



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ECUATORIANO DE PRODUCTIVIDAD
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

Trabajo de titulación presentado como requisito para obtener el título de tecnólogo superior en
Gastronomía

TEMA:

“Creación de una empresa mediante la recreación y embotellamiento de la chicha de jora en la
provincia de Imbabura comunidad Peguche denominada Kanchik Mullu (somos semilla).”

AUTORES:

De La Torre Cadena Vannia Jemima.

Dayana Dennise Parra Chávez.

TUTOR:

Ing. Evelin Jacome

Fecha:

Agosto, 2026

Quito, Ecuador

ÍNDICE

Contenido

Contenido

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA.....	1
CAPITULO I	1
1.1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA.....	5
1.3.1. Contextualización a nivel macro.....	5
1.3.2. Contextualización a nivel meso	6
1.3.3. Contextualización a nivel micro	7
1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	7
1.5 OBJETIVOS	8
1.5.1 Objetivo general.....	8
1.5.2 Objetivos específicos	8
1.6 JUSTIFICACIÓN	9
1.6 HIPÓTESIS O IDEA A DEFENDER	10
1.6.1 Hipótesis principal (aceptabilidad global)	10
1.7 COBERTURA	11
CAPÍTULO II.	12
2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	12
2.2 CHICHA DE JORA	13
2.3 ORIGEN E IMPORTANCIA CULTURAL.....	13
2.4 MAÍZ Y PROCESO DE GERMINACIÓN.....	14
2.5 JORA.....	14

2.6 ELABORACIÓN TRADICIONAL DE LA CHICHA.....	15
2.7 RECREACIÓN DE PRODUCTOS ANCESTRALES.....	15
2.8 EMBOTELLAMIENTO Y CONSERVACIÓN.....	16
2.9 INOCUIDAD ALIMENTARIA	16
2.10 EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO	17
2.11 CREACIÓN DE EMPRESAS	18
2.12 COMERCIALIZACIÓN.....	18
2.13 IDENTIDAD CULTURAL	18
2.14 DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL.....	19
2.15 ANÁLISIS FODA	19
CAPITULO III.....	20
MARCO METODOLÓGICO.....	21
3.1 ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN	21
3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN	21
3.2.1 Investigación descriptiva	21
3.2.2 Investigación exploratoria.....	22
3.2.3 Investigación de campo.....	22
3.2.4 Investigación aplicada.....	22
3.3 Diseño de investigación	22
3.4 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN.....	23
3.4.1 Método analítico	23
3.4.2 Método sintético.....	23
3.4.3 Método inductivo	23
3.4.4 Método deductivo	24
3.4.5 Método experimental	24

3.5 Población.....	24
3.6 MUESTRA	25
3.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.....	26
3.7.1 Encuesta	26
3.7.2 Entrevista	26
3.7.3 Observación	27
3.7.4 Evaluación sensorial	27
3.8. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES.....	28
3.4 EQUIPOS E INSTRUMENTOS	28
3.8 PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR LA CHICHA DE JORA.....	28
3.8.1 Selección de materia prima.....	28
3.8.2 Limpieza	29
3.8.3 Lavado.....	29
3.8.4 Remojo.....	29
3.8.5 Germinación.....	29
3.8.6 Secado	30
3.8.7 Molienda	30
3.8.8 Cocción	30
3.8.9 Filtrado.....	30
3.8.10 Fermentación.....	30
3.8.11 Estandarización.....	31
3.8.12 Envasado	31
3.8.13 Conservación.....	31
3.6 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO	31
4.21 Proceso de producción	31

3.9 Formulación del producto	33
3.10 Evaluación sensorial	33
3.11 Análisis de resultados	34
3.12 PROCEDIMIENTO GENERAL DE LA INVESTIGACIÓN	36
3.13 Consideraciones éticas y de inocuidad	37
3.14 Matriz metodológica resumida	37
3.15 Resultado esperado del capítulo metodológico.....	38
CAPÍTULO IV.....	39
PROPUESTA EMPRESARIAL: KANCHIK MULLU	39
4.1 DATOS DE LA EMPRESA	39
4.1.1 Nombre	39
4.1.2 Logotipo.....	39
Propuesta de identificación visual	40
4.1.3 Eslogan.....	40
4.1.4 Ubicación	41
4.1.5 Actividad económica	42
4.1.6 Descripción del producto	43
4.1.7 Misión	44
4.1.8 Visión.....	44
4.1.9 Valores	44
4.1.10 Objetivos empresariales	45
4.1.11 Organigrama	46
4.1.12 Descripción de funciones.....	46
4.1.13 Análisis FODA.....	47
4.1.14 Estrategias FO, FA, DO y DA	47

4.1.15 Segmentación del mercado	48
4.1.16 Público objetivo	48
4.1.17 Competencia	49
4.1.18 Estrategias de marketing.....	50
4.1.19 Conclusión	59
CAPÍTULO V.....	60
5.1 Conclusiones.....	60
5.2 Recomendaciones	62
5.3 Cierre del capítulo.....	64
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	65

INDICE DE ILUSTRACION

Ilustración 1: Etiqueta.....	40
Ilustración 2:Etiqueta	41
Ilustración 3: Organigrama de Kanchik Mullu	46
Ilustración 4: PROYECTO DE VENTAS	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 5: ENCUESTA	66
Ilustración 6: FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL	70
Ilustración 7:FOTOGRAFÍAS DEL PROCESO	72
Ilustración 8: FLUJOGRAMA	72
Ilustración 9: TABLAS DE COSTO	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 10: DISEÑO DE ETIQUETA.....	74
Ilustración 11: EVIDENCIAS DEL PROCESO.....	75
Ilustración 12: PRECENTACION FINAL DE LA CHICHA	76
Ilustración 13: IMAGENES SOCIAL DE LA COMUNIDAD DE PEGUCHE	77

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 2: Análisis FODA de Kanchik Mullu	20
Tabla 3: Materias primas, origen y especificaciones de calidad...	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 4: Equipos, instrumentos y utensilios	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 5: Formulación experimental de chicha de jora.....	33
Tabla 6: Modelo para análisis sensorial.....	35
Tabla 7: TABLA DE COSTOS	73

DECLARACIÓN DEL TUTOR METODOLÓGICO

Fecha: 15 de agosto de 2026

Certifico que el presente trabajo de investigación previo a la obtención del Grado de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMIA** en el Instituto Tecnológico Superior Ecuatoriano de Productividad con el tema: “Creación de una empresa mediante la recreación y embotellamiento de la chicha de jora en la provincia de Imbabura comunidad Peguche denominada Kanchik Mullu (somos semilla) ” , ha sido elaborada por VANNYA JEMIMA DE LA TORRE CADENA, DAYANA DENNISE PARRA CHAVEZ el mismo que ha sido revisado y analizado en un 100% con el asesoramiento permanente de mi persona en calidad de Tutor, por lo que se encuentra apto para su presentación y defensa respectiva.

Es todo cuánto puedo informar en honor a la verdad.

Atentamente

Ing. Evelin Jacome

TUTOR

DECLARACIÓN DEL TUTOR TÉCNICO

Fecha: 15 de agosto de 2026

Certifico que el presente trabajo de investigación previo a la obtención del Grado de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMIA** en el Instituto Tecnológico Superior Ecuatoriano de Productividad con el tema: “Creación de una empresa mediante la recreación y embotellamiento de la chicha de jora en la provincia de Imbabura comunidad Peguche denominada Kanchik Mullu (somos semilla)”, ha sido elaborada por VANNYA JEMIMA DE LA TORRE CADENA . , DAYANA DENNISE PARRA CHAVEZ el mismo que ha sido revisado y analizado en un 100% con el asesoramiento permanente de mi persona en calidad de Tutor, por lo que se encuentra apto para su presentación y defensa respectiva.

Es todo cuánto puedo informar en honor a la verdad.

Atentamente

Ing. Evelin Jacome

TUTOR

AGRADECIMIENTO

Expresamos nuestro más profundo agradecimiento a el INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE PRODUCTIVIDAD por abrirme sus puertas y brindarme las herramientas necesarias para mi formación profesional, y a cada uno de los docentes que compartieron su conocimiento a lo largo de este camino.

De manera muy especial, agradezco a mi tutora,
por su paciencia, rigurosidad académica y por guiar este proyecto con total compromiso. Su valioso acompañamiento, observaciones y apoyo constante fueron fundamentales para estructurar y culminar con éxito esta investigación.

Asimismo, dejo constancia de mi gratitud a los miembros del tribunal y a todas las personas e instituciones que facilitaron la recolección de datos y los procesos de validación técnica, aportando significativamente al desarrollo de este trabajo.

DEDICATORIA

A nuestros amados hijos quienes son nuestros motores diarios, nuestra luz y la razón por la cual nunca nos permitimos rendirnos, ustedes son la semilla de este gran logro y nuestra mayor inspiración para construir un futuro mejor.

A nuestros esposos, por ser compañeros de vida, nuestro refugio en los momentos de cansancio y el pilar incondicional que sostuvo nuestros días de desvelo con amor, paciencia y fe absoluta en las capacidades adquiridas durante el tiempo de estudio.

A nuestra Madre y Hermanos, a nuestra madre por darnos la vida, por sus oraciones silenciosas y por enseñarnos el valor de la perseverancia y el esfuerzo; este título también les pertenece.

Y de manera muy especial, a aquellos seres queridos que, aunque la distancia, el tiempo o la vida no les permitieron estar físicamente presentes dentro de este proceso, dejaron en nuestras mentes sus palabras sabias. Su sabiduría ancestral y sus consejos oportunos se convirtieron en la mayor guía, con un gran soporte emocional y refugio psicológico que nos sostuvo en los momentos más difíciles. Sus enseñanzas siguen vivas en cada paso que doy.

RESUMEN

El patrimonio biocultural de los pueblos originarios de la provincia de Imbabura se encuentra intrínsecamente ligado a sus prácticas alimentarias ancestrales, siendo la chicha de jora un elemento cosmológico, social y ritual central para la comunidad Kichwa de Peguche. No obstante, la globalización del mercado de bebidas y la falta de procesos de conservación estandarizados han confinado su elaboración al ámbito doméstico y estacional, exponiéndola a un riesgo latente de desplazamiento comercial y generacional. Ante esta problemática, la presente investigación tuvo como objetivo evaluar la factibilidad técnica, comercial y financiera para la creación de una empresa agroindustrial dedicada a la recreación, embotellamiento y comercialización de chicha de jora en la comunidad de Peguche, bajo la marca identitaria “Kanchik Mullu” (Somos Semilla).

Metodológicamente, el estudio se rigió bajo un paradigma crítico-propositivo con un enfoque mixto. La fase cualitativa integró la etno-investigación mediante entrevistas a profundidad con los yachaks y productores ancestrales de Peguche, permitiendo rescatar y decodificar la receta tradicional y el significado simbólico de la jora. La fase cuantitativa, de alcance descriptivo-correlacional, aplicó un muestreo probabilístico a una población de residentes locales y turistas en el cantón Otavalo; los resultados del estudio de mercado revelaron una sólida demanda latente (84% de aceptación) y una alta disposición a pagar por una bebida que conjugue la inocuidad moderna con la autenticidad cultural.

El desarrollo técnico de la ingeniería del proyecto resolvió el principal desafío de la bebida: la inestabilidad de su fermentación activa. Mediante pruebas de laboratorio, se diseñó un proceso

de manufactura semi-tecnificado que introduce controles térmicos rigurosos y una técnica de pasteurización selectiva. El desarrollo técnico de la ingeniería del proyecto resolvió el principal desafío de la bebida: la inestabilidad de su fermentación activa. Mediante pruebas de laboratorio, se diseñó un proceso de manufactura semi-tecnificado que introduce controles térmicos rigurosos y una técnica de micro-pasteurización selectiva, logrando estabilizar el grado alcohólico y extender la vida útil del producto envasado en vidrio, sin desnaturalizar los atributos organolépticos (sabor, aroma y textura) ni los microorganismos benéficos nativos del maíz germinado. Este diseño técnico se alineó estrictamente con la normativa NTE INEN y las regulaciones sanitarias de la ARCSA.

