



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

PROYECTO INTEGRADOR

Título:

**“PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS
ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA, A
TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE LA SALCHICHA
ANDINO PAVIS”**

Proyecto Integrador presentado previo a la obtención del Título de Ingeniera
Agroindustrial

Autora:

Molina Suárez Mishell Carolina

Tutor:

Herrera Soria Pablo Gilberto, Ing. Mg.

LATACUNGA – ECUADOR

Agosto 2022

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Mishell Carolina Molina Suárez con cédula de ciudadanía No. 0550367361, declaro ser autora del presente proyecto integrador: “PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA, A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE LA SALCHICHA ANDINO PAVIS”, 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, 25 de agosto del 2022

Mishell Carolina Molina Suárez
Estudiante
CC: 0550367361

Ing. Pablo Gilberto Herrera Soria, Mg.
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 **MOLINA SUARES MISHHELL CAROLINA**, identificada con cédula de ciudadanía **0550367361** de estado civil soltera, a quien en lo sucesivo se denominará **LA CEDENTE**; y, de otra parte, el Ingeniero 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. - **LA CEDENTE** es una persona natural estudiante de la carrera de Ingeniería Agroindustrial, titular de los derechos patrimoniales y morales sobre el trabajo de grado “”, 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 2017 - Marzo 2018

Finalización de la carrera: Abril 2022 – Agosto 2022

Aprobación en Consejo Directivo: 3 de junio del 2022

Tutor: Ingeniero Mg. Pablo Gilberto Herrera Soria

Tema: “Protección del desarrollo de productos elaborados en la carrera de Agroindustria, a través del secreto industrial de la salchicha Andino Pavis”

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, **LA 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 **LA 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 **LA 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 **LA 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 **LA 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.

Mishell Carolina Molina Suárez
LA CEDENTE

Ing. Cristian Tinajero Jiménez, Ph.D.
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 LA SALCHICHA ANDINO PAVIS”, de Molina Suárez Mishell Carolina, de la carrera de Ingeniería Agroindustrial, considero que el presente trabajo investigativo es merecedor del Aval de aprobación al cumplir las normas, técnicas y formatos previstos, así como también ha incorporado las observaciones y recomendaciones propuestas en la Pre defensa.

Latacunga, 25 de agosto del 2022

Ing. Pablo Gilberto Herrera Soria, Mg.

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, la postulante: Molina Suárez Mishell Carolina, con el título del Proyecto Integrador: **“PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA, A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE LA SALCHICHA ANDINO PAVIS”**, 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 (Presidenta)
Ing. Eliana Zambrano Ochoa, Mg.
CC: 0501773931

Lector 2
Ing. Fabián Cerda Andino, Mg.
CC: 0501369805

Lector 3
Quim. Orlando Rojas Molina, Mg.
CC: 0502645435

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Técnica de Cotopaxi quien me permitió adquirir conocimientos para llegar a ser Ingeniera, además de abrirme las puertas para crecer profesionalmente.

A mis docentes, por haberme guiado en este camino de formación académica, y haber compartido todos sus conocimientos para culminar la carrera.

Mishell Carolina Molina Suárez

DEDICATORIA

A Dios, quien me ha guía siempre por el buen camino, por haberme dado salud y valor para levantarme pese a los problemas y lograr culminar mi carrera.

A mis padres Wilson y Carmen por todo el apoyo, confianza, y esfuerzos para que yo lograré cumplir con mis objetivos y metas en la vida, quienes han sido el pilar de mi vida, ayudando con sus consejos, su paciencia y su amor infinito en todo momento.

A mi hermana Salomé, por siempre apoyarme y ayudarme a solucionar cualquier dificultad, mi otra hermana Gaby y sobrinos por el cariño y motivación.

Mishell Carolina Molina Suárez

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 LA SALCHICHA ANDINO PAVIS”.

AUTORA: Molina Suáres Mishell Carolina

RESUMEN

En el presente proyecto se desarrolló la protección del secreto industrial de la salchicha Andino Pavis, para ello se recopiló la información más importante del trabajo de investigación Salchicha Andino Pavis, que se lo realizó en la biblioteca de la Universidad Técnica de Cotopaxi, de la cual se obtuvo diagramas de flujo, procesos de producción, formulación del producto, para la documentación. A continuación se recurrió a un profesional del derecho, quien apoyó el proceso legal necesario para registrar el secreto industrial, las etapas realizadas fueron protocolizar la receta del producto (Notaria Tercera), después se hizo una solicitud dirigida al Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI), que se la entregó conjuntamente con la protocolización de la receta, quienes fueron los encargados en registrar el secreto industrial, proporcionando la propiedad intelectual a la Universidad Técnica de Cotopaxi, dando como resultado la protección del secreto industrial, y así evitando que otras personas que tengan acceso a esta información no puedan hacer réplicas o uso de esta receta, sin antes haber hecho algún convenio con la institución, propietaria de este derecho.

Palabras clave: secreto industrial, salchicha Andino Pavis, registro, documentación.

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI
FACULTY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND NATURAL RESOURCES

TITLE: “PROTECTION OF PRODUCED PRODUCTS DEVELOPMENT AT AGROINDUSTRY CAREER, THROUGH INDUSTRIAL SECRET OF ANDINO PAVIS SAUSAGE”

AUTHOR: Molina Suárez Mishell Carolina

ABSTRACT

At project developed the industrial secret protection of Andino Pavis sausage, for this the most important information of the research work Andino Pavis sausage was collected, that it was done in Technical University of Cotopaxi library, which flow diagrams, production processes, product formulation, were obtained from documentation. Next, turned to a legal professional, who directed legal process to necessary register for industrial secret, the stages were to formalize the product recipe (Third Notary), Subsequently, an application was filed with National Service for Intellectual Rights (SENADI), together with deed protocolization of the recipe, they were in charge to registering the industrial secret, intellectual property to Technical University of Cotopaxi, resulting on protection of the guarantee industrial secret, and thus preventing other people who have access to this information from replicating or using this recipe, without having previously made an agreement with the institution, holder of this right.

Palabras clave: trade secret, Andino Pavis sausage, registration, documentation.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
CONTRATO DE CESIÓN NO EXCLUSIVA DE DERECHOS DE AUTOR	iii
AVAL DEL TUTOR DEL PROYECTO INTEGRADOR.....	v
AVAL DE LOS LECTORES DEL PROYECTO INTEGRADOR	vi
AGRADECIMIENTO	vii
DEDICATORIA	viii
RESUMEN.....	ix
ABSTRACT	x
ÍNDICE DE CONTENIDOS	xi
ÍNDICE DE TABLAS.....	xv
ÍNDICE DE FIGURAS	xv

1.	Datos Generales.....	1
	1.1. Institución.....	1
	1.2. Facultad que Auspicia	1
	1.3. Carrera que Auspicia	1
	1.4. Título del Proyecto Integrador	1
	1.5. Equipo de Trabajo	1
	1.6. Lugar de Ejecución	1
	1.7. Fecha de Inicio.....	1
	1.8. Fecha de Finalización.....	1
	1.9. Áreas de Conocimiento.....	2
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
2.4.1. General.....	2
2.4.2. Específicos	2
2.5. Planteamiento del Problema.....	3
2.5.1. Descripción del Problema.....	3
2.5.2. Elementos del problema	4
2.5.3. Formulación del Problema.....	4
2.6. Justificación del Problema	5
2.6.1. Conveniencia	5
2.6.2. Relevancia Social.....	6
2.6.3. Implicaciones Prácticas	6
2.6.4. Valor Teórico	6
2.6.5. Utilidad Metodológica.....	6
2.6.6. Alcances	6
2.6.7. Limitaciones y/o Restricciones	7
3. Identificación y Descripción de las Competencias.....	7
4. Marco Teórico.....	8
4.1. Fundamentación Histórica	8
4.1.1. Antecedentes de los Secretos Industriales.....	8
4.1.2. Creación del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales – SENADI.....	10
4.1.3. Historia de los Embutidos.....	11
4.2. Fundamentación Teórica	12
4.2.1. Teorías del Secreto Industrial	12
4.2.1.1 Teoría Subjetiva	12
4.2.1.2. Teoría Objetiva o Económica	13
4.2.2. Características de un Secreto Industrial.....	14

4.2.3. Secretos Industriales vs Patentes.....	14
4.2.4. Ejemplos de Secretos Industriales más reconocidos.....	16
4.2.5. Función del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales	18
4.2.6. Salchicha Andino Pavis.....	18
4.2.6.1. Proceso.....	18
4.2.6.2. Diagrama de flujo.	20
4.2.6.3. Composición.	21
4.3. Fundamentación Legal.....	21
4.3.1. Violaciones al Secreto Industrial.....	21
4.3.1.1. Ley Orgánica de Regulación y Control de Poder de Mercado.	22
4.3.2. Ley de la Protección de las Creaciones Intelectuales.....	25
4.3.2.1. Ley de la Propiedad Intelectual	26
4.4. Definición de Términos	30
4.4.1. Secreto Industrial	30
4.4.2. Propiedad Intelectual.....	32
4.4.3. Servicio Nacional de Derechos Intelectuales	32
4.4.4. Embutido.....	32
4.4.5. Salchicha	32
4.4.5.1. Tipos de Salchichas	33
4.4.6. Pavo	33
4.4.7. Harina de Quinoa.....	34
5. Metodología de la Investigación.....	35
5.1. Diseño y Modalidad de la Investigación	35
5.2. Tipos de Investigación.....	35
5.3. Instrumentos de la Investigación.....	36
5.3.1. Documentales	36

5.3.2. Observación.....	36
5.4. Interrogante de la Investigación	36
5.5. Metodología del Registro de la Protección del Secreto Industrial	36
6. Resultados.....	37
7. Recursos y Presupuesto.....	46
8. Cronograma de Actividades	47
9. Impacto del Proyecto	49
9.1. Social.....	49
9.2. Económico	49
9.3. Intelectual	49
10. Conclusiones	49
11. Recomendaciones	50
12. Bibliografía	50
13. Anexos	56

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Competencias previas y a desarrollar del proyecto integrador.....	7
Tabla 2. Formulación del producto.....	21
Tabla 3. Valor Nutricional de la harina de quinua	34
Tabla 4. Descripción de recursos, materiales a utilizar en el proyecto.....	46
Tabla 5. Descripción de actividades por meses y semanas	47

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Embutidor manual antiguo</i>	12
Figura 2. <i>Condiciones de un secreto industrial</i>	14
Figura 3. <i>Protocolización de la receta salchicha Andino Pavis</i>	38
Figura 4. <i>Inscripción de secretos industriales en el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales</i>	45
Figura 5. <i>Ubicación del lugar de ejecución del proyecto integrador</i>	56
Figura 6. <i>Hoja de vida del tutor del proyecto</i>	57
Figura 7. <i>Hoja de vida de la investigadora del proyecto</i>	60
Figura 8. <i>Aval de traducción</i>	61

1. Datos Generales

1.1. Institución

Universidad Técnica de Cotopaxi.

1.2. Facultad que Auspicia

Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales (CAREN).

1.3. Carrera que Auspicia

Ingeniería Agroindustrial.

1.4. Título del Proyecto Integrador

“Protección del desarrollo de productos elaborados en la carrera de Agroindustria, a través del secreto industrial de la salchicha Andino Pavis”.

1.5. Equipo de Trabajo

Tutor: Ing. Pablo Gilberto Herrera Soria, Mg.

Estudiante: Molina Suáres Mishell Carolina.

1.6. Lugar de Ejecución

Barrio: Salache Bajo

Parroquia: Eloy Alfaro

Cantón: Latacunga

Provincia: Cotopaxi

Zona: 3

1.7. Fecha de Inicio

Abril 2022

1.8. Fecha de Finalización

Agosto 2022

1.9. Áreas de Conocimiento

Ingeniería, industria y construcción.

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 LA SALCHICHA ANDINO PAVIS”.

2.2. Tipo de Proyecto

Formativo (...)

Resolutivo (X)

2.3. Campo de Investigación

Línea de investigación: Desarrollo y seguridad alimentaria.

Sub-línea de investigación de la carrera: Investigación-innovación y emprendimientos

2.4. Objetivos

2.4.1. General

Proteger el desarrollo de productos elaborados en la carrera de Agroindustria, a través del secreto industrial de la salchicha Andino Pavis.

2.4.2. Específicos

- Recopilar la documentación para el registro y protección de la formulación y proceso de producción del producto de la salchicha Andino Pavis.
- Extraer la información necesaria para protocolización de la fórmula y el proceso de producción respectiva para la protección del producto como propiedad intelectual.
- Obtener la protección a través del registro del secreto industrial para el producto salchicha Andino Pavis.

2.5. Planteamiento del Problema

2.5.1. Descripción del Problema

Actualmente dentro de las Universidades del Ecuador, existe poca información e interés por parte de los estudiantes con respecto a la protección de la propiedad intelectual de los productos elaborados o investigados dentro de cada carrera, puede ser por varios factores como: escasas económicas, disposición de poco tiempo y miedo a realizar un mal registro, por ello, la importancia de investigar acerca del tema, para después solicitar asesoría para la parte legal y realizar el registro de la propiedad intelectual, de forma segura y confiable. La tendencia del secreto industrial en el área industrial y comercial actual es muy ambiciosa y arriesgada, porque poseerlo es muy rentable para la entidad, empresa u organización, pero divulgarlo supondría la pérdida de tiempo, dinero y esfuerzo invertido en desarrollarlo y mantenerlo, sin tener en cuenta todos los beneficios que se perderían en la distribución. (Soetendorp et. al, 2016)

Según Mauricio Eguiguren Luzuriaga (2022), coordinador de servicios de prototipado del centro Prendho-UTPL, comenta que el registro de secretos industriales puede resultar eficaz para diferentes giros de negocio, ya que la gestión es más rápida. Eguiguren explica que el secreto industrial se diferencia de la patente porque esta última tiene una vigencia de 20 años, mientras que los secretos industriales no vencen nunca, siempre que se mantenga la confidencialidad. Para que exista un secreto industrial la información debe ser secreta, debe tener un valor comercial por ser secreta y debe proveer un conocimiento que constituya una ventaja competitiva, ya que dicho secreto en ciertos casos, no solo es considerado un trámite legal, sino también que se pueda hacer compensaciones de conocimientos hasta conseguir inversiones para la investigación y protección de la propiedad intelectual.

