su contenido, dentro de los capítulos de Función Sustantiva (docencia, estudiantado, investigación y vinculación con la sociedad) se encuentran los estándares y lineamientos correspondientes para garantizar la calidad de la educación superior, refiriendo al proyecto de titulación sobre el registro del secreto industrial, se menciona lo correspondiente a la Función Sustantiva: Investigación con sus respectivas dimensiones: ejecución y resultados.

FUNCIÓN SUSTANTIVA: INVESTIGACIÓN

4.3.1.1. Dimensión Ejecución

El estándar 9 referente a la ejecución de los procesos de investigación:

La institución selecciona programas y/o proyectos de investigación científica y/o tecnológica y/o de creación artística mediante procedimientos de arbitraje preferentemente enmarcados en las líneas de investigación y/o dominios académicos, ejecuta los recursos provenientes de fondos internos y externos, da seguimiento y los evalúa, reconociendo los logros del profesorado y estudiantado, acorde con la

normativa del sistema de educación superior, en el marco de principios éticos. (Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior [CACES], 2019, p. 83)

En este caso el proyecto de titulación referente al registro del secreto industrial, se da con el fin de contribuir como carrera al cumplimiento de los estándares de calidad de la Universidad Técnica de Cotopaxi, de acuerdo a los elementos fundamentales del estándar 9, donde se encuentran los siguientes:

- En el 9.1 se menciona que la institución aplica procedimientos de arbitraje para la selección de programas y/o proyectos de investigación científica y/o tecnológica y/o de creación artística, lo cual está relacionado con la propuesta de desarrollo del proyecto de registro del secreto industrial.
- En el 9.3 se menciona que el profesorado involucrado en los programas y/o proyectos, deben contar con la asignación de carga horaria y las horas de participación con el estudiantado, para que sean registradas como parte de actividades académicas.

En lo referente a fuentes de información del estándar 9 sobre ejecución de los procesos de investigación, el CACES menciona 11 opciones, de las cuales se ha tomado las relevantes con el proyecto de titulación desarrollado:

- Distributivo de carga horaria para los profesores participantes en los proyectos.
- Informes de seguimiento y evaluación de los programas.
- Documentos que evidencien la difusión al público.

4.3.1.2 Dimensión Resultados

El capítulo de dimensión de resultados, contiene el estándar 10, que refiere a la producción académica y científica, donde se menciona lo siguiente:

La institución produce resultados de la investigación científica y/o tecnológica y/o de creación artística, plasmados en obras de relevancia, valoradas por pares internos y externos a la institución, que cumplen con requisitos básicos de publicación, exposición y/o registro, y están articuladas a sus líneas de investigación y/o proyectos de creación artística. (CACES, 2019, p. 85)

Dentro de los elementos fundamentales del estándar 10, con el proyecto realizado de secreto industrial, se cumple con los siguientes:

- La institución produce obras literarias, libros y capítulos de libros, propiedad industrial, producción artística, diseño, prototipos y obtenciones vegetales, que son resultado de los programas y/o proyectos de investigación científica y/o tecnológica y/o de creación artística (CACES, 2019, p. 85).
- La propiedad industrial y las obtenciones vegetales, producto de la investigación científica y tecnológica de la institución están registradas en las instancias pertinentes. (CACES, 2019, p. 86).

Entonces, para demostrar que se cumple con los elementos fundamentales, se debe tener fuentes de información tales como:

- SIIES: Lista de programas y/o proyectos de investigación científica y/o tecnológica y/o de creación artística en ejecución o finalizados durante el periodo de evaluación, que han publicado, expuesto o registrado obras de relevancia valoradas.

- Títulos de la producción industrial y obtenciones vegetales, autores, número de registro del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI).
- Documentos de registro que incluya el número de registro en el SENADI.

4.3.2. Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación.

En el título preliminar, el artículo 1, referente al objeto:

Normar el Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales previsto en la Constitución de la República del Ecuador y su articulación principalmente con el Sistema Nacional de Educación, el Sistema de Educación Superior y el Sistema Nacional de Cultura, con la finalidad de establecer un marco legal en el que se estructure la economía social de los conocimientos, la creatividad y la innovación. (Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos Creatividad e Innovación [COESCCI], 2016, p. 4)

También, el artículo 3, en la página 4 respecto a los fines del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos Creatividad e Innovación, tiene a los siguientes entre sus principales:

- Generar instrumentos para promover un modelo económico que democratice la producción, transmisión y apropiación del conocimiento como bien de interés público.
- Promover el desarrollo de la ciencia, la tecnología, la innovación y la creatividad para satisfacer necesidades y efectivizar el ejercicio de derechos de las personas.

- Incentivar a circulación y transferencia nacional y regional de los conocimientos y tecnologías disponibles, a través de la conformación de redes de innovación social, de investigación, académicas y en general.

En el Título II referente a órganos y Entidades del Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales, dentro del Capítulo II referente al Organismo Responsable de la Protección de los Derechos Intelectuales, el artículo 10, referente a la autoridad nacional competente en materia de derechos intelectuales, se menciona que:

Es el organismo técnico adscrito a la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación, con personalidad jurídica propia, dotado de autonomía administrativa, operativa y financiera, que ejerce las facultades de regulación, gestión y control de los derechos intelectuales y en consecuencia tiene a su cargo principalmente los servicios de adquisición y ejercicio de los derechos de propiedad intelectual, así como la protección de los conocimientos tradicionales. (COESCCI, 2016, p. 8)

Así también, en el mencionado artículo, se detalla lo siguiente: “La autoridad nacional competente en materia de derechos intelectuales tendrá competencia sobre los derechos de autor y derechos conexos; propiedad industrial; obtenciones vegetales; conocimientos para incentivar el desarrollo tecnológico, científico y cultural nacional” (COESCCI, 2016, p. 8).

De ser necesario, al ser insuficiente el Presupuesto General del Estado asignado a la institución competente, el cobro de valores para el trámite correspondiente de derechos intelectuales será mediante autogestión, para así garantizar el correcto funcionamiento.

El artículo 11, que refiere a las atribuciones de la entidad encargada de la gestión de la propiedad intelectual y de la protección de conocimientos ancestrales, menciona que la entidad responsable tendrá las atribuciones de; proteger y defender los derechos intelectuales

así como organizar y administrar la información sobre los registros; sustanciar los procedimientos y aceptar o negar los registros de propiedad intelectual; vigilar los derechos colectivos de los titulares de los registros, controlando que no se presuma una violación directa o indirecta de la información (COESCCI, 2016, p. 9).

En libro III sobre la Gestión de los Conocimientos, referente al Título I de Principios y Disposiciones Generales, el capítulo I de principios generales en su artículo 85 referente a los derechos intelectuales sobre la protección de la información menciona que:

“Se protegen los derechos intelectuales en todas sus formas, los mismos que serán adquiridos de conformidad con la Constitución, los Tratados Internacionales de los cuales Ecuador es parte y el presente Código” (COESCCI, 2016, p. 22).

