



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

PREFERENCIAS ALIMENTICIAS SOBRE CARNES DE RES, CORDERO Y
CERDO EN LA CIUDAD DE MACHALA.

SEGOVIA MORALES ABRAHAM ALFREDO
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

MACHALA
2019



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y
TURISMO

PREFERENCIAS ALIMENTICIAS SOBRE CARNES DE RES,
CORDERO Y CERDO EN LA CIUDAD DE MACHALA.

SEGOVIA MORALES ABRAHAM ALFREDO
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y
TURISMO

MACHALA
2019



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y
TURISMO

EXAMEN COMPLEXIVO

PREFERENCIAS ALIMENTICIAS SOBRE CARNES DE RES, CORDERO Y CERDO EN
LA CIUDAD DE MACHALA.

SEGOVIA MORALES ABRAHAM ALFREDO
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELERÍA Y TURISMO

AGUILAR GONZALEZ FREDDY ERNESTO

MACHALA, 29 DE AGOSTO DE 2019

MACHALA
29 de agosto de 2019

Nota de aceptación:

Quienes suscriben, en nuestra condición de evaluadores del trabajo de titulación denominado Preferencias alimenticias sobre carnes de res, cordero y cerdo en la ciudad de Machala., hacemos constar que luego de haber revisado el manuscrito del precitado trabajo, consideramos que reúne las condiciones académicas para continuar con la fase de evaluación correspondiente.



AGUILAR GONZALEZ FREDDY ERNESTO
103768024
TUTOR - ESPECIALISTA 1



ILLESCAS BARRONZO HENRY
070412573
ESPECIALISTA 2



SOTO ARMIJOS SANDY TATIANA
0705099299
ESPECIALISTA 3

Fecha de impresión: jueves 29 de agosto de 2019 - 14:54

Urkund Analysis Result

Analysed Document: SEGOVIA MORALES ABRAHAM ALFREDO_PT-010419.pdf
(D54801092)
Submitted: 8/13/2019 2:35:00 PM
Submitted By: titulacion_sv1@utmachala.edu.ec
Significance: 6 %

Sources included in the report:

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-11242016000400441
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1853-35232013000300015&la
http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?pid=S0871-018X2016000100008&script=sci_arttext&tl
http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2224-79202017000200004&script=sci_arttext&tlng=en
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-09342018000601245&script=sci_arttext
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322015000100006&la
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_isoref&pid=S0121-50512018000300041&lng=en&tl

Instances where selected sources appear:

15

CLÁUSULA DE CESIÓN DE DERECHO DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO DIGITAL INSTITUCIONAL

El que suscribe, SEGOVIA MORALES ABRAHAM ALFREDO, en calidad de autor del siguiente trabajo escrito titulado Preferencias alimenticias sobre carnes de res, cordero y cerdo en la ciudad de Machala., otorga a la Universidad Técnica de Machala, de forma gratuita y no exclusiva, los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tiene potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

El autor declara que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las disposiciones definidas por la Universidad Técnica de Machala.

Se autoriza a transformar la obra, únicamente cuando sea necesario, y a realizar las adaptaciones pertinentes para permitir su preservación, distribución y publicación en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad Técnica de Machala.

El autor como garante de la autoría de la obra y en relación a la misma, declara que la universidad se encuentra libre de todo tipo de responsabilidad sobre el contenido de la obra y que asume la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera exclusiva.

Aceptando esta licencia, se cede a la Universidad Técnica de Machala el derecho exclusivo de archivar, reproducir, convertir, comunicar y/o distribuir la obra mundialmente en formato electrónico y digital a través de su Repositorio Digital Institucional, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico.

Machala, 29 de agosto de 2019



SEGOVIA MORALES ABRAHAM ALFREDO
0704316371

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por permitirme ver este mundo y ser quien soy, por dejarme ganar y perder para darme cuenta de lo que se debe y no hacer. Gracias a mis profesores quienes desde el pre universitario hasta el momento de titulación siempre me brindaron la mano y me supieron guiar por el camino del saber. A Darwin Reyes quien desde el primer momento que entro en mi vida jamas mostro un desinterés en mis estudios y me supo soportar para lograr terminar lo que ahora estoy a punto de hacer. Gracias.

DEDICATORIA

Dedico el presente proyecto a mi Madre quien siempre ha estado guiándome por el buen camino del saber y del compromiso con la vida para poder surgir y ser alguien de bien. A mi hijo y esposa quienes siempre me han alentado a seguir adelante y quienes sirven como mi inspiración personal. A mis familiares en general quienes con su apoyo día a día e incondicionalmente me han permitido estar siempre en el camino correcto y a no desmayar en el intento.

RESUMEN

El turismo encadena una serie de lineamientos experienciales para el turista como la satisfacción gastronómica. La ciudad de Machala rica en gastronomía se ve en un proceso de cambios de hábitos culturales entorno a nuevos platillos capaces de satisfacer a los comensales. Los diferentes tipos de cortes de carnes se van arraigando cada vez más en el mundo entero a través de nuevos cortes y técnicas de cocción que logran expandir la experiencia gastronómica. Esto podría suponer en la ciudad de Machala algún emprendimiento que desee presentar los diferentes tipos de cortes de carnes en sus menús siempre y cuando se invoque a la innovación y creación de platos capaces de brindar una buena experiencia culinaria.