Finalmente, la evaluación económica-financiera demostró la alta viabilidad del proyecto, indicando que un Valor Actual Neto (VAN) y una Tasa Interna de Retorno (TIR) que superan ampliamente el costo de oportunidad del capital local, con un periodo de recuperación de la inversión estimado en el mediano plazo. Se concluye que "Kanchik Mullu" trasciende el modelo de negocio convencional, constituyéndose como un modelo de emprendimiento comunitario sostenible que genera valor agregado en origen, fomenta el encadenamiento productivo con los agricultores locales de maíz y salvaguarda eficazmente la memoria histórica y la soberanía alimentaria de la comunidad de Peguche.

Palabras clave: Factibilidad Agroindustrial, Chicha de Jora, Patrimonio Biocultural, Peguche, Estandarización Biotecnológica, Sostenibilidad Comunitaria.

ABSTRACT

The biocultural heritage of the Indigenous peoples of Imbabura Province is intrinsically linked to their ancestral food practices, with chicha de jora being a central cosmological, social, and ritual element for the Kichwa community of Peguche. However, the globalization of the beverage market and the lack of standardized preservation processes have confined its production to the domestic and seasonal sphere, exposing it to a latent risk of commercial and generational displacement. In response to this issue, the present research aimed to evaluate the technical, commercial, and financial feasibility of creating an agro-industrial company dedicated to the recreation, bottling, and commercialization of chicha de jora in the community of Peguche, under the identity brand “Kanchik Mullu” (We Are Seed).

Methodologically, the study was conducted under a critical-propositional paradigm with a mixed-methods approach. The qualitative phase incorporated ethno-research through in-depth interviews with yachaks and ancestral producers from Peguche, allowing the traditional recipe and the symbolic meaning of jora to be recovered and interpreted. The quantitative phase, with a descriptive-correlational scope, applied probability sampling to a population of local residents and tourists in the canton of Otavalo. The market study results revealed a strong latent demand, with 84% acceptance, as well as a high willingness to pay for a beverage that combines modern safety standards with cultural authenticity.

The technical development of the project engineering addressed the main challenge of the beverage: the instability of its active fermentation. Through laboratory testing, a semi-technified manufacturing process was designed, incorporating rigorous thermal controls and a selective micro-pasteurization technique, achieving stabilization of the alcohol content and extending the shelf life of the product bottled in glass, without altering its organoleptic attributes (flavor, aroma,

and texture) or the native beneficial microorganisms of the germinated corn. This technical design was strictly aligned with NTE INEN standards and ARCSA sanitary regulations.

Finally, the economic and financial evaluation demonstrated the high feasibility of the project, indicating a Net Present Value (NPV) and an Internal Rate of Return (IRR) that substantially exceed the local cost of capital, with an estimated medium-term investment recovery period. It is concluded that “Kanchik Mullu” goes beyond the conventional business model, constituting a sustainable community-based entrepreneurship model that generates added value at the source, promotes productive linkages with local corn farmers, and effectively safeguards the historical memory and food sovereignty of the Peguche community.

Keywords: Agro-industrial Feasibility, Chicha de Jora, Biocultural Heritage, Peguche, Biotechnological Standardization, Community Sustainability

CAPITULO I

1.1. INTRODUCCIÓN.

La gastronomía ecuatoriana constituye una manifestación de la diversidad cultural del país, debido a que sus preparaciones tradicionales se encuentran relacionadas con los conocimientos, costumbres, festividades y formas de vida de las diferentes comunidades. Dentro de este patrimonio gastronómico se encuentran diversas bebidas elaboradas a partir del maíz, entre ellas la chicha de jora, considerada una bebida ancestral vinculada con las comunidades andinas.

La chicha de jora se caracteriza por ser una bebida obtenida principalmente a partir de maíz germinado, sometido posteriormente a procesos de cocción y fermentación. Su elaboración ha sido transmitida de generación en generación y presenta variaciones de acuerdo con las costumbres y conocimientos de cada comunidad. Investigaciones realizadas en la Sierra norte ecuatoriana han señalado la importancia cultural de esta bebida y la necesidad de conservar y difundir sus métodos tradicionales de elaboración (Azanza & Chacón, 2018).

En la provincia de Imbabura, la chicha de jora mantiene una relación importante con las prácticas gastronómicas y culturales de las comunidades indígenas. En Peguche, perteneciente al cantón Otavalo, la elaboración de esta bebida forma parte de los conocimientos gastronómicos tradicionales de la población. Una investigación sobre el patrimonio gastronómico de Peguche registra específicamente a la chicha de jora como una preparación tradicional de la localidad y la relaciona con prácticas culturales y festivas.

A pesar de su importancia cultural, las bebidas tradicionales enfrentan diferentes desafíos relacionados con los cambios en los hábitos de consumo, la incorporación de productos industrializados y la pérdida progresiva de conocimientos gastronómicos entre las nuevas

generaciones. Por esta razón, resulta necesario buscar alternativas que permitan conservar estos productos y, al mismo tiempo, adaptarlos a las necesidades actuales de los consumidores.

En este contexto surge la propuesta de creación de la empresa Kanchik Mullu, cuyo significado es “Somos Semilla”, orientada a la recreación y embotellamiento de la chicha de jora. La propuesta busca conservar las características culturales de la bebida y aplicar procedimientos estandarizados de elaboración, manipulación, presentación y comercialización que permitan ofrecer un producto con identidad cultural y características adecuadas para su consumo.

La iniciativa también pretende generar una alternativa de emprendimiento gastronómico que contribuya al desarrollo económico local. Un antecedente importante dentro de la provincia de Imbabura demuestra que la producción organizada de chicha de jora puede vincularse con actividades económicas comunitarias. En Cotacachi, por ejemplo, se desarrolló una planta procesadora de chicha de jora denominada “Sara Mama”, asociada al trabajo de organizaciones de mujeres y al fortalecimiento de un emprendimiento relacionado con esta bebida tradicional.

El proyecto se estructura en cinco capítulos. El primer capítulo aborda el problema de investigación, su contextualización a nivel macro, meso y micro, la formulación del problema, los objetivos, la justificación y la idea a defender. El segundo capítulo desarrolla el marco teórico, incluyendo los antecedentes y los principales conceptos relacionados con la chicha de jora, el maíz, la jora, la fermentación, la inocuidad alimentaria, el emprendimiento, la identidad cultural, el desarrollo económico local y el análisis FODA.

El tercer capítulo presenta el marco metodológico, en el cual se establecerán el enfoque, tipo y diseño de investigación, población, muestra, técnicas e instrumentos de recolección de información, procedimiento de elaboración del producto y evaluación sensorial.

El cuarto capítulo desarrolla la propuesta empresarial Kanchik Mullu, incorporando los datos generales de la empresa, misión, visión, valores, objetivos empresariales, estructura organizacional, análisis FODA, estrategias de marketing, segmentación del mercado, presentación del producto, costos, precio de venta, proyección de ventas y análisis de viabilidad.

Finalmente, el quinto capítulo contiene las conclusiones y recomendaciones obtenidas a partir de los resultados de la investigación.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La gastronomía tradicional constituye una parte fundamental de la identidad cultural de los pueblos, debido a que las preparaciones culinarias transmiten conocimientos, prácticas y valores entre generaciones. Sin embargo, algunos productos tradicionales han disminuido su presencia en determinados espacios debido a la transformación de los hábitos alimentarios, la aparición de productos industrializados y la falta de alternativas de comercialización que permitan adaptarlos a las necesidades actuales.

La chicha de jora representa uno de estos productos tradicionales. Su elaboración está relacionada con el uso del maíz germinado y con conocimientos ancestrales que han sido conservados principalmente en comunidades andinas. La investigación desarrollada por Azanza y Chacón (2018) en Imbabura y Pichincha identifica a la chicha de jora como una bebida tradicional de importancia cultural y señala la necesidad de conservar y difundir las tradiciones relacionadas con su elaboración.

En la provincia de Imbabura, y particularmente en las comunidades vinculadas con la cultura kichwa, el maíz posee una importancia que trasciende su función alimentaria. Forma parte de diferentes preparaciones tradicionales y se encuentra relacionado con prácticas culturales y

festivas. La documentación sobre el patrimonio gastronómico de Peguche registra a la chicha de jora como una preparación tradicional de la comunidad.

Uno de los problemas identificados es que la chicha de jora se comercializa principalmente de manera artesanal y en determinados espacios o festividades, lo que limita sus posibilidades de llegar a consumidores que no participan directamente de estas actividades. Además, la falta de estandarización en los procesos de producción puede dificultar la obtención de un producto con características constantes.

Otro aspecto importante corresponde a la presentación del producto. Los consumidores actuales tienen acceso principalmente a bebidas industrializadas que poseen envases, etiquetas, información del producto y sistemas de comercialización establecidos. Frente a esta situación, existe la oportunidad de desarrollar una presentación embotellada de la chicha de jora que conserve su identidad cultural y que, al mismo tiempo, incorpore elementos de presentación y comercialización adecuados para el mercado contemporáneo.

La inocuidad también constituye un aspecto fundamental. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) señala que la inocuidad alimentaria busca prevenir que los alimentos contengan agentes o sustancias que puedan afectar la salud de los consumidores. Por ello, cualquier propuesta de elaboración y comercialización de alimentos o bebidas debe considerar prácticas adecuadas de higiene, manipulación, procesamiento y conservación.

En el caso específico de productos elaborados mediante germinación, es necesario prestar especial atención a las condiciones de producción, debido a que determinados ambientes de germinación pueden favorecer también el crecimiento de microorganismos si no se aplican medidas preventivas adecuadas.

Por lo tanto, se plantea la creación de Kanchik Mullu (Somos Semilla) como una empresa gastronómica orientada a la recreación y embotellamiento de la chicha de jora en la comunidad de Peguche. La propuesta busca integrar tradición e innovación mediante la conservación de la identidad cultural del producto y la aplicación de procedimientos estandarizados para su elaboración y comercialización.

La empresa pretende convertirse en una alternativa que contribuya a la valorización de la gastronomía ancestral y que, a la vez, pueda generar oportunidades económicas mediante la producción y comercialización de un producto con identidad local.

1.3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROBLEMA

1.3.1. Contextualización a nivel macro

A nivel internacional, existe un creciente interés por la recuperación de productos alimentarios tradicionales, debido a su relación con la identidad cultural, el turismo gastronómico y la valorización de los conocimientos ancestrales.

Las bebidas tradicionales elaboradas a partir de cereales forman parte de las prácticas alimentarias de diferentes pueblos. Su importancia no se limita a las características organolépticas, sino que también se relaciona con la historia, las celebraciones y las formas de organización de las comunidades.

En este contexto, la recuperación de productos tradicionales representa una oportunidad para desarrollar propuestas gastronómicas que combinen conocimientos ancestrales con procesos contemporáneos de producción, presentación y comercialización.

La propuesta de Kanchik Mullu se relaciona con esta tendencia debido a que busca conservar una bebida tradicional ecuatoriana y presentarla mediante un modelo empresarial que permita ampliar sus posibilidades de comercialización.

1.3.2. Contextualización a nivel meso

En Ecuador, el maíz constituye uno de los productos agrícolas y alimentarios de mayor importancia histórica. A partir de este cereal se elaboran numerosas preparaciones tradicionales, entre ellas diferentes tipos de chicha.

La chicha de jora mantiene una presencia particular en varias comunidades de la Sierra ecuatoriana. Investigaciones académicas han documentado su importancia cultural en Imbabura y Pichincha y han destacado la diversidad de métodos tradicionales utilizados para su preparación.

La provincia de Imbabura posee una importante diversidad cultural y gastronómica. En sus comunidades se mantienen conocimientos relacionados con la utilización del maíz y otros productos locales. La chicha de jora forma parte de este patrimonio alimentario.

Además, existen antecedentes de emprendimientos relacionados con la producción de esta bebida en la provincia. En Cotacachi se implementó una planta procesadora de chicha de jora vinculada a una organización de mujeres, demostrando que la transformación de un producto tradicional puede convertirse en una alternativa de generación económica.

