



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES
CARRERA DE AGROINDUSTRIA

PROYECTO INTEGRADOR

Título:

**PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS
ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA A
TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE LOS DIFERENTES
PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CHORIZO DE CERDO
AHUMADO EXTRA SARTA MEDIANTE LA INCLUSIÓN DE
EXTRACTOS CÍTRICOS ORGÁNICOS Y ZUMO DE
REMOLACHA (*Beta vulgaris*).**

Proyecto Integrador presentado previo a la obtención del Título de Ingeniero

Agroindustrial

Autor:

Calderón Heredia Erick Sebastián

Tutor:

Trávez Castellano Ana Maricela, Ing. Mg.

LATACUNGA – ECUADOR

Agosto 2022

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Erick Sebastián Calderón Heredia con cédula de ciudadanía No. 0502886021; declaro ser autor del presente proyecto integrador: “Protección del desarrollo de productos elaborados en la carrera de agroindustria a través del secreto industrial de los diferentes procesos de elaboración de chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*)”, siendo la Ingeniera Mg. Ana Maricela Trávez, Tutora 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 integrador, son de mi exclusiva responsabilidad.

Latacunga, 25 de agosto del 2022

Erick Sebastián Calderón Heredia
Estudiante
CC: 0502886021

Ing. Ana Maricela Trávez Castellano, Mg.
Docente tutor
CC: 0502270937

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 **CALDERÓN HEREDIA ERICK SEBASTIÁN**, identificado con cédula de ciudadanía **0502886021** de estado civil soltero, a quien en lo sucesivo se denominará **EL CEDENTE**; y, de otra parte, el Ph.D. Cristian Fabricio Tinajero Jiménez, en calidad de Rector 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 los diferentes procesos de elaboración de chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*)”, 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: octubre 2018

Finalización: agosto 2022

Aprobación en Consejo Directivo: 03 de junio del 2022

Tutor: Ingeniera Mg. Ana Maricela Trávez Castellano.

Tema: “Protección del desarrollo de productos elaborados en la Carrera de Agroindustria a través del secreto industrial de los diferentes procesos de elaboración de chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*)”.

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 consentimiento 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 25 días del mes de agosto del 2022.

Erick Sebastián Calderón Heredia
EL CEDENTE

Ing. Tinajero Jiménez Cristian Fabricio, Ph.D.
LA CESIONARIA

AVAL DE LA TUTORA DEL PROYECTO DE INTEGRADOR

En calidad de Tutora del Proyecto Integrador con el título:

“PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE LOS DIFERENTES PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CHORIZO DE CERDO AHUMADO EXTRA SARTA MEDIANTE LA INCLUSIÓN DE EXTRACTOS CÍTRICOS ORGÁNICOS Y ZUMO DE REMOLACHA (*BETA VULGARIS*)”, de Calderón Heredia Erick Sebastián, de la Carrera de Agroindustria, considero que el presente trabajo integrador 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, 25 de agosto del 2022

Ing. Trávez Castellano Ana Maricela, Mg.
DOCENTE TUTORA
CC: 0502270937

AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO INTEGRADOR

En calidad de Tribunal de Lectores, aprobamos el presente Informe Integrador 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: Erik Sebastián Calderón Heredia, con el título del Proyecto de Integrador “Protección del desarrollo de productos elaborados en la Carrera de Agroindustria a través del secreto industrial de los diferentes procesos de elaboración de chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*)”, 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, 25 de agosto del 2022

Lector 1 (Presidente)
Ing. Edwin Fabián Cerda Andino, Mg.
CC: 0501369805

Lector 2
Ing. Franklin Antonio Molina Borja, Mg.
CC: 0501821433

Lector 3
Ing. Renato Agustín Romero Corral, Mg.
CC: 1717122483

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser mi apoyo y fortaleza guiándome en etapas de dificultad y debilidad, bendiciendo mi vida protegiéndome, cuidado de mí y mis seres queridos quienes se han convertido en las personas más importantes para que pueda cumplir mis metas.

A mi querida Universidad por las puertas que me abrieron el amor a mi alma mater y el a cariño que recibí dentro de la institución, así como a mi carrera que siempre la llevaré en mi corazón.

Calderón Sebastián

DEDICATORIA

A mis padres Gonzalo y Greiz por los valores, consejos principios que me han inculcado siendo los impulsores de mis sueños, por confiar en mí y apoyarme incondicionalmente.

A mis hermanos Christopher y Job por su cariño, apoyo incondicional, por estar conmigo en todo momento.

A mis Abuelitos Martha y Ramiro por su amor y apoyo incondicional, pese a las adversidades e inconvenientes que se presentaron fueron un apoyo esencial en el deseo de alcanzar mis metas.

A mis tíos Viviana, Vilma y Marcelo por todos sus consejos y apoyo incondicional que día a día ayudaron a trazar mi camino.

A mi familia en general por siempre depositar en mí el cariño y buenos consejos para poder salir adelante.

Por eso y muchas razones más dedicó esta tesis a mis fieles y amados seres queridos.

Calderón Sebastián

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 LOS DIFERENTES PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CHORIZO DE CERDO AHUMADO EXTRA SARTA MEDIANTE LA INCLUSIÓN DE EXTRACTOS CÍTRICOS ORGÁNICOS Y ZUMO DE REMOLACHA (*BETA VULGARIS*)”.

AUTOR: Calderón Heredia Erick Sebastián

RESUMEN

Con el avance tecnológico el mundo es más globalizado, se ha vuelto más abierto e inclusivo, compartiendo nuevas investigaciones en plataformas públicas, difundiéndolas a todo nivel, por lo cual, es importante mantener en secreto ciertos procesos. Este proyecto integrador tiene como finalidad la protección legal del secreto industrial de los diferentes procesos de elaboración del chorizo de cerdo ahumado extra sarta, mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*), a nombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi. El presente proyecto inició con la recopilación de información del proyecto de investigación de grado, realizado con anterioridad para su respectivo análisis, metodología del proceso, elaboración del diagrama de flujo, formulación y balances de materia proceso para su respectiva protocolización en la Notaría Tercera del cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi y el respectivo registro del secreto industrial como propiedad intelectual en el SENADI a nombre de la institución. La metodología empleada fue: no experimental, aplicada e inductiva. Se consideró los costos de la protección. Todo el proceso se lo realizó con el direccionamiento del docente tutor y técnicos del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. Concluyendo que el secreto industrial es una manera eficaz de protección para el producto desarrollado y puede ser muy valioso, si se protege diligentemente y se utiliza de manera estratégica; esto beneficiará el cumplimiento de los requisitos de calidad solicitados por el CACES.

Palabras claves: CACES, secreto industrial, costos, innovación, conocimientos, propiedad intelectual, SENADI.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

Title: “PROTECTION OF PRODUCTS DEVELOPMENT PROCESS HELD AT AGROINDUSTRY CAREER THROUGH INDUSTRIAL SECRET OF DIFFERENT PROCESSES FOR MAKING EXTRA STRING SMOKED PORK CHORIZO THROUGH THE INCLUSION OF ORGANIC CITRUS EXTRACTS AND BEET JUICE (*BETA VULGARIS*)”.

AUTHOR: Calderón Heredia Erick Sebastián

ABSTRACT

Due technological innovations, the world has become globalized, as well as upfront and inclusive, sharing new research on public platforms, disseminating it at all levels, which is why it is important to keep certain secret processes. The purpose of this integrating project is legal protection of industrial secret of different production processes of smoked pork chorizo extra sarta, through inclusion of organic citrus extracts and beet juice (*Beta vulgaris*), on behalf of the Universidad Técnica De Cotopaxi. This project began with the compilation of information from undergraduate research project, carried out previously for its respective analysis, process methodology, preparation of the flow chart, formulation and process material balances for their respective protocolization at Third Notary Latacunga, Cotopaxi province and respective registration of industrial secret as intellectual property at SENADI in the name of the institution. The used methodology was: non-experimental, applied and inductive. The costs of protection were considered. The entire process was carried out with tutor direction, teacher and technicians of the National Service of Intellectual Rights. Concluding that industrial secret is an effective way to protect developed product and it can be very valuable, if it is diligently protected and used strategically; this will benefit compliance with quality requirements requested by CACES.

