



FACULTAD DE GASTRONOMÍA

CREACIÓN DE UNA LÍNEA GOURMET DE BEBIDAS
FERMENTADAS ARTESANALES A BASE DE
FRUTILLA Y UVILLA

AUTORA

Daniela Mishell Silva Barriga

AÑO

2019



FACULTAD DE GASTRONOMÍA

CREACIÓN DE UNA LÍNEA GOURMET DE BEBIDAS
FERMENTADAS ARTESANALES A BASE DE FRUTILLA Y
UVILLA.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los
requisitos establecidos para optar por el título de licenciado en
alimentos y bebidas.

Profesor Guía

Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo

Autor

Daniela Mishell Silva Barriga

Año

2019

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, Creación de una línea gourmet de bebidas fermentadas artesanales a base de frutilla y uvilla, a través de reuniones periódicas con la estudiante Daniela Mishell Silva Barriga, en el semestre 2019-2, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo

CI: 1716191638

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, Creación de una línea gourmet de bebidas fermentadas artesanales a base de frutilla y uvilla, de la estudiante Daniela Mishell Silva Barriga, en el semestre 2019-2, dando un cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

Byron Ramiro Revelo Vizquete

CI:0401512678

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Daniela Mishell Silva Barriga

CI: 1722584933

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi familia por brindarme su apoyo a lo largo de la carrera y por confiar en mí en todos los ámbitos de mi vida. A Santiago por ser mi soporte. A mi tutor de tesis por guiarme durante esta etapa de realización de tesis.

DEDICATORIA

A Edmundo. Por su
paciencia, ayuda y
dedicación.

Resumen

La presente tesis tiene como objetivo dar a conocer las cualidades organolépticas de dos frutas características siendo estas la uvilla y la frutilla, por medio de dos bebidas fermentadas realizadas artesanalmente. El Ecuador tiene una oferta de frutas muy grande en el mercado, es decir muchas de ellas se dan en cualquier época del año siendo esta una gran oportunidad para aprovechar su producción y mucho más si estas son agroecológicas u orgánicas ya que tendrá un valor agregado razonable al momento de promocionar los productos.

La palabra bebida es un mundo entero. Por esta razón el enfocarse en un proceso de elaboración artesanal llamará la atención a posibles consumidores al ser un producto innovador y sobre todo amigable con el medio ambiente, ya que los productos a utilizar son naturales y orgánicos.

Este documento consta de cuatro capítulos. En el primer capítulo se determinará la introducción al trabajo de tesis, y los objetivos de este. En el segundo capítulo se recopilará información acerca de los procesos de elaboración de bebidas fermentadas, así como también dar a conocer la composición nutricional de las frutas mencionadas anteriormente. El tercer capítulo se desarrollarán las bebidas fermentadas con procedimientos adecuados para posteriormente realizar una validación del producto por parte de expertos en el tema. Finalmente se detallará el plan de promoción del producto mediante encuestas de aceptación realizadas y el diseño del plan de promoción.

Abstract

The aim of this thesis is to make known the organoleptic qualities of two characteristic fruits, being the golden berry and strawberry, by means of two fermented handcrafted beverages. Ecuador has a very large supply of fruits in the market, that can be found during the whole year. This is a great opportunity to take advantage of their production and much more if they are agroecological or organic because it will have a reasonable intrinsic value at the moment of promoting the products.

The word beverage is a whole world. For this reason, the focus on a craft process will draw attention to potential consumers, to be an innovative product and especially environmentally friendly, since the products to use are natural and organic.

This document consists of four chapters. The first chapter will determine the introduction to the thesis work, and its objectives. In the second chapter information about the processes of making fermented beverages will be compiled, as well as the nutritional composition of the fruits mentioned above. The third chapter will develop the fermented beverages with adequate procedures to subsequently carry out a validation of the product by experts in the subject. Finally, the product promotion plan will be detailed through acceptance surveys and the design of the promotion plan.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CAPÍTULO I. MARCO INTRODUCTORIO	1
1.1 INTRODUCCIÓN	1
1.2 OBJETIVOS.....	2
1.2.1 Objetivo General.....	2
1.2.2 Objetivos Específicos	2
1.2.3 Alcances	2
CAPÍTULO II. Marco Teórico.....	3
2.1 Historia	3
2.2 Características de la frutilla y uvilla.....	5
2.2.1 Frutilla	5
2.2.2 Uvilla	5
2.3 Tipos de fermentación	6
2.4 Proceso de elaboración de bebidas fermentadas	6
2.5 Composición de la frutilla	8
2.6 Composición de la uvilla.....	9
2.7 Promoción del producto.....	10
CAPÍTULO III. GENERACIÓN DEL PRODUCTO.....	11
3.1 Descripción del Producto	11
3.2 Análisis de proveedores	11
3.3 Maquinaria/ Utensilios.....	12
3.4 RECETAS ESTÁNDAR.....	14
3.4.1 Bebida Fermentada de Frutilla	14
3.4.2 Bebida Fermentada Uvilla.....	15
3.5 PROCEDIMIENTO	16
3.5.1 ELABORACIÓN BEBIDA FERMENTADA DE FRUTILLA.....	17
3.5.2 ELABORACIÓN BEBIDA FERMENTADA DE UVILLA	19

3.6 Validación	21
3.6.1 Validación del producto.....	21
3.6.2 Focus Group.....	21
3.6.2.1 Reclutamiento	21
3.6.2.2 Ambiente	22
3.6.2.3 Moderación	22
3.6.2.4 Hoja de cata	22
3.6.3 Resultados de la cata	24
3.6.3.1 Cata Bebida Fermentada de Uvilla	24
a. Cata visual	24
b. Cata Olfativa	25
c. Cata Gustativa	26
d. Cata General.....	27
e. Puntuación Final	28
3.6.3.2 Cata Bebida Fermentada de Frutilla	29
b. Cata Olfativa	30
c. Cata Gustativa	31
d. Cata General.....	32
e. Puntuación Final	33
3.6.4 Cierre de cata	34
CAPÍTULO IV. PLAN DE PARTICIPACIÓN.....	35
4.1 Demografía.....	35
4.2 Entorno.....	36
4.2.1 Análisis de encuestas.....	36
a. Análisis de clientes.....	46
4.2.2 Ferias en Quito.....	47
4.3 Propuesta de producto.....	49
4.3.1 Marco Jurídico y Normas de Operación.....	49
4.3.1.1 INEN (Instituto Ecuatoriano de normalización).....	49
a. Rotulado de productos alimenticios (NTE INEN 1334-1)	49

4.3.1.2	ARCSA.....	50
a.	Registro Sanitario.....	51
4.3.1.3	SRI (Servicio de Rentas Internas).....	51
a.	ICE (Impuesto a consumos especiales).....	51
b.	IVA (Impuesto al Valor Agregado).....	52
4.3.1.4	Ley de Regulación de Venta de Bebidas alcohólicas.....	52
4.3.2	Costo por botella de la bebida fermentada.....	53
4.3.3	Diagrama de Flujo.....	54
4.3.4	Etiqueta.....	55
4.3.5	Diseño del plan de participación.....	56
4.3.6	Conclusiones.....	58
4.3.7	Recomendaciones.....	59
	Referencias	60
	Anexos.....	63

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Composición nutricional de la frutilla frutilla.....	8
Tabla 2. Composición nutricional de la uvilla.....	9
Tabla 3 Maquinaria y Utensilios a utilizar en el proceso de elaboración.....	12
Tabla 4 Receta estándar bebida fermentada de frutilla.....	14
Tabla 5 Receta estándar bebida fermentada de uvilla.....	15
Tabla 6 Diseño hoja de cata.....	23
Tabla 7 Ferias Agroecológicas en la provincia de Pichincha.....	47
Tabla 8 Ferias escogidas para la promoción del producto.....	48
Tabla 9 Tabla de PVP por botella.....	53
Tabla 10 Tabla diseño del plan de participación.....	56

INDICE DE FIGURAS

Figura 1	Elaboración de la bebida fermentada de frutilla.....	17
Figura 2	Elaboración de la bebida fermentada de uvilla.....	19
Figura 3	Cata visual bebida fermentada de uvilla.....	24
Figura 4	Cata olfativa bebida fermentada de uvilla.....	25
Figura 5	Cata gustativa bebida fermentada de uvilla.....	26
Figura 6	Cata general bebida fermentada de frutilla.....	27
Figura 7	Escala orientada a puntuación.....	28
Figura 8	Cata visual bebida fermentada de frutilla.....	29
Figura 9	Cata olfativa bebida fermentada de frutilla.....	30
Figura 10	Cata gustativa bebida fermentada de frutilla.....	31
Figura 11	Cata General Bebida Fermentada de Frutilla.....	32
Figura 12	Escala orientada a puntuación.....	33
Figura 13	Fotografía cata de bebidas fermentadas.....	34
Figura 14	Fórmula para obtener la población.....	35
Figura 15	Rango de edad.....	36
Figura 16	Sector donde viven los posibles consumidores.....	37
Figura 17	Género de la población encuestada.....	37
Figura 18	Ocupación de la población encuestada.....	37
Figura 19	Con qué frecuencia consumen bebidas alcohólicas.....	39
Figura 20	En qué ocasiones consumes bebidas alcohólicas?.....	40
Figura 21	Ha tenido la oportunidad de probar una bebida fermentada artesanal de.....	44
Figura 22	Si tu respuesta fue si menciona la bebida y su fruta respectiva.....	42
Figura 23	Te gustaría probar una bebida fermentada realizada artesanalmente a base de frutilla?.....	43
Figura 24	Te gustaría probar una bebida fermentada realizada artesanalmente a base de uvilla?.....	43
Figura 25	Cuánto estarías dispuesto a pagar por la bebida mencionada anteriormente y en qué presentación.....	45
Figura 26	Prefieres consumir una bebida artesanal a una industrializada?.....	45
Figura 27	En dónde te gustaría conseguir estas bebidas?.....	45
Figura 28	Proceso para elaborar las bebida fermentada.....	54

Figura 29 Etiqueta Frontal y Posterior de la bebida fermentada de frutilla.....	55
--	----

1 CAPÍTULO I. MARCO INTRODUCTORIO

1.1 INTRODUCCIÓN

En un mundo eminentemente cambiante, en donde las tendencias se ajustan a las necesidades de las personas dentro del sector de bebidas, se ha observado que “Las bebidas artesanales llamaron la atención a los capitalinos con el boom de la cerveza” (Veintimilla, 2017). Por lo cual, es menester desarrollar de forma artesanal una nueva línea de bebidas alcohólicas fermentadas de fruta, y que estas cumplan con requerimientos tanto de producción como de venta en la ciudad de Quito, para lograr posicionar la marca en el mercado que irá dirigido hacia las personas de estrato medio y medio alto que se encuentren interesados en el emprendimiento, y que les atraiga los nuevos sabores en bebidas, para obtener beneficios económicos y de esta manera conseguir un proyecto sostenible y sustentable, tanto para los proveedores de materia prima, como los encargados en la elaboración del producto.

Dentro de la cultura ecuatoriana, es fundamental conocer ciertas frutas como la frutilla y la uvilla, que tienen excelentes cualidades organolépticas (Romero V. , s.f). Reducidas son las empresas que realizan bebidas artesanales gourmet en el Ecuador y menos de las frutas que se mencionaron. Será un producto innovador que llame la atención por su color y sabor.

Un producto de tipo artesanal, quiere decir que los instrumentos o utensilios a utilizar son pocos, y por esta razón será un toque diferenciador de las bebidas industriales. Realizar algo artesanalmente

no quiere decir solo en menor cantidad, sino también usar productos más sanos (Indidrinks, 2016). Por ejemplo, el uso de frutas agroecológicas u orgánicas que creen un valor agregado al producto.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo General

- Elaborar una línea gourmet de bebidas fermentadas artesanales y agroecológicas, fomentando el consumo de productos artesanales a través del uso de frutas locales.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Definir los procesos y técnicas de elaboración de bebidas fermentadas. actualmente utilizadas.
- Elaborar una línea gourmet de bebidas fermentadas artesanales y agroecológicas, realizadas a base frutas como la frutilla y la uvilla.
- Fomentar el consumo de productos artesanales a través de la participación en ferias de emprendimiento en la ciudad de Quito.

1.2.3 Alcances

- Desarrollo de un producto
- Dar a conocer al consumidor una bebida artesanal realizada a base de frutas, que sea agradable al paladar, trabajando en conjunto con proveedores, y promocionando el producto a través de la participación en ferias como se menciona anteriormente.

CAPÍTULO II. Marco Teórico

2.1 Historia

Existen momentos en la historia de la humanidad en la que aparecieron las bebidas con objetivo de saciar la sed (ECULTURAGROUP, s.f). La palabra bebida quiere decir cualquier sustancia líquida que puede ser ingerida ya sea esta agua, refresco, jugo. Es decir, puede estar conformada por otros ingredientes (Oxford Dictionary, 2019).

Según el Servicio Ecuatoriano de Normalización INEN (1933). Se puede mencionar también a las bebidas alcohólicas, que son los productos alcohólicos aptos para el consumo humano, provenientes de la fermentación, destilación, preparación o mezcla de los mismos, de origen vegetal.

Los fermentos de varios géneros se dieron varios años atrás, se conoce que en el antiguo Egipto se consumía vino en fiestas ceremoniales (3000 ac); en la antigua Grecia se consumía el vino que llegó a Creta procedente de Egipto o de Fenicia (700ac). Como se puede observar, las bebidas fermentadas han estado presentes durante milenios acompañando ceremonias y actividades cotidianas del ser humano (Phillips, 2000). Durante todos los años mencionados se produjeron bebidas fermentadas como el vino, con el pasar de los años se desarrollaban otras bebidas con diferentes procesos de elaboración.

El vino es una bebida resultante del proceso de fermentación alcohólica de la uva fresca, prensada o no, del mosto de uva (INEN, 2017). Es así como, con el paso de los años, la palabra vino no se le atribuía solamente a la bebida proveniente de la fermentación del fruto de la *vitis vinífera*, sino que se podían realizar bebidas a base de frutas, más conocidos como vinos de fruta, que según el INEN (1993) es la bebida alcohólica obtenida mediante fermentación completa o parcial de frutas o del mosto de frutas.

El mosto es un líquido de origen vegetal que contiene sustancias amiláceas y/o azucaradas, capaces de transformarse en alcohol por el método de la fermentación (INEN, 1933).

La elaboración del vino se da mediante un proceso importante llamado fermentación alcohólica, la cual es un proceso catabólico anaeróbico originado por la actividad de microorganismos que procesan hidratos de carbono y de esta manera se puede obtener etanol (Carrión, 2015).

Así mismo, las frutas con las que se puede realizar una bebida fermentada pueden tener varias características dependiendo de cómo se lo quiera realizar, ya sean estas orgánicas o agroecológicas, que según el INEN son productos de origen agropecuario, resultantes del reglamento de producción orgánica, el mismo que mejora la salud del agroecosistema, y de esta manera lograr sostenibilidad. Particularmente existen dos frutas de las que se puede realizar un fermento, utilizando el mismo proceso de elaboración del vino que en este caso son la frutilla y la uvilla.

2.2 Características de la frutilla y uvilla

2.2.1 Frutilla

La frutilla es una fruta que pertenece a la familia de las rosáceas y al género de las fragarias. Es originaria de América del Norte y se cultiva principalmente en Chile, California y Virginia. Existen variedades como Oso grande, diamante, monterrey y Albión que específicamente son cultivadas en Ecuador. En el país, las zonas que tienen entre 1 300 y 3 600 metros sobre el nivel del mar son adecuadas para cultivar esta fruta a temperaturas de aproximadamente 15 grados, según Jorge Fabara, ex presidente de la Asociación Ecuatoriana de Fruticultores. Esta fruta tiene propiedades diuréticas y antirreumáticas, son muy ricas en vitamina C. Tienen virtudes antianémicas, reconstituyentes y antioxidantes (El Comercio, 2011).

2.2.2 Uvilla

La uvilla es una fruta perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur específicamente en Perú, y se extendió a Ecuador como una fruta silvestre, se cultiva generalmente en climas templados en zonas de entre 1 000 a 3 500 metros sobre el nivel del mar (El Comercio, 2011). Fruta llena de beneficios para la salud porque ayuda a la purificación de la sangre, es eficaz en el tratamiento de las afecciones a la garganta, ayuda a adelgazar y es ideal para los diabéticos, con un consumo sin restricciones. El Ecuador es uno de los mejores lugares en el que se puede cultivar esta fruta por su ubicación geográfica privilegiada, cuyas ventajas naturales hacen que las condiciones de cultivo y producción de frutas exóticas sean atractivas para el mercado internacional (Romero V. , 2016)

2.3 Tipos de fermentación

Dentro de los tipos de fermentación se puede mencionar a la fermentación alcohólica ya que ésta es la base de la elaboración de bebidas fermentadas (Vanaclocha A. C., 2014). Existen varios factores que pueden llegar a determinar las características organolépticas de estas bebidas, ya que los microorganismos juegan un rol muy importante, de modo que puede afectar tanto a la materia prima como el desarrollo de la fermentación.