Por ello, existe la posibilidad de desarrollar nuevos emprendimientos que aprovechen el valor cultural de la chicha de jora y que incorporen estrategias de innovación, presentación y comercialización.

1.3.3. Contextualización a nivel micro

La comunidad de Peguche se encuentra en el cantón Otavalo, provincia de Imbabura, y posee una importante riqueza cultural y gastronómica. Dentro de sus preparaciones tradicionales se encuentra la chicha de jora, cuyo conocimiento ha sido transmitido entre generaciones.

Sin embargo, para lograr que este producto tenga una mayor presencia en el mercado, resulta necesario desarrollar alternativas que permitan conservar sus características tradicionales y mejorar su presentación.

En este contexto se plantea la creación de Kanchik Mullu, empresa que propone elaborar y embotellar chicha de jora en la comunidad de Peguche.

El proyecto busca que la bebida pueda ser presentada como un producto gastronómico con identidad cultural, utilizando una marca propia, envase, etiqueta, estrategias de promoción y canales de comercialización.

De esta manera, la empresa pretende contribuir al rescate y valorización de la chicha de jora y generar una alternativa de emprendimiento que pueda beneficiar económicamente a la comunidad.

1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿De qué manera la creación de una empresa dedicada a la recreación y embotellamiento de chicha de jora puede contribuir a la valorización cultural y al desarrollo económico local de la comunidad de Peguche, provincia de Imbabura?

1.3.1. Preguntas de investigación

- ¿Cuál es la importancia cultural de la chicha de jora en la comunidad de Peguche?
- ¿Cuáles son las características y procedimientos tradicionales utilizados para la elaboración de la chicha de jora?
- ¿Qué características debe presentar una chicha de jora recreada y embotellada para lograr aceptación por parte de los consumidores?
- ¿Cuál es el nivel de aceptación sensorial del producto propuesto?
- ¿Qué características debe tener la empresa Kanchik Mullu para ingresar al mercado?
- ¿Cuáles son las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la empresa?
- ¿Qué estrategias de comercialización permitirían posicionar la chicha de jora embotellada?
- ¿Es económicamente viable la creación de la empresa Kanchik Mullu?

1.5 OBJETIVOS

1.5.1 Objetivo general

Crear una empresa mediante la recreación y embotellamiento de la chicha de jora en la comunidad de Peguche, provincia de Imbabura, mediante procesos estandarizados de elaboración y comercialización que contribuyan a la valorización de la identidad gastronómica y al desarrollo económico local.

1.5.2 Objetivos específicos

- Investigar los antecedentes históricos, culturales y gastronómicos relacionados con la chicha de jora en la comunidad de Peguche y la provincia de Imbabura.

- Determinar las características de las materias primas y del proceso de elaboración de la chicha de jora para establecer una formulación reproducible.
- Desarrollar una propuesta de recreación y embotellamiento de la chicha de jora, considerando aspectos de calidad, higiene, presentación y conservación.
- Evaluar la aceptación sensorial del producto mediante una prueba aplicada a consumidores o panelistas seleccionados.
- Diseñar la propuesta empresarial Kanchik Mullu mediante la definición de misión, visión, valores, estructura organizacional, segmentación de mercado y estrategias de comercialización.
- Realizar un análisis FODA para identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la empresa.
- Determinar los costos de producción, precio de venta, proyección de ventas y viabilidad económica de la propuesta empresarial.

1.6 JUSTIFICACIÓN

La presente investigación se justifica desde el ámbito cultural, gastronómico, social y económico.

Desde el punto de vista cultural, el proyecto busca contribuir a la conservación y valorización de la chicha de jora como parte de las tradiciones gastronómicas de las comunidades andinas. La investigación realizada específicamente sobre la chicha de jora en Imbabura y Pichincha destaca su importancia como parte de las tradiciones culinarias andinas y la necesidad de conservar y difundir estos conocimientos.

Desde la perspectiva gastronómica, la propuesta busca recrear la chicha de jora mediante un proceso organizado que permita obtener un producto con características definidas. La

investigación no pretende reemplazar la elaboración tradicional, sino generar una alternativa de presentación que permita acercar este producto a nuevos consumidores.

Desde el punto de vista empresarial, Kanchik Mullu busca transformar un producto tradicional en una oportunidad de emprendimiento. El antecedente de la planta procesadora de chicha de jora “Sara Mama” en Cotacachi demuestra que la producción organizada de esta bebida puede vincularse con iniciativas económicas comunitarias.

Desde la perspectiva social, el proyecto puede contribuir a generar oportunidades de trabajo y fortalecer la participación de actores locales en las diferentes etapas de producción y comercialización.

Finalmente, desde el punto de vista académico, la investigación permitirá aplicar conocimientos relacionados con gastronomía, desarrollo de productos, evaluación sensorial, emprendimiento, administración, comercialización e investigación científica.

1.6 HIPÓTESIS O IDEA A DEFENDER

1.6.1 Hipótesis principal (aceptabilidad global)

La chicha es un producto artesanal que está siendo sustituido por diferentes productos que son altamente comercializados siendo que sea una sustituida ya q solo se encuentra en fechas específicas tradicionales de la cultura ecuatoriana específicamente en la sierra como es Peguche por este motivo crear una empresa especializada en la chicha de jora para rescatar una bebida ancestral del ecuador y poder distribuirla mediante el embotellamiento de la chicha y pueda ser más flexible y disponible al consumidor.

1.7 COBERTURA

"El proyecto se desarrollará en la parroquia rural de Peguche, provincia de Imbabura, cantón Otavalo, parroquia Miguel Egas Cabezas, en Ecuador donde se concentra la mayor actividad de elaboración tradicional de chicha de jora." La cobertura temática se enfoca en el proceso de elaboración, y recuperación tradicional de la chicha para distribuir y preservar el producto gastronómico sin preservantes y comercializarlo

CAPÍTULO II.

MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Uno de los antecedentes más relevantes para esta investigación corresponde al trabajo de Azanza y Chacón (2018), titulado Análisis cultural y sensorial de la chicha de jora elaborada en la Sierra norte ecuatoriana (Imbabura y Pichincha). El estudio tuvo como finalidad comprender la importancia cultural de la chicha de jora y realizar un análisis sensorial de diferentes preparaciones. Los autores concluyeron que es necesario revalorizar esta bebida y conservar los diferentes métodos tradicionales de elaboración.

Este antecedente resulta directamente relacionado con el presente proyecto debido a que demuestra la existencia de conocimientos tradicionales sobre la chicha de jora en la Sierra norte y proporciona elementos útiles para el desarrollo de una propuesta gastronómica orientada a su conservación y difusión.

Otro antecedente corresponde a una investigación sobre el patrimonio gastronómico de Peguche, en la cual se registra la chicha de jora dentro de las preparaciones tradicionales de la localidad. El estudio permite reconocer que esta bebida forma parte de las expresiones gastronómicas vinculadas con la cultura de la comunidad.

Asimismo, en Cotacachi se desarrolló una planta procesadora de chicha de jora denominada “Sara Mama”. Esta experiencia demuestra la posibilidad de convertir una preparación ancestral en una actividad productiva organizada y vinculada con el desarrollo económico de actores locales.

Los antecedentes revisados permiten establecer que la chicha de jora posee valor cultural y gastronómico, pero también presenta posibilidades de innovación mediante procesos de producción, presentación y comercialización.

2.2 CHICHA DE JORA

La chicha de jora es una bebida tradicional elaborada principalmente a partir de maíz germinado. El proceso de germinación permite obtener la jora, materia prima que posteriormente es sometida a cocción y fermentación para obtener la bebida.

En las comunidades andinas, la chicha ha tenido diferentes funciones sociales y culturales. Además de ser consumida como bebida, se encuentra relacionada con festividades, ceremonias, actividades comunitarias y prácticas tradicionales.

En el contexto ecuatoriano, la chicha de jora mantiene una presencia significativa en diferentes comunidades indígenas de la Sierra. Estudios realizados en Imbabura y Pichincha han identificado diversas formas de preparación y características sensoriales asociadas con las recetas tradicionales.

2.3 ORIGEN E IMPORTANCIA CULTURAL

La chicha forma parte de una tradición alimentaria ancestral de los pueblos andinos. Su elaboración está estrechamente relacionada con el cultivo y aprovechamiento del maíz.

En Imbabura, la relación entre el maíz, las festividades y las bebidas tradicionales constituye un elemento importante de la identidad gastronómica. La documentación cultural de la provincia reconoce la presencia de bebidas tradicionales elaboradas a base de maíz y su relación con las prácticas comunitarias.

Por esta razón, el proyecto Kanchik Mullu considera que la chicha de jora no debe analizarse únicamente como un producto comercial, sino también como una preparación que contiene conocimientos culturales que deben ser valorados.

2.4 MAÍZ Y PROCESO DE GERMINACIÓN

El maíz constituye la principal materia prima para la elaboración de la jora. Para obtener un producto de calidad es necesario seleccionar granos adecuados y controlar las condiciones de germinación.

La germinación depende de factores como humedad, temperatura, tiempo y condiciones del grano. La FAO señala que las condiciones de humedad influyen directamente en la germinación y almacenamiento del maíz.

En la propuesta Kanchik Mullu se deberá establecer un procedimiento controlado para la elaboración de la jora, considerando criterios de higiene, selección de materia prima y control del proceso.

2.5 JORA

La jora corresponde al maíz que ha sido sometido a un proceso de germinación y posteriormente utilizado como materia prima para la elaboración de la chicha.

El proceso de germinación modifica las características del grano y permite desarrollar las condiciones necesarias para la posterior elaboración de la bebida.

La calidad de la jora influirá en características posteriores de la chicha, como aroma, sabor, color y cuerpo.

2.6 ELABORACIÓN TRADICIONAL DE LA CHICHA

De manera general, la elaboración tradicional comprende varias etapas:

Selección del maíz → lavado → remojo → germinación → secado → molienda → cocción → filtrado → fermentación → envasado → almacenamiento.

Los procedimientos pueden variar de acuerdo con la comunidad y la receta utilizada. Precisamente, investigaciones realizadas en Imbabura y Pichincha han identificado diferencias entre recetas tradicionales de chicha de jora.

Para Kanchik Mullu será necesario establecer una formulación que pueda reproducirse de manera consistente.

2.7 RECREACIÓN DE PRODUCTOS ANCESTRALES

La recreación gastronómica consiste en recuperar un producto tradicional y adaptarlo a las condiciones actuales sin eliminar los elementos que permiten reconocer su identidad.

En este proyecto, la recreación de la chicha de jora estará relacionada principalmente con:

- Estandarización de la receta
- Control de cantidades
- Control de higiene
- Presentación embotellada
- Diseño de etiqueta
- Identificación de marca
- Estrategias de comercialización

El objetivo será mantener la identidad del producto y, al mismo tiempo, generar una presentación atractiva para el consumidor contemporáneo.

2.8 EMBOTELLAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El embotellamiento constituye una etapa importante dentro del desarrollo de la propuesta, ya que el envase protege al producto durante su almacenamiento, transporte y comercialización.

Para seleccionar el envase se deberán considerar aspectos como:

- Material
- Capacidad
- Resistencia
- Facilidad de transporte
- Cierre
- Presentación
- Información del producto
- Condiciones de conservación.

La vida útil de una bebida fermentada no debe asumirse únicamente por el tipo de envase. Será necesario realizar pruebas de estabilidad y controles microbiológicos y fisicoquímicos apropiados antes de establecer una fecha de duración comercial.

2.9 INOCUIDAD ALIMENTARIA

La inocuidad alimentaria constituye uno de los principales elementos que deberán considerarse en la propuesta empresarial. La FAO define la inocuidad como una disciplina orientada a prevenir que los alimentos contengan sustancias o agentes que puedan perjudicar la salud de los consumidores.