Dentro de estos procesos a nivel del país, desde la UTPL solo se han realizado 35 registros del secreto industrial desde el 2013 hasta el presente año. (Parque Científico y Tecnológico UTPL, 2022)

En el caso de la salchicha Andino Pavis, la Universidad Técnica de Cotopaxi, a través de la carrera de Agroindustria quiere proteger un producto más, donde se garantizará la propiedad intelectual, y así no pueda usarse sin requerir alguna autorización o abusen de las recetas y formulaciones del producto.

2.5.2. Elementos del problema

Falta de información

El desconocimiento de los estudiantes sobre el trámite de protección a través del secreto industrial, y el desconocimiento de los rubros económicos que este implica, que se lo realiza por medio del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales.

Ausencia de interés

Falta de motivación para proteger un intelecto, desconociendo la importancia y aporte que puede generar cada producto elaborado dentro de la carrera de Ingeniería Agroindustrial.

Plagio

Exposición de las recetas, formulaciones y procesos de obtención del producto, puedan ser replicadas, y si fuera el caso se deberá solicitar autorización a la Universidad Técnica de Cotopaxi.

2.5.3. Formulación del Problema

¿Cuáles son los documentos y requisitos necesarios para la protección de la formulación y proceso de elaboración de la Salchicha Andino Pavis, como propiedad intelectual de la carrera de Ingeniería Agroindustrial?

2.6. Justificación del Problema

La actividad creadora del hombre ha propiciado un acelerado desarrollo tecnológico de la humanidad. No son pocos los ejemplos de tecnologías que han revolucionado el ámbito socio-económico en diferentes esferas que van desde los estudios del cosmos, las comunicaciones y la energía hasta la biotecnología, por sólo citar algunos ejemplos. Es por ello que resguardar los derechos de quienes con su capacidad intelectual logran creaciones sobresalientes para su época, ha sido una obligación de cada estado que se preocupe por incentivar el progreso tecnológico. (Álvarez Perdomo, 2012)

Es importante diferenciar lo que hace un secreto industrial que ofrece una protección menos fuerte que dentro del sistema de patente, primero por obedecer a las medidas que adopten sus autores y que no sea divulgado, por segundo lugar porque su creador no puede ir contra aquellos que hayan llegado a los mismos resultados sin cometer ilícito alguno, cuestiones estas que indiscutiblemente, de cierta forma lo limitan, sin dejar de lado que tenga una relevancia importante desde el punto técnico-jurídico o económico, por ello al realizar este proyecto lo que se quiere es dar solución a la falta de información, a los estudiantes de la carrera de Ingeniería Agroindustrial u otros estudiantes, docentes que desconozcan de este punto tan importante, que es la protección de un secreto industrial, para así evitar posibles copias o replicas en el entorno cercano a ese secreto, y que aquellas personas que quieran beneficiarse de la recetas, como en este caso de la Salchicha Andino Pavis, no lo hagan sin llegar a un acuerdo con la institución, porque será propiedad intelectual de la Universidad Técnica de Cotopaxi. (Pooley, 2013)

2.6.1. Conveniencia

Beneficiarios directos: Son los estudiantes de la carrera de Ingeniería Agroindustrial, que se otorgará información concreta sobre los pasos de protección del secreto industrial, aportando a siguientes generaciones, también a la Universidad Técnica de Cotopaxi por dar la

propiedad intelectual de la formulación y el proceso de producción de la salchicha Andino Pavis.

Beneficiarios indirectos: Son todas aquellas personas naturales, jurídicas y entidades quienes deseen sacar beneficio de la producción de la salchicha Andino Pavis, en el mercado, a través de convenios, organizaciones vinculadas a la Universidad Técnica de Cotopaxi, que puedan aprovechar este desarrollo tecnológico.

2.6.2. Relevancia Social

El aporte a la sociedad es creando fuentes de trabajo, por medio de emprendimientos al aplicar estos conocimientos en una industria.

Dar más movimiento a la comunidad estudiantil como de docentes, incentivando las propiedades intelectuales.

2.6.3. Implicaciones Prácticas

La obtención del registro de protección intelectual, garantiza que la receta de la salchicha Andino Pavis está protegida para beneficio de la Universidad.

2.6.4. Valor Teórico

Aportes de pasos, documentación, guía legal por parte de un abogado, para la obtención de la propiedad intelectual de alguna receta de los productos elaborados de la carrera de Ingeniería Agroindustrial.

2.6.5. Utilidad Metodológica

Con el presente proyecto se pudo crear un nuevo incentivo para los siguientes titulados o egresados para realizar la propiedad intelectual de muchas más recetas o productos de la carrera de Agroindustria.

2.6.6. Alcances

Locales, cantonales y provinciales.

2.6.7. Limitaciones y/o Restricciones

Remuneración económica rápida para el proceso legal.

3. Identificación y Descripción de las Competencias

Tabla 1. Competencias previas y a desarrollar del proyecto integrador.

Competencias previas	Asignatura	Semestre	
		Analizar las materias primas de la formulación de la salchicha.	Análisis de productos agroindustriales.
Utiliza los conocimientos para elaborar un proyecto de titulación.	Proyecto Integrador I y II	Séptimo	
Uso de las ciencias para la elaboración de los tipos de embutidos.	Industria Cárnica I y II	Octavo	
Competencias a desarrollar	Asignatura	Productos a entregar	
		Etapa inicial	Etapa final
Identificación de la metodología del procesamiento de la salchicha Andino Pavis.	Ingeniería de Procesos	Oficio para obtener la información preliminar para el registro.	Diagrama de flujo, formulaciones, para el certificado del secreto industrial.
Gestión del documento que protege la propiedad intelectual.	Gerencia Empresarial	Obtención de requisitos y documentos para la protección de la receta.	Documentación aprobada para la inscripción en la entidad SENADI.

Elaborado por Molina M., 2022.

4. Marco Teórico

4.1. Fundamentación Histórica

4.1.1. Antecedentes de los Secretos Industriales

Según el autor Eduardo Varela Pezzano “los primeros inicios se considera que fueron en Babilonia, Asiria, Egipto, Cartago; en común de estos pueblos antiguos es que los comerciantes resguardaban sus avances tecnológicos, recetas, descubrimientos que únicamente compartían con sus hijos o descendientes” (2010, pág. 220)., antiguamente eran muy pre cautelosos, para cuidar sus conocimientos o descubrimientos netamente lo heredaban a sus hijos y por un medio verbal, más nunca lo escribían para que no pueda ser copiado.

El secreto es un instrumento legal que toda empresa necesita proteger por el gran valor que posee, la cual, aportó “en que los artesanos creativos reservarán los trucos del oficio en los pequeños talleres familiares antes de la era industrial” (Pooley, 2013), actualmente se obliga a los trabajadores de las industrias a guardar los secretos de la producción de cada empresa, por el riesgo que esta corre al estar expuesta.

En Francia se protege la libertad de industria y comercio, de acuerdo con el autor Varela establece que “se tutela el reconocimiento del secreto comercial en 1810 a través del Código Penal francés” (2010, págs. 224-225). Incluyendo multas y prisión, para quien revele secretos de fábrica a extranjeros o franceses, ya que perjudica al dueño por poner en problema guardar el secreto para todos los empleados que tienen trabajo en el interior de la fábrica.

Peabody v. Norfolk juzgado en Massachussets, se fundamenta por primera vez en jurisprudencia norteamericana, se denota vulnerable de protección y confidencialidad, el empleador tenía la facultad para demandar a un ex trabajador, cuando utilizó el secreto en

beneficio propio que le correspondía al empleador. (2010, pág. 226), evidenciando el peligro de que los secretos o recetas sean plagiados.

En el siglo XX surge un cambio jurisprudencial, la tutela del secreto, consiste en que era necesario, que el “demandado divulgue o adquiera de forma abusiva sin la autorización del titular, así como el incumplimiento de un acuerdo de confidencialidad; considerando como prioridad la competencia desleal como elemento principal para la protección del secreto” (Varela-Pezzano, 2010, pág. 226). En donde se realizó una disputa en un juicio hasta que la parte demandante, logra convencer e influenciar en el legislador norteamericano del riesgo de los plagios de las recetas y es ahí donde se establece la ley de la protección del secreto comercial o industrial, asegurando su protección.

En efecto, se realiza un análisis y estudio jurídico en base a los argumentos de cada caso expuesto y mencionado anteriormente, con la finalidad de que los jueces de la Corte Suprema de los Estados Unidos mediante opiniones y votos sobre el secreto comercial, determinando que el secreto había sido adquirido por el demandado de forma ilegal y rechazaron normas de protección del secreto comercial que mantenían un concepto abstracto de propiedad. En los anteriores casos, debido a que la jurisprudencia anterior no sustentaba jurídicamente un argumento de verdadera protección, se vulneraban términos de confidencialidad, se consideraba que revelar el secreto no presentaba consecuencia alguna y tampoco constituye limitación a los competidores; por tanto, la protección del secreto se exponía a ser susceptible. (Cevallos, 2021)

De acuerdo la ley UTSA, protege el secreto comercial en caso de: “i) adquirir el secreto del titular cuando otro conozca o tenga motivos para conocer y adquiera por medios indebidos, o ii) utilización o divulgación del secreto sin la autorización del titular” (Varela-Pezzano, 2010, pág. 227).

Se puede establecer que la evolución del secreto comercial, promovió un cambio trascendental en el país de los Estados Unidos, debido a que la jurisprudencia a pesar de que no tuvo un buen comienzo con el análisis jurídico y de los errores pronunciados por la Corte respecto a los casos anteriores, los jueces admitieron esos vacíos legales con el objetivo de impulsar la creación de un ordenamiento jurídico, que garantice la protección del titular y de los secretos comerciales, debido a que se encontraba vulnerable la protección del secreto y la violación de derechos para el titular. (Cevallos, 2021)

4.1.2. Creación del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales – SENADI

Con el Decreto 356, del 03 de abril del 2018, el presidente de la República del Ecuador Lenin Moreno Garcés, transformó al INSTITUTO ECUATORIANO DE PROPIEDAD INTELECTUAL (IEPI) en el SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES (SENADI), otorgándole nuevas responsabilidades y promoviendo la defensa de los derechos intelectuales. (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, s.f.)

El SENADI, entre otras atribuciones tiene la de garantizar 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 y 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. (SENADI, s.f.)

Los derechos intelectuales como son: autor, patentes, marcas, diseños industriales, lemas comerciales, indicaciones geográficas, topografías, obtenciones vegetales, etc.; serán protegidos por esta institución con la finalidad, además, de crear una real transferencia de tecnología y convertir a la propiedad intelectual en una herramienta de desarrollo del país. (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, s.f.)

4.1.3. Historia de los Embutidos

El origen de la elaboración de la carne se remonta a los tiempos más remotos del ser humano. Debido a que la vida de la carne no es muy larga, el hombre ha buscado la forma de preservar los alimentos desde los tiempos más antiguos. El antecedente de los embutidos es el descubrimiento de la sal por los chinos (2670 a.C.). Se comienzan a comercializar carnes y pescados sazonados. (Peñaherrera, 2018, pág. 4)

La elaboración de los embutidos progresó para poder ahorrar y conservar la carne que no podía ser aprovechada fresca. En la era del Imperio Romano se preparaban salchichas y embutidos con fines rituales y los consumían en fiestas relacionadas con la fertilidad y el paganismo como por ejemplo el botulus, un embutido parecido a la morcilla y el salchichón. Sin embargo, no se conoce con exactitud cuándo se empezaron a preparar por primera vez estos productos, pero los siguientes datos pueden resultar curiosos: En la Odisea de Homero, escrita aproximadamente en el siglo VIII a.C. en los asentamientos que Grecia tenía en la costa oeste de Asia Menor (actual Turquía asiática), se nombra la tripa rellena con sangre y grasa, la cual podía asarse al fuego. O en la comedia Los Caballeros (424 a.C.) del famoso comediante griego Aristófanes (Atenas, 444 a.C.-385 a. C), se mencionan los embutidos y el adobado de pieles. (Peñaherrera, 2018, págs. 5-6)

En la edad media, la fabricación de embutidos tuvo gran auge en varios lugares de Europa, y por esta razón, algunos productos tienen los nombres de los lugares de los que provienen. En aquella época se fue seleccionando la forma de elaborar productos cárnicos, a pesar de que no se conocía el porqué de la transformación. (Cruz, 2019)

También en Europa, pero entre la segunda mitad del siglo XVII y comienzos del siglo XIX comienza el desarrollo moderno y con él la Revolución Industrial. La producción alimenticia se dota de equipos para la elaboración de productos cárnicos de forma

industrializada y en Europa aprenden a usar la cocción y el humo para conservar la carne. (Cahuana & Bravo, 2019)

Por último, gracias a los grandes avances tecnológicos surgidos desde la segunda mitad del siglo XX se ha garantizado una alta calidad, tanto en los materiales y la maquinaria para producirlo, como en la prolongación de su vida útil. Hoy en día, sigue perdurando la costumbre de que algunas familias sean las que elaboren su propio embutido. Y costumbres como estas son las que no hay que perder ya que no existe embutido alguno que tenga mejor calidad, sabor y aroma que el preparado por nosotros mismos. (Peñaherrera, 2018)

Figura 1. *Embutidor manual antiguo.*



Fuente: Adaptado de Historia en la tradición de los embutidos ibéricos (pág. 1), por Julián Martín, 8 de junio de 2017.

