



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

INVESTIGACIÓN DE BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS

Trabajo de Titulación presentado en conformidad a los requisitos
Establecidos para optar por el título de
TECNÓLOGO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

Profesor Guía

Licdo. Diego Alban.

Autor

Marco Geovanny Montaguano Asimbaya

Año 2012

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el/la estudiante, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

.....
Diego Alban
Lcdo.
DNI. 1714949417

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 vigente”

.....
Marco Geovanny MontaguanoAsimbaya
DNI. 1716971401

AGRADECIMIENTO

A Dios, es el que me ha permitido seguir Avanzando en cada momento de mi vida, A mi familia que siempre ha sido una Inspiración para seguir siendo mejor persona y mejor profesional y todas las Personas que dios me ha permitido conocer Durante este viaje investigativo.

DEDICATORIA

A mi País el cual Ha sido una inspiración en el desarrollo de esta investigación, ya que es aquí donde he crecido y he aprendí a valorar todos sus recursos.

RESUMEN

La guía de bebidas tradicionales ecuatorianas es el resultado de la investigación y recopilación de información en varios pueblos del Ecuador , donde se preparan bebidas utilizando materia prima ecuatoriana con mucha riqueza cultural, mejorando las recetas tradicionales con un enfoque de vanguardia a un nivel de coctelería mundial.

En el país solo se consigue material de coctelería internacional y sin explicación técnica gastronómica, he ahí la necesidad de llevar a estas recetas a un nivel técnico gastronómico.

ABSTRACT

The following guides of traditional Ecuadorian drinks are based on studies of different regions of Ecuador, where drinks are made with native raw material; although the recipes maintain their origin they were improved to have a worldwide acceptance.

In Ecuador you can find international cocktails without origin background, because of that our drinks should be distinguished with gourmet style.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	2
1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DE COCTELERÍA	2
1.1 PROCESOS PARA LA OBTENCIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	2
1.1.1 RESEÑA HISTORICA.....	2
1.1.2 PROCESOS MODERNOS DE ELABORACIÓN	2
1.1.3 FERMENTACIÓN.....	3
1.1.4 DESTILACIÓN	4
1.2 CLASIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS	5
BEBIDAS ALCOHÓLICAS.....	5
1.2.1 CERVEZA	5
1.2.2 EL VINO	7
1.2.3 BASES ESPIRITUOSAS.....	8
1.2.4 WHISKY	8
1.2.5 VODKA.....	8
1.2.6 GINEBRA	9
1.2.7 TEQUILA.....	9
1.2.8 BRANDY	10
1.2.9 RON.....	11
1.2.10 LICORES.....	11
BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS	12
1.2.11 JUGOS DE FRUTAS.....	12
1.2.12 JARABES	12
1.2.13 AGUAS MINERALES Y REFRESCOS	12
1.2.14 OTROS.....	12
1.3 MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE COCTELES	12
1.3.1 DIRECTOS	13
1.3.2 REFRESCADOS	13
1.3.3 BATIDOS.....	13
1.3.4 MEZCLADOS.....	13

1.3.5	LICUADOS	14
1.3.6	EDIFICADOS	14
1.4	CLASIFICACIÓN SEGÚN SUS PROPIEDADES	14
1.4.1	APERITIVOS	14
1.4.2	REFRESCANTES	14
1.4.3	NUTRITIVOS.....	14
1.4.4	DIGESTIVOS	14
1.4.5	TERAPÉUTICOS	14
1.5	UTENSILIOS DE COCTELERIA	15
CAPITULO II		16
2.	PRINCIPALES MATERIA PRIMAS UTILIZADAS EN COCTELERIA ECUATORIANA	16
2.1	EL MAÍZ	16
2.1.1	HISTORIA.	16
2.1.2	EL MAÍZ EN MUNDO ANDINO.....	17
2.1.3	CHICHA DE JORA EN ECUADOR.....	17
2.1.3.1	MOLIENDA.	17
2.1.3.2	COCCIÓN.	17
2.1.3.3	FILTRACIÓN.	17
2.1.3.4	INOCULACIÓN.....	18
2.1.3.5	FERMENTACIÓN.....	18
2.2	CAÑA DE AZÚCAR	18
2.2.1	ORIGEN	18
2.2.2	PRODUCCIÓN.....	18
2.2.3	PRODUCCIÓN DE ALCOHOL ECUATORIANO	19
2.3	FRUTAS Y ESPECIES	20
CAPITULO III		24
3.	INVESTIGACIÓN DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANOS	24
3.1	CHICHAS	24
3.1.1	CHICHA DEL YAMOR	25
3.1.2	CHICHA DE JORA	26

3.1.3	CHICHA DE INTAG.....	26
3.1.4	CHICHA DE CHONTA	26
3.1.5	CHICHA DE YUCA.....	26
3.1.6	CHICHA HUEVONA.....	26
3.1.7	TARDON MIREÑO.....	26
3.2	VINO DE OVO	26
3.3	CANELAZO QUITENÑO	27
3.4	EL ROSERO QUITENÑO.....	27
3.5	MISTELAS	27
3.6	CHAMPUS	27
3.7	JUCHO.....	27
3.8	CHAGUARMISHQUI.....	27
3.9	PÁJARO AZUL	27
3.10	MAPAGUANA	28
3.11	DRAKE.....	28
3.12	CANARIO.....	28
3.13	YAGUANA	28
3.14	ROSERO DE GUALACEO	28
3.15	ROMPOPE.....	28
3.16	AGUA DE GUAYUSA	28
CAPITULO IV.....		29
4. INVESTIGACION DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES DEL ECUADOR.....		29
4.1	BEBIDAS A BASE DE MAÍZ.....	29
4.1.1	CHICHA DEL YAMOR	29
4.1.2	CHICHA DE JORA	30
4.1.3	CHICHA HUEVONA.....	31
4.1.4	CHAMPUS	31
4.1.5	ROSERO QUITENÑO	33
4.1.6	ROSERO DE GUALACEO.....	36
4.2	BEBIDAS A BASE DE FRUTAS Y ESPECIES	38
4.2.1	VINO DE OVO.....	38

4.2.2	YAGUANA.....	38
4.2.3	JUCHO	41
4.2.4	CHAGUARMISHQUI.....	43
4.2.5	CHICHA DE CHONTA	43
4.2.6	CHICHA DE YUCA.....	43
4.3	BEBIDAS A BASE AGUARDIENTE DE CAÑA DE AZÚCAR	44
4.3.1	TARDON MIREÑO.....	44
4.3.2	CANELAZO QUITENÑO.....	45
4.3.3	MISTELAS.....	48
4.3.4	PÁJARO AZUL.....	49
4.3.5	MAPAGUANA	49
4.3.6	DRAKE	52
4.3.7	CANARIO	53
4.3.8	ROMPOPE	55
4.3.9	GUAYUSA.....	56
4.4	BEBIDAS DE AUTOR CON PRODUCTOS NACIONALES	59
4.4.1	AMORTIÑO	59
4.4.2	TARDONSITO.....	60
4.4.3	CHAGUARMISHQUI.....	61
4.4.4	CANARIO Y CHOCOLATE	62
4.4.5	OVITO MARTINI	63
4.4.6	PÁJARO AZUL.....	64
4.4.7	CHAMIZA	65
4.4.8	YAMOR FRAPE.....	66
CAPITULO V.....		67
5. CRACIÓN DE UNA GUIA DE BEBIDAS TRADICIONALES EN BASE A LA INVESTIGACIÓN HISTÒRICA Y CULTURAL.....		67
5.1	EL POR QUÈ DE LA CREACIÓN DE LA GUÌA DE BEBIDAS TRADICIONALES DEL ECUADOR.....	67
5.2	REALIZACIÓN DE LA GUIA DE BEBIDAS TRADICIONALES DEL ECUADOR.....	67
5.3	JUSTIFICACIÓN DE LA CREACIÓN DE LA GUÌA DE BEBIDAS TRADICIONALES DEL ECUADOR.....	68

CAPITULO VI.....	69
6. MARKETING GASTRONÓMICO.....	69
6.1 CONCEPTOS BÁSICO:.....	69
6.2 ELEMENTOS BÁSICOS:.....	69
6.3 PRODUCTO:	69
6.4 PRECIO:	70
6.5 PLAZA O DISTRIBUCIÓN:.....	70
6.6 PROMOCIÓN O COMUNICACIÓN:.....	71
CAPITULO VII.....	72
7. PLAN DE MARKETING DE LA GUÍA DE BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANA.....	72
7.1 PRODUCTO.	73
7.2 FINANZAS	78
7.3 TÀCTICA.....	81
7.4 MATERIAL COMUNICACIONAL.....	90
CAPITULO VIII.....	91
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	91
8.1 CONCLUSIONES	91
8.2 RECOMENDACIONES.....	92
REFERENCIAS	93
ANEXOS.....	99

INTRODUCCIÓN

Esta Investigación Práctica de Bebidas Tradicionales del Ecuador, surge de la necesidad de brindar una herramienta de aprendizaje a los estudiantes de gastronomía y hotelería así como también a los profesionales que trabajan en negocios hoteleros y gastronómicos de las “Nuestras Bebidas Tradicionales Ecuatorianas más emblemáticas” con estándares de vanguardia. La guía contiene información enmarcada en los fundamentos básicos de coctelería utilizados actualmente.

Se recabará información acerca de los fundamentos básicos de coctelería, clasificación de bases alcohólicas, métodos de preparación de cocteles, clasificación de Cocteles y se investigara las principales materias primas, métodos y costumbres usadas en nuestro país para la elaboración de las principales bebidas tradicionales del ecuador con lo cual rescataremos los sabores tradicionales , además se dará a estas recetas un enfoque de vanguardia y se creara recetas de autor en base a las tradicionales, la guía es una herramienta para dar a conocer a nuestros lectores nacionales como también para poder exportar nuestras tradiciones internacionalmente .

CAPITULO I

1. FUNDAMENTOS BÁSICOS DE COCTELERÍA

1.1 PROCESOS PARA LA OBTENCIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

1.1.1 RESEÑA HISTORICA

Las bebidas alcohólicas han formado parte de la civilización humana durante miles de años, se tiene indicios de que el vino ya se lo elaboraba 5000 A.C en Europa y Oriente medio así como también de consumo de cerveza por parte de civilizaciones como la Sumeria, Babilonia y Egipto hace 6000 A.C, han sido relacionados con el placer y la sociabilidad de las personas, estando presentes en momentos excepcionales como fiestas o entierros.

Muchas de estas bebidas son el resultado de curiosidad y paciencia, que después de varios ensayos se descubrieron los placeres que brindaban ciertas plantas como la uva, la cebada, el arroz, el maíz, la caña de azúcar y otros.

Se les atribuía un regalo divino dando lugar a culto de deidades como Baco (Dios del vino), en la actualidad sigue siendo parte principal de las celebraciones de nuestra sociedad ya que se organizan fiestas conmemorativas a las bebidas tradicionales de los pueblos.

Las bebidas alcohólicas desde épocas antiguas se conseguían a partir de la fermentación de productos agrícolas, tanto griegos como romanos conocían la elaboración de vinos perfumados con hierbas aromáticas y bebidas con alta concentración de azúcares y zumos de frutas.

Probablemente los verdaderos descubridores de los secretos de la destilación sean los árabes ya que la palabra “alambique”[1] se deriva de dos vocablos árabes. El profesor Arnaldo de Vilanova de la Universidad de Montpellier profundizó en los estudios de la destilación con fines médicos, este fue el punto de partida de la destilación de cereales y de caña o melaza de azúcar.

1.1.2 PROCESOS MODERNOS DE ELABORACIÓN

La obtención de bebidas alcohólicas con un grado alcohólico que varía desde el 1% hasta el 55% se ha industrializado por la gran demanda en el mundo para este 2012 .A partir de la era industrial con el conocimiento de la química,

de los circuitos cerrados y especialmente los principios de evaporación y condensación se marcaron tendencias de producción.

La columna de destilación ideado por H. Braunschwick en 1512 para la elaboración de un brandy estilo francés en su destilería, en 1832 se presente un segundo gran cambió con la idea de Robert Stein quien realizo un proceso separado en dos columnas para su destilería de whisky, el cual sería patentado por AeneasCoffey en 1832.

1.1.3 FERMENTACIÓN

La fermentación alcohólica es el proceso biológico en un ambiente anaeróbico (1) activado por enzimas presentes en microorganismos que procesan hidratos de carbono generalmente azucars como: glucosa, sacarosa, fructosa, almidón y otros, para la obtención de alcohol, dióxido de carbono en forma de GAS y moléculas ATP (2) que consumen los propios microorganismos en su metabolismo celular energético anaeróbico.

Grafico Anexo 1

La fermentación alcohólica es utilizada principalmente en la producción de cerveza y vinos.

La fermentación de la cerveza dependerá el sector donde se la produzca y consta de tres procesos, la molienda, cocción y fermentación, punto en el cual la acción de las enzimas de cimasa segregada por la levadura convierte los azucars simples como la glucosa y fructosa en alcohol etílico y dióxido de carbono. Las cervezas presentan un contenido alcohólico de entre 1% al 14 %.

En el caso de los vinos la química de la fermentación se deriva del dióxido de carbono del aire que penetra en las hojas de los viñedos y luego es convertido en almidones y sus derivados .Durante la absorción en la uva estos cuerpos son transformados en glucosa y fructosa (azucars).En la fermentación estas azucars son transformados en alcohol etílico y dióxido de carbono de acuerdo a la siguiente fórmula:

Grafico Anexo 2

En Ecuador se utiliza este proceso de fermentación para la elaboración de bebidas tradicionales como: Chicha de jora, Chicha de Morocho, Yamor, Chahuarmishqui, guarapo de forma artesanal por comunidades indígenas.

1.1.4 DESTILACIÓN

Es el proceso químico/físico por el cual se separan las moléculas de alcohol etílico de diferentes tipos de mostos, procesos de destilación fundamentales eran utilizados por los sumerios, griegos y árabes de donde proviene la palabra al-anbiq utilizado para el alambique, instrumento característicos utilizado por alquimistas y médicos quienes destilaban alcohol de vino con fines médicos como fue el caso de los monjes de Salerno.

Partiendo de las mejoras que fueron introducidas por el profesor Arnaldo de Vilanova 1235 hasta conseguir un proceso más industrial con las columnas de destilación patentadas por el irlandés Aneas Coffey en 1831, el cuál permitía la destilación reiterada de forma continua sin interrupción con una especie de circuito, proceso que es mucho más rentable, método utilizado en la actualidad en grandes destilerías.

La destilación de bebidas alcohólicas de alta graduación se obtiene de la ebullición de un líquido que tenga un ligero grado alcohólico (mostos), donde se separa el alcohol en su punto de ebullición de 78.3 °C al separarse antes del agua, cuyo vapor se recoge y se condensa como resultado final Alcohol Etilico, dado por los procesos de destilación Discontinua y Continua.

La destilación discontinua método más antiguo y costoso se basa en dos aspectos: primero se necesita enfriar los vapores alcohólicos ascendentes, haciendo que se condensen y segundo repetir el mismo proceso para conseguir un alcohol más limpio La segunda carga es la recolección del alcohol de la primera destilación con lo cual se llena el alambique previamente limpio, en el cual es muy importante la experiencia del maestro destilador para controlar los proceso como el de la temperatura para poder separar la primera parte del destilado (Cabeza) ,luego sigue el cuerpo (Corazón) que comienza con una graduación alcohólica de 80% vol. El cual va reduciéndose a lo largo del proceso hasta llegar a un 55% y 45% antes de separa la cola que contiene alcohole amílicos, la mayoría de alcoholes destilados por este método están en 60% y 75% de grado alcohólico.

La destilación continua patentada por Coffey o de flujo inverso consiste en que el líquido que se va destilar fluye de manera continua y el alcohol que contiene se evapora, se condensa de manera constante. Este proceso se realiza por

una o varias columnas de rectificación provistas de bandejas separadoras que cumplen como pequeños alambiques , desde arriba se envía el líquido a la columna y fluye hacia abajo a través de los separadores perforados ,este se encuentra con el vapor ascendente por la columna que lo calienta el alcohol que empieza a subir y condensar en una bandeja y comienza el ciclo hasta que deje sus sustancias volátiles volviéndose más concentrado hasta llegar al tubo condensador , el líquido resultante es alcohol de un promedio de 45% grado alcohólico.

1.2 CLASIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Bebida es cualquier líquido que se ingiere, como el agua, jugos naturales, bebidas alcohólicas, bebidas gaseosas, infusiones utilizadas en el diario vivir humano.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

Estas bebidas son las que contienen alcohol, la cantidad de alcohol puede variar desde el 1% hasta el 55% o más.

1.2.1 CERVEZA

Es un producto alcohólico hecho de agua y cereal cuya fécula ha sido convertida a azúcares por la acción de una enzima llamada Diastasa, a este resultado se le da sabor con lúpulo y luego es fermentada para conseguir la cerveza propiamente dicha, la concentración alcohólica varía del 1% al 14%.

Se encuentran evidencias del consumo de cerveza en la región de Mesopotamia a principios del 4000 A.C, los antiguos griegos y romanos lo conocían como vino de cebada. En el año de 1700 en Europa empezó aparecer la cerveza como la conocemos en la actualidad, en el año 3000 A.C se descubre que el lúpulo proporciona un sabor agradable en ese entonces se conocían 6 tipos de cerveza en Egipto. Actualmente existen 20 tipos de cerveza disponibles.

La primera cerveza elaborada para el pueblo fue la America Budweiser en 1876.

En su preparación los granos son Malteados y secados ya que de esto dependerá la calidad de la cerveza, la Malta será preparada y limpiada para ser Molida. La Malta Molida según la receta utilizada por el fabricante es colocada en un Tanque de Fermentación con agua en donde se produce la conversión del almidón en azúcar a una temperatura de 65 Grados C. La mezcla de granos y licor caliente se mantiene juntos por lo menos 2 horas donde se activan las enzimas Diastasa.

El liquido resultante llamado MOSTO pasa a la caldera de cocción para su ebullición adhiriendo los lúpulos por 1 a 2 horas en este procesos se extrae el sabor del lúpulo, coagula proteínas para evitar formaciones calinas, esteriliza el mosto al eliminar bacterias, destruir las enzimas diastasas ya en este punto innecesaria, ajustar la gravedad requerida para la cerveza agregando azucares. El mosto es colado para retirar el lúpulo y enfriado a una temperatura de 15.6 grados C.

El mosto enfriado es almacenado en recipientes de acero inoxidable donde se le agrega oxígeno en cantidades controladas así como la muy importante Levadura en forma continua del tipo y en la cantidad requerida por la receta del fabricante, este proceso dura usualmente 3 días para luego ser embotelladas o puestas en barriles.

Los tipos de cerveza más importantes están.

ALES. El color de esta cerveza es ámbar.

LAGERS. Es de color ligero, amarillo pálido ya que se cocina a menor temperatura que la cerveza rubia, la levadura utilizada toma más tiempo en fermentarse y se lo hace a baja temperatura, necesita mayor tiempo de almacenamiento además es muy apetecida por las personas con diabetes ya que no contiene azucare.

STOUT. Esta cerveza por lo general es negra debido a que la malta fue tostada en hornos, son muy fuertes entre dulces o amargas.

Grafico Anexo 3

Grafico Anexo 4

Grafico Anexo 5

Grafico Anexo 6

1.2.2 EL VINO

El vino es la bebida de mayor consumo mundial y una de las más sencilla de elabora ya que es zumo de uva fermentado, se elabora en Europa y Oriente Medio desde hace 5000 A.C, el mundo de la Enología es muy extenso y se tarda varios años en dominarlo

El vino puede hacerse de distintas frutas y vegetales como por ejemplo se hace de sauco, mora, ciruelas, zanahorias, perejil, papas, frutas con hierbas medicinales. Básicamente todo lo que se necesita es humedad, azúcar y levadura, cuando se mezcla toda a temperatura apropiada por un tiempo prudencial se podrá obtener vino.

EL VINO ES UNA BEBIDA ALCOHÓLICA QUE SE OBTIENE DE LA FERMENTACIÓN DEL JUGO DEUVAS FRESCAS RECIEN COSECHADAS, LA FERMENTACIÓN SE HA REALIZADO SEGÚN LA ZONA DE SU ORIGEN DE ACUERDO CON LA TRADICIÓN Y PRACTICA.