En el artículo 86 referente a la excepción al dominio público:

Los derechos de propiedad intelectual constituyen una excepción al dominio público para incentivar el desarrollo tecnológico, científico y artístico; y, responderán a la función y responsabilidad social de conformidad con lo establecido en la Constitución y la Ley. La propiedad intelectual podrá ser pública, privada, comunitaria, estatal, asociativa, cooperativa y mixta. (COESCCI, 2016, p. 22)

4.4. Propiedad Intelectual

La propiedad intelectual, refleja la genialidad de la mente del ser humano, puesta en marcha y contextualizada, que tiene que ser protegida mediante los derechos de autor. El registro de la propiedad intelectual, sirve para proteger los derechos del titular y evitar la explotación comercial mediante un control del ente encargado o difusión por parte del titular con autorización de uso total o parcial de la propiedad intelectual perteneciente, en este caso, en la industria:

“Los mecanismos de protección más utilizados son: la patente, el secreto industrial, los bienes complementarios y las ventajas de mover primeros. El objetivo perseguido es hacer explícitas las condiciones que favorecen cada uno de los mecanismos, con objeto de facilitar la toma de decisiones empresariales” (Fernández, 2004, p. 1).

Los derechos intelectuales se refieren a las creaciones de la mente, tales como obras literarias, artísticas, invenciones científicas e industriales, así como los símbolos, nombres e imágenes utilizadas en el comercio.

Según el COESCCI (2016) en su artículo 4, referente a los principios, manifiesta que, “los derechos intelectuales son una herramienta para la adecuada gestión de los conocimientos. La adquisición y ejercicio de los derechos de propiedad intelectual asegurarán un equilibrio entre titulares y usuarios” (p. 5). Así también, en el artículo 85, menciona que los derechos intelectuales comprenden principalmente a la propiedad intelectual y los conocimientos tradicionales.

La Propiedad Intelectual otorga al autor, creador e inventor el derecho de ser reconocido como titular de su creación o invento y, por consiguiente, ser beneficiario del mismo.

Los Estados son los responsables de garantizar una legislación clara para precautelar este bien común. En Ecuador, el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI) es el organismo encargado de proteger, fomentar, divulgar y conducir el buen uso de la Propiedad Intelectual desde el enfoque de tres áreas distintas: propiedad industrial, derecho de autor y derechos conexos y obtenciones vegetales y conocimientos tradicionales.

4.4.1. Patente.

La patente es un título de propiedad otorgado por el Estado, que concede a su poseedor el derecho a la protección legal para excluir a personas no autorizadas, durante un

período de veinte años, del empleo comercial de una invención tecnológica que sea novedosa, conlleve actividad inventiva y tenga aplicación industrial. (Fernández, 2004)

4.4.2. Propiedad Industrial.

Se refiere a la protección que tiene toda persona natural o jurídica sobre sus invenciones, diseños industriales, circuitos integrados, marcas, signos distintivos, lemas comerciales y otros elementos relacionados con el mercado, la industria y el comercio. (SENADI, 2018)

4.4.3. Derecho de Autor y Derechos Conexos.

Se encarga de proteger los derechos de los creadores sobre las obras, sean estas literarias o artísticas, esto incluye: libros, textos de investigación, software, folletos, discursos, conferencias, composiciones musicales, coreografías, obras de teatro, obras audiovisuales, esculturas, dibujos, grabados, litografías, historietas, comics, planos, maquetas, mapas, fotografías y videojuegos. (SENADI, 2018)

Obtenciones Vegetales y Conocimientos Tradicionales: “Es una forma de propiedad intelectual que se confiere a la persona que ha creado, descubierto y/o desarrollado, una variedad vegetal” (SENADI, 2018).

El equilibrio entre titulares y terceros, se da mediante el registro como propiedad intelectual de toda idea creada y llevada a cabo por el ser humano, para evitar el riesgo de que exista el plagio y /o explotación comercial, en el Ecuador, la entidad encargada de controlar, regular y guardar el secreto industrial, es el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI).

4.4.4. Secreto Industrial

“El secreto industrial es un conocimiento no patentado sobre un producto o proceso de producción que la empresa no revela a otras. La fórmula de Coca-Cola, por ejemplo, no

está protegida por una patente: es un secreto comercial celosamente guardado.” (Fernández, 2004, p. 5).

El o los secretos de fabricación y obtención del producto, son protegidos legalmente, para que aquellos que deseen imitar o copiar las recetas, puedan adquirirlas de manera total o parcial.

Los trámites de registro de propiedad intelectual, como el secreto industrial, depende de cada país, según esto, se desarrollan los trámites, solicitudes y pagos.

El registro del secreto industrial, a más de contribuir con el cumplimiento de los estándares de calidad de la universidad, pretende ser la incubación de los nuevos emprendimientos, que todo vaya regido por un proceso: investigación, registro de secreto industrial o patente, comercialización de valor agregado o industrial. Así como brindar la prestación de servicios especializados para el despunte potencial de las ideas y desarrollo de modelos de negocio.

5. METODOLOGÍA

5.1. Diseño y modalidad de la investigación

El enfoque del presente proyecto, fue basado en varios tipos de investigación: aplicada, bibliográfica, cualitativa, inductiva y no experimental, debido a que el objetivo fue realizar el registro del secreto industrial de las tres recetas de embutidos, como propiedad intelectual de la Universidad Técnica de Cotopaxi y la obtención de documentos que avalen que el trámite fue realizado correctamente.

5.2. Tipo de investigación

Investigación aplicada: este tipo de investigación genera conocimiento mediante la aplicación directa en el sector productivo, buscando situaciones, problemas o hallazgos

que deben ser mejorados o cambiados. Es el tipo de investigación en el cual el problema se encuentra ya establecido y tiene conocimiento el investigador.

Se utiliza la investigación aplicada, para conocer cuáles son los lineamientos a seguir para el registro del secreto industrial, desde la obtención de la información, la revisión de la parte legal y el depósito en las oficinas del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI).

Investigación cualitativa: es un tipo de investigación que generalmente se encarga de ofrecer las técnicas especializadas necesarias para obtener las respuestas a fondo, sobre lo que las personas expresan. Esta investigación se realiza con grupos pequeños de personas cuya participación es activa durante todo el proceso investigativo y cuya meta es la transformación de la realidad.

Se utiliza la investigación cualitativa, para la obtención de información mediante la técnica de la observación y recopilación de información para obtener los datos necesarios para el registro del secreto industrial.

Investigación no experimental: esta investigación se destaca por no manipular variables, carece de diseño experimental y usa como técnica la observación, basándose en información previa para posterior análisis. En este caso el investigador no interviene de manera directa.

Se utiliza la investigación no experimental, debido a que el postulante cumple un papel de observador de la información y actúa solicitando revisión a quienes tienen conocimiento de los proyectos anteriores.

Investigación inductiva: este tipo de investigación, se basa en generar una estrategia de razonamiento, partiendo de información previa y apoyándose en observaciones

específicas. Inicia con la observación de determinados hechos, los cuales registra, analiza y contrasta.

Se utiliza el método inductivo, para verificar que la información sobre diagramas de flujo, metodología de elaboración y composición de los embutidos sea correcta y no requiera ningún tipo de cambio.

5.3. Instrumentos de la investigación

Observación: se utiliza como técnica de recolección de datos e información adicional que sean reales.

Se utiliza la observación como un instrumento del correcto desarrollo del secreto industrial, verificando que los diagramas de flujo, formulación y composición hayan sido diseñados correctamente de acuerdo a las normas nacionales de inocuidad alimentaria.

5.4. Interrogantes de la investigación

- ¿Cuáles son los requisitos necesarios para el registro del secreto industrial en el SENADI?
- ¿Se conseguirá registrar el secreto industrial del jamón de paiche, mortadela de cachama y salchicha de tilapia?
- ¿Hasta qué punto es válido el proyecto de registro del secreto industrial como propiedad intelectual de la Universidad Técnica de Cotopaxi?