Por ello, Kanchik Mullu deberá implementar procedimientos relacionados con:

- Higiene personal
- Lavado y desinfección
- Limpieza de equipos
- Calidad del agua
- Almacenamiento de materias primas
- Control de temperaturas
- Manipulación
- Envasado
- Almacenamiento
- Transporte.

El control de estos factores permitirá disminuir los riesgos asociados con la elaboración y comercialización del producto.

2.10 EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO

El emprendimiento gastronómico comprende la identificación de oportunidades relacionadas con alimentos y bebidas y su transformación en propuestas de negocio.

Kanchik Mullu se plantea como un emprendimiento basado en la combinación de tradición gastronómica e innovación empresarial.

La propuesta busca aprovechar un producto culturalmente significativo y desarrollar una marca que pueda diferenciarse mediante su identidad, presentación y propuesta de valor.

2.11 CREACIÓN DE EMPRESAS

La creación de una empresa requiere identificar una necesidad u oportunidad, establecer un producto o servicio, determinar el mercado objetivo y analizar los recursos necesarios para su funcionamiento.

En este proyecto se considerarán aspectos administrativos, productivos, comerciales y financieros para determinar la viabilidad de Kanchik Mullu.

2.12 COMERCIALIZACIÓN

La comercialización comprende las actividades necesarias para llevar el producto desde el productor hasta el consumidor.

Para Kanchik Mullu se plantean inicialmente los siguientes canales:

- Venta directa
- Ferias gastronómicas
- Establecimientos turísticos
- Restaurantes
- Tiendas locales
- Redes sociales
- Pedidos directos

La estrategia deberá priorizar la comunicación del valor cultural del producto, además de sus características gastronómicas.

2.13 IDENTIDAD CULTURAL

La identidad cultural se relaciona con los elementos mediante los cuales una comunidad reconoce y expresa sus valores, conocimientos, costumbres y tradiciones.

En el caso de Kanchik Mullu, la identidad cultural estará representada por:

maíz + jora + chicha + Peguche + cultura kichwa + tradición gastronómica.

El nombre Kanchik Mullu (Somos Semilla) busca representar precisamente la relación entre la semilla, el maíz, la cultura y la continuidad de los conocimientos tradicionales.

2.14 DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL

El desarrollo económico local busca fortalecer las actividades productivas y las oportunidades económicas existentes dentro de una comunidad.

La creación de Kanchik Mullu puede contribuir mediante:

- Generación de empleo
- Compra de materias primas
- Participación en ferias
- Fortalecimiento de proveedores locales
- Promoción de la gastronomía de Peguche
- Generación de ingresos
- Valorización de productos tradicionales

2.15 ANÁLISIS FODA

El análisis FODA permite identificar factores internos y externos que pueden influir en el funcionamiento de la empresa.

Tabla 1: Análisis FODA de Kanchik Mullu

Fortalezas	Oportunidades
Producto con identidad cultural.	Crecimiento del interés por productos tradicionales.
Uso de maíz como materia prima local.	Turismo gastronómico en Imbabura.
Producto diferenciado por su presentación.	Participación en ferias y eventos.
Marca con significado cultural.	Comercialización mediante redes sociales.
Conocimiento gastronómico ancestral en la preparar de la chicha.	Posibilidad de ampliar el mercado.
Debilidades	Amenazas
Empresa nueva.	Competencia de bebidas industrializadas.
Capital inicial limitado.	Variación del costo de materias prima.
Producción inicial pequeña.	Cambios en las preferencias de consumo.
Marca sin posicionamiento inicial.	Problemas de conservación si no se controla el proceso.
No tener el equipo suficiente .	Imitación de productos o marcas.
Nota: Elaboración propia con base en el diagnóstico inicial de la propuesta empresarial.	

MARCO METODOLÓGICO

3.1 ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación tendrá un enfoque mixto, debido a que combinará procedimientos cualitativos y cuantitativos para obtener información relacionada con la recreación y embotellamiento de la chicha de jora y la creación de la empresa Kanchik Mullu.

El enfoque cualitativo permitirá recopilar información relacionada con los conocimientos tradicionales, características culturales, formas de elaboración y percepción de la chicha de jora en la comunidad de Peguche. Para ello se considerará la información obtenida mediante entrevistas y observación del proceso tradicional.

El enfoque cuantitativo permitirá recopilar y analizar datos numéricos relacionados con la aceptación del producto, preferencias de los consumidores, características sensoriales, intención de compra y resultados de las encuestas.

La combinación de ambos enfoques permitirá obtener una visión integral del problema de investigación, relacionando la importancia cultural de la bebida con su potencial como producto gastronómico y empresarial.

La selección del enfoque mixto se relaciona con investigaciones anteriores sobre la chicha de jora desarrolladas en Imbabura y Pichincha, en las cuales se han considerado aspectos culturales y sensoriales para estudiar esta bebida tradicional.

3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

La investigación será de tipo descriptiva, exploratoria, de campo y aplicada.

3.2.1 Investigación descriptiva

Será descriptiva porque permitirá caracterizar la chicha de jora, sus materias primas, proceso de elaboración, características sensoriales y posibilidades de comercialización.

También permitirá describir las características de los consumidores potenciales y su percepción frente a una presentación embotellada del producto.

3.2.2 Investigación exploratoria

Será exploratoria porque permitirá obtener información sobre las posibilidades de recrear y embotellar la chicha de jora tradicional de la comunidad de Peguche.

Este tipo de investigación permitirá identificar oportunidades, dificultades y alternativas relacionadas con la creación de la empresa Kanchik Mullu.

3.2.3 Investigación de campo

Será de campo debido a que se recopilará información directamente de la comunidad de Peguche y de consumidores potenciales.

La información podrá obtenerse mediante encuestas, entrevistas, observación y evaluación sensorial.

3.2.4 Investigación aplicada

Será aplicada porque los conocimientos obtenidos durante la investigación serán utilizados para desarrollar un producto concreto: chicha de jora recreada y embotellada, así como una propuesta empresarial para Kanchik Mullu.

3.3 Diseño de investigación

La investigación tendrá un diseño no experimental y de corte transversal.

Será no experimental debido a que la información obtenida mediante encuestas y entrevistas será analizada sin manipular las características de los participantes.

Asimismo, será de corte transversal porque la recolección de información se realizará durante un período determinado del desarrollo del proyecto.

En el componente experimental relacionado con la formulación del producto se realizarán pruebas de elaboración de diferentes formulaciones de chicha de jora. Estas pruebas permitirán seleccionar la formulación que presente mejores características sensoriales y mayor aceptación.

Por lo tanto, el proyecto contará con una etapa de diagnóstico y una etapa práctica de desarrollo del producto.

3.4 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo del proyecto se utilizarán los siguientes métodos:

3.4.1 Método analítico

Permitirá analizar por separado los diferentes elementos relacionados con la investigación, tales como materia prima, proceso de elaboración, características sensoriales, mercado y factores empresariales.

3.4.2 Método sintético

Permitirá integrar la información obtenida y establecer conclusiones relacionadas con la creación de Kanchik Mullu.

3.4.3 Método inductivo

Permitirá partir de observaciones particulares relacionadas con la elaboración y aceptación de la chicha de jora para establecer conclusiones generales sobre su potencial como producto comercial.

3.4.4 Método deductivo

Permitirá utilizar conocimientos y principios generales relacionados con gastronomía, inocuidad, emprendimiento y comercialización para aplicarlos al desarrollo específico de Kanchik Mullu.

3.4.5 Método experimental

Será utilizado durante las pruebas de elaboración del producto, permitiendo modificar determinados factores de la formulación y observar sus efectos sobre las características finales de la bebida.

3.5 Población

La población estará constituida por consumidores potenciales de bebidas tradicionales y productos gastronómicos en la comunidad de Peguche y sectores cercanos del cantón Otavalo.

Para establecer la población definitiva se deberá utilizar una fuente oficial y actualizada de población correspondiente al área geográfica seleccionada.

La población deberá estar conformada por personas mayores de edad que puedan proporcionar información relacionada con sus hábitos de consumo, preferencias y aceptación de una bebida tradicional embotellada.

Para la evaluación sensorial se utilizará un grupo independiente de participantes seleccionados de acuerdo con los objetivos de la prueba.

Nota metodológica: no se recomienda colocar una cifra de población inventada. La cifra definitiva deberá obtenerse de la fuente estadística que determine la institución educativa o del dato oficial que se utilice en la investigación.

3.6 MUESTRA

La muestra corresponderá a un subconjunto de la población seleccionado para participar en la encuesta.

Cuando se disponga del tamaño de la población, podrá utilizarse la siguiente fórmula para poblaciones finitas:

$$n = N \times Z^2 \times p \times q / [e^2 \times (N - 1) + Z^2 \times p \times q]$$

Donde:

- **n** = tamaño de la muestra.
- **N** = tamaño de la población.
- **Z** = nivel de confianza.
- **p** = probabilidad de ocurrencia.
- **q** = probabilidad de no ocurrencia.
- **e** = margen de error.

Para un estudio con un nivel de confianza del 95 %, se puede utilizar $Z = 1,96$. Cuando no se conozca la proporción esperada, se puede utilizar $p = 0,50$ y $q = 0,50$, mientras que el margen de error deberá definirse de acuerdo con los criterios establecidos para la investigación.

La muestra final deberá calcularse una vez establecida la población real.

3.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

Para la recopilación de información se utilizarán las siguientes técnicas:

3.7.1 Encuesta

La encuesta permitirá obtener información cuantitativa de los consumidores potenciales.

El cuestionario estará compuesto por preguntas cerradas y de selección múltiple relacionadas con:

- Conocimiento de la chicha de jora
- Frecuencia de consumo
- Preferencias
- Presentación
- Precio
- Tamaño del envase
- Intención de compra
- Percepción del producto
- Importancia de la identidad cultural.

3.7.2 Entrevista

Se podrá realizar entrevistas a personas conocedoras de la elaboración tradicional de la chicha de jora.

El objetivo será obtener información relacionada con:

- Materias primas

- Métodos tradicionales
- Tiempos de preparación
- Usos culturales
- Formas tradicionales de consumo
- Cambios generacionales
- Importancia cultural

3.7.3 Observación

La observación permitirá registrar directamente las características del proceso de elaboración y las condiciones de manipulación.

Se utilizará una ficha de observación para registrar las diferentes etapas del proceso.

3.7.4 Evaluación sensorial

Se realizará una prueba sensorial para determinar la aceptación del producto.

Los atributos que podrán evaluarse serán:

Tabla 2: Evaluación sensorial

Atributo	Característica
Color	Apariencia y tonalidad
Aroma	Intensidad y agrado
Sabor	Dulzor, acidez y sabor característico
Textura	Sensación en boca
Aceptación general	Agrado general del producto

Nota: La elaboración sensorial propia con base en encuestas del producto.

3.8. MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Tabla 3: Materia Prima, Origen Especificaciones De Calidad

Material e ingredientes prima	Característica
Harina de jora o maíz	Escoger producto de buena calidad
Fruta	Escoger fruta para dar el sabor deseado
Agua	Según la cantidad que se desea realizar
Panela	Según el litro de agua media panela
Yerba luisa	Un atado

Nota: Elaboración Propia 2026

3.4 EQUIPOS E INSTRUMENTOS

Tabla 4: Equipos, Instrumentos Y Utensilios

Equipos, Instrumentos Y Utensilios	Característica
Ollas	para cocción y fermentación
Cuchillos	Para picar la fruta
Tabla de picar	Para picar y secados del maíz
Recipientes	Para separar el gorgojo y germinación del maíz
Molino	triturar el grano seco
cucharas	mover constantemente y evitar que se queme
Cocina	Fuente de calor
Tela	Para tapar la fermentación
Botella de vidrio	Para distribución de la chicha
Embudo	Para traspasar el producto

Nota: Elaboración Propia 2026

3.8 PROCEDIMIENTO PARA ELABORAR LA CHICHA DE JORA

El procedimiento experimental para elaborar la chicha de jora Kanchik Mullu se organizará en diferentes etapas.

3.8.1 Selección de materia prima

Se seleccionará maíz de buena calidad, libre de signos visibles de deterioro, humedad excesiva, contaminación o presencia de insectos.