En esencia la uva triturada (Mosto) o prensada (zumo) se le deja fermentar por un par de semanas si le falta levadura propia se le añade levadura cultivada. Durante este tiempo las azucares naturales se convierten en alcohol (etanol) durante un periodo de tres a seis meses, al terminar este tiempo son embotellados y otros son puestos en barricas de madera para su añejamiento.

El contenido del vino conseguido de esta forma no sobrepasa los 16 % de alcohol ya que las levaduras del vino no sobreviven a un porcentaje mayor que el 16 %.

El vino tinto se lo elabora con uva tinta o negra su color procede de su piel u hollejo que no se descarta durante la fermentación.

El vino blanco puede hacerse con cualquier tipo de uva siempre y cuando se separe el hollejo y se deje solamente el zumo.

El vino rosado se elabora quitando la piel oscura en media fermentación o mezclando vinos blancos con tintos.

El vino puede estar en una escala de Secos o dulces, esto dependerá de la azúcar natural que contenga luego de la fermentación, la mayoría de vinos son mezclas de dos o más variedades, los añejos se elaboran de una sola uva y llevan el año de producción.

Los factores que dan el sabor al vino son la calidad de las cepas, la calidad del terreno, las condiciones climáticas, la elección de las uvas, el proceso de fermentación, maduración y embotellamiento.

Los vinos están clasificados en.

Vinos de Mesa los cuales son originarios de cada país dónde son añejados siendo espumosos ya que contiene burbujas de Co₂ además dependiendo de las regiones o distritos de producción se le dará el sabor y color específico.

Vinos fortificados son aquellos que se les adhiere vino para detener la fermentación como es el caso de los vinos de Jerez, de Oporto, Del Madeira, los cuales tiene características.

Jerez es fino, amontillado muy oloroso predominando al manzanilla.

Oporto es de color rubio tostado ya que es un vino añejo embotellado por mucho tiempo.

Madeira existen varios tipos de madeira como el Sercial, Málaga, Márzala etc.

1.2.3 BASES ESPIRITUOSAS

Cualquier producto que contenga azúcar puede ser Fermentado y usado como base para la destilación, con este proceso se remueve el agua i otros elementos de los mostos lo que hace que el grado de alcohol/proporción se incrementé como es el caso de destilar vino de uva, cebada, trigo, cereales (maíz), caña de azúcar, jugo de agave.

1.2.4 WHISKY

Es una bebida alcohólica destilada del puré fermentado de granos generalmente de Cebada, Cebada Malteada, Maíz o Centeno.

Es producido en grandes cantidades en países como. Escocia, Irlanda, Estados Unidos, Canadá y Japón. Por cada país existen muchos estilos e ingredientes utilizados en su producción.

En nuestro país el consumo de Whiskys Controla la importación ya que con los impuestos elevados a estos productos resultan muy caros de consumir.

1.2.5 VODKA

Se presume que su origen fue en el siglo XII en Polonia o Rusia, el nombre vodka significa agua, es una bebida alcohólica neutra que en la antigüedad se usaba en la medicina, el vodka se lo puede destilar de cualquier material que

tenga azúcar y se pueda fermentar como patata, remolacha y arroz. En la actualidad se lo elabora a partir de mostos de cereales como trigo, centeno o maíz y es filtrado con Carbones, su volumen de alcohol va de 35% a 50% a veces se lo aromatiza con frutas, limón, arándanos.

En Rusia se sirve muy frío acompañado de entremeses como el caviar. Es muy utilizado en el Mundo De LA Coctelera por su fácil combinación. Las marcas conocidas son.

1.2.6 GINEBRA

Es una bebida alcohólica neutra, generalmente elaborada a base de cereales, se le aromatiza con enebro y hierbas como Cilantro, bayas, cortezas de arboles. Elaborada por primera vez en Holanda en el siglo XIII se popularizó en Inglaterra donde se dictó leyes para su elaboración ya que se presumía que causa de los males sociales de esa época. Hay algunos países que producen ginebra entre los más conocidos están LONDON DRY GIN (Ginebra Seca de Londres), DUTCH GIN (Ginebra de Alemania) y HOLLANDS GIN (Ginebra holandesa) la cual tiene un sabor más cáustico de la de Londres. Su contenido alcohólico varía entre 34% y 47 %. Estas son las marcas más conocidas a nivel mundial.

1.2.7 TEQUILA

El tequila se produce de una variedad de la planta de agave denominada AGAVE TEQUILA WEBER también conocida como MAGUEY o MEZCLA AZUL en México. La planta se parece al cactus pero de hecho no pertenece a la familia de los cactus sino a la familia de la YUCA o AMARILIS. Las hojas se retiran del corazón largo de la planta llamado Piña por su parecido a la fruta, este corazón puede pesar entre 20 a 100 kilos.

Cuando la planta está libre de hojas la piña es cortada y cocinada en hornos para sacar todo el jugo, se agrega azúcar y levadura a este jugo y se deja fermentar. Luego se destila dos veces en una destilería, el tiempo de añejamiento dura 3 años y se lo hace en tanques recubiertos con cera para mantener su color.

El tequila es un mescal elaborado en el Estado Mexicano de Jalisco con el corazón tostado de Agave Azul que dura en crecer 10 años y es uno de las

136 variedades de agave existentes en México, es la derivación del pulque parecido a una cerveza o chicha que consumían los indígenas locales. Dependiendo de los barriles de roble adquiere un color y aroma distinto con un volumen alcohólico de 40%.

El tequila se lo bebe solo, generalmente en un Caballito, existen tequilas blancos, reposados, oró, añejos y extra añejos. Las marcas más representativas son Tequila José Cuervo, Don Julio, El Charro, Sauza etc.

En Ecuador existe una variedad de este agave en las provincias de Tungurahua y Azuay en donde en el primer caso se prepara una bebida a base de la fermentación del jugo de agave llamado por los indígenas Salasaca como ChahuarMishqui y en el segundo caso en Cuenca se produce de modo artesanal un tequila Ecuatoriano.

1.2.8 BRANDY

Este nombre procede del Holandés brandewijin vino quemado o hervido para denominar a un vino destilado. Se produce en varios países como España, Portugal, Alemania, Perú, pero el Brandy por su denominación de Origen se lo produce en Francia en la región de Armagnac en el sudoeste cerca de los Pirineos y Cognac en la costa atlántica.

Para hacer Brandy el vino se hierve hasta que el agua y el alcohol se convierten en vapor, después el líquido es envejecido en barricas de roble, al final se diluye para que alcance un volumen alcohólico de entre 40 % y 60 %.

El tiempo de envejecimiento se lo controla con las siglas como VS (Very Special) envejecido por lo menos 3 años, VSOP (Very Superior Old Pale) cinco años, XO (Extra Old) seis años y el Hors d'Age unos diez años.

Fabricas famosas de Brandy tenemos.

Bisquit, Hine, Remy Martin, Courvoisier, Martell, Hennessy, Polignac, Salignac, Camus, Renault.

En Sudamérica una bebida que está trascendiendo fronteras es el Pisco destilado en Perú.

1.2.9 RON

El ron es una bebida asociada al Caribe donde se cultiva caña de azúcar, sin embargo la caña de azúcar se cultivaba en China de modo que es posible que algún tipo de ron era producido en esos lugares y épocas.

Fue en el Siglo XVI que la Caña de Azúcar se cultivo en las Indias Occidentales (Caribe) debido a las favorables condiciones climatiza en el área se llegó a convertir en el mayor productor mundial, en esta época muchos esclavos bebían ya una bebida conocida como KILL DEVIL o RUMBUSTION este último encontrado en los diccionarios antiguos como Un gran tumulto o Licor Fuerte de aquí su derivación al Ron.

La producción de ron es similar en todos los países, a la caña de azúcar se le quitan las hojas y exprime para sacar el jugo el cual se forma un almíbar espeso, el cuál es calentado hasta que se granule para luego separar el azúcar en grano de la melaza de la cual se prepara el Ron.

La melaza se mezcla con agua y fermentos, luego son destilados para la producción de los rones con una graduación de 40% de volumen alcohólico dependiendo el lugar como por ejemplo.

1.2.10 LICORES

Conocidos en los Estados Unidos como CORDIALES y en Francia como DIGESTIDOS, los licores son bebidas alcohólicas a las que se les ha dado color y sabor. A menudo se consumen después de la comida, en especial cuando este contiene hierbas que ayudan a la digestión. Los licores son suaves y dulces con colores ilimitados, con concentraciones alcohólicas bajas. Entre los más predominantes encontramos Tía María, Gran Marnier, Pastis, TripleSec etc.

Se pueden encontrar Licores de:

LICORES DE FRUTAS

LICORES CITRICOS

LICORES DE HIERBAS

LICORES AMARGOS

LICORES DE ANIS

LICORES DE FLORES

LICORES DE ALMENDRA

LICORES CON CREMAS

En Ecuador encontramos nuestro emblemático licor de nombre ESPIRITU DEL ECUADOR a base de hierbas y cascaras de mandarina.

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Son aquellas que no contienen grado alcohólico elaborados por un amplia gama de materiales básicos como:

1.2.11 JUGOS DE FRUTAS

La variedad de frutas que se pueden encontrar en cada país es fundamental para la preparación de los jugos mediante la extracción manual o mecánica a los cuales en algunos casos se le añade agua y azúcar, como los que encontramos en un supermercado y han sido procesados industrialmente.

1.2.12 JARABES

Los Siropes o jarabes son una forma concentrada de jugo, usualmente con un alto contenido de azúcar como:

Anisados, Monin, FitnestCall, Cerezas, Limon, Jengibre, Jarabe de Goma, Granadina etc.

1.2.13 AGUAS MINERALES Y REFRESCOS

En 1783 Johan Jacob Scheweppe patentó un proceso para añadir gas al agua, en 1886 se inventó la Coca Cola por parte del farmacéutico JhonStithPemberton.

Son las bebidas que tiene como base agua natural a las cuales se les añade ingredientes como CO₂, quinina, extractos aromáticos, cafeína. Como son el Agua Tónica, Coca Cola, Ginger Ale, Agua Gaseada, Dr. Pepper, Agua Evian, Canadá Dry etc.

1.2.14 OTROS

Existen otras bebidas importantes las cuales se utilizan en cocteleria como: Angostura, Salsa Tabasco, Pimms, Salsa Worcestershire etc.

1.3 MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE COCTELES

El coctel como tal tiene varias historia acerca de su origen ya que está compuesto por dos palabras "Cock" y "Tail" que significa Cola de Gallo, ya que

en las peleas de gallos se les daban un brebaje para ponerlos más agresivo así como los dueños se servían unos preparados para celebrar las victorias.

“EL COCTEL ES UNA MEZCLA DE DOS O MÁS LICORES, CUYO RESULTADO ES UNA BEBIDA DIFERENTE DE AGRADABLE SABOR AL PALADAR Y A LA VISTA. ES LA ARMONÍA PERFECTA DEL COLOR, SABOR Y AROMA, ES UNA OBRA DE ARTE, REALIZADA CON PACIENCIA, AMOR Y CIENCIA.”

1.3.1 DIRECTOS

Mezclar una bebida en el vaso donde se lo va beber es el camino más sencillo para preparar un coctel siempre y cuando los ingredientes tienen un peso similar. En algunos casos se maceran los ingredientes como el mojito.

Ejemplos:

Tom Collins, Melon Ball etc.

1.3.2 REFRESCADOS

Son aquellos que solamente necesitan enfriarse por no llevar elementos densos en su composición. Por lo cual se lo prepara en un vaso Mesclador.

Ejemplos:

Matinis, Gibson etc.

1.3.3 BATIDOS

Son aquellos que se los utilizan con Coctelera ya que se combinan elementos que tiene pesos diferentes y es necesario utilizar mayor fuerza. En este caso se cola en las copas ya que hay separa del hielo.

Ejemplos:

Daiquiri, Pisco Sour etc.

1.3.4 MEZCLADOS

Son aquellos que se preparan utilizando la coctelera y hielo en cubo, agitándolos por 10 segundos, para que los ingredientes más densos se combinen, luego se sirve directo sin colar el hielo.

Ejemplos:

1.3.5 LICUADOS

Son los que se preparan usando una licuadora (blender), ya que se usan ingredientes como pulpas u otros ingredientes que necesiten triturarse o licuarse.

Ejemplos:

Piña colada, Margaritas Frozen.

1.3.6 EDIFICADOS

En la preparación de esta coctelera se necesitan cierto conocimiento y destreza ya que se deben utilizar ingredientes según su densidad, para colocarlos uno sobre otro en forma Horizontal así como también uno junto al otro en forma Vertical, logrando un degrade y matiz de colores.

1.4 CLASIFICACIÓN SEGÚN SUS PROPIEDADES

1.4.1 APERITIVOS

Son aquellos que en su composición contienen ingredientes o bebidas capaces de abrir el apetito. Estas bebidas se caracterizan por Secos, Semiseco, Amargos, Ácidos. Son servidos antes de la ingesta de alimentos.

1.4.2 REFRESCANTES

Son combinaciones de nivel alcohólico controlado, capaces de quitar la sedo refrescarnos, la mayoría utilizan frutas de temporada playera.

1.4.3 NUTRITIVOS

Son Todas las combinaciones que llevan elementos nutritivos de alto contenido energético.

1.4.4 DIGESTIVOS

Aquellas combinaciones, elaboradas a base de ingredientes que tengan propiedades digestivas, son servidas después de la ingesta de las comidas.

1.4.5 TERAPÉUTICOS

Son combinaciones capaces de aliviar algunos malestares o resfríos leves.

1.5 UTENSILIOS DE COCTELERIA

Para la preparación de un buen coctel siguiendo la receta o simplemente combinando ingredientes es necesario contar con herramientas profesionales para este fin.

Como:

Hieleras

Pinzas para Hielos

Vasos Mescladores

Cocteleras

Colador

Onzeras

Peladores

Cuchillos de Bar

Cuchara De Bar

Licuadoras

Tabla de Picar

Dosificadores

Bar Keepers

Cristalería

CAPITULO II

2. PRINCIPALES MATERIA PRIMAS UTILIZADAS EN COCTELERIA ECUATORIANA

2.1 EL MAÍZ

Es la planta domesticada y evolucionada más importante del reino vegetal, aunque su origen es un misterio ya que no se tiene registro de sus formas intermedia.

Sus Granos están constituidos de tres partes: La cascarilla, el endospermo y el germen.

La cascarilla es la piel externa la cual brinda protección externa.

El endospermo constituye el 80 % del peso del grano el cual le brinda energía, contiene el 90 % de almidón y 9 % de proteína y pequeñas cantidades de aceites, minerales.

El Germen contiene una planta en miniatura que contiene nutrientes que alimentan a la planta cuando germina y está en desarrollo.

Estudios recientes indican que el maíz procede de un antepasado silvestre de grano duro contenido en vainas y su semilla estaba cubierta por dos valvas.

El maíz que se conoce actualmente (zeamays) no tiene está cubierta y sus granos se encuentran en una mazorca la cual está cubierta por hojas.

2.1.1 HISTORIA.

Es un cereal nativo de América cuyo centro de domesticación es Mesoamérica (Guatemala, México) y Sudamérica (Ecuador).

La región andina fue un centro de origen de la agricultura, creando sistemas productivos por niveles y domesticando varias plantas, los cuales formaron parte de su dieta diaria, cuando se introdujo el maíz domesticado en su mundo fue mejorado con el pasar del tiempo.

La cultura Valdivia acentuada en las costas de Ecuador fue una de las primeras culturas agrícolas de América del sur, en descubrimientos arqueológicos se encuentran rastros del consumo del maíz el cual era parte importante de su agricultura. La agricultura fue lo que ayudo a estas culturas a incursionar tierra adentro en las montañas andinas con sus cultivos como el maíz, las cosechas de maíz era su base económica ya que el pueblo dependía del excedente en la cosecha para toda su sociedad.

2.1.2 EL MAÍZ EN MUNDO ANDINO.

En el mundo andino el maíz constituye el fundamento para la reproducción de su cultura, la característica de las comunidades que producen maíz es que su producción no se vende ya que esta sirve para suplir las necesidades de la familia y mantener las relaciones de reciprocidad con la comuna, como la minga.

El maíz ha estado siempre presente en la comida del campesino, como alimentación ritual y festiva, ya que sirve para celebrar nacimientos o un entierro en la elaboración de las Chichas en las grandes fiestas y colada morada en fiesta de finados.

2.1.3 CHICHA DE JORA EN ECUADOR

La palabra chicha es sinónimo de bebidas a base maíz ,se la consume en fiestas de pueblos del ecuador con motivo de celebraciones, se la obtiene a base de la jora .

2.1.3.1 MOLIENDA.

Es el resultado de moler el grano malteado para crear una superficie de contacto entre el grano y el agua de cocimiento.

2.1.3.2 COCCIÓN.

Se realiza la suspensión de la harina de Jora fruto de la molienda en agua para la extracción de sólidos del grano, llevándolo a un punto de ebullición prolongada del mosto durante un tiempo que varia de 6-8 horas hasta 24 horas.

2.1.3.3 FILTRACIÓN.

Se lo realiza en frio o caliente a través de un “Cedazo” de tela de algodón.

2.1.3.4 INOCULACIÓN.

Se lo realiza de forma natural luego del tamizado, se recoge el filtrado en ollas o cantaros de barro preparados o “Curados “con fermentos.

2.1.3.5 FERMENTACIÓN.

Se produce gracias a la acción de las levaduras que convierten las azúcares en alcohol siguiendo el proceso normal de fermentación de los hidratos de carbono la generación de alcohol.

A este proceso tradicionalmente se le añade frutas y especias que darán un sabor que distingue a la chicha por regiones, este proceso dura un tiempo de 1 a 15 días aunque en su gran mayoría de 2 a 3 días.

2.2 CAÑA DE AZÚCAR

2.2.1 ORIGEN

Se cultivaba caña de azúcar en china a inicios del siglo II D.C, alrededor del siglo III se cultivaba en Chipre, Sicilia, Madeira y España. Cristóbal Colon en 1493 en su segundo viaje introdujo la Caña de Azúcar en Las islas Caribeñas desde donde se expandió hacia todo latino América y el Brasil.

En Ecuador en los años de 1832, la caña de azúcar es cultivada a gran escala para la producción de azúcar por ingenios de personajes muy conocidos de nuestra historia como José Joaquín de Olmedo, Juan José Flores en la región costa y Galápagos

2.2.2 PRODUCCIÓN

La Caña de Azúcar es una planta gramínea perenne de origen tropical de tallo grueso y fibroso, crece de entre 3 a 5 metros de alto. Contiene gran cantidad de Sacarosa con lo cual se elabora Azúcar y Alcohol.

Se la cultiva en cualquier tipo de suelo, en especial en los profundos y bien drenados, con alta cantidad de humedad. En climas tropicales y subtropicales con temperaturas de entre 16 y 30 ° centígrados.

Su cosecha conocida como Zafra se la realiza por los (Zafreiros) de forma mecanizada o manual, generalmente se extraen 4 a 5 cortes (cosechas) de una plantación para luego ser renovada.

En Ecuador del año 2000 existían 79913 Hectáreas sembradas de Caña de Azúcar repartidas del siguiente modo.

GUAYAS 18392 Has, COTOPAXI 11000 Has, PICHINCHA 10200 Has, AZUAY 10000 Has, CAÑAR 6254 Has, LOJA 5300 Has, CHIMBORAZO 6295 Has, IMBABURA 4200 Has, SUCUMBÍOS 150 Has, NAPO 320 Has, ORELLANA 120 Has.

Fuente:Magap.

2.2.3 PRODUCCIÓN DE ALCOHOL ECUATORIANO

Existen grandes destilerías de alcohol en Ecuador las cuales abastecen de gran variedad de productos como el ron, entre las más grandes están:

Destilería Zhumir .

Aguardiente Zhumir

Destilería Licoresa.

Trópico seco, Trópico Anisado, Ron Cartagena, Aguardiente Quindiano

Dilsa.

Patito Seco, Anisado Patito

Unión Vinícola.

Champagne Gran Duval

Celimaca.

Frontera, Caña Manabita, Faja Negra.

Espíritu del Ecuador S.A

Espíritu del Ecuador.

Desarrollo Agropecuario Compañía Anónima.