5.5. Población y muestra

La Universidad Técnica de Cotopaxi, alma máter de investigación y divulgación científica en la sociedad cotopaxense, posee en sus bibliotecas un sinnúmero de tesis de desarrollo de productos, proyectos integradores y de investigación científica pertenecientes a la carrera de Agroindustria, donde destacan de forma novedosa, productos formulados dentro de la planta piloto, es así que se tomó como referencia las tesis de la elaboración de

los embutidos de: jamón de paiche, mortadela de cachama y salchicha de tilapia, como parte inicial de la recopilación de información como ente principal en el desarrollo y registro del secreto industrial.

El proyecto de registro del secreto industrial, como medida de protección a los productos que se elaboran en la planta piloto de la carrera de Agroindustria, se realizó con el fin de evitar cualquier contratiempo, como el posible plagio total o parcial de las recetas, así como su uso industrial. Se registró el secreto industrial de los tres embutidos, como ejemplo de la continua investigación y desarrollo de nuevos productos de la Universidad.

5.6. Metodología

5.6.1. Recopilación de información

La recopilación de información necesaria, se realizó con el objetivo de darle forma al documento del secreto industrial, en este caso fueron necesarios tres documentos de proyectos de titulación (un proyecto integrador y dos proyectos de investigación) presentados previamente en diferentes ciclos académicos, y que se refieren a los temas y autores siguientes:

- Proyecto de Investigación: Industrialización acuícola: mortadela “CHAMJAM” cuya autora es Cruz Rodríguez Gissela Elizabeth.

Tutor: Ing. Mg. Cerda Andino Edwin Fabián.

- Proyecto de Investigación: “INDUSTRIALIZACIÓN ACUÍCOLA; SALCHICHA DOÑA TILAPIA”, cuya autora es Ortiz Narváez Verónica Elizabeth.

Tutora: Ing. Mg. Zambrano Ochoa Zoila Eliana.

- Proyecto Integrador: “ELABORACIÓN DE JAMÓN COCIDO A PARTIR DE CARNE DE PAICHE AMAZÓNICO (*Arapaima gigas*)” cuyas autoras son: Castro Villamar Jéssica Gabriela y Tisalema Cruz Johanna Gabriela.

Tutor: Ing. Mg. Cerda Andino Edwin Fabián.

5.6.2. Secreto industrial

El desarrollo de los documentos para secreto industrial de cada embutido fue detallado de la siguiente forma:

- Portada
- Diagrama de flujo
- Metodología de elaboración
- Composición
- Balance de materia.

Luego, fueron revisados por: tutor del proyecto (Ing. Pablo Herrera), administrador de la planta piloto de la carrera de Agroindustria (Ing. Alberto Tinajero).

5.6.3. Asesoría jurídica

Se contó con el direccionamiento legal del director del Departamento de Asesoría Jurídica de la Universidad Técnica de Cotopaxi.

5.6.4. Protocolización y notarización

Para la protocolización de los documentos que contienen el secreto industrial, se contó con los servicios contratados de un profesional del derecho del estudio jurídico INTEGRAL.

Se acudió a la Notaría Tercera del Cantón Latacunga y se presentó la protocolización, para la posterior elaboración de las escrituras.

5.6.5. Registro Propiedad Intelectual

Se acudió a las oficinas del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales para obtener los lineamientos a seguir para el registro del secreto industrial, con la ayuda y asesoramiento de un técnico de la institución mencionada, se obtuvo los instructivos de solicitud:

INSTRUCTIVO DE SOLICITUDES EN LÍNEA

1. Ingresar a la página web www.derechosintelectuales.gob.ec
2. Seleccionar, en enlaces rápidos, la opción SENADI en Línea
3. Si posee casillero virtual, escoger la opción Iniciar Sesión: Mi Casillero Virtual
4. Ingresar el usuario y contraseña, en caso de no contar con un casillero SENADI, ingresar en la opción Crear cuenta: Mi Casillero Virtual y llenar los datos requeridos del formulario, esperar confirmación en el correo electrónico registrado.
5. Seleccionar el tipo de solicitud que se desea ingresar.
6. Ingresar toda la información, tomando en cuenta los requerimientos de los campos obligatorios.
7. Si está correcta la información para la solicitud, y no se requiere algún cambio, deberá generar el comprobante de pago (las tasas son de acuerdo al tipo de solicitud).
8. Imprimir el comprobante de pago y cancelar en cualquier agencia autorizada del Banco del Pacífico.
9. Realizado el pago, ingresar nuevamente a solicitudes en línea, y seleccionar Iniciar proceso.
10. Ingresar el número de comprobante y subir escaneado el comprobante de pago.
11. Clic en aceptar para inicio del proceso.
12. Acercarse a las oficinas del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales a entregar la documentación y el comprobante de pago en físico.

**REQUISITOS PARA REGISTRO DE PATENTE DE INVENCION,
PATENTE DE MODELO DE UTILIDAD Y REGISTRO DE DISEÑO
INDUSTRIAL**

Observación: Para llenar un formulario de patentes y diseños, se recomienda recibir una asesoría por parte de un técnico de la Unidad de Gestión de Patentes del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales.

1. Poseer un casillero virtual SENADI.
2. Ingresar en Solicitudes en Línea con el respectivo usuario y contraseña.
3. Seleccionar el tipo de solicitud a realizar.
4. Proceder a llenar las plantillas con los datos requeridos.
5. Guardar la información adjuntada.
6. Generar comprobante de pago.
7. Cancelar en el Banco del Pacífico.
8. Iniciar proceso.

Nota:

1.- En el caso de Solicitud para el Registro de Diseño Industrial no requiere tasas de mantenimiento anual, reivindicaciones y memoria técnica. El diseño industrial cumple con una sola tasa de ingreso.

2.- En el caso de Solicitud de Patente de Invención o Patente de Modelo de Utilidad la tasa de mantenimiento del primer año de anualidad la generará la Unidad Financiera de la institución.

6. RESULTADOS

La protección de los productos que se elaboran en la planta piloto de la carrera de Agroindustria como propiedad intelectual registrado en el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, se realizó de la manera siguiente:

Recopilación de la información

- Se recopiló la información (bibliografía, normas INEN) y documentos: proyecto integrador (1) y proyectos de investigación (2), a manera de guía y control para el secreto industrial de cada receta.

Secreto industrial

- Se diseñó el documento con la respectiva información del secreto industrial (por cuestiones legales de información no divulgada no pueden ser incluidos).
- Se revisó la información del secreto industrial entre: estudiante, tutor, administrador de la planta piloto de Agroindustria.

Resultado: Secreto industrial.

Asesoría jurídica

- Se protocolizó la documentación del secreto industrial.
- Se notariizó los documentos protocolizados.

Resultado: Escrituras del secreto industrial.

Registro de Propiedad Intelectual

- Se generó el comprobante de pago, como tasa por el trámite a efectuarse, y se canceló en el Banco del Pacífico.
- Se solicitó el registro y custodia del secreto industrial (sobre sellado) en las oficinas del Servicios Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI).

- Se presentó el comprobante de pago y se obtuvo la evidencia del registro, mediante firma y sello de RECIBÍ CONFORME por un técnico del SENADI.

Resultado: Documento de registro del secreto industrial.

Custodia

Resultado: Se entregó el secreto industrial en sobre sellado, con la copia adjunta del documento de registro, al Centro de Emprendimiento de la Universidad Técnica de Cotopaxi.