Palabras claves:

Turismo, gastronomía, satisfacción, experiencia, carnes, emprendimiento, innovación.

ABSTRACT

Tourism chains a series of experiential guidelines for tourists such as gastronomic satisfaction. The city of Machala rich in gastronomy is seen in a process of changes in cultural habits around new dishes capable of satisfying diners. The different types of cuts of meats are taking root more and more in the whole world through new cuts and cooking techniques that manage to expand the gastronomic experience. This makes viable in the city of Machala some venture that wishes to present the different types of cuts of meat in their menus provided that innovation and creation of dishes capable of providing a good culinary experience is invoked.

Keywords:

Tourism, gastronomy, satisfaction, experience, meats, entrepreneurship, innovation.

ÍNDICE DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTO.....	1
DEDICATORIA.....	2
RESUMEN.....	3
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	4
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	5
INTRODUCCIÓN.....	6
METODOLOGÍA.....	7
METODO.....	7
OBJETO DE ESTUDIO.....	7
TECNICA.....	7
MARCO TEÓRICO.....	7
LAS PREFERENCIAS ALIMENTICIAS.....	7
LAS CARNES.....	7
LA CARNE DE RES.....	8
LA CARNE DE CERDO.....	8
LA CARNE DE CORDERO.....	8
RESULTADOS.....	9
CONCLUSIONES.....	16
BIBLIOGRAFÍA.....	17

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráficos 1 - Pregunta 1 Encuesta.	9
Gráficos 2 - Pregunta 2 Encuesta.	10
Gráficos 3 - Pregunta 3 Encuesta.	11
Gráficos 4 - Pregunta 4 Encuesta.	12
Gráficos 5 - Pregunta 5 Encuesta.	13
Gráficos 6 - Pregunta 6 Encuesta.	14
Gráficos 7 - Pregunta 7 Encuesta.	15

1. INTRODUCCIÓN

En la actualidad uno de los productos que se están acentuando en los restaurantes más icónicos son los diferentes tipos de cortes de carne ya sea de res, cerdo o cordero. Se aferran en el marco de la gastronomía debido a como los restaurantes le han proporcionado a estos características que en conjunto con la crianza de los animales producen una exquisitez en el paladar de quienes se animan a probarlos.

En la ciudad de Machala existen diferentes establecimientos gastronómicos de alta gama donde se pueden degustar cortes de diferentes carnes, pero no se ha realizado un estudio para determinar cuáles son los cortes preferidos por los comensales y como ha sido su experiencia culinaria con los cortes de res, cordero y cerdo.

Tener la oportunidad de saber lo que opinan los comensales y su satisfacción es una de las principales reglas a tener en cuenta en un establecimiento gastronómico, debido a que se debe estar en constante comunicación con los comensales ya que ellos siempre serán quienes gobiernen la fuerza económica del lugar.

El presente proyecto tiene como objetivo “Determinar las preferencias alimenticias sobre carnes de res, cordero y cerdo en la ciudad de Machala”. Es por ello que se estableció un método capaz de resolver cualquier duda en base al presente proyecto.

Mediante el método descriptivo se pudo establecer en escrito las preferencias alimenticias de la ciudad de Machala, para aquello se estableció un Focus Group con un total de 10 personas, donde todos colaboraron para lograr el objetivo planteado.

De los resultados obtenidos se establecen ciertas conclusiones claves donde los cortes de carnes de res, cordero y cerdo se sitúan por encima de la media abriéndose paso al nuevo mercado que se está acentuando en la ciudad de Machala.

2. METODOLOGÍA

2.1.MÉTODO

Para poder llegar a un resultado determinado, se necesita tener todo de manera ordenada y sistemática. El método escogido para el proyecto es el método descriptivo, teniendo en cuenta que es uno de los métodos cualitativos que se utilizan para poder analizar resultados en alguna población determinada. El objetivo del método descriptivo es llegar a determinar el estado de un número de variables donde los sujetos dan el aporte funcionalmente.

2.2.OBJETO DE ESTUDIO

Se debe tener en cuenta que el objeto de estudio tiene como clave no establecer un objetivo tan complejo para que no resulte tan difícil después profundizar en el tema. De acuerdo a lo que se desea saber en la investigación del proyecto, se establece el análisis sobre las preferencias alimenticias en cortes de carnes de res, cordero y cerdo en la ciudad de Machala.

2.3.TÉCNICA

Para el presente proyecto se determinó realizar un Focus Group, con el cual se pretende reunir un grupo de 10 personas para lograr contestar un pequeño cuestionario de 5 preguntas relacionado con el objeto de estudio del proyecto.

3. MARCO TEÓRICO

3.1. LAS PREFERENCIAS ALIMENTICIAS

Tener un favoritismo por algo es normal, las preferencias forman parte de las personas como algo intangible, que ayuda a tener una afinidad a la hora de decidirse por alguna cosa o cosas. Las preferencias son sin duda el elemento a tener en cuenta en el momento de la toma de decisiones.

Esto ligado con los alimentos se entiende como aquellos gustos o preferencias que tienen las personas por cierto alimentos desde materia prima hasta platillos elaborados como de acuerdo con la afinidad de la persona logra satisfacer por completo al sujeto permitiéndole recordar y buscar en otra determinada ocasión lo que más anhela o prefiere.