Ron San Miguel

También en los trapiches artesanales se elaboran varios tipos de subproductos como (Panela, Guarapo, Melcochas). Así también se lo destila en forma artesanal en alguna provincias del Ecuador en especial Bolívar y Cotopaxi.

2.3 FRUTAS Y ESPECIES

Ecuador es un país muy favorecido por la existencia de varios microclimas, razón por la cual se puede encontrar gran variedad de frutas en distintas épocas del año.

Algunas frutas son autóctonas y otras fueron introducidas en las regiones que tiene nuestro país, Costa, Sierra, Amazonia y región insular.

Una gran variedad de frutas tropicales como la papaya, el maracuyá, la guaba, el melón, la sandía, el mango, tamarindo, guanábana, naranjilla, pepino dulce y muchos más. Frutas serranas como manzanas, peras, Claudia, ovitos, duraznos, tomate de árbol, babaco, naranjillas, mortiños, moras, frutillas, tunas.

CHONTA: Una variedad de la palma espinosa, cuya madera, fuerte, brinda sus frutos de la cual en la amazonia se prepara la chicha de chonta.

YUCA: Arbusto del cual se utiliza las raíces las cuales son muy ricas en hidratos de carbono y azúcares para el consumo humano.

ORITO: Es una variante más pequeña del banano de 12 cm de sabor muy dulce.

GUABA: Es un fruta en forma de vaina de color verde dentro del cual contiene un fruto de sabor dulce y cremoso.

MELÓN: Fruto de forma esférica el cual contiene un 90 % de agua y carbohidratos (sacarosa y sucrosa), pocas calorías y poca fibra.

MARACUYÁ: Fruto de color amarillo que contiene la pulpa y semillas, la pulpa da un sabor refrescante y agridulce.

TAMARINDO: Frutos en forma de vainas de color canela que contiene entre 5 y 8 semillas, llenas de una pulpa rojiza, de sabor ácido y dulce.

LIMÓN: Fruto de color verde en su mayoría cuyo jugo es ácido con vitamina C.

JACKFRUIT: Fruta que crece en climas tropicales, parecido a la guanábana contiene 105 calorías por cada 100 gramos.

GUANABANA: Fruto de piel verde oscura, cuya pulpa es jugosa aromática de color blanca con sabor ácidoagridulce.

MORTIÑOS: Arándano azul latinoamericano que contiene un alto nivel de antioxidantes de sabor dulce que crece en la sierra ecuatoriana y se lo cosecha en el mes de noviembre.

TOMATE DE ÁRBOL: Fruto ovalado de color rojizo, con una pulpa muy jugosa de color naranja con muchas semillas.

TUNAS: Fruto de un cactus de color verde o amarillo cuando está maduro, con su pulpa de color amarillo con sus semillas evidentes, la pulpa es muy jugosa y dulce, contiene vitaminas, azúcares, taninos y pectinas.

SANDIA: Una fruta muy dulce, refrescante de color verde de pulpa roja con sus semillas evidentes, contiene un 93 % de agua, fibra e hidratos de carbono.

MANGO: Fruto comestible de piel lisa y gruesa, su pulpa es muy dulce.

PERAS: Es una fruta jugosa muy dulce y refrescante que contiene fibra, vitaminas, agua, ácido fólico, taninos, y acidocafeico.

MANZANAS: Fruto muy rico que contiene aminoácidos, ácidos, azúcares y fibras, de sabor dulce.

AGUACATE: Fruto de color verde, es una mantequilla vegetal, rica en vitamina E, ácido fólico, minerales.

CAMOTE: Raíz que contiene gran cantidad de almidón, vitaminas, fibras y minerales.

NARANJILLAS: Fruto de color anaranjado con una pulpa de color verde translúcida muy jugosa de sabor dulce ligeramente ácido.

MANDARINA: Fruto de color anaranjado compuesto en un 88 % de agua, hidratos de carbono y fibra, sabor dulce.

PIÑA: Fruta de color anaranjado y hojas verdes, de sabor dulce con un poco de ácido que contiene un 85 % de agua, hidratos de carbono y agua.

BABACO: Fruto muy jugoso y dulce

CHAMBUROS: Un antepasado del babaco de tamaño más pequeño de color verde.

FRUTILLA: Son frutos de color rojo, contiene agua, fibra, hidratos de carbono (fructosa, glucosa), vitaminas y minerales.

NARANJA: Fruta cítrica y dulce, que contiene vitaminas, fibra, calcio y potasio.

OVO: Fruta exótica de color rojo muy dulce.

CAPULI: Frutos de color negro que brinda en racimos el árbol del mismo nombre, de sabor dulce y agradable.

DURAZNO: Fruto de color amarillo, su pulpa es muy dulce rica en carotenos, vitaminas y minerales.

CABUYA: Planta silvestre de la familia de los pencos o maguey, palabra en quechua que se da a la cuerda que se hace de las misma planta.

MENTA: Planta de color verde muy aromática.

ATACO: Planta medicinal de uso diurético, de la cual se hace infusiones de su flor la cual se desprende un color rojizo.

TORONJIL: Planta aromática de color verde.

CEDRÓN: Árbol aromático del cual se utiliza sus hojas para uso medicinal.

HOJAS DE GUAYUSA: Hojas verdes con gran cantidad de cafeína.

ALMIDÓN DE ACHIRA: Almidón obtenido de la raíz de la achira.

CANELA: La Canela una especie muy propia de nuestra amazonia es muy utilizada en la preparación de bebidas tradicionales

HOJAS DE NARANJA: Hojas aromáticas del árbol de naranjas.

PIMIENTA DULCE: Especie seca de sabor y aroma agradable ligeramente picante.

ISHPINGO: Especie seca sudamericana parecida a la pimienta dulce.

HIERVA LUISA: Planta aromática de color verde.

CLAVO DE OLOR: Especie seca de aroma agradable y dulce.

CAPITULO III

3. INVESTIGACIÓN DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANOS



3.1 CHICHAS

Las bebidas preferidas fueron el asua o upi, llamada comúnmente chicha desde 1532 palabra de origen antillano traído por los colonizadores españoles .En su preparación primero se humedecía el maíz para que fermente colocándolo en hojas de achira en un lugar abrigado de la casa. Cuándo germinaba se le retiraba y se lo secaba obteniendo la JORA, una parte se lo molía y la otra se masticaba para que por efecto de la diastasa de la saliva se

fermentara, luego se la cocinaba con agua por varias horas para después ser colocada en urpos o tinajas en donde se fermentaba en lugares abrigados.

Se consumía chicha en grandes cantidades en ceremonias, ritos, fiestas, mingas etc. Constituía el agua cotidiana para calmar la sed. Se decía que la falta de chicha les producía debilidad, ausencia de entusiasmo, incluso enfermedades, ya que en verdad es bastante tonificante. Ya que tiene un grado alcohólico de entre un 2 % a un 12 % dependiendo de la fermentación.

El Inca necesitaba cantidades enormes para ser repartida a los que servían al imperio. Es por esta razón que había mujeres destinadas exclusivamente a la preparación de la chicha, unas mascando el grano, otras hirviéndolo, cuidando su maceración y distribución.

Se dice que los ejércitos del imperio antes de una batalla bebían la chicha para infundirles valor.

En la actualidad se la encuentra en celebraciones tradicionales en pueblo donde todavía se elabora la chicha variando los ingredientes en cada pueblo como:

Chicha del Yamor (Otavalo)

Chicha de Jora

Chicha de Intag

Chicha de Chonta

Chicha de yuca

IMBABURA

3.1.1 CHICHA DEL YAMOR

Bebida tradicional a base maíz que se encuentra en la parte norte de la serranía ecuatoriana en la provincia de Imbabura en el Cantón Otavalo por la conmemoración de sus fiestas en septiembre de la virgen María.

3.1.2 CHICHA DE JORA

Preparada por la celebración de la Jora en el Cantón Cotacachi en la provincia de los lagos en Imbabura.

3.1.3 CHICHA DE INTAG

Intag pueblo indígena de la provincia de Imbabura que celebra la cosecha con fiestas en donde está presente la chicha de jora.

TENA

3.1.4 CHICHA DE CHONTA

Preparada a base de chonta una palmera que encontramos en Archidona pueblo indígena ubicado en la provincia del Napo.

3.1.5 CHICHA DE YUCA

Chicha preparada con yuca en algunos pueblos de la amazonia en especial en Archidona.

AZUAY

3.1.6 CHICHA HUEVONA

Chicha de maíz en la cual se le añade huevos, cerveza, aguardiente y azúcar muy popular en cuenca.

CARCHI

3.1.7 TARDON MIREÑO

Bebida tradicional que se encuentra en el Cantón Mira en la provincia del Carchi en la región norte del Ecuador.

IMBABURA

3.2 VINO DE OVO

Vino tradicional elaborado en el pueblo de Ambuqui en la provincia de Imbabura cerca del Valle del Chota.

PICHINCHA

3.3 CANELAZO QUITAÑO

Bebida tradicional consumida en la serranía ecuatoriana en especial en la ciudad de Quito en el mes de diciembre en las fiestas de fundación, parte importante en los eventos de celebración.

3.4 EL ROSERO QUITAÑO

Tradición quiteña de prepara esta bebida a base de mote en los barrios coloniales nuestra ciudad capital.

3.5 MISTELAS

Bebida dulce preparada en Quito que servía como muestra de hospitalidad en el quito colonial.

COTOPAXI

3.6 CHAMPUS

Bebida tradicional servida como parte de la celebración de la Mama Negra en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi.

TUNGURAHUA

3.7 JUCHO

Bebida tradicional de Guaranda y alguna provincias del centro del país. Centro del país.

3.8 CHAGUARMISHQUI

Bebida fermentada que se produce en pencos (Agave) que crecen de forma silvestre en la provincia de Tungurahua en el pueblo indígena de los Saraguros.

BOLIVAR

3.9 PÁJARO AZUL

Tradicional bebida que encontramos en la provincia de Bolívar en la ciudad de Guaranda.

AZUAY

3.10 MAPAGUANA

Bebida tradicional que se encuentra en el Valle de Yunguilla en la Provincia de Azuay.

3.11 DRAKE

Bebida consumida popularmente en la ciudad de Cuenca en la provincia de Azuay.

3.12 CANARIO

Bebida tradicional preparada en el Cantón Sigsig en la provincia de Azuay que se encuentra al sur del ecuador.

3.13 YAGUANA

Tradicionalmente preparada en la ciudad de paute muy popular en su gastronomía.

3.14 ROSERO DE GUALACEO

Bebida tradicional preparad en gualaceo provincia del Azuay muy refrescante consumido por la mayoría de habitantes del sector.

GUAYAQUIL

3.15 ROMPOPE

Preparada en Quito para la celebración de la navidad, presente en la cena de navidad de las familias capitalinas de antaño.

PASTAZA

3.16 AGUA DE GUAYUSA

Bebida tradicional preparada a base de la guayusa en Archidona.

CAPITULO IV

4. INVESTIGACION DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES DEL ECUADOR.

4.1 BEBIDAS A BASE DE MAÍZ

4.1.1 CHICHA DEL YAMOR

El pueblo de los saracenses quizás sus vírgenes preparaban la chicha yamor para el rey de los Imbayas, y esta bebida espirituosa y tonificante que en otavalo se la prepara en el mes de María (Septiembre), probablemente tenga los hechizos y delicias de la bebida real preparada desde hace varios siglos, el yamor se dice que tiene su derivación de la chicha del amor por la chicha del yamor en algún momento de la historia. Está elaborada a base de jora de Chulpi, Canguil, Morocho.

En septiembre con la festividad de la Virgen María consagrada patrona de Otavalo mediante acuerdo del Cabildo del 4 de abril de 1863. Hay referencias de la preparación en las periferias y barrios urbanos donde se preparaba el Yamor para el consumo de los otavaleños.

Yolanda Cabrera oriunda de Otavalo prepara desde hace 20 años la chicha del yamor “la bebida de los dioses”, ella aprendió los secretos de su madre Maria Rodriguez, quien solía vender el Yamor en la esquina de la “Estevez Mora y Sucre” Barrio Punyaro, acompañaba el yamor con empanadas “bonitísimas” y los deliciosos llapingachos con mote. Cuenta Doña Yolanda que aprendió muy tarde la elaboración de esta bebida ya que antes trabajaba como obrera en la fábrica San Miguel y no tenía tiempo para ayudar a su madre. Siguiendo el consejo de su madre dejó su trabajo en la fábrica y se dedicó al negocio en su picantería.

Doña Yolanda y su hija Anita Albuja acompañadas de dos ayudantes preparan el Yamor meses antes de las fiestas de Septiembre, el proceso comienza con la selección de los granos: chulpi, jora, canguil, morocho, los cuales son tostados en tiesto de barro con leña, luego se los muele en el Molino de las Almas, la molienda se procede a cocinar por 12 horas con agua en ollas avivadas con

leña, después se los cierne y coloca en toneles de roble blanco añadiéndoles agua con miel de panela para su fermentación.

El yamor es una bebida que difiere de las otras por su sabor y sus propiedades curativas y nutritivas por el decir de su gente ya que son muy reconocidas por personajes importantes de nuestro país así como por turistas internacionales.

Doña Yolanda Cabrera cuenta que este negocio empezó con su madre y aspira a futuro que la tradición sea continuada con su hija Anita, con este consejo “Hay que elaborar el Yamor con Amor, a conciencia y con sabor, que el turista saldrá ganando”, este ha sido el secreto que le ha permitido ganar varios concursos y reconocimientos de la Municipalidad y de la colectividad nacional e internacional.

4.1.2 CHICHA DE JORA

Se la encuentra en la mayoría de pueblos andinos Latacunga, Ambato Riobamba, Guaranda con motivo de celebraciones tradicionales. Los primitivos habitantes de Cotacachi luego de la cosecha ofrecían sacrificios a sus dioses, luego de esto se celebraba tomando chicha de jora con los caciques y jefes.

Desde hace 50 años desde el 2 al 11 de Septiembre se realiza la Fiesta de la Jora en agradecimiento a la cosecha, se inicio por integrantes de un club de futbol para luego ser abalizadas por la alcaldía, esta fiestas se centran en el concurso de la chicha de jora en el parque Olmedo en donde hay comida, música y un jurado especializado elijé la mejor chicha de jora para lo cual los participantes se esmeran mucho en sus sabores y presentaciones.

Mercedes Ruiz ama de casa de 48 años continua la tradición de su madre y su abuela de prepara la Chicha de Jora en Cotacachi , utiliza un fogón de leña y unas vasijas de barro “Eso le da Aroma y Sabor ” argumenta mientras con su cuchara mama de palo menea el harina de los granos a medio germinar de maíz Blanco, canguil, morocho amarillo, morocho blanco, chulpi, trigo y cebada , lo cual cocina durante seis horas con agua , panela y hierbas aromáticas(hierba Luisa, clavo de olor) que sueltan sus aromas al ser movidas por Doña Miche subida en una grada junto a los grandes peroles. La chicha es

fermentada de 15 vasijas de barro que junto con las 10 pailas de bronce fueron heredadas por sus abuelos y tíos, cuenta que una vasija que contiene 80 litros de chicha tiene 150 años, este ha sido el secreto que le ayudado a ganar por siete años consecutivos el concurso que organiza la alcaldía.

La receta de Doña Rosa Gómez de la torre y Gangotena dice:

Se remoja el maíz por cuatro días y esto se lava y se pone en una canasta a que se haga jora regándole agua todos los días hasta que esté el tanto de una pulgada, esto se muele perfectamente bien y se pone a cocinar con bastante agua y se pone a cocinar por tres o cuatros horas; después se cierne en un pondo madurador y se deja destapado hasta que se enfríe; antes que se enfríe se separa lo que se va tomar y se sazona con agua miel. Cuando está totalmente fría se toma.

4.1.3 CHICHA HUEVONA

En la hermosa Ciudad de Cuenca, en la colina de Culca podemos encontrar una bebida tradicional de esta ciudad y de nuestro ecuador la “Chicha Huevona”, la cuál es preparada desde hace 80 años por dos hermanas quienes son las portadoras de esta receta tan ecuatoriana, que no se debe perder.

La preparación de esta chicha consiste en obtener la jora del maíz amarillo utilizando hojas de achira por 15 días, para luego ser secados y molidos, después es cocinada la jora con agua, panela durante 12 horas para luego ser cernida y colocada en tinajas en donde se les añade huevos, cerveza y un poco de aguardiente, lo que le da un sabor muy especial que encanta a propios y turistas que incluso llevan este producto al exterior.

4.1.4 CHAMPUS

El origen de esta bebida tradicional es incierto se remonta a la época de la Colonia, presente en el mundo andino en la celebraciones de los pueblos indígenas en el “Corpus Chirsti” donde se preparaba el delicioso “Champus”.

Hoy en día se lo disfruta en la celebración de la Virgen de las Mercedes en las fiestas de la Mama Negra en Latacunga, donde incluso tienen sus propios personajes los “Champuseros” encargados de llevar la bebida en baldes y brindar a los turistas y personajes del desfile.

Ingredientes:**Tabla 4.1 Receta del champus**

CHAMPUS		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
PANELA	ladrillos	4
CLAVO DE OLOR	onzas	1/2
PIMIENTA DULCE	onzas	1/2
CANELA	onzas	1
HARINA DE MAIZ	libra	1
LECHE	litro	1
MOTE COCIDO	libra	1
HOJAS DE NARANJA	unidad	2

FUENTE: El gran libro de la cocina Ecuatoriana.

Preparación:

Ponga en una olla $\frac{1}{2}$ litro de agua junto con la canela, la pimienta dulce y el clavo de olor. Deje hervir durante 20 minutos y retire del fuego. Ponga el harina de maíz en un tazón, agréguele un litro de agua fría, revuelva bien y cierna en un cedazo fino. Vierta esta mezcla en una olla grande, llévela al fuego y bata constantemente. Cuando empiece a espesar añada poco a poco el agua de panela previamente cernida, y después el agua de los aliños también cernida, y continúe cocinando. Entonces añada poco a poco el litro de leche. Luego añada el mote bien lavado y escurrido y déjelo cocinar por 15 minutos, revolviendo constantemente. Finalmente antes de retirar la olla del fuego agréguele las hojas de naranja. El Champus se puede servir frío o caliente. Rinde 15 porciones

RECETA ESTÁNDAR DEL CHAMPUS

Tabla 4.2 Receta Estándar 1

NOMBRE RECETA : CHAMPUS				
No. RECETA : 001		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 8 ONZAS	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
60	gr	PANELA MOLIDA	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,06
5	gr	CLAVO DE OLOR	Cocinar con 120 ml de agua la canela, clavo de olor, pimienta dulce, y la panela por 10 minutos, cernir y refrigerar.	0,05
5	gr	PIMIENTA DULCE	Mezclar el harina de maíz y cocinar en 120 ml de agua .	0,04
5	gr	CANELA	Batir constantemente la cocción de harina, cuando espese añadir el agua aromática,	0,08
30	gr	HARINA DE MAIZ	Continuar la cocción, añadir los 90 ml de leche y cocinar por 5 minutos.	0,06
90	ml	LECHE	Añadir el mote a la cocción.	0,06
15	gr	MOTE COCIDO	En una copa de 12 onzas, servir la preparación fría o caliente.	0,03
10	gr	HOJAS DE NARANJA	Decorar con canela y clavo de olor.	0,01
120	ml	AGUA		
			Costo Total de la Receta	0,38
			Costo de la porción	0,38

Elaborado por: Marco Montaguano

4.1.5 ROSERO QUITIÑO

Tradición Quiteña que se remonta a la colonia en donde los indígenas por la celebración del Corpus Christi bebían el tradicional “Champus” que estaba destinado para las clases sociales pobres por lo que las Monjas de los Claustros todas ellas criollas Quiteñas preparaban una variación de esta bebida

para los estratos más altos siendo un bebida preferida por el “Chulla Quiteño” y estaba presente todavía en los años 50 en la gastronomía quiteña, ya que en cada casa se preparaba esta bebida llamada “Rosero Quiteño” para la celebración de fiestas.