Imagen 1

Inscripción de Secretos Industriales en el SENADI



SEÑORES SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES.-

NELSON RODRIGO CHIGUANO UMAJINGA de nacionalidad ecuatoriana, con número de cédula 0501993356, de estado civil casado, de profesión Doctor en Ciencias, domiciliado en la Provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, con dirección electrónica rektorado@utc.edu.ec, en mi calidad de RECTOR de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con RUC 0560001270001, solicito se realice la inscripción de los siguientes secretos industriales SALCHICHA DE TILAPIA, MORTADELA DE CACHAMA y JAMÓN DE PAICHE, a nombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi, en los siguientes términos :

PRIMERO: Con fecha 29 de enero de 2021 se realizó la protocolización de la escritura pública de servicios industriales de SALCHICHA DE TILAPIA, MORTADELA DE CACHAMA y JAMÓN DE PAICHE correspondiente al Período Académico: Noviembre 2020-Marzo 2021, ante el Dr. José Gabriel León Ramírez, Notario Tercero del Cantón Latacunga de la Provincia de Cotopaxi.

SEGUNDO: La recopilación de la información para el secreto industrial se lo ha realizado en el décimo semestre del Período Académico: Noviembre 2020 - Marzo 2021, a nombre la UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI.

TERCERO: Por las razones anteriormente descritas solicito de la manera más comedida se realice la inscripción de los secretos industriales: SALCHICHA DE TILAPIA, MORTADELA DE CACHAMA y JAMÓN DE PAICHE, ante el SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES (SENADI).

CUARTO: Notificaciones que me correspondan las seguiré recibiendo en el casillero judicial electrónico No. 1717832701, del profesional del Derecho, Pablo Xavier Montenegro Rubio y/o a los correos electrónicos: abg.marcosortiz@gmail.com y pabloxmontenegro@gmail.com

Adjunto como anexo la copia notariada de la Acción de Personal N°0005-2021 de fecha 18/01/2021 donde se establece el encargo del Rectorado al PHD. NELSON RODRIGO CHIGUANO UMAJINGA de la Universidad Técnica de Cotopaxi, la cual fue adoptada bajo Resolución N ° 1 y 3 del Honorable Consejo de Universitario, adoptada en Sesión Extraordinaria el 18 de enero del 2021.

Firmo como defensor técnico debidamente autorizado,

Dirección: Edificio M. M. Jaramillo Arteaga – Oficina No. 910
Teléfono: 0984998598 – **Correo electrónico:** integralabogadosecuador@gmail.com
Quito – Ecuador

Fuente: Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (2021)

7. RECURSOS Y PRESUPUESTO

EQUIPOS			
RECURSOS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computador ¹	1	\$ 500,00	\$ 41,66
Impresora ²	1	\$ 180,00	\$ 15,00
Calculadora	1	\$ 5,00	\$ 5,00
SUBTOTAL			\$ 61,66
SERVICIOS BÁSICOS			
RECURSOS	MESES	VALOR UNITARIO/MES	VALOR TOTAL
Luz	3	\$ 12,00	\$ 36,00
Telecomunicaciones	4	\$ 7,00	\$ 28,00
SUBTOTAL			\$ 64,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS			
RECURSOS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Esferos	1	\$ 0,40	\$ 0,40
Hojas	500	\$ 0,01	\$ 5,00
Carpetas	3	\$ 0,75	\$ 2,25
Sobres de manila	5	\$ 0,50	\$ 2,50
Resaltador	1	\$ 0,75	\$ 0,75
Impresiones	400	\$ 0,03	\$ 12,00
Empastados	3	\$ 15,00	\$ 45,00
Servicios de Abogado	1	\$ 150,00	\$ 150,00
Servicios de Notaria	3	\$ 120,00	\$ 360,00
Servicios SENADI	1	\$ 22,00	\$ 22,00
Comisiones bancarias	3	\$ 0,60	\$ 1,80
SUBTOTAL			\$ 601,70

¹ Se considera la depreciación para tres años.

² Se considera la depreciación para tres años.

VIÁTICOS			
RECURSOS	DÍAS	VALOR DIARIO	VALOR TOTAL
Transporte	6	\$ 15,00	\$ 90,00
Alimentación	6	\$ 5,00	\$ 30,00
SUBTOTAL			\$ 120,00
VALOR TOTAL			\$ 847,36

8. IMPACTO DEL PROYECTO

8.1.Económico

La existencia de productos patentados o registrados como propiedad intelectual (secreto industrial) y que aseguren la inocuidad para el cliente, desarrollados con las nuevas tecnologías para la industrialización, permitirá generar un total impacto económico que de un cambio total a la generación y obtención de recursos para la Universidad Técnica de Cotopaxi, incentivando a la innovación científica, tecnológica y agroindustrial al poder compartir total o parcialmente las recetas de producción, obteniendo un beneficio económico a cambio.

8.2. Intelectual

El secreto industrial, al formar parte de la propiedad intelectual y estar jurídica y legalmente protegido por la autoridad competente, permitirá a la Universidad Técnica de Cotopaxi incentivar y generar nuevas ideas de formulación y creación de productos a través de sus estudiantes y cuerpo docente, así como cumplir con los estándares de calidad exigidos por el CEACES, generando mayor prestigio para el Alma Máter dentro de la academia a nivel local y nacional.

8.3. Social

El impacto social se verá reflejado en garantizar que los productos registrados como secreto industrial, no sean plagiados de manera parcial o total, protegiendo legal y jurídicamente cada una de las recetas y demostrando la capacidad de la academia local, frente al deseo de otras academias que prefieren patentar y registrar sus productos en Europa y EEUU, debido a los problemas en la normativa nacional con relación a la titularidad y a que en el país no se logra comercializar las innovaciones por demora en los trámites. Además, se contribuye a la generación de fuentes de empleo por el ente regulador de la

propiedad intelectual, debido a la escasez de técnicos que se encarguen del trámite, supervisión y revisión de las solicitudes.

9. CONCLUSIONES

- Se realizó el registro de los productos elaborados en la carrera de Agroindustria como secreto industrial de jamón de paiche, mortadela de cachama y salchicha de tilapia a manera de propiedad intelectual de la Universidad Técnica de Cotopaxi inscrito en el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales.
- La información y documentos recopilados fueron parte principal para el inicio y desarrollo del proyecto integrador, permitió la elaboración del documento del secreto industrial, y bajo seguimiento jurídico y legal se realizó la protocolización y notarización respectiva para la obtención del registro del secreto industrial en el SENADI.
- Se obtuvo el acompañamiento del Departamento Jurídico de la Universidad Técnica de Cotopaxi y del estudio jurídico contratado, para la protocolización del secreto industrial, la notarización en la Notaría Tercera del cantón Latacunga y la colaboración de un técnico del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales para el registro de los documentos del secreto industrial.
- La evidencia del registro de los secretos industriales de jamón de paiche, mortadela de cachama y salchicha de tilapia, se entregó, junto a los sobres sellados que contienen una copia de los documentos protocolizados y notarizados de cada embutido, al centro de emprendimiento de la Universidad Técnica de Cotopaxi.
- El proyecto integrador sobre el registro del secreto industrial, realizado como modalidad de titulación de décimo ciclo, representa un valioso aporte para la

Universidad Técnica de Cotopaxi, debido a que contribuye al cumplimiento de los estándares de calidad exigidos por el Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior, garantizando así, que el Alma Máter de Cotopaxi siga demostrando la calidad de la academia mediante sus estudiantes, docentes y autoridades.