3.8.2 Limpieza

El maíz será limpiado para retirar impurezas, partículas extrañas y granos que presenten características inadecuadas.

3.8.3 Lavado

Los granos seleccionados serán lavados utilizando agua potable.

3.8.4 Remojo

El maíz será colocado en agua durante el tiempo establecido para favorecer la hidratación del grano.

El tiempo deberá registrarse durante cada prueba experimental para determinar posteriormente la condición que presente mejores resultados.

3.8.5 Germinación

Los granos hidratados serán colocados en condiciones controladas para permitir la germinación.

Durante esta etapa se controlarán:

- Humedad
- Temperatura
- Tiempo
- Higiene
- Apariencia del grano

La germinación será detenida cuando el grano alcance las características requeridas para la elaboración de la jora.

Debido a que la germinación puede presentar riesgos microbiológicos si no se controla adecuadamente, el proceso deberá desarrollarse bajo condiciones higiénicas y utilizando materias primas y agua seguras. Los principios generales de higiene del Codex Alimentarius proporcionan un marco de referencia para el control de estos aspectos.

3.8.6 Secado

Una vez finalizada la germinación, el material será sometido a secado hasta alcanzar las condiciones necesarias para continuar con el proceso.

3.8.7 Molienda

El maíz germinado y seco será molido para obtener la jora utilizada en la preparación.

3.8.8 Cocción

La jora será mezclada con agua y sometida a cocción.

Durante esta etapa se registrarán las cantidades utilizadas, temperatura y tiempo de cocción.

3.8.9 Filtrado

La mezcla cocida será filtrada para separar los sólidos y obtener el líquido base de la chicha.

3.8.10 Fermentación

El líquido obtenido será sometido al proceso de fermentación bajo condiciones controladas.

Se registrarán:

- Tiempo
- Temperatura
- Apariencia

- Aroma
- Sabor
- Cambios observados

El tiempo definitivo de fermentación será establecido experimentalmente de acuerdo con la formulación seleccionada.

3.8.11 Estandarización

Una vez obtenida la bebida, se determinarán las características de la formulación que permitan obtener un producto reproducible.

3.8.12 Envasado

La bebida será colocada en envases previamente higienizados y adecuados para bebidas alimenticias.

El envase deberá estar correctamente cerrado y etiquetado.

3.8.13 Conservación

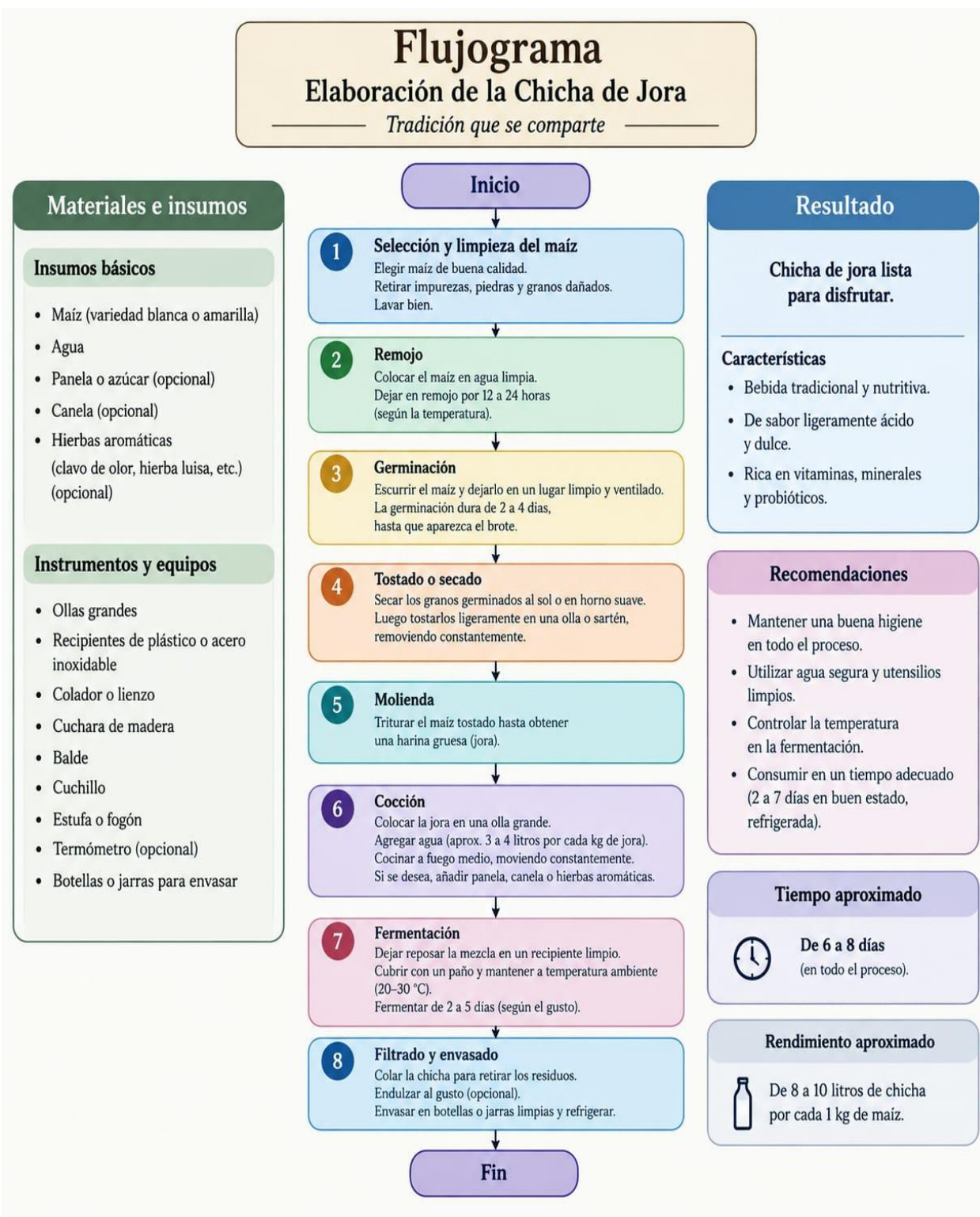
El producto será almacenado bajo las condiciones determinadas mediante las pruebas de estabilidad y conservación.

No se deberá establecer una vida útil definitiva sin realizar las verificaciones correspondientes.

3.6 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO

4.21 Proceso de producción

Ilustración 1: flujo grama de chicha de jora



Fuente: Elaboración propia.

3.9 Formulación del producto

Para desarrollar Kanchik Mullu se propone trabajar con diferentes formula experimentales.

Tabla 5: Formulas experimental de chicha de jora

Ingrediente	F1	F2	F3
Jora	1,00 kg	1,20 kg	1,50 kg
Agua	8 L	8 L	8 L
Endulzante	Según formulación	Según formulación	Según formulación
Especias	Según formulación	Según formulación	Según formulación
Tiempo de cocción	Registro experimental	Registro experimental	Registro experimental
Tiempo de fermentación	Registro experimental	Registro experimental	Registro experimental

Nota: Elaboración propia 2026

experimentales realizadas durante el proyecto. Esta tabla constituye una propuesta inicial de trabajo y no un resultado experimental.

Se elaborarán las formulaciones F1, F2 y F3 y posteriormente serán sometidas a evaluación sensorial.

La formulación con mayor aceptación general será seleccionada como formulación final para la propuesta empresarial.

3.10 Evaluación sensorial

La evaluación sensorial permitirá determinar el nivel de aceptación de las formulaciones desarrolladas.

Para la evaluación se utilizará una escala hedónica de nueve puntos:

Tabla 6: Evaluación sensorial

Puntuación	Interpretación
9	Me gusta muchísimo
8	Me gusta mucho
7	Me gusta moderadamente
6	Me gusta ligeramente
5	Ni me gusta ni me disgusta
4	Me disgusta ligeramente
3	Me disgusta moderadamente
2	Me disgusta mucho
1	Me disgusta muchísimo

Nota: Evaluación De Aceptación Del Producto En Las Encuestas

Los participantes evaluarán:

- Color
- Aroma
- Sabor
- Textura
- Aceptación general.

La evaluación deberá realizarse en condiciones controladas, procurando que las muestras sean identificadas mediante códigos y que la presentación sea uniforme.

Una investigación previa realizada específicamente sobre la chicha de jora de la Sierra norte ecuatoriana utilizó un componente de análisis sensorial, por lo que este tipo de evaluación resulta pertinente para el presente proyecto.

3.11 Análisis de resultados

Los datos obtenidos mediante las encuestas serán organizados en tablas y representados mediante gráficos.

Para cada pregunta se determinarán:

- Frecuencia absoluta
- Frecuencia relativa

- Porcentaje

La fórmula para obtener el porcentaje será:

$$\text{Porcentaje} = (\text{frecuencia} / \text{total de respuestas}) \times 100$$

Los resultados de la evaluación sensorial serán organizados por formulación y atributo.

Tabla 7: Modelo para análisis sensorial

Atributo	F1	F2	F3
Color	—	—	—
Aroma	—	—	—
Sabor	—	—	—
Textura	—	—	—
Aceptación general	—	—	—

Nota: Elaboración propia 2026

Los valores serán calculados a partir de las puntuaciones otorgadas por los participantes.

La formulación que obtenga el mayor promedio de aceptación general será considerada como candidata para la selección final.

Sin embargo, la decisión no se basará exclusivamente en el promedio sensorial. También deberán considerarse aspectos como:

- Seguridad e inocuidad
- Estabilidad del producto
- Disponibilidad de materias primas
- Costos
- Facilidad de producción
- Aceptación del mercado

- Posibilidad de comercialización.

3.12 PROCEDIMIENTO GENERAL DE LA INVESTIGACIÓN

El desarrollo metodológico seguirá las siguientes etapas:

Etapas 1. Investigación bibliográfica

Se recopilará información científica y académica sobre la chicha de jora, maíz, fermentación, identidad cultural, inocuidad, evaluación sensorial y emprendimiento.

Etapas 2. Investigación de campo

Se recopilará información en la comunidad de Peguche mediante encuestas, entrevistas y observación.

Etapas 3. Desarrollo experimental

Se elaborarán las diferentes formulaciones de chicha de jora.

Etapas 4. Evaluación sensorial

Las formulaciones serán sometidas a evaluación mediante escala hedónica.

Etapas 5. Selección de formulación

Se seleccionará la formulación con mejores resultados, siempre que cumpla los criterios de calidad e inocuidad establecidos.

Etapas 6. Desarrollo empresarial

Se desarrollará la propuesta de Kanchik Mullu incluyendo:

- Misión
- Visión
- Valores
- FODA
- Estrategias
- Mercado objetivo
- Marketing
- Costos

- Precio
- Proyección de ventas

Etapas 7. Análisis de viabilidad

Se analizará la posibilidad económica y comercial de implementar la empresa.

3.13 CONSIDERACIONES ÉTICAS Y DE INOCUIDAD

La investigación deberá garantizar que la participación de las personas en las encuestas y evaluaciones sensoriales sea voluntaria.

Los participantes deberán recibir información sobre la actividad que realizarán y los datos obtenidos deberán utilizarse únicamente con fines académicos.

En la elaboración del producto se aplicarán principios de higiene y manipulación segura de alimentos. El Codex Alimentarius establece los principios generales de higiene de los alimentos como referencia internacional para prevenir peligros y mantener condiciones adecuadas durante la producción y manipulación.

Para una bebida fermentada que se pretende comercializar, será necesario realizar las verificaciones técnicas y sanitarias correspondientes antes de definir condiciones definitivas de conservación, vida útil, etiquetado y comercialización.

