**Embutidos de mariscos ahumados**

Como innovación he desarrollado embutidos de mariscos ahumados que contiene pescado de especie dorada, camarón, calamar y pulpo. Porque muchas personas se resisten a comer mariscos por varias razones: porque tienen temor a intoxicarse, porque no gustan de su sabor, olor o porque simplemente no los consideran alimentos importantes en la dieta; por lo que contra restare dando un producto con alto estándares de calidad, con un valor agregado que es el ahumado (método de conservación), y en lo que más me puntualice es que son importante en la dieta ya que contienes alto valor proteico, y minerales como: calcio, magnesio, zinc, yodo, hierro y fósforo y a la vez dando beneficio a la salud como son problemas cardiovasculares.

Salchichas de mariscos ahumados está dirigido a aquellas personas que disfrutan de sabores exquisitos y diferentes por lo cual invitamos a los grandes productores y empresarios a invertir en este proyecto innovador.

**Elaborado por:** Jessica Arreaga Guerrero.

**Mail:** jeanarre@espol.edu.ec