4.2. Fundamentación Teórica

4.2.1. Teorías del Secreto Industrial

4.2.1.1 Teoría Subjetiva.

Colocan al derecho del secreto empresarial en una de las tantas derivaciones que se efectúan en los derechos fundamentales de los humanos, considerado a nivel del derecho a la

vida, o la libertad, los mismo inherentes a una persona, lo mismo puede decirse de su movimiento cuando muere el propietario. (Jórdan O., 2019)

Según Jórdan M. (2019) nos dice: “Del derecho al secreto empresarial se ha pretendido categorizarlo como un derecho a propiedad de un bien inmaterial, a igual rango que los derechos de autor, puesto que el conocimiento y la información son el contenido del secreto, un contenido intangible que solo se puede divisar íntegramente a través de la recopilación de soportes físicos”. Sin embargo, este argumento no comprende la naturaleza del secreto empresarial. (pág. 15)

4.2.1.2. Teoría Objetiva o Económica.

Una vez descritos someramente las teorías subjetivas donde se puede divisar que:

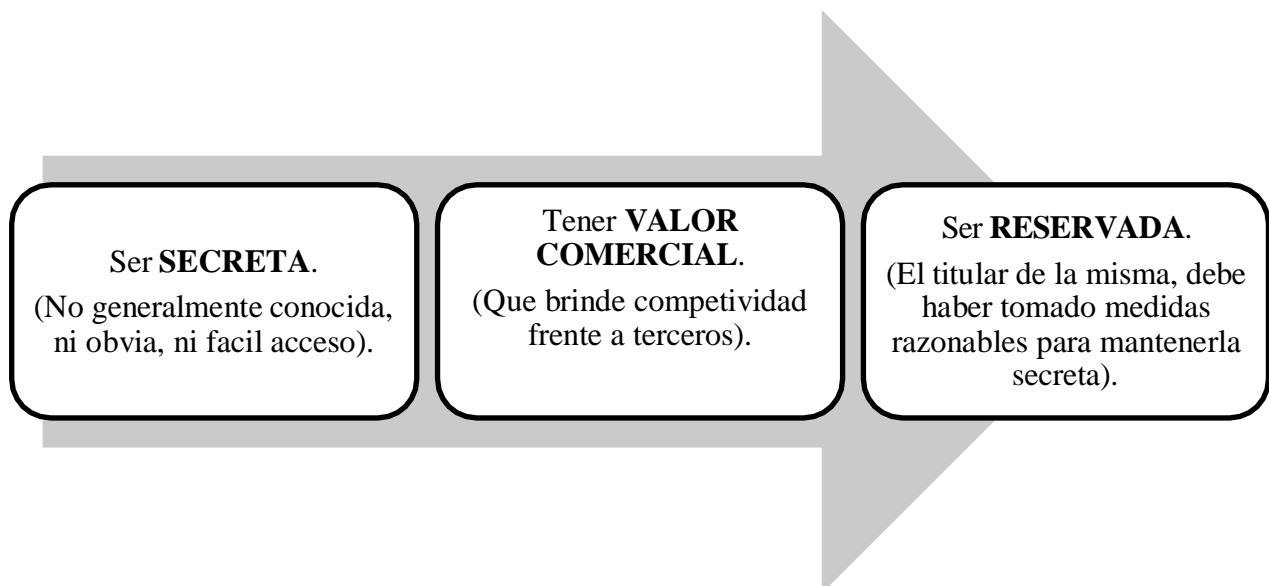
- i. Por un lado, considerar el derecho al secreto empresarial un derecho fundamental del ser humano, no permitiría que una persona jurídica sea el titular de un secreto empresarial, y es justamente en el seno de esta persona jurídica donde se crea la información que contiene el secreto;
- ii. Siendo un derecho inherente al hombre no prescribiría, tampoco sería irrenunciable, y mucho menos transmisible, ergo se extinguiría con el fallecimiento de su titular, quien únicamente debe ser una persona natural.

A modo de cierre, se puede deducir que la naturaleza predominante sobre el derecho de secreto empresarial es de carácter económico-empresarial, puesto que la utilización o explotación de la información, el bien intangible como tal (no el soporte físico o corpus mechanicum) rodea la organización de la empresa y su realización, por ello únicamente puede denominarse tutelarse bajo el secreto empresarial aquella información vinculada con la unidad económica. Además, para que el secreto mantenga su estatus se debe adoptar las medidas razonables para mantener la información como tal, que da ventaja al titular par que solo él pueda sacar provecho de la misma. (Jórdan O., 2019)

4.2.2. Características de un Secreto Industrial

- Naturaleza oculta de la tecnología;
- Voluntad de mantener la confidencialidad de cualquier persona que tenga el control legal de la tecnología tomando las precauciones adecuadas y;
- Interés en la privacidad, es decir, cuya divulgación es probable que aumente la competencia de los competidores o reduzca la competitividad de la empresa en cuestión.

Figura 2. Condiciones de un secreto industrial.



Fuente: Tomado de Puente & Asociados, Estudio Jurídico (p. 1), por Asociados & Puente, 2020.

4.2.3. Secretos Industriales vs Patentes

Los secretos industriales y las patentes, se establecen formas efectivas de protección de la propiedad intelectual, pero una puede ser más conveniente que la otra según el tema, y se reconoce que ambas son valiosas para las empresas e incluso pueden usarse para obtener

una ventaja competitiva en primer lugar. Primero, decimos que la protección que brinda los secretos industriales a una invención es efectiva y utilizada por las empresas, que pretenden mediante el secreto, resguardar la confidencialidad de la información a innovaciones técnicas nuevas, y que cumplan con los correspondientes requisitos que requiere el secreto industrial de acuerdo con la normativa legal, mediante el secreto puede protegerse más información que la que se puede proteger con las patentes. (INAPI, s.f.)

Se considera más económica la invención para proteger el secreto, debido a que no cuenta con un registro en el organismo público, la única condición es que el titular debe limitar que la información no sea accesible al público o de conocimiento general, por tanto, el titular debe resguardar la información de forma preventiva y segura frente a las amenazas de terceros. Por tal razón, presenta como desventajas que no tiene el derecho de exclusividad a diferencia de las patentes, que el Estado otorga la protección y además si otra persona descubre el secreto sin realizar prácticas desleales no se puede hacer nada, por tanto, para las empresas es una alerta de preocupación que deben asumir cuando consideran que el secreto industrial es el mecanismo legal más apto que requiere la compañía. (Cevallos, 2021)

En segundo, la protección que conceden las patentes a una invención tiene una duración máxima de veinte años para explotar el titular, debido a que el Estado le otorga derechos exclusivos o *ius prohibendi*, con la finalidad de impedir que terceros plagien la invención, la utilicen para vender a otros competidores, la comercialicen de forma ilícita, entre otros factores que les permiten explotar la invención de forma ilegal. Se considera, que a través del registro de patentes se hace constancia de la existencia de una nueva creación patentable, que se prohíbe el uso de terceros a menos que tenga la autorización del titular para poder explotar la invención, por el contrario se está cometiendo un delito en contra de los derechos del titular, y se realizará el respectivo procedimiento legal ante la autoridad competente de los derechos de propiedad intelectual. Sin embargo, la desventaja que presenta

es la obligación que tiene el titular o inventor a la divulgación de la invención creada, para que las personas tengan en conocimiento la existencia del invento y tengan la alternativa de mejorar el mismo o puedan crear otro distinto, que cumpla con los requisitos establecidos en la ley. Aunque de esta misma, se puede rescatar que la difusión de conocimientos sobre nuevas invenciones impulsa la innovación, igualmente garantiza la calidad de vida, permite satisfacer las necesidades y el bienestar social. (Padilla, 2021)

Finalmente, queda a criterio propio y la toma de decisiones que opten los empresarios por utilizar cualquiera de las dos figuras jurídicas importantes de la propiedad industrial dentro de las empresas, considerando los factores apropiados en función a la materia de objeto, la protección adecuada que necesita la invención, las ventajas y desventajas que presenta cada uno como activos intangibles, para proteger las invenciones frente a la competencia con el mejor instrumento legal efectivo; siempre quedará a consideración que cualquiera de las figuras jurídicas que se pueda escoger y aplicar, se lo hará dependiendo lo más conveniente para aquella persona, empresario, entidad titular del secreto industrial y tenga la última palabra. (Cevallos, 2021)

4.2.4. Ejemplos de Secretos Industriales más reconocidos.

Coca-Cola.- Se considera una marca potencial en el mundo, fue creada en Atlanta en 1886 en un laboratorio por el farmacéutico John Pemberton, actualmente es una de las bebidas más consumidas en todo el mundo, se desconoce el secreto de la fórmula que contiene y que permite tener ventaja competitiva en el mercado, el sabor es único no existe otra compañía que imita el sabor que lo caracteriza de productos similares, el secreto lo resguardan en una bóveda y es conocida únicamente por dos personas de la empresa.

KFC (Kentucky Fried Chicken). - Una de las marcas más conocida de comida rápida de Estados Unidos, fue fundada en 1939, una de las grandes cadenas de comidas que tienen varias sucursales en varios países, se caracteriza por ser el mejor pollo frito del mundo,

se destaca por el sabor único y crujiente, consideran que el secreto está conformado por 11 especias distintas, ninguna otra empresa ha logrado igualarla. (Cevallos, 2021, pág. 39)

Algoritmo de Google.- Se conoce que desde los inicios de Internet, Google se convirtió en el buscador más popular de la red, en la actualidad muchos usuarios ingresan y buscan temas de interés en el buscador más eficiente y conocido del mundo, fue desarrollado en 1997, el secreto que guarda está compuesto en el algoritmo, el mismo con el que trabajan para realizar nuevos cambios constantes con la finalidad de quedar más exacto, resulta ser la empresa líder dentro de la competencia del mercado y realmente es un éxito en la tecnología.

WD-40. - Es conocido como el aceite multiuso, creado en 1953, por un químico industrial estadounidense, el aceite tiene una textura viscosa y volátil, que al aplicar en ciertos instrumentos los lubrica y los protege contra la humedad, para que no se oxiden se utiliza en una variedad de elementos incluso, para las picaduras o quemaduras, no se conoce los componentes exactos que lo conforman, debido a que el creador no lo patentizó para mantener el secreto asegurado.

Ferrari. - Se destaca, por ser la firma de automotores más famosa, la cual tiene diferentes secretos industriales de los dos tipos de automóviles que fabrica. El primero, los automóviles de carrera para competir en representación de la marca más popular Fórmula Uno, se consideran secretos la ingeniería y la tecnología que poseen y se conoce que no se puede revelar incluso aplicando la ingeniería inversa; el segundo, automóviles fabricados en serie, el secreto que guardan es el componente de la pintura, debido que evita que se oxide y protege el auto de daños externos leves, ningún automóvil del mundo tiene estas características que lo hacen único y original en el mercado de la industria. (Cevallos, 2021, págs. 40-41)

4.2.5. Función del Servicio Nacional de Derechos Intelectuales

El SENADI es el organismo competente para 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. (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, s.f.)

En el mundo existe un organismo especializado del sistema de organizaciones de las Naciones Unidas, desde 1967, OMPI o WIPO – por sus siglas en inglés-, su objetivo es desarrollar un sistema de propiedad intelectual (P.I.) internacional, que sea equilibrado y accesible y recompense la creatividad, estimule la innovación y contribuya al desarrollo económico, salvaguardando a la vez el interés público. Nuestro país como miembro de este organismo internacional goza de todos los Derechos que se concede a los integrantes y debe cumplir con todo lo convenido. (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, s.f.)

4.2.6. Salchicha Andino Pavis

4.2.6.1. Proceso.

Recepción y selección de la materia prima: Se seleccionó la materia prima; carne de pavo, harina de quinua y trigo, verificando que presente excelentes características organolépticas.

Corte y deshuesado: Luego se realizó los diferentes cortes de la carne de pavo, seleccionando y separando la carne del hueso.

Preparación de la carne: Se procedió a cortar la carne en trozos de 4 x 4 cm, los cuales se lavaron con agua limpia.

Pesado de ingredientes: Posteriormente se realizó el pesado de la carne magra de pavo, harinas de trigo y quinua, aditivos, conservantes en las proporciones equivalentes.

Molienda: Trasladamos la carne de pavo al molino utilizando un disco de 3 mm, donde se obtuvo la carne molida.

Emulsionado: Se trasladó la carne magra de pavo una vez molida, al cúter donde se agregaron los demás ingredientes.

Mezclado y Cutedado: Seguidamente se le agrego los conservantes, condimentos, aditivos, a la mezcla sal común, sal nital, colorante rojo y harinas (quinua y trigo), además de hielo para mantener una temperatura de $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Embutido: Luego se introdujo la pasta a la máquina embutidora, posteriormente se procedió a embutir en las tripas sintéticas (calibre 20 mm de diámetro), controlando que la pasta mantenga una temperatura de $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$. Para el proceso del embutido las tripas se las colocaron en agua para una mejor manipulación.

Torsionado: Luego del embutido, las salchichas se ataron por el extremo libre, con un hilo de algodón.