3.2. LAS CARNES

Desde los inicios de la vida las personas han necesitado alimentarse ya sea con verduras, frutas o carnes. De acuerdo con los cruces de animales y la adaptación de nuevas culturas las personas abrieron sus deseos culinarios para poder comer muchísimos tipos de carnes como; cerdo, vaca, pollo, pavo, rana, burro, hormigas, animales vivos entre otros. En efecto la nueva cultura gastronómica permite originar experiencias alimenticias en los comensales que lograra cautivar y permanecer en sus memorias ya sea de manera positiva o negativa.

Existen diferentes tipos de carnes como la de res que proviene del ganado bovino, la carne de cerdo está en el tipo de ganado porcino con una textura más clara que la de res, por otro lado tenemos la carne de aves donde tenemos el pollo, pavo, pato, ganso, entre otros... Cada animal tiene su sabor que ligada con las personas encargadas de preparar alimentos terminan dándole ese toque a platillos, mismos que variarán de acuerdo al país, costumbres, recetas o métodos.

Cabrera (2014, pág. 171) argumenta que “La oferta y generación de experiencias de consumo únicas e irrepetibles para los clientes, se ha convertido en un factor clave a la hora de ganar un lugar dentro de este mercado marcadamente competitivo”. Los restaurantes lidian con nuevos productos que ofertar los cuales sean capaces de poder transmitir estas experiencias y afincarse así en el mercado actual.

3.3. LA CARNE DE RES

Es una carne obtenida del ganado vacuno de las vacas, toros y bueyes que son los responsables según su raza, alimentación, clima, cuidado y matanza de otorgar al paladar una exquisitez inigualable. En el ganado vacuno se puede derivar muchos cortes según el país o para que va hacer dedicado el animal. Entre los ganados más famosos de raza bovina en el mundo tenemos Wagyu, Angus, Brangus, entre otros, las razas mencionadas son exquisitas por un conjunto que van desde la alimentación del ganado, la forma de cuidar el ganado, su manera de morir y la respectiva maduración de su carne.

3.4. LA CARNE DE CERDO

Es una de las carnes más consumidas a nivel mundial y ciertas religiones la consideran prohibida no apta para el consumo. Es una de las carnes más completas con buenas cualidades nutricionales, posee cualidades magras, es muy exquisita en minerales y alta en proteínas. China se otorga el título como mayor productor de esta carne a nivel mundial y en Sudamérica el primer lugar se lo acredita Brasil. Años atrás la carne de cerdo a nivel mundial viene siendo una de las preferidas, debido a su sabor y que es una carne muy variante que se puede preparar de varios modos.

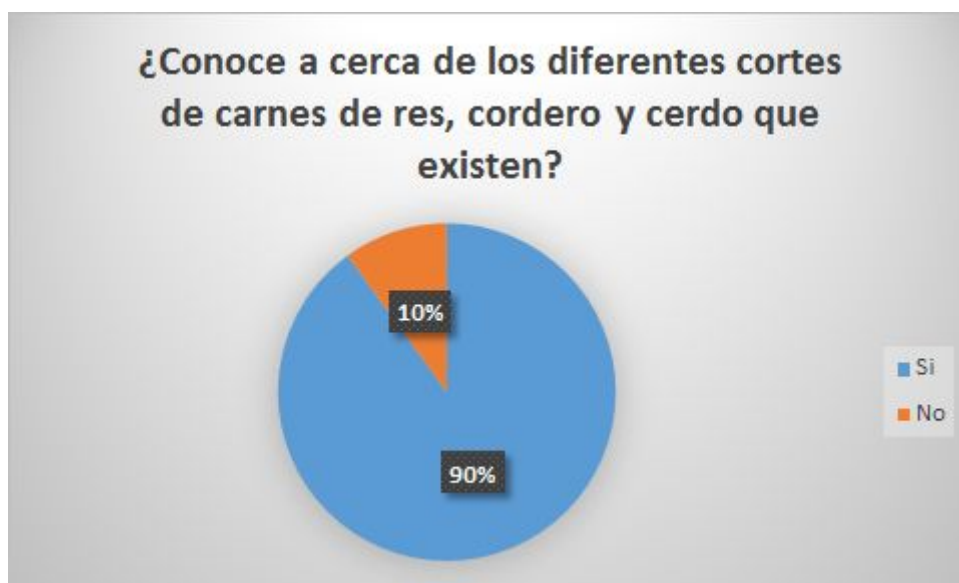
3.5. LA CARNE DE CORDERO

La carne del cordero es apta al consumo cuando el cordero no pasa los 300 días de vida pasado estos días pasa a llamarse carnero. La carne de cordero aporta más nutrientes que la carne de res y la carne de cerdo. Su carne es más suave y jugosa se la puede cocinar de diferentes maneras y se ha convertido en una de las carnes que en los mejores restaurantes del mundo no puede faltar debido hacer un producto bajo en grasa.

4. RESULTADOS

En busca de conocer las preferencias alimenticias sobre los cortes de carnes se realizó un Focus Group donde se reunieron 10 personas las cuales fueron cuestionadas con cinco preguntas que van enfocadas en gustos y satisfacción. Del Focus Group el resultado obtenido se expone en los siguientes resultados.