3.14 MATRIZ METODOLÓGICA RESUMIDA

Tabla 8: Matriz metodológica

Objetivo específico	Actividad	Técnica	Instrumento	Resultado esperado
Investigar la importancia cultural	Revisión bibliográfica y entrevistas	Entrevista/documental	Guía de entrevista	Información cultural
Determinar materias primas	Identificación y selección	Observación	Ficha de observación	Materias primas definidas
Desarrollar la bebida	Elaboración	Experimentación	Ficha técnica	Prototipos

Evaluar aceptación	formulaciones	n		
	Prueba sensorial	Evaluación	Escala	Formulación
Analizar mercado	Aplicación de	sensorial	hedónica	seleccionada
	encuestas	Encuesta	Cuestionario	Datos del
Diseñar empresa	Análisis	Análisis FODA	Matriz FODA	consumidor
	empresarial			empresariales
<i>Determinar viabilidad</i>	<i>Cálculo de costos</i>	<i>Análisis financiero</i>	<i>Hoja de costos</i>	<i>Precio y proyección</i>

Nota: Elaboración propia 2026

3.15 Resultado esperado del capítulo metodológico

Mediante la metodología planteada se espera obtener información suficiente para desarrollar una formulación estandarizada de chicha de jora, determinar su nivel de aceptación sensorial y establecer las condiciones necesarias para diseñar la propuesta empresarial Kanchik Mullu.

La metodología permitirá relacionar la investigación cultural con el desarrollo práctico del producto y el análisis empresarial, de manera que la propuesta no se limite a la elaboración de una bebida, sino que contemple también su potencial de comercialización y contribución al fortalecimiento de la gastronomía tradicional de la comunidad de Peguche.

CAPÍTULO IV.

PROPUESTA EMPRESARIAL: KANCHIK MULLU

4.1 DATOS DE LA EMPRESA

Tabla 9: Datos de la empresa kanchik mullu

Dato	Descripción
Nombre	Kanchik Mullu
Significado	Somos Semilla
Producto principal	Chicha de jora recreada y embotellada
Ubicación	Comunidad de Peguche, cantón Otavalo, provincia de Imbabura
Actividad	Elaboración y comercialización de bebidas tradicionales
Presentación	Botella de 500 ml
Mercado inicial	Peguche y Otavalo
Mercado potencial	Provincia de Imbabura y Ecuador
Eslogan	“De nuestra semilla, nace nuestra tradición”

Nota: Elaboración propia 2026

La empresa Kanchik Mullu nace como una propuesta de emprendimiento gastronómico que busca recuperar y poner en valor la chicha de jora mediante una presentación moderna, estandarizada y atractiva para el consumidor.

4.1.1 Nombre

KANCHIK MULLU

Significado: “Somos Semilla”.

El nombre representa la importancia del maíz como semilla, alimento y elemento cultural. Además, simboliza la transmisión de conocimientos gastronómicos de generación en generación.

La marca busca comunicar que la chicha de jora no solamente constituye una bebida, sino también una expresión de la cultura y tradición de la comunidad de Peguche.

4.1.2 Logotipo

El logotipo propuesto para Kanchik Mullu deberá incorporar elementos relacionados con:

- Una mazorca de maíz
- Una semilla

- Elementos culturales andinos
- Naturaleza
- Colores relacionados con la tierra
- El nombre Kanchik Mullu
- La frase “Somos Semilla”

Propuesta de identificación visual

KANCHIKMULLU

Somos Semilla

Chicha de Jora

“De nuestra semilla, nace nuestra tradición.”

El logotipo será utilizado en las botellas, etiquetas, redes sociales, uniformes, publicidad y material promocional.

Ilustración 2: Etiqueta Kanchik mullu



Nota: Elaboración propia 2026

4.1.3 Eslogan

“De nuestra semilla, nace nuestra tradición.”

El eslogan representa la relación entre el maíz, la cultura y la tradición gastronómica. Además, permite comunicar al consumidor que Kanchik Mullu busca transformar una tradición ancestral en una propuesta gastronómica contemporánea.

Ilustración 3:Etiqueta



Nota: Elaboración propia 2026

4.1.4 Ubicación

Ubicación de la empresa

La empresa Kanchik Mullu (Somos Semilla) estará ubicada en la comunidad de Peguche, perteneciente al cantón Otavalo, en la provincia de Imbabura, Ecuador.

Peguche es una comunidad reconocida por su riqueza cultural, sus tradiciones ancestrales y su identidad indígena, lo que representa un entorno apropiado para la elaboración y comercialización de chicha de jora, producto que busca rescatar y fortalecer los saberes gastronómicos tradicionales.

Ubicación:

- **Comunidad:** Peguche
- **Cantón:** Otavalo
- **Provincia:** Imbabura
- **País:** Ecuador
- **Producto:** Chicha de jora
- **Empresa:** Kanchik Mullu (Somos Semilla)
- **Eslogan:** “*De nuestra semilla, nace nuestra tradición.*”

La elección de Peguche se relaciona con la identidad cultural de la comunidad y con la actividad turística y gastronómica existente en el cantón Otavalo.

La ubicación permitirá dirigir el producto inicialmente a habitantes de Peguche y Otavalo, además de visitantes nacionales y extranjeros.

Entre los posibles puntos de comercialización se consideran:

- Ferias gastronómicas
- Ferias artesanales
- Restaurantes
- Cafeterías
- Tiendas
- Establecimientos turísticos
- Venta directa
- Redes sociales

4.1.5 Actividad económica

La actividad económica de Kanchik Mullu será:

Elaboración, embotellamiento y comercialización de chicha de jora recreada.

Las principales actividades serán:

- Adquisición del maíz.
- Selección de materia prima.
- Elaboración de la jora.
- Preparación de la bebida.
- Fermentación controlada.
- Filtrado.
- Control de calidad.
- Embotellamiento.
- Etiquetado.
- Almacenamiento.
- Distribución.
- Comercialización.

Para una futura comercialización formal deberán verificarse los requisitos sanitarios correspondientes, debido a que la chicha de jora se encuentra dentro de la categoría de bebidas fermentadas contemplada por ARCSA.

4.1.6 Descripción del producto

El producto principal será una chicha de jora recreada y embotellada, elaborada a partir de maíz germinado y transformado en jora.

La propuesta busca conservar elementos tradicionales de la bebida, incorporando procesos de estandarización y una presentación comercial moderna.

La formulación definitiva deberá establecerse mediante las pruebas realizadas durante el desarrollo experimental y la evaluación sensorial.

Tabla 10: Característica y descripción

Característica	Descripción
Marca	Kanchik Mullu
Producto	Chicha de jora
Presentación	Botella
Contenido	500 ml
Materia prima	Jora de maíz
Tipo	Bebida tradicional fermentada
Mercado inicial	Peguche y Otavalo
Precio referencial	\$2,50

Nota: Elaboración propia 2026

4.1.7 Misión

Kanchik Mullu tiene como misión elaborar y comercializar chicha de jora recreada y embotellada, rescatando los conocimientos gastronómicos tradicionales de la comunidad de Peguche mediante procesos higiénicos y estandarizados, ofreciendo un producto de calidad que fortalezca la identidad cultural y contribuya al desarrollo económico local.

4.1.8 Visión

Para el año 2030, Kanchik Mullu será una empresa reconocida en la provincia de Imbabura por la elaboración y comercialización de chicha de jora recreada y embotellada, destacándose por su calidad, innovación, identidad cultural y compromiso con la comunidad de Peguche, con proyección hacia diferentes mercados del Ecuador.

4.1.9 Valores

Identidad cultural: Preservar y valorar los conocimientos gastronómicos tradicionales.

Calidad: Garantizar características uniformes del producto.

Higiene: Mantener condiciones adecuadas durante el proceso productivo.

Responsabilidad: Actuar responsablemente frente a consumidores, trabajadores y comunidad.

Respeto: Respetar la cultura, consumidores y proveedores.

Innovación: Incorporar nuevas formas de presentación sin perder la esencia tradicional.

Honestidad: Proporcionar información clara al consumidor.

Compromiso: Trabajar para alcanzar los objetivos de la empresa.

4.1.10 Objetivos empresariales

Objetivo general

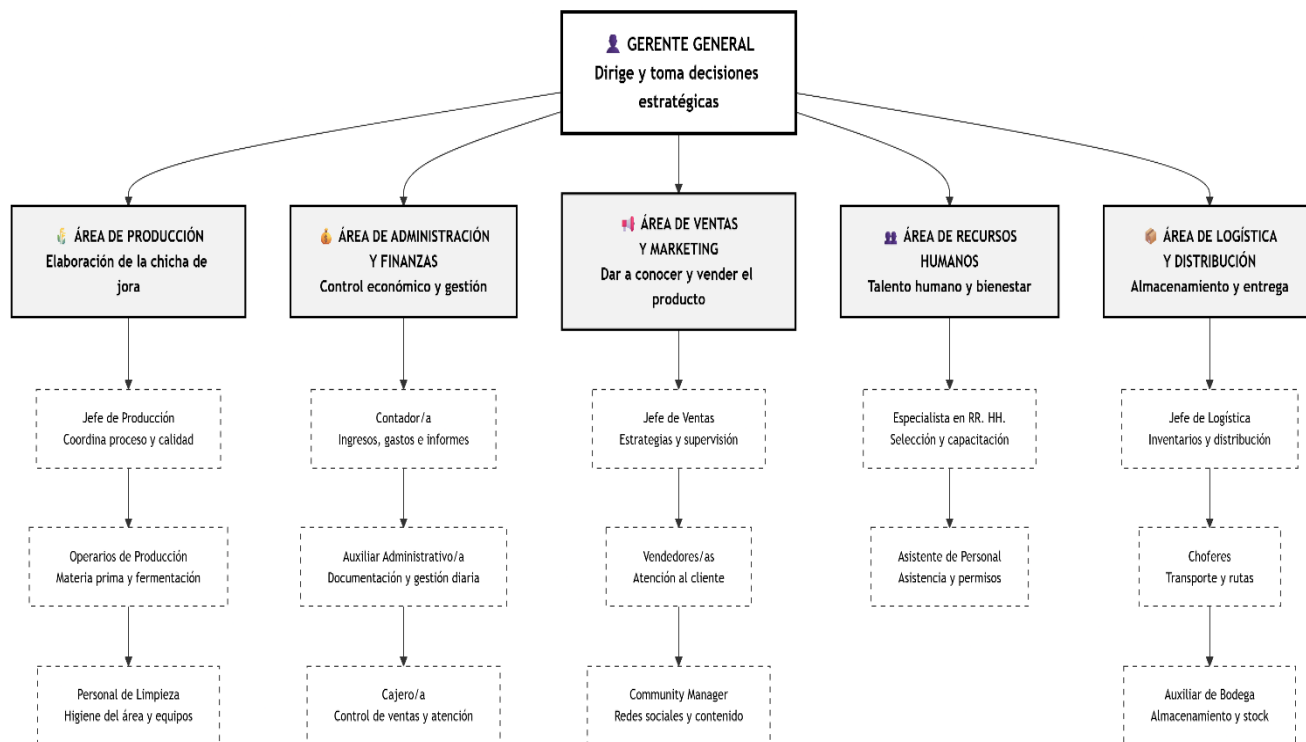
Desarrollar una empresa dedicada a la recreación, elaboración y comercialización de chicha de jora embotellada, fortaleciendo la identidad gastronómica de Peguche y generando una alternativa de desarrollo económico local.

Objetivos específicos

1. Elaborar una formulación estandarizada de chicha de jora.
2. Alcanzar una aceptación sensorial mínima de 7/9.
3. Iniciar la comercialización con 600 botellas mensuales.
4. Incrementar progresivamente la producción.
5. Posicionar la marca Kanchik Mullu.
6. Participar en ferias gastronómicas y culturales.
7. Establecer alianzas con restaurantes y establecimientos turísticos.
8. Mantener procesos higiénicos y estandarizados.
9. Alcanzar rentabilidad y sostenibilidad empresarial.

4.1.11 Organigrama

Ilustración 4: Organigrama de Kanchik Mullu



Nota: Elaboración propia 2026

4.1.12 Descripción de funciones

Tabla 11: Descripción de funciones

Cargo	Funciones
Gerente general	Administrar la empresa y tomar decisiones.
Producción	Elaborar y envasar la chicha.
Control de calidad	Verificar higiene y características del producto.
Administración	Controlar compras, inventario y costos.
Marketing	Publicidad y manejo de redes sociales.
Ventas	Comercialización y atención al cliente.