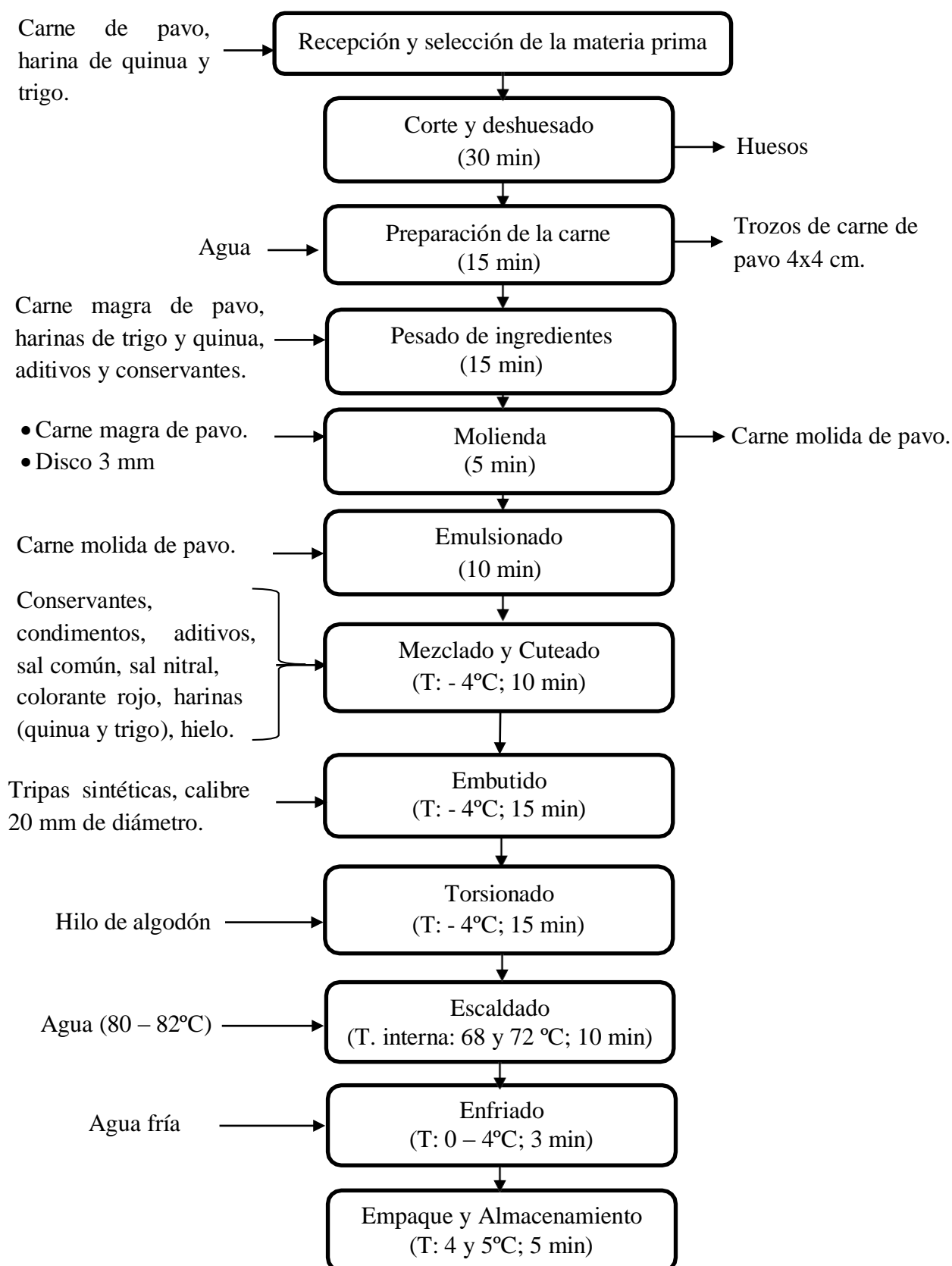
Escaldado: Se colocaron las salchichas a cocción en la marmita donde el agua debe estar a una temperatura de $80 - 82\text{ }^{\circ}\text{C}$, por un tiempo de 10 minutos, hasta que presente una temperatura interna de 68 y $72\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Enfriado: Después de la cocción, se sometió a un choque térmico con agua fría $0 - 4\text{ }^{\circ}\text{C}$, con la finalidad de evitar la proliferación de microorganismos que cause daño al producto.

Empaque y almacenamiento: Se procedió a empacar utilizando el método de empaque al vacío, y se almacena a temperaturas de refrigeración entre 4 y $5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Fuente: Tomado de Salchicha Andino Pavis, por Moreno M. & Taipe J., 2017.

4.2.6.2. Diagrama de flujo.



Fuente: Tomado de Salchicha Andino Pavis, por Moreno M. & Taipe J., 2017.

4.2.6.3. Composición.

Tabla 2. *Formulación del producto.*

Salchicha Andino Pavis	Porcentaje (%)
Carne de pavo	50,02
Harina de quinua	14,68
Harina de trigo	3,67
Hielo	27,93
Carragenina	0,50
Sal refinada	1,26
Conortec (mezcla de conservantes)	0,54
Condimentos Frankurt. (Nuez moscada, cilantro, pimienta, ajo).	0,69
Sal nital	0,30
Mezcla de polifosfatos	0,36
Eritorbato de sodio	0,04
Colorante (Achiote)	0,01
TOTAL	100

Fuente: Tomado de Salchicha Andino Pavis, por Moreno M. & Taipe J., 2017.

4.3. Fundamentación Legal

4.3.1. *Violaciones al Secreto Industrial*

En Ecuador, la violación de secreto empresarial está sancionada por la Ley Orgánica de Regulación y Control de Poder de Mercado, y por el Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos como una práctica desleal.

Además de la protección que ofrece el estándar de secreto comercial, debemos ser conscientes de que sus propietarios deben protegerlos de posibles filtraciones que supondrían la pérdida de los matices que los caracterizan como información confidencial.

Además, con el auge de la tecnología y los medios digitales, las principales amenazas frente a la protección de los secretos industriales, empresariales y/o comerciales, son aquellas

técnicas informáticas (como el Hacking, Cracking, Trashing; entre otras), utilizadas para obtener información reservada de manera ilegítima. (Asociados & Puente, 2020)

Sin embargo, Cuando se trata de proteger información relevante, las mayores amenazas para las empresas y organizaciones son sus empleados y socios comerciales. Más del 85 % de las demandas por robo de secretos comerciales presentadas en los Estados Unidos involucran los problemas mencionados anteriormente.

Se entendería que los empleados deben confidencialidad al empleador de manera automática, no obstante, en un contexto en que la rotación de personal es elevada, la idea de la confidencialidad por parte de las empresas debe dejar de fiarse de la lealtad de sus trabajadores (sean estos nuevos o antiguos colaboradores). (Asociados & Puente, 2020)

Por ello, es importante que quien desee mantener seguro su secreto industrial deba tomar medidas, para prevenir cualquier tipo de inconveniente, de esta manera asegurando su secreto.

4.3.1.1. Ley Orgánica de Regulación y Control de Poder de Mercado.

SECCIÓN V

Art 27. Prácticas desleales:

(Literal) 7. Violación de secretos empresariales. - Se considerará como secreto empresarial cualquier información no divulgada que una persona natural o jurídica legítimamente posea, que pueda usarse en alguna actividad productiva, industrial o comercial, y que sea susceptible de transmitirse a un tercero, en la medida que:

- a) La información sea secreta en el entendido de que como conjunto o en la configuración y composición precisas de sus elementos no sea conocida en general ni fácilmente accesible a las personas integrantes de los círculos que normalmente manejan el tipo de información de que se trate;
- b) La información tenga un valor comercial, efectivo o potencial, por ser secreta; y,

- c) (Derogado por la Disposición Derogatoria Tercera del Código s/n, R.O. 899-S, 09-XII-2016).

Se considera desleal, en particular:

- a) La divulgación o explotación, sin autorización de su titular, de secretos a los que se haya tenido acceso legítimamente, pero con deber de reserva, o ilegítimamente, como resultado de alguna de las conductas previstas en el literal siguiente o en el numeral 8 de este artículo.
- b) La adquisición de información no divulgada, cuando resultara, en particular, de:
1. El espionaje industrial o comercial;
 2. El incumplimiento de una obligación contractual o legal;
 3. El abuso de confianza;
 4. La inducción a cometer cualquiera de los actos mencionados en los numerales 1), 2) y 3); y,
 5. La adquisición por un tercero que supiera o debía saber que la adquisición implicaba uno de los actos mencionados en los numerales 1), 2), 3) y 4).

A efectos de conocer y resolver sobre la violación de secretos empresariales, se estará a las siguientes reglas:

- a) Quien guarde una información no divulgada podrá transmitirla o autorizar su uso a un tercero. El usuario autorizado tendrá la obligación de no divulgarla por ningún medio, salvo pacto en contrario con quien le transmitió o autorizó el uso de dicho secreto.
- b) Toda persona que, con motivo de su trabajo, empleo, cargo, puesto, desempeño de su profesión o relación de negocios, tenga acceso a una información no divulgada, deberá abstenerse de usarla y de divulgarla, sin causa justificada, calificada por la autoridad competente, y sin consentimiento del titular, aun cuando su relación laboral, desempeño de su profesión o relación de negocios haya cesado.

- c) Si como condición para aprobar la comercialización de productos farmacéuticos o de productos químico- agrícolas que utilizan nuevas entidades químicas productoras de químicos, se exige la presentación de datos de pruebas u otra información no divulgada cuya elaboración suponga un esfuerzo considerable, las autoridades protegerán esos datos u otra información contra su uso comercial desleal. Además, protegerán esos datos u otra información contra su divulgación, excepto cuando sea necesario para proteger al público o que se adopten medidas para garantizar la protección de los datos contra su uso comercial desleal.
- d) La actividad relativa a la aprobación de comercialización de productos de cualquier naturaleza por una autoridad pública competente en ejecución de su mandato legal no implica un uso comercial desleal ni una divulgación de los datos u otra información que se le hubiesen presentado para ese efecto.
- e) La información no divulgada podrá ser objeto de depósito ante un notario público en un sobre sellado y lacrado, quien notificará a la autoridad nacional competente en Propiedad Intelectual sobre su recepción. Dicho depósito no constituirá prueba contra el titular de la información no divulgada si ésta le fue sustraída, en cualquier forma, por quien realizó el depósito o dicha información le fue proporcionada por el titular bajo cualquier relación contractual.

La persecución del infractor, incurso en las violaciones de secretos empresariales señalados en los literales anteriores, se efectuará independientemente de la realización por éste de actividades comerciales o de su participación en el tráfico económico. (Ley Orgánica de Regulación y Control del Poder del Mercado, 2011)

4.3.2. Ley de la Protección de las Creaciones Intelectuales

Según el Congreso Nacional, el Plenario de las Comisiones Legislativas nos dice “Que la protección de las creaciones intelectuales es un derecho fundamental, así concebido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos, aprobada por la Asamblea General de la ONU en 1948;

Que es función del Estado asumir la defensa de los derechos intelectuales;

Que la protección de la propiedad intelectual es vital para el desarrollo tecnológico y económico del País, fomenta inversión en investigación y desarrollo, estimula la producción tecnológica nacional y confiere al Ecuador una ventaja comparativa en el nuevo orden económico mundial;

Que la falta de una adecuada protección a los derechos de propiedad intelectual restringe la libre competencia y obstaculiza el crecimiento económico respecto de la más amplia gama de bienes y servicios que incorporan activos intangibles;

Que la competitividad de la industria y el comercio ecuatorianos en el mercado internacional depende cada vez más de su capacidad de incorporar avances tecnológicos a la producción y comercialización de sus bienes y servicios;

Que la protección de los derechos intelectuales debe responder a los principios de universalidad y armonización internacional;

Que el Ecuador se ha adherido a la Organización Mundial de Comercio y ha ratificado el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio (ADPIC);

Que están vigentes en el Ecuador varias normas de aplicación internacional que implican una reformulación integral de la legislación en materia de Propiedad Intelectual, como la protección a los derechos de autor, especialmente el Convenio de Berna para la Protección de Obras Literarias y Artísticas, Acta de París, la Convención de Roma sobre la

Protección de los Artistas; Intérpretes o Ejecutantes, los Productores de Fonogramas y los Organismos de Radiodifusión, que a pesar de su ratificación en 1963 no fue reflejada en nuestra legislación, la Convención Universal sobre Derechos de Autor, el Régimen Común sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos, regulado en la Decisión N.º 351 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena, vigente para todos los países de la Comunidad Andina; y, la protección a la Propiedad Intelectual.” (Ley No. 83, 2006).

4.3.2.1. Ley de la Propiedad Intelectual.

Art.1. El Estado reconoce, regula y garantiza la propiedad intelectual adquirida de conformidad con la ley, las Decisiones de la Comisión de la Comunidad Andina y los convenios internacionales vigentes en el Ecuador. La propiedad intelectual comprende:

1. Los derechos de autor y derechos conexos.
2. La propiedad industrial, que abarca, entre otros elementos, los siguientes:
 - a) Las invenciones;
 - b) Los dibujos y modelos industriales;
 - c) Los esquemas de trazado (topografías) de circuitos integrados;
 - d) La información no divulgada y los secretos comerciales e industriales;
 - e) Las marcas de fábrica, de comercio, de servicios y los lemas comerciales;
 - f) Las apariencias distintivas de los negocios y establecimientos de comercio;
 - g) Los nombres comerciales;
 - h) Las indicaciones geográficas; e,
 - i) Cualquier otra creación intelectual que se destine a un uso agrícola, industrial o comercial.

3. Las obtenciones vegetales.

Las normas de esta Ley no limitan ni obstaculizan los derechos consagrados por el Convenio de Diversidad Biológica, ni por las leyes dictadas por el Ecuador sobre la materia.

Art. 2. Los derechos conferidos por esta Ley se aplican por igual a nacionales y extranjeros, domiciliados o no en el Ecuador.