10. RECOMENDACIONES

- Se recomienda que cuando se realice trámites legales por primera vez, se debe contar con la asesoría de especialistas en el trámite a realizar, esto evitará tener inconvenientes al presentar la documentación en cada etapa.
- Es menester recomendar que cuando se utilice proyectos de titulación como información previa para el desarrollo de otro proyecto de titulación, es necesario contar con la ayuda de docentes que hayan sido tutores de esos proyectos, para revisar que la información recuperada sea la correcta y adecuada, caso contrario, se debe modificar bajo el control de los expertos en el tema académico.
- Para todo trámite fuera de la Universidad, específicamente en temas legales, se recomienda acudir al Departamento de Asesoría Jurídica, para recibir directrices de cómo se debe proceder en el inicio, desarrollo y culminación del trámite pretendido.
- Es de suma importancia, recomendar que al dar inicio la carrera de Agroindustria con el registro de secretos industriales, se incentive a seguirlo realizando en toda la universidad, como temas de titulación o demás proyectos, obteniendo patentes y/o secretos industriales, para que la Universidad desde la parte de aseguramiento de la calidad siga creciendo.

11. BIBLIOGRAFÍA

Referencias

- Amerling, C. (2001). *Tecnología de la carne*. San José. Costa Rica: Universidad Estatal a distancia.
- Asamblea Nacional República Del Ecuador. (2016). *Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación*. Editora Nacional.
<http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec075es.pdf>
- Asamblea Nacional República Del Ecuador. (2010). *Ley Orgánica de Educación Superior*. Registro Oficial Suplemento 298. https://www.educacionsuperior.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/03/LEY_ORGANICA_DE_EDUCACION_SUPERIOR_LOES.pdf
- Asociacion Americana de Psicologia. (2020). *Manual de publicación de la Asociación Americana de Psicología* (7ª ed.). Asociacion Americana de Psicologia.
<https://doi.org/10.1037/0000165-000>
- Armendariz, J. (2011). *Preelaboración y conservación de alimentos*. Editorial Parainfo.
- CACES. (2019). *Modelo de Evaluación Externa de Universidades y Escuelas Politécnicas 2019*. (p. 148). Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior.
https://www.caces.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/12/3.-Modelo_Eval_UEP_2019_compressed.pdf
- Camana Fiallos, R. (2019). *En las universidades del Ecuador: La investigación y creación de patentes*. El Universo.
<https://www.eluniverso.com/opinion/2019/01/18/nota/7143959/universidades-ecuador-investigacion-creacion-patentes>

- Castro, Villamar, J. G., Tisalema, Cruz, J. G. (2019). *Elaboración de jamón cocido a partir de carne de paiche amazónico (Arapaima gigas)*. [Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Cotopaxi]. Repositorio Digital Universidad Técnica de Cotopaxi. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/6154>
- Cegarra, J. (2012). *Los Métodos de Investigación*. Editorial: Ediciones Días de Santos.
- Congreso Nacional. (s.f.). *Ley de Propiedad Intelectual*. Registro Oficial No 320. https://www.correosdelecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/05/LEY_DE_PROPIEDAD_INTELECTUAL.pdf
- Cruz, Rodriguez, G. E. (2017). *Industrialización acuícola: mortadela "CHAMJAM"* [Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Cotopaxi].
- Durán Ramírez, F. (2013). *La Biblia de las Recetas Industriales*. (1.^a ed.). Editorial Grupo Latino.
- Espinel Aillón, E. G. (2011). “*Efecto de la sustitución de salmuera de inyección por una bebida fermentada (chicha de jora) en la producción de jamones cocidos para mejorar sus atributos organolépticos.*” <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3079/1/AL469.pdf>
- Fernández Sánchez, E. (2004). Formas de apropiación de las ganancias de una innovación. *Formas de Apropiación de Las Ganancias de Una Innovación*, 1(1), 70–81.
- Guerrero Lagarreta, I. (2012). *Tecnología de carnes: elaboración y preservación de productos cárnicos*. Editorial Trillas.
- Lesur, L. (2008). *Manual de salchichería: una guía paso a paso*. Editorial Trillas.
- Lozada, J(2014). Investigación Aplicada: Definición, Propiedad Intelectual e Industria. *CIENCIAAMÉRICA*, 1(3), 34-39.

Muñoz, de Chávez, M. (2010). *Composición de alimentos: valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo*. Editorial McGraw - Hill.

NTE INEN 1217. (2006). *Carne y Productos Cárnicos. Definiciones*.

NTE INEN 1217. (2013). Carne Y Productos Cárnicos. Definiciones. *Instituto Ecuatoriano De Normalización: Vol. Segunda.*
<https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte-inen-1217-2.pdf>

NTE INEN 1338. (2012). Carne y productos carnicos. Productos cárnicos. Productos cárnicos crudos, productos cárnicos curados - madurados y productos cárnicos precocidos- cocidos. Requisitos. *Instituto Ecuatoriano de Normalizacion*.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (1995). *Norma general para los aditivos alimentarios*. Codex Alimentarius. http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B192-1995%252FCXS_192s.pdf

Ortiz, Narváez. V. E. (2017). *Industrialización acuícola; salchicha doña tilapia*. [Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Cotopaxi].

Paltrinieri, G. (2012). *Elaboración de productos cárnicos*. Editorial Trillas.

Paltrinieri, G. (2011). *Taller de carne*. Editorial Trillas.

Universidad Técnica de Cotopaxi. (2016). *Plan de Desarrollo Institucional 2016 - 2020*.
[http://www.utc.edu.ec/Portals/0/BELEN/PDF/LIBRO PLANIFICACION.pdf?ver=2019-10-17-111455-957](http://www.utc.edu.ec/Portals/0/BELEN/PDF/LIBRO%20PLANIFICACION.pdf?ver=2019-10-17-111455-957)

Universidad Técnica de Cotopaxi. (2019). *Reglamento e instructivo de titulación de la Facultad Caren*.

- SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES. (2018). *Derechos Intelectuales*. <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/derechos-intelectuales/>
- Varnam Alan, H., Sutherland, Jane. P. (2008). *Carne y Productos Cárnicos: Tecnología, Química y Microbiología. Serie Alimentos Básicos 3*. Editorial Acribia.
- Vernengo, M. (2016). Propiedad Intelectual e Investigación Científica. *Revista Ciencia e Investigación*. 66(1). <http://aargentinapciencias.org/wp-content/uploads/2018/01/RevistasCeI/tomo66-1/2-Vernengo.pdf>
- Villegas, de Gante, A. (2009). *Tecnología de alimentos de origen animal: Manual de prácticas*. Editorial Trillas.

12. ANEXOS

Anexo 1

Aval del centro de idiomas



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

CENTRO DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que: La traducción del resumen del proyecto integrador al Idioma Inglés presentado por el señor Egresado de la Carrera de Agroindustria de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales: **PEÑAHERRERA MADRIL PABLO ANDRÉ**, cuyo título versa “**PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE (JAMÓN DE PAICHE, MORTADELA DE CACHAMA Y SALCHICHA DE TILAPIA)**”, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo al peticionario hacer uso del presente certificado de la manera ética que estimare conveniente.