En esta fermentación participan varias especies de levaduras, las más populares son los sacaromicetos, (Vanaclocha A. C., 2014). Una de las levaduras más activas en la vinificación es la *saccharomyces cerevisiae*.

En la elaboración de bebidas fermentadas y vino se desarrolla la fermentación maloláctica, que se produce por bacterias lácticas las cuales pertenecen al género *lactobacillus* (Vanaclocha A. C., 2014). “En esta fermentación, las bacterias transforman el ácido málico en ácido láctico reduciendo la acidez” (Biotech, Pascal, s.f). De la misma manera aporta mayor cantidad de aromas y sabores.

2.4 Proceso de elaboración de bebidas fermentadas

Según el centro de capacitaciones Ecuador en su curso dictado en el 2017 sobre vinos artesanales, el proceso de elaboración de bebidas fermentadas es muy similar al proceso de elaboración del vino. Se prepara el mosto, eligiendo la fruta a utilizar la misma que es triturada,

se adiciona la levadura y los nutrientes para mejorar su rendimiento, continuando con el proceso de sulfitado, en donde se adiciona dióxido de azufre el cual es un protector contra las oxidaciones del mosto. Este primer paso termina con la edulcoración.

Después se da la fermentación alcohólica que generalmente dura 7 días, en donde los azúcares de la fruta se transforman en alcohol que dependerá de la temperatura, pues al inicio se recomienda una temperatura elevada. En este paso es necesario realizar un movimiento del mosto llamado remontado ya que favorece a la maceración del mosto. El siguiente paso es la fermentación maloláctica, en donde bacterias lácticas propias de la fruta trabajan en este proceso disminuyendo la acidez.

Posteriormente se da la maduración del mosto de la fruta para obtener la bebida fermentada, generalmente en barricas de roble o en tanques de acero inoxidable, este proceso puede variar de dos a tres meses y llegar hasta 5 o 7 años. Durante este proceso se realiza el trasiego, es decir pasar de un lugar a otro el mosto para eliminar partículas que con el paso del tiempo se van sedimentando.

Por último, se encuentra el envasado de la bebida fermentada en donde se toma en cuenta la sanitización de corchos, lavado y sanitización de botellas y el llenado en botellas para posteriormente pasteurizar las mismas. (Centro de Capacitaciones Ecuador, 2017)

2.5 Composición de la frutilla

Tabla 1: Composición nutricional de la frutilla

Nutrientes	Cantidad	Nutrientes	Cantidad	Nutrientes	Cantidad
Energía	39	Fibra	1.40	Vitamina C	75 (mg)
Proteína	0.70	Calcio	26 (mg)	Vitamina D	-
Grasa Total	0.30 (g)	Hierro	1.50 (mg)	Vitamina E	0 (mg)
Colesterol	-	Yodo	-	Vitam. B12	-
Glúcidos	9.60	Vitamina A	3.33 (mg)	Folato	0

Tomado de Funiber, 2017.

En la figura 1 se puede observar los componentes nutricionales de la frutilla, por cada 100 gramos de frutilla tiene 39 miligramos de energía; 0,70 miligramos de proteína; grasas totales 0,30 miligramos; glúcidos 9,60 miligramos; 1,40 gramos de fibra; 26 miligramos de calcio; 1,50 miligramos de hierro; 3,33 miligramos de vitamina A; 75 miligramos de vitamina C. Esta fruta no tiene colesterol, yodo, vitamina D, vitamina E, B12 ni folato en su composición.

2.6 Composición de la uvilla

Tabla 2.: Composición nutricional de la uvilla

Nutrientes	Cantidad	Nutrientes	Cantidad	Nutrientes	Cantidad
Energía	72	Fibra	5.10 (g)	Vitamina C	43 (mg)
Proteína	1.30 (g)	Calcio	10 (mg)	Vitamina D	-
Grasa Total	0.30 (mg)	Hierro	1.70 (mg)	Vitamina E	0
Colesterol	-	Yodo	-	Vitamina B12	-
Glúcidos	18.10	Vitamina A	243.33 (mg)	Folato	0

Tomado de: Funiber, 2017.

En la figura 2 se puede observar los componentes nutricionales de la uvilla, por cada 100 gramos de uvilla tiene 72 miligramos de energía; 1,30 miligramos de proteína; grasas totales 0,30 miligramos; glúcidos 18,10 miligramos; 5,10 gramos de fibra; 10 miligramos de calcio; 1,70 miligramos de hierro; 243,33 miligramos de vitamina A; 43 miligramos de vitamina C. Esta fruta no tiene colesterol, yodo, vitamina D, vitamina E, B12 ni folato en su composición.

2.7 Promoción del producto

Para poder promocionar un producto, es necesario realizar un estudio preliminar en donde se recopilará información y se analizará datos acerca de un nicho de mercado, clientes y competidores, esto quiere decir que se puede determinar qué parte de la población consumirá un producto (León, 2015). De esta manera se puede aplicar un análisis, en donde se realicen encuestas y entrevistas para comprobar la aceptación del producto por parte de los posibles consumidores.

La manera de fomentar un producto artesanal, es en ferias, por lo cual se ha elegido esta estrategia para promocionar las bebidas fermentadas y se den a conocer en la provincia de Pichincha, participando en las distintas ferias agroecológicas que se dan generalmente todos los meses en días específicos como se podrá observar posteriormente en la tabla de ferias agroecológicas, en donde se establece información específica sobre las ferias mencionadas, en base a un plan de participación y promoción en dichas ferias.

CAPÍTULO III. GENERACIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción del Producto

Se pretende realizar una línea de bebidas fermentadas, elaboradas artesanalmente a base de frutas locales siendo estas la uvilla y frutilla. Cuyos sabores sean delicados y ligeramente dulces, en el cual las personas puedan apreciar de una manera distinta aromas y características organolépticas en un producto como este. Para que de esta manera se pueda fomentar el consumo de productos artesanales.

3.2 Análisis de proveedores

El proveedor que facilitará la materia prima para poder realizar el producto se encuentra ubicado en Ambato e Ibarra, lugar en donde la tierra es el medio principal de la economía de la ubicación mencionada. Como se detalló anteriormente los productos serán realizados a base de frutas meramente agroecológicas, para de esta manera lograr una relación de sustentabilidad y sostenibilidad entre los que realizan el producto, y aquellos que venden la materia prima.






Uvilla: Feria La Ofelia- Bety Margoth Morales Pillajo - la uvilla la traen de Ambato. Frutilla: Feria La Ofelia- Amable Pacari -la frutilla la traen de Ibarra y Ambato.

Maquinaria: Beerland Store

Botellas: Distribuidora Castro Quito-Ecuador

3.3 Maquinaria/ Utensilios

Tabla 3: Maquinaria y Utensilios a utilizar en el proceso de elaboración


UTENSILIO	FOTOGRAFÍA
Recipiente de plástico (25 L)	
Autosifón	
Airlock	
Balanza Electrónica	
Brixómetro	

Embudo	
Lienzo	
Cernidor	
Alcoholímetro	

3.4 RECETAS ESTÁNDAR

3.4.1 Bebida Fermentada de Frutilla

Tabla 4: Receta estándar bebida fermentada de frutilla

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Bebida Fermentada de Frutilla			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	kg	Frutilla	\$ 2.00	\$ 20.00	
18.4	Lt	Agua	\$ 0.00	\$ 0.00	
0.02	kg	Levadura Seca	\$ 11.42	\$ 0.23	
6.27	kg	Azúcar	\$ 0.90	\$ 5.64	
0.003	Kg	Metabisulfito de Potasio	\$ 6.00	\$ 0.02	
			TOTAL	\$ 25.89	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Pesar la Frutilla Lavar la fruta y desinfectarla con vinagre blanco, dejar reposar por 10 minutos Hervir 8 litros de agua Aplastar la frutilla y agregar el metabisulfito de potasio Agregar el agua hervida y mezclar, reposar por 7 días Cernir la fruta para separar sólidos de líquidos Hacer un almíbar con azúcar y agua Juntar el almíbar y el mosto, tomar una parte y agregar la levadura a 26 grados centígrados, dejar leudar. Agregar al mosto y cerrar el recipiente para la fermentación.			
Enviado Por:		Recibido Por:			
Entregado Por:		Supervisado Por:			
Autorizado Por:					

En la presente figura se puede observar la receta estándar para la bebida fermentada de frutilla, en donde se utilizó 10 kg de fruta, 18.5 lt de agua, 0.02 kg de levadura seca, 6.27 kg de azúcar y 0.003 kg de metabisulfito de potasio, con su respectivo procedimiento, el costo para realizar la bebida fermentada es de \$25.89, y salen alrededor de 20 botellas de 750 ml.

3.4.2 Bebida Fermentada Uvilla

Tabla 5: Receta estándar bebida fermentada de uvilla

FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Bebida Fermentada de Uvilla				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
5.5	kg	Uvilla	\$ 1.81	\$ 10.00	
8.5	Lt	Agua	\$ 0.00	\$ 0.00	
0.01	kg	Levadura Seca	\$ 11.42	\$ 0.11	
3.3	kg	Azúcar	\$ 0.90	\$ 2.97	
0.001	kg	Metabisulfito de Potasio	\$ 6.00	\$ 0.01	
			TOTAL	\$ 13.09	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	Pesar la uvilla				
	Lavar la fruta y desinfectarla con vinagre blanco, dejar <u>resposar</u> por 10 minutos				
	Hervir 8 litros de agua				
	Aplastar la uvilla y agregar el <u>metabisulfito</u> de potasio				
	Agregar el agua hervida y mezclar, reposar por 7 días				
	Cernir la fruta para separar sólidos de líquidos				
	Hacer un almíbar con azúcar y agua				
	Juntar el almíbar y el mosto, tomar una parte y agregar la levadura a 26 grados centígrados, dejar leudar.				
	Agregar al mosto y cerrar el recipiente para la fermentación.				
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			

En la presente figura se puede observar la receta estándar para la bebida fermentada de uvilla, en donde se utilizó 5.5 kg de fruta, 8.5 lt de agua, 0.01 kg de levadura seca, 3.3 kg de azúcar y 0.001 kg de metabisulfito de potasio, con su respectivo procedimiento, el costo para realizar la bebida fermentada es de 13.09, salen aproximadamente 10 botellas de 750 ml.

3.5 PROCEDIMIENTO

Desinfección de utensilios por calor: Lavar los utensilios con agua caliente y una solución de cloro y agua (60 ml de cloro por cada 4 L) de agua para eliminar bacterias.

Elección de la fruta: Elegir las frutillas y uvillas semi-maduras y maduras para continuar con el procedimiento.

- **Elección de Frutilla:** Fruta de ser semi-madura y madura, por lo cual tendrá un sabor más dulce en textura debe ser ligeramente suave, de tamaño mediano y rojo en color.
- **Elección de Uvilla:** La fruta debe ser semi-madura y madura, con sabores dulces, ligeramente suave en textura amarillo-anaranjado en color.

Remoción de hojas y tallos obteniendo un puré

Sulfitado (adición de metabisulfito de potasio) y lograr un efecto antiséptico

-**Frutilla:** 0.003 kg de metabisulfito de potasio

-**Uvilla:** 0.001 kg de metabisulfito de potasio Reposo de 7 días

Filtrar la fruta para separar sólidos de líquidos obteniendo el mosto Edulcoración:

Realizar un almíbar (azúcar y agua) para agregar al mosto

Adición de levaduras: Se adiciona a la mezcla la levadura de tipo *Saccharomyces Cerevisiae*, el mosto debe estar a una temperatura de 25 grados centígrados para que las mismas reaccionen.

Fermentación y Maduración: Se puede verificar el sabor a partir del mes, dependiendo el resultado al que se quiere llegar.

Embotellar la bebida en botellas esterilizadas y corchos. Etiquetar la botella para obtener el producto completo.

3.5.1 ELABORACIÓN BEBIDA FERMENTADA DE FRUTILLA



Pesar la frutilla y quitar las hojas.



Lavar la frutilla.



Aplastar la frutilla



Agregar metabisulfito de potasio.



Agregar una parte de agua a la fruta aplastada.



Dejar reposar por 7 días.



Pesar el azúcar.



Realizar un almíbar con el agua faltante y el azúcar.



Retirar la primera capa de la fruta reposada y mezclar.

 <p>Filtrar la mezcla con el cernidor.</p>	 <p>Agregar el almíbar al mosto filtrado</p>	 <p>Agregar la levadura</p>
 <p>Una vez fermentado, agregar al mosto.</p>	 <p>Trasvasar al recipiente donde se realizará la fermentación.</p>	 <p>Fermentar.</p>
 <p>Trasvasar</p>	 <p>Embotellar</p>	 <p>Etiquetar</p>

Figura 1: Fotografías paso a paso de la elaboración de la bebida fermentada de frutilla

3.5.2 ELABORACIÓN BEBIDA FERMENTADA DE UVILLA



Pesar la uvilla.



Lavar la uvilla.



Aplastar la uvilla



Agregar metabisulfito de potasio.



Agregar una parte de agua a la fruta aplastada



Dejar reposar por 7 días.



Pesar el azúcar.



Realizar un almíbar con el agua faltante y el azúcar.



Retirar la primera capa de la fruta reposada y mezclar.

 <p>Filtrar la mezcla con el cernidor</p>	 <p>Agregar el almíbar al mosto</p>	 <p>Agregar la levadura</p>
 <p>Una vez fermentado, agregar al mosto.</p>	 <p>Trasvasar al recipiente donde se realizará la fermentación.</p>	 <p>Fermentar.</p>
 <p>Trasvasar</p>	 <p>Embotellar</p>	 <p>Etiquetar</p>

Figura 2: Fotografías paso a paso de la elaboración de la bebida fermentada de uvilla

3.6 Validación

3.6.1 Validación del producto

La validación del producto sirve para el control de calidad de este, así como para tener una evidencia documentada, con el fin de saber que el producto cumple con las características y especificaciones adecuadas (Reyes, s.f). Esta validación se la ha realizado por medio de un *focus group* conformado por expertos en el tema, realizando una cata de las bebidas fermentadas.

3.6.2 Focus Group

El *focus group* es una técnica de investigación cualitativa que permite obtener resultados sobre alguna experimentación (Roussos, Roussos, & Roussos, 2010). Con el fin de obtener información sobre las características, en este caso organolépticas, del producto realizado. El *focus group* se realizó en la Universidad de las Américas el día 30 de mayo de 2019, en el restaurante de la facultad de gastronomía a las 11h 00 am. Dentro de esta técnica de investigación, hay varios aspectos a tomar en cuenta como son reclutamiento, ambiente, moderación y el instrumento de evaluación que será la hoja de cata.

3.6.2.1 Reclutamiento

Para que el *focus group* se realice de la mejor manera, se debe comenzar con una selección de especialistas en el tema, que aporten con sus conocimientos en el momento de la cata del producto por lo cual, se realizó una invitación formal a cinco docentes escogidos estuvo de la facultad de gastronomía, expertos en el tema con un rango de edad entre los 28-40 años.

3.6.2.2 Ambiente

Para degustar una bebida fermentada es importante tomar en cuenta el entorno en donde se realice la cata. Primeramente, se eligió el lugar adecuado, ya que la cata se llevó a cabo en el restaurante de la facultad, mismo que se encontraba en completo silencio y con luz adecuada para poder apreciar las características visuales.

3.6.2.3 Moderación

La moderación es la etapa en donde se realiza la bienvenida hasta la despedida de los docentes. Tuvo un tiempo estimado de 20 minutos en donde se pudo calificar cada punto estipulado en la hoja de cata. Para comenzar se dio la bienvenida a los docentes invitados, realizando una breve explicación del tema de proyecto de tesis y el producto elaborado. Posteriormente se realizó la cata y para finalizar se tomó en cuenta sugerencias o recomendaciones del producto.