Art. 3. El Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI), es el Organismo Administrativo Competente para propiciar, promover, fomentar, prevenir, proteger y defender a nombre del Estado Ecuatoriano, los derechos de propiedad intelectual reconocidos en la presente Ley y en los tratados y convenios internacionales, sin perjuicio de las acciones civiles y penales que sobre esta materia deberán conocerse por la Función Judicial. (Ley No. 83, 2006)

Capítulo VII: De la información no divulgada

Art. 183. Se protege la información no divulgada relacionada con los secretos comerciales, industriales o cualquier otro tipo de información confidencial contra su adquisición, utilización o divulgación no autorizada del titular, en la medida que:

- a) La información sea secreta en el entendido de que como conjunto o en la configuración y composición precisas de sus elementos no sea conocida en general ni fácilmente accesible a las personas integrantes de los círculos que normalmente manejan el tipo de información de que se trate;
- b) La información tenga un valor comercial, efectivo o potencial, por ser secreta; y,
- c) En las circunstancias dadas, la persona que legalmente la tenga bajo control haya adoptado medidas razonables para mantenerla secreta.

La información no divulgada puede referirse, en especial, a la naturaleza, características o finalidades de los productos; a los métodos o procesos de producción; o, a los medios o formas de distribución o comercialización de productos o prestación de servicios.

También son susceptibles de protección como información no divulgada el conocimiento tecnológico integrado por procedimientos de fabricación y producción en

general; y, el conocimiento relativo al empleo y aplicación de técnicas industriales resultantes del conocimiento, experiencia o habilidad intelectual, que guarde una persona con carácter confidencial y que le permita mantener u obtener una ventaja competitiva o económica frente a terceros.

Se considera titular para los efectos de este Capítulo, a la persona natural o jurídica que tenga el control legítimo de la información no divulgada.

Art. 184. El titular podrá ejercer las acciones que se establecen en esta Ley para impedir que la información no divulgada sea hecha pública, adquirida o utilizada por terceros; para hacer cesar los actos que conduzcan en forma actual o inminente a tal divulgación, adquisición o uso; y, para obtener las indemnizaciones que correspondan por dicha divulgación, adquisición o utilización no autorizada.

Art. 185. Sin perjuicio de otros medios contrarios a los usos o prácticas honestas, la divulgación, adquisición o uso de información no divulgada en forma contraria a esta Ley podrá resultar, en particular, de:

- a) El espionaje industrial o comercial;
- b) El incumplimiento de una obligación contractual o legal;
- c) El abuso de confianza;
- d) La inducción a cometer cualquiera de los actos mencionados en los literales a), b) y c); y,
- e) La adquisición de información no divulgada por un tercero que supiera, o que no supiera por negligencia, que la adquisición implicaba uno de los actos mencionados en los literales a), b), c) y d).

Art. 186. Serán responsables por la divulgación, adquisición o utilización no autorizada de información no divulgada en forma contraria a los usos y prácticas honesta y

legal, no solamente quienes directamente las realicen, sino también quien obtenga beneficios de tales actos o prácticas.

Art. 187. La protección de la información no divulgada prevista en el artículo 173 perdurará mientras existan las condiciones allí establecidas.

Art. 188. No se considera que entra al dominio público o que es divulgada por disposición legal, aquella información que sea proporcionada a cualquier autoridad por una persona que la posea, cuando la proporcione a efecto de obtener licencias, permisos, autorizaciones, registros o cualesquiera otros actos de autoridad.

La autoridad respectiva estará obligada a preservar el secreto de tal información y adoptar las medidas para garantizar su protección contra todo uso desleal.

Art. 189. Quien guarde una información no divulgada podrá transmitirla o autorizar su uso a un tercero. El usuario autorizado tendrá la obligación de no divulgarla por ningún medio, salvo pacto en contrario con quien le transmitió o autorizó el uso de dicho secreto.

Art. 190. Toda persona que, con motivo de su trabajo, empleo, cargo, puesto, desempeño de su profesión o relación de negocios, tenga acceso a una información no divulgada, deberá abstenerse de usarla y de divulgarla, sin causa justificada, calificada por el juez competente y sin consentimiento del titular, aun cuando su relación laboral, desempeño de su profesión o relación de negocios haya cesado.

Art. 191. Si como condición para aprobar la comercialización de productos farmacéuticos o de productos químico-agrícolas que utilizan nuevas entidades químicas productoras de químicos, se exige la presentación de datos de pruebas u otra información no divulgada cuya elaboración suponga un esfuerzo considerable, las autoridades protegerán esos datos contra todo uso desleal, excepto cuando sea necesario para proteger al público y se adopten las medidas necesarias para garantizar la protección de los datos contra todo uso desleal.

El solicitante de la aprobación de comercialización podrá indicar cuales son los datos o información que las autoridades no pueden divulgar.

Ninguna persona distinta a la que haya presentado los datos a que se refiere el inciso anterior podrá, sin autorización de ésta última, contar con tales datos en apoyo a una solicitud para aprobación de un producto, mientras la información reúna las características previstas en este Capítulo.

Art. 192. Para los fines indicados en el artículo anterior, las autoridades públicas competentes se abstendrán de requerir información no divulgada si el producto o compuesto goza de un registro o certificación previa para su comercialización en otro país.

Art. 193. La información no divulgada podrá ser objeto de depósito ante un notario público en un sobre sellado y lacrado, quien notificará al IEPI sobre su recepción.

Dicho depósito, sin embargo, no constituirá prueba contra el titular de la información no divulgada si ésta le fue sustraída, en cualquier forma, por quien realizó el depósito o dicha información le fue proporcionada por el titular bajo cualquier relación contractual. (Ley No. 83, 2006)

4.4. Definición de Términos

4.4.1. Secreto Industrial

El concepto que se plantea acerca del secreto industrial es relevante, porque permite realizar una distinción con las patentes, para establecer diferencias entre ambas figuras jurídicas de la propiedad industrial; por tanto, el enfoque doctrinario y jurídico, denotará la importancia del estudio del mencionado activo intangible, tanto para el derecho como la economía, prevaleciendo la protección que amerita en la legislación ecuatoriana con el propósito de asegurar la tutela dentro de las empresas. En tal sentido, es importante realizar una aclaración respecto a los términos que se empleará en el presente trabajo de investigación, se hace referencia al secreto industrial como tal; sin embargo, en la normativa

jurídica o algunas acepciones por doctrinarios emplean secreto empresarial o secreto comercial de manera indistinta frente al secreto industrial, en el análisis y estudio se mencionará el término secreto industrial, cabe destacar que tienen distintos significados dependiendo en el contexto que se los utiliza y se diferencian en cuanto a la protección que otorga cada uno; por tal razón, en la investigación se usarán en las normas los términos antes mencionados, para que no exista una confusión en el desarrollo de la investigación. (Cevallos, 2021)

Es definido como toda epistemología reservada sobre ideas, procesos industriales, recetas o productos de un empresario o persona natural, por su valor competitivo para la empresa o funcionalidad, es decir, que desean mantenerlo oculto y debe ser respetado. (Díaz Pérez, 2015)

El secreto industrial en tanto se refiere a aquellos conocimientos codificados que pueden consistir, desde el punto de vista técnico, en fórmulas, métodos de producción, prototipos y procesos industriales. Por su parte cuando se habla de secreto comercial se hace referencia a la información relacionada con la gestión de los negocios, comprendiendo métodos o sistemas de comercialización y/o distribución, modelos de contratos, listas de clientes y proveedores, perfiles de los consumidores, estrategias de venta y publicidad, pudiendo incluso alcanzar la organización interna de una empresa cuando engloban aspectos relacionados con la formación del personal especializado y métodos de control de calidad por citar algunos ejemplos. A modo de conclusión parcial se puede entonces expresar que el concepto de secreto empresarial es sumamente amplio, abarcando tanto a los secretos industriales como a los comerciales, cuestiones estas que le ofrecen un significativo valor económico para la empresa. (Álvarez Perdomo, 2012)

4.4.2. Propiedad Intelectual

La propiedad intelectual tiene que ver con las creaciones de la mente: invenciones, obras literarias y artísticas, símbolos, nombres, imágenes, dibujos y modelos utilizados en el comercio, en base a esto, la Declaración Universal de los Derechos Humanos, aprobada por la ONU, reconoce como un derecho fundamental la protección de las creaciones intelectuales y designa al Estado como su defensor. (SENADI, s.f)

4.4.3. Servicio Nacional de Derechos Intelectuales

El 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. (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, s.f.)

4.4.4. Embutido

El C.A.A. en el Capítulo VI, Art. 303, menciona que “Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en fracciones de intestino u 5 otras membranas naturales o artificiales aprobadas a tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente”.

En el Artículo 306, señala que “Se entiende por embutidos secos, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado”. (Garabello & Díaz, 2017)

4.4.5. Salchicha

Son embutidos blandos, crudos, encarnados o blancos, elaborados con carne de cerdo o de cerdo y vacuno picada en finos trozos, mezclados con grasa de cerdo y metidos en tripa natural o artificial de 18-28 milímetros de diámetro como máximo. Cuando el escaldado se

verifica antes que el ahumado, el derivado se denomina “salchicha tipo Viena”. (Cahuana & Bravo, 2019)

4.4.5.1. Tipos de Salchichas.

- **Frankfurt.-** Son embutidos escaldados, elaborados con carne de cerdo, vacuno o sus mezclas y grasa de cerdo, finísimamente picadas e introducidas en tripa natural o artificial de 18-28 milímetros de diámetro como máximo, sufriendo el proceso de ahumado y después el de escaldado. (Agencia de Defensa de la Competencia de Andalucía, 2013)
- **Frescas.**

También se pueden clasificar según su materia prima.-

- **Salchicha de pollo:** Formada por una pasta fina formando base de la emulsión (mezcla) de carne, hielo y grasa, existiendo un equilibrio, manteniendo una buena textura.
- **Salchicha de res:** Es un embutido elaborado con carne picada de res y con un 80% de grasa, se les añade ajo, pimentón rojo, hierbas aromáticas, perejil y sal.
- **Salchicha de cerdo:** Es una salchicha elaborada mediante pura carne de cerdo, su sabor especial se logra por la adición de diferentes tipos de condimentos y especias, ajo, etc. (Bayas, Bermeo, Chela, & Gracia, 2020)

4.4.6. Pavo

Es un ave de corral utilizada en la alimentación humana, fundamentalmente por su carne, y en mucha menor medida por sus huevos esta ave domesticada es conocida como el guajolote o pavo salvaje mexicano (*Meleagris gallo pavo mexicana*).

La carne de pavo es una carne blanca y de bajo contenido de grasa (sin piel), muy solicitada por los consumidores para bajar de peso, por sus contenidos altos en proteína, pero

bajos en grasa. La mayor parte de la grasa se encuentra debajo de la piel (no entreverada) y se puede retirar fácilmente. Contiene 0,6 - 1,6 % de grasa y 16 - 28 mg de colesterol por 100 gr de carne de pechuga y muslo. (Hernández, 2010)

4.4.7. Harina de Quinoa

La quinoa es un alimento de excepcional valor nutritivo, principalmente por su alto contenido de proteína, de 14 a 18 %, el valor proteico de un alimento se mide con base a dos factores; el balance de los aminoácidos y el contenido de los llamados aminoácidos esenciales, la quinoa sobresale en estos dos factores pues contiene 16 de los 24 aminoácidos existentes. Además de ser un alimento libre de gluten, que mantiene sus cualidades nutritivas en procesos industriales, y es capaz de sustituir a las proteínas de origen animal. (Peralta, 2009)

Tabla 3. Valor Nutricional de la harina de quinoa.

Carbohidratos totales	49,33 g
Fibra dietética	9,83 g
Potasio	781,44 mg
Calcio	87 mg
Fosforo	231,14 mg
Hierro	8,13 mg
Ceniza	5,9 g
Proteína	13,81 g

Fuente: Tomado de Revista Boliviana, ciencia (pág. 14), por Rojas, W., Vargas, A. & Ponte, M., 2016.

El polvo de quinoa en el procesamiento de salchichas cumple las funciones de proporcionar un alto contenido de proteínas, también tiene capacidad de retención de agua e

índice de absorción de lípidos, lo que afecta positivamente la aceptabilidad del producto, beneficioso para todos los entornos, como las texturas.

5. Metodología de la Investigación

5.1. Diseño y Modalidad de la Investigación

La realización de este proyecto integrador va direccionada a una investigación cualitativa, ya que este proyecto no necesita de alguna investigación experimental, por lo tanto, no tiene variables de estudio, porque se desea cumplir con el objetivo principal que es registrar el secreto industrial de la salchicha Andino Pavis, documentando la propiedad intelectual para la Universidad Técnica de Cotopaxi.

5.2. Tipos de Investigación

Explicativa.- Se trata de uno de los tipos de investigación más frecuentes y en los que la ciencia se centra. Es el tipo de investigación que se utiliza con el fin de intentar determinar las causas y consecuencias de un fenómeno concreto. (Castillero, 2017) Se aplica esta investigación con el fin de explicar el registro de la receta por qué se debería hacerlo, es decir, expandir el poco conocimiento que se tiene del secreto industrial, proporcionando información fundamental para realizar el registro.

Descriptiva.- Evaluar las propiedades y observar los escenarios y procesos que componen los fenómenos sin detenerse a evaluarlos. Se utilizó este tipo de investigación para definir las características de la receta, que fueron el proceso de elaboración, el diagrama de flujo y la composición de la salchicha Andino Pavis.

Cualitativa.- Se entiende por investigación cualitativa aquella que se basa en la adquisición de datos fundamentalmente no cuantitativos basados en observaciones. Aunque proporciona mucha información, la información obtenida no es subjetiva y verificable y no permite una explicación clara de los fenómenos. (Castillero, 2017); Se usó para recopilar la información principal, para protocolizar la receta y que se registrará el secreto industrial de la

salchicha Andino Pavis, permitiendo la derivación de conocimientos y explicaciones causales, dándonos una visión más amplia de este proceso legal.