Ingredientes:

Tabla 4.3 Receta del Rosero Quiteño

ROSERO QUITENO		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
PIÑA GRANDE MADURA	unidad	1
BABACO	unidad	1
CHAMBUROS	unidad	4
AZUCAR	libras	2
VAINILLA	cucharadita	2
MOTE BLANCO COCIDO	libras	1
FRUTILLA	libras	2

FUENTE: El gran libro de la cocina Ecuatoriana

Preparación:

Una vez picada la piña, divida la pulpa en tres porciones: ponga en una olla, agréguele una taza de azúcar y $\frac{1}{2}$ de agua y cocínela hasta que ablande. Licue y cierna otra porción, deje la restante en un recipiente. Reserve la mitad del babaco picado y licue la otra. Cocine en $\frac{1}{2}$ litro de agua los chamburos previamente arreglados y picados. Cuando estén blandos, agrégueles $\frac{1}{2}$ libra azúcar y déjelos cocinar por 20 minutos más. Pique el mote y colóquelo en un recipiente grande. Agréguele las frutas cocidas, las pulpas de babaco y piña y las porciones picadas de fruta. Mezcle todo bien añádale una cantidad moderada de agua, la esencia de vainilla azúcar y al gusto. Por último agregue las frutillas cortadas en rodajas. Ponga la fuente en el refrigerador o añádale hielo triturado a la preparación. Adórnelo con hojas tiernas de naranja .Rinde 10 porciones.

RECETA ESTÁNDAR ROSERO QUITIÑO

Tabla 4.4 Receta Estándar 2

NOMBRE RECETA :		ROSERO QUITIÑO		
No. RECETA : 002		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 8 ONZAS	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
75	gr	PIÑA	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,044
45	gr	BABACO	Picar la Piña, el Babaco, el Chamburo en cubitos de 1 cm.Reservar en un bowl.	0,038
45	gr	CHAMBUROS	Preparar un almíbar con azúcar y al piña, tamizar y refrigerar.	0,038
60	gr	AZUCAR	Preparar un almíbar con azúcar y el chamburo, tamizar y refrigerar.	0,054
5	ml	ESCENCIA DE VAINILLA	Licuar la piña con el azúcar, cernir y refrigerar.	0,068
15	gr	MOTE COCIDO	Licuar el babaco con el azúcar, cernir y refrigerar.	0,030
15	gr	FRUTILLAS	Picar el mote cocido en mitades.	0,020
			Picar las frutillas en 1/4 mitades.	
			En una copa de 12 onzas, por el método de construcción directa.	
			Coloque con una cuchara de bar el mote picado, los cubos de babaco,	
			los cubos de piña, las frutillas picadas,	
			Añadir el almíbar de la piña y el chamburo.	
			Añadir el jugo del babaco y la piña.	
			Decorar con hojas de cedrón fresco.	
			Costo Total de la Receta	0,29175
			Costo de la porción	0,29175

Elaborado por: Marco Montaguano

4.1.6 ROSERO DE GUALACEO

Bebida típica de Gualaceo en Azuay, preparada desde ya varias generaciones, se lo puede encontrar en las panaderías y heladerías de la calle Luis Cordero, donde se sirve esta bebida muy consumida por propios y extraños como parte de su alimentación diaria, se lo encuentra en vasos desde 50 centavos.

Ingredientes:

Tabla 4.5 Receta del Rosero Gualaceo

ROSERO DE GUALACEO		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
HARINA DE MAIZ	unidad	1
SIGLALON	unidad	1
BABACO	unidad	1
PIÑA	unidad	1
CLAVO DE OLOR	gramos	15
CANELA	gramos	30
ISHPINGO	gramos	15
HOJAS DE NARANJA	unidad	2
NARANJA	unidad	4
LIMON	unidad	4
HOJAS DE CEDRÓN	unidad	4

FUENTE: Cocina típica Ecuatoriana

Preparación:

Cocine en un litro de agua el clavo de olor, canela, ishpingo, hojas de naranja y cedrón, en un olla mezcle el harina de maíz blanco con agua fría y cocínela por 15 minutos déjela enfriar y guarde. Pele la piña y el babaco y corte en cubitos pequeños y guarde, saque el jugo de naranja y limón por separado y guárdelo. Combine la mazamorra con el agua -dulce, coloque el jugo de naranja y limón, agréguele la piña y el babaco picado. Guarde en refrigeración para evitar su fermentación.

RECETA ESTÁNDAR ROSERO QUITIÑO

Tabla 4.6 Receta Estándar 3

NOMBRE RECETA :		ROSERO DE GUALACEO		
No. RECETA : 003		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 8 ONZAS	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
30	gr	HARINA MAIZ	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,06
15	gr	CHAMBUROS	Picar los chamburos, babaco, piña en	0,01
15	gr	BABACO	Cubos de 1 cm.	0,01
15	gr	PIÑA	Extraer el jugo de naranja y limón	0,01
5	gr	CLAVO DE OLOR	Cocinar en 120 ml de agua el clavo de olor	0,05
5	gr	CANELA	la canela, ishpingo, cedrón y hojas de naranja	0,08
5	gr	ISHPINGO	Durante 15 minutos, cernir y reservar.	0,01
5	gr	HOJAS DE NARANJA	Mezclar la harina de maíz con 60 ml de agua fría cocinar hasta que espese, refrigerar.	0,00
60	ml	NARANJA	Enfriar y guardar.	0,03
30	ml	LIMON SUTIL	Cocine en 120 ml de agua junto con el Clavo	0,03
5	gr	CEDRON	de olor, canela, ishpingo, hojas de naranja	0,05
			Durante 10 minutos y reserve.	
			Combine el harina de maíz cocida junto con el agua aromática, los jugos del limón y naranja.	
			En una copa de 12 Onzas , con una cuchara	
			de bar coloque el chamburo, babaco, piña picada.	
			Añadir la mezcla anterior fría.	
			Decorar con un slice de piña.	
			Costo Total de la Receta	0,35
			Costo de la porción	0,35

Elaborado por : Marco Montaguano

4.2 BEBIDAS A BASE DE FRUTAS Y ESPECIES

4.2.1 VINO DE OVO

En Ambuqui, una parroquia cerca de Ibarra encontramos el fantástico Ovo una fruta pequeña y dulce que se cultiva en esta fértil tierra, fruto del cual sus pobladores han procesado diversos productos entre ellos el “Vino de Ovo” el cual es comercializado y sirve como deleite en sus celebraciones en el mes de Marzo. Esta tradicional bebida es una maceración de Ovos por un tiempo prudencial para luego ser filtrado por dos ocasiones y es ahí cuando está listo para degustar.

4.2.2 YAGUANA

En la provincia del Azuay, Cantón Paute dentro de su rica gastronomía está presente la tradicional Yaguana, bebida refrescante con muchos años de historia presente en las grandes haciendas en donde se la preparaba para acompañar las celebraciones de Carnaval, actividad realizada generalmente por las abuelas que guardaban celosamente las recetas del “Refresco de las Abuelas”, las abuelas quienes solamente enseñaban la receta a su nieta o bisnieta Elegida.

Ingredientes:

Tabla 4.7 Receta de la Yaguana

YAGUANA		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
PIÑA GRANDE MADURA	unidad	1
NARANJILLAS MADURAS	unidad	15
NARANJAS	unidad	5
LIMON SUTIL	unidad	2
BABACO MADURO	unidad	1
AGUA	litro	3
AZUCAR	libras	2
PIMIENTA DULCE	unidad	10
CLAVOS DE OLOR	unidad	6
RAMAS DE CANELA	unidad	2
ISHPINGO	unidad	1
RAMA DE FLOR DE ATACO	unidad	1
ALMIDON DE ACHIRA	libras	1/2

FUENTE: El gran libro de la cocina Ecuatoriana

Preparación:

La Víspera pele y pique la piña en cubitos de ½ cm y congele con su jugo, Extraiga el jugo de las naranjillas, naranjas, limones y guárdelos mezclados en congelación. Cociné el almidón de achira disueltos en ½ litro de Agua fría y haga una colada, guárdela en un lugar fresco.

Prepare el almíbar en 1 litro de agua con el azúcar enfríelo y guárdelo .Hierva las especias con un litro de agua hasta que adquiera sabor. Cierna y guárdelo. Ponga a cocinar la rama de Ataco en ½ litro de agua hasta que tenga coloración rosado intenso, cierna y guarde.

Saque del congelador la piña y los jugos viértalos en un recipiente hondo. Añada el almíbar, el agua de las especias y la del ataco, controlando el color, debe quedar un rosado fuerte. Pele y pique el babaco en cubos de ½ cm y ponga a la Yaguana junto con su jugo. Agregue la colada de almidón de achira para obtener un refresco medianamente líquido.

RECETA ESTÁNDAR DE LA YAGUANA.

Tabla 4.8 Receta Estándar 4

NOMBRE RECETA :		YAGUANA		
No. RECETA : 004		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 8 ONZAS	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
15	gr	PIÑA	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,009
15	gr	BABACO	Pique el babaco y la piña en cubitos de 1 cm.	0,015
30	ml	NARANJILLA	Extraer el jugo de la naranjilla, naranjay el limón y refrigerar.	0,033
0	ml	NARANJA	Disuelva el almidón de achira en 90 ml de agua fría,	0,030
30	ml	LIMON SUTIL	Cocine por 15 minutos revolviendo y refrigerar.	0,066
30	gr	ALMIDON DE ACHIRA	Cocine el clavo de olor, canela, ishpingo,	0,081
90	ml	SYRUP DE AZUCAR	Pimienta de olor en 120 ml de agua.	0,039
5	gr	PIMIENTA DULCE	Realice una infusión con la flor de ataco y reserve.	0,053
5	gr	CLAVOS DE OLOR	En un bowl pequeño mezcle, los jugos,	0,078
5	gr	CANELA	el syrup, el agua aromática, la fruta picada,	0,010
5	gr	ISHPINGO	la cocción del almidón de achira,	0,015
30	gr	FLOR DE ATACO	Lainfusión de ataco.	0,024
			En una copa de 12 onzas vierta a mezcla y	
			Decore con una rama de flor de ataco.	
			Costo Total de la Receta	
			Costo de la porción	0,452

Elaborado por: Marco Montaguano

4.2.3 JUCHO

En nuestra serranía central entre las provincias de Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo se cultiva capulí, una fruta que brinda arboles de entre 12 metros que brindan sus frutos una vez al año y es fuente de vitaminas y minerales esto se lo realiza en el mes de Enero , febrero y Marzo, árbol que crece en una altura de 1200 y 3400 metros de altitud del cual se puede recoger unas 300 libras de capulí por árbol aproximadamente, es el sustento de muchas familias en el área rural de nuestro país con el cual se prepara en las celebraciones de Carnaval u postre muy apetecido y sabroso llamado “Jucho”.

Ingredientes:

Tabla 4. Receta del Jucho

JUCHO		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
DURAZNOS PELADOS	unidad	10
CAPULIES	libras	1
AZUCAR	libras	1/2
AGUA	litro	2
ASTILLA CANELA	unidad	1
CAMOTES	unidad	6
FUENTE :	El Gran Libro de La cocina Ecuatoriana	

Preparación:

Pele los camotes. Agrégueles 2 tazas de agua y estrújelos. Déjelos reposar un rato, ciérganlos y conserve el agua por que contiene el almidón del camote. Ponga en olla los duraznos, el azúcar y los 2 litros de Agua. Cocine durante 15 minutos y agrégueles los capulíes y la canela. Déjelos 5 minutos más en el fuego. Agite el agua de los camotes y viértalos en la olla. Cocine durante 10 minutos, revolviendo constantemente. Puede servir la compota fría o caliente. Rinde para 10 porciones.

RECETAS ESTÁNDAR DEL JUCHO

Tabla 4.9 Receta Estándar 5

NOMBRE RECETA :		JUCHO		
No. RECETA : 005		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 8 ONZAS	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
30	gr	DURAZNO	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,02
30	gr	CAPULIE	Pelar, Rallar y tamizar el camote con agua reservar el almidón.	0,03
60	gr	AZUCAR	Pele los duraznos y píquelos en cubitos de 1 cm y	0,05
5	gr	CANELA	cocínelos junto con la canela en 250 ml agua	0,08
30	gr	CAMOTE	por 15 minutos,	0,01
			Agregue los capulíes y cocine 5 minutos.	
			Agregue el almidón de camote y cocine por 10 minutos revolviendo constantemente.	
			Retire del fuego.	
			En una copa de 12 onzas sirva frío o caliente.	
			Decore con capulí.	
			Costo Total de la Receta	0,20
			Costo de la porción	0,20

Elaborado por : Marco Montaguano

4.2.4 CHAGUARMISHQUI

En algunas provincias de nuestra sierra central crecen pencos o plantas de cabuya en los campos de manera silvestre como en la provincia de Cotopaxi, Tungurahua, Pichincha, de donde se prepara una bebida tradicional a base de la cabuya llamada “Chaguarmishqui”, es una bebida a base de fermentar el jugo de la cabuya en la misma planta, para luego ser mezclada con arroz de cebada, panela.

4.2.5 CHICHA DE CHONTA

Bebida tradicional que encontramos en la zona de las provincias amazónicas del Ecuador, ya que en esta zona crece la Chonta, un árbol parecido a la palma africana. Con sus frutos se prepara esta bebida muy consumida por las tribus del oriente presente en su alimentación diaria. Una vez que los frutos de la chonta estén de color rojizo se los cocina, para luego pelarlos y aplastarlos con piedras, una vez hecho esto se los cocina por algunas horas, luego se separa los residuos grandes de chonta y se almacena en ponedos de barro para que fermente, además algunos indígenas comercializan esta chicha envueltas en hojas de plátano con lo cual la conservan fresca, el consumo se lo puede hacer no más de 2 días ya que se fermenta demasiado. Es servida acompañada de su tradicional Maito de Chontacuros (gusanos que viven en la planta de la chonta de sabor muy delicioso)

4.2.6 CHICHA DE YUCA

La Amazonia Ecuatoriana una tierra muy fértil donde se cultiva la yuca, presente en la alimentación diaria de los pobladores de esta zona, en muchas tribus de la selva se conoce que preparan la tradicional “Chicha de Yuca” la cual forma parte de su alimentación, los indígenas cuentan que no toman leche, ni café ya que siempre beben su chicha de yuca a la cual tiene un gran parecido a la leche de vaca. En la antigüedad masticaban parte de la yuca utilizada en la chicha para que fermente, ahora utilizan el camote o el orito como levadura. Se lo acompaña con su tradicional maito de tilapia.

Ingredientes:**Tabla 4.10 Receta de la chicha de yuca**

CHICHA DE YUCA		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
AGUA	tazas	8
CAMOTE	unidad	1
YUCA GRANDE	unidad	1
AZUCAR	tazas	2
FUENTE :	El Gran Libro de La cocina Ecuatoriana	

Preparación:

Hierva por 30 minutos la yuca pelada, desmenúcela y déjela en su agua, ponga el camote rallado y fermente durante 24 horas, consuma la chicha dentro de los cinco días ya que luego es muy fuerte.

4.3 BEBIDAS A BASE AGUARDIENTE DE CAÑA DE AZÚCAR**4.3.1 TARDON MIREÑO**

En el Cantón Mira “Balcón de los Andes” Provincia del Carchi, hace unos 315 años cuando Mira todavía era una parroquia ya se elaboraba el tradicional “Tardón Mireño” para brindar en la celebración de la Fiesta de Nuestra Patrona La Madre Santísima de la Caridad “chamizudita” como se la conoce popularmente, en aquel tiempo los ingredientes eran regalados por las haciendas del sector como El Cabuyal y Santa Ana con Aguardiente , La hacienda Huaquero conocida hoy en día como tulquizan regalaba la naranja, el azúcar era traída de Ibarra y el ingrediente Secreto que lo conseguían del mismo pueblo. Una vez preparada la bebida es colocada en las esquinas del parque central para ser servido, en vasos grandes y luego de este , viene la copa de aguardiente puro conocido como el “fijador”, obligado a ser bebido para que no haga daño como dice la costumbre , desde el año de 1980 cuando Mira se convierte en Municipalidad, el municipio es el que corre con los gastos que implica su preparación, para celebrar el 2 de Febrero a la Santísima Virgen de la Caridad y el 18 de Agosto en fiestas cantonales en donde se brinda con el TardonMireño.

El nombre se le atribuye a la llegada a Mira de un Sacerdote Jesuita en época de la colonia, en las Fiestas de la Virgen de la Caridad para dejar una encomienda. Los Mireños le ofrecieron la bebida la cual le gustó y se dice que desapareció del mapa por tres días, al retornar a Quito, el sacerdote explicó a sus superiores que el “Tardón” se debió a que en Mira le brindaron una bebida especial. Desde entonces se lo conoce como “Tardón Mireño”.

Esta bebida es una combinación macerada de Jugo de Naranja, frutas exóticas, aguardiente de caña de azúcar, azúcar y el secreto Mireño.

4.3.2 CANELAZO QUITEÑO

Tradición quiteña por excelencia de preparar esta bebida caliente para brindar en celebraciones tradicionales desde muchas generaciones en la ciudad de Quito, encontrándose en las calles García Moreno y Galápagos así como en sitios turísticos del Quito colonial, Guapulo, y el histórico barrio Quiteño de La Ronda.

Bebida caliente compuesta de Naranjillas, Canela, Clavo de Olor, Azúcar y Aguardiente de Caña se acostumbra servir en las Fiestas de Quito en Diciembre. Se lo encuentra en casi toda la ciudad en estas fechas ya que son una tradición aunque ahora se normaliza la ingesta de bebidas en la vía pública con lo cual se las encuentran en bares de Barrios Emblemáticos y bohémios como La Ronda en nuestro Quito colonial y Guapulo. Un orgullo para los ecuatorianos ya que está presente en nuestras festividades hasta en canciones populares como en este Albazo.

“Abra la puerta, Señora, sírvame un canelacito

Deme unito, deme otrito hasta quedar chumadito

Abra la puerta, por favor, quiero olvidar lo que es dolor

Que estoy chumando y... que caray...ya voy entrando en humor.

Toda la noche pasare junto a mi longa con amor

Aunque mañana llorare mi soledad y mi amargor

Que estoy chumando y... que caray...ya voy entrando en humor”

Ingredientes:

Tabla 4.11 Receta del Canelazo Quiteño

CANELAZO QUITEÑO		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
AGUARDIENTE DE CAÑA	onza	1 1/2
CANELA	unidad	2
NARANJILLAS	unidad	1
CLAVO DE OLOR	unidad	4
AZUCAR	cucharadita	4
HOJAS DE NARANJA	unidad	2
AGUA	tazas	3
FUENTE :	El Gran Libro de La cocina Ecuatoriana	

Preparación:

Hacer un jugo de Naranja el cual se cocinara en una olla junto con el azúcar, clavo de olor, hojas de naranja, Canela, durante unos 15 minutos. Luego añadir el Aguardiente cuando se lo sirve caliente en cada vaso.

RECETA ESTÁNDAR DEL CANELAZO

Tabla 4.12 Receta Estándar 6

NOMBRE RECETA :		CANELAZO		
No. RECETA : 006		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 8 onzas	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
60	ml	NARANJILLA	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,15
45	gr	AZUCAR	Cocine en 120 ml de agua la canela, clavo de olor, pimienta de olor por 5 minutos.	0,09
5	gr	CLAVO DE OLOR	Añada el azúcar y la pulpa de naranjilla y	0,01
5	gr	PIMIENTA DE OLOR	Cocínela por 5 minutos.	0,01
5	gr	CANELA	Añada 70 ml de aguardiente de caña.	0,01
70	ml	AGUARDIENTE		0,15
			Lo puede servir caliente en una copa pera	
			decorar con una ramita de canela.	
			Lo puede servir con hielo en vaso de whisky	
			Costo Total de la Receta	0,42
			Costo de la porción	0,42

Elaborado por : Marco Montaguano

4.3.3 MISTELAS

Las Mistelas forman parte de nuestro folklor quiteño ya que esta bebida se la preparaba en el quito colonial del siglo XVIII, para ser servido como muestra de hospitalidad a los visitantes en los hogares quiteños. Presente en las leyendas y tradiciones quiteñas como se hace referencia en la leyenda del Gallo de La Catedral, que en la tienda de doña Mariana en el barrio tradicional de San Juan se encontraban las mejores mistelas.

Bebida dulce macerada preparada a base de cascara de naranja, hojas de menta, ataco, anís, canela, azúcar y aguardiente de caña es parte de nuestra cultura, presenté hoy en día en conventos como el de las Monjas Catalinas, Monjas Carmelitas y se la encuentra en fiestas como la Mama Negra.