3.6.2.4 Hoja de cata

La hoja de cata es el instrumento que facilitó la validación del producto para los docentes que asistieron al *focus group*. En la hoja (ver tabla 6) se estipulan aspectos como el grado alcohólico, y el sabor de la bebida. Así mismo las variables a calificar en la cata visual es la limpieza y el color del producto. En la cata olfativa se califican los aromas a uvilla y frutilla y su intensidad. En la cata gustativa se califica el cuerpo, amargor, acidez, dulzor y alcohol. Por último, en la cata general se califica el equilibrio de sabores de los productos. El método de calificación se realizó con una escala del 1 al 5 siendo 1 la calificación más baja y 5 la más alta. Se asignó un factor multiplicador a cada una de las variables según orden de importancia del 1 al 4 siendo 1 el más bajo y 4 el más alto, para de esta manera poder obtener

un resultado con escalas de puntuación para el producto validado.

Tabla 6: Diseño hoja de cata

Fecha:									
Nombre:									
Grado Alcohólico:									
Bebida Fermentada:	Uvilla								
Cristalería:	Copa								
		1	2	3	4	5	Calificación	Multiplicación	Resultado
CATA VISUAL									
Limpieza								1	
Color								2	
CATA OLFATIVA									
Aromas									
Uvilla								4	
Intensidad								2	
CATA GUSTATIVA									
Cuerpo								2	
Amargor								1	
Acidez								2	
Dulzor								2	
Alcohol								3	
CATA GENERAL									
Equilibrio de sabores								3	
							TOTAL		
OBSERVACIONES					ESCALA ORIENTADA A PUNTUACIÓN				
					81-100 Excelente				
					61-80 Sobre saliente				
					41-60 Muy Bueno				
					21-40 Bueno				
					0-20 Regular				

3.6.3 Resultados de la cata

Para obtener resultados de la cata de la bebida fermentada, parte de la validación de expertos realizada el jueves 30 de mayo de 2010, es fundamental analizar por partes cada paso realizado en la cata, siendo la cata visual, olfativa, gustativa y general de cada producto.

3.6.3.1 Cata Bebida Fermentada de Uvilla

a. Cata visual

La cata visual en la bebida fermentada de uvilla mide características principales como color y limpieza del producto. En este caso su limpidez o limpieza tendrá un puntaje de 5 cuando se presente claro y agudo en lo referente al color debe ser un tono amarillo cálido.

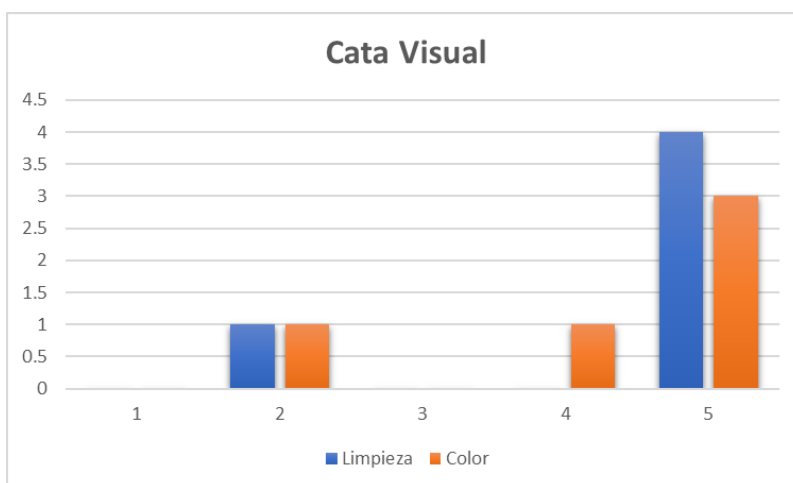


Figura 3: Cata visual bebida fermentada de uvilla

En la cata visual se calificaron aspectos como la limpieza y el color, en la presente figura se puede observar que tanto en la limpieza como el color tiene una calificación de 5 por la mayoría de los docentes, es decir muy bueno.

b. Cata Olfativa

La cata olfativa en la bebida fermentada de uvilla mide características principales como el aroma a uvilla y su intensidad. En este caso el aroma a uvilla tendrá un puntaje de 5 cuando presente aromas a uvilla pura y en cuanto a intensidad el aroma de la fruta que sea fuerte y se pueda notar claramente.

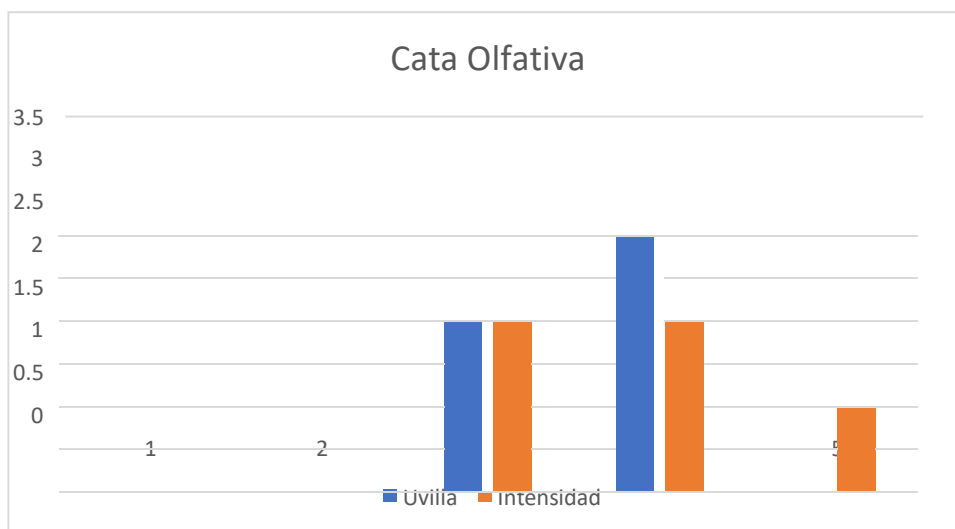


Figura 4: Cata olfativa bebida fermentada de uvilla

En la cata olfativa se califica el olor a uvilla y su intensidad, en la presente figura se puede observar que ambos aspectos están en su mayoría entre 3 y 4 lo que quiere decir que el olor e intensidad son buenos y muy buenos respectivamente.

c. Cata Gustativa

La cata gustativa en la bebida fermentada de uvilla mide características principales como cuerpo, amargor, acidez, dulzor y alcohol. En este caso tendrán una calificación de 5 cuando la bebida presente cuerpo que no se encuentre tan líquida, tenga un amargor de medio a bajo, cierto nivel de acidez por las características de la fruta, si presente dulzor y se note la presencia de alcohol por la fermentación.

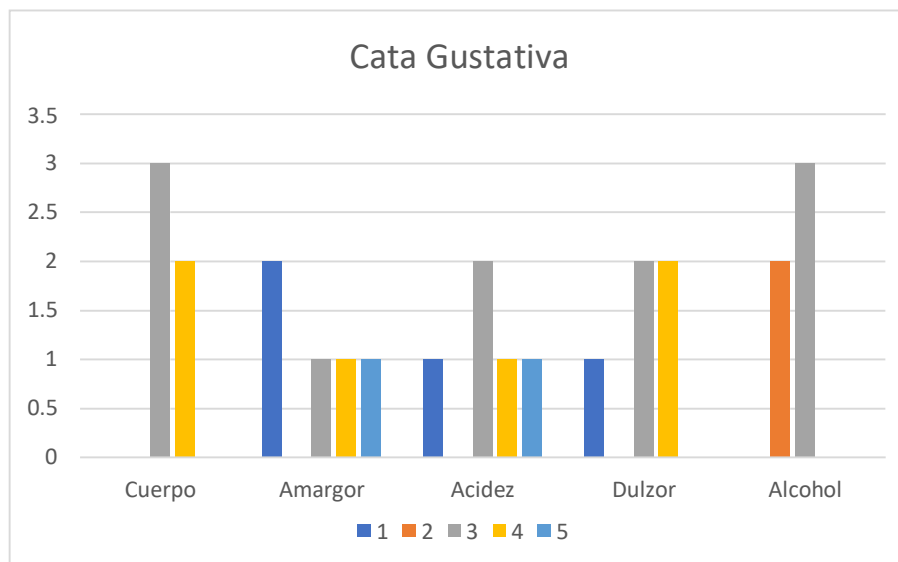


Figura 5: *Cata gustativa bebida fermentada de uvilla*

En la cata gustativa se califica cuerpo, acidez, amargor, dulzor y alcohol de la bebida, en la presente figura se puede observar que en aspectos como cuerpo, acidez y alcohol está en una calificación de 3 lo que quiere decir bueno y que presentan estas características, en cuanto a amargor una calificación de 1 lo que quiere decir que no es una bebida amarga y en cuanto a dulzor tiene una calificación entre 3 y 4 lo que quiere decir que el producto si presenta dulzor.

d. Cata General

En la Cata general de la bebida fermentada de uvilla se mide el equilibrio de todas las características evaluadas, es decir visuales, olfativas y gustativas respectivamente.

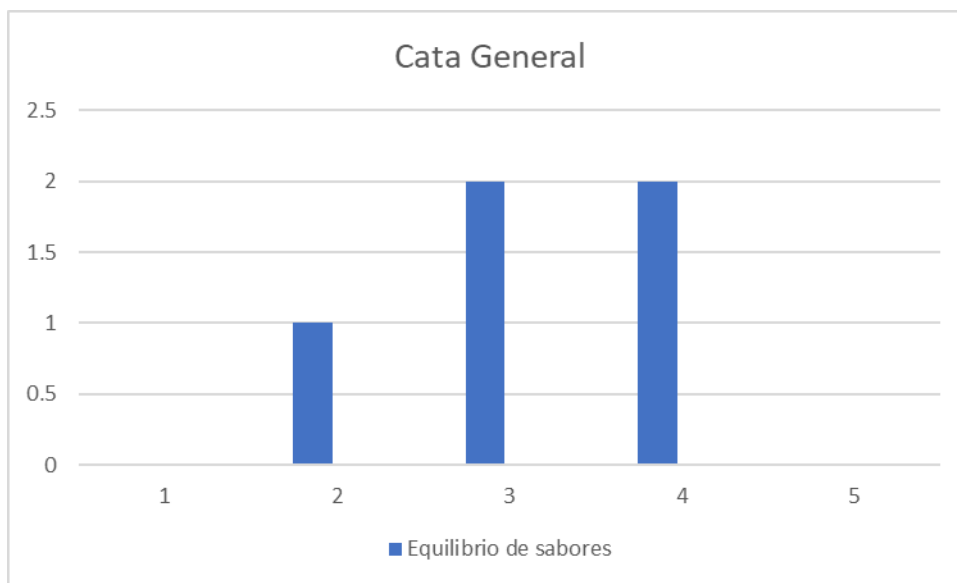


Figura 6: *Cata general bebida fermentada de frutilla*

En la cata general se califica el equilibrio de sabores, en la presente figura se puede observar que este aspecto se encuentra entre 3 y 4 que quiere decir que tiene un equilibrio de sabores entre bueno y muy bueno.

e. Puntuación Final

Para la evaluación final de la bebida fermentada de uvilla se realizó una escala orientada a puntuación donde los rangos eran: (81-100) Excelente, (61-80) Sobre saliente, (41-60) Muy Bueno, (21-40) Bueno, (0-20) Regular. En base a todas las calificaciones dadas se realizó una sumatoria y se obtuvieron resultados.

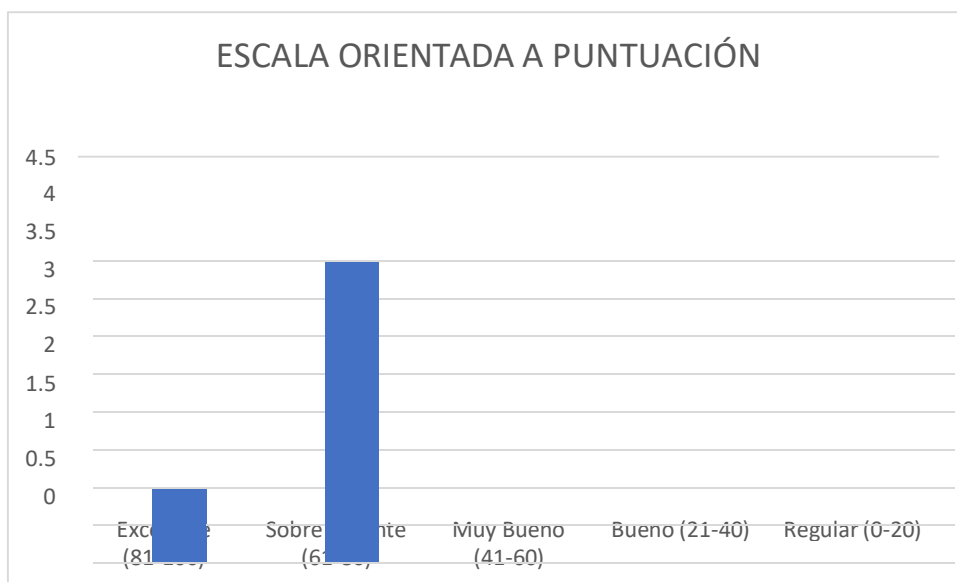


Figura 7: Escala orientada a puntuación

En la presente figura se puede observar la calificación general del producto, de los 5 docentes que realizaron la cata del producto, 1 le dio un rango de calificación entre 81 y 100 puntos, lo que quiere decir excelente. 4 docentes le dieron un rango de calificación entre 61 y 80 puntos, lo que quiere decir que el producto califica como sobre saliente, en el cual se pueden mejorar detalles como aligerar la concentración en sabor debido a que era muy fuerte.

3.6.3.2 Cata Bebida Fermentada de Frutilla

a. Cata Visual

La cata visual en la bebida fermentada de frutilla mide características principales como color y limpieza del producto. En este caso su limpieza tendrá un puntaje de 5 cuando se presente claro. en lo referente al color debe ser un tono rojo cálido y suave.

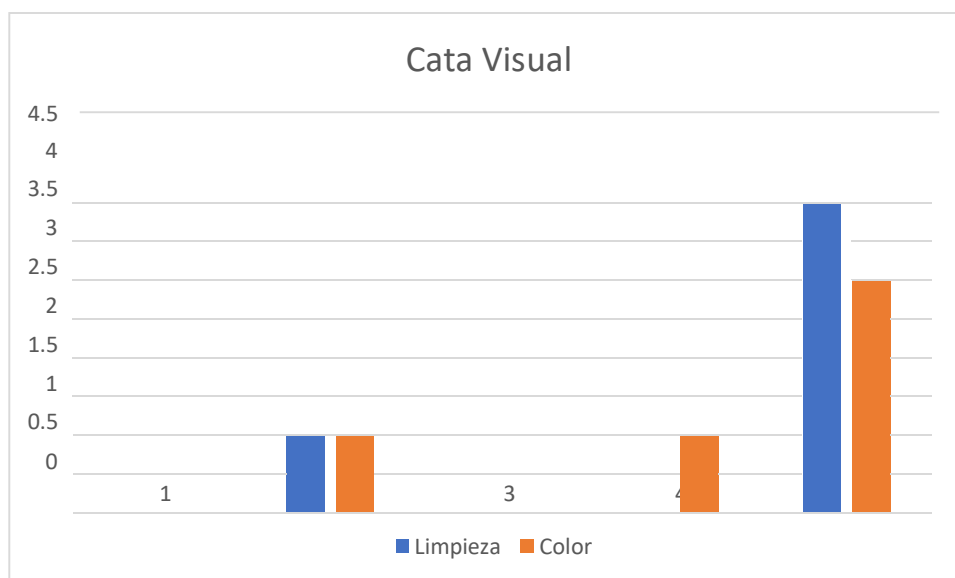


Figura 8: Cata visual bebida fermentada de frutilla

En la cata visual se califican aspectos como la limpieza y el color, en la presente figura se puede observar que en su mayoría tanto en la limpieza como el color tiene una calificación de 5 es decir muy bueno.

b. Cata Olfativa

La cata olfativa en la bebida fermentada de frutilla mide características principales como el aroma a frutilla y su intensidad. En este caso el aroma a frutilla tendrá un puntaje de 5 cuando presente aromas a frutilla pura y en cuanto a intensidad el aroma de la fruta que sea fuerte y se pueda notar claramente.