5.3. Instrumentos de la Investigación

5.3.1. Documentales

Fue la información recopilada acudiendo a fuentes bibliográficas, como investigaciones ajenas, libros, información en soportes diversos, y emplea instrumentos definidos según dichas fuentes, añadiendo así conocimiento, a lo ya existente sobre su tema de investigación.

5.3.2. Observación

Según Linda Díaz la observación “Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. La observación es un elemento fundamental de todo proceso de investigación; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos.” (2017, pág. 8)

Se utiliza este instrumento con la finalidad de verificar documentos y requisitos necesarios para desarrollar el proyecto, como toda metodología de elaboración, que influye el procesamiento y composición de la salchicha Andino Pavis.

5.4. Interrogante de la Investigación

¿Se logrará el registro de la protección del secreto industrial de la salchicha Andino Pavis, para así evitar posibles explotaciones sin autorizaciones?

5.5. Metodología del Registro de la Protección del Secreto Industrial

- a) Buscar asesoría por parte de un Abogado especializado o con conocimientos de la propiedad intelectual.
- b) Proporcionar la información requerida al profesional en derecho. (proceso de producción, formulación, diagrama de la salchicha Andino Pavis).
- c) Protocolización de la receta por parte del abogado.

- d) Oficio dirigido al Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, solicitando la protección del secreto industrial de la salchicha Andino Pavis, señalando casillero virtual, para recibir cualquier notificación.
- a) Entrega de documentación en la Institución de Servicio Nacional de Derechos Intelectuales.
- b) Pago de tasa del registro.
- c) Tiempo de espera de 7 a 15 días.
- d) Notificación de registro.
- e) Registro del secreto industrial de la salchicha Andino Pavis como propiedad intelectual de la Universidad Técnica de Cotopaxi.

6. Resultados

Análisis de los resultados obtenidos: Se consiguió la protección del secreto industrial de la receta de la salchicha Andino Pavis, como se muestra en la Figura 3, se protocolizó el diagrama de flujo, la metodología y la composición de la salchicha Andino Pavis, además cabe señalar que en la escritura de la protocolización constata que se desarrolló en colaboración con la Universidad Técnica de Cotopaxi; y en la Figura 4, se ve la solicitud aceptada con fecha del 03 de agosto del presente año, de la inscripción del secreto industrial de la salchicha Andino Pavis, en donde está a nombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi, acompañada de la firma del abogado como defensor técnico, por lo tanto, quedando registrada la propiedad intelectual a nombre de la institución.

Figura 3. Protocolización de la receta salchicha Andino Pavis.



Factura: 001-005-000066442



20220501003P03561

PROTOCOLIZACIÓN 20220501003P03561

PROTOCOLIZACIÓN DE DOCUMENTOS PÚBLICOS O PRIVADOS

FECHA DE OTORGAMIENTO: 26 DE JULIO DEL 2022, (9:30)

OTORGA: NOTARÍA TERCERA DEL CANTON LATACUNGA


NÚMERO DE HOJAS DEL DOCUMENTO: 3

CUANTÍA: INDETERMINADA



A PETICIÓN DE:			
NOMBRES/RAZÓN SOCIAL	TIPO INTERVIENIENTE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	No. IDENTIFICACIÓN
MOLINA SUARES MISHELL CAROLINA	POR SUS PROPIOS DERECHOS	CÉDULA	0550367361

OBSERVACIONES:


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





Dr. José Gabriel León Ramírez
Notaría Tercera Latacunga - Ecuador.

2022	05	01	03	P0
------	----	----	----	----



RAZÓN DE PROTOCOLIZACION: A Petición de la señorita MOLINA SUARES MISHELL CAROLINA, con cédula de ciudadanía número 055036736-1, se protocolizó y agrego al Registro de escrituras públicas de la Notaría Tercera a mi cargo, el "SECRETO INDUSTRIAL SALCHICHA ANDINO PAVIS" realizado en la UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI, en el Periodo Académico: Abril - Agosto 2022, realizado por el ALUMNO: MOLINA SUARES MISHELL CAROLINA, en la que se desarrolló en el décimo semestre el SECRETO INDUSTRIAL SALCHICHA ANDINO PAVIS el cual realice como un trabajo en colaboración con la UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI.- Documento sujeto a los términos y condiciones referidas en los mismos.- DOY FE.- Latacunga a veinte y seis días del mes de julio del año dos mil veinte y dos.-

[Signature]
DR. JOSÉ GABRIEL LEÓN RAMÍREZ

NOTARIO TERCERO DEL CANTÓN LATACUNGA



Se protocolizó ante mí y en fé de ello confiero esta *[Signature]* COPIA, sellada y firmada en Latacunga, en la misma fecha de su incorporación al protocolo.-

[Signature]
Dr. José Gabriel León Ramírez
NOTARIO TERCERO DEL CANTÓN LATACUNGA



Señor Notario

Dígnese incluir en el protocolo de escrituras públicas a su cargo el siguiente SECRETO INDUSTRIAL en los siguientes términos:

MOLINA SUÁRES MISHHELL CAROLINA, ciudadana ecuatoriana con número de cedula 0550367361, soltera, de ocupación estudiante, domiciliada en la Provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, con correo electrónico mishell.molina7361@utc.edu.ec. En mi calidad de estudiante de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con Registro Único de Contribuyente 0560001270001, ubicada en la Provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, desarrolle en el décimo semestre el SECRETO INDUSTRIAL DE LA SALCHICHA ANDINO PAVIS, el cual realice como un trabajo en colaboración con la UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI, la minuta contiene lo siguiente:



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE
COTOPAXI**

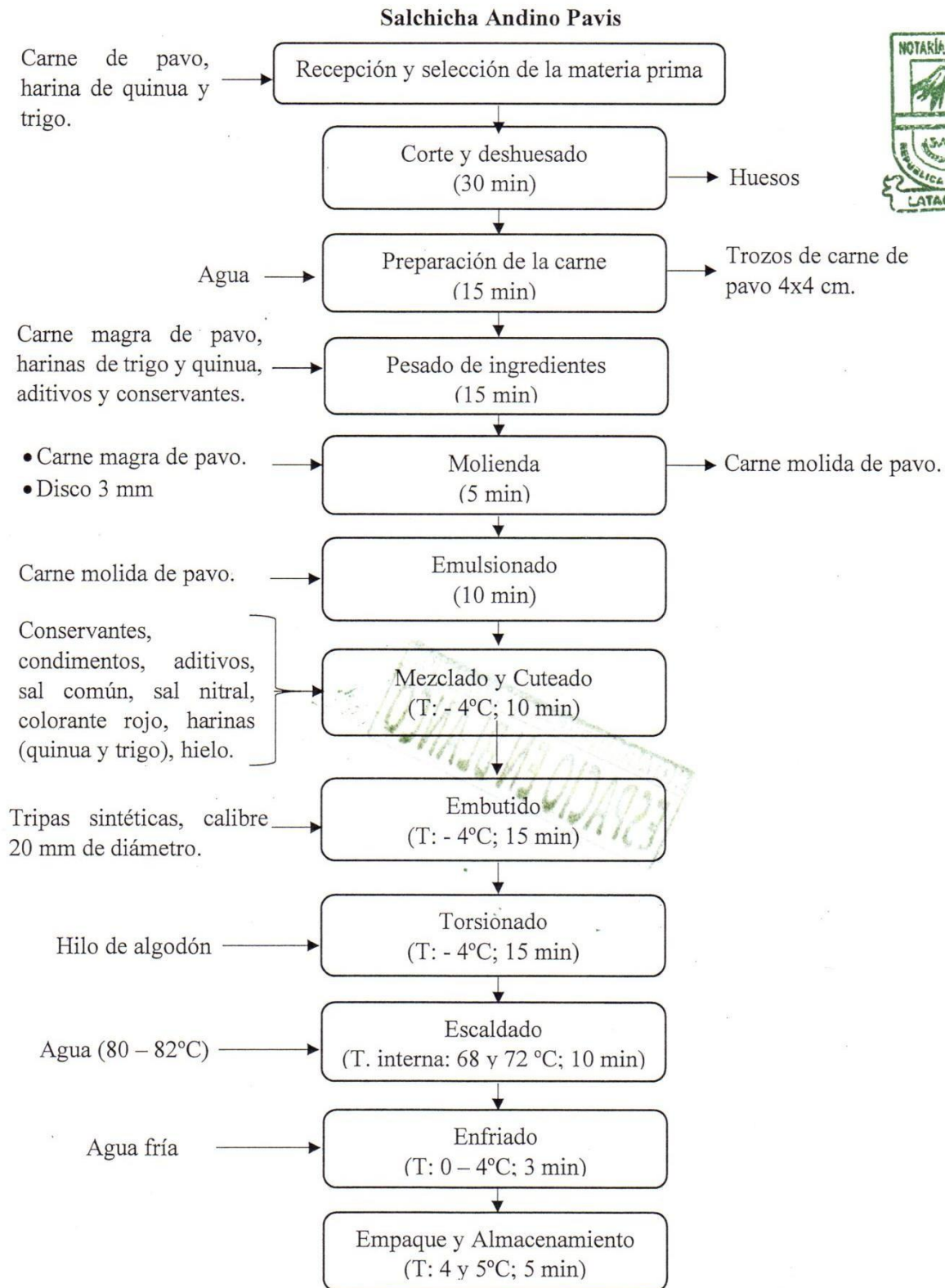
**FACULTAD DE CIENCIAS
AGROPECUARIAS Y RECURSOS
NATURALES**

INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL

utc

**“Secreto Industrial Salchicha Andino
Pavis”**

Alumna: Molina Suárez Mishell Carolina
Ciclo: Décimo
Período Académico: Abril – Agosto 2022



Elaborado por: Universidad Técnica de Cotopaxi (2022).

Fuente: Carrera de Ingeniería Agroindustrial.

Metodología de elaboración de la salchicha Andino Pavis

Recepción y selección de la materia prima: Se seleccionó la materia prima; carne de pavo, harina de quinua y trigo, verificando que presente excelentes características organolépticas.

Corte y deshuesado: Luego se realizó los diferentes cortes de la carne de pavo, seleccionando y separando la carne del hueso.

Preparación de la carne: Se procedió a cortar la carne en trozos de 4 x 4 cm, los cuales se lavaron con agua limpia.

Pesado de ingredientes: Posteriormente se realizó el pesado de la carne magra de pavo, harinas de trigo y quinua, aditivos, conservantes en las proporciones equivalentes.

Molienda: Trasladamos la carne de pavo al molino utilizando un disco de 3 mm, donde se obtuvo la carne molida.

Emulsionado: Se trasladó la carne magra de pavo una vez molida, al cúter donde se agregaron los demás ingredientes.

Mezclado y Cuteado: Seguidamente se le agrego los conservantes, condimentos, aditivos, a la mezcla sal común, sal nital, colorante rojo y harinas (quinua y trigo), además de hielo para mantener una temperatura de -4°C .

Embutido: Luego se introdujo la pasta a la máquina embutidora, posteriormente se procedió a embutir en las tripas sintéticas (calibre 20 mm de diámetro), controlando que la pasta mantenga una temperatura de -4°C . Para el proceso del embutido las tripas se las colocaron en agua para una mejor manipulación.

Torsionado: Luego del embutido, las salchichas se ataron por el extremo libre, con un hilo de algodón.

Escaldado: Se colocaron las salchichas a cocción en la marmita donde el agua debe estar a una temperatura de $80 - 82^{\circ}\text{C}$, por un tiempo de 10 minutos, hasta que presente una temperatura interna de 68 y 72°C .

Enfriado: Después de la cocción, se sometió a un choque térmico con agua fría $0 - 4^{\circ}\text{C}$, con la finalidad de evitar la proliferación de microorganismos que cause daño al producto.

Empaque y almacenamiento: Se procedió a empaçar utilizando el método de empaque al vacío, y se almacena a temperaturas de refrigeración entre 4 y 5°C .



Tabla 1. Composición de la Salchicha Andino Pavis.

Salchicha Andino Pavis	Porcentaje %
Carne de pavo	50,02
Harina de quinua	14,68
Harina de trigo	3,67
Hielo	27,93
Carragenina	0,50
Sal refinada	1,26
Conortec (mezcla de conservantes)	0,54
Condimentos Frankurt. (Nuez moscada, cilantro, pimiento, ajo).	0,69
Sal nital	0,30
Mezcla de polifosfatos	0,36
Eritorbato de sodio	0,04
Colorante (Achiote)	0,01
TOTAL	100

Elaborado por: Universidad Técnica de Cotopaxi (2022).

Fuente: Carrera de Ingeniería Agroindustrial.

Usted, Señor Notario se dignara en agregar las demás cláusulas de estilo necesarias para la validez de esta escritura.