Una receta original de Doña Rosa Gómez de la Torre y Gangotena dice:

Ingredientes:

Tabla 4.13 Receta de las Mistelas

MISTELAS		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
AGUARDIENTE	botella	1
CASCARAS DE NARANJA DULCE	unidad	2
CASCARAS DE NARANJA AGRIA	unidad	1
CASCARA DE LIMON	unidad	1
PALO DE CANELA	unidad	1
CLAVOS DE OLOR	unidad	8
RAMITA DE TORONJIL O CEDRON	unidad	1
CLARA DE HUEVO	unidad	1
AZUCAR	libra	1
FUENTE :	Doña Rosa Gómez de la Torre y Gangotena	

Preparación:

En una botella de alcohol se pone en infusión por tres días las cascara sin el hollejo de dos naranjas dulces, de una naranja agria, un limón, una raja de canela, ocho clavos, y una ramita de toronjil o Cedrón.

Al cuarto día se quita las cascara y demás cosas y se mezcla el alcohol con almíbar de azúcar refinada, una libra pero que el almíbar no esté muy caliente.

Cuando esto esta frio se le pone una clara de huevo bien batida y se trastona en una poma, la cual se sacude bien para que se incorpore el huevo se le pone un pedacito de alumbre y se le deja por dos o tres días hasta que se corte el huevo, se quita el alumbre para que no se haga astringente y se le pone en baño de María: con esto se corta el huevo y se filtra la mistela con facilidad en bolsa de avena lavada.

4.3.4 PÁJARO AZUL

Bebida tradicional de Guaranda, presente y popularizada en sus carnavales en el mes de febrero donde se realizan bailes desfiles y comparsas para propios y turistas en donde es servida como muestra de aprecio a los visitantes, tradición con más de 50 años de existencia dicha por los habitantes de Guaranda quienes lo preparan a base de aguardiente proveniente de los trapiches cercanos a la ciudad en la provincia de Bolívar. Su elaboración es toda una tradición como la de don Gustavo Gonzales guarandeño que continua con la herencia familiar que le dejo su padre por más de 20 años.

“Pájaro Azul” le debe su nombre a su coloración Azul ya que uno de sus ingredientes son huesos de gallinas comentan los guarandeños al preguntar del singular nombre, hojas de naranja , mandarina caldo de carne , gallina y anís son los que le dan el color, aroma único a esta bebida tan tradicional Ecuatoriana que se lo encuentra en pequeñas tiendas de Guaranda o en Guanujo en recipientes plásticos azules de unos 100 litros es comercializado artesanalmente al precio de un dólar la botella de un litro.

4.3.5 MAPAGUANA

El Valle de Yunguilla Ubicado al sur de la ciudad de Cuenca, provisto de grandes cañaverales por su clima tropical con una temperatura de entre 20 y 25 grados, donde existen más de 60 haciendas con unas 7000 hectáreas donde se cultiva caña de azúcar que cuentan con sus trapiches en donde se corta, se muele, se fermenta y se destila aguardiente sin refinar, este oficio lo practican sus pobladores tradicionalmente de generación en generación ya que es parte de su sustento económico.

En las moliendas donde se produce el GUARAPO (jugo de caña) y el aguardiente, ingredientes principales para crear la combinación tradicional

llamada MAPAGUANA, bebida que es consumida tanto por propios y extraños ya que es una bebida muy dulce la cuál puede embriagar a una persona muy rápidamente si se toma en exceso .

Ingredientes.

Tabla 4.14 Receta de la Mapaguana

MAPAGUANA		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
JUGO DE CAÑA (GUARAPO)	mililitros	120
JUGO DE LIMON	mililitros	30
AGUARDIENTE DE CAÑA	mililitros	45
FUENTE :	Cocina Típica Ecuatoriana	

Preparación:

En un vaso largo colocar hielo, añadir el Jugo de Caña, Añadir el jugo Limón y añadir el aguardiente, Remover. Sé toma Frio.

RECETA ESTÁNDAR DE LA MAPAGUANA

Tabla 4.15 Receta Estándar 7

NOMBRE RECETA : MAPAGUANA				
No. RECETA : 007		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 10 onzas	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
90	ML	JUGO DE CAÑA	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,09
75	ML	AGUARDIENTE	En un vaso rocas de 10 onzas	0,45
30	ML	JUGO DE LIMON	Construir directamente con hielo cubo	0,02
			Añadir el Jugo de Caña , el Jugo de Limón	
			Añadir el Aguardiente de Caña	
			Decorar con un Sexto de limón	
			Costo Total de la Receta	0,56
			Costo de la porción	0,56

Elaborado por : Marco Montaguano

4.3.6 DRAKE

En la Ciudad de Cuenca en la provincia de Azuay, se prepara el tradicional “Drake”, cuenta la leyenda que nació en un barrio bohemio de cuenca junto al río Tomebamba donde se levantaría el Hospital San Vicente de Paul junto a la Escuela de Medicina, durante la época de la independencia llegó a la ciudad un Soldado Inglés, visitó el alegre barrio y entre copa y copa contaba varias historias entre ellas las aventuras del Pirata Francis Drake, sus ataques a los galones españoles, quien tenía su escondite en Jamaica lugar donde bebía cada noche grandes cantidades de ron preparado con agua caliente, especias y azúcar. El soldado inglés hizo amistad con los morlacos y les enseñó a preparar la bebida del pirata, desde entonces el barrio se conoce como Jamaica y la bebida pasó a ser llamado “draque”.

Ingredientes:

Tabla 4.16 Receta del Drake

DRAKE		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
HOJAS DE FLOR DE ATACO	unidad	1
JUGO DE NARANJILLA	mililitros	30
MEDIDA DE AGUARDIENTE	unidad	1
AZUCAR	gramos	30
FUENTE :	La cocina Ecuatoriana Paso A Paso	

Preparación:

Con las hojas y el ataco haga una infusión, agregue el azúcar al gusto. En un vaso bajo agregue dos onzas de la infusión y una onza de aguardiente, mezclar todo bien. Se sirve al ambiente o frío.

RECETA ESTÁNDAR DEL DRAKE

Tabla 4.17 Receta Estándar 8

NOMBRE RECETA :		DRAKE		
No. RECETA : 008		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 8 onzas	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
60	ml	NARANJILLA	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,15
45	gr	AZUCAR	Cocine en 120 ml de agua la canela, clavo de olor, pimienta de olor por 5 minutos.	0,09
5	gr	CLAVO DE OLOR	Añada el azúcar y la pulpa de naranjilla y	0,01
5	gr	PIMIENTA DE OLOR	Cocínela por 5 minutos.	0,01
5	gr	CANELA	Cocine la flor de ataco en 60 ml de	0,01
30	gr	FLOR DE ATACO	agua.	0,1
70	ml	AGUARDIENTE	Combine el agua de ataco con la cocción de naranjilla.	0,15
			Añada 70 ml de aguardiente de caña.	
			Lo puede servir caliente en una copa pera	
			decorar con una ramita de canela.	
			Lo puede servir con hielo en vaso de whisky	
			Costo Total de la Receta	0,52
			Costo de la porción	0,52

Elaborado por : Marco Montaguano

4.3.7 CANARIO

Bebida tradicional servida en los hogares de las familias del Cantón Sigsig provincia del Azuay a sus visitantes y bebido tradicionalmente en las celebraciones de San Sebastián en el mes de mayo, tradición que sobrevive en las calles Vega Muñoz y Alfredo Corral cerca del parque central de Sigsig se puede degustar del tradicional Canario.

Los Huevos de Gallo y Gallina utilizados en su preparación en especial el amarillo muy intenso de la yema que se asemeja al de las plumas de los Canarios son los que dan el Nombre de Canario, además de su base de aguardiente de caña de azúcar de los pueblos cercanos como Yungilla, Pallatanga, Echandia, El Corazon .Así como de los demás ingredientes que dan la tradición de servir Canario en reuniones familiares que se realizan en sigsig desde las tres de la tarde hasta las seis de la tarde en conversaciones y tertulias familiares.

Ingredientes:

Tabla 4.18 Receta del Canario

CANARIO		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
LECHE	litro	1
HUEVOS DE GALLO Y GALLINA	unidad	14
AZUCAR	tazas	1
CLAVOS DE OLOR	unidad	3
PIMIENTA DULCE	unidad	4
ISHPINGO	unidad	1
CANELA	unidad	1
AGUARDIENTE DE CAÑA	botella	1/4
FUENTE :	Cocina Típica Ecuatoriana	

Preparación:

Se procede a cocinar la leche con las especies y el azúcar hasta que la leche tome sabor. Una vez fría la leche y cernida se la mezcla con las yemas batidas y pasadas por un colador. La cacerola vuelve al fuego y con un hervor es suficiente. Mientras se enfría este ponche se bate a punto de nieve las claras. En el vaso de licuadora se vierte el ponche, la espuma de claras y una cantidad de aguardiente se licua. El Canario se envasa en una botella muy limpia y en la que se ha revuelto algo de aguardiente. Se sirve frío en copas pequeñas acompaña muy bien la gran gastronomía del lugar.

RECETA ESTÁNDAR DEL CANARIO

Tabla 4.19 Receta Estándar 9

NOMBRE RECETA :		CANARIO		
No. RECETA : 009		NO. DE PORCIONES: 10	PESO POR PORCIÓN: 6 onzas	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
1000	ml	LECHE	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,630
14	gr	HUEVOS	Cocinar la leche con el azúcar,clavo de olor	1,596
240	gr	AZUCAR	pimienta dulce, ishpingo, canela,	0,216
10	gr	CLAVO DE OLOR	, cernir.	0,020
10	gr	PIMIENTA DULCE	Cocinar las yemas batidas con la leche.	0,020
10	gr	ISHPINGO	Batir las claras a punto de nieve.	0,020
10	gr	CANELA	Licuar la leche junto con las claras y el aguardiente.	0,020
250	ml	AGUARDIENTE DE CAÑA	Enfriar y servir.	1,500
			En un copa de Martini de 6 onzas servir.	
			Costo Total de la Receta	4,022
			Costo de la porción	0,4022

Elaborado por: Marco Montaguano

4.3.8 ROMPOPE

En nuestro querido Ecuador es muy tradicional que en cada casa ya sea en familias de Quito, Guayaquil y algunas ciudades más, se preparen por nuestras madres y abuelas con motivo de la celebración de Navidad una bebida llamada "Rompopo".

Ingredientes:**Tabla 4.20 Receta del Rompope**

ROMPOPE		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
LECHE	tazas	3
AZUCAR	libra	1
VAINILLA	cucharadita	1/2
YEMAS BATIDAS	unidad	6
CLARAS BATIDAS	unidad	3
AGUARDIENTE	tazas	1
FUENTE :	El Gran Libro de La cocina Ecuatoriana	

Preparación:

Hierva la leche, el azúcar y la vainilla durante 5 minutos. Retírela del fuego y déjela enfriar. Ponga en la licuadora las yemas y las claras previamente batidas, junto con un poco de la leche con azúcar. Licue bien. Añada el resto de la leche con el azúcar y licue agregue el aguardiente y vuelva a licuar. Pase la mezcla por un papel filtro, envásela y tápela bien.

4.3.9 GUAYUSA

En algunas provincias amazónicas en Ecuador se encuentra el árbol de guayusa, con sus hojas tan conocidas por las tribus amazónicas las cuales tienen gran concentración de cafeína. Es un árbol muy grande y ramificado, sus hojas de 15 cm de longitud y hasta 7 cm de ancho, dentadas, elíptica y de base aguda, muy parecido a la yerba mate, es preparada como té en infusiones las cuales son muy energizante además a esta planta rodean muchas tradiciones y mitos en la Amazonia relacionándolas con sus sueños cargados de mensajes reveladores para los indígenas amazónicos. En recientes estudios está comprobado que las hojas de guayusa sirven como estimulante nervioso y muscular, digestivo, expectorante y además sirve para reducir la glucosa en la sangre.

Una tradición de los indios quechuas amazónicos es brindar el agua de guayusa como bienvenida a las visitas o en las fiestas, existe la creencia que si alguna persona que está de paso por estas tierras bebe el agua de guayusa

se quedara para siempre encanto por las tierras amazónicas. Hoy en día se lo mescal con aguardiente azúcar y limón con el nombre de “Agua de Guayusa”, la infusión se la realiza de 4 hojas por cada litro de agua.

Ingredientes:

Tabla 4.21 Receta de la Guayusa

GUAYUSA		
INGREDIENTES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
HOJAS DE GUAYUSA	gramos	30
MIEL DE CAÑA	mililitros	30
JUGO DE LIMON	mililitros	15
AGUARDIENTE DE CAÑA	mililitros	30
FUENTE :	Cocina Típica Ecuatoriana	

Preparación:

En una olla hervir agua, añadir la miel de caña y las hojas de guayusa trozada y refregada. Apenas comience a hervir remover las hojas y sacarla ya que si se le deja más tiempo, tomara otro sabor.

Añadir jugo de limón y el aguardiente.

RECETA ESTÁNDAR DE LA GUAYUSA

Tabla 4.22 Receta Estándar 10

NOMBRE RECETA : GUAYUSA				
No. RECETA : 010		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 8 onzas	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
30	gramos	HOJAS DE GUAYUSA	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,06
45	ml	MIEL DE CAÑA	Prepare una infusión con las hojas de guayusa	0,08
15		JUGO LIMON	y la miel de caña , deje enfriar.	0,12
60		AGUARDIENTE	En un vaso rocas de 8 onzas	0,36
			Por el método de construcción directa	
			coloque la infusión de Guayusa	
			El jugo de limón y el Aguardiente	
			Decore con un sexto de limón.	
			Costo Total de la Receta	0,62
			Costo de la porción	0,62

Elaborado por : Marco Montaguano

4.4 BEBIDAS DE AUTOR CON PRODUCTOS NACIONALES

4.4.1 AMORTIÑO

Tabla 4.23 Receta Estándar 11

NOMBRE RECETA : A MORTIÑO				
No. RECETA : 011		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 12 ONZAS	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
15	gr	MORTIÑO	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,03
15	gr	MORA	En un vaso de 14 onzas por el método de construcción directas.	0,022
15	gr	CEDRON	Macerar el mortiño, mora, cedrón, con el syrup	0,05
30	gr	SYRUP SIMPLE	Añadir Hielo, completar con jugo de piña,	0,027
120	ml	JUGO DE PIÑA	Agregar el pájaro azul y remover.	0,07
75	ml	PAJARO AZUL	Decorar con hojas de cedrón fresca.	0,45
			Costo Total de la Receta	0,649
			Costo de la porción	0,649

Elaborado por: Marco Montaguano

4.4.2 TARDONSITO

Tabla 4.24 Receta Estándar 12

NOMBRE RECETA :		TARDON		
No. RECETA : 012		NO. DE PORCIONES 1	PESO POR PORCIÓN: 12 onzas	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
180	ml	TARDON MIREÑO	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,81
15	gr	RODELA DE NARANJA	Por método de construcción directa	0,03
60	ml	JUGO DE FRUTILLA	en un vaso de 12 onzas	0,123
10	gr	FRUTILLA	colocar hielo a la mitad del vaso,	0,015
			añadir 120 ml de tardonmireño	
			Colocar una rodela de naranja ,	
			Adicionar más hielo,	
			Batir 60 ml de tardonmireño con el jugo	
			de frutilla y colar sobre el hielo.	
			Decorar con una frutilla en el borde	
			Costo Total de la Receta	0,978
			Costo de la porción	0,978

Elaborado por : Marco Montaguano

4.4.3 CHAGUARMISHQUI

Tabla 4.25 Receta Estándar 13

NOMBRE RECETA :		CHAHUARMISHQUI		
No. RECETA : 013		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 8 ONZAS	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
60	ml	JUGO DE TUNA	POR EL METODO DE BATIR	0,048
30	ml	MIEL DE AGAVE	COMBINAR EN UNA COCTELERA	0,84
15	ml	JUGO LIMON	LA MIEL DE AGAVE, EL JUGO DE	0,03
15	ml	JUGO NARANJA	LIMÓN, EL JUGO DE NARANJA,	0,021
60	ml	JUGO MARACUYA	EL TEQUILA BLANCO, EL TRIPLE SEC	0,114
60	ml	TEQUILA BLANCO	CON HIELO,	1,49
15	ml	TRIPLE SEC	COLOQUE HIELO EN EL VASO Y	0,19
			VIERTA EL JUGO DE TUNA Y	
			AGREGUE EL BATIDO.	
			DECORE CON TUNAS.	
			Costo Total de la Receta	2,733
			Costo de la porción	2,733

Elaborado por: Marco Montaguano

4.4.4 CANARIO Y CHOCOLATE

Tabla 4.26 Receta Estándar 14

NOMBRE RECETA :		CANARIO Y CHOCOLATE		
No. RECETA : 012		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 8 ONZAS	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
210	ml	CANARIO	ENFRIAR LA COPA DE MARTINI,	2,81
15	ml	BAILEYS	EN UN SHAKER BATIR, 90 ML DE	0,52
15	ml	LICOR CAFÉ	CANARIO, BAILEYS, LICOR DE	0,139
15	ml	SYROPE DE CHOCOLATE	CAFÉ Y SYROPE DE CHOCOLATE	0,0603
			CON EL STRAINER COLAR EN LA	
			COPA Y AÑADIR LUEGO EL	
			CANARIO 120 ML.	
			Costo Total de la Receta	3,5293
			Costo de la porción	3,5293

Elaborado por: Marco Montaguano

4.4.5 OVITO MARTINI

Tabla 4.27 Receta Estándar 15

NOMBRE RECETA :		OVITO MARTINI		
No. RECETA : 015		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 5 ONZAS	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
45	ml	VINO DE OVO	ENFRIAR LA COPA DE MARTINI	0,27
15	ml	TARDON MIREÑO	COMBINAR EN UNA COCTELERA	0,09
15	ml	RON BLANCO	EL VINO DE OVO, EL TARDON MIREÑO	0,16
15	ml	JUGO DE LIMON	EL RON BLANCO, EL JUGO DE LIMON	0,03
60	ml	JUGO DE MARACUYA	Y EL JUGO DE MARCUYA,	0,114
5	gr	OVITO	BATIR CON HIELO	0,05
			COLAR CON UN STRAINER EN LA	
			COPA	
			DECORAR CON UN OVITO	
			Costo Total de la Receta	0,714
			Costo de la porción	0,714

Elaborado por: Marco Montaguano

4.4.6 PÁJARO AZUL

Tabla 4.28 Receta Estándar 16

NOMBRE RECETA :		PAJARO AZUL		
No. RECETA : 016		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 8 onzas	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
45	ml	PAJARO AZUL	ENFRIAR LA COPA DE MARTINI	0,27
30	ml	ESPIRITU DEL ECUADOR	EN UNA COCTELERA COMBINAR	0,26
150	ml	JUGO DE JACKFRUIT	EL PAJARO AZUL, EL ESPIRITU DEL	0,75
			ECUADOR Y EL JUGO DE	
			JACKFRUIT CON HIELO	
			COLAR CON UN STRAINER	
			EN LA COPA DE MARTINI.	
			Costo Total de la Receta	1,28
			Costo de la porción	1,28

Elaborado por: Marco Montaguano

4.4.7 CHAMIZA

Tabla 4.29 Receta Estándar 17

NOMBRE RECETA :		CHAMIZA		
No. RECETA : 017		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 3.5 ONZAS	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
30	ml	TRIPLE SEC	CONSTRUIR UNA TORRE CON LA	0,398
30	ml	CREMA DE CACAO	COPA DE MARTINI, DESTAPADOR METALICO, VASO DE WHISKY, COPA DE COÑAC, COPA FLAUTA, SHOT.	0,27
15	ml	LICOR DE CAFÉ	BATIR EN UNA COCTELERA EL	0,13
30	ml	ESPIRITU DEL ECUADOR	ESPIRITU DEL ECUADOR, LICOR DE	0,26
			CAFÉ, LA CREMA TACAO Y	
			COLAR EN LA COPA,	
			EN UNA COPA DE AGUA ENCENDER	
			EL TRIPLE SEC Y VIERTA SOBRE EL	
			SHOT HASTA QUE CAIGA POR LA	
			CRISTALERIA, ESPOLVOREE CANELA	
			EN POLVO PARA QUE SE QUEME,	
			BEBER CALIENTE.	
			Costo Total de la Receta	1,058
			Costo de la porción	1,058

Elaborado por: Marco Montaguano

4.4.8 YAMOR FRAPE.

Tabla 4.30 Receta Estándar 18

NOMBRE RECETA : YAMOR FRAPE				
No. RECETA : 018		NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN: 16 onzas	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	COSTO
180	ml	CHICHA DEL YAMOR	Lávese las manos. Limpiar y sanitizar todos los equipos, utensilios y superficies que puedan tener contacto con el producto	0,63
240	gr	HIELO FRAPE	En una copa de 18 onzas	0,43
			colocar el hielo frape	
			Añadir los 180 ml de chicha del Yamor	
			Decorar con un slide de Piña	
			Costo Total de la Receta	1,06
			Costo de la porción	1,06

Elaborado por: Marco Montaguano

CAPITULO V.