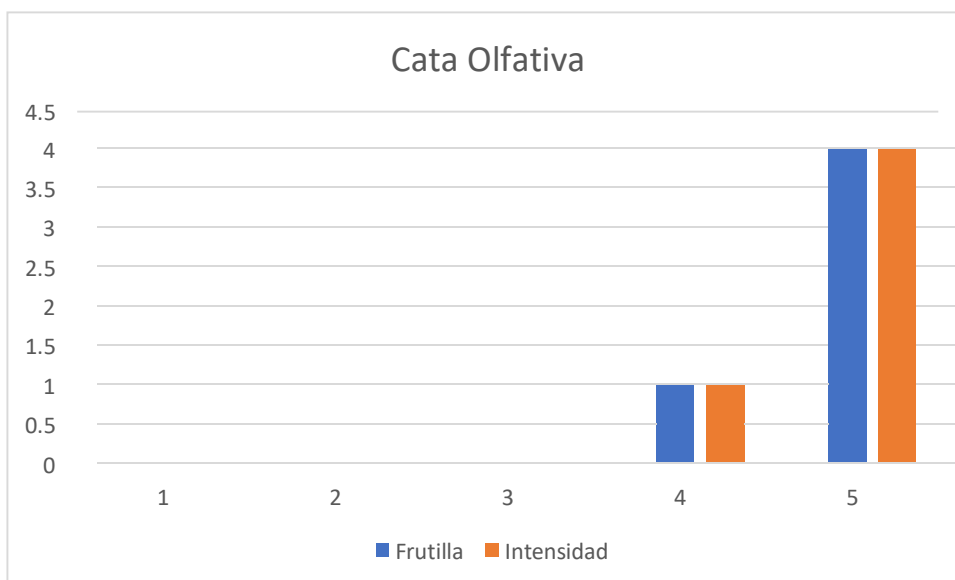


Figura 9: *Cata olfativa bebida fermentada de frutilla*

En la cata olfativa se califica el olor a frutilla y su intensidad, en la presente figura se puede observar que ambos aspectos, en su mayoría tiene una calificación de 5 que quiere decir muy bueno.

c. Cata Gustativa

La cata gustativa en la bebida fermentada de frutilla mide características principales como cuerpo, amargor, acidez, dulzor y alcohol. En este caso tendrán una calificación de 5 cuando la bebida presente cuerpo, tenga un amargor en nivel medio, cierto nivel de acidez por las características de la fruta, si presente dulzor y se note la presencia de alcohol por la fermentación.

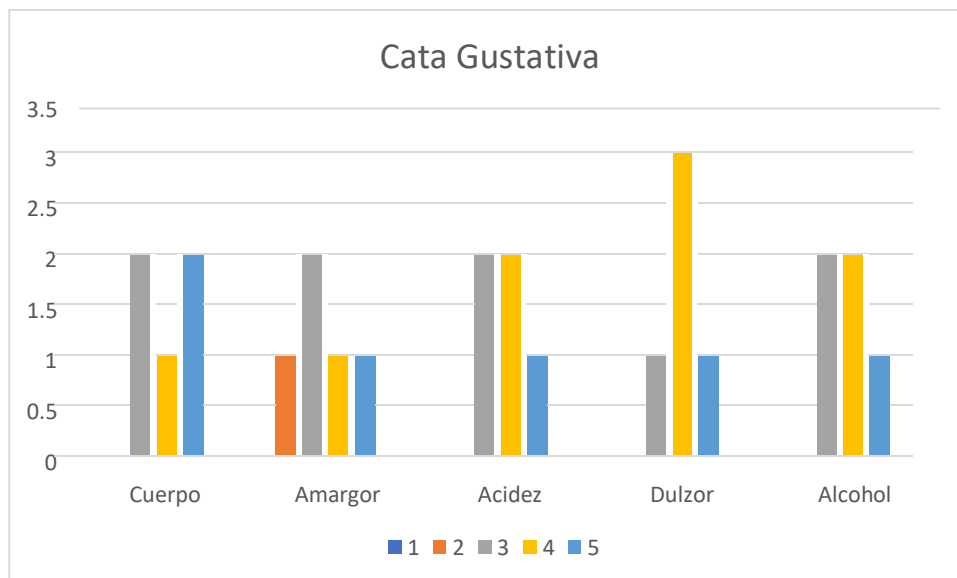


Figura 10: *Cata gustativa bebida fermentada de frutilla*

En la cata gustativa se califica cuerpo, acidez, amargor, dulzor y alcohol de la bebida, en la presente figura se puede observar que el cuerpo tiene una calificación entre 3 y 5 lo que el producto si presenta cuerpo, el amargor en la bebida tiene una calificación de 3 lo que quiere decir que si presenta cierto amargor, aspectos como la acidez y alcohol tiene calificaciones de 3 y 4 lo que quiere decir que si presenta cierta acidez y se puede notar el alcohol y por último se encuentra el dulzor que tiene una calificación de 4 lo que quiere decir que el producto si presenta dulzor.

d. Cata General

En la Cata general de la bebida fermentada de frutilla se mide el equilibrio de todas las características evaluadas, es decir visuales, olfativas y gustativas respectivamente.

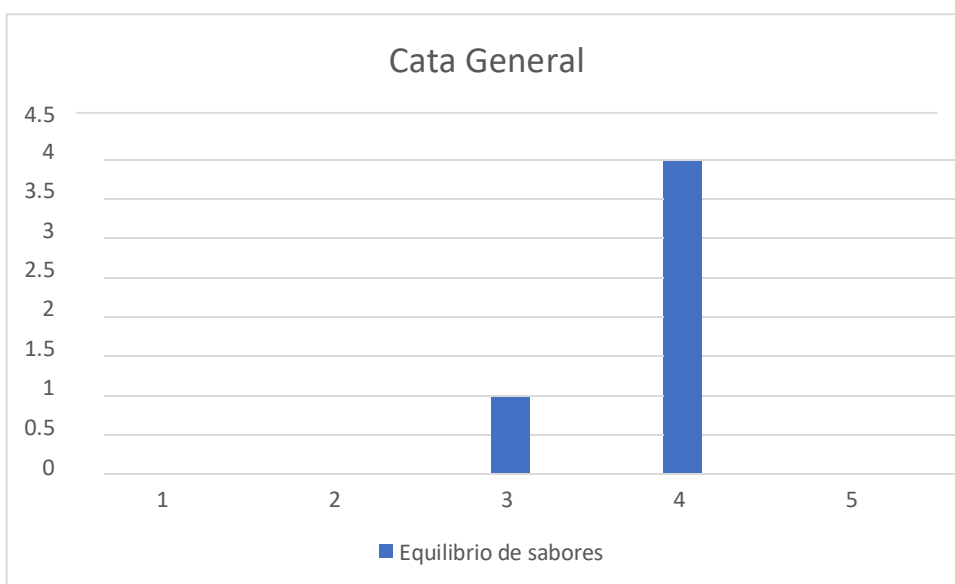


Figura 11: Cata General Bebida Fermentada de Frutilla

En la cata general se califica el equilibrio de sabores, en la presente figura se puede observar que este aspecto en su mayoría tiene una calificación de 4 lo que quiere decir que el equilibrio de sabores es muy bueno.

e. Puntuación Final

Para la evaluación final de la bebida fermentada de frutilla se realizó una escala orientada a puntuación donde los rangos eran: (81-100) Excelente, (61-80) Sobre saliente, (41-60) Muy Bueno, (21-40) Bueno, (0-20) Regular. En base a todas las calificaciones dadas se realizó una sumatoria y se obtuvieron resultados.

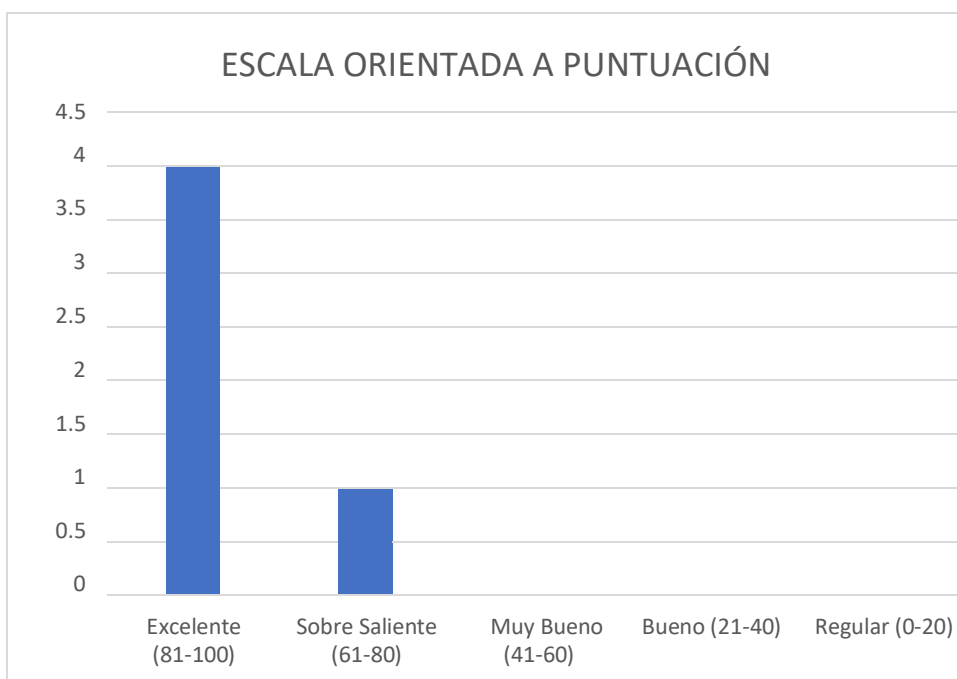


Figura 12: Escala orientada a puntuación

En la presente figura se puede observar la calificación general del producto, de los 5 docentes que realizaron la cata del producto, 1 le dio un rango de calificación entre 61 y 80 puntos, lo que quiere decir sobre saliente y 4 docentes le dieron un rango de calificación entre 81 y 100 puntos, lo que quiere decir que el producto califica como excelente.

3.6.4 Cierre de cata

Una vez recopilados todos los datos de la evaluación mediante la hoja de cata tanto para la bebida fermentada de uvilla como de frutilla, en base a la validación de expertos se ha determinado que ambos productos tuvieron aceptación por parte de los docentes, sin embargo se han realizado algunas sugerencias y recomendaciones como bajar el nivel de concentración de ambas bebidas al sentirse el fermento en cuanto a sabor y olor, sugerencias como agregar hielo a la bebida así como también sugerencias de consumo y de promoción.



Figura 13: Fotografía cata de bebidas fermentadas

CAPÍTULO IV. PLAN DE PARTICIPACIÓN

4.1 Demografía

Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC, (2010) la ciudad de Quito posee 1.619 millones de habitantes de los cuales 1'088.811 son hombres, representando el 86.7% y 1'150.038 son mujeres representando el 87.1%. Se ha determinado que, para el análisis de aceptación del producto se tomará parte de la población quiteña con el rango de edades de 18 a 45 años siendo una cantidad de 1'170.533 posibles para ser encuestados de los cuales se encuestará a 180 personas determinando la aceptación del producto como tal, mismo que será promocionado en ferias agroecológicas.

Para calcular la muestra correcta, se ha utilizado una fórmula que ayudará a orientar el cálculo del tamaño de esta siendo la siguiente:

Figura 14: Fórmula para obtener la población.

$$n = \frac{k^2 * p * q * N}{(e^2 * (N - 1)) + k^2 * p * q}$$

Tomado de (Feedback Networks, 2013)

En donde N corresponde al tamaño de la población total en este caso será 1'170.533, k es una constante que dependerá del nivel de confianza que se asigne usando el número 2, e será el error muestral que se desea asignar que será de 7.5 debido a la diversidad de la población un número alto en margen de error no afectaría al número total de encuestas. P corresponde a la proporción de individuos que tienen la característica de estudio en la población siendo de 0.5, q es la proporción que no tienen la característica de estudio siendo este 0.5 y n será el tamaño de muestra es decir aplicando la fórmula con los datos estipulados anteriormente con un total de 180 encuestas.

4.2 Entorno

Para poder verificar el entorno en el cual se va a realizar la promoción del producto, se llevó a cabo una encuesta de aceptación para los posibles consumidores de los productos elaborados. De la misma manera se hizo una investigación sobre las ferias agroecológicas que se realizan cada semana en la ciudad de Quito, mismas en las que se participará.

4.2.1 Análisis de encuestas

Gracias a la herramienta de encuesta se puede analizar hacia dónde va dirigido el producto, a qué grupo de personas y sus características.

1. Rango de Edad

180 respuestas

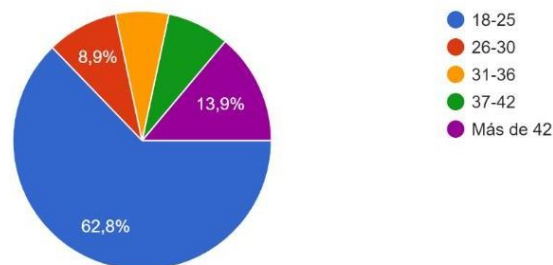


Figura 15: Rango de edad

En el presente gráfico se puede analizar que un 62.8% de la población encuestada tienen edades entre 18 y 25 años, seguido de un 13.9% con edades de más de 42 años, un 8.9% con edades entre 26 y 30 años, un 7.8% con edades entre 37 y 42 años y un 6.7% con edades entre 31 y 36 años. Por lo que se puede inferir que el cliente objetivo tendrá un rango de esas entre 18 y 25 años.

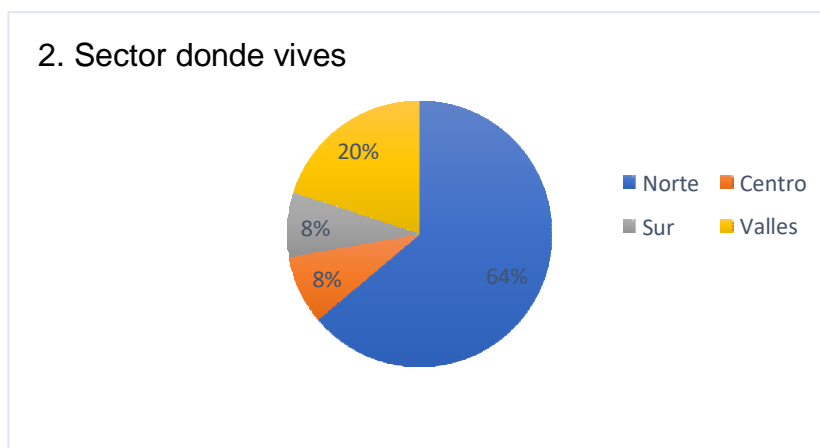


Figura 16: Sector donde viven los posibles consumidores

En el presente gráfico se puede observar que un 64% de la población encuestada vive en el norte de Quito, un 20% vive en los valles, y un 8% vive en el centro y sur de la capital, por lo que el producto estará dirigido mayoritariamente a personas que viven en el norte de Quito.

3. Género

180 respuestas

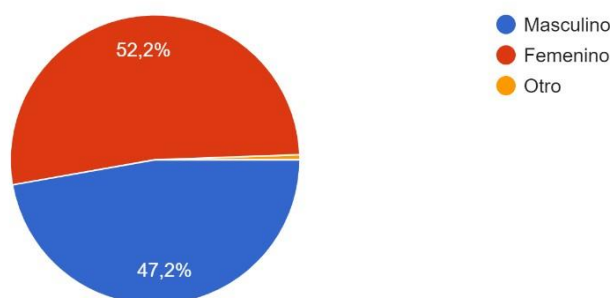


Figura 17: Género de la población encuestada

En el presente gráfico se puede analizar que un 52.2% de la población pertenece al género femenino, un 47.2% pertenece al género masculino y un 0.6% pertenece al género otro. Por lo que se puede inferir que el cliente objetivo será del género femenino.

4. Ocupación

180 respuestas

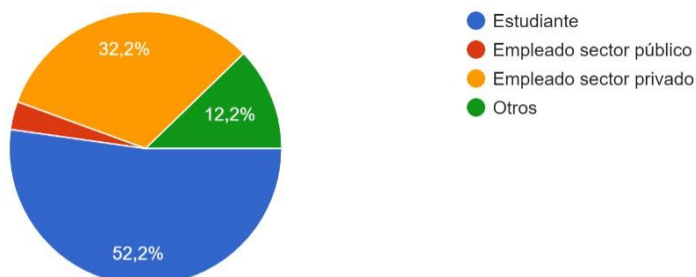


Figura 18: Ocupación de la población encuestada

En el presente gráfico se puede analizar que un 52.2% de la población pertenece a la ocupación de estudiante, un 32.2% pertenece a la ocupación de empleado del sector privado, un 12.2% pertenece a la ocupación otros y un 3.3% pertenece a la ocupación de empleado del sector público. Por lo que se puede deducir que el cliente objetivo tendrá la ocupación de estudiante.

5. ¿Con qué frecuencia consumes bebidas alcohólicas?