REPÚBLICA DEL ECUADOR
DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL
IDENTIFICACION Y CREDENCIACION



055036736-1

CEDULA DE CIUDADANIA
APELLIDOS Y NOMBRES
MOLINA SUARES MISHELL CAROLINA

LUGAR DE NACIMIENTO
PICHINCHA QUITO
SANTA PRISCA

FECHA DE NACIMIENTO **1999-02-10**
NACIONALIDAD **ECUATORIANA**
SEXO **MUJER**
ESTADO CIVIL **SOLTERO**




INSTRUCCION **BACHILLERATO** PROFESION / OCUPACION **BACHILL. EN CIENCIAS** E353347242

APELLIDOS Y NOMBRES DEL PADRE **MOLINA AGUILERA WILSON MESAAS**

APELLIDOS Y NOMBRES DE LA MADRE **SUARES CARMEN CECILIA**

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICION
LATACUNGA
2021-01-22
FECHA DE EXPIRACION
2031-01-22






CERTIFICADO DE VOTACION
11 ABRIL 2021

PREVIA: COTOPAXI

CIRCUNSCRIPCION:

CANTON: LATACUNGA

PARRROQUIA: LA MATRIZ

ZONA:

JUNTA NO. 0022 FEMENINO

0550367361



MOLINA SUARES MISHELL CAROLINA



CERTIFICADO DIGITAL DE DATOS DE IDENTIDAD

Número único de identificación: 0550367361

Nombres del ciudadano: MOLINA SUARES MISHELL CAROLINA

Condición del cedulao: CIUDADANO

Lugar de nacimiento: ECUADOR/PICHINCHA/QUITO/SANTA PRISCA

Fecha de nacimiento: 10 DE FEBRERO DE 1999

Nacionalidad: ECUATORIANA

Sexo: MUJER

Instrucción: BACHILLERATO

Profesión: BACH. EN CIENCIAS

Estado Civil: SOLTERO

Cónyuge: No Registra

Fecha de Matrimonio: No Registra

Datos del Padre: MOLINA AGUILERA WILSON MESIAS

Nacionalidad: ECUATORIANA

Datos de la Madre: SUARES CARMEN CECILIA

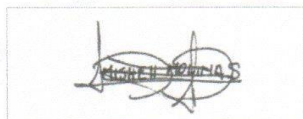
Nacionalidad: ECUATORIANA

Fecha de expedición: 22 DE ENERO DE 2021

Condición de donante: SI DONANTE

Información certificada a la fecha: 26 DE JULIO DE 2022

Emisor: MAYRA GEOCONDA TRAVEZ BATALLAS - COTOPAXI-LATACUNGA-NT 3 - COTOPAXI - LATACUNGA



N° de certificado: 221-740-32550



221-740-32550

F. Alvear

Ing. Fernando Alvear C.

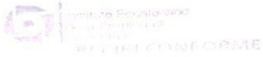

Director General del Registro Civil, Identificación y Cedulación
Documento firmado electrónicamente



La institución o persona ante quien se presente este certificado deberá validarlo en: <https://virtual.registrocivil.gob.ec>, conforme a la LOGIDAC Art. 4, numeral 1 y a la LCE. Vigencia del documento 1 validación o 1 mes desde el día de su emisión. En caso de presentar inconvenientes con este documento escriba a enlinea@registrocivil.gob.ec

Fuente: Notaria Tercera del Dr. José Gabriel León Ramírez, 2022.

Figura 4. Inscripción de secretos industriales en el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales.


 03 AGO 2022
 V2 12:48

 Sobre cerrada

INCRIPCION DE SECRETOS INDUSTRIALES – SENADI

SEÑORES SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES. - 1 Hoja

CRISTIAN FABRICIO TINAJERO JIMÉNEZ de nacionalidad ecuatoriano , con numero de cedula 0502311780, de estado civil casado , de profesión Doctor en Ciencias, domiciliado en la Provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, con dirección electrónica rectorado@utc.edu.ec, en mi calidad de RECTOR de la Universidad Técnica de Cotopaxi, con RUC 0560001270001, solicito se realice la inscripción del siguiente secreto industrial SALCHICHA ANDINO PAVIS, a nombre de la Universidad Técnica de Cotopaxi, en los siguientes términos:

PRIMERO: Con fecha 26 de Julio de 2022 se realizó la protocolización de la escritura publica de servicios industriales de SALCHICHA ANDINO PAVIS correspondiente al Periodo Académico: Abril – agosto 2022, ante el Dr. José Gabriel León Ramírez, Notario Tercero del Cantón Latacunga de la Provincia de Cotopaxi.

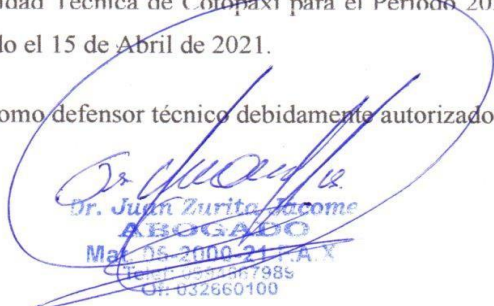
SEGUNDO: La recopilación de la información para el secreto industrial se lo ha realizado en el decimo semestre del Periodo Académico: Abril – Agosto 2022, a nombre la UNIVERSIDAD TECNICA DE COTOPAXI.

TERCERO: Por las razones anteriormente descritas solicito de la manera mas comedida se realice la inscripción de los secretos industriales: SALCHICHA ANDINO PAVIS, ante el SERVICIO NACIONAL DE DERECHOS INTELECTUALES (SENADI).

CUARTO: Notificaciones que me correspondan las seguiré recibiendo en el casillero judicial electrónico N.- 050177723-9, del profesional de Derecho, Juan Tarquino Zurita Jacome, y/o al correo electrónico: juan.zurita69@hotmail.com

Adjunto como anexo la copia notarizada de la Acta de Posesión del Rector Titular de la Universidad Técnica de Cotopaxi para el Periodo 2021 – 2026, en el proceso electoral efectuado el 15 de Abril de 2021.

Firmo como defensor técnico debidamente autorizado,


 Dr. Juan Zurita Jacome
 ABOGADO
 Mat. 05-2000-217-A-X
 Cedula 0502311780
 Of. 032660100

Fuente: SENADI, 2022.

7. Recursos y Presupuesto

Tabla 4. Descripción de recursos, materiales a utilizar en el proyecto.

COSTOS DE PAPELERÍA				
Recursos	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo total
Impresiones a color	500	Hojas	0,08	\$ 40,00
Copias a B/N	350	Hojas	0,03	\$ 13,50
Anillados	4	Anillados	0,50	\$2,00
Esfero	1	Esfero	0,50	\$ 0,50
Empastado	1	Empastado	60,00	\$ 60,00
SUBTOTAL 1				\$ 116,00
COSTOS DE ADMINISTRACIÓN				
Recursos	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Costo total
Internet	5	Meses	25,00	\$ 125,00
Abogado	1	Servicio profesional	200,00	\$ 200,00
Notaria	1	Servicio profesional	80,00	\$ 80,00
SENADI	1	Servicio profesional	25,00	\$ 25,00
SUBTOTAL 2				\$ 430,00
TOTAL				\$ 546,00

Elaborado por Molina M., 2022.

Revisiones del tutor.								X	X	X	X	X	X						
Obtención de resultados del proyecto.									X	X	X	X	X						
Realización de conclusiones, recomendaciones.											X	X	X						
Finalización del proyecto.														X	X	X			
Entrega de anillados a lectores.																X			
Pre-defensa del proyecto integrador.																X			
Aval de aprobación de tutores y lectores.																	X		
Presentación de documentos, empastados, tramites de graduación.																	X	X	
Defensa de proyectos finales.																		X	X

Elaborado por Molina M. 2022.

9. Impacto del Proyecto

9.1. Social

Se generó un impacto social hacia la comunidad universitaria tanto en estudiantes como en docentes, quienes tengan el derecho exclusivo de acceder a estas investigaciones innovadoras, y que se interesen por la inscripción de los secretos industriales de la carrera de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Técnica de Cotopaxi.

9.2. Económico

El impacto podría ser económico, siempre y cuando exista terceros, quienes desearán usar este secreto industrial como: sus procesos de producción, el diagrama de flujo y formulación para elaborar la salchicha Andino Pavis.

9.3. Intelectual

Este impacto es de manera positiva, ya que se adquirió conocimientos, para desarrollar la protección de los secretos industriales en el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, para diferentes formulaciones y procesos, realizadas como estudiantes en su práctica o ya graduados de la carrera.

10. Conclusiones

- Se logró obtener toda la información importante del trabajo de investigación que fue: el diagrama de flujo, la metodología del proceso productivo, y la formulación o composición de la Salchicha Andino Pavis.
- Se realizó la protocolización de la receta del producto en la Notaria Tercera del Dr. José León Ramírez de la ciudad de Latacunga, dejando en constancia que se lo hizo en colaboración con la Universidad Técnica de Cotopaxi.
- Se registró el secreto industrial de la salchicha Andino Pavis, a través de una solicitud entregada a la entidad de Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, consiguiendo

la protección del secreto industrial y otorgando la propiedad intelectual a la UTC, que, por lo tanto, podrá beneficiarse económicamente, si existiera terceros quienes quisieran hacer uso de esta receta, además de evitar plagios o replicas.

11. Recomendaciones

- Verificar si todos los documentos están completos y en vigencia para que el trámite legal sea más rápido y eficaz.
- Revisar que los escritos y solicitudes a entregar no tengan errores, para evitar repeticiones o retrasos en el proceso de registro.

12. Bibliografía

Agencia de Defensa de la Competencia de Andalucía. (2013). *Carnes, Embutidos y Grasas*.

Obtenido de Salchicha:

http://www.juntadeandalucia.es/defensacompetencia/sites/all/themes/competencia/files/fichas/pdf/16_Salchichas.pdf

Albornoz-Muñoz, D. E., & Monsalve-Bahamonde, M. P. (2020). Protección jurídica del contrato de know-how en el Ecuador (tesis de grado). *Universidad de Azuay*, (2), 9-22. <https://revistas.uazuay.edu.ec/index.php/udalawreview/article/view/301>

Almeida, A. A., Díaz, A., & Zambrano, X. (2020). Investigación, desarrollo y generación de patentes: estudio de caso para Ecuador. *Kairós. Revista de Ciencias Económicas, Jurídicas y Administrativas*, 3(5), 8-20.

Álvarez Perdomo, G. (2012). *El secreto industrial. Su importancia para las empresas espirituanas* (doctorado). Centro Universitario De Sancti-Spíritus “José Martí Pérez.

Asociados & Puente. (2020). *Puente & Asociados Estudio Jurídico*. Obtenido de Puente & Asociados: <https://www.puenteasociados.com/sabes-como-proteger-tus-secretos->

- Embutidos Entrepeñas. (s.f.). *Origen y Evolución de los Embutidos*. Recuperado el 14 de Julio del 2022, de: <https://www.embutidosentrepenas.es/blog-embutidos-de-leon/origen-y-evolucion-de-los-embutidos-/86#:~:text=%C2%BFCu%C3%A1%20es%20su%20origen%3F,comercializar%20pescados%20y%20carnes%20sazonadas>.
- Flórez, G; Salazar, A; Durán, M; Rodríguez, C. & Sierra, O. (2017). *Propiedad intelectual, nuevas tecnologías y derecho del consumo*. Reflexiones desde el moderno derecho privado. Bogotá: Editorial Universidad Católica de Colombia.
- Gómez, J. & Saldaña, A. (s.f.). *La Protección del Secreto Empresarial e Industrial para Prevenir Conductas de Competencia Desleal* (Ponencia). Recupera el 14 de agosto de 2022, de: http://bibliotecadigital.iue.edu.co/xmlui/bitstream/handle/20.500.12717/1493/iue_rep_pre_der_salda%c3%b1a_2011_secreto_art.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Hernández, A. (2010). *Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos*. Buenos Aires: Medica Panamericana.
- Jamonprive. (2014). *Blog Jamonprive*. <https://www.jamonprive.com/embutidos-origen-composicion-y-clasificación>
- Jara Vásquez, M. E. (2003). *Protección jurídica contra la competencia desleal en los países de la Comunidad Andina. Pautas para su tratamiento en el Ecuador* (Tesis de maestría). Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.
- Jórdan O., M. d. (2019). El secreto empresarial, en el Ecuador (tesis de grado). *Universidad Católica de Santiago de Guayaquil*, 13-15.
- López, L. M. H. (2005). El dilema de la propiedad intelectual para los pequeños y medianos productores de los países en desarrollo. *Economía y Desarrollo*, (pág.1). https://www.wipo.int/wipo_magazine/es/2016/06/article_0009.html