Keywords: CACES, trade secret, costs, innovation, knowledge, intellectual property, SENADI.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR.....	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INTEGRADOR	v
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO INTEGRADOR	vi
AGRADECIMIENTO	vii
DEDICATORIA	viii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT	x
ÍNDICE DE CONTENIDO	xi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xiii
1. INFORMACIÓN GENERAL.....	1
1.1. Institución:	1
1.2. Facultad	1
1.3. Carrera que auspicia:	1
1.4. Título del Proyecto Integrador:.....	1
1.5. Nombres del equipo del Proyecto Integrador:	1
1.6. Fecha de inicio:	1
1.7. Fecha de finalización:	1
1.8. Lugar de ejecución	1
1.9. Área de conocimiento:	1
2. CARACTERIZACIÓN DEL PROYECTO.....	2
2.1. Título del proyecto	2
2.2. Tipo de proyecto.....	2
2.3. Campo de investigación	2
2.4. Objetivos.....	2
2.5. Planteamiento del problema	2
2.6. Justificación del proyecto integrador	4
2.7. Alcances.....	4
2.8. Limitaciones y/o restricciones	4
3. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LAS COMPETENCIAS.....	5
4. MARCO TEÓRICO	7
4.1. Antecedentes	7

4.2. Fundamentación teórica	9
4.3. Definición de términos.....	19
5. METODOLOGÍA.....	20
5.1. Tipos de investigación	20
5.2. Instrumentos de la investigación.....	20
5.3. Interrogantes de la investigación	21
5.4. Descripción del proceso	21
6. RESULTADOS.....	23
7. RECURSOS Y PRESUPUESTO	26
8. IMPACTO DEL PROYECTO.....	27
8.1. Impacto social	27
8.2. Impacto económico.....	27
8.3. Impacto intelectual	27
9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	28
9.1. Conclusiones	28
9.2. Recomendaciones	29
10. REFERENCIAS	30
11. ANEXOS.....	35

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Descripción de las competencias.....	5
Tabla 2 Desarrollo de las competencias	6
Tabla 3 Composición nutricional del limón	11
Tabla 4 Composición nutricional de la remolacha cocinada	11
Tabla 5 Derechos de autor y signos distintivos	15
Tabla 6 Diferentes tipos de propiedad intelectual.....	16
Tabla 7 Presupuesto.....	26

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Aval de traducción del centro de idiomas	35
Anexo 2 Hoja de vida de la docente tutora	36
Anexo 3 Hoja de vida del estudiante Sebastián Calderón.....	37
Anexo 4 Protocolización de la documentación para el registro del secreto industrial.....	38
Anexo 5 Certificado anti-plagio.....	39
Anexo 6 Registro del secreto industrial en el SENADI.....	40

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. Institución:

Universidad Técnica de Cotopaxi

1.2. Facultad

Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales

1.3. Carrera que auspicia:

Carrera de Agroindustria

1.4. Título del Proyecto Integrador:

“Protección del desarrollo de productos elaborados en la Carrera de Agroindustria a través del secreto industrial de los diferentes procesos de elaboración de chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*)”.

1.5. Nombres del equipo del Proyecto Integrador:

Tutor del Proyecto Integrador:

- Trávez Castellano Ana Maricela. Ing. Mg.

Estudiante:

- Calderón Heredia Erick Sebastián

1.6. Fecha de inicio:

Abril 2022

1.7. Fecha de finalización:

Agosto 2022

1.8. Lugar de ejecución

Provincia: Cotopaxi – Zona:3

Cantón: Latacunga

Parroquia: Salache Bajo

Barrio: Eloy Alfaro

1.9. Área de conocimiento:

Área: Ingeniería, industria y construcción.

Sub – área: Industria y producción.

2. CARACTERIZACIÓN DEL PROYECTO

2.1. Título del proyecto

“Protección del desarrollo de productos elaborados en la Carrera de Agroindustria a través del secreto industrial de los diferentes procesos de elaboración de chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*)”.

2.2. Tipo de proyecto

Formativo () Resolutivo (+)

2.3. Campo de investigación

Líneas de investigación de la carrera:

Desarrollo y seguridad alimentaria

Sub líneas:

Investigación – innovación y emprendimientos

2.4. Objetivos

2.4.1. Objetivo general:

- Registrar el secreto industrial de la elaboración del chorizo de cerdo ahumado extra sarta, mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*), a nombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi.

2.4.2. Objetivos específicos:

- Recopilar los documentos e información necesaria para la legalización y registro del secreto industrial en el SENADI.
- Realizar los trámites de protocolización, notarización y registro de la receta del secreto industrial, para la protección como propiedad intelectual del desarrollo del producto de la Carrera de Agroindustria.
- Entregar la documentación que evidencie el registro del secreto industrial como propiedad intelectual de la institución.

2.5. Planteamiento del problema

2.5.1. Descripción del problema

La competencia comercial está determinada por la demanda del mercado, utilizando una serie de artificios definidos por estándares internacionales, regionales y nacionales; asegurando el desarrollo de la competencia entre quienes producen productos y/o servicios de acuerdo a las necesidades de los consumidores. Con el surgimiento de la red de información global, internet, la filtración de información confidencial se ha convertido en un problema real

y potencial. Digitalizan toda la información, creando bases de datos digitales y encriptadas, lo cual permitió y posibilitó que las personas o empleados que tienen acceso a ellas puedan filtrarlas a través de diferentes medios de comunicación

La falta de regulación dentro del marco legislativo nacional del secreto empresarial, afecta a la aplicación efectiva de la propiedad intelectual, basándose para normarla en acuerdos y decisiones de orden internacional, es evidente la ausencia de una normativa propia que este acorde a nuestra realidad y la realidad internacional, que garantice que no se filtre información y más que todo ni se dé casos de espionaje empresarial o industrial que fomenten la competencia desleal, afectando a un bien jurídico y de todos los derechos emergentes del mismo.

Dado que la competencia es a menudo desleal y en el afán de proteger las iniciativas empresariales, la reserva de datos, formulas, ingredientes, etc. la Universidad, aparte de realizar la investigación, ha conducido a reconocerlos como secretos reconocidos y protegidos por la ley, para ir mejorando como academia.

Por ello, el registro de patentes de invención académica y derechos de propiedad industrial como medio de difusión de conocimientos que pueden ser compartidos con terceros y generar interés en la divulgación industrial, se otorgue el prestigio y crédito a la Carrera de Agroindustria de la Universidad Técnica de Cotopaxi, por la continua creación de recetas innovadoras.

2.5.2. Elementos del problema

La ausencia de una normativa propia que este acorde a la realidad nacional que garantice que no se filtre información y casos de espionaje; la Universidad Técnica de Cotopaxi tiene mucha competencia a nivel nacional por las academias en la parte investigativa por lo cual es importante registrar las recetas como secreto industrial en el SENADI, que permitirá difundir los productos elaborados en la planta piloto de la Carrera de Agroindustria, contribuyendo significativamente al aseguramiento de la calidad de la educación superior. De esta manera se evita la opción de plagio de las recetas sin previa autorización legal.

2.5.3. Formulación del problema

¿Cuáles son los mecanismos de protección para la receta de chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*), dentro del servicio nacional de protección del secreto industrial en el SENADI?

Justificación del proyecto integrador

La propiedad intelectual aún es poco conocida y utilizada a nivel nacional e internacional, la infracción a los derechos de autor ha generado perjuicio social y económico, pues es claro que las obras en particular efectuadas por el autor no son potencializadas a su imagen de manera que se evidencia daño moral.

La importancia se fundamenta en un control fiel del cumplimiento de la base legal, en cada una de sus áreas de manera que se genere una base legal que asegure, garantice y facilite el intercambio de conocimiento científico, académico, industrial y tecnológico de la Universidad Técnica de Cotopaxi, lo cual ayuda a desarrollar un mejor proceso de enseñanza para el aprendizaje de los jóvenes universitarios, destacándose en la parte investigativa en la educación superior; cumpliendo con los estándares de calidad por el CACES.

La relevancia de poner en ejecución este proyecto, consiste en la necesidad atribuir una virtud y reconocimiento al desarrollo, investigación y creación de nuevos productos y fórmulas en la Carrera de Agroindustria, por esta razón, al llevar a cabo los trámites para el registro del secreto industrial del chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*), incentivar a los estudiantes y al cuerpo de docentes a continuar desencadenando nuevas ideas de desarrollo productivo, contribuyendo a la carrera a estar continuamente en la matriz productiva y en toda la sociedad.

Localizando a la universidad como un líder universitario en la investigación, encaminada al progreso comunitario sostenible, para el aprovechamiento del potencial académico en la innovación.

2.6. Alcances

Registrar el Secreto Industrial por medio de la compilación de información precisa para la estructura de la documentación concerniente al secreto industrial, con el propósito de alcanzar el documento que certifique que el trámite fue realizado y concluido, para la Carrera de Agroindustria y en el centro de emprendimiento de la Universidad Técnica de Cotopaxi, cumpliendo con los requerimientos solicitados por el Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior.

2.7. Limitaciones y/o restricciones

El desconocimiento de la documentación pertinente para los respectivos tramites del registro del secreto industrial en el SENADI.

3. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Tabla 1 Descripción de las competencias

COMPETENCIAS		
Competencias previas	Asignatura	Semestre
Desarrolla productos y subproductos en la industria cárnica, aplicando BPM.	<i>Industria cárnica</i>	<i>Octavo</i>
Capacidad previa para organizar, controlar y dirigir el proceso, para alcanzar el objetivo planteado.	<i>Gerencia y liderazgo empresarial</i>	<i>Sexto</i>
Soluciones para transformar una idea en realidad, para solventar las necesidades o requerimientos de la sociedad.	<i>Proyectos de emprendimiento agroindustrial</i>	<i>Sexto</i>
Especialización en el campo, esto ayudara desarrollar funciones más ordenada y optimas.	<i>Proyectos agroindustriales</i>	<i>Sexto</i>
Cognición de la demanda de alimentos, para el desarrollo de productos innovadores que constituyen un incentivo para el crecimiento económico, seguridad alimentaria y estrategias para acabar con la pobreza.	<i>Nuevos productos agroindustriales</i>	<i>Quinto</i>
Bases filosóficas de la ciencia aplicada en los productos alimentarios y no alimentarios, obtenidos a través de materias primas de origen biológico; manipulados para su adecuación, transformación, conservación y comercialización.	<i>Epistemología de la agroindustria</i>	<i>Primero</i>

Elaborado por: Autor (Calderón; 2022)

Tabla 2 *Desarrollo de las competencias*

Competencias a desarrollar	Asignatura	Productos a entregar	
		<i>Etapa inicial</i>	<i>Etapa final</i>
Revisión de los diagramas de flujo, metodología y balance de materia del embutido.	<i>Proyectos de emprendimiento agroindustrial. Proyectos agroindustriales. Nuevos productos agroindustriales</i>	<i>Determinar el proceso óptimo del chorizo</i>	<i>Técnica de proceso, diagramas de flujo y balances de materia para el posterior trámite del registro del secreto agroindustrial.</i>
Análisis de la normativa vigente INEN, de productos cárnicos.	<i>Industria cárnica Epistemología de la agroindustria</i>	<i>Revisar y comprender la normativa</i>	<i>Composición nutricional del chorizo dentro de los parámetros de la norma. Protección del secreto industrial.</i>
Elaboración del proyecto integrador.	<i>Gerencia y liderazgo empresarial</i>	<i>Compilación de la documentación requerida para el registro</i>	<i>Certificado del asesoramiento jurídico de la institución. Entrega de empastados y CDS.</i>

Elaborado por: Autor (Calderón; 2022)

4. MARCO TEÓRICO

4.1. Antecedentes

Ovando y Thomé (2021) identificaron las condiciones socioeconómicas y culturales necesarias para la obtención de un sello de calidad para el chorizo artesanal en el Valle de Toluca, México. Realizaron un abordaje cualitativo desde la perspectiva de Sistemas Agroalimentarios Localizados, la observación y las entrevistas semiestructuradas fueron las herramientas útiles para llevar a cabo la investigación. Evaluaron la implementación de un sello diferenciador para un alimento tradicional que se enfrenta a una competencia desleal, tanto de gremial de productores y de la industria alimentaria. Concluyeron que es necesario desarrollar una perspectiva participativa y territorial.

García et al., (2020) estudiaron la importancia de la conservación de los recursos genéticos, el método normativo y el enfoque cualitativo; identificaron los tipos de protecciones que se pueden desarrollar para proteger los recursos genéticos relacionados con el conocimiento tradicional. Su utilización puede proporcionar un beneficio económico al proveedor y al consumidor. Desafortunadamente, la mayor parte de este patrimonio genético se obtiene de países en vías de desarrollo a través de la biopiratería, incluido Ecuador. Las leyes de derechos de propiedad intelectual, pueden proteger los conocimientos, sin embargo, el régimen de propiedad intelectual también se convierte en “una herramienta” para legitimar las prácticas de biopiratería.

Font (2019) en su estudio abordó el estado de la técnica del secreto empresarial. Utilizo la metodología teórica, explicativa y documental bibliográfico. La realidad en universidades, entes del Estado y el sector empresarial del país demostraron que el secreto empresarial no es conocido, por sus principales interesados quienes ignoran su valor y forma de protegerlo. Además, no existe un sistema de normas que lo desarrolle de acuerdo con los estándares internacionales. Concluyo que esta realidad puede revertirse si los sectores involucrados convergen en normar adecuadamente la materia.

Borrás et al., (2017) realizaron una investigación sobre el desarrollo de patentes, como parte de los resultados del proyecto: Estudio de vigilancia tecnológica e inteligencia competitiva aplicado al cultivo y comercialización del durazno (*Prunus persica L.*). Utilizaron diversas herramientas especializadas en la búsqueda de datos e información de patentes, con lo que se logró establecer el avance en invenciones, solicitudes, clasificación de familias de patentes, fecha de publicación, inventores, países con mayor número de invenciones y

desarrollo tecnológico originado en procesos de investigación de la fruta o sus derivados industriales.

Flores (2017) analizó la protección de los derechos de propiedad industrial en el ámbito empresarial. ¿Proteger o no proteger?, los bienes intangibles pueden formar activos de valioso valor, entre ellos se encuentran las invenciones, modelos de utilidad, marcas, secretos empresariales, dibujos y modelos industriales. Los mecanismos de protección de cada uno de ellos ofrecen diversas ventajas y desventajas, las cuales deben ser cuidadosamente valoradas al momento de su elección en función de las condiciones financieras.

4.2. Fundamentación teórica

4.2.1. Historia de los embutidos

El ser humano en la prehistoria cortaba la carne en tiras finas y secaba al sol, polvorizaban la fibra y la mezclaban con la grasa; posteriormente, con el descubrimiento del fuego, las posibilidades de conservación aumentaban, pudiendo beneficiarse del uso del humo y la cocción (Martínez, 2017).

No se conoce cuando fue la primera vez que se realizó este producto, su origen se lo relaciona con el descubrimiento de la sal, como un método de preservación y almacenamiento de los productos cárnicos (Paye, 2019). En el Imperio Romano se preparaban salchichas y embutidos que eran usados en rituales que hacían alusión a la fertilidad y el paganismo. Los antiguos egipcios al descubrir la sal como conservantes empezaron a incorporales en sus carnes, pero dado a que su sal no era refinada este contenía partículas de nitrato beneficiándoles a preservar por más tiempo sus proteínas.

En los años 70 la industria alimentaria empezó a perfeccionar y extender sus líneas de producción, desde esta década se incrementó de manera importante el consumo de embutidos; en los 90 se introdujo al mercado los embutidos de pollo, eran una opción más liviana en cuanto a grasas comparado con los productos de res o cerdo (Santamaría & Bekelman, 2021).

4.2.2. Embutido

Los embutidos conforman parte del conocimiento que no se ha estudiado en profundidad, pese a la creciente necesidad de la industria cárnica por exportar sus productos (Ortego, 2020). Es el producto procesado, crudo o cocido, ahumado o no, introducido a presión en tripas, aunque en el momento de su expendio o consumo carezca de la envoltura empleada (Vivas & Morrillo, 2017).

El consumo de embutidos se encuentra asociado directamente con el poder adquisitivo de los consumidores. La industria alimentara busca innovar y asegurar la calidad e inocuidad de los productos, ha traes de métodos y técnicas eco amigables (Tofiño et al., 2017).

4.2.2.1. Clasificación de los embutidos:

- Embutidos crudos curados

Son procesados con carnes y grasa crudos, sometidos a la acción de un proceso de ahumado o maduración (por fermentación y acidificación); por ejemplo: chorizos, salchichas y salames (INEN 1338, 2012).

- **Embutidos escaldados**

Son los productos que se embuten con masa cruda, sufriendo el tratamiento térmico (75 – 80 °C.) y ahumado opcional. Los productos procesados con féculas se sacan con una temperatura interior de 72 – 75 °C. Así como las mortadelas, salchichas tipo frankfurt, jamón cocido, etc., (Calderón & Giler, 2019).

- **Embutidos cocidos:**

Se cuece (80 y 90°C) la pasta o parte de ella antes de incorporarla a la masa para embutirlas, se saca producto a una temperatura interior de 80 – 83°C. Por ejemplo: morcillas, paté, queso de cerdo, etc., (Peñaherrera, 2018).

- **Secos y semisecos**

Son elaborados con carnes curadas, se fermentan y desecan; también pueden ahumarse antes de ser desecadas, con el fin de acortar el proceso de producción, pueden o no ser producidos con ácido láctico. Se encuentran el pepperoni y salami sopressata, mientras que en los semisecos tenemos embutidos de verano, bolonia libanes (Calderón & Giler, 2019).

4.2.3. Chorizo

Es un embutido crudo, de origen español, existen diversas clases y técnicas de procesamiento dependiendo de la preparación en cada país. “Es elaborado con carne de animales de abasto (bovino, porcino, pollo, pavo y otros tejidos comestibles de estas especies); con aditivos e ingredientes de uso permitidos; embutidos en tripas naturales o artificiales, puede ser fresco (crudo), cocido, madurado, ahumado o no” (INEN 1338, 2012).

Son considerados como alimentos microbiológicamente seguros; no obstante, en caso de contaminación de las materias primas, la seguridad del chorizo puede estar comprometida.

4.2.3.1. Chorizo extra sarta

Puede ser, más o menos picante o dulce, más o menos curado, según receta. Es característico el atado con forma de herradura, embutido en tripa natural o artificial aproximadamente 4 cm de calibre. Suele usarse para guisar y contiene más grasa que el chorizo de forma recta (Maiza & Martínez, 2020).

4.2.4. Ahumado

Es una de las técnicas de conservación más antigua de los alimentos, donde se obtiene un producto con sabor, olor, y color aceptable, para el consumidor. Estas características son proporcionadas por los componentes presentes en el humo, que actúan como factores saborizantes, bacteriostáticos y anti oxidativos (Vilca, 2017).

El ahumado consiste en utilizar el calor generado en el horno para hacer que el aire seco (humo) a entre en el producto para extraer la humedad del mismo. Esta técnica permite el uso de maderas como roble, nogal, caoba, abedul, mangle, etc. Garantiza que el producto adquiera los sabores y olores especiales que estimulan su consumo (Chavez, 2019).

4.2.5. Extracto cítrico de limón

El limón posee aporte vitamínico, por ser un gran eliminador de toxinas y poderoso bactericida.