180 respuestas

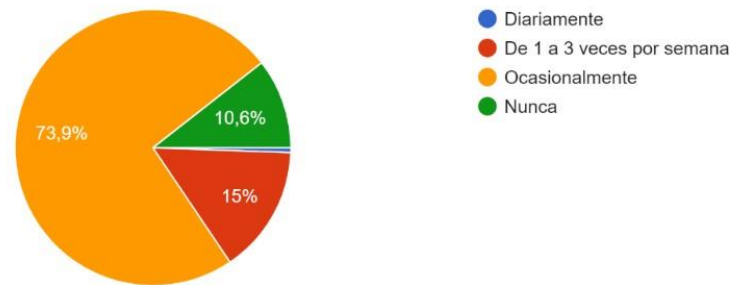


Figura 19: Con qué frecuencia consumen bebidas alcohólicas

En el presente gráfico se puede observar que un 73,9% de la población consume bebidas alcohólicas ocasionalmente, un 15% consume bebidas alcohólicas de una a tres veces por semana, un 10,6% no consume bebidas alcohólicas y un 0,6% consume diariamente bebidas alcohólicas. Por lo que se puede inferir que el producto estará dirigido para aquellas personas que consumen bebidas alcohólicas ocasionalmente.

6. ¿En qué ocasiones consumes bebidas alcohólicas?

180 respuestas

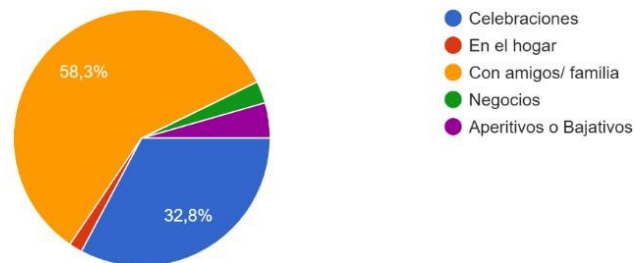


Figura 20: En qué ocasiones consumes bebidas alcohólicas?

En el presente gráfico se puede analizar que un 58.3% de la población consume bebidas alcohólicas con amigos y familia, seguido de un 32.8% que consume bebidas alcohólicas en celebraciones, un 4.4% consume estas bebidas como aperitivos o bajativos, un 2.8% consume bebidas alcohólicas por negocios y un 1.7% consume bebidas alcohólicas en el hogar. Por lo que se puede inferir que el producto irá dirigido para aquellas personas que consumen bebidas alcohólicas con amigos y familia.

7. ¿Has tenido la oportunidad de probar una bebida fermentada artesanal de frutas?

180 respuestas

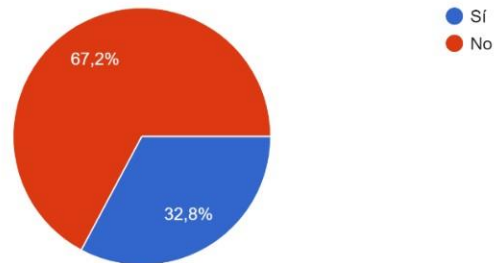


Figura 21: *Ha tenido la oportunidad de probar una bebida fermentada artesanal de frutas?*

En el presente gráfico se puede analizar que un 67.2% de la población no ha probado una bebida fermentada artesanal de frutas y un 32.8% si lo ha hecho. Esto quiere decir que se tiene la oportunidad de promocionar el producto a las personas que no han probado bebidas fermentadas artesanales de frutas.



Figura 22: Si tu respuesta fue si menciona la bebida y su fruta respectiva

En el presente gráfico se puede analizar que, de las 180 personas encuestadas, 60 respondieron la pregunta planteada obteniendo como resultados que un 50% de la población ha probado vinos de frutas, un 35% ha probado licores de variedad de frutas y un 15% ha probado cervezas artesanales, y. Lo que quiere decir que menos de la mitad de la población ha tenido la oportunidad de probar alguna bebida fermentada.

9. ¿Te gustaría probar una bebida fermentada realizada artesanalmente a base de frutilla?

180 respuestas

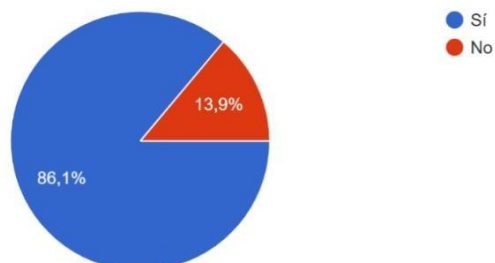


Figura 23: ¿Te gustaría probar una bebida fermentada realizada artesanalmente a base de frutilla?

En el presente gráfico se puede analizar que a un 86.1% de la población si le gustaría probar una bebida fermentada de frutilla, y a un 13.9% no. Por lo que la bebida fermentada artesanal de frutilla si tendría aceptación por parte de la población.

10. ¿Te gustaría probar una bebida fermentada realizada artesanalmente a base de uvilla?

180 respuestas

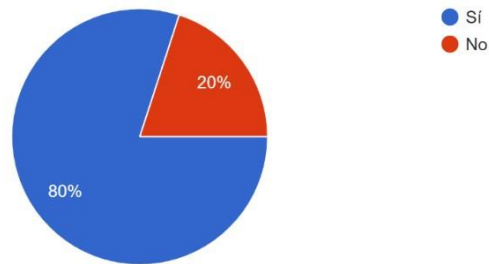


Figura 24: *Te gustaría probar una bebida fermentada realizada artesanalmente a base de uvilla?*

En el presente gráfico se puede analizar que a un 80% de la población si le gustaría probar una bebida fermentada de uvilla, y a un 20% no. Por lo que la bebida fermentada artesanal de uvilla si tendría aceptación por parte de la población.

11. ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por la bebida mencionada anteriormente y en qué presentación?

180 respuestas

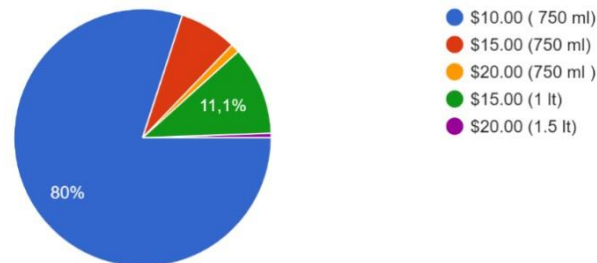


Figura 25: *Cuánto estarías dispuesto a pagar por la bebida mencionada anteriormente y en qué presentación*

En el presente gráfico se puede analizar que un 80% de la población estaría dispuesta a pagar \$10.00 con una presentación de 750 ml, un 11.1% estaría dispuesta a pagar \$15.00 con una presentación de 1lt, un 7.2% estaría dispuesta a pagar \$15.00 con una presentación de 1lt, un 1.1% estaría dispuesta a pagar \$20.00 con una presentación de 750 ml y un 0.6% estaría dispuesta a pagar \$20.00 con una presentación de 1.5 lt lo que quiere decir que el precio y presentación óptima será de \$10.00 una botella de 750 ml.

12. ¿Prefieres consumir una bebida artesanal a una industrializada?

180 respuestas

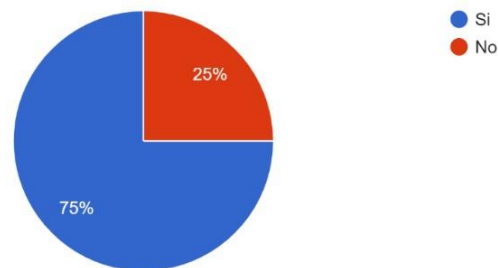


Figura 26: Prefieres consumir una bebida artesanal a una industrializada?

En el presente gráfico se puede analizar que un 75% de la población prefiere consumir una bebida artesanal a una industrializada, y el 25% no lo prefiere. Por lo que se puede inferir que la mayor parte de la población prefiere bebidas artesanales a industriales.

13. ¿En dónde te gustaría conseguir estas bebidas?

180 respuestas

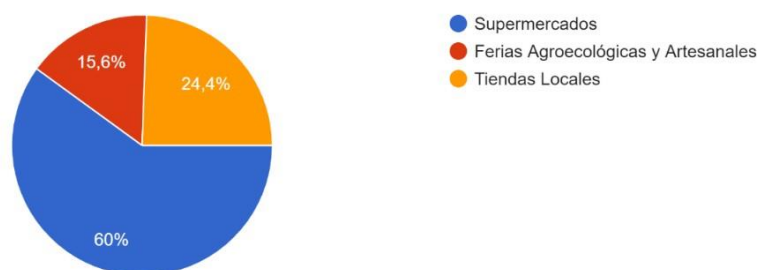


Figura 27: En dónde te gustaría conseguir estas bebidas?

En el presente gráfico se puede analizar que un 60% de la población le gustaría conseguir las bebidas fermentadas en los supermercados, un 24.4% en tiendas locales y un 15.6% en ferias agroecológicas, esto quiere decir que la mayor parte de la población prefiere encontrar este producto en supermercados, pero para iniciar el plan de promoción se lo realizara en ferias agroecológicas, correspondiente al 15.6% de la población encuestada.

a. Análisis de clientes

En base a la encuesta realizada, se determina que el producto elaborado estará dirigido a personas de 18 a 25 años, que se encuentran ubicados específicamente en el norte de Quito, encaminado al género femenino, pero sin dejar de lado el masculino, teniendo una ocupación de estudiante en su mayoría, y seguido de empleados del sector privado, la frecuencia con la que consumen bebidas alcohólicas es ocasionalmente con amigos, familia y celebraciones. Esta población no ha tenido la oportunidad de probar bebidas fermentadas, por lo cual si les interesaría degustar estas, siendo de uvilla y de frutilla, estarían dispuestos a pagar \$10.00 con una presentación de 750 ml. Con preferencia a lo artesanal en lugar de productos industrializados y por facilidad, prefieren encontrar este producto en supermercados. Esto quiere decir que el producto tiene total aceptación por parte de los posibles consumidores y para comenzar la comercialización, las ferias agroecológicas son la mejor opción teniendo un 15.6% de aceptación en dichos lugares. Para posteriormente expandir el producto a diferentes lugares comerciales.

4.2.2 Ferias en Quito

A continuación, se puede observar una tabla con algunas de las ferias agroecológicas en distintas partes de la provincia de Pichincha a las cuales se puede asistir, y de esta manera promocionar el producto artesanal realizado.

Tabla 7: Ferias Agroecológicas en la provincia de Pichincha

Nombre	Tipo	Lugar	Horario	Productos	Contacto
Feria La Carolina, arte y cultura	Feria	Jardín Botánico La Carolina	1er y tercer domingo del mes 08h00-14h00	Hortalizas, granos, productos elaborados.	Silvia Maza-0990689498
Feria Chaupi Molino	Feria	Cumbayá Centro Comercial la Esquina	Miércoles y sábados 08h00-12h00	Productos Andinos, productos elaborados, conservas.	Francisco Gangotena - 09982240047
Feria de la Elvirita	Feria	Tumbaco	Jueves 15h00 - 18h30.	Productos de la costa, hortalizas, granos, productos elaborados	Martha Guamán
Biojardín Casa Pacari	Feria	Quito, Casa Pacari	Martes 12h00-18h00	Productos agroecológicos, hortalizas legumbres	Soraya-0987888747
Bioferia Eloy Alfaro	Feria	Administración zonal Eloy Alfaro	Jueves 07h00-12h00.	Conservas, alimentos preparados, productos agroecológicos	Alexandra Rodriguez-3989000
Biovida Ayora	Feria	Ayora	Sábados 07h00-12h00	Plantas medicinales, Productos transformados, hortalizas	Nelly Tuquerrez-0999680194
Feria Agropaca	Feria	Frente al parque Ayora	Miércoles 08h00-12h00	tubérculos, plantas medicinales, productos transformados.	Irma Gonzales-0987220114

Adaptado de (Comisión de consumidores, 2013)

Con la información obtenida, se puede elegir las ferias a las cuales se puede asistir, mediante el contacto con la persona encargada. Esta será la acción de venta más importante para las bebidas fermentadas, ya que, al ser ferias posicionadas en lugares estratégicos ya conocidos, será más accesible para los posibles consumidores del producto.

Tabla 8: Ferias escogidas para la promoción del producto

Feria La Carolina, arte y cultura	Feria	Jardín Botánico La Carolina	1er y tercer domingo del mes 08h00-14h00	\$ 35.00 MENSUAL
Feria Chaupi Molino	Feria	Cumbayá Centro Comercial la Esquina	Miércoles y sábados 08h00-12h00	\$50.00 MENSUAL
Biojardín Casa Pacari	Feria	Quito, Casa Pacari	Martes 12h00-18h00	\$ 30.00 MENSUAL

Adaptado de (Comisión de consumidores, 2013)

En la presente tabla, se puede observar las tres ferias escogidas para comenzar el plan de promoción del producto en la ciudad de Quito, debido a que las ubicaciones de éstas se encuentran cercanos a los sectores en donde habita la mayor parte de la población encuestada y/o posibles consumidores. Cada feria tiene su respectivo costo, mensual y se asisten los días mencionados. Por lo cual, si se participa en las tres ferias cada mes tendría un total de \$ 115.00 mensuales. De lo contrario si se desea participar en solo una de ellas, se paga mensualmente la feria en la que se promocionará el producto.

4.3 Propuesta de producto

4.3.1 Marco Jurídico y Normas de Operación

Para que un producto pueda comercializarse, es necesario tomar en cuenta normas y leyes con entes reguladores en el Ecuador que principalmente son ARCSA, INEN, SRI. Quienes se encargan de regular normas de sanidad, impuestos, etiquetado, rotulado.

4.3.1.1 INEN (Instituto Ecuatoriano de Normalización)

El INEN es un organismo del sector público en el Ecuador que se encarga de validar, certificar, normalizar y controlar bienes y servicios (INEN, 2019).

a. Rotulado de productos alimenticios (NTE INEN 1334-1)

Norma que aplica a los productos alimenticios empaquetados y procesados, para venta a los consumidores.

Según INEN, 2014 los requisitos para el rotulado de productos son

- ❖ Nombre del alimento indicando el producto como tal.
- ❖ Lista de ingredientes en orden decreciente de proporciones al realizar el producto.
- ❖ Contenido neto y masa, en volumen para alimentos líquidos.
- ❖ Identificación del fabricante o propietario de la marca con nombre y dirección.
- ❖ Número de lote.
- ❖ País y ciudad de elaboración.
- ❖ Fecha de elaboración e instrucciones de conservación.
- ❖ Para las bebidas alcohólicas se debe declarar el grado alcohólico en porcentaje de volumen.

- ❖ En la etiqueta debe aparecer “Advertencia. El consumo excesivo de alcohol limita su capacidad de conducir y operar maquinarias, puede causar daños en su salud y perjudica a su familia”. “Ministerio de Salud Pública del Ecuador”. “Venta prohibida a menores de 18 años”.

b. Bebidas Alcohólicas licores de frutas (INEN 1932)

La norma mencionada anteriormente establece requisitos a cumplir al elaborar licores de frutas.

Según INEN,1992 los requisitos para cumplir con esta norma son

- ❖ Color natural de las frutas a utilizar, se puede adicionar almíbar de sacarosa.
- ❖ Se debe mantener las características organolépticas de las frutas usadas.

Envasado

- ❖ Las bebidas fermentadas o licores de frutas deben envasarse en botellas de vidrio u otras de uso autorizado.
- ❖ Envases completamente limpios antes de envasar y con una tapa adecuada para mantener las características del producto.

4.3.1.2 ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria)

Institución que brinda servicios, regulando, vigilando y controlando la sanidad en productos y permisos de funcionamiento a establecimientos, con el cumplimiento de marcos legales y regulatorios a nivel nacional e internacional (ARCSA, 2019).

a. Registro Sanitario

Es un documento que otorga la institución mencionada con anterioridad a los establecimientos o alimentos procesados que lo requieran para su comercialización (ARCSA, 2019).

Según ARCSA, 2018 Los requisitos para el registro sanitario de alimentos procesados Ingresar el formulario de solicitud (129-AL-002-REQ-01) adjuntando:

- ❖ Nombre del producto, código de lote, nombre y firma del responsable.
- ❖ Etiqueta del producto ajustado a los requisitos del INEN.
- ❖ Material del envase que sea apto para el consumo humano.
- ❖ Descripción del proceso de elaboración del producto o diagrama de flujo

4.3.1.3 SRI (Servicio de Rentas Internas)

Es una institución que brinda servicios a la ciudadanía, facilitando el cumplimiento tributario, dirige la política tributaria y verifica el pago de impuestos con el objetivo de mejorar el desarrollo económico del Ecuador (SRI, 2019).

a. ICE (Impuesto a consumos especiales)

En la “Ley de Régimen Tributario” se estableció que, a productos como las bebidas alcohólicas se cobra un impuesto de consumo especial, la base de la tarifa será en función del grado alcohólico del producto, a partir de enero del 2019 la tarifa específica para las bebidas alcohólicas es de 7,35 USD por litro de alcohol puro (SRI, 2019). En este caso en

cada botella de bebida fermentada hay 120 ml de alcohol puro, al tener 12 grados de alcohol, por lo que el impuesto sería de 0.89 ctvs.

b. IVA (Impuesto al Valor Agregado)

Impuesto que deben pagar los consumidores para ciertos bienes y servicios, el porcentaje que se recauda por la venta de las bebidas alcohólicas es de 12% (SRI, 2019). En el caso de la bebida fermentada se le aumentará es 12% al precio por botella, que será de \$ 1.02.