Latacunga, marzo del 2021

Atentamente,

Lidia Rebeca Yugla Lema
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS
C.C. 0502652340

1803027935
VICTOR HUGO ROMERO GARCIA
Firmado digitalmente
P: 1803027935
VICTOR HUGO ROMERO GARCIA
Fecha: 2021.03.04
16:41:31 -05'00'


Anexo 2

Hoja de vida docente tutor

15/8/2018

Portafolio UTC

PABLO GILBERTO




TALENTO HUMANO

Cédula/pass: **0501690259** [Cerrar sesión]

[Inicio \(/redireccionamiento.aspx\)](#)
[Portafolio \(../portafolio.aspx\)](#)
[Hoja de Vida \(cvitae.aspx\)](#)
[Rol de Pagos \(../liquidacionmensual/consultarubros.aspx\)](#)
[Contraseña \(../privado/changepwd.aspx\)](#)
[Administrar \(/privado/gestorUser.aspx\)](#)
[Reportes](#)
[Servicios](#)
[Evaluación](#)
[Acerca \(../publico/About.aspx\)](#)
[?Ayuda \(../publico/ManualUsuarioPortafolioUTC.pdf\)](#)

Cédula:


de 2 ? |



HOJA DE VIDA

DATOS PERSONALES:

TIPO	CI/PAS	NACIONALIDAD	APELLIDO	APELLIDO M	NOMBRE	FNAC	EST CIVIL	SEXO	GENERO
C	0501690259	593	HERRERA	SORIA	PABLO GILBERTO	16/12/1969	CASADO/A	M	Heterosexual



SANGRE	DISCAPACIDAD	%	CONADIS	ETNIA	NACION INDIGENA
O+	NINGUNA	0		Mestizo	No tengo nacionalidad indigena

LUGAR NAC	RESIDENCIA	CONVENC	CELULAR	DIRECCION
593_COTOPAXI_LATACUNGA_050104	593_PICHINCHA_QUITO_170156	023810915	0998397454	GUALBERTO ARCOS SN Y AV SEBASTIAN DE BENALCAZAR

MAIL PERSONAL	MAIL INST
PABHERRERAS@YAHOO.COM.MX	PABLO.HERRERA0259@UTC.EDU.EC

DATOS ACADÉMICOS:

TITULO	NOMBRE	AREA	SUBAREA	PAIS	SENECYT
Maestria	MAGISTER EN ADMINISTRACIÓN Y MARKETING	Administracion y Comercio	Administracion	Ecuador	1045-06-648986
Ingeniero(a)	INGENIERO EN ALIMENTOS	Tecnologias	Alimentos	Ecuador	1010-05-580386

sistema de talento humano utc 1

Copyright © 2018 ---. All Rights Reserved. Desarrollo de Software UTC

HOJA DE VIDA

DATOS PERSONALES

NOMBRES Y APELLIDOS: Pablo André Peñaherrera Madril
CÉDULA DE IDENTIDAD: 050357581-3
SEXO: Masculino
FECHA DE NACIMIENTO: 5 de mayo de 1995
PROVINCIA DE NACIMIENTO: Cotopaxi
CANTÓN DE NACIMIENTO: Latacunga
AUTOIDENTIFICACIÓN ÉTNICA: Mestizo
ESTADO CIVIL: Soltero
NACIONALIDAD: Ecuatoriana
DIRECCIÓN: Barrio Gualundun (Latacunga)
TELÉFONO: 0995170612 (03) 2-807-284
E-MAIL PERSONAL: pabloandre1306@gmail.com



ESTUDIOS SECUNDARIOS:

Institución educativa:	Colegio Nacional “Primero de Abril”
Bachillerato de Especialidad:	Bachiller en Ciencias – Físico Matemático

ESTUDIOS SUPERIORES:

Ord.	Pregrado:	
1	Universidad:	Universidad Técnica de Cotopaxi
	Facultad:	Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales “CAREN”
	Carrera:	Ingeniería Agroindustrial
	Semestre:	Décimo

OTROS ESTUDIOS:

1	Institución:	Escuela de Capacitación de Conductores Profesionales de Cotopaxi “Latacunga”
	Título:	Conductor Profesional
	Licencia:	Tipo “C”

Anexo 3

Certificado de asesoramiento jurídico Universidad Técnica de Cotopaxi



UNIVERSIDAD
TÉCNICA DE
COTOPAXI

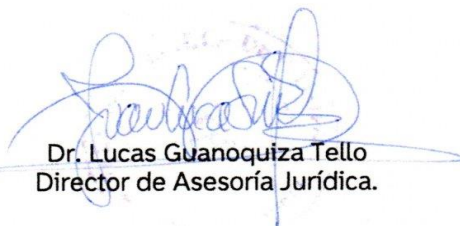


**ASESORÍA
JURÍDICA**

CERTIFICADO.

En mi calidad de director de asesoría jurídica tengo a bien señalar que desde la parte legal esta dirección realizó un análisis sobre el tema de titulación de estudiante Pablo André Peñaherrera Madril, referente a secretos industriales, recibiendo directrices de este departamento.



Latacunga, 09 de febrero del 2020.



Dr. Lucas Guanoquiza Tello
Director de Asesoría Jurídica.

Anexo 4

Escritura de protocolización del secreto industrial en la notaría.

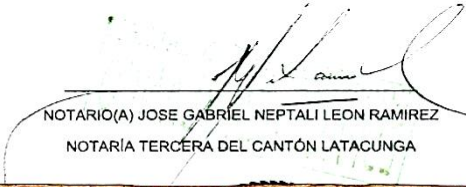




HOJAS DEL DOCUMENTO: 4
 DETERMINADA

FE: _____


RAZÓN SOCIAL	TIPO INTERVINIENTE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	No. IDENTIFICACIÓN
RA MADRIL PABLO	POR SUS PROPIOS DERECHOS	CÉDULA	0503575813

FINES: _____


 NOTARIO(A) JOSÉ GABRIEL NEPTALI LEÓN RAMÍREZ
 NOTARÍA TERCERA DEL CANTÓN LATACUNGA



DR. JOSÉ GABRIEL LEÓN RAMÍREZ
Notario



Dirección: Calle Quito 13-13 y Tarquí
Telefax: (593-3) 2800974 / 2813081

Fuente: Peñaherrera P. (2021)

Anexo 5


Protocolizado y Notarizado realizado.



Fuente: Peñaherrera P. (2021)

Anexo 6

Comprobante de Ingreso en el SENADI para pago del registro del secreto industrial

 **SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES - SENADI**
 epública 396 y Diego Almagro, Edif. FORUM 300, Telef:3940000 Quito - Ecuador
 R. U. C. 1768190490001

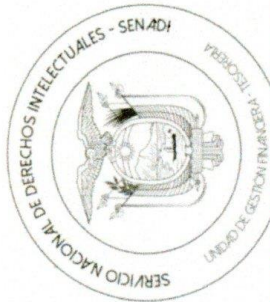
FECHA: 10/02/2021 COMPROBANTE DE INGRESO: **N° S-1084260**

USUARIO: Pablo Andre Peñaherrera Madrid

CLIENTE: Pablo Andre Peñaherrera Madrid - 0503575813

CANTIDAD	CONCEPTO	CÓDIGO DE TASA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Depósitos de información no divulgada	G5.2	\$22.00	\$22.00
TOTAL:				\$22.00