Gráfico 1 - Pregunta 1 Encuesta.



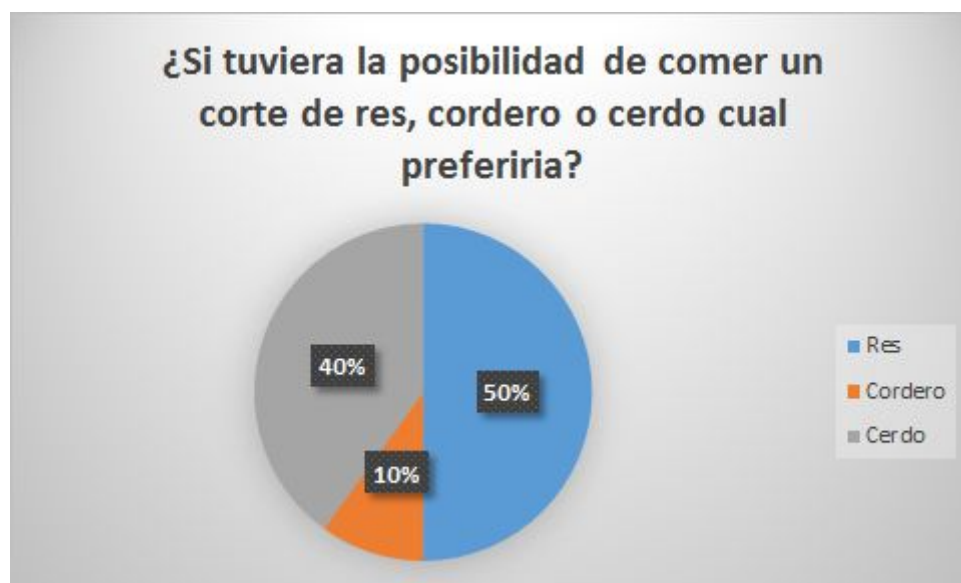
Fuente: Trabajo de campo.

Elaborado: Segovia, A. 2019 ¿Conocer a cerca de las carnes de res, cordero y cerdo?

Se percibe claramente que gran parte de las personas encuestadas conocen de las diferentes carnes que arrojan estos animales, un 90% de la población de Machala sabe que tipos de carnes les gustaría probar. El 10% manifestó no conocer las 3 carnes por completo ya que solo conocen 2 de ellas dejando por fuera a la carne de cordero.

Con la finalidad de entender por qué las personas conocer a cerca de las carnes se hace la referencia de nuestros ancestros y sus recetas. Argumenta Marie-Ange (2016, pág. 18) que “El campo semántico de la gastronomía lo encontramos en un tercer formato textual, el de las recetas”. Marie-Ange nota la peculiaridad de las recetas como algo típico de los profesionales en el ámbito como un hábito muy común de apuntar para luego guardar o mejorar y así transmitir secretos o cubrirlos con el objetivo de realzar o hacer comidas de primera clase.

Gráfico 2 - Pregunta 2 Encuesta.



Fuente: Trabajo de campo.

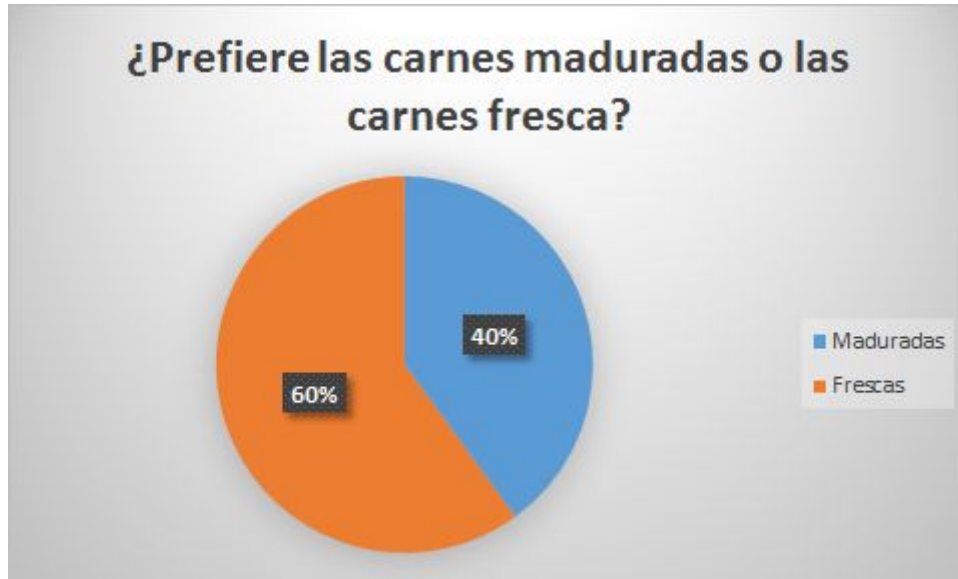
Elaborado: Segovia, A. 2019 ¿Si tuviera la posibilidad de comer una carne de res, cordero o cerdo cuál preferiría?