4.3.1.4 Ley de Regulación de Venta de Bebidas alcohólicas

Es una ley que se encarga de la regulación en cuanto a horarios en los que se pueden expender bebidas consideradas alcohólicas en el Ecuador, ya que como el artículo 83 de la constitución de la República se menciona que es responsabilidad de los ecuatorianos mantener la paz y seguridad promoviendo el bien común (Elhers & Jalkh, 2014).

De lunes a jueves hasta las 00:00 / viernes y sábados 02:00

- ❖ Restaurantes
- ❖ Bares
- ❖ Cafeterías
- ❖ Fuentes de soda
- ❖ Locales de comida rápida
- ❖ Discotecas
- ❖ Salas de baile
- ❖ Centros de convenciones
- ❖ Marinas y muelles

4.3.2 Costo por botella de la bebida fermentada

Tabla 9: Tabla de PVP por botella

Materia prima directa	Insumo (Kg. x botella)	Costo Unitario (Kg. ó unidades)	Cant. unidades por paquete	Cantidad de Kg. x paquete	Costo total de insumo
Levadura	0.0283	\$ 0.010	1	0.03	\$ 0.0003
Fruta	1.000	\$ 1.890	1	1.00	\$ 1.8900
Metabisulfito (antioxidante)	0.050	\$ 0.150	1	0.05	\$ 0.0075
Agua	0.660	\$ 0.44	1	0.66	\$ 0.2904
Azúcar	0.227	\$ 0.94	1	0.23	\$ 0.9400
Suministros de Fabricación					
Corcho	-	\$ 0.08	1	-	\$ 0.0800
Etiqueta	-	\$ 0.25	1	-	\$ 0.2500
Botella	-	\$ 0.80	1	-	\$ 0.8000
					4.26
Mano de Obra		400	PRECIOS		
			Costo MP y suministros		4.26
Produccion Mensual de bebidas		120	Mano de obra		3.33
			ICE		0.89
Mano de obra		\$3.33	IVA		1.02
			Costo por botella		9.50

Se realizó un cálculo por botella de 750 ml con materia prima y suministros de fabricación por unidad con un total de \$ 4.26. Adicionalmente se calculó que la mano de obra será de \$400 comenzando solamente con una persona para producir 30 botellas semanales, 120 mensuales, lo que da un total de 3.33 por botella. Luego se calculó el impuesto a consumos especiales siendo este de 0.89 ctvs y por último el IVA del subtotal siendo de \$1.02. Es así que, el precio por botella será de \$ 9.50 con un porcentaje de utilidad del 20% para comenzar siendo así que \$1.90 sería la ganancia por botella y vender el producto a \$11.50 aproximadamente.

4.3.3 Diagrama de Flujo

Para entender de mejor manera el proceso de elaboración de una bebida fermentada es fundamental realizar un diagrama de flujo, que es una representación gráfica que permite comprender los procesos de una actividad y mejorarlos con el paso del tiempo (Manene, 2011).

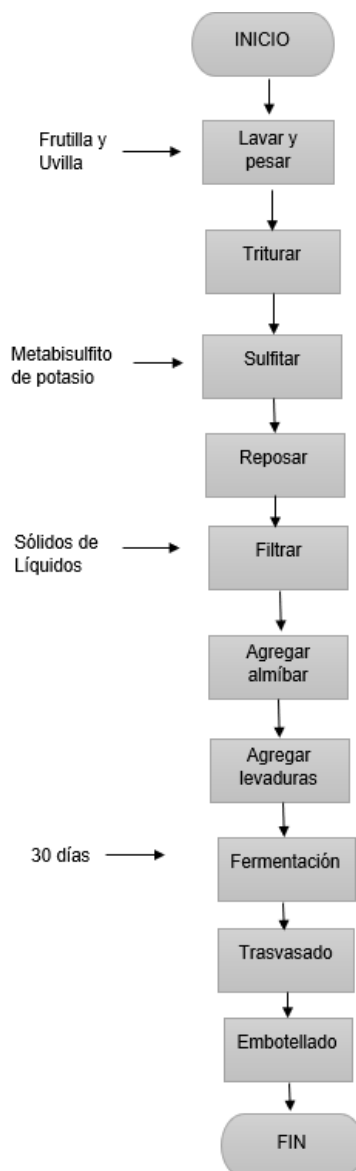


Figura 28: Proceso para elaborar la bebida fermentada de frutilla y uvilla

4.3.4 Etiqueta

El nombre de la línea de productos es Ayllu Meraki, que significa hecho con el alma y creatividad, usa una paleta de colores entre vino y naranja, el logotipo de forma circular con un sol y en el centro el nombre principal de la marca. En la parte posterior se encuentra el nombre de la marca, con un pequeño slogan, los ingredientes, advertencias y la información requerida por los entes reguladores para permisos de comercialización.



Figura 29: Etiqueta Frontal y Posterior bebida fermentada de frutilla

4.3.5 Diseño del plan de participación

Tabla 10: *Tabla diseño del plan de participación en ferias agroecológicas*

PLAN DE PARTICIPACIÓN EN FERIAS
ACCIONES PRIMERA ETAPA
Análisis estratégico de las actividades a realizar
Definición de objetivos para la promoción del producto
Contacto con las ferias agroecológicas establecidas
ACCIONES SEGUNDA ETAPA
Participación en las ferias agroecológicas
Explicación de las características de los productos al cliente
Degustación de los productos al cliente
ACCIONES TERCERA ETAPA
Venta de los productos a los consumidores
Preparación de indicadores de satisfacción del cliente para evaluar resultados
Según los resultados realizar un plan de medidas correctivas

El diseño del plan de participación para promocionar el producto en ferias consta de tres etapas. La primera se encuentra conformada por un análisis estratégico de las actividades a realizar que constan en identificar los aspectos tanto positivos como negativos de la participación en ferias, estableciendo los recursos tangibles e intangibles a utilizarse. Seguido de la definición de objetivos para la promoción del producto que estarán enfocados en incrementar las ventas del producto. Posteriormente se realizará el contacto con las ferias agroecológicas establecidas que serán las escogidas con el análisis de las encuestas, que se encontraban encaminadas a sectores del norte de Quito por lo cual las ferias serán: Feria La Carolina, arte y cultura, Feria Chaupi Molino y Biojardín Casa Pacari respectivamente. Una vez realizado el contacto con las personas encargadas de las ferias, la siguiente acción será la participación en las mismas, los días y

horarios estipulados (ver tabla 8). Durante la participación en las ferias, a medida que se da a conocer los productos mediante una explicación clara sobre el proceso de elaboración desde la recepción de materia prima hasta el envasado, se realizará una degustación del producto a los consumidores con el fin de generar un valor agregado y cumplir con el objetivo principal del plan de promoción. Lo cual sirve como un indicador para determinar la satisfacción del cliente y de esta manera evaluar los resultados con una retroalimentación por parte de este. Con estos resultados se podrá realizar un plan con medidas correctivas, para las nuevas y posteriores participaciones en ferias.

4.3.6 Conclusiones

El Ecuador es un país megadiverso, lo cual se debe aprovechar. Apoyando siempre los productos locales para lograr sostenibilidad y sustentabilidad en la sociedad, es por esta razón que se decidió realizar una línea de productos Gourmet elaborando bebidas fermentadas artesanales a partir de la uvilla y frutilla, frutas con cualidades organolépticas características y especiales.

Los procesos y técnicas de elaboración de dichas bebidas fermentadas son muy parecidas a la elaboración del vino, pues lleva el mismo procedimiento. Es por esta razón, que es de las técnicas actualmente utilizadas para el producto a elaborar.

En base a la técnica de elaboración de las bebidas fermentadas se realizaron los productos en un tiempo estimado de 30 días, para conseguir cualidades tanto visuales, olfativas y gustativas requeridas para lograr un equilibrio en todo el producto manteniendo las características propias de las frutas.

Una vez realizado el producto es necesario darlo a conocer, por lo que se desarrolló un plan de diseño de participación en distintas ferias de la ciudad de Quito, para de esta manera comenzar con la promoción del producto, tomando en cuenta la importancia del consumo de productos artesanales en el país, inculcando esta cultura de consumo responsable.

Es fundamental darle importancia al producto que se realiza y la manera en la que se lo promociona, pues de esta forma se mantendrá un concepto del producto desde el principio de su producción como se lo hizo con ayllu metano, bebidas fermentadas artesanales realizadas a base de frutas locales.

4.3.7 Recomendaciones

Hoy en día se encuentran en auge los emprendimientos de productos alimenticios artesanales, por lo que es importante medir la competencia, para saber específicamente el mercado al cual podría ir dirigido el concepto del producto, por lo tanto, es recomendable medir la competencia mediante matrices que puedan facilitar la información a partir de la matriz de perfil competitivo.

A partir de la cata realizada, una de las recomendaciones o sugerencias por parte de los expertos, es agregar en la etiqueta posterior del producto una “sugerencia de consumo” para que el cliente tenga una idea de cómo se puede consumir el producto. Un ejemplo claro es agregándole hielo a la bebida, o que sirva como mezcla para cócteles.

Comercializar el producto no sólo en ferias agroecológicas, pero para mantener el concepto del producto se puede introducir en tiendas locales o “biomarkets” y ampliar el mercado a locales de cervezas artesanales, para que los clientes tengan varias opciones en un solo lugar.

Realizar un estudio de las 7p's del marketing para facilitar el análisis de clientes, mercado, plazas, precio del producto, promoción y publicidad, procesos, posicionamiento. Para de esta manera obtener estrategias de diferentes actividades a realizar e incrementarlo en el plan de diseño de participación.

Promocionar el producto a través de redes sociales, pues hoy en día es el medio por el cual muchas personas se comunican, y conocen nuevas marcas. Además, el público objetivo está dirigido a un rango de edad que usa estos medios con frecuencia.

Referencias

- ARCSA. (2018, 01). Retrieved from https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/02/IE-B.3.1.2-ALI-01_REQUISITOS-INSCRIP_REINSCRIP-NS.pdf
- ARCSA. (2019). Retrieved from <https://www.controlsanitario.gob.ec/politicas-de-calidad/>
- ARCSA. (2019). Retrieved from <https://www.salud.gob.ec/conozca-los-requisitos-y-valores-a-pagar-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento-de-establecimientos-comerciales-y-de-servicios/>
- Biotech, Pascal. (s.f). *La fermentación maloláctica*. Retrieved from http://www.acenologia.com/aeb/pdf/Depliant_LA%20FERMENTACION%20MALOACTICA%20EN%20LOS%20VINOS1.pdf
- Centro de Capacitaciones Ecuador. (2017). *Vinos Artesanales*.
- Comisión de consumidores. (2013). *Guía de ferias agroecológicas*. Quito.
- ECULTURAGROUP. (s.f). *DEFINICIONA*. Retrieved from <https://definiciona.com/bebida/>
- El Comercio*. (2011). Retrieved from <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/frutilla-cultivo-rentable.html>
- El Comercio*. (2011, 08 13). Retrieved from <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/cultivo-de-uvilla-crece-pais.html>
- Elhers, F., & Jalkh, G. (2014).
- Feedback Networks. (2013). Retrieved from <https://www.feedbacknetworks.com/cas/experiencia/sol-preguntar-calculador.html>
- FUNIBER. (2017). *FUNIBER*. Retrieved from <https://www.composicionnutricional.com/alimentos/UVILLA-PC-4>
- Google Forms*. (2019). Retrieved from https://docs.google.com/forms/d/1sFdb3dy93gFNMRhpzg2pT_etZB_yEgZbZKrXDbIYhMk/edit#responses
- INEN. (1933). *NTE INEN*. Retrieved from https://archive.org/stream/ec.nte.1933.1994/ec.nte.1933.1994_djvu.txt
- INEN. (1992, 07). Retrieved from <http://181.112.149.204/buzon/normas/1932.pdf> INEN. (2014). Retrieved from <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ecu175750.pdf>

- INEN. (2017, 11 30). *Normalizacion INEN*. Retrieved from <http://inennormalizacion.blogspot.com/2017/11/bebidas-alcoholicas-vinos-clasificacion.html>
- INEN. (2019). *INEN*. Retrieved from <http://www.normalizacion.gob.ec/#>
- León, F. (2015, 07 09). *Merca2.0*. Retrieved from <https://www.merca20.com/sabes-que-es-un-estudio-de-mercado/>
- Manene, L. M. (2011, 07 28). *Luis Miguel Manene*. Retrieved from https://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_md/lic/AE/EA/AM/07/Los_diagramas_de_flujo_su_definicion_objetivo_ventajas_elaboracion_fase.pdf
- Reyes, R. (s.f). *Instituto científico de desarrollo empresarial*. Retrieved from <http://www.oga.org.gt/images/files/File/Rreyes.pdf>
- Romero, V. (2016). *FM MUNDO*. Retrieved from <https://fmmundo.com/propiedades-la-uvilla/>
- Romero, V. (s.f). *Vamos.com*. Retrieved from <https://vamos.com.ec/propiedades-la-uvilla/>
- Roussos, J., Roussos, A., & Roussos, S. (2010). *Focus Group como técnica de investigación cualitativa*. Retrieved from <http://www.ceppia.com.co/Herramientas/Herramientas/Manual-Focus-Group.pdf>
- SRI. (2019). Retrieved from <http://www.sri.gob.ec/web/guest/que-es-el-sri>
- SRI. (2019). Retrieved from <http://www.sri.gob.ec/web/guest/impuesto-consumos-especiales>
- SRI. (2019). Retrieved from <http://www.sri.gob.ec/web/guest/impuesto-al-valor-agregado-iva>
- Vanaclocha, A. C. (n.d.).
- Vanaclocha, A. C. (2014). *Tecnología de los alimentos de origen Vegetal*. Madrid:Editorial

Anexos

Anexo 1: Encuesta modelo para determinar la aceptación del producto

ENCUESTA MODELO PARA LA ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO

Esta encuesta es realizada con el fin de analizar la aceptación de un nuevo producto artesanal.

1. Rango de Edad

- 18-25 37-42
 26-30 Más de 42
 31-36

2. Sector

3. Género

- Masculino
 Femenino
 Otro

4. Ocupación

- Estudiante
 Empleado sector público
 Empleado sector privado
 Trabajo en casa

5. ¿Con qué frecuencia consumes bebidas alcohólicas?

- Diariamente
 De 1 a 3 veces por semana
 Ocasionalmente
 Casi nunca

6. ¿En qué ocasiones consumes bebidas alcohólicas?

- Celebraciones
- Hogar
- Con amigos
- Negocios
- Aperitivos o Bajativos

7. ¿Has tenido la oportunidad de probar una bebida fermentada artesanal de frutas?

- Si
- No

8. Si tu respuesta fue SI menciona la bebida y su fruta respectiva.

9. ¿Te gustaría probar una bebida fermentada realizada artesanalmente a base de frutilla?

- Si
- No

10. ¿Te gustaría probar una bebida fermentada realizada artesanalmente a base de uvilla?

- Si
- No

11. ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por la bebida mencionada anteriormente y en qué presentación?

- \$10.00 (750 ml)
- \$15.00 (1 lt)
- \$20.00 (1.5 lt)

13. ¿Prefieres consumir una bebida artesanal a una industrializada?

- Si
- No

14. ¿En dónde te gustaría conseguir estas bebidas?

- Supermercados
- Ferias Agroecológicas y Artesanales
- Tiendas Locales

Anexo 2: Hoja de cata bebida fermentada de uvilla Chef Nicolás Rodríguez.