SENADI-2021-9644

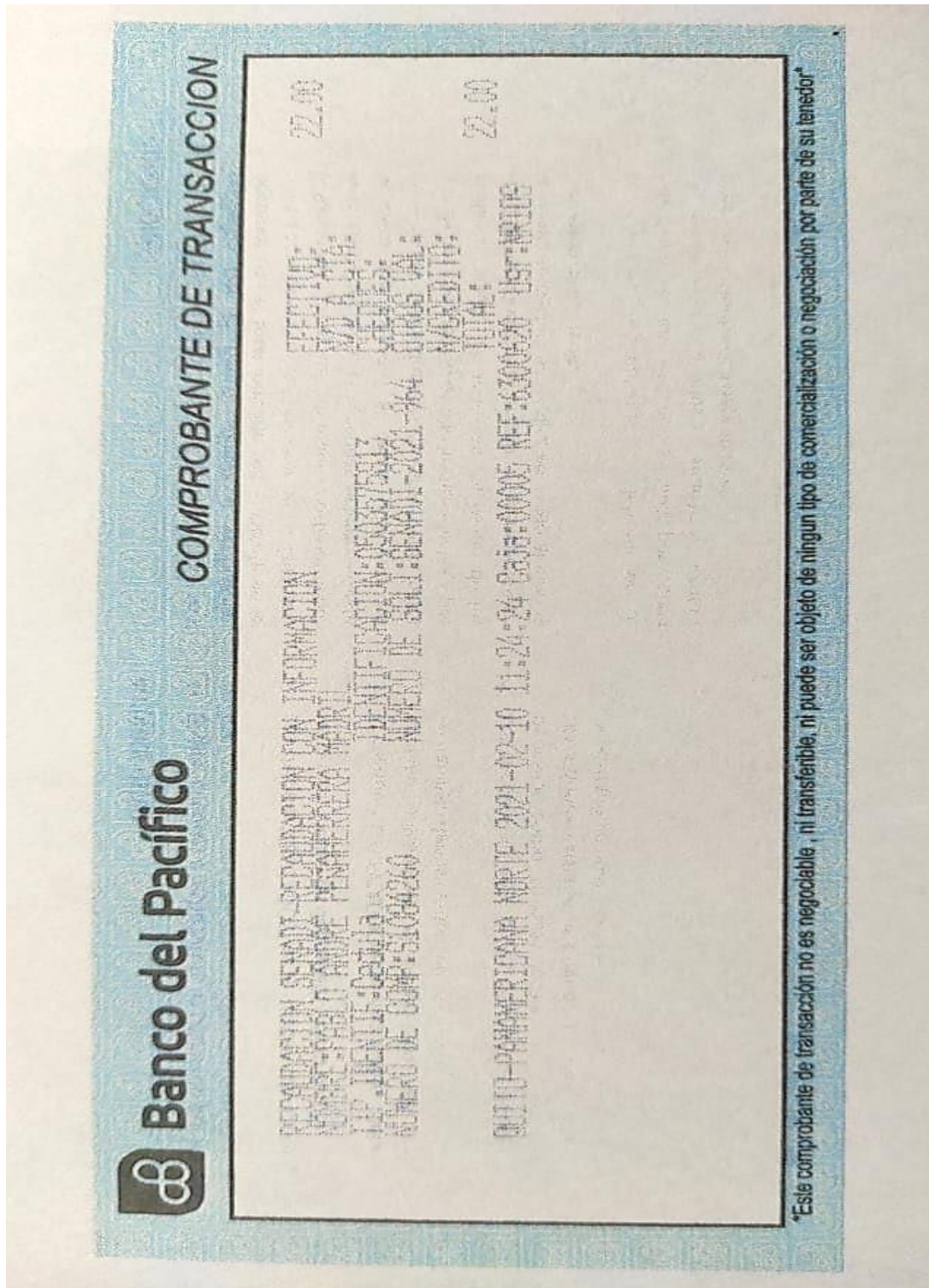


NOTA: EL PAGO NO CONSTITUYE EL INICIO DE PROCESO NI LA FECHA DE GENERACIÓN DE LA SOLICITUD

Fuente: Peñaherrera P. (2021)

Anexo 7



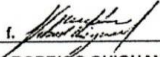
Comprobante de pago para registro del secreto industrial



Fuente: Peñaherrera P. (2021)

Anexo 8


Copia de acción de personal notariada

 Ministerio del Trabajo		 UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI		ACCIÓN DE PERSONAL No. 0005-2021 Fecha: 18/01/2021			
DECRETO <input type="checkbox"/>		ACUERDO <input type="checkbox"/>		RESOLUCIÓN <input checked="" type="checkbox"/>			
No. 1 Y 1.3		FECHA: SESION EXTRAORDINARIA 18 DE ENERO DEL 2021					
CHIGUANO UMAJINGA NELSON RODRIGO APELLIDOS - NOMBRES							
No. de Cédula de Ciudadanía 0501993356		No. De Afiliación IESS 18/01/2021		Rige a partir de			
EXPLICACIÓN: ENCARGAR AL PHD. CHIGUANO UMAJINGA NELSON RODRIGO EL CARGO DE RECTOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ART. 21 DEL ESTATUTO ORGANICO DE LA UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI. REF.: RESOLUCION RPC-SO-12-No.236-2020, DEL CONSEJO DE EDUCACION SUPERIOR Y RESOLUCION No. 1 Y 1.3 DEL H. CONSEJO UNIVERSITARIO, ADOPTADA EN SESION EXTRAORDINARIA EL 18 DE ENERO DEL 2021.							
INGRESO	<input type="checkbox"/>	TRASLADO	<input type="checkbox"/>	REVALORIZACIÓN	<input type="checkbox"/>	SUPRESIÓN	<input type="checkbox"/>
NOMBRAMIENTO	<input type="checkbox"/>	TRASPASO	<input type="checkbox"/>	CLASIFICACIÓN	<input type="checkbox"/>	DESTITUCIÓN	<input type="checkbox"/>
ASCENSO	<input type="checkbox"/>	CAMBIO ADMINISTRATIVO	<input type="checkbox"/>	UBICACIÓN	<input type="checkbox"/>	REMOCIÓN	<input type="checkbox"/>
SUBROGACIÓN	<input type="checkbox"/>	INTERCAMBIO	<input type="checkbox"/>	REINTEGRO	<input type="checkbox"/>	JUBILACIÓN	<input type="checkbox"/>
ENCARGO	<input checked="" type="checkbox"/>	COMISION DE SERVICIOS	<input type="checkbox"/>	DESIGNACIÓN	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>
VACACIONES	<input type="checkbox"/>	LICENCIA	<input type="checkbox"/>	RENUNCIA	<input type="checkbox"/>		
SITUACIÓN ACTUAL PROCESO: EXTENSION PUJILI SUBPROCESO: PUESTO: DIRECTOR DE LA EXTENSION PUJILI LUGAR DE TRABAJO: PUJILI REMUNERACIÓN MENSUAL: \$ 4,025.42 PARTIDA PRESUPUESTARIA: 2021179000000082000000020005105000030000000037			SITUACIÓN PROPUESTA PROCESO: RECTORADO SUBPROCESO: PUESTO: RECTOR LUGAR DE TRABAJO: LATACUNGA REMUNERACIÓN MENSUAL: \$ 5,353.00 PARTIDA PRESUPUESTARIA: 2021179000000008200000002000510500003000000005				
ACTA FINAL DEL CONCURSO No. _____ Fecha: _____			PROCESO DE RECURSOS HUMANOS f. _____ ECON. JUAN DE LA CUEVA S. DIRECTOR DE TALENTO HUMANO				
"POR LA VINCULACIÓN DE LA UNIVERSIDAD CON EL PUEBLO" f.  LIC. NELSON RODRIGO CHIGUANO UMAJINGA, PHD. RECTOR (E)							
RECURSOS HUMANOS No. _____ Fecha: _____			REGISTRO Y CONTROL f. _____ Responsable del Registro				