Esta pregunta fue establecida de manera estratégica para poder saber que prefieren o que les gustaría comer teniendo en cuenta que el cordero no se vende mucho, sin embargo las personas están dispuesta a probar algo nuevo debido a que este ítem quedó con un 10% muy cerca del 40% que obtuvo el cerdo que es uno de los animales más consumidos en la ciudad. Como preferencia la res obtuvo el 50% manteniendo así el favoritismo por la población machaleña.

El alimentarse con carne fortalece a la hemoglobina del cuerpo que evita a su vez la anemia, esto realza lo bueno que es comer carne, no solo por su sabor sino en los nutrientes que nos aporta “La carne tiene una gran bondad porque es rica en proteínas de alto valor biológico, contribuye al organismo del individuo para la formación de huesos, dientes, músculos y contiene factores que coadyuvan el aumento del índice de hemoglobina” (Huerta Sanabria, Arana Coronado, Sagarnaga Villegas, Matus Gardea, & Brambila Paz, 2018, pág. 1246).

A escalas internacionales para López Velázquez et al., (2016, pág. 442) en su investigación acerca de los ganados ovinos en México “la prioridad de los sistemas de producción ovina en México es cubrir la demanda de carne...para la elaboración de platillos tradicionales como la barbacoa...en los últimos años ha incrementado la comercialización de...cortes finos, de res”. Por consiguiente se viene alterando el consumo de este ganado en los últimos años originando así un interés por la carne de res a nivel mundial, lo que permite notar que es viable comercializar este tipo de productos.

Gráfico 3 - Pregunta 3 Encuesta.



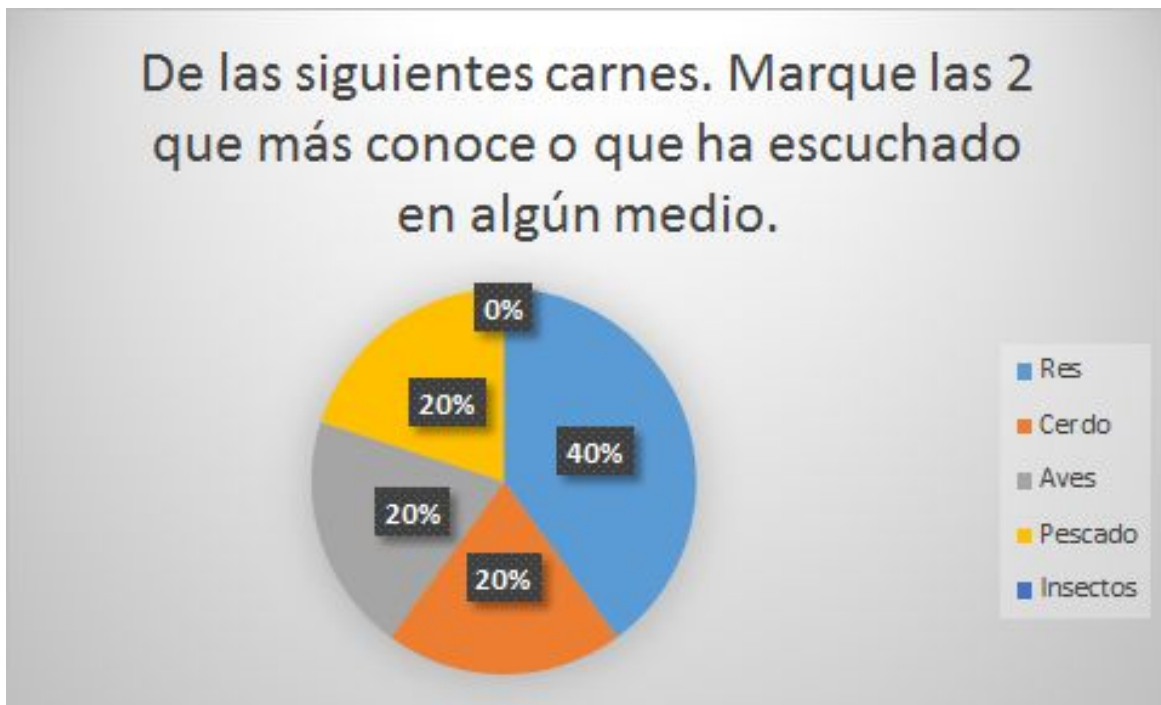
Fuente: Trabajo de campo.

Elaborado: Segovia, A. 2019 ¿Prefiere las carnes maduradas o carnes frescas?

Queda claro que la población de Machala prefiere las carnes frescas, aquellas carnes recién sacadas del camal 60%, con un porcentaje inferior 40% de la población prefiere las carnes maduradas. Se hace referencia tal vez en tema conceptualización donde la mayoría de la población machaleña no sabe cuál es la diferencia entre carnes frescas y carnes maduradas.

Los señores Guevara Viera & Rivadeneira García (2017, pág. 25) según un estudio acerca del consumo de carnes realizado en la provincia de Manabí, Ecuador argumentan que “en el 96 % de consumidores de carne, hay preferencias en el sentido de la carne bovina fresca de cortes procedentes de tercenos y mercados tradicionales”. Esto permite entender que la población ecuatoriana no está acostumbrada a adquirir cárnicos de mucho tiempo de conservación debido a su frescura y preparaciones que acostumbran a realizar en sus hogares.