HOJA DE CATA

Fecha:	17/05/2020				
Nombre:	Nicolás R.				
Grado Alcohólico:	12%				
Bebida Fermentada:	Uvilla				
Cristalería:	Copa				

	1	2	3	4	5	Calificación	Multiplicación	Resultado
CATA VISUAL								
Limpieza		2					1	2
Color		4					2	8
CATA OLFATIVA								
Aromas			3				4	12
Uvilla			3				2	6
Intensidad								
CATA GUSTATIVA								
Cuerpo			2				2	4
Amargor				2			1	2
Acidez			2				2	4
Dulzor			1				2	2
Alcohol		2					3	6
CATA GENERAL								
Equilibrio de sabores			3				3	9
TOTAL							3	67

OBSERVACIONES

Concentración de azúcar muy fuerte

Poco astringente en la boca

No se siente el alcohol

Me gusta mucho

ESCALA ORIENTADA A PUNTUACIÓN

81-100	Excelente
61-80	Sobre saliente
41-60	Muy Bueno
21-40	Bueno
0-20	Regular

Anexo 3: Hoja de cata bebida fermentada de uvilla Chef Sebastián Barros

HOJA DE CATA

Fecha:	30/5/2014
Nombre:	Uvilla Barros
Grado Alcohólico:	
Bebida Fermentada:	Uvilla
Cristalería:	Copa

	1	2	3	4	5	Calificación	Multiplicación	Resultado
CATA VISUAL								
Limpieza					X		1	5
Color					X		2	10
CATA OLFATIVA								
Aromas								
Uvilla			X				4	16
Intensidad			X				2	8
CATA GUSTATIVA								
Cuerpo								
Amargor	X		X				2	6
Acidez	X						1	1
Dulzor	X						2	2
Alcohol		X					3	6
CATA GENERAL								
Equilibrio de sabores		X					3	6
							TOTAL	62

OBSERVACIONES	

ESCALA ORIENTADA A PUNTUACIÓN	
81-100	Excelente
61-80	Sobre saliente
41-60	Muy Bueno
21-40	Bueno
0-20	Regular

Anexo 4: Hoja de cata bebida fermentada de uvilla Chef Cinthya Peñafiel

HOJA DE CATA

Fecha:	20-05-2021
Nombre:	Cynthya Peñafiel
Grado Alcohólico:	
Bebida Fermentada:	Uvilla
Cristalería:	Copa

	1	2	3	4	5	+	Calificación	Multiplicación	Resultado
CATA VISUAL									
Limpieza			•					1	3
Color					•			2	10
CATA OLFATIVA									
Aromas									
Uvilla		+		•				4	16
Intensidad				•				2	8
CATA GUSTATIVA									
Cuerpo									
Amargor	•			•				2	8
Acidez				•				1	1
Dulzor					•			2	8
Alcohol					•			2	6
CATA GENERAL									
Equilibrio de sabores			•					3	9
								TOTAL	78

OBSERVACIONES

apenas intenso pero con muchos tonos aceituna.
 -en cuanto al gusto tiene un ligero sabor al trigo.
 -al igual con agua pero poder sentir de mejor manera los sabores.

ESCALA ORIENTADA A PUNTUACIÓN	
81-100	Excelente
61-80	Sobre saliente
41-60	Muy Bueno
21-40	Bueno
0-20	Regular

Anexo 5: Hoja de cata bebida fermentada de uvilla Chef Gabriel Mena

HOJA DE CATA

Fecha:	30-5-19
Nombre:	Gabriel Mena
Grado Alcohólico:	
Bebida Fermentada:	Uvilla
Cristalería:	Copa

	1	2	3	4	5	Calificación	Multiplicación	Resultado
CATA VISUAL								
Limpieza					X		1	5
Color					X		2	10
CATA OLFATIVA								
Aromas								
Uvilla		X					4	16
Intensidad					X		2	10
CATA GUSTATIVA								
Cuerpo								
Amargor			X				2	6
Acidez					X		1	5
Dulzor				X			2	10
Alcohol			X				2	8
CATA GENERAL								
Equilibrio de sabores				X			3	12
							TOTAL	

OBSERVACIONES	

ESCALA ORIENTADA A PUNTUACIÓN	
81-100	Excelente
61-80	Sobre saliente
41-60	Muy Bueno
21-40	Bueno
0-20	Regular

91



Anexo 6: Hoja de cata bebida fermentada de uvilla Chef Miguel Burneo

HOJA DE CATA

Fecha:	30/07/19					
Nombre:	Miguel Burneo					
Grado Alcohólico:						
Bebida Fermentada:	Uvilla					
Cristalería:	Copa					

	1	2	3	4	5	Calificación	Multiplicación	Resultado	
CATA VISUAL									
Limpieza					X		1	5	
Color				X			2	8	
CATA OLFATIVA									
Aromas									
Uvilla			X				4	12	
Intensidad			X				2	6	
CATA GUSTATIVA									
Cuerpo									
Amargor			X	X			2	9	
Acidez			X				1	3	
Dulzor				X			2	6	
Alcohol			X				2	6	
CATA GENERAL									
Equilibrio de sabores				X			3	9	
							TOTAL	3	17

ESCALA ORIENTADA A Puntuación	
81-100	Excelente
61-80	Sobre saliente
41-60	Muy Bueno
21-40	Bueno
0-20	Regular

OBSERVACIONES

Anexo 8: Hoja de cata bebida fermentada de frutilla Chef Gabriel Mena

HOJA DE CATA

Fecha:	30-5-13				
Nombre:	Gabriel Mena				
Grado Alcohólico:					
Bebida Fermentada:	Frutilla				
Cristalería:	Copa				

	1	2	3	4	5	Calificación	Multiplicación	Resultado
CATA VISUAL								
Limpieza				X			1	5
Color				X			2	10
CATA OLFATIVA								
Aromas				X			4	20
Frutilla:				X			2	10
Intensidad:								
CATA GUSTATIVA								
Cuerpo				X			2	10
Amargor				X			1	5
Acidez				X			2	10
Dulzor				X			2	10
Alcohol				X			3	15
CATA GENERAL								
Equilibrio de sabores				X			3	12
TOTAL								

OBSERVACIONES

- Vender el producto en ferias

- Vender en supermercados.

ESCALA ORIENTADA A PUNTUACIÓN

81-100	Excelente
61-80	Sobre saliente
41-60	Muy Bueno
21-40	Bueno
0-20	Regular

Anexo 9: Hoja de cata bebida fermentada de frutilla Chef Cinthya Peñafiel

HOJA DE CATA

Fecha:	30-05-2021	1	2	3	4	5	Calificación	Multiplicación	Resultado
Nombre:	Cinthya Peñafiel R.								
Grado Alcohólico:									
Bebida Fermentada:	Frutilla								
Cristalería:	Copa								
CATA VISUAL									
Limpieza						•		1	5
Color						•		2	10
CATA OLFATIVA									
Aromas						•		4	20
Frutilla:						•		2	10
Intensidad:									
CATA GUSTATIVA									
Cuerpo						•		2	6
Amargor								1	2
Acidez								2	6
Dulzor						•		2	8
Alcohol						•		3	12
CATA GENERAL									
Equilibrio de sabores						•		3	12
								TOTAL	93

ESCALA ORIENTADA A PUNTUACIÓN	
81-100	Excelente
61-80	Sobre saliente
41-60	Muy Bueno
21-40	Bueno
0-20	Regular

OBSERVACIONES
Algozar un poco el sabor
pero muy rico, un poco más dulce.
y colocar recomendaciones de consumo. (combinaciones, maridajes y mezcclas.

Anexo 10: Hoja de cata bebida fermentada de frutilla Chef Miguel Burneo

HOJA DE CATA

Frutilla tipo cidoginas

Fecha:	20/05
Nombre:	D.A.
Grado Alcohólico:	12%
Bebida Fermentada:	Frutilla
Cristalería:	Copa

	1	2	3	4	5	Calificación	Multiplicación	Resultado	
CATA VISUAL									
Limpeza				X			1	5	
Color				X			2	10	
CATA OLFATIVA									
Aromas									
Frutilla:				X			4	20	
Intensidad:				X			2	10	
CATA GUSTATIVA									
Cuerpo									
			X				2	6	
Amargor			X				1	3	
Acidez				X			2	8	
Dulzor				X			2	8	
Alcohol				X			3	12	
CATA GENERAL									
Equilibrio de sabores				X			3	12	
TOTAL									

94

OBSERVACIONES

ESCALA ORIENTADA A PUNTUACIÓN	
81-100	Excelente
61-80	Sobre saliente
41-60	Muy Bueno
21-40	Bueno
0-20	Regular

Anexo 11: Hoja de cata bebida fermentada de frutilla Chef Sebastián Barros

HOJA DE CATA

Fecha:	30/1/2019
Nombre:	Sebastián Barros
Grado Alcohólico:	
Bebida Fermentada:	Frutilla
Cristalería:	Copa

	1	2	3	4	5	Calificación	Multiplicación	Resultado	
CATA VISUAL									
Limpieza					X		1	5	
Color		X					2	8	
CATA OLFATIVA									
Aromas									
Frutilla:				X	X		4	20	
Intensidad:							2	10	
CATA GUSTATIVA									
Cuerpo									
Amargor				X			2	10	
Acidez				X			1	4	
Dulzor				X			2	8	
Alcohol			X				3	9	
CATA GENERAL									
Equilibrio de sabores				X			3	12	
TOTAL									94

OBSERVACIONES	
	Muy buena! es agua de frutilla

ESCALA ORIENTADA A PUNTUACIÓN	
81-100	Excelente
61-80	Sobre saliente
41-60	Muy Bueno
21-40	Bueno
0-20	Regular

Anexo 12: Invitación a docentes a cata de degustación producto de proyecto de tesis.

Quito, 25 de mayo de 2019

Por medio de la presente,

Quisiera hacerle llegar una invitación a la cata del producto realizado para el proyecto de tesis, destinado a realizarse el día jueves 30 de mayo de 2019, en la Universidad de las Américas, sede Granados en el restaurante de gastronomía a las 11h00 am.

Esperando contar con su presencia el día mencionado.

Agradezco su atención.

Daniela Silva.

Anexo 13 Curriculum Vitae Chef Cynthia Peñafiel

Cynthia Katherine Peñafiel Ricaurte

DATOS PERSONALES

Cédula de Identidad: 172456321-6
Lugar de Nacimiento: Quito, Ecuador
Fecha de Nacimiento: 21/Junio/1990
Dirección: Urb. Armenia 1, Casa 232.
Juan José Izurieta y Leonardo Villagómez. Valle de los Chillos.
Teléfonos: +593 2346 472 / +593 984 584 568
E-mail: cynthia.penafiel.r@gmail.com
Estado Civil: Soltera
Contacto en caso de emergencia: Ing. Gabriel Peñafiel Ronquillo, +593 992 743 443/
Email: gabriel.penafiel.r@hotmail.com

PERFIL

Licenciada en Administración de Alimentos y Bebidas con especialidad en Arte Culinario.
(Universidad San Francisco de Quito, 2013)

Idiomas: Español, Nativo
Inglés (Intermedio hablado y escrito)
Francés (Intermedio hablado y escrito)

Capacidad de trabajo y liderazgo dentro de distintos ambientes y culturas.
Disciplina, Responsabilidad y Organización, Trabajo bajo presión, Creatividad e iniciativa.

EDUCACIÓN

- **EDUCACIÓN SUPERIOR**
Universidad San Francisco de Quito 2008-2013
Lcda. Administración en Alimentos y Bebidas Honores: Cum Laude
Concentración: Arte Culinario
Concentraciones adicionales: Administración; Administración de Recursos Humanos.
Pastelería, Repostería Fina.
Instituto Paul Bocuse (Lyon- Francia) 2012
Programa de Especialidad en Artes Culinarias, Panadería y Pastelería Francesa.
- **EDUCACIÓN MEDIA**
Unidad Educativa Naval "Cmdte. Cesar Endara Peñaherrera" 2003-2008
Bachiller: Especialización Químico- Biólogo
Unidad Educativa Experimental "Academia Almirante Nelson" 2002-2003

• EDUCACIÓN BÁSICA

Unidad Educativa Experimental "Academia Almirante Nelson"	1997-2002
Colegio Bilingüe "Henri Becquere!"	1995-1997
Colegio Británico Internacional, Jardín de Infantes "ABC"	1994-1995

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa Personal (Quito- Ecuador) Freelance	Agosto 2008 - Hasta el presente
Elaboración y preparación de productos de pastelería, repostería y bocaditos bajo pedido.	
Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) Docente, Escuela de Gastronomía	Marzo 2015 - Hasta el presente
<i>Docente tiempo Completo, Clases Teórico-prácticas de Pastelería y Repostería fina, Chocolatería y Bombonería, Taller de cacao y café, Introducción Culinaria, Servicios culinarios, Congresos y Eventos.</i>	
Universidad de las Américas (Quito-Ecuador) Asistente de Gestión, Facultad de Gastronomía	Julio 2014 - Marzo 2015.
<i>Apoyo y trabajo conjunto con el Decano de la Facultad. Manejo de Agenda, Relaciones Públicas, Coordinación en general.</i>	
Restaurante "Alma Cocina" (Quito-Ecuador) Cocinero (a)/Pastelero (a)	Septiembre 2013- Abril 2014.
Producción en pastelería y chocolatería, preparación y montaje de platos para el servicio. Manejo y control de pedidos y requisiciones de cocina y pastelería.	
Restaurante "Marcus" USFQ (Quito- Ecuador) Practicante (cocina y servicio)	Enero 2013- Mayo 2013
Rotación por las distintas áreas de cocina y servicio. Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.	
Universidad San Francisco de Quito (Quito- Ecuador) Asistente de Cátedra	Enero 2010 – Enero 2013
Asistencia y Apoyo en Clases y Cursos de cocina, manejo de calificaciones, elaboración de requisiciones y pedidos de bodega para las clases.	
Institut Paul Bocuse (Lyon-Francia) Pasante	Mayo 2012- Septiembre 2012
Manejo de pastelería y chocolatería francesa e internacional , producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio en buffet y en Restaurante Gourmet.	

Hotel "Dann Carlton" (Quito-Ecuador) Pasante, Asistente de Cocina Rotación por las distintas áreas de cocina, producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio.	Junio 2011 - Agosto 2011
Thikë Eventos (Quito- Ecuador) Asistente de Cocina Producción, elaboración de mise & place, preparación y montaje de platos para el servicio. Además de preparación y entrega de bocaditos para eventos.	Octubre 2009 - Junio 2011
Restaurante "Casa Damián, Asador y Tasca" (Quito- Ecuador) Pasante, Asistente de Cocina Asistente de Panadería y Pastelería, encargada de la elaboración de mise & place para la producción diaria, así como también de la elaboración y montaje de platos durante el servicio.	Junio 2010 - Agosto 2010
Fundación "Niños con Destino" Voluntariado Cuidado de niños. Elaboración y preparación de menú diario.	

INFORMACIÓN ADICIONAL

CURSOS Y CERTIFICACIONES

Certificación "ServSafe for Managers" <i>Avalado por ServSafe International</i> Quito-Ecuador	Noviembre 2017
Festival "Locro Fest" <i>Participación como staff/producción en el Record Guinness al locro más grande del mundo.</i> Quito - Ecuador	Marzo 2017
Curso de Investigación Científica Aplicada a Trabajos de Titulación. <i>"UDLA, Dr. Miguel Posso (Facilitador externo)"</i> Quito – Ecuador	Febrero 2017
Turnitin, plataforma educativa Moodle- UDLA <i>Unidad de apoyo virtual UDLA</i> Quito - Ecuador	2016
Primer Congreso "Qlinaria Mitad del Mundo". UDLA Quito - Ecuador	Octubre 2016

Curso "Barista Especializado en máquina de espresso". <i>"Lauserker"</i> <i>Quito – Ecuador</i>	Julio 2016
Curso de Metodologías de Enseñanza <i>UDLA</i> <i>Quito-Ecuador</i>	Febrero 2016
Curso Salud Ocupacional <i>UDLA</i> <i>Quito-Ecuador</i>	Febrero 2016
Curso NORMAS APA <i>UDLA</i> <i>Quito-Ecuador</i>	Enero 2016
Curso Normas ISO22000. <i>"Bureau Veritas"</i> <i>Quito Ecuador</i>	Julio 2015
Certificación Auditor Interno Norma ISO 22000 . <i>"Bureau Veritas"</i> <i>Quito - Ecuador</i>	Julio 2015
Curso de Escuela de Servicio UDLA <i>UDLA</i> <i>Quito - Ecuador</i>	2015
Clase Magistral de Cocina Francesa con productos Ecuatorianos <i>Escuela de Gastronomía UDLA- KENDALL COLLEGE</i> <i>Quito -Ecuador</i>	Enero 2015
Curso de Postres Magistrales <i>ENSP Pâtisserie Yssingeaux Quito, Ecuador</i>	Mayo-2011
Cátedra Gastronómica, Clases Magistrales y Conferencias <i>"Gourmonde Equinoccial 2009" Quito, Ecuador</i>	Abril-2009

LOGROS Y MERITOS

Segundo Lugar, Concurso "Cuisine du Monde"

Institut Paul Bocuse, Lyon- Francia

Ecully, Septiembre 13 de 2012.