Tabla 3 *Composición nutricional del limón*

Composición nutricional	
Calorías	6Kcal/gr
Carbohidratos	0,6gr
Potasio	96 mg
Sodio	1 mg
Vitamina A	< 2 gr
Vitamina C	34 mg
Ácido fólico	6 mg
Calcio	2 %
Hierro	2 %

Elaborado por: (Ortiz, 2018)

4.2.6. Remolacha (*Beta vulgaris*)

Es una planta anual, pertenece a la familia Amaranthaceae, cultivada en la edad media y empleada en la elaboración del vino como aditivo del vinagre por su alto dulzor. En la actualidad es cultivada por sus raíces, hojas y semillas, las cuales se utilizan con fines azucareros, forrajeros y para consumo de mesa (Fuentes, et al., 2018).

Tabla 4 *Composición nutricional de la remolacha cocinada*

Nutrientes	Contenido en 100g
Agua	91g
Proteínas	1g
Grasa	Trazas
Ácidos grasos saturados, monosaturados, poli-insaturados	Trazas
Colesterol	0g
Carbohidratos	7g
Calcio	11g
Fósforo	31g
Hierro	0.6mg
Potasio	312g
Sodio	49mg
Vitamina A	10 UI ó 1ER
Tiamina	0.03mg
Riboflabina	0.01mg
Niacina	03mg
Ácido ascórbico	6.0mg
Calorías	30

Elaborado por: (Coello, 2019)

4.2.7. Objetivos del plan estratégico institucional

La Universidad Técnica de Cotopaxi con los objetivos del PEDI busca:

Mantener un liderazgo fuerte y decisivo la investigación formativa y aplicada en las áreas ambientales, técnicas y humanísticas, áreas donde las fortalezas de estudio de la universidad puedan ser aplicadas y ejercidas con excelencia.

Maximizar la ventaja estratégica de ser una de las principales universidades de la zona 3, su empeño en la incorporación de talento humano orientado a intensificar y especializar la investigación de la universidad permitiendo el acceso a financiamiento externo.

Optimizar el impacto de la investigación en todas sus manifestaciones: social, económica y cultural, la sostenibilidad técnica y ambiental de procesos productivos y la sostenibilidad y resiliencia socio ecológica de la comunidad.

Promover el debate público de nuestra comprensión y capacidad de transformación del mundo, así como en la constante mejora de la calidad de enseñanza en todos los niveles de la formación universitaria.

Posicionar a la UTC como el líder universitario de la región 3 en la investigación orientada al desarrollo comunitario sostenible, tecnologías de avanzada en el entendimiento del entorno biofísico y en el desarrollo tecnológico para el aprovechamiento de nuevas fuentes de energía.

4.2.8. Aspectos legales

4.2.8.1. Consejo de Aseguramiento de la Calidad (CACES)

Es una institución pública con personalidad jurídica, patrimonio propio, independencia administrativa, financiera y operativa; esta encargada de supervisar regular, planificar y coordinar el sistema de aseguramiento de la calidad de la educación superior; tendrá la facultad regulatoria y de gestión (CACES, 2018).

Enfoque del CACES:

- Diferenciación entre evaluación sin y con fines de acreditación.
- Centralidad de la autoevaluación de las IES.
- Participación sustantiva de las IES en todos los procesos de aseguramiento de la calidad.

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

Art. 1.- Tiene por 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 (Registro Oficial Suplemento 899, 2016).

Art. 2.- Se rigen por el presente Código todas las personas naturales, jurídicas y demás formas asociativas que desarrollen actividades relacionadas a la economía social de los conocimientos, la creatividad y la innovación (Registro Oficial Suplemento 899, 2016).

El artículo 350 de la Constitución de la República manifiesta: «El sistema de educación superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetivos del régimen de desarrollo (RPC-SO-29-No.489, 2020).

El artículo 351 de la Constitución de la República manda: «El sistema de educación superior estará articulado al sistema nacional de educación y al Plan Nacional de Desarrollo; la ley establecerá los mecanismos de coordinación del sistema de educación superior con la Función Ejecutiva. Este sistema se regirá por los principios de autonomía responsable, cogobierno, igualdad de oportunidades, calidad, pertinencia, integralidad, autodeterminación para la producción del pensamiento y conocimiento, en el marco del diálogo de saberes, pensamiento universal y producción científica tecnológica global (RPC-SO-29-No.489, 2020).

Art. 95.- Acreditación. - La Acreditación es una validación realizada por el Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior, para certificar la calidad de las instituciones de educación superior, de una carrera o programa educativo, sobre la base de una evaluación previa. La Acreditación es el producto de una evaluación rigurosa sobre el cumplimiento de lineamientos, estándares y criterios de calidad de nivel internacional, a las carreras, programas, postgrados e instituciones, obligatoria e independiente, que definirá el Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior. El procedimiento incluye una autoevaluación de la propia institución, así como una evaluación externa realizada por un equipo de pares expertos, quienes a su vez deben ser acreditados periódicamente. El Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior es el organismo responsable del aseguramiento de la calidad de la Educación Superior, sus decisiones en esta materia obligan a todos los Organismos e instituciones que integran el Sistema de Educación Superior del Ecuador (Cisneros , 2017).

4.2.9. Propiedad intelectual

Es la disciplina jurídica que protege todas las creaciones del ingenio humano, bajo el concepto de “propiedad intelectual” se incorpora el conjunto de derechos mediante los cuales una institución puede salvaguardar legalmente aquellos productos, tangibles o intangibles, producidos por medio de la aplicación de sus conocimientos y que posea un beneficio demostrado en la industria (Montero & Gavilánez, 2017).

La propiedad intelectual se divide tradicionalmente en:

a. Propiedad industrial

Son las creaciones de la mente racional del ser humano con importancia comercial, debido a lo cual se les ha atribuido un derecho de propiedad exclusivo (Díaz, 2019).

- Patentes de invención
 - o Patente
 - o Invención
 - o Novedad
 - o Nivel inventivo
 - o Aplicación industrial
- Modelos de utilidad
- Marcas comerciales
- Tipos de marcas
- Diseños industriales (Dibujos y modelos)
- Indicaciones geográficas
- Secretos empresariales
- Topografías o esquemas de trazos de circuitos integrados
- Competencia desleal a la propiedad intelectual

b. Derechos de Autor

Salvaguarda la expresión de las ideas plasmadas y el titular de los derechos de propiedad exclusivos están protegidos contra todo aquel que copie, divulgación o uso de formas particulares en la que ha sido expuesta la obra original (Díaz, 2019).

- Titular de los derechos
- Objeto de protección
- Derechos conexos
- Variedades de vegetales

4.2.9.1. Ventajas

- Si protege su invención, ninguna otra persona que no sea el propietario puede copiar o reproducir sin consentimiento.
- Asegura la calidad del producto y su origen está claro.
- Garantiza el dinero no solo a través del uso directo de la propiedad intelectual, sino también indirectamente mediante contratos de concesión de licencias.
- En algunos casos, la protección de la propiedad intelectual es automática y no requiere ningún trámite.
- Ser titular favorece el incremento del valor de mercado y facilita la búsqueda de inversores u otras oportunidades de financiación (Unión Europea, 2022).

4.2.9.2. Derechos de autor

Tabla 5 *Derechos de autor y signos distintivos*

	<i>Derecho de autor</i>	<i>Signos distintivos</i>
Objeto de protección	<i>La forma de expresión de la creación, sin atención a la utilidad de la obra.</i>	<i>La eficacia distintiva del signo, que le permite diferenciar al producto servicio de otros afines.</i>
Plazo de protección	<i>Mínimo la vida del autor y 50 años después de la muerte.</i>	<i>10 años en promedio, prorrogables.</i>
Formalidad de la protección	<i>La protección nace con el simple hecho de la creación.</i>	<i>El registro de la marca es requisito para obtener el derecho de uso exclusivo.</i>
Mérito de la creación	<i>Es irrelevante el destino y el mérito artístico de la obra</i>	<i>Es fundamental que el signo empleado como marca sea lo suficientemente distintivo</i>
Contenido de los derechos	<i>De contenido patrimonial y moral.</i>	<i>Derechos de tipo eminentemente patrimonial determinadas por la finalidad utilitaria de la marca.</i>
Derecho de explotación	<i>Derecho exclusivo de realizar, autorizar o prohibir determinados actos con respecto a la obra.</i>	<i>Facultad de impedir a terceros realizar algunos actos de disposición sin el consentimiento del titular.</i>
Registro	<i>No existen causales de irregistrabilidad de las obras.</i>	<i>Se contemplan eventos en los cuales los signos distintivos no pueden ser registrados como marcas.</i>
Transferencia	<i>Están sujetos a formalidades los actos de enajenación para su perfeccionamiento. El registro es presupuesto de oponibilidad ante terceros.</i>	<i>Se perfeccionan los actos de transferencia mediante el acuerdo de las partes. El registro es presupuesto de oponibilidad ante terceros.</i>

Elaborado por: (Gavilánez, 2017)

4.2.9.3. Propiedad intelectual en el ámbito universitario

Tabla 6 Diferentes tipos de propiedad intelectual

Propiedad intelectual	
	<i>Patentes</i>
Propiedad industrial	<i>Marcas</i>
	<i>Diseño industrial</i>
	<i>Indicaciones geográficas</i>
Derecho autoral	<i>Derechos de autor y conexos</i>
	<i>Registro de software</i>
Protección Sui Generis	<i>Cultivos</i>
	<i>Topografía, circuitos integrados</i>
	<i>Conocimiento tradicional</i>

Elaborado por: Autor (Calderón; 2022)

4.2.10. Propiedad intelectual en Ecuador

En 1835, el artículo 99 de la constitución política del Ecuador, estableció por primera vez la propiedad industrial “Siempre que la ley considere que el autor o inventor tiene la propiedad exclusiva de su descubrimiento o producción; si ésta requiere la publicación, el inventor será indemnización correspondiente” (Cisneros , 2017).

El Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual fue creado con el propósito de concentrar las distintas ramas que regula la ley y ser una entidad eficiente en la administración, control y fiscalización de los derechos de propiedad intelectual, industrial y obtenciones vegetales (Rivas, 2018).

4.2.11. SENADI

El Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI) es el organismo encargado de la protección y defensa los derechos de propiedad intelectual; organizando y administrando la información sobre los registros de todo tipo de derechos de propiedad intelectual en la estructuración al Sistema Nacional de Información de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales del Ecuador (Gobierno del Encuentro, 2022).

Está adscrita al SENESCYT, con autonomía administrativa, operativa y financiera.

Está organizada por:

1. Dirección General.
2. Derechos de Autor y Derechos Conexos
3. Propiedad Industrial
4. Obtenciones Vegetales y Conocimientos Tradicionales
5. Gestión y Promoción de Derechos Intelectuales
6. Órgano Colegiado de Derechos Intelectuales (Villacís, 2018).

4.2.11.1. Atribuciones del SENADI

Están establecidas en el artículo 11 del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales en el decreto ejecutivo No. 356, y son 18 en su totalidad:

1. Proteger y defender los derechos intelectuales; organizar y administrar la información sobre los registros de todo tipo de derechos de propiedad intelectual en articulación al Sistema Nacional de Información de Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales del Ecuador.
2. Sustanciar los procedimientos y resolver sobre el otorgamiento o negativa de los registros de derechos de propiedad industrial de patentes de invención; modelos de utilidad; diseños industriales; marcas; lemas comerciales; nombres comerciales, apariencias distintivas, indicaciones geográficas; esquemas de trazado de circuitos semiconductores, topografías y demás formas que se establezcan en la normativa correspondiente, así como inscribir las obras y los conocimientos tradicionales.
3. Sustanciar los procedimientos de otorgamiento y registro de los derechos sobre nuevas obtenciones vegetales y administrar el depósito de las muestras vivas. La gestión técnica, respecto a la administración del depósito de las muestras vivas podrá ser encargada a una institución de educación superior o instituto público de investigación que presente las capacidades técnicas y de infraestructura necesarias para el efecto.
4. Tramitar y resolver las oposiciones que sobre registros de derechos de propiedad intelectual se presentaren.
5. Tramitar y resolver las peticiones, reclamos y recursos administrativos sometidas a su conocimiento, conforme a las competencias establecidas en el Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, en materia de propiedad intelectual y de los conocimientos tradicionales y subsidiariamente en las normas generales sobre procedimientos administrativos.
6. Tramitar todos los procesos de observancia de los derechos de propiedad intelectual, de los conocimientos tradicionales en el ámbito administrativo.
7. Monitorear permanentemente los derechos colectivos de los legítimos poseedores de conocimientos tradicionales y en caso de que se presuma una violación directa o indirecta de estos derechos colectivos, notificar inmediatamente a los legítimos poseedores del conocimiento tradicional e iniciar de oficio las acciones pertinentes que fueren necesarias.
8. Fijar las tasas y tarifas por los servicios prestados por la entidad responsable de la gestión de derechos de propiedad intelectual, de los conocimientos tradicionales.

9. Ejecutar la política pública emanada por la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación.
10. Ejercer jurisdicción coactiva para el cobro de créditos y cualquier tipo de obligaciones a su favor, a través del representante legal del SENADI.
11. Garantizar, en el ámbito de sus competencias, la adquisición y ejercicio de los derechos de propiedad intelectual, de conformidad con el Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, su Reglamento General y demás normativa de aplicación.
12. Ejercer las facultades de regulación a través de la expedición de normativa técnica en la materia, gestión y control de los derechos intelectuales y conocimientos tradicionales.
13. Realizar estudios e investigaciones relativas a temas de propiedad intelectual que considere pertinentes.
14. Absolver, con carácter informativo, las consultas presentadas por los usuarios sobre la aplicación de las normas materia de sus competencias sin que estas puedan alterar o innovar las disposiciones constitucionales y legales. Las consultas no podrán versar sobre asuntos que a la fecha de su formulación se encuentren en trámite ante cualquier órgano administrativo del SENADI.
15. Ejercer, de oficio o a petición de parte, funciones de inspección, monitoreo y sanción.
16. Actuar en coordinación con las dependencias competentes en la negociación de tratados y otros instrumentos internacionales en materias relativas a propiedad intelectual y conocimientos tradicionales.
17. Suscribir convenios de cooperación con personas naturales o jurídicas, de derecho público o privado, nacionales o extranjeras a efectos de promover y difundir los derechos intelectuales.
18. Las demás contempladas en los tratados, otros instrumentos internacionales y en la ley (Decreto ejecutivo 356, 2018).

4.2.12. Requisitos para registro de patente de invención, patente de modelo de utilidad y registro de diseño industrial

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.

4.2.13. Secreto industrial

Es la información o conocimiento de vital importancia comercial para su propietario, tal como la tecnología usada, modo de utilizarla, el tipo de información comercial como listas de clientes, formas de distribución del producto, promoviendo la competitividad y la innovación (López, 2019).

4.3. Definición de términos

- **Absolver:** Eximir a un acusado de una pena o de una condena pecuniaria mediante una resolución judicial.
- **Optimizar:** Busca la mejor manera de obtener los mejores resultados posibles.
- **PEDI:** Plan estratégico de desarrollo institucional.
- **SENADI:** Servicio Nacional de Derechos Intelectuales es el organismo técnico de derecho público, adscrito a la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación, y autoridad nacional competente, que ejerce las facultades de regulación, gestión y control de los derechos intelectuales.
- **Tangibles:** Que se puede percibir de manera clara y precisa.
- **Expendio:** Lugar donde se venden productos alimenticios de primera necesidad, al por menor.
- **Secreto industrial:** Toda la información o conocimiento que resulta de vital importancia para su propietario.
- **Requisitos:** Cualidad, circunstancia o cosa que se requiere para algo.
- **Topografía:** Técnica que mide la superficie de la tierra, sus accidentes y los representantes en cartas y planos.
- **Protección:** Acción de proteger o impedir que una persona o una cosa reciba daño o que llegue hasta ella algo que lo produzca.

5. METODOLOGÍA

Es un punto crucial para el proyecto integrador, debido a que seleccionó minuciosamente los tipos de investigación y las respectivas técnicas, como estrategias para llegar al objetivo planteado, con la finalidad de registrar el secreto agroindustrial que se formuló en la planta piloto de la Universidad Técnica de Cotopaxi.

5.1. Tipos de investigación

Se seleccionó como herramientas principales para expandir el conocimiento, por su enfoque y modalidad, que facilitaron salvaguardar la receta industrial del chorizo sarta que fue elaborado en las instalaciones de la institución.

5.1.1. Investigación aplicada

Genera conocimiento directamente aplicable a los problemas de la sociedad o del sector productivo. Se trata básicamente de un descubrimiento tecnológico basado en la investigación básica, que se ocupa del proceso de vincular la teoría al producto (Ramos, Viña, & Gutiérrez, 2021).

Fue empleada para encontrar estrategias que facilitaron los trámites respectivos que se debía realizar para registrar el secreto industrial en el SENADI alcanzando el objetivo planteado de una manera más rápida y efectiva.

5.1.2. Investigación explicativa

Busca ampliar el conocimiento ya existente sobre lo que se sabe poco, o nada; enfocándose en los detalles, permitiendo conocer más a fondo un fenómeno; el investigador parte de una idea general y analizar aspectos concretos en profundidad (Rus, 2022).

Se usó para obtener una comprensión amplia y equilibrada de la importancia del proceso de registrar el secreto industrial, dando como solución el correcto uso del registro obtenido para la institución.

5.1.3. Investigación cualitativa

Analiza en profundidad un tema concreto, indagando para comprender el objeto de estudio en su naturaleza de manera detallada, a través de la observación (Piza et al., 2019). Permitted reconocer los parámetros solicitados para los trámites pertinentes del registro del secreto industrial en el SENADI.

5.2. Instrumentos de la investigación

5.2.1. Observación

Se obtienen ideas reales de los riesgos que representa el no registrar los secretos industriales.

5.2.2. Entrevista

Facilitó la obtención de información de expertos en el tema que aportaron con su conocimiento de experiencia para solucionar y agilizar los trámites requeridos para el registro del secreto industrial.

5.3. Interrogantes de la investigación

¿Si se registra el secreto industrial del proceso de elaboración de chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*) a nombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi, se protege como propiedad intelectual del desarrollo de los productos de la Carrera de Agroindustria, contribuyendo a mejorar el sistema educativo?

5.4. Descripción del proceso

5.4.1. Secreto Industrial

Se comenzó con la compilación de información precisa para el proceso del diseño del secreto industrial, en este sentido es indispensable un documento de tesis (1 proyecto de investigación) referente al tema que se desea registrar.