Gráfico 4 - Pregunta 4 Encuesta.



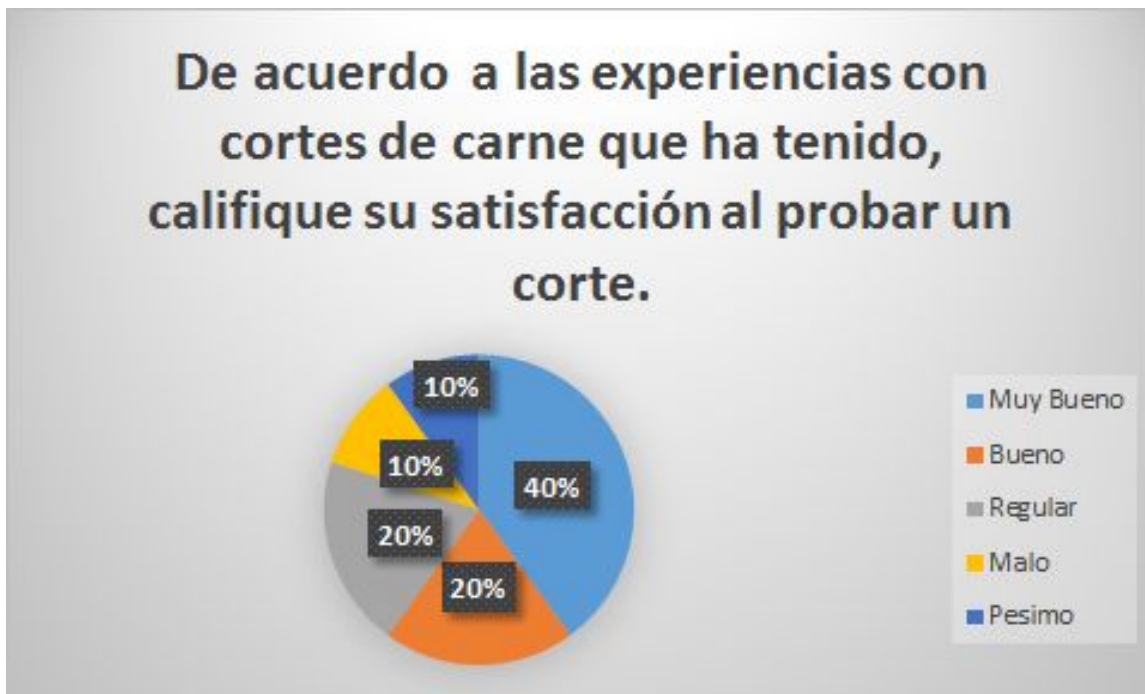
Fuente: Trabajo de campo.

Elaborado: Segovia, A. 2019. De las siguientes carnes. Marque las 2 que más conoce o que ha escuchado en algún medio.

Se mencionaron varios de las carnes más conocidas incluyendo las que se están estudiando. Claramente se dio a notar con un 40% la carne de res es la favorita de la población de Machala. Con un 0% la carne de insectos se ve reflejada como una opción que la población machaleña no está dispuesta a degustar.

Espalter de Moraes & Almeida Viana (2016) en su artículo comentan que “por ser un sector representativo cuyos países poseen ventaja comparativa, el excedente de producción de carne de res es destinado a la exportación... En el ranking mundial el mayor exportador de carne bovina es Brasil, ya Uruguay ocupa la octava posición”. Al parecer no solo en la ciudad de Machala obtiene el primer lugar para el consumo de carnes de res, esto podría tener gran influencia en las ciudades más grandes del Ecuador.

Gráfico 5 - Pregunta 5 Encuesta.



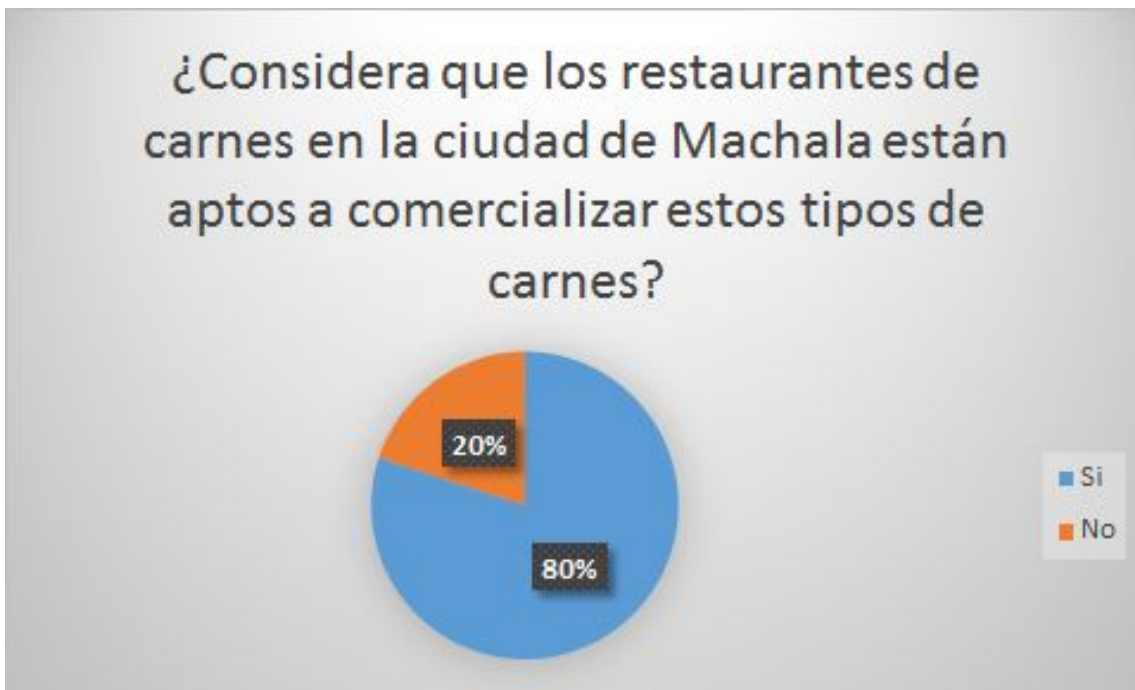
Fuente: Trabajo de campo.