Fuente: Peñaherrera P. (2021)

Anexo 9


Inscripción del Secreto Industrial en el SENADI



Instituto Ecuatoriano
de la Propiedad
Intelectual
RECIBI CONFORME

11 FEB 2021

NOMBRE: Denny
Anexo tasa +3 +3
protocolización



INTEGRAL
ESTUDIO JURÍDICO

INSCRIPCIÓN DE SECRETOS INDUSTRIALES-SENADI

SEÑORES SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES.-

NELSON RODRIGO CHIGUANO UMAJINGA de nacionalidad ecuatoriana, con número de cédula 0501993356, de estado civil casado, de profesión Doctor en Ciencias, domiciliado en la Provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, con dirección electrónica rektorado@utc.edu.ec, en mi calidad de RECTOR de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con RUC 0560001270001, solicito se realice la inscripción de los siguientes secretos industriales SALCHICHA DE TILAPIA, MORTADELA DE CACHAMA y JAMÓN DE PAICHE, a nombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi, en los siguientes términos :

PRIMERO: Con fecha 29 de enero de 2021 se realizó la protocolización de la escritura pública de servicios industriales de SALCHICHA DE TILAPIA, MORTADELA DE CACHAMA y JAMÓN DE PAICHE correspondiente al Período Académico: Noviembre 2020-Marzo 2021, ante el Dr. José Gabriel León Ramírez, Notario Tercero del Cantón Latacunga de la Provincia de Cotopaxi.

SEGUNDO: La recopilación de la información para el secreto industrial se lo ha realizado en el décimo semestre del Período Académico: Noviembre 2020 - Marzo 2021, a nombre la UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI.

TERCERO: Por las razones anteriormente descritas solicito de la manera más comedida se realice la inscripción de los secretos industriales: SALCHICHA DE TILAPIA, MORTADELA DE CACHAMA y JAMÓN DE PAICHE, ante el SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES (SENADI).

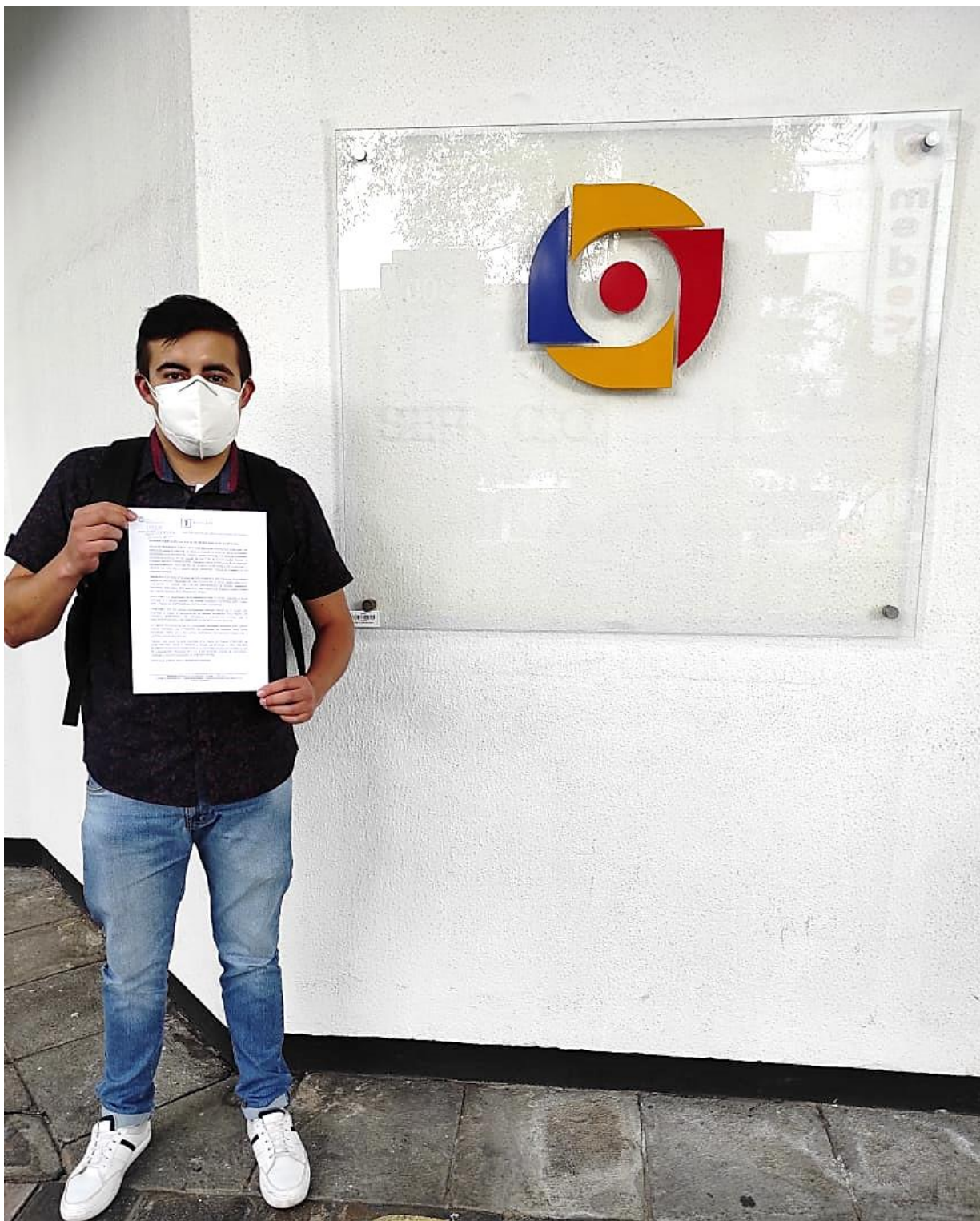
CUARTO: Notificaciones que me correspondan las seguiré recibiendo en el casillero judicial electrónico No. 1717832701, del profesional del Derecho, Pablo Xavier Montenegro Rubio y/o a los correos electrónicos: abg.marcosortiz@gmail.com y pabloxmontenegro@gmail.com

Adjunto como anexo la copia notarizada de la Acción de Personal N°0005-2021 de fecha 18/01/2021 donde se establece el encargo del Rectorado al PHD. NELSON RODRIGO CHIGUANO UMAJINGA de la Universidad Técnica de Cotopaxi, la cual fue adoptada bajo Resolución N ° 1 y 3 del Honorable Consejo de Universitario, adoptada en Sesión Extraordinaria el 18 de enero del 2021.

Firmo como defensor técnico debidamente autorizado,

Dirección: Edificio M. M. Jaramillo Arteaga – Oficina No. 910
Teléfono: 0984998598 – **Correo electrónico:** integralabogadosecuador@gmail.com
Quito – Ecuador

Fuente: Peñaherrera P. (2021)

Anexo 10*Registro del secreto industrial obtenido*

Elaborado por: Peñaherrera P. (2021)

Anexo 11

Sobre sellado con el secreto industrial para custodia en la Universidad Técnica de



Fuente: Peñaherrera P. (2021)