- Proyecto de Investigación

Título: Propuesta de los diferentes procesos de elaboración de Chorizo de Cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de Remolacha *beta vulgaris*.

Autores: Maiza Chiluisa, Jimmy Santiago y Martínez Izurieta, Katherine Lizbeth

Directora de tesis: Trávez Castellano Ana Maricela Ing. Mg.

Se detalló la información a través de un diagrama de flujo, metodología de elaboración, composición y balance de materia. Los cuales fueron revisados cuidadosamente por el estudiante de titulación, tutor y docente encargado de la planta piloto de la Universidad Técnica de Cotopaxi en la Carrera de Agroindustria.

5.4.2. Protocolización y notarización

Posteriormente se contrató los servicios de un profesional especializado, para realizar la protocolización de la documentación (metodología de elaboración, diagrama de flujo y formulación), la misma que fue elaborada con la supervisión del docente tutor, para presentarla en la Notaría Tercera del cantón Latacunga en la provincia de Cotopaxi, para su respectiva protocolización.

5.4.3. Registro Propiedad Intelectual

5.4.3.1. *Instructivo de solicitudes en línea*

1. Se accedió a la página web: www.derechosintelectuales.gob.ec
2. Se eligió, en enlaces rápidos, la alternativa SENADI en Línea.
3. Se creó un Casillero Virtual, llenando la información requerida en la plataforma y se esperó la confirmación en el correo electrónico registrado.
4. Se seleccionó el tipo de solicitud que se deseaba ingresar.
5. Se ingresó la información pertinente y se generó el comprobante de pago (las tasas son de acuerdo al tipo de solicitud).
6. En el Banco del Pacífico se canceló el valor que nos dio.
7. Una vez realizado la cancelación, se ingresó a la plataforma de solicitudes en línea, elegimos iniciar proceso, se subió escaneado el comprobante de pago, con su respectivo número y aceptamos para inicio del proceso.
8. Se entregó la documentación y el comprobante de pago en físico en las oficinas del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales.

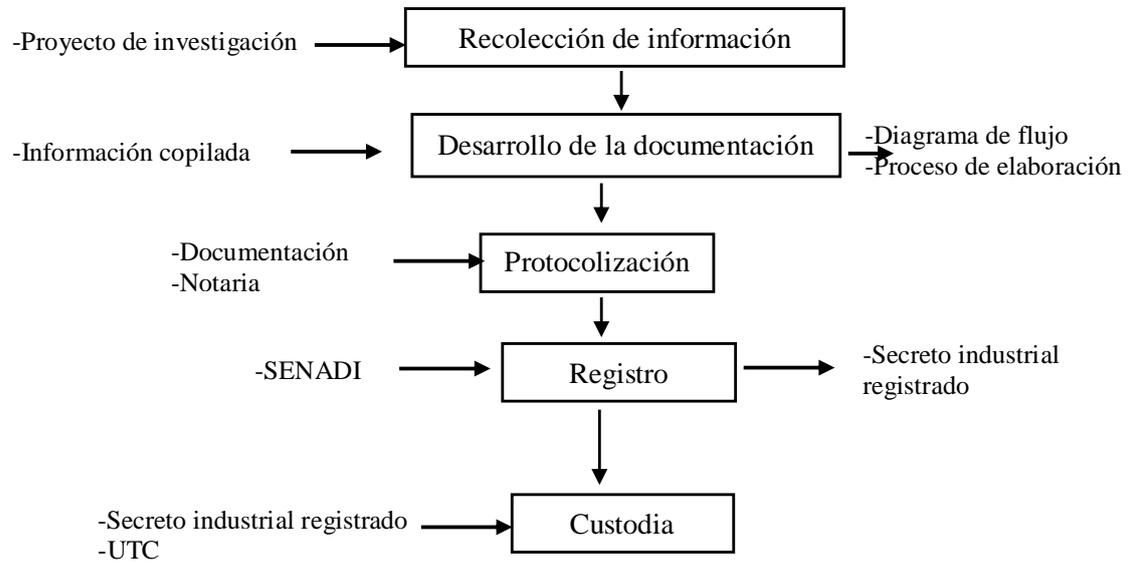
6. RESULTADOS

En la imagen 1 se evidencia la inscripción de la protección del desarrollo del producto de la Carrera de Agroindustria a través del secreto industrial de los diferentes procesos de elaboración del chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*) la misma que fue entregada en sobre sellado a la Universidad Técnica de Cotopaxi para su resguardo, para garantizar la confidencialidad de la propiedad intelectual de la institución debido a que este proyecto integrador será de bien público; para lo cual se desarrolló de la siguiente manera:

Se compiló la documentación requerida para el secreto industrial, diseñando y revisando la información (proyecto integrador y de investigación), con el tutor y el administrador de la planta piloto de la institución. Además, se recibió la asesoría jurídica de un experto en la parte legal para protocolizar y notarizar la documentación pertinente de la propiedad intelectual. Posteriormente se registró en el SENADI y finalmente se entregó a la Universidad Técnica de Cotopaxi en un sobre sellado con la copia adjunta del documento registrado para su debida custodia; para evitar la competencia desleal.

Según el Gobierno del encuentro (2022) el SENADI es el encargado de tramitar y resolver en última instancia administrativa los recursos y acciones establecidos en la normativa jurídica vigente, para velar y garantizar el cumplimiento y ejercicio de los derechos de propiedad intelectual. Promoviendo el respeto a la propiedad industrial, a través de la educación, difusión y observancia de la normativa jurídica vigente. Su trabajo se basa en el reconocimiento del derecho de propiedad industrial en todas sus manifestaciones, con una gestión de calidad en el registro, garantizando el acceso y difusión del estado de la técnica.

6.1. Diagrama del proceso del registro del secreto industrial en el SENADI.



Elaborado por: Autor (Calderón; 2022)

Imagen 1 Inscripción de Secreto Industrial en el SENADI

**DIRECTOR GENERAL
SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES**

06 JUL 2022
Virginia 15:42

CALDERON HEREDIA ERICK SEBASTIAN, ciudadano ecuatoriano con número de cédula 050288602-1, soltero, de ocupación estudiante, domiciliado en la Provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga; a través de la presente comparezco ante su Autoridad y manifiesto lo siguiente:

I. ANTECEDENTES

Se realizó la respectiva Protocolización ante el Notario José Gabriel Neptalí León Ramírez, de la Notaría Tercera del Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi del Secreto Industrial que consta adjunto a la presente.

II. SOLICITUD

Presento la información ante su autoridad para el trámite que corresponda de Secreto Industrial ante el Servicio Nacional De Derechos Intelectuales (SENADI).

III. FIRMA

Firmo la presente por mis propios y personales derechos a continuación.

CALDERON HEREDIA ERICK SEBASTIAN
C.C.: 050288602-1

7. RECURSOS Y PRESUPUESTO

Tabla 7 Presupuesto

Descripción	PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO			
	Unidad	Cantidad	Valor Unitario\$	Valor Total\$
<i>Gastos administrativos</i>				
Servicios de abogado	U	1	200,00	200,00
Servicios de notaria	U	1	125,00	125,00
Servicios SENADI	U	1	22,00	22,00
Comisiones bancarias	U	2	0,40	0,80
Subtotal				347,80
<i>Material bibliográfico y fotocopias</i>				
Anillado	U	6	1,30	7,80
Calculadora	U	1	0,25	1,00
Carpeta	U	3	0,50	1,50
Computador	U	1	19,92	79,68
Copias	U	10	0,05	0,50
Cds	U	2	1,50	3,00
Esferos	U	2	0,50	1,00
Empastados	U	2	18,00	36
Libreta	U	1	0,75	0,75
Resalto	U	1	1,00	1,00
Subtotal				132,23
<i>Viáticos</i>				
Alimentación	d	5	8	40,00
Transporte	d	5	22,00	110,00
Subtotal				150,00
<i>Gastos varios</i>				
Internet	H	700	0,067	46,90
Luz	H	800	0,019	15,20
Subtotal				62,10
Total				692,13

Elaborado por: Autor (Calderón; 2022)

8. IMPACTO DEL PROYECTO

8.1. *Impacto social*

La receta del proceso de elaboración de chorizo de cerdo ahumado extra sarta con inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha; se encontrará protegida por la legislación nacional y regulada por las leyes su apropiación indebida, manifiesta la capacidad de la academia local, frente al deseo de otras academias; generación de fuentes de empleo.

8.2. *Impacto económico*

El valor mercantil de los secretos comerciales posee una relevancia en el sector económico, la Universidad Técnica de Cotopaxi con la seguridad de proceso para preservar el secreto industrial, podrá compartir total o parcialmente las recetas de producción, obteniendo un beneficio económico a cambio; incentivando a la innovación científica y tecnológica.