Elaborado: Segovia, A. 2019. De acuerdo a las experiencias con cortes de carne que ha tenido, califique su satisfacción al probar un corte.

Entorno a la satisfacción del producto final para el consumo del comensal se manifiesta lo siguiente con un 40% los clientes dicen que es Bueno, no les permite llegar al máximo ya sea por el tiempo de demora, la atención recibida o por el precio. Al ítem Muy Bueno se le otorga el 20% donde los clientes comentan que siempre es una exquisitez salir de la rutina y probar un corte especial. El 10% se los encuestados comentan que es Regular, debido a que tal vez no se llegó al término deseado, la atención recibida, el precio o la demora. El 10% comentó que fue pésimo debido por lo antes mencionado o por que el corte no estaba en buen estado.

El problema de la perecibilidad de la carne puede ser visto como un asunto pertinente relacionado con cualquier producto perecedero. Se debe considerar que la carne de cerdo se degrada muy rápido, dependiendo de la raza del animal y las condiciones de vida, sin embargo este tipo de carnes no puede entrar en un proceso de maduración mayor a los 6 días (Ordoñez et al., 2015, pág. 33).

Gráfico 6 - Pregunta 6 Encuesta.



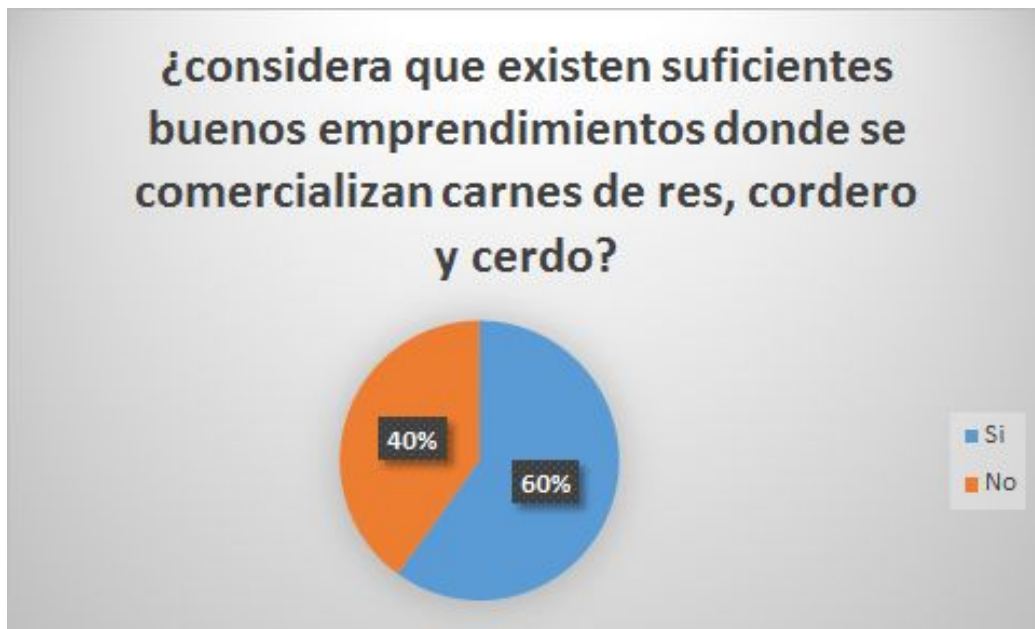
Fuente: Trabajo de campo

Elaborado: Segovia, A. 2019. ¿Considera que los restaurantes de carnes en la ciudad de Machala están aptos a comercializar estos tipos de carnes?

El 80% de la población dice que Sí y el 20% que no debido a que han visto los camales y dicen no estar en correcta forma sanitaria, otros mencionaron que algún momento compraron carne en mal estado. Un restaurante debe resaltar por sus características en el espacio, estructura organizacional, ambiente laboral y el buen manejo de sus posibles clientes. La responsabilidad en un emprendimiento se ve estrechamente influenciado por la capacidad de la innovación y del emprendedor, “el atributo responsable añade a la innovación el carácter de resultado, con la expectativa de que un proceso de innovación arroje un residuo de calidad” (Vargas Martínez, Bahena Alvarez, & Cordon Pozo, 2018, pág. 44).