Anexo 14: Curriculum Vitae Chef Nicolás Rodríguez



nicolas.rodriguez@udla.edu.ec
nicorh@gmail.com

NOMBRE: NICOLÁS ALEJANDRO RODRÍGUEZ HERRERA

DIRECCIÓN: Av. GRANDA CENTENO #684
QUITO, ECUADOR.
SANTA MARTA MONTES DE OCA, 800 SUR CRISTO DE
SABANILLA, CONDOMINIO MEDITERRÁNEO, CASA 2
SAN JOSÉ COSTA RICA

TELÉFONOS: (593 2) 2270 286, QUITO
(593 9) 87325648, QUITO
(506) 8834 4922, COSTA RICA

FECHA DE NACIMIENTO: 21 DE SEPTIEMBRE DE 1981

EDAD: 37 AÑOS

LUGAR DE NACIMIENTO: GUAYAQUIL, ECUADOR

ESTADO CIVIL: SOLTERO

IDIOMAS INGLÉS AL 100% EN COMPRENSIÓN, EXPRESIÓN ORAL Y
REDACCIÓN (HOUSTON, USA 1999)

ITALIANO MEDIO (ITALIA, VERANO 2007)
FRANCÉS BÁSICO (USFQ, 2003)

EDUCACION

POST – GRADO
(2007)

ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS
CORSO BREVE PER PROFESSIONISTI

UNIVERSITARIA
(2000-2004)

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

TÍTULO: B. A. ARTE CULINARIO (JUNIO DEL 2004)
TÍTULO: ASSOCIATE IN APPLIED SCIENCES, ADMINISTRACIÓN DE
A Y B (SEPTIEMBRE 2003)

	TITULO: ASSOCIATE IN APPLIED SCIENCES, CHEF DE PARTIE (SEPTIEMBRE 2002)
SECUNDARIA (1993-1999)	COLEGIO METROPOLITANO COLEGIO INTERNACIONAL SEK BACHILLER EN CIENCIAS SOCIALES
PRIMARIA (1987-1992)	COLEGIO INTERNACIONAL SEK
COMPUTACIÓN:	MANEJO FLUIDO DE WINDOWS OFFICE, INTERNET Y OTROS PROGRAMAS UTILITARIOS EN PLATAFORMAS PC'S O MAC

CERTIFICADOS PROFESIONALES

CERTIFICACIÓN SANIDAD ALIMENTARIA SERV SAFE, NOVIEMBRE 2017, QUITO ECUADOR
UDLA, ~~SEVSAFE~~ INTERNATIONAL

CURSO DE INVESTIGACIÓN CIENTIFICA APLICADA A TRABAJOS DE TITULACION, FEBRERO 2017,
QUITO-ECUADOR
UDLA, DR. MIGUEL ~~POSSO~~ (FACILITADOR-EXTERNO)

CONGRESO GASTRONOMICO "QUINARIA-MITAD DEL MUNDO", OCTUBRE 2016, QUITO-ECUADOR

CERTIFICACIÓN AUDITOR INTERNO ISO 22000. BUREAU VERITAS, JULIO 2015, QUITO-ECUADOR

~~GOURMONDE~~, LIMA, PERU 2003

ENCUENTRO MUNDIAL DE MASTER-CHEFS, PARTICIPACIÓN EN PRÁCTICAS Y CLASES-MAGISTRALES
DE ALTA COCINA. INSTRUCTORES: RAMIRO RODRIGUEZ PARDO, GERARD GERMAINE, DIMITRI
HIDALGO, ANDRÉ OGIOL

GASTROMONDE, QUITO, ECUADOR 2002

ENCUENTRO MUNDIAL DE MASTER - CHEFS, PARTICIPACIÓN EN PRÁCTICAS Y CLASES MAGISTRALES
DE COCINA. INSTRUCTORES: FRANK ~~PETAGNA~~, GILBERTO SMITH, MAUREEN POTHIER, MARISA
GUIULFO, R.R. PARDO.

SANIDAD ALIMENTARIA, QUITO, ECUADOR, 2002

FUNDACIÓN QUÍMICO ARGENTINA
MIKE KOZIOL

VINOS Y VINOS, QUITO, ECUADOR, 2003

COCINA FRANCESA (CHEF MARCO CIGNA), ALIANZA FRANCESA, 2000

HISTORIA LABORAL

TÉCNICO DOCENTE UNIVERSIDAD DE LAS ~~AMERICAS~~, QUITO-ECUADOR (JULIO 2014-ACTUALIDAD)

RESTAURANTE ZAZU (MIEMBRO RELAIS CHATEAUX, N°1 QUITO ~~GUIA TRIPADVISOR~~) QUITO-
ECUADOR (SEPTIEMBRE 2013-ACTUALIDAD)

SOUS CHEF

TÉCNICO DOCENTE TIEMPO PARCIAL UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS, QUITO-ECUADOR
(SEPTIEMBRE 2013-JULIO 2014)

RESTAURANTE ZUNI URBAN BISTRO, QUITO-ECUADOR (DICIEMBRE 2012-SEPTIEMBRE 2013)
SOUS CHEF

RESTAURANTE KOI ASIAN BISTRO, QUITO-ECUADOR (JULIO 2012-NOVIEMBRE 2012)
CHEF EJECUTIVO

RESTAURANTE LEMONGRASS, QUITO-ECUADOR (OCTUBRE 2010-JUNIO 2012)
CHEF EJECUTIVO

BAKU CATERING Y EVENTOS, QUITO-ECUADOR (ENERO 2010-OCTUBRE 2010)
GERENTE DE PRODUCCIÓN

RESTAURANTE MARA COCINA DE AUTOR, QUITO-ECUADOR (MAYO 2008-ENERO 2010)
CHEF-PROPIETARIO

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (DICIEMBRE 2007-ABRIL 2008)
SOUS CHEF DE COCINA

RESTAURANTE LA CREDENZA, 1 ESTRELLA EN LA GUIA MICHELIN SAN MAURIZIO CANAVESE,
ITALIA (VERANO 2007)
STAGE PROFESIONAL DE COCINA, TODAS LAS AREAS

RESTAURANTE BRACCIO FORTE, IMPERIA, ITALIA (VERANO 2007)
STAGE PROFESIONAL DE COCINA, TODAS LAS AREAS

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (AGOSTO 2006 A JULIO 2007)
SOUS CHEF DE COCINA

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, QUITO, ECUADOR (OCTUBRE 2005 A AGOSTO 2006)
AYUDANTE DE COCINA FRÍA

RESTAURANTE ASTRID Y GASTÓN, BOGOTÁ, COLOMBIA (MAYO A AGOSTO 2005)
PRÁCTICAS PROFESIONALES DE COCINA, TODAS LAS AREAS

CAFETERIA COR SINO, CUMBAYÁ, ECUADOR (MARZO A MAYO DEL 2003)
PRÁCTICAS DE COCINA FRÍA Y COCINA CALIENTE, ATENCIÓN AL PÚBLICO

CLUB LA UNION, QUITO, ECUADOR (OCTUBRE A DICIEMBRE DEL 2002)
PRÁCTICAS EN PANADERÍA Y PASTELERÍA, ATENCIÓN A SOCIOS.

HOTEL MARRIOTT, SAN ANTONIO DE BELEN, COSTA RICA (VERANO 2002)
RESTAURANTE ISABELLA, PRÁCTICAS DE COCINA FRÍA.

REFERENCIAS

PATRICIO SÁNCHEZ

GERENTE GENERAL COOK INSUMOS
TELÉFONO 2-443-112
0999-728-893

SANTIAGO TREJO

COMMERCIAL CORPORATE &
REGULATORY AFFAIRS CONSULTANT
TELÉFONO 0988-383-838

JOSSIMAR LUJAN

CONSULTOR METROPOLITAN TOURING
TELÉFONO 0986-322-938

Anexo 15: Curriculum Vitae Chef Sebastián Barros

Sebastián Barros Caló

Fecha y lugar de nacimiento: Quito, Ecuador. Abril 25, 1982
Dirección: Alvarado N52-71 y Barreiro
Teléfonos de contacto: 099.250.6630 / 2240.56.10
E-mail: sebasbarros@gmail.com

EDUCACIÓN

HUBrussel Septiembre 2010 a Septiembre 2012
Bruselas, Bélgica
MASTER IN INTERNATIONAL BUSINESS ECONOMICS AND MANAGEMENT.

Universidad San Francisco de Quito, USFQ Agosto 2001 a Diciembre 2006
Cumbayá, Ecuador
LICENCIADO EN ADMINISTRACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ARTE CULINARIO.

Universidad San Francisco de Quito, USFQ Agosto 2001 a Junio 2003
Cumbayá, Ecuador
CHEF DE PARTIDA, GRADUADO CON DISTINCIÓN CUM LAUDE.

Universidad de Las Américas, UDLA Agosto 2000 a Junio 2001
Quito, Ecuador
PRIMER AÑO DE ADMINISTRACIÓN HOTELERA.

Colegio Spellman Octubre 1988 a Junio 2000
Quito, Ecuador
BACHILLER FÍSICO MATEMÁTICO
ESCOLTA DEL PABELLÓN NACIONAL SECCIÓN PRIMARIA.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Septiembre 2018 al presente	Consultor, Administrador, Mood Bar Restaurante Quito-Ecuador Desarrollo de concepto, desarrollo de menú, recetas estándar, capacitación y organización del personal, actual administrador.
Diciembre 2016 a abril 2017	Administrador, The Red Rooster Restaurante Quito-Ecuador Reestructuración de la parte operativa, cambio de menú, diseño de promociones, administración.

Diciembre 2015 a Julio 2016	<p>Propietario, Green Chili Bar Restaurante Quito-Ecuador</p> <p>Propietario y desarrollo de concepto de nuevo restaurante en la ciudad de Quito. Desarrollo de menú, recetas estándar, capacitación y organización del personal.</p>
Julio 2014 a Julio 2017	<p>Propietario-asociado, Don Churrasco. Quito-Ecuador</p> <p>Propietario/asociado de un local de la cadena Don Churrasco. Coordinación de la parte operativa del local especializado en churrascos y comida nacional. Venta promedio mensual \$12000.</p>
Septiembre 2013 a Diciembre 2014	<p>Administrador, La Chispa Peruana Restaurant. Quito-Ecuador</p> <p>Estandarización de procesos y desarrollo de recetas estándar, cálculo de costo de alimentos y costo de bebidas, diseño del nuevo menú, control de costos, reorganización de personal, puesta a marcha del sistema operativo para administración, desarrollo de nuevo concepto y outlet en Tumbaco.</p>
Octubre 2013 al presente	<p>Docente, Universidad de Las Américas, UDLA Quito-Ecuador</p> <p>Profesor en la Escuela de Turismo y Hospitalidad y Escuela de Gastronomía. Profesor tiempo Completo y Coordinador del Área de Servicio.</p>
Noviembre 2012 a Septiembre 2013	<p>Consultor independiente-Administrador, Waldo's Food and Grill. Quito-Ecuador</p> <p>Reestructuración general de los procesos operacionales del restaurante. Rediseño del menú, desarrollo de recetas estándar, calculo costo alimentos y costo bebidas, reorganización del personal operativo, entrenamiento al personal administrativo, control de costos y establecimiento de proveedores. Administración del local después de la reestructuración.</p>
Octubre 2012 a Febrero 2013	<p>Docente, Universidad Internacional SEK. Quito-Ecuador</p> <p>Profesor en la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Turismo. Escuela de Turismo Sostenible, Hospitalidad y Alta Cocina. Materias: Etiqueta y Protocolo, Mantenimiento y Seguridad Manipulación de Alimentos (BPM-HACCP).</p>
Octubre 2011 a Mayo 2012	<p>-Administrador Punto de venta de franquicia The Coffee Club, The Progress Hotel. -Supervisor de Alimentos y Bebidas, The Progress Hotel. Bruselas-Bélgica.</p> <p>Administración de las operaciones diarias del punto de venta de la franquicia incluyendo producción, inventarios, compras, control de costos, desarrollo de platos, servicio al cliente, control y entrenamiento del personal. http://www.thecoffeeclub.eu/ En el hotel, responsable de la organización de eventos y banquetes y el personal para estos. Incluyendo seminarios, <u>cocktails</u>, <u>cenar</u> y buffets. También eventos especiales y fiestas VIP en The Jazz Club del hotel.</p>

Enero 2011 a Julio 2011	<p>Administrador de Alimentos y Bebidas, Park Inn Brussels Midi by Radisson. Bruselas-Bélgica.</p> <p>Miembro del equipo de inauguración, responsable de las operaciones diarias del departamento de Alimentos y Bebidas: RBG bar and grill (84 pax), RBG express, RBG bar, servicio buffet de desayuno, 4 salones de EVENTOS.</p>
Septiembre 2010 a Enero 2011	<p>Administrador de Alimentos y <u>Bebidas</u>, Le Chatelain All Suite Hotel (5 estrellas). Bruselas-Bélgica.</p> <p>Responsable de las operaciones diarias del departamento de Alimentos y Bebidas: La Maison du Chatelain restaurant (30 pax), B'artis Café Bar, servicio de desayuno, 6 salones de eventos con capacidad mayor a 300 pax, también responsable de los seminarios y eventos en The Progress Hotel y Hotel des Colonies.</p>
Mayo 2008 a Octubre 2008	<p>Asistente para el Administrador de Alimentos y Bebidas, The Progress Hotel. (Hotel Le Chatelain, Hotel des Colonies, y The Progress Hotel) Bruselas-Bélgica.</p> <p>Asistente para los Hoteles des Colonies y The Progress Hotel. Responsable de la organización del personal de alimentos y bebidas, servicio de desayuno, eventos y cenas especiales.</p>
Febrero 2007 a Diciembre 2007	<p>Sous Chef, Dumon Restaurant-Traiteur. Wijnmaal-Bélgica.</p> <p>Sous Chef de Cocina Caliente y responsable de Cocina Fría. Diseño de platos y menús, responsable de la producción y coordinación con el personal de servicio.</p>
Agosto 2003 a Diciembre 2006	<p>Jefe de <u>Áreas</u>-Administrador en 'CPU <u>Food Service</u>' – Universidad San Francisco de Quito. Cumbayá-Ecuador.</p> <ul style="list-style-type: none"> o Desarrollo de proyecto, inauguración y administración de 2 nuevos outlets. o Reestructuración y administración de dos outlets en el campus de la Universidad San Francisco de Quito. Operación con un ingreso mayor a \$60,000 USD mensuales. o Mejoramiento del costo F&B promedio, inventarios, control de costos. o Rediseño de procedimientos, diseño de estándares (implementación y control). o Entrenamiento y coordinación de personal, equipo de 19 colaboradores.

IDIOMAS:

- ~~Español: lengua materna~~
- Inglés: fluido escrito y hablado. Certificación de suficiencia del IELTS del British Council.
- Neerlandés: intermedio escrito y hablado
- ~~Francés: intermedio escrito y hablado~~

CURSOS:

- Barista training, The Coffee Club, ~~Bruselas-Bélgica~~ **Octubre** 2011
- Training in best practices in culinary arts, Kendall College, Chicago **Agosto** 2014
- Auditor, ISO 22000, Bureau Veritas **Junio** 2016
- Curso de investigación científica aplicada a trabajos de titulación "UDLA, Dr. Miguel ~~Passo~~ (Facilitador externo)" **Febrero** 2017
- ~~Curso Servsafe for Managers~~ **Noviembre** 2017

REFERENCIAS PROFESIONALES:

Chef Dimitri Hidalgo
Decano de la Escuela de Gastronomía, Universidad Tecnológica Equinoccial Tlf: 0999847665
chefdimitri@gmail.com

Mr. Patrick D'hoore
Park Inn by Radisson, Gerente General. Bruselas, Bélgica
Tlf: +32478095585, patrick.dhoore@radissonblu.com

Mr. Steve Grunwald
Le Chatelain All suite Hotel Resident Manager, The Progress Hotel, Hotel des Colonies, The Coffee Club
Administrador-Propietario. Bruselas, Bélgica
Tlf: +32475891281, steveg@le-chatelain.net

Mr. Rick Dumon
Dumon Restaurant Traiteur, Chef propietario. Wijnmaal-Bélgica
Tlf: +32474994824, reservatiedumon@telenet.be

Sr. Mauricio Cepeda
Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo de la Universidad San Francisco de Quito.
Cumbayá-Ecuador
Tlf: 099 972 2345, mcepeda@usfq.edu.ec