8.3. *Impacto intelectual*

El secreto industrial, que se encuentra contemplado dentro de la propiedad intelectual en el estado ecuatoriano, es definido como información no divulgada, esto permitirá a la institución incentivar nuevas ideas para el desarrollo de productos innovadores, a través de sus estudiantes y docente otorgando prestigio para la Universidad a nivel local y nacional.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

9.1. Conclusiones

- La recopilación de información, se inició con la recepción del trabajo en el que se formuló el producto, la elaboración de los respectivos diagramas de flujo, lo cual nos permitió desarrollar el sistema de información para el documento del secreto industrial, bajo el seguimiento jurídico y legal, facilitando el proceso de protocolización y notarización para el correspondiente registro del secreto industrial en el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales.
- Bajo la dirección del Departamento Jurídico de la Universidad Técnica de Cotopaxi y el contratado, se realizó los trámites para la protocolización del secreto industrial, en la notaría tercera de la provincia de Cotopaxi en el cantón de Latacunga, bajo el seguimiento jurídico y legal, con la colaboración de un técnico del SENADI, para la protección correspondiente del proceso de elaboración del chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*), que fue desarrollado en la planta piloto de la facultad de CAREN, en la Carrera de Agroindustria.
- Se entrego al centro de emprendimiento de la Universidad Técnica de Cotopaxi, la documentación que evidencia el registro del secreto industrial, junto a los sobres sellados que contienen una copia de la documentación protocolizada y notarizada del embutido, representando un importante aporte para la institución, cumpliendo con los estándares de calidad requeridos por el CACES.

9.2. Recomendaciones

- Asesorarse con especialistas en temas legales, para evitar errores durante el proceso que se debe llevar a cabo para el respectivo registro del secreto industrial.
- Determinar el alcance de conocimiento de la información, especificando la medida de protección, para resguardar el secreto industrial, que no es accesible al público en general, pero son fundamentales para la institución, debido a que le concede una ventaja competitiva entre las academias.
- Suscribir acuerdos de confidencialidad con las personas que conocen la información del secreto industrial.

10. REFERENCIAS

- Borrás, L., Valiño, E., & Rodríguez, C. (2017). Estudio de vigilancia tecnológica sobre el desarrollo de patentes en el campo de la producción y transformación de durazno. *UPTC*, 14(1), 15-29. doi:<https://doi.org/10.19053/01228420.v14.n1.2017.6083>
- CACES. (2018). *Política de evaluación unistitucional de Universidades y Escuelas Politécnicas en el marco del sistema de aseguramiento de la calidad de la educación superior*. Consejo de aseguramiento de la calidad de la educación superior: https://www.caces.gob.ec/documents/20116/152061/44/4436.afsh/4436_1.0.afsh
- Calderón, B., & Giler, Y. (2019). *Uso de vegetales como sustitutos de conservantes en la elaboración de embutidos (chorizo)*. [Tesis - Licenciatura en Gastronomía; Universidad de Guayaquil]. Repositorio institucional. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/46748>
- Chavez, E. (2019). *Evaluación del tiempo de conservación del boquichico (Prochilodus nigricans) ahumado envasado en bolsas de polietileno de alta densidad sellado al vacío almacenado a temperatura ambiente y refrigeración en Pucallpa*. [Tesis-Agroindustrias; UNU]. Repositorio institucional. <http://repositorio.unu.edu.pe/handle/UNU/3904>
- Cisneros, H. (2017). *Análisis del uso y aplicación de la propiedad intelectual y los derechos de autor de la fotografía publicitaria utilizada en medios digitales en el Distrito Metropolitano de Quito*. [Tesis-UIO; Universidad Tecnológica Equinoccial]. Repositorio institucional . <http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/15393>
- Coello, F. (2019). *Estimación de impactos ambientales basado en el análisis de ciclo de vida de la fase agrícola de la cadena agroalimentaria convencional y agroecológica de la remolacha (Beta Vulgaris) en el cantón Cayambe*. [Grado; Universidad Politécnica Salesiana]. Repositorio institucional. <http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/17032>
- Decreto ejecutivo 356. (2018). *SERVICIO NACIONAL DERECHOS INTELECTUALES*. Obtenido de Derechos intelectuales: https://www.derechosintelectuales.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/mayo/a_2_33_decreto_356_mayo_2020.pdf
- Díaz, J. (2019). *Efectos de los derechos de propiedad intelectual en la competitividad de las empresas ecuatorianas luego del Acuerdo Multipartes entre Ecuador y la Unión*

- Europea. [Trabajos de Titulación - Carrera de Gestión Empresarial Internacional; UCSG]. Repositorio institucional. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/12672>*
- Flores, J. (2017). La protección de los derechos de propiedad industrial en el ámbito empresarial. ¿Proteger o no proteger? *Olimpia*, 14(44).
<https://revistas.udg.co.cu/index.php/olimpia/article/view/960>
- Font, T. (2019). El secreto empresarial herramienta de valor para la competitividad y la innovación. *Scielo*, 10(21), 17-24.
[doi:https://doi.org/10.14349/sumneg/2019.v10.n21.a3](https://doi.org/10.14349/sumneg/2019.v10.n21.a3)
- Fuentes, H., Muñoz, D., Aguilera, R., & González, C. (2018). Influencia de los compuestos bioactivos de betarraga (*Beta vulgaris* L) sobre el efecto cardio-protector: Una revisión narrativa. *Scielo*, 45(2), 178-182. [doi:http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182018000300178](http://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182018000300178)
- García, E., Medina, R., Cobos, F., & Hasang, E. (2020). Importancia de los conocimientos tradicionales, recursos genéticos y derechos de propiedad intelectual. *Dialnet*, 5(1), 60-78. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7704957>
- Gavilánez, L. (2017). *Derechos de autor y limitaciones de la ley de propiedad intelectual en el Ecuador. [Tesis-Derecho; Universidad Técnica de Ambato]. Repositorio institucional. <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/25326>*
- Gobierno del Encuentro. (2022). *Institución*. Pániga del gobierno:
<https://www.derechosintelectuales.gob.ec/institucion/>
- Gobierno del encuentro. (2022). *Servicio Nacional de Derechos Intelectuales*. Obtenido de Gobierno de la República del Ecuador :
<https://www.derechosintelectuales.gob.ec/servicios-de-senadi/>
- INEN 1338. (2012). *Instituto ecuatoriano de normalización* . Obtenido de Carne y productos cárnicos. Productos cárnicos crudos, productos cárnicos curados - madurados y productos cárnicos precocidos - cocidos. Requisitos.:
https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte_inen_1338-3.pdf
- López, J. (2019). La nueva noción de secretos empresarial en España y su influencia en las competencias informativas de los trabajadores. *Scielo*, 5(13), 137-152.
[doi:https://doi.org/10.32870/dgedj.v0i13.284](https://doi.org/10.32870/dgedj.v0i13.284)
- Maiza, J., & Martínez, K. (2020). *Propuesta de los diferentes procesos de elaboración de Chorizo de Cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de Remolacha beta vulgaris. [Tesis - Ingeniería Agroindustrial;*

- Universidad Técnica de Cotopaxi*]. Repositorio institucional.
<http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/6995>
- Martínez, J. (2017). *Los embutidos en la historia*. Todocarne: <https://todocarne.es/los-embutidos-la-historia/>
- Montero, J., & Gaviláñez, L. (2017). *Derechos de autor y limitaciones de la ley de propiedad intelectual en el Ecuador. [Tesis-Derecho; Universidad Técnica de Ambato]*. Repositorio institucional. <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/25326>
- Ortego, M. (2020). Las fichas descriptivas de embutidos en español y en inglés: Un análisis contrastivo de la estructura retórica basado en corpus. *Scielo*, 53(102), 170-194.
 doi:<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-09342020000100170>
- Ortiz, K. (2018). *Caracterización físico - química del jugo de limón sutil conservado mediante congelación rápida por aire forzado y un análisis comparativo con el jugo de limón sutil en fresco. [Tesis-Agroindustrial e Industrias Alimentarias; UNP]*. Repositorio institucional. <http://repositorio.unp.edu.pe/handle/UNP/1387>
- Ovando, H., & Thomé, H. (2021). Quality Seal for Artisanal Chorizo in Valle de Toluca: Keys to Obtaining a Collective Brand. (Sello de Calidad para Chorizo Artesanal en el Valle de Toluca: Claves para Obtener una Marca Colectiva). *Agro productividad*, 14(1), 107-112. doi:<https://doi.org/10.32854/agrop.v14i1.1917>
- Paye, V. (2019). Consumo de embutidos por marca en el cruce de Villa Copacabana, La Paz, Bolivia. *Scielo*, 3(2).
http://www.revistasbolivianas.ciencia.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2523-20372019000200007&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Peñaherrera, P. (2018). *Manual de charcutería enfocado en la elaboración de fiambres y embutidos. [Tesis-Gastronomía; Universidad de los Hemisferios]*. Repositorio institucional. <http://dspace.uhemisferios.edu.ec:8080/xmlui/handle/123456789/770>
- Piza, N., Amaiquema, F., & Beltrán, G. (2019). Métodos y técnicas en la investigación cualitativa. Algunas precisiones necesarias. *Scielo*, 15(70), 455-459.
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1990-86442019000500455
- Ramos, R., Viña, M., & Gutiérrez, F. (2021). Investigación aplicada en tiempos de COVID-19. *Scielo*, 30(2), 93. doi:<https://dx.doi.org/10.4321/s1699-714x2020000200003>
- Registro Oficial Suplemento 899. (2016). *Código orgánico de la economía social de los conocimientos*. Ambiente: <https://www.ambiente.gob.ec/wp->