5. CREACIÓN DE UNA GUIA DE BEBIDAS TRADICIONALES EN BASE A LA INVESTIGACIÓN HISTÓRICA Y CULTURAL.

5.1 EL POR QUÈ DE LA CREACIÓN DE LA GUÌA DE BEBIDAS TRADICIONALES DEL ECUADOR.

Durante la investigación de las recetas, historias, lugares donde se preparan estas bebidas ecuatorianas surge la idea de plasmar esta información en un material impreso.

El cual contenga recetas mejoradas con mayor contenido gastronómico de cada una de las bebidas investigadas.

El material académico que se dispone actualmente en relación a bebidas tradicionales ecuatorianas, contienen recetas sin contenido gastronómico, culinario.

5.2 REALIZACIÓN DE LA GUIA DE BEBIDAS TRADICIONALES DEL ECUADOR.

La guía de bebidas se fundamenta en información de recetas e historias contadas por personas propias del lugar de origen de cada una de estas.

Cada receta presente en la guía tendrá un enfoque técnico de fácil comprensión, teniendo en cuenta las necesidades de las personas que trabajan en negocios gastronómicos.

Se han utilizado productos nacionales, cristalería de mayor calidad, técnicas de coctelería internacional.

Cada receta presente en la guía de bebidas tradicionales ecuatorianas estará acompañada de una reseña cultural.

5.3 JUSTIFICACIÓN DE LA CREACIÓN DE LA GUÍA DE BEBIDAS TRADICIONALES DEL ECUADOR.

La cultura gastronómica nacional esta llena de recetas llenas de nuestra riqueza como país, las cuales serán en un futuro las que nos representen a nivel mundial en ferias, restaurantes, competencias a nivel internacional.

Se debe crear conciencia por parte de los profesionales gastronómicos en valorar nuestras recetas, productos e historia que acompaña a cada bebida.

La gran variedad de insumos nacionales nos brindan la pauta de crear en base a los conocimientos ancestrales, nuevas recetas ecuatorianas.

CAPITULO VI.

6. MARKETING GASTRONÓMICO.

6.1 CONCEPTOS BÁSICO:

Es un proceso por el cual un profesional de gastronomía identifica una serie de necesidades de sus consumidores, aplicando óptimas estrategia, herramientas para satisfacer necesidades de su TARGET o publico objetivo, además de buscar y generar nuevos hábitos de consumo.

El marketing como filosofía, es una postura mental, una actitud, una forma de concebir la relación de intercambio al momento de ofertar los productos o servicios.

El marketing como técnica es el modo específico de llevar a cabo la relación de intercambio. Se identifica, crea, desarrolla en base a estrategias para satisfacer la demanda del mercado.

6.2 ELEMENTOS BÁSICOS:

En esta actividad gerencial el diseño y la ejecución tienen como base cuatro elementos básicos que se les denomina las 4Ps del marketing, que son herramientas para establecer las estrategias del marketing y alcanzar los objetivos establecidos.

PRODUCTO, PRECIO, PLAZA, PROMOCIÓN.

6.3 PRODUCTO:

Cualquier bien tangible o servicio intangible, persona, lugar, organización o institución y hasta una idea que se ofrezca en un mercado para su adquisición, uso o consumo y que satisfaga una necesidad.

La política de producto incluye el estudio de 4 elementos fundamentales.

1.- LA CARTERA DE PRODUCTO

2.- LA DIFERENCIACION DE PRODUCTO

3.- LA MARCA

4.- LA PRESENTACION

6.4 PRECIO:

Es la herramienta principal para la conquista de clientes, o también la pérdida.

Es el valor de intercambio del producto, determinado por la utilidad o la satisfacción derivada de la compra y el uso o el consumo del producto.

Elemento que fija más a corto plazo y con el que la empresa puede adaptarse rápidamente según la competencia y los costos.

Se diferencia del resto de elementos del marketing porque es el único que genera ingresos mientras los otros elementos generan costos.

Para determinar el precio de un producto se debe tener en cuenta lo siguiente.

1.- LOS COSTOS DE PRODUCCION Y DISTRIBUICION.

2.- EL MARGEN DE UTILIDAD QUE SE DESEA OBTENER.

3.-LOS ELEMENTOS DEL ENTORNO PRINCIPALMENTE LA COMPETENCIA.

4.- LAS ESTRATEGIAS DEL MARKETING A UTILIZAR.

5.- LOS OBJETIVOS ESTABLECIDOS.

6.5 PLAZA O DISTRIBUCIÓN:

Elementos que sirve para conseguir que un producto llegue satisfactoriamente a un cliente, tenemos 4 elementos que configuran la política de distribución.

Canales de distribución.

Los agentes implicados en el proceso de mover los productos desde el proveedor hasta el consumidor.

Planificación de la distribución.

La toma de decisiones para implantar una sistemática de cómo hacer llegar los productos a los consumidores y los agentes que intervienen (mayoristas, minoristas).

Distribución física.

Formas de transporte, niveles de stock, almacenes, localización de plantas y agentes utilizados.

Merchandising.

Técnicas y acciones que se llevan a cabo en el punto de venta. Consiste en la disposición y la presentación del producto al establecimiento, así como de la publicidad y la promoción en el punto de venta.

6.6 PROMOCIÓN O COMUNICACIÓN:

La comunicación persigue difundir un mensaje y que este tenga una respuesta del público objetivo al que va destinado.

Objetivos principales:

Comunicar las características del producto.

Comunicar los beneficios del producto.

Que se recuerde o se compre la marca/producto

La comunicación o promoción es solamente publicidad.

Publicidad.

Relaciones Públicas.

La venta personal.

La promoción de ventas.

El marketing directo.

CAPITULO VII.

7. PLAN DE MARKETING DE LA GUÍA DE BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANA

EL PUNTO PRINCIPAL DE NUESTRA GUÍA DE BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS ES OFRECER A NUESTROS LECTORES (ESTUDIANTES GASTRONÓMICOS, PROFESIONALES GASTRONÓMICOS), UNA HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE DE BEBIDAS ECUATORIANAS, RESULTADO DE UNA INVESTIGACIÓN DE CAMPO VISITANDO VARIAS CIUDADES DEL ECUADOR DONDE SE ENCUENTRAN PRESENTES ESTAS BEBIDAS.

INTRODUCCIÓN:

Esta Guía Académica es el resultado de una investigación de las bebidas tradicionales en nuestro Ecuador, dispone de recetas con muchos años de historia y gran riqueza cultural, utilizando frutas, especias e insumos ecuatorianos con procesos de coctelería mundial.

OBJETIVOS

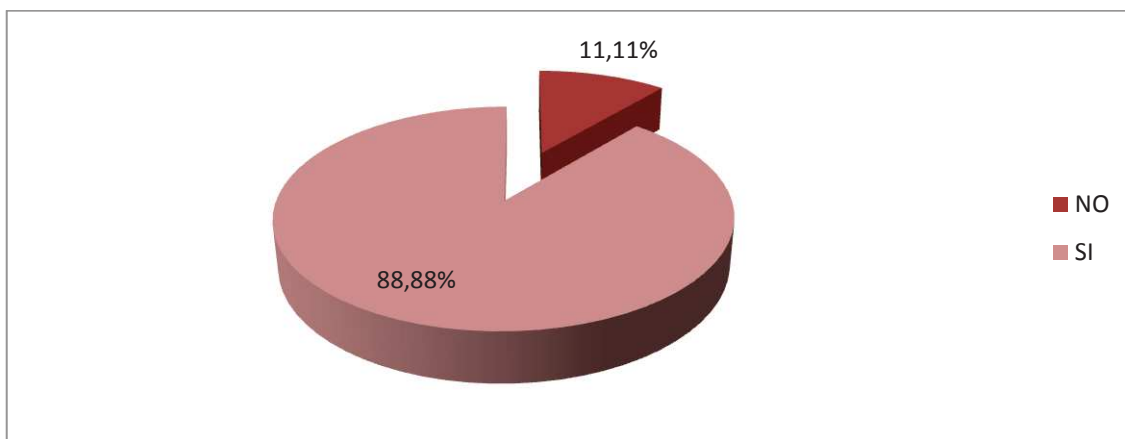
Rescatar recetas tradicionales de bebidas Ecuatorianas presentes en varias ciudades.

Promocionar el consumo de bebidas Ecuatorianas, utilizando insumos de nuestro país.

Difundir recetas de bebidas encontradas en la investigación.

La población en el Ecuador conoce la existencia de bebidas tradicionales ecuatorianas.

Grafico 6.1 Conocimiento de bebidas en la población ecuatoriana.



Elaborado por: Marco Montaguano.

Las bebidas tradicionales mas conocidas están las chichas, el canelazo y el pájaro azul.

ESTRATEGIA

Introducir una guía impresa en librerías y bibliotecas.

7.1 PRODUCTO.

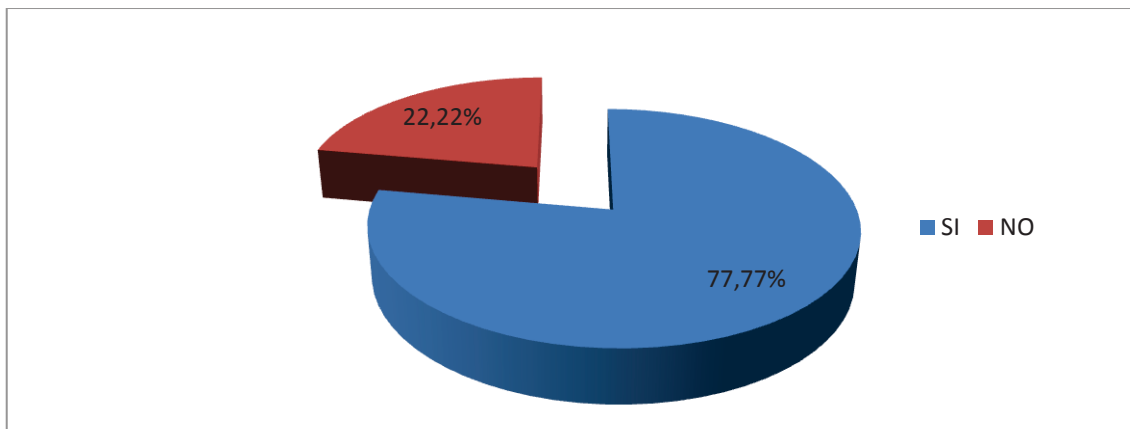
Se dispondrá de una Guía práctica de Bebidas Tradicionales Ecuatorianas con 18 recetas impresa full color. Con recetas tradicionales con reseñas históricas, así como también con recetas mejoradas a un nivel de vanguardia. Dónde se utilizara producto nacional con técnicas de cocteleria internacional.

Cada una de las recetas investigadas serán servidas en Cristalería adecuada a cada tipo de producto.

La investigación se la llevo a cabo en cada uno d elos lugares en donde se preparan las bebidas, lo que le da un valor agregado de conocimiento de campo a cada una de las recetas.

En Ecuador la gran mayoría de personas consumen Bebidas Alcohólicas como muestra el siguientes grafico.

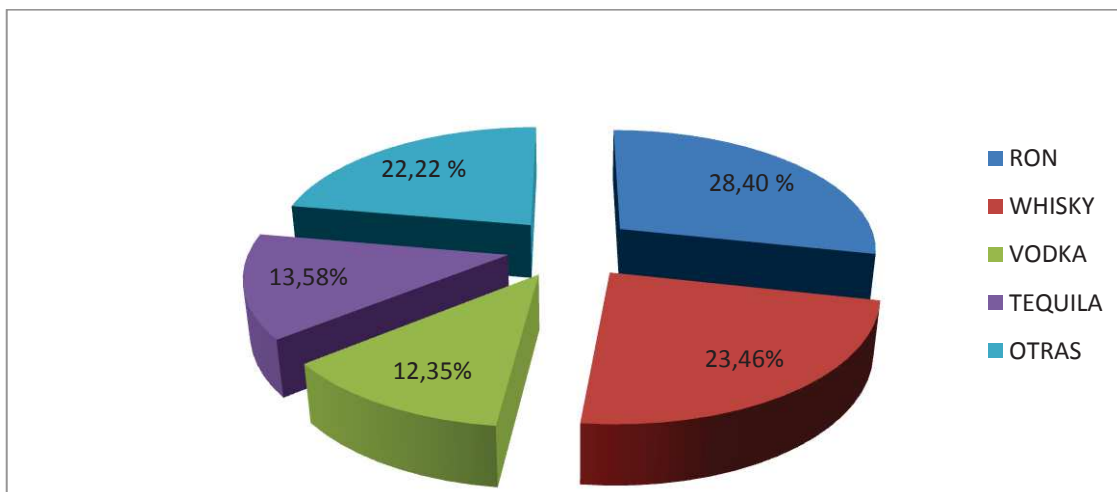
Grafico 6.2 Consumo de bebidas alcohólicas



Elaborado por: Marco Montaguano.

Generalmente las personas consumen productos importados como lo indica el grafico siguiente:

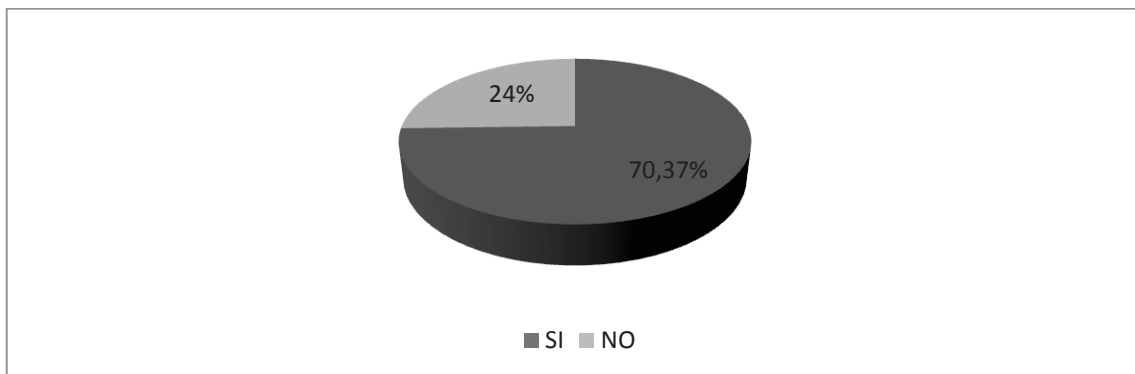
Grafico 6.3 Consumo de bebidas alcohólicas



Elaborado por: Marco Montaguano.

En el mercado no se presenta información técnica sobre bebidas del Ecuador.

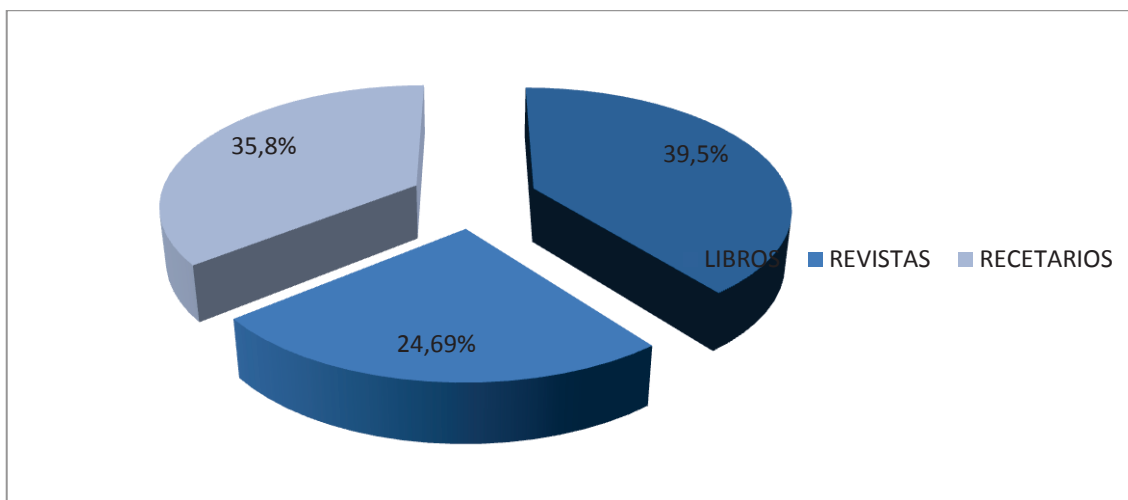
Grafico 6.4 Conocimiento de material educativo de Bebidas Ecuatorianas.



Elaborado por: Marco Montaguano.

Hay mucha más aceptación del mercado en comprar libros de material gastronómico.

Grafico 6.5 Aceptación de presentación del producto.



Elaborado por: Marco Montaguano.

Diferenciación de Producto.

Nuestra Guía contiene información técnica de Alimentos y Bebidas donde se utilizara procesos de elaboración de cocteleria internacional.

El material investigado es único ya que se han visitado lugares donde se preparan estas bebidas, además se les da un enfoque gastronómico muy practicas, con reseñas históricas.

Las recetas constaran de medidas y procesos gastronómicos actuales.

La información de la guía será de fácil comprensión tanto para profesionales gastronómicos y estudiantes.

La guía Contiene información veraz resultado de varias visitas a las ciudades donde se encuentran estas recetas.

Las recetas de la guía son elaboradas con un enfoque gastronómico, de fácil introducción en bares y restaurantes de alta categoría.

Las recetas investigadas son ecuatorianas y están acompañadas de reseñas históricas.

En el mercado existen libros gastronómicos donde no se presentan muy pocas bebidas tradicionales ecuatorianas.

En el mercado existen libros de cocteleria internacional.

En el mercado existen Libros sin información técnica y practica de preparación de Bebidas.

La Guía de Bebidas Tradicionales Como Marca.

Esta guía es resultado de una investigación con fines académicos sin fin comercial, por lo tanto no se posicionará como marca.

Presentación.

Grafico 6.6 Portada de Libro



Elaborado por: Marco Montaguano

La Guía de Bebidas Tradicionales Ecuatorianas estará impresa en papel de 2 gramos, full color.

Reseñas históricas de cada Bebida tradicional.

Mapa del Ecuador en donde se ubicaran las principales bebidas tradicionales.

Recetas de las más destacadas bebidas tradicionales ecuatorianas.

Recetas de creaciones de autor de fácil preparación.

Fotos full color de 6000 dpi de las bebidas.

Se ha considerado todas las necesidades que presentan los estudiantes y profesionales que manejan la preparación de bebidas en Bares y restaurantes para la creación de las bebidas, con métodos y técnicas gastronómicas así como Buenas Prácticas de Manufactura.

7.2 FINANZAS

Mecánica.

De acuerdo al estudio de oferta del mercado y tomando en cuenta las cotizaciones de las imprentas, además de la particularidad de que es fruto de una investigación académica el precio será de 10 dólares, con lo cual se aspira a contribuir con el rescate de nuestro patrimonio gastronómico.

Precios.

El valor cultural que aportara la guía de bebidas ecuatorianas a la sociedad ecuatoriana fruto de la investigación de varios meses, creara un precedente al compendio de profesionales gastronómicos.

El valor de la guía es muy accesible tanto para estudiantes, profesionales y personas que trabajan en el área gastronómica, con lo cual será un aporte a crear una cultura gastronómica en el ramo de la coctelería nacional.

El valor que el cliente invertirá en esta guía es de menor valor en comparación a libros que existen en el mercado, en los cuales se encuentran únicamente recetas extranjeras sin valor cultural.

Cotizaciones.