Para que un restaurante pueda funcionar de correcta manera se debe tener en cuenta lo que mencionan los autores Patrón Cortés & Barroso Tanoira (2015, pág. 98) que “el desempeño eficaz y eficiente de un restaurante comienza por la habilidad de sus gerentes para organizar, dirigir, comunicarse y motivar a su personal”. De tal manera para poder satisfacer a los comensales se lleva de la mano una buena organización, un buen ambiente laboral y una correcta manipulación de alimentos.

Gráfico 7 - Pregunta 7 Encuesta.



Fuente: Trabajo de campo

Elaborado: Segovia, A. 2019. ¿considera que existen suficientes buenos emprendimientos donde se comercializan carnes de res, cordero y cerdo?

El 60% de la población machaleña dice que si existen suficientes emprendimientos dedicados al servicio gastronómico de diferentes tipos de carnes. El 40% dice que no porque los tres cortes no se encuentran en el mismo lugar.

El entorno institucional y su apoyo al emprendimiento han adquirido una importancia creciente en la literatura económica, por lo que es recomendable llevar de la mano un buen mecanismo de trabajo capaz de consolidarse en el emprendimiento a seguir (Chavez Maza, M. Fedriani, & Ordaz Sanz, 2018, pág. 10). Realizar una cosa que conlleva esfuerzo de trabajo con una idea y estructura organizada va encaminado a un emprendimiento, por lo que emprender es proponer una determinada acción que ligada con la innovación, espacio físico y esfuerzo se agradece con un producto terminado.

5. CONCLUSIONES

- Los diferentes tipos carnes están causando conmoción y se abren paso al mercado como una nueva opción para los comensales, cada país se ha encargado de dar su aporte ya sea con nuevos cortes, nuevas técnicas de cocción o nuevas guarniciones con cuál acompañar estas exquisiteces.
- En Ecuador las preferencias alimenticias se mantienen en las carnes de res y cerdo, dejando por debajo al cordero incluso que del pollo, esto se debe a nuestras costumbres alimenticias y por supuesto al costo de estos productos.
- Se aclara el tema de que los machaleños prefieren comer carnes fresca debido a que no se tiene la cultura de consumir carnes maduradas por que apenas y comienza la revolución de este tipo de carnes en el país.
- Efectivamente existen muchos establecimientos gastronómicos en la ciudad de Machala que se dedican a la preparación de alimentos con carnes de res y cerdo, pero con el cordero no y este faltante podría significar viable para algún emprendimiento que abarque varios animales para la venta con sus diferentes tipos de cortes.

6. BIBLIOGRAFÍA

- López Velázquez, M., De la Cruz Colín, L., Partida De la Peña, J., Torres Hernandez, G., Becerril Perez, C., Buendía Rodríguez, G., . . . Hinojosa Cuella, J. (2016). Efecto de la raza paterna en características de la canal de corderos para carne en Hidalgo, México. *Revista mexicana de ciencias pecuarias*, 7(4), 441-453. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-11242016000400441
- Cabrera, S. (Septiembre de 2014). Marketing gastronómico. La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable. *SciELO*, 165-174. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1853-35232013000300015&lang=es
- Chavez Maza, M., M. Fedriani, E., & Ordaz Sanz, J. (2018). Factores relevantes para optimizar los servicios públicos de apoyo a los emprendedores y la tasa de supervivencia de las empresas. *INNOVAR*, 28(69), 9-24. doi:10.15446
- Espalter de Moraes, M., & Almeida Viana, J. (2016). Dinámica de las exportaciones de carne bovina de Brasil y de Uruguay: un análisis comparativo. *Revista de Ciencias Agrarias*, 39(1), 70-80. Obtenido de http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?pid=S0871-018X2016000100008&script=sci_arttext&tlng=en
- Guevara Viera, R., & Rivadeneira Garcia, R. (2017). Estudio de mercado de la industria cárnica en Manabí, Ecuador. *Revista de producción animal*, 29(2), 25-31. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2224-79202017000200004&script=sci_arttext&tlng=en
- Huerta Sanabria, S., Arana Coronado, O., Sagarnaga Villegas, L., Matus Gardea, J., & Brambila Paz, J. (2018). Impacto del ingreso y carencias sociales sobre el consumo de carne en México. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 9(6), 1245-1258. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-09342018000601245&script=sci_arttext
- Marie-Ange, B. (2016). La traducción de la gastronomía: textos y contextos. *TRANS Revista de Traductología*(10), 9-22. doi:10.24310
- Ordoñez Castaño, A., Orejuela Cabrera, J. P., & Bravo, J. J. (2015). Modelo de gestión de inventarios de carne de cerdo en puntos de venta. *Redalyc*, 39, 30-51. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=64644480003>
- Patrón Cortés, R., & Barroso Tanoira, F. (2015). Competencias directivas de gerentes de restaurantes turísticos. *Estudio y Perspectiva en Turismo*, 24(1), 96-114. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322015000100006&lang=es
- Vargas Martínez, E., Bahena Alvarez, I., & Cordon Pozo, E. (2018). Innovación responsable: nueva estrategia para el emprendimiento de mipymes. *INNOVAR*, 28(69), 41-53. Obtenido de www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_isoref&pid=S0121-50512018000300041&lng=en&tlng=es