Nota: Elaboración propia 2026

Durante la etapa inicial, una persona podrá asumir varias funciones de acuerdo con el tamaño y capacidad de la empresa.

4.1.13 Análisis FODA

Tabla 12: Análisis FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
Producto con identidad cultural.	Turismo en Peguche y Otavalo.
Uso de maíz como materia prima.	Interés por productos tradicionales.
Marca propia.	Ferias gastronómicas.
Presentación embotellada.	Redes sociales.
Producto diferenciado.	Alianzas con restaurantes.
Producción local.	Expansión hacia otros mercados.
DEBILIDADES	AMENAZAS
Empresa nueva.	Competencia.
Capital inicial limitado.	Incremento de costos.
Marca poco conocida.	Cambios en preferencias.
Producción inicialmente pequeña.	Requisitos sanitarios.
Falta de posicionamiento.	Problemas de conservación.

Nota: Elaboración propia 2026

4.1.14 Estrategias FO, FA, DO y DA

4.1.14.1 Estrategias FO

- Promocionar la identidad cultural.
- Participar en ferias gastronómicas.
- Aprovechar el turismo de Peguche y Otavalo.
- Crear alianzas con restaurantes.
- Utilizar redes sociales.

4.1.14.2 Estrategias FA

- Diferenciar el producto mediante la cultura.
- Mantener una presentación atractiva.
- Controlar la calidad.
- Fortalecer la marca.

4.1.14.3 Estrategias DO

- Utilizar redes sociales para reducir costos publicitarios.
- Participar en ferias para posicionar la marca.
- Crear alianzas con establecimientos turísticos.
- Incrementar progresivamente la producción.

4.1.14.4 Estrategias DA

- Controlar costos.
- Mantener varios proveedores.
- Capacitar al personal.
- Estandarizar el proceso.
- Verificar requisitos sanitarios.
- Validar la conservación del producto.

4.1.15 Segmentación del mercado

Tabla 13: Segmento del mercado

Variable	Segmentación
Geográfica	Peguche, Otavalo e Imbabura
Edad	18 años en adelante
Género	Todos
Nivel económico	Medio y medio-bajo/medio
Intereses	Cultura y gastronomía
Comportamiento	Consumidores de productos tradicionales
Turismo	Visitantes nacionales y extranjeros

Nota: Elaboración propia 2026

4.1.16 Público objetivo

El público objetivo estará constituido por:

- Habitantes de Peguche
- Habitantes de Otavalo
- Turistas nacionales
- Turistas extranjeros
- Consumidores de productos tradicionales
- Personas interesadas en gastronomía
- Restaurantes
- Cafeterías
- Tiendas
- Establecimientos turísticos

La empresa buscará principalmente consumidores interesados en conocer y consumir productos relacionados con la cultura gastronómica ecuatoriana.

4.1.17 Competencia

Competencia directa

Productores y vendedores de chicha tradicional de Peguche, Otavalo y comunidades cercanas.

Competencia indirecta

- Jugos naturales.
- Coladas.
- Gaseosas.
- Bebidas energéticas.

- Bebidas tradicionales.
- Otras bebidas fermentadas.

Ventaja competitiva

La principal ventaja de Kanchik Mullu será:

Tradicción + identidad cultural + presentación moderna + marca propia.

4.1.18 Estrategias de marketing

Producto

- Botella de 500 ml.
- Marca propia.
- Etiqueta cultural.
- Presentación atractiva.
- Producto estandarizado.

Precio

- USD 2,50

Plaza

La distribución se realizará mediante:

- Venta directa
- Ferias
- Restaurantes

- Cafeterías
- Tiendas
- Establecimientos turísticos
- Pedidos mediante redes sociales

Promoción

Se utilizarán:

- Facebook
- Instagram;
- TikTok
- WhatsApp Business
- Degustaciones
- Ferias
- Publicidad impresa

Mensaje publicitario

“Descubre el sabor de nuestra semilla. Kanchik Mullu, chicha de jora de Peguche.”

4.20 Presentación y etiquetado

La presentación propuesta será una botella de 500 ml.

Etiqueta frontal

KANCHIKMULLU

Somos Semilla

CHICHA DE JORA

“De nuestra semilla, nace nuestra tradición.”

Contenido neto: 500 ml

Etiqueta posterior

De acuerdo con los requisitos que correspondan, deberá contemplar información como:

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Contenido neto
- Información nutricional
- Lote
- Fecha de elaboración
- Fecha de vencimiento o duración
- Condiciones de conservación
- Fabricante
- Información sanitaria.

El RTE INEN 022 establece requisitos para el rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados.

La etiqueta definitiva deberá verificarse antes de utilizarse comercialmente

El proceso debe mantenerse estandarizado para obtener características uniformes en cada lote.

4.1.18.1 Precio de venta

Para la propuesta empresarial se establece:

- Precio de venta: \$2,50 por botella de 500 ml
- El costo variable estimado es:

- \$1,05 por botella.

Por lo tanto:

- $\$2,50 - \$1,05 = \$1,45$

El margen de contribución estimado será de:

- \$1,45 por botella
- Punto de equilibrio
- Considerando costos fijos mensuales de \$800
- $PE = 800 \div (2,50 - 1,05)$
- $PE = 551,72$
- Punto de equilibrio ≈ 552 botellas mensuales

Esto significa que Kanchik Mullu deberá vender aproximadamente 552 botellas mensuales para cubrir sus costos bajo este escenario.

4.1.18.2 Proyección de ventas

Se plantea una proyección progresiva:

Tabla 14:Proyeccion.

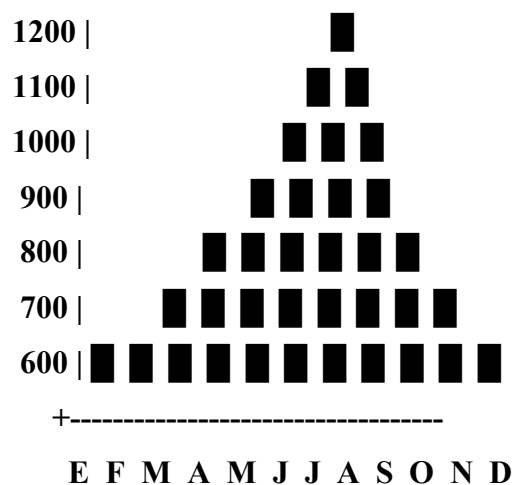
Mes	Botellas	Precio	Ingresos
Enero	600	\$2,50	\$1.500
Febrero	650	\$2,50	\$1.625
Marzo	700	\$2,50	\$1.750
Abril	750	\$2,50	\$1.875
Mayo	800	\$2,50	\$2.000
Junio	850	\$2,50	\$2.125
Julio	900	\$2,50	\$2.250
Agosto	950	\$2,50	\$2.375
Septiembre	1.000	\$2,50	\$2.500
Octubre	1.050	\$2,50	\$2.625

Noviembre	1.100	\$2,50	\$2.750
Diciembre	1.200	\$2,50	\$3.000
TOTAL	10.550		\$26.375

Nota: Elaboración propia 2026

Ilustración 5: Proyección de ventas

Botellas



Nota: Elaboración propia 2026

La proyección plantea un crecimiento desde 600 botellas en el primer mes hasta 1.200 en el último mes.

4.1.18.3 Presupuesto

Ilustración 6: Presupuesto

Concepto	Valor
Equipos de cocción	\$900
Ollas y utensilios	\$400
Molino	\$350
Equipos de medición	\$250
Refrigeración	\$800
Mesas y mobiliario	\$500
Equipo de embotellado	\$600

Concepto	Valor
Diseño de marca	\$250
Envases iniciales	\$300
Materias primas	\$300
Adecuaciones	\$800
Capital de trabajo	\$1.500
TOTAL	\$6.950

Nota: Elaboración propia 2026

Costos variables

Ilustración 7: Costos variables

Concepto	Por botella
Jora e ingredientes	\$0,22
Botella y tapa	\$0,30
Etiqueta	\$0,08
Mano de obra	\$0,25
Agua y energía	\$0,10
Otros	\$0,10
TOTAL	\$1,05

Nota: Elaboración propia 2026

Costos fijos mensuales

Ilustración 8: Costos fijos mensuales

Concepto	Mensual
Alquiler	\$250
Servicios básicos	\$100
Marketing	\$100
Transporte	\$100
Mantenimiento	\$75
Administración	\$100
Imprevistos	\$75
TOTAL	\$800

Nota: Elaboración propia 2026

Resultado anual proyectado

Ingresos:

$$10.550 \times \$2,50 = \$26.375$$

Costos variables:

$$10.550 \times \$1,05 = \$11.077,50$$

Margen de contribución:

$$\$26.375 - \$11.077,50 = \$15.297,50$$

Costos fijos:

$$\$800 \times 12 = \$9.600$$

Resultado operativo estimado

$$\$15.297,50 - \$9.600 = \$5.697,50$$

4.1.18.4 Viabilidad del proyecto

La propuesta empresarial Kanchik Mullu presenta una viabilidad favorable bajo los supuestos establecidos.

Viabilidad comercial: El producto posee elementos diferenciadores:

- Identidad cultural
- Origen local
- Producto tradicional
- Presentación moderna
- Marca propia

Además, Peguche y Otavalo ofrecen un entorno relacionado con turismo, cultura y gastronomía que puede ser aprovechado como parte de la estrategia comercial.

Viabilidad técnica

La elaboración puede organizarse mediante un proceso estandarizado que incluya:

- Recepción
- Selección
- Germinación
- Secado
- Molienda
- Cocción
- Filtrado
- Fermentación
- Envasado

- Será necesario disponer de equipos adecuados y establecer controles de higiene y calidad.

Viabilidad económica

Ilustración 9: Viabilidad técnica

Indicador	Resultado
Precio de venta	\$2,50
Costo variable	\$1,05
Margen unitario	\$1,45
Costos fijos	\$800/mes
Punto de equilibrio	552 botellas
Ventas año 1	10.550 botellas
Ingresos proyectados	\$26.375
Resultado operativo	\$5.697,50
Inversión inicial	\$6.950

Nota: Elaboración propia 2026

Bajo estas condiciones, el proyecto genera un resultado operativo positivo.

Viabilidad cultural

La empresa contribuye a valorar la chicha de jora como parte de la gastronomía tradicional y puede ayudar a fortalecer la identidad cultural de Peguche mediante una propuesta empresarial.

Viabilidad sanitaria

La viabilidad sanitaria está condicionada al cumplimiento de los requisitos aplicables para bebidas fermentadas, procesamiento, envasado y etiquetado. Antes de una comercialización real deberán verificarse los requisitos vigentes ante ARCSA y las normas INEN correspondientes.

4.1.19 Conclusión

En función del análisis realizado, Kanchik Mullu presenta condiciones favorables para su desarrollo como emprendimiento gastronómico, debido a su diferenciación cultural, posibilidad de comercialización turística, proyección de ventas y resultado económico positivo bajo los supuestos establecidos.

El proyecto deberá ser validado mediante pruebas sensoriales, cotizaciones reales, análisis del producto, determinación de vida útil y cumplimiento de la normativa sanitaria vigente antes de su implementación comercial.

CAPÍTULO V.

5.1 CONCLUSIONES

La creación de la empresa Kanchik Mullu es una alternativa viable para la valorización de la chicha de jora en la comunidad de Peguche, debido a que permite transformar una bebida tradicional en un producto con una presentación comercial moderna, manteniendo elementos relacionados con la identidad gastronómica y cultural de la localidad.

La investigación permitió determinar que la chicha de jora posee importancia cultural y gastronómica, ya que su elaboración está relacionada con el conocimiento tradicional del maíz y con prácticas transmitidas entre generaciones. Por esta razón, su recreación y comercialización pueden contribuir a mantener vigente este patrimonio gastronómico.