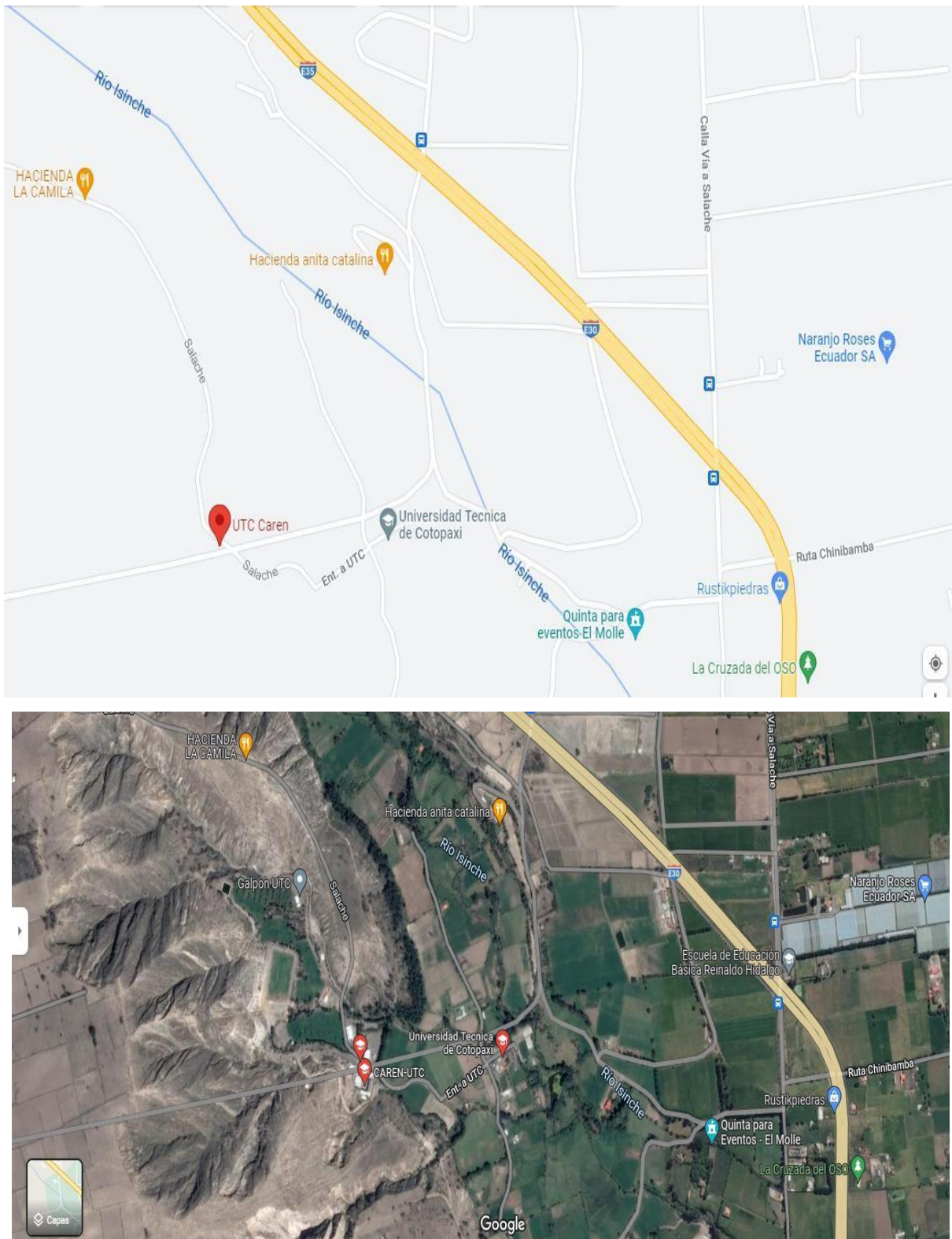
- Luzuriaga & Castro Abogados. (2020, 9 julio). *Propiedad Intelectual en Ecuador / Abogados Expertos*. <https://luzuriagacastro.com/propiedad-intelectual-ecuador/>
- Llinares, F. M. (2007). El futuro de la propiedad intelectual desde su pasado: La historia de los derechos de autor y su porvenir ante la revolución del internet. *Revista de la Facultad de Ciencias Sociales y jurídicas de Elche*, 135-1340. Obtenido de <https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/57995404/02-tm-06-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1661229208&Signature=Uf7ym45gZOnRnqHhPwXrs~dE~SCrSMUhJKi4Jo~pAC~QF-Tkh1i63f94tYfSMHcVjTzIMWIgK3LwmpK4uxZaphBp6HpgowEadcHLwI6Snk00oOvyHbi~DKhfahELgs8lmWiqqLuNYxrEO4WYo3L>
- Llumiquinga Ñato, M. P. *Programas de apoyo a la innovación y obstáculos para el registro de propiedad intelectual: el caso del Ecuador*. <http://hdl.handle.net/10469/18516>
- Moreno, M., & Taípe, J. (2017). *SALCHICHA "ANDINO PAVIS"*. Latacunga, Ecuador: Universidad Técnica de Cotopaxi. <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/4198>
- Ortiz, J., & de los Ángeles, M. (2019). El secreto empresarial, en el Ecuador. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/13023>
- Osorio, A. M. (1992). Reflexiones sobre la proyección sinérgica de la relación universidad industria. *Revista Colombiana de Ciencias Químico-Farmacéuticas*, 20(1), 35-39.
- Parque Científico y Tecnológico UTPL. (7 de Marzo de 2022). *Blog - UTPL*. Obtenido de Blog - UTPL: <https://noticias.utpl.edu.ec/utpl-apoya-a-los-emprendedores-con-el-registro-de-secretos-industriales>
- Peñaherrera, P. (2018). Manual de charcutería enfocado en la elaboración de fiambres y embutidos (doctorado). *Universidad de Los Hemisferios*, (pág. 10-20).

- Peralta, E. (2009). *La Quinua en el Ecuador*.
<http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/ESTADO%20DEL%20ARTE%20>
- Pérez Aponte, M. C. (2003). *Los pronunciamientos del tribunal de justicia de la comunidad andina sobre el acceso a productos farmacéuticos: a propósito de la declaración de Doha*. Programa de Maestría en Relaciones Internacionales Mención en Negociaciones Internacionales. Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador.
<https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2822/1/T0242-MRI-P%C3%A9rez-Los%20pronunciamientos.pdf>
- Pooley, J. (2013). *El Secreto Comercial el otro derecho de P.I.*
wipo_magazine_03_2013_trade_secrets.pdf
- Posligua, M. A. (2001). *Propiedad intelectual y empresa: industria de software en el Ecuador* (Tesis de maestría). Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador.
- Rivadeneira Reyes, M. B. (2010). *Los conocimientos técnicos secretos y la problemática de su protección dentro del Régimen Jurídico Ecuatoriano* (Doctorado). Quito: Universidad Internacional SEK.
- Rivadeneira, M. B. (2010, julio 19). *Secreto Industrial*. Estudio Jurídico Vivanco & Vivanco. Derecho Ecuador. <https://derechoecuador.com/secreto-industrial/>
- Ruíz Fernández, M. J. (2015). *La protección jurídica del secreto empresarial como elemento constitutivo de la libre competencia en el Ecuador* (Tesis de licenciatura). Quito: Universidad de las Américas.
- Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (s.f.). *Servicio Nacional de Derechos Intelectuales*. Recuperado el 14 de Junio de 2022, de <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/>
- SICE. (28 de Diciembre de 2006). *Ley No. 83*. Obtenido de Ley No. 83. RO/ 320 de 19 de Mayo de 1998: <https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2008/6611.pdf>

- Soetendorp, R., Haberman, M., & Smith, S. (2016). *Políticas universitarias de propiedad intelectual: percepción y práctica*. OMPI. Revista Digital de Investigación en Docencia Universitaria.
- Superintendencia de Control del Poder del Mercado. (2011). *Ley Orgánica de Regulación y Control del Poder del Mercado*.
- Varela-Pezzano, E. (2010). *On Slaves, Guilds And The Origins Of Trade Secrets*. Bogota. http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S0041-90602010000200009&script=sci_abstract&tlng=pt
- Viera, M. D. N. (2020). Trade Secrets, a key factor in the successful internationalization of a world-class Italian drink: The Campari case. *Revista Facultad de Jurisprudencia*, (pág. 296-318).
- Vimos Buñay, L. A. (2017). *La cláusula de confidencialidad y su incidencia en el contrato individual de trabajo, en el instituto ecuatoriano de propiedad intelectual, en el año 2014* (Tesis de licenciatura). Universidad Nacional de Chimborazo.

13. Anexos

Figura 5. Ubicación del lugar de ejecución del proyecto integrador.



Fuente: Google Maps.

Figura 6. Hoja de vida del tutor del proyecto.

DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombres: Herrera Soria Pablo Gilberto

Cedula de ciudadanía: 050169025-9

Fecha de nacimiento: 16/12/1969

Dirección domiciliaria: Gualberto Arcos SN y AV Sebastián de Benalcázar

Teléfono convencional: (02) 3810-915

Teléfono celular: 0998397454

Correo electrónico: pablo.herrera0259@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS Y TITULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	UNIVERSIDAD	AÑO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP
TERCERO	Ingeniero en alimentos	Universidad Técnica de Ambato	1988 a 1995	1010-05-580386
CUARTO	Magister en Administración y Marketing.	Universidad Tecnológica Indoamérica	2004 a 2006	1045-06-648986

EXPERIENCIA LABORAL

- **Administrador del Centro de Emprendimiento de la Universidad Técnica de Cotopaxi. Febrero del 2020 hasta la actualidad**

(Gestión institucional en torno a actividades de Innovación y Emprendimiento articuladas a las funciones sustantivas: Academia, Investigación, Vinculación)

- **Docencia en Educación Superior.** Abril del 2018 hasta la actualidad.

Docente de la Carrera de Ingeniería Agroindustrial. Cátedras: Gerencia Empresarial, Contabilidad de Costos.

- **Asesoría Empresarial en regulatorios ARCSA, Capacitación e implementación BPM, enero del 2014 hasta la actualidad.**

Consultoría Regulatorios ARCSA para Alimentos, Dispositivos médicos, Cosméticos, Productos de higiene. BPM.

- **Universidad Central. Facultad de Ingeniería en Geología, Minas, Petróleos y Ambiente. Tutor de Tesis de Cuarto Nivel en HACCP.** Octubre 2014 a mayo del 2015.

IDENTIFICACIÓN Y ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE YOGURT EN UNA EMPRESA ALIMENTICIA.

- **PARMALAT DEL ECUADOR S.A. Gerente de Operaciones Procesamiento de leche de vaca y derivados. AÑO 2008- HASTA 17 de enero de 2014**

Competencias para dos plantas Industriales, Lasso y Cuenca en:

- ✓ Requerimientos técnicos legales, normas INEN, regulatorios ARCSA y VUE (Ecuapass).
 - ✓ Representación técnica ante el ARCSA, VUE, CONSEP, M.S.P.
 - ✓ Programación de producción, cumplimiento de presupuesto según requerimiento de ventas, control de eficiencias, desperdicios, capacidad instalada
 - ✓ Acompañamiento en desarrollo, pruebas industriales y lanzamiento de nuevos productos
 - ✓ Desarrollo de proveedores y compras para las plantas industriales de Lasso y Cuenca.
 - ✓ Proyectos industriales para renovación de líneas de producción y lanzamiento de nuevos productos.
 - ✓ Control de transporte primario de producto terminado hacia centros de distribución
 - ✓ Mantenimiento general de la maquinaria de las dos plantas industriales
 - ✓ Seguimiento a los objetivos e indicadores en las diferentes áreas asignadas 1.
- **ECUAJUGOS (NESTLÉ) Analista de Procesos. Procesamiento de leche de vaca y jugos. AÑO 2007-2008**

Responsable de:

- ✓ Generar oportunidades de cambios positivos y rentables como Facilitador de grupos de Mejora Continua tanto en costos como en temas tecnológicos en la línea de leche UHT: Evaluar recetas, porcentajes de utilización, propuesta de re direccionamiento de procesos industriales.
- ✓ Cumplir del programa de producción, indicadores de eficiencias, rendimientos, mano de obra en la línea de UHT

- ✓ Actualizar y hacer cumplir los procedimientos y parámetros de calidad y producción de la línea UHT 2.
- **PARMALAT DEL ECUADOR S.A. Jefe de Planta. Fábrica Lasso. Fábrica Cuenca. Procesamiento de leche de vaca y derivados. AÑO 1997 – 2007**

Competencias:

- ✓ Implementar las normas técnicas y de Aseguramiento de Calidad de la compañía
- ✓ Revisión de recetas y mejora de las mismas tanto en materias primas, material de empaque, etc.
- ✓ Programación de producción según presupuestos de ventas
- ✓ Aseguramiento de la calidad en toda la cadena operativa Negociaciones y adquisiciones de materias primas y material de empaque excepto leche cruda
- ✓ Mantenimientos de la maquinaria. Coordinación de Plan de mantenimiento preventivo
- ✓ Llevar los reportes de indicadores de gestión para la Gerencia Industrial y General
- ✓ Programador Maestro de Producción

Competencias:

- ✓ Supervisión directa de la producción en turnos de trabajo rotativo
- ✓ Reportar diariamente al Jefe de Planta el cumplimiento del programa diario de producción, %desperdicios, horas-hombre, horas-máquina
- ✓ Planificación del presupuesto de ventas con los departamentos de compras, producción, para la aprobación de la Jefatura de planta y su ejecución.
- **SOPRODAL. GRUPO ORO, Jefe de Planta Procesamiento de embutidos de pollo y derivados. AÑO 1995-1997**

Competencias:

- ✓ Producción, Control de calidad, Desarrollo de nuevos productos, Bodegas

Figura 7. Hoja de vida de la investigadora del proyecto.



DATOS PERSONALES

Nombres: Mishell Carolina

Apellidos: Molina Suárez

C.I: 0550367361

Nacimiento: 10 de febrero de 1999

Lugar: Ecuador – Pichincha - Quito – Santa Prisca

Estado Civil: Soltera

Domicilio: Barrio Tiobamba, Calle San Lorenzo, Latacunga.

Teléfono: S/N

Celular: 0995100987

E-Mail: mishell.molina7361@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS:

Escuela: Elvira Ortega

Colegio: Unidad Educativa San José “La Salle”

Bachiller: Bachillerato General Unificado (BGU) – Ciencias Generales

Superior: Universidad Técnica de Cotopaxi

CURSOS REALIZADOS:

- 2020. Webinar: “Gestión de la Agroindustria UTC como eje de desarrollo en la industria agroalimentaria”. (20 horas).
- 2021. Semana de la difusión del Centro de Emprendimiento UTC como eje transversal de las funciones sustantivas. (24 horas).
- 2021. I Seminario Nacional de Innovación y Emprendimiento en Tiempos de Pandemia y Postpandemia "Emprender con Éxito". (40 horas).
- 2021. “Webinar: La Industria de los Super Alimentos”. (4 horas).

Figura 8. Aval de traducción.



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 al idioma Inglés del proyecto de investigación cuyo título versa: **“PROTECCIÓN DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS ELABORADOS EN LA CARRERA DE AGROINDUSTRIA, A TRAVÉS DEL SECRETO INDUSTRIAL DE LA SALCHICHA ANDINO PAVIS”** presentado por: **Molina Suárez Mishell Carolina**, egresada de la Carrera de: **Ingeniería Agroindustrial**, perteneciente a la **Facultad de 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 peticionaria hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

Latacunga, agosto del 2022

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'E-M-P.', is written over a horizontal dashed line.



Lic. Edison Marcelo Pacheco Pruna
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC
CI: 0502617350