***VIEIRAS AHUMADAS.***

Los pectínidos (Pectinidae), conocidos popularmente como vieiras, son una [familia](http://es.wikipedia.org/wiki/Familia_%28biolog%C3%ADa%29) de [moluscos](http://es.wikipedia.org/wiki/Molusco) [bivalvos](http://es.wikipedia.org/wiki/Bivalvos), emparentados de cerca con las [almejas](http://es.wikipedia.org/wiki/Almeja) y las [ostras](http://es.wikipedia.org/wiki/Ostra).

El proyecto de **ELABORACION Y COMERCIALIZACION DE VIEIRAS AHUMADAS EMPACADAS AL VACIO**, se basa en satisfacer las necesidades de las personas residentes en Guayaquil, quienes no tienen la oportunidad de escoger entre más variedad de productos en este caso de mariscos ahumados. Este trabajo se realizara aprovechando la alta producción de productos marinos que existe en nuestro país y a la creciente demanda de productos con sabores exóticos y diferentes.

Es por esto que siendo parte de una extensa gama de productos marinos encontramos las vieiras perteneciente al grupo de los moluscos bivalvos cuyas propiedades radican en un aporte bajo en calorías y grasas ya altos en proteínas, en comparación con otras carnes, además de ser reconocido por su excelente calidad y sabor, de esta manera brindando confianza indispensable a los compradores y consumidores del mismo.