Mediante el desarrollo del producto se estableció la importancia de estandarizar las etapas de elaboración, desde la selección del maíz, germinación y obtención de la jora, hasta la cocción, filtrado, fermentación, envasado y almacenamiento. La estandarización permite obtener un producto con características más uniformes y facilita el control del proceso productivo.

La propuesta de embotellar la chicha de jora constituye una alternativa para mejorar su presentación y facilitar su comercialización. El uso de una botella de 500 ml y una etiqueta con identidad cultural permite presentar el producto de una manera atractiva para consumidores locales y turistas.

El análisis FODA permitió identificar como principales fortalezas de Kanchik Mullu la identidad cultural, el uso de una materia prima tradicional, la producción local y la diferenciación del producto. Entre las principales oportunidades se encuentran el turismo de Peguche y Otavalo, las ferias gastronómicas y culturales y el uso de medios digitales para promocionar la marca.

La segmentación propuesta permitió establecer como mercado objetivo a personas adultas interesadas en productos tradicionales, gastronomía, cultura y productos locales, además de turistas nacionales y extranjeros que visitan Peguche y Otavalo.

Las estrategias de marketing planteadas, especialmente el uso de Facebook, Instagram, TikTok y WhatsApp Business, permitirán dar a conocer la marca Kanchik Mullu, promocionar el producto, establecer contacto con consumidores y generar nuevos canales de comercialización.

De acuerdo con la proyección económica realizada, con un precio referencial de USD 2,50 por botella de 500 ml y un costo variable estimado de USD 1,05 por unidad, se obtiene un margen de contribución aproximado de USD 1,45 por botella. Bajo estos supuestos, el punto de equilibrio se ubica aproximadamente en 552 botellas mensuales.

La proyección de ventas plantea una comercialización progresiva de aproximadamente 10.550 botellas durante el primer año, generando ingresos estimados de USD 26.375. Después de considerar los costos variables y fijos proyectados, se obtiene un resultado operativo estimado positivo, lo que evidencia una posibilidad de sostenibilidad económica bajo las condiciones planteadas.

La propuesta empresarial Kanchik Mullu no solamente representa una oportunidad económica, sino también una estrategia para fortalecer la identidad cultural de Peguche mediante la incorporación de un producto tradicional a una propuesta gastronómica contemporánea.

Finalmente, se concluye que el proyecto tiene potencial comercial, cultural y económico, siempre que se mantenga la calidad del producto, se controle el proceso de elaboración, se realicen las pruebas necesarias de conservación y seguridad alimentaria y se cumpla con los requisitos sanitarios y legales establecidos para su comercialización.

5.2 RECOMENDACIONES

Implementar procedimientos estandarizados de producción para garantizar que cada lote de chicha de jora mantenga características similares de sabor, aroma, color, textura y aceptación.

Realizar controles permanentes de higiene y manipulación de alimentos durante todas las etapas del proceso, desde la recepción de la materia prima hasta el almacenamiento y comercialización del producto.

Realizar análisis microbiológicos y fisicoquímicos del producto antes de su comercialización formal, con la finalidad de verificar su seguridad y establecer parámetros de calidad.

Determinar mediante estudios específicos la vida útil de la chicha de jora embotellada, considerando las condiciones de almacenamiento, tipo de envase, temperatura y características propias del producto.

Mantener la identidad cultural de Kanchik Mullu en el diseño de la marca, etiqueta y publicidad, utilizando elementos visuales relacionados con el maíz, la semilla y la cultura de Peguche sin descontextualizar los elementos culturales.

Realizar periódicamente evaluaciones sensoriales con consumidores para conocer el nivel de aceptación del producto y detectar posibles oportunidades de mejora en sabor, aroma, color, dulzor y presentación.

Utilizar las redes sociales como una herramienta permanente de promoción. Se recomienda publicar contenido sobre la historia de la chicha de jora, el proceso de elaboración, la identidad de Peguche y las características del producto para generar una conexión entre la marca y el consumidor.

Establecer alianzas estratégicas con restaurantes, cafeterías, tiendas, emprendimientos turísticos y organizadores de ferias de Peguche y Otavalo, con el propósito de ampliar los canales de distribución.

Participar en ferias gastronómicas, culturales y turísticas, ya que estos espacios permitirán realizar degustaciones, obtener opiniones de los consumidores y aumentar el reconocimiento de la marca.

Mantener un control financiero mensual de ingresos, costos, gastos, inventarios y ventas. Esto permitirá determinar si las proyecciones económicas se cumplen y tomar decisiones oportunas.

Actualizar periódicamente los costos de producción y el precio de venta, considerando posibles variaciones en el precio del maíz, envases, etiquetas, transporte, servicios básicos y demás insumos.

Antes de iniciar la comercialización formal, se recomienda verificar y cumplir todos los requisitos sanitarios, de etiquetado y funcionamiento aplicables en Ecuador, evitando comercializar el producto sin contar con las autorizaciones correspondientes.

Capacitar continuamente al personal de Kanchik Mullu en Buenas Prácticas de Manufactura, manipulación de alimentos, servicio al cliente, comercialización y administración, con el propósito de fortalecer la gestión de la empresa.

Se recomienda que la empresa mantenga una relación responsable con los productores y proveedores locales de maíz, promoviendo el consumo de materias primas de origen local y contribuyendo a la economía de la comunidad.

Finalmente, se recomienda continuar investigando nuevas presentaciones y posibles variaciones de la chicha de jora, siempre que estas innovaciones mantengan la esencia cultural del

producto, permitiendo que Kanchik Mullu pueda ampliar su mercado sin perder su identidad como emprendimiento gastronómico de Peguche.

5.3 CIERRE DEL CAPÍTULO

En conclusión, la propuesta Kanchik Mullu – Somos Semilla constituye una iniciativa que integra gastronomía, cultura y emprendimiento. La recreación y embotellamiento de la chicha de jora ofrece la posibilidad de generar un producto comercial diferenciado, capaz de fortalecer la identidad gastronómica de Peguche y, al mismo tiempo, crear oportunidades de desarrollo económico local. Para alcanzar una implementación exitosa será indispensable complementar la propuesta con controles de calidad, validación sensorial, estudios de vida útil, cumplimiento sanitario y una estrategia comercial sostenida.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (s. f.). Normativa técnica sanitaria para alimentos procesados. ARCSA.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). General principles of food hygiene CXC 1-1969. FAO/WHO.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2023). Censo Ecuador: Resultados. INEC.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2024). Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo (ENEMDU). INEC.
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2011). NTE INEN 1334-1: Rotulado de **productos alimenticios para consumo humano. Parte 1: Requisitos. INEN.**
- **Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2011). NTE INEN 1334-2: Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 2: Rotulado nutricional. Requisitos. INEN.**
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2014). NTE INEN 1334-3: Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 3: Requisitos para declaraciones nutricionales y declaraciones saludables. INEN.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. FAO.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2022). El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2022. FAO.
- Organización Mundial de la Salud. (2007). Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Organización Mundial de la Salud.
- Organización Mundial de la Salud. (2020). Food safety: Basic texts. World Health Organization.
- Sánchez, J., Vayas, T., Mayorga, F., & Freire, C. (2020). El emprendimiento en Ecuador: Análisis y perspectivas. Observatorio Económico y Social de Tungurahua.

Ilustración 10: Encuesta

ENCUESTA PARA DETERMINAR LA ACEPTACIÓN Y CONSUMO DE CHICHA DE JORA

Proyecto: Creación de una empresa mediante la recreación y embotellamiento de la chicha de jora.

Marca: Kanchik Mullu – Somos Semilla.

Lugar: Peguche – Otavalo – Imbabura.

Objetivo

Determinar el nivel de conocimiento, consumo y aceptación de la chicha de jora y conocer la intención de compra de una presentación embotellada.

Instrucciones

Marque con una X la respuesta que considere adecuada.

Datos generales

Edad:

☐ 18–25 años

☐ 26–35 años

☐ 36–45 años

☐ 46–55 años

☐ Más de 55 años

Género:

☐ Femenino

☐ Masculino

☐ Prefiero no responder

Preguntas

1. ¿Conoce usted la chicha de jora?

☐ Sí

☐ No

2. ¿Ha consumido chicha de jora anteriormente?

☐ Sí

☐ No

3. ¿Con qué frecuencia consume bebidas tradicionales?

☐ Nunca

☐ Raramente

☐ Algunas veces

☐ Frecuentemente

☐ Siempre

4. ¿Considera importante conservar las bebidas tradicionales de la comunidad?

☐ Muy importante

☐ Importante

☐ Poco importante

☐ Nada importante

5. ¿Estaría dispuesto/a a probar una chicha de jora embotellada?

☐ Sí

☐ No

☐ Tal vez

6. ¿Qué presentación preferiría?

☐ 250 ml

☐ 500 ml

☐ 750 ml

☐ 1 litro

7. ¿Qué precio considera adecuado para una botella de 500 ml?

☐ \$1,50

☐ \$2,00

☐ \$2,50

☐ \$3,00

☐ Más de \$3,00

8. ¿Dónde compraría este producto?

☐ Tienda

☐ Restaurante

☐ Feria

☐ Supermercado

☐ Directamente al productor

☐ Redes sociales

9. ¿Qué característica considera más importante al comprar una bebida tradicional?

- ☐ Sabor
- ☐ Precio
- ☐ Presentación
- ☐ Calidad
- ☐ Identidad cultural
- ☐ Higiene

10. ¿Compraría una chicha de jora de la marca Kanchik Mullu?

- ☐ Definitivamente sí
- ☐ Probablemente sí
- ☐ No estoy seguro/a
- ☐ Probablemente no
- ☐ Definitivamente no

11. ¿Recomendaría el producto a otras personas?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ Tal vez

Ilustración 11: Ficha de evaluación sensorial

FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE CHICHA DE JORA

Producto: Chicha de jora Kanchik Mullu

Código de muestra: _____

Fecha: ____ / ____ / ____

Objetivo

Determinar el nivel de aceptación sensorial de la formulación desarrollada.

Escala hedónica

Tabla 15: Puntaje de la tabla de evaluación

Puntaje	Interpretación
9	Me gusta muchísimo
8	Me gusta mucho
7	Me gusta moderadamente
6	Me gusta ligeramente
5	Ni me gusta ni me disgusta
4	Me disgusta ligeramente
3	Me disgusta moderadamente
2	Me disgusta mucho
1	Me disgusta muchísimo

Nota: Elaboración propia 2026

Evaluación

Tabla 16: Evaluación sensorial

Atributo	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Color	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sabor	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Acidez	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Dulzor	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Textura	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Aceptación general	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Nota: Elaboración propia 2026

Comentarios del evaluador

Ilustración 12: Fotografías del proceso



Fotografía 1.
Recepción y selección del maíz

Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 2.
Lavado y preparación del maíz

Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 3.
Proceso de germinación para la obtención de la jora

Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 4.
Secado de la jora

Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 5.
Molienda de la jora

Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 6.
Cocción de la chicha

Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 7.
Filtrado de la bebida

Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 8.
Proceso de fermentación

Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 9.
Embotellamiento

Fuente: Elaboración propia.



Fotografía 10.
Producto terminado Kanchik Mullu

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 17: Tabla de costos

Concepto	Costo
Jora, maíz e ingredientes	\$0,22
Botella y tapa	\$0,30
Etiqueta	\$0,08
Mano de obra	\$0,25
Agua y energía	\$0,10
Otros	\$0,10
Total	\$1,05
Concepto	Mensual
Alquiler	\$250
Servicios básicos	\$100
Marketing	\$100
Transporte	\$100
Mantenimiento	\$75
Administración	\$100
Imprevistos	\$75
Total	\$800
Indicador	Resultado
Precio	\$2,50
Costo variable	\$1,05
Margen unitario	\$1,45
Punto de equilibrio	552 botellas

Ventas anuales proyectadas	10.550
Ingresos proyectados	\$26.375
<i>Nota:</i> Elaboración propia 2026	

DISEÑO DE ETIQUETA

Ilustración 13: Diseño de etiqueta



Nota: Elaboración propia 2026

Ilustración 14: Evidencias del proceso





Ilustración 15: IMAGENES SOCIAL DE LA COMUNIDAD DE PEGUCHE