Diseño Gráfico - Offset - Tipografía - Libros - Revistas
 Afiches - Trípticos - Formularios - Tarjetas de Presentación
 Partes Matrimoniales - Repujado - Encuadernación
 Cajas - Gigantografías - Banners

COTIZACIÓN

Señores:

FECHA 25 05 2011

Marco Montaguano

Presente.-

De mi consideración:

En calidad de representante de Imprenta Saltos saludo a ustedes señores, deseándole el mayor de los éxitos en el desempeño de sus delicadas e importantes funciones.

A la vez, aprovecho la oportunidad para poner a su conocimiento y consideración esta cotización con las siguientes especificaciones:

CAN.	DESCRIPCIÓN	V. UNIT.	V. TOTAL
100	Libros con portada dura impresa a full color con plástico de protección, con 30 páginas interiores impresas en papel couché de 200 gr a tamaño A5 a full color, cosida con hilo al caballete. (Arte y diagramación se incluye en el valor).	8,50	850,00

ESTOS VALORES NO INCLUYEN I.V.A.

TIEMPO DE ENTREGA:

Por Arreglar.

COSTO TOTAL:

Especificado en cada uno de los trabajos.

 FIRMA

Ramón Nava Oe5-39 y Necochea • Telf.: 2953-078 • Telefax: 2281-887
 E-mail: saltos@interactive.net.ec
 Quito - Ecuador

JIMMY ACOSTA MUÑOZ
DISEÑO GRÁFICO

PROFORMA No. 000

Señor
Marco Montaguano
Presente

Quito, 9 Mayo 2012

A continuación detallo trabajos solicitados.

CANTIDAD	DETALLE	V. UNIT.	VALOR.
100	Libros A5 Full Color - Tiro y Retiro - 32 páginas - Couche 150 g - Cocido al horno	7.40	740
200	Libros A5 Full Color - Tiro y Retiro - 32 páginas - Couche 150 g - Cocido al horno	3.90	780
500	Libros A5 Full Color - Tiro y Retiro - 32 páginas - Couche 150 g - Cocido al horno	1.64	820
1000	Libros A5 Full Color - Tiro y Retiro - 32 páginas - Couche 150 g - Cocido al horno	0.80	800

Jimmy Acosta Muñoz
2288192 - 08 4889562
jam.design@accosairder.net

CUADRO COMPARATIVO DE PRECIOS DEL MERCADO

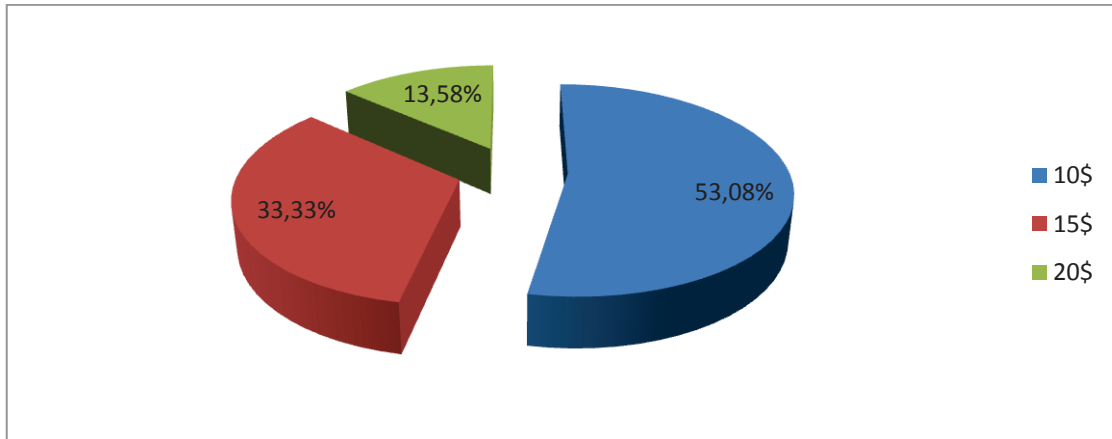
TABLA 6.1 Análisis De precios de la oferta del mercado

COMPARATIVO DE PRECIOS			
TITULO	PRECIO	PRECIO	%
	O	GUIA	
COCINA ECUATORIANA	12	10	20%
COCINA ECUATORIANA PASO A PASO	30	10	200%
111 PLATOS POPULARES DEL ECUADOR	19	10	90%
POSTRES ECUATORIANOS	25	10	150%
COCINA TIPICA ECUATORIANA	18	10	80%

Elaborado por: Marco Montaguano

El precio que estaría dispuesto a pagar los potenciales clientes por el producto sería:

Grafico 6.7 Análisis de Precios.



Elaborado por: Marco Montaguano

7.3 TÀCTICA

Captar la atención de potenciales lectores a través de degustaciones de Cocteles.

Alianza con Empresas de alimentos y bebidas para colocar sus marcas en nuestra guía como auspiciantes.

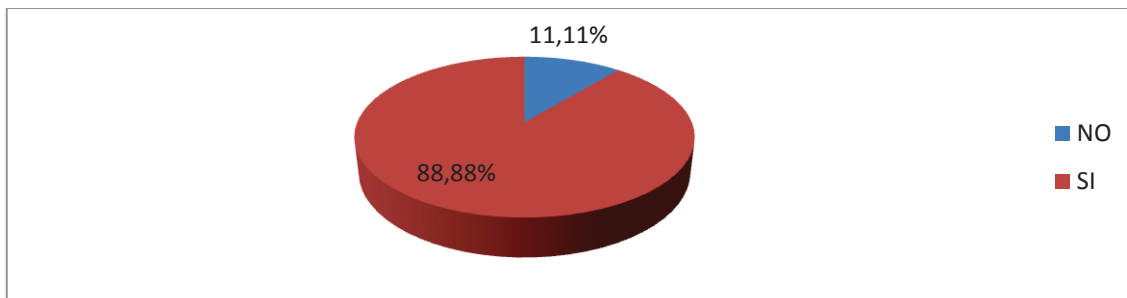
Plaza

La investigación de las bebidas tradicionales ecuatorianas busca posicionar las recetas de bebidas las cuales están llenas de riqueza cultural, con la utilización de procesos internacionales en restaurantes y bares dentro y fuera del Ecuador.

Con la migración de ecuatorianos hacia distintos países, la divulgación de nuestra riqueza gastronómica ha crecido en estos últimos 10 años, con este precedente se pretende acompañar este crecimiento de la gastronomía fuera del país con una guía impresa de la investigación de bebidas tradicionales ecuatorianas.

Hay mucha aceptación a la idea de consumir mas bebidas ecuatorianas.

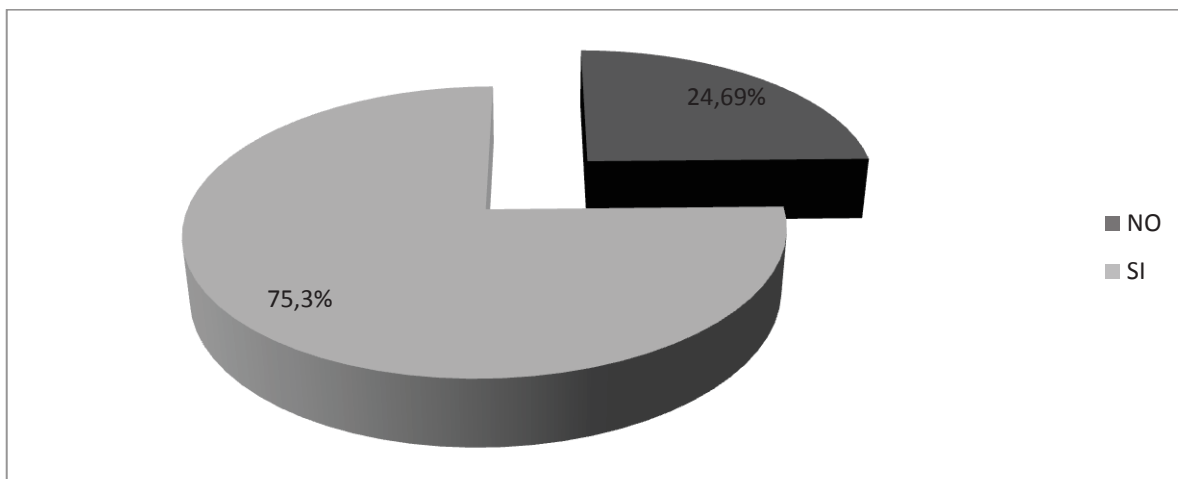
Grafico 6.8 Aceptación de bebidas ecuatorianas



Elaborado por: Marco Montaguano

En las reuniones sociales las personas consumen y consumirían mas bebidas tradicionales ecuatorianas.

Grafico 6.9 Consumo de bebidas ecuatorianas



Elaborado por: Marco Montaguano

Canales de distribución.

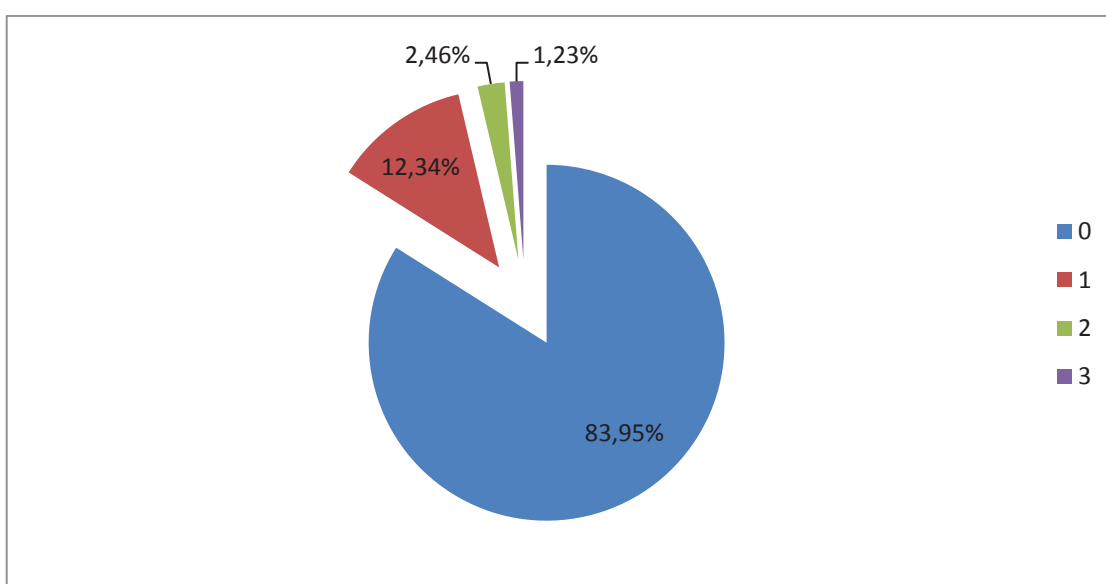
Se contara con la distribución de la editorial donde se imprimirá la guía.

Planificación de la distribución.

Se dispondrá de la guía en la ciudad de Quito en las principales librerías, supermercado, universidades, institutos de estudios gastronómicos, bares y restaurantes.

En base a la encuesta realizada en Ecuador no hay la cultura de comprar material educativo gastronómico.

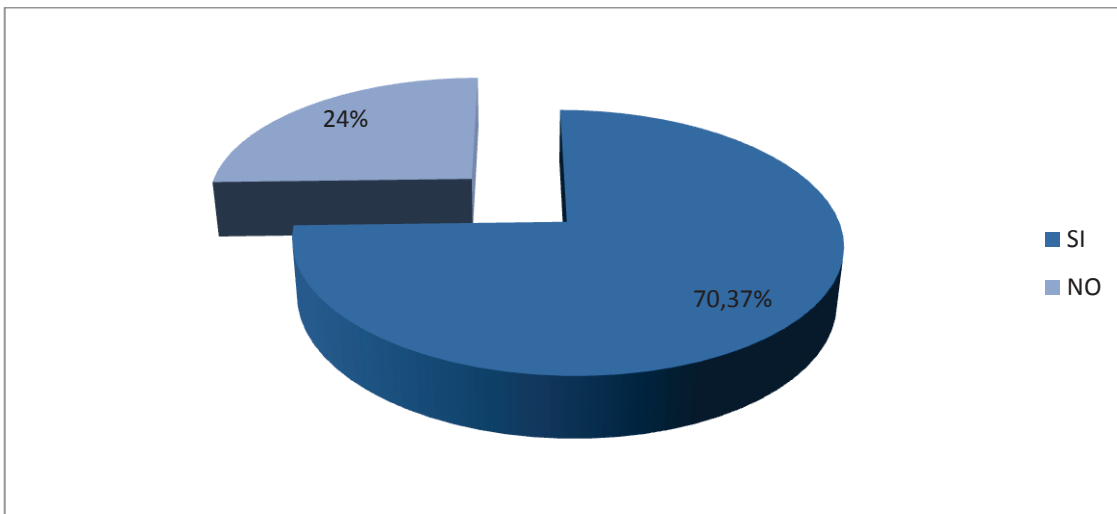
Gráfico 6.10 Estudio de comportamiento del mercado



Elaborado por: Marco Montaguano

En base al resultado de las encuestas realizadas se percibe que las personas comprarían en libro de bebidas ecuatorianas.

Grafico6.11 Estudio de aceptación del producto



Elaborado por: Marco Montaguano

ENCUESTAS

ENCUESTA DE BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS

FECHA:.....

EDAD:

GENERO:

OCUPACION:

1.- CONSUME USTED BEBIDAS ALCOHOLICAS ¿

SI () NO ()

2.- CUAL DE ESTAS BEBIDAS SON LAS QUE USTED CONSUME CON MAS FRECUENCIA?

RON () VODKA () TEQUILA () WHISKY ()

3.-CONOCE USTED ALGUN LIBRO, REVISTA, RECETARIO DE BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS?

SI () NO ()

4.-COMPRARIA USTED UN LIBRO, REVISTA, RECETARIO DE BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS?

SI () NO ()

5.-CONOCE USTED ALGUNA BEBIDA TRADICIONAL ECUATORIANA?

SI () NO ()

6.-CONOCE USTED ALGUNA DE LAS SIGUIENTES BEBIDAS?

CANELAZO () ROSERO QUITIÑO () YAGUANA () PAJARO AZUL ()
MAPAGUANA ()

7.-COMPRARIA USTED BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS ?

SI () NO ()

8.- CUANDO USTED ESTA EN UN EVENTO SOCIAL HA CONSUMIDO BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS?

SI () NO ()

9.- CUANTOS LIBROS, REVISTAS, RECETARIOS DE COCTELERIA A COMPRADO EN LOS ULTIMOS TRES MESES?

0 () 1 () 2 () 3 ()

10.- CUANTO ESTARIA DISPUESTO A PAGAR POR UN LIBRO, REVISTA, RECETARIO DE COCTELERIA ECUATORIANA?

10 \$ () 15 \$ () 20 \$ ()

11.- CUANDO COMPRA MATERIAL IMPRESO GASTRONOMICO QUE PRESENTACION PREFIERE?

LIBROS () REVISTAS () RECETARIOS ()

ENTREVISTA

ENTREVISTA

Nombre: Ángel Emilio Hidalgo Ortiz

Profesión: Historiador

Teléfono: 086951290

Preguntas:

Cuáles son las fiestas más populares que tiene el Ecuador?

Los Años Viejos, Fiesta de Finados, Carnaval, La Mama Negra.

Que ingrediente es el más utilizado en la preparación de bebidas en Ecuador?

Pienso que el azúcar.

Que bebida ecuatoriana presente es nuestra gastronomía es más antigua en el Ecuador y desde cuando hay registros ?

La chicha, que es de origen prehispánico.

Cuáles son las fiestas más populares por regiones en el Ecuador (Costa, Sierra, Amazonía)?

Carnaval y Años Viejos.

En que ciudades del Ecuador históricamente ha crecido nuestra cultura gastronómica?

En todas las ciudades del Ecuador.

Qué proyectos existen en la actualidad de rescate de nuestra riqueza gastronómica?

Conozco el del Ministerio Coordinador de Patrimonio el Proyecto

Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial Culinario del Ecuador

Qué condiciones debe reunir una plato o bebida para considerarse tradicional en Ecuador?

Debe respetar la preparación original.

Existe algún libro de bebidas ecuatorianas únicamente

Conozco algún libro de bebidas publicado por Marcelo Armendáriz

ENTREVISTA

Nombre: **Eliana Ordóñez Checa**

Profesión: **Antropóloga**

Teléfono: **093928056**

Preguntas:

Cuál es la bebida más consumida en las fiestas populares en Ecuador?

No existe una bebida que tenga un consumo mayor a nivel de todo el Ecuador, ya que depende del lugar de la fiesta popular y grupo étnico. Sin embargo, en la sierra es común bebidas que contengan las 'puntas' en diferentes mezclas, además existe un gran consumo de vino de frutas (el de cartón), en la costa se consume la cerveza. Ahora el consumo de la chicha de jora, avena, yuca, chonta, entre otras tiene contextos eminentemente festivos y se vinculan con espacios rituales

Cuáles son las fiestas más populares que tiene el Ecuador?

Es difícil catalogar a una fiesta como la 'MÁS POPULAR' del país, ya que la diversidad cultural existente en el Ecuador imposibilita encasillar a un festejo como tal. Lo 'popular' tiene diferentes acepciones y la importancia de un festejo depende de quienes la organizan y la cohesión social que genera para la comunidad involucrada.

Qué ingrediente es el más utilizado en la preparación de bebidas en Ecuador?

En el caso de la sierra podría ser el maíz ya sea como chicha, o bebidas calientes como en el morocho de dulce. En el caso de bebidas alcohólicas podría ser el destilado de caña de azúcar. Sin excepción el azúcar esta presente en casi todas las bebidas.

Qué bebida ecuatoriana presente es nuestra gastronomía es más antigua en el Ecuador y desde cuándo hay registros?

Si partimos del presupuesto que en términos arqueológicos nada es una certeza, es difícil determinar la bebida más antigua existente en nuestro territorio. Bajo últimos hallazgos en el sitio arqueológico La Florida, se determinó que restos encontrados de levadura de maíz tenían una antigüedad 540 años d.c. Los mismos que dan evidencia de los restos más antiguos que se han encontrado.

Cuáles son las fiestas más populares por regiones en el Ecuador (Costa, Sierra, Amazonía)?

Fiesta emblemáticas (más que populares) por región podrían ser en la Amazonía la fiesta de la Chonta, en la sierra las fiesta del solsticio de verano o Inti Raymi (las mismas que tienen su especificidad dependiendo del lugar: San Juan, Corpus Cristi), y en la costa la Fiesta de la Virgen del Carmen en Manabí.

En que ciudades del Ecuador históricamente ha crecido nuestra cultura gastronómica?

Tiene gran realce la comida manabita y la esmeraldeña.

Qué proyectos existen en la actualidad de rescate de nuestra riqueza gastronómica?

El Proyecto de Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial Culinario del Ecuador del Ministerio Coordinador de Patrimonio

Qué condiciones debe reunir una plato o bebida para considerarse tradicional en Ecuador?

Es importante la percepción de las personas que la elaboran y la consumen, si ellos la reconocen como algo tradicional y dependiendo de los contextos en la que dichos platos o bebidas intervienen. Es decir depende de la adscripción social que se tenga del mismo. Esto se marca por una historia específica de conformación del mismo, de lo que se cuenta a través de este.

Existe algún libro de bebidas ecuatorianas únicamente?

Desconozco

De las siguientes bebidas hay algún dato histórico específico e información adicional que me puedas aportar?

Bajo mi criterio personal tiene gran importancia, además de las que se detallan, la cerveza Pilsener, ya que si bien es un producto de elaboración comercial, cuenta una historia sobre la colonización de la costa y el progresismo que entraba al Ecuador a inicios del siglo XX. Es importante por ejemplo la 'Cerveza con Huevo' en Pallatanga y Bucay (Chimborazo), hecha a base de cerveza.

Distribución Física.

Se hará un tiraje de impresión de 100 ejemplares.

Se distribuirá en las principales librerías de la ciudad.

Se entregara ejemplares a forma de obsequios a los más reconocidos Chefs , dueños de bares y restaurantes, ministerio de turismo.

Merchandising.

Se realizara demostraciones y degustaciones de las recetas presentes en el libro en librerías, universidades e institutos gastronómicos.