- content/uploads/downloads/2018/05/Codigo-Organico-Economia-Social-de-los-Conosimientos.pdf
- Rivas, K. (2018). *El Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual en aplicación de la disposición transitoria tercera del código orgánico de economía social de conocimientos, creatividad e innovación. [Tesis-Derecho; Pontificia Universidad Católica del Ecuador]*. Repositorio institucional.
<http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/15803>
- RPC-SO-29-No.489. (2020). *Código orgánico de la economías social de los conocimientos . Derechoecuador*: <https://derechoecuador.com/codigo-organico-de-la-economia-social-de-los-conocimientos-creatividad-e-innovacion/>
- Rus, E. (2022). *Investigación explicativa*. Economipedia:
<https://economipedia.com/definiciones/investigacion-explicativa.html>
- Sánchez , H., & Sebastián, C. (2018). *El derecho de propiedad intelectual y patente en el ámbito universitario. [Propiedad intelectual-propuesta de fasciculo;Universidad Ricardo Palma]*. Repositorio institucional.<https://hdl.handle.net/20.500.14138/1187>
- Santamaría, C., & Bekelman, T. (2021). Consumo de embutidos en mujeres costarricenses: efecto del nivel socioeconómico. *Scielo*, 69(2), 665-677.
 doi:<http://dx.doi.org/10.15517/rbt.v69i2.45428>
- Santamaría, C., & Bekelman, T.-A. (2021). Consumo de embutidos en mujeres costarricenses: efecto del nivel socioeconómico. *Scielo*, 69(2), 665-677.
 doi:<http://dx.doi.org/10.15517/rbt.v69i2.45428>
- Tofiño, A., Ortega, M., Herrera, B., Fragoso, P., & Pedraza, B. (2017). Conservación microbiológica de embutido carnico artesanal conaceites esenciales Eugenia caryophyllata Y Thymus vulgaris. *SciElo*, 15(2), 30-42.
 doi:[https://doi.org/10.18684/bsaa\(v15\)edicionespecial2.576](https://doi.org/10.18684/bsaa(v15)edicionespecial2.576)
- Unión Europea. (2022). *Derechos de propiedad intelectual*. Web oficial de la UE:
https://europa.eu/youreurope/business/running-business/intellectual-property/rights/index_es.htm
- Vilca, C. (2017). *“Determinación de parámetros tecnológicos para el proceso de filetes ahumados de tilapia (Oreochromis niloticus)*. [Tesis-Ingeniería pesquera; Universidad Nacional San Agustín de Arequipa]. Repositorio institucional.
<http://repositorio.unsa.edu.pe/handle/UNSA/4778>

Villacís, M. (2018). *SENADI reemplazara al IEPI*. Quevedo y Ponce estudio jurídico:
<https://www.quevedo-ponce.com/senadi-reemplazar-al-iepi/>

Vivas, Á., & Morrillo, M. (2017). *Efecto del almidón de papa y tiempo de cutterizado sobre las características físicas-químicas y organolépticas en una salchicha de calamar*. [Tesis; ESPAM]. Reposito. <http://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/658>

11. ANEXOS

Anexo 1 Aval de traducción del 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 de investigación al idioma Inglés cuyo título versa: "Protección del desarrollo de productos elaborados en la carrera de agroindustria a través del secreto industrial de los diferentes procesos de elaboración de chorizo de cerdo ahumado extra sarta mediante la inclusión de extractos cítricos orgánicos y zumo de remolacha (*Beta vulgaris*)", presentado por Erick Sebastián Calderón Heredia, estudiante de la carrera de Agroindustrias, perteneciente a la Facultad Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, 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 a la petición hacer uso del presente certificado de la manera ética que estimare conveniente.

Latacunga, 2 de septiembre del
2022.

Atentamente,


 Lic. Edison Marcelo Pacheco Pruna Mg.
 DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS
 C.C. 050261735-0

Anexo 2 Hoja de vida de la docente tutora**DATOS PERSONALES****APELLIDOS:** Trávez Castellano **NOMBRES:** Ana Maricela**ESTADO CIVIL:** Casada**CÉDULA DE CIUDADANÍA:** 0502270937**NUMERO DE CARGAS FAMILIARES:** 2**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:** Latacunga, 06 abril 1983**DIRECCIÓN DOMICILIARIA:** Pujilí - S/N y Rafael Villacis y Urb. Marco Antonio Guzmán.**TELÉFONO CONVENCIONAL:** 02255192 **TELÉFONO CELULAR:** 0987204886**CORREO ELECTRÓNICO:** ana.travez@utc.edu.ec / animariuxy83@hotmail.com**EN CASO DE EMERGENCIA CONTACTARSE CON:** Alonso Trávez (0987265684) o Hernán Castro (0991550992).**ESTUDIOS REALIZADOS Y TÍTULOS OBTENIDOS**

NIVEL	TÍTULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO EN EL CONESUP	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP
TERCER	Ingeniera en Alimentos	2005-04-03	1010-07-743350
CUARTO	Magíster en Gestión de la Producción Agroindustrial	2014-07-31	1010-14-86050240

HISTORIAL PROFESIONAL**FACULTAD EN LA QUE LABORA:** Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales**CARRERA A LA QUE PERTENECE:** Ingeniería Agroindustrial.**ÁREA DEL CONOCIMIENTO EN LA CUAL SE DESEMPEÑA:**

Administración; Educación Comercial y Administración Ingeniería, Industria y Construcción; Industria y Producción

PERÍODO ACADÉMICO DE INGRESO A LA UTC: 09 de mayo del 2009.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ana Maricela Trávez', written over a horizontal line.

Ing. Ana Maricela Trávez Castellano Mg

Anexo 3 Hoja de vida del estudiante Sebastián Calderón



ERICK SEBASTIÁN CALDERÓN HEREDIA

✉ erick.calderon6021@utc.edu.ec 📞 0983907061

📍 AVENIDA AMAZONAS ENTRE 5 DE JUNIO Y GUAYAQUIL, 125050 LA MATRIZ

Perfil

PROFESIONAL EXPERIMENTADO LÍDER EN GERENCIA EMPRESARIAL. CON UNA DINÁMICA, HE CONTRIBUIDO AL BUEN FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS, DESARROLLANDO DOTES COMUNICATIVOS CON PROVEEDORES, CLIENTES Y COMPAÑEROS DE EQUIPO.

Formación

ESCUELA
"NUEVA GENERACIÓN", LATACUNGA

COLEGIO
UNIDAD EDUCATIVA CENTEBAD, LATACUNGA

PROGRAMA DE INTERCAMBIO
SNOHOMISH HIGH SCHOOL, SNOHOMISH

UNIVERSIDAD
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI, LATACUNGA

Experiencia

GERENTE GENERAL abr 2021 - presente
PRIVADO, LATACUNGA

PRESIDENTE DE LA CARRERA DE AGROINDUSTRIAS DE LA UTC
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI, LATACUNGA

DELEGADO IDU - A SALACHE
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOAXI, LATACUNGA

Cursos

ESCUELA DE CAPACITACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CONGRESO BINACIONAL ECUADOR - PERÚ "AGROPECUARIA, MEDIO AMBIENTE Y TURISMO"

Datos personales

Fecha de nacimiento
23 de junio de 1998

Lugar de nacimiento
LATACUNGA

Carné de conducir
B

Género
MASCULINO

Nacionalidad
ECUATORIANO

Estado civil
SOLTERO

Idiomas

INGLES

Elaborado por: Autor (Calderón; 2022)

Anexo 4 Protocolización de la documentación para el registro del secreto industrial



Factura: 001-005-000064593



20220501003P02996

PROTOCOLIZACIÓN 20220501003P02996

PROTOCOLIZACIÓN DE DOCUMENTOS PÚBLICOS O PRIVADOS

FECHA DE OTORGAMIENTO: 14 DE JUNIO DEL 2022, (10:14)

OTORGA: NOTARÍA TERCERA DEL CANTON LATACUNGA

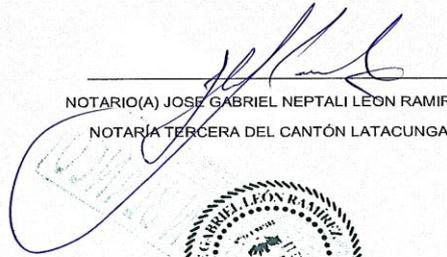
NÚMERO DE HOJAS DEL DOCUMENTO: 9

CUANTÍA: INDETERMINADA



A PETICIÓN DE:			
NOMBRES/RAZÓN SOCIAL	TIPO INTERVINIENTE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	No. IDENTIFICACIÓN
CALDERON HEREDIA ERICK SEBASTIAN	POR SUS PROPIOS DERECHOS	CÉDULA	0502886021

OBSERVACIONES:


 NOTARIO(A) JOSE GABRIEL NEPTALI LEON RAMIREZ
 NOTARÍA TERCERA DEL CANTÓN LATACUNGA


Anexo 5 Certificado anti-plagio



Document Information

Analyzed document	TESIS CALDERON.docx (D143684908)
Submitted	2022-09-06 21:29:00
Submitted by	Orlando
Submitter email	jaime.rojas@utc.edu.ec
Similarity	7%
Analysis address	jaime.rojas.utc@analysis.arkund.com

Sources included in the report

Anexo 6 *Registro del secreto industrial en el SENADI*



Elaborado por: Autor (Calderón; 2022)