7.4 MATERIAL COMUNICACIONAL

Promesa básica.

La guía práctica de bebidas tradicionales ecuatorianas es una fuente de información y aprendizaje con técnicas de fácil comprensión para el lector.

Nuestra guía cuenta con recetas de vanguardia, reseñas históricas e impresiones de bebidas tradicionales ecuatorianas así como de recetas de autor utilizando productos ecuatorianos.

Esta guía es realizada por profesionales con 8 años experiencia en el área de alimentos y bebidas, lo que le da un enfoque práctico cumpliendo con las expectativas de estudiantes, personas que trabajan en negocios gastronómicos.

Material comunicacional a usarse.

Publicaciones.

Se realizara la publicación de algunas recetas en revista la familia, en forma de ensayo para promocionar la guía.

CAPITULO VIII.

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1 CONCLUSIONES

Existe en el Ecuador gran riqueza gastronómica por descubrir, rescatar, y exportar.

Los climas ecuatorianos proporcionan gran variedad de materia prima con la que se pueden desarrollar muchas platos y bebidas.

El maíz ha estado presente en la Dieta diaria del pueblo ecuatoriano desde antes de la época de la colonia.

La bebida tradicional mas conocida por los ecuatorianos es la Chicha.

Cada pueblo aprovecha la materia prima para preparar las bebidas que son su representación cultural y que están llenas de mucha historia.

Las celebraciones de Fiestas por lo general religiosas siempre están acompañadas de la preparación de bebidas propias de cada pueblo.

Las bebidas en su mayoría son la muestra cultural de un pueblo.

Gran parte de las recetas de bebidas ecuatorianas son patrimonios de las personas de mayor edad de cada familia.

La producción de Aguardiente artesanal en varios puntos del país, ayuda al consumo de bebidas ecuatorianas mezcladas.

Hay mucho desconocimiento por parte de la población acerca del tema de bebidas ecuatorianas.

La mayoría de personas consumen productos importados.

Las recetas tradicionales no son transmitidas a la nueva generación de ecuatorianos.

No existe material informativo acerca de bebidas tradicionales ecuatorianas con enfoque técnico.

En los centros de estudios gastronómicos falta más información sobre temas de gastronomía nacional.

Los profesionales gastronómicos necesitamos conocer la cultura gastronómica nacional para poder innovar y competir con nuestras recetas, nuestros productos, nuestra historia en el mundo gastronómico.

La creación de material académico sobre bebidas tradicionales ecuatorianas serán la base de la creación de cultura gastronómica nacional, además será un ejemplo de rescate del patrimonio gastronómico del Ecuador.

8.2 RECOMENDACIONES

El gobierno debería emprender programas de rescate de nuestra riqueza gastronómica.

Los centros educativos deberían crear programas de enseñanza de nuestras bebidas.

Como estudiantes gastronómicos debemos interesarnos más, en aprender a elaborar recetas ecuatorianas, con productos nacionales y conocer su historia cultural.

Se debe crear syllabus académicos enfocados al estudio de la cultura gastronómica nacional.

Los profesionales gastronómicos debemos valorar e impulsar el uso de materia prima nacional con las técnicas gastronómicas internacionales.

Se debe utilizar todos los conocimientos gastronómicos actuales en desarrollar bebidas tradicionales que puedan competir a nivel internacional y sean reconocidas a nivel mundial.

Los dueños de bares y restaurantes deberían dar más apertura a colocar en sus cartas nuestras bebidas tradicionales y la utilización de productos nacionales.

REFERENCIAS

Libros

1. Pazos Barrera, Julio. (2010). **Cocinas Regionales Andinas: Memorias del IV Congreso**. Quito: Corporación Editorial Nacional.
2. Domine, André.(2009).EL libro del Bar y de los Cocteles. Edición Española tándem vertag GMBH Fullman.
3. Armendaris, Mauricio. (2009).Mishki Mikuna: Sabor del Ecuador. Editor Cocina Ecuador. SobocGrafic.
4. Gallardo, Carlo.(2011).Fiestas y Sabores del Ecuador. Editor Cocina Ecuador.
5. Riofrio Cevallos, Martha.(2008).Cocina Ecuatoriana. Lexus Editores.
6. Cocina Tradicional Ecuatoriana.(2006).Ineditec S.A
7. Courjoux,Rene.Cocteles,Version Española, A.M, Penco de Toubes
8. De Elorza,Gustavo.(2003).El Chef en Casa: Cocina Ecuatoriana e Internacional. Él Libro Cía. Ltda.
9. Martínez, Luis A. Recuerdos del Convento.
10. Cocina Ecuatoriana Paso a Paso. Lexus Editores.
- 11.El Gran Libro De la Cocina Ecuatoriana. Circulo de Lectores (1980)
- 12.Zambrano, Pablo (2011).111 Platos Populares del Ecuador.
- 13.Pabon Casanova, Silvia E.(1993).Estudio de la Elaboración y Preservación de una Bebida Alcohólica obtenida de Maíz Germinado (JORA)
- 14.Llosa, Eleana.(1989).Picanterías Cusqueñas.
- 15.(1998).Secretos de Alacena. Museo de La Ciudad De Quito. Ediecuatorial.
- 16.Poister, John J.(2002). The New American Bartenders Guide. New American Library.United State Of America.
- 17.Kanashiro Castañeda, Jorge Arturo.(2005).Cocteles. Barcelona. Grafos S.A.
- 18.El Barman: Cocteles, El Arte de los Combinados.(2006). Parragón Books Ltd.

19. Castellón, Fernando. (2004). Larousse: Cocteles. Editions Larousse. Barcelona

Revistas y Periódicos

1. León, Luis A (2002). **Revista Yamor De Oro**, Otavalo-Ecuador.
2. Diario El Norte, (2011). Suplemento Yamor. Jueves 8 de Septiembre del 2012. Otavalo-Ecuador
3. Diario el Comercio (2012). El Capulí es un fruto andino que se desarrolla y se degusta en la serranía. Pagina 15. Sábado 25 De Febrero del 2012. Quito Ecuador
4. Diario el Comercio (2012). La Jackfruit ayuda a prevenir la diabetes . Pagina 18. Jueves 23 de Febrero del 2012. Quito Ecuador

Net grafía

1. Martínez Borrero, Juan. (2011). El Maíz en América. Universidad de Cuenca.

<http://es.scribd.com/doc/14813466/Historia-del-Maiz>
2. **Salasaca sembrara pencos para tener el chaguarmishqui.**

http://www.elcomercio.com/pais/Salasaca-sembrara-pencos-tener-chaguarmishqui_0_369563103.html
3. **La Chicha Huevona, bebida tradicional.** Diario el Tiempo

<http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/79484-la-chicha-huevona-bebida-tradicional/>
4. Arteaga, Evelyn. Torres, Luis. Tobalina, Constantino. (2004). **Análisis de la cadena productiva y comercializadora del Maíz y como Fuente de Exportación.**

<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/524/1/1013.pdf>

5. **Centro de Investigación de la Caña de Azúcar del Ecuador.**

<http://www.cincae.org/>

6. Muñoz, Julia.(2010).**Las bebidas alcohólicas en la historia de la humanidad.**

<http://medigraphic.com/pdfs/aapaunam/pa-2010/pae101i.pdf>

7. Runa Amazon Guayusa. Origins.

<http://www.runa.org/doinggood/team.aspx>

8. Macas, Guayusa.

<http://www.macas.gov.ec/modulos/mdle.asp?id=8&mod=Bebidas>

VOCABULARIO GUIA

ACIDO LACTICO: Producto intermedio del metabolismo.

ALAMBIQUE: Maquina con la cual se realiza la destilación

ALBAZO: Género musical.

ANAEROBICO: Término técnico que significa vida sin aire.

ARANDANOS: Frutos rojos silvestres.

BACO: Dios romano del vino.

BAYAS: Fruto carnosos simple.

BRANDY: Destilado del jugo de la uva.

CABALLITO: Vaso pequeño en el cual e bebe el tequila.

CAVA: Vino espumoso.

CANGUIL: Tipo de maíz.

CEDAZO: Utensilio de cocina que sirve para colar.

CEPAS: Clases de semillas de uva.

CHAMBUROS: Frutos silvestres de sabor agridulce.

CHAMPUSEROS: Personas que sirven el champus en las fiestas de corpus christi.

CHICHA: Bebida fermentada a base de maíz.

CHONTA: Palma de la cual se elabora la chicha de chonta.

CHONTACUROS: Gusanos que se encuentran en la planta de Chonta.

CHULPI: Tipo de maíz.

CHUMADITO: Persona que ha bebido demasiado.

CIMASA: Enzima de la levadura de cerveza, que produce la descomposición de la glucosa en alcohol.

COMUNA: Agrupación campesina.

CORPUS CHRISTI: Fiesta de celebración andina.

DESTILACION: Proceso físico/químico por el cual se separan las moléculas de alcohol de los mostos.

DIASTASA: Enzima presente en productos germinados.

ENEBRO: Planta medicinal utilizada en la preparación de licores.

ENOLOGIA: Ciencia que estudia el vino.

ENZIMA: Moléculas de naturaleza proteica que catalizan reacciones químicas.

FECULA: Elemento rico en carbohidratos.

FERMENTACION: Proceso biológico por el cual las azúcares se convierte en alcohol.

FRUCTOSA: Forma de Azúcar presente en las frutas y miel.

GLUCOSA: Fuente principal de energía para el metabolismo celular.

GUARAPO: Alcohol destilado de la caña de azúcar.

HOLLEJO: Pulpa de la uva.

INCA: Soberano del incario.

INTAG: Población rural de Imbabura.

JORA: Germinado del maíz.

LUPULO: Planta utilizada en la elaboración de cerveza

MACERACIÓN: Método de coctelería.

MAITO: Técnica de cocción en hojas de plátano usada en la amazonia.

MALTA: Cereales germinados que han sido tostados.

MELAZA: Producto de la caña de azúcar espeso de color oscuro muy dulce.

MELCOCHAS: Postre hecho a base de la cocción de la caña de azúcar

MINGA: Trabajo comunitario.

MOLIENDA: Proceso con el cual se extrae los jugos de algunas plantas.

MOROCHO: Tipo de maíz.

MOSTO: Jugo base de las uvas.

OTAVALO: Población en su mayoría indígena de la provincia de Imbabura.

ORGANOLEPTICAS: Conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia.

PANELA: Producto resultante de la cocción del jugo de caña de azúcar

PULQUE: Jugo fermentado de la cabuya.

SACAROSA: Formada de azúcar común.

SALASACA: Comunidad indígena.

SARACENSES: Comunidad indígena del Imbabura.

SARAGUROS: Población indígena del Tungurahua.

SAUCO: Planta medicinal de la cual se hace infusiones con sus flores.

SIDRA: Bebida alcohólica de baja graduación a base de mostos de frutas.

TILAPIA: Clase de pez de agua dulce.

TRAPICHES: Lugares donde se destila aguardiente de caña.

ZAFRA: Temporada de cosecha de la caña de azúcar.

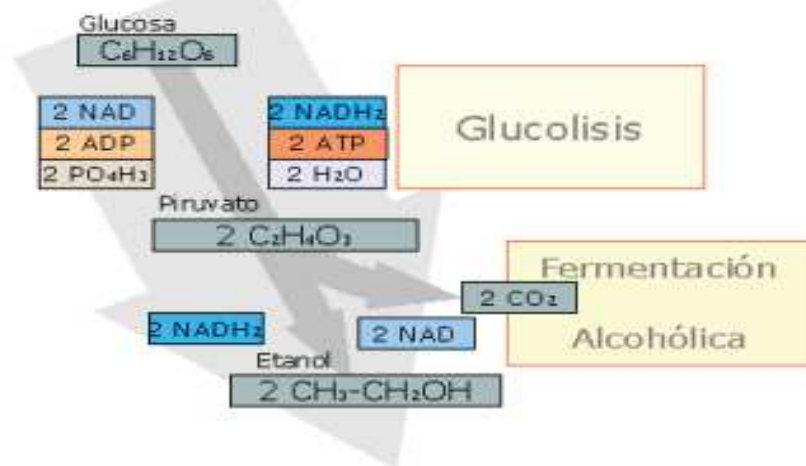
ZUMO: Jugo concentrado de frutas y plantas.

ANEXOS

ANEXO 1

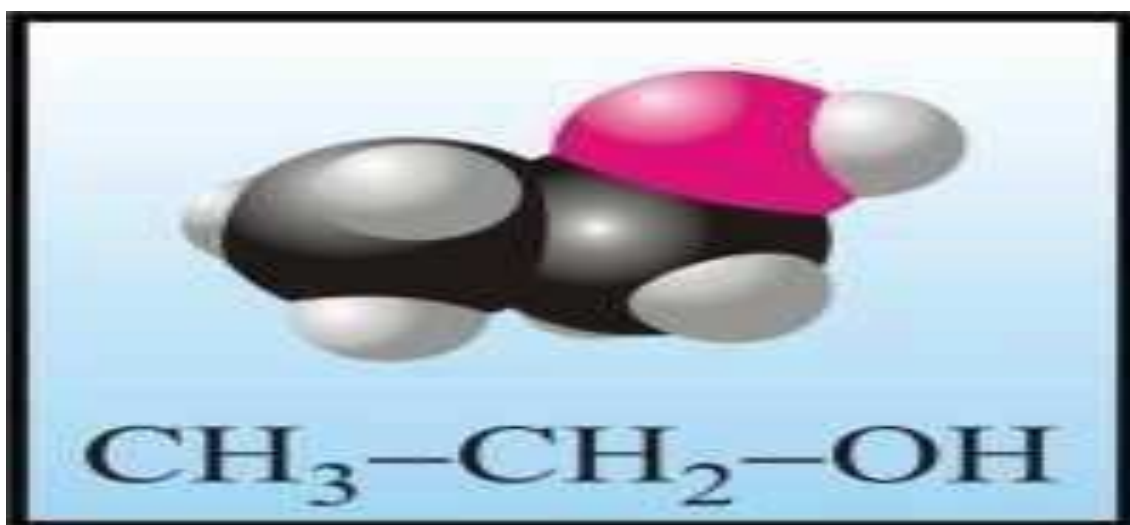
FERMENTACION ALCOHÒLICA

Fermentación Alcohólica de la Glucosa

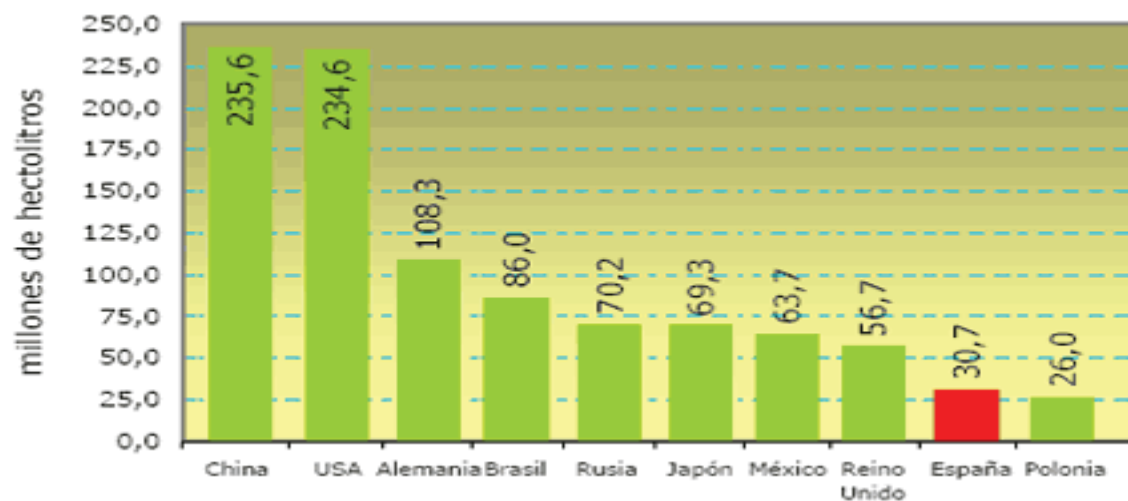


ANEXO 2

COMPOSICION MOLECULAR DEL ALCOHÒL



ANEXO 3

PAISES MÁS IMPORTANTES DE CERVEZA EN EL MUNDO

ANEXO 4

PAISES MÁS IMPORTANTES EN EL CONSUMO DE CERVEZA MUNDIAL

CONSUMO DE CERVEZA POR PAISES	
País	Litros anuales per cápita
República Checa	158.6
Irlanda	131.1
Alemania	110
Austria	108.3
Australia	104.7
Reino Unido	99.0
Polonia	95
Dinamarca	89.9
Finlandia	85.0
... España	83.8

ANEXO 5

MARCAS MÁS IMPORTANTES DE CERVEZA EN EL MUNDO

El top 10 de marcas de cerveza				
	Valor de la marca	Marca	Marca	Valor de la Marca
	M Dlls	Contribución	Carácter	%
1 Budweiser	8,805	4	4	12%
2 Bud Light	7,148	4	5	-12%
3 Heineken	6,577	5	7	26%
4 Corona	5,458	4	6	5%
5 Skol	4,579	5	6	68%
6 Stella Artois	4,534	4	4	-6%
7 Guinness	3,446	5	4	9%
8 Miller Lite	2,539	3	7	8%
9 Brahma	1,996	5	6	N/A
10 Beck's	1,936	4	5	N/A

SOURCE: MILLWARD BROWN OPTIMOR (INCLUDING DATA FROM BRANDZ AND BLOOMBERG)

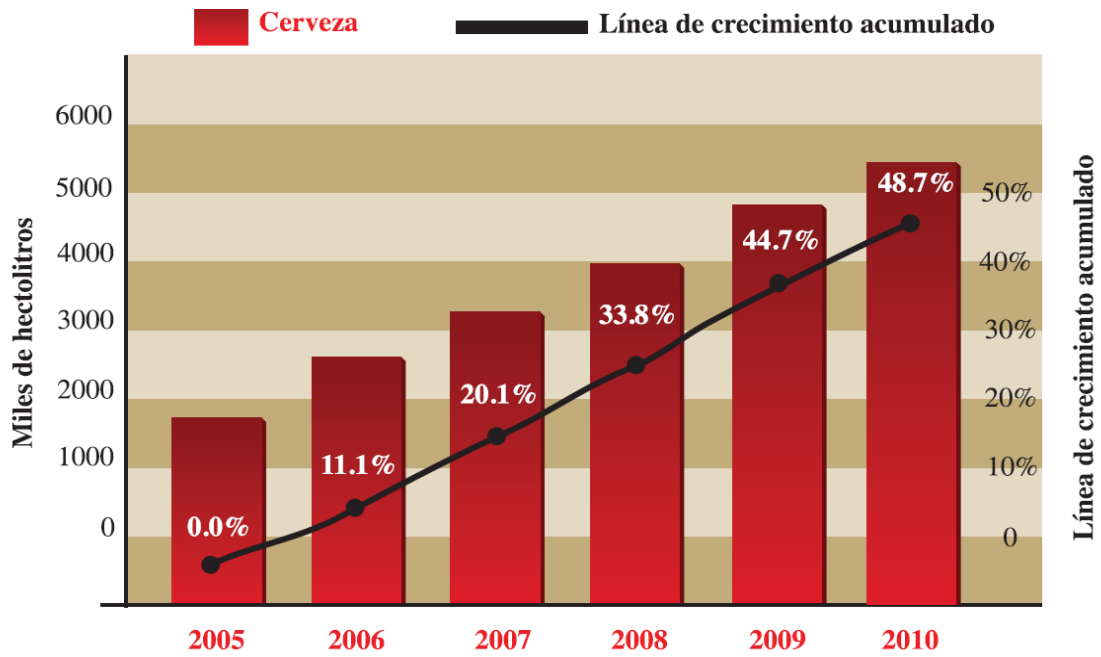
ANEXOS 6

LAS 10 CERVECERAS MÁS GRANDES.

CIFRAS EN MILLONES DE HECTOLITROS	
ANHEUSER BUSH (EE.UU)	90.1
MILLER (EE.UU)	47.2
HEINEKEN (PAISES BAJOS)	43
KIRIN (JAPON)	30.4
BOND (AUSTRALIA)	29.9
STROH (EE.UU)	25.8
ELDERS (AUSTRALIA)	21.1
BSN (KRONENBOURG)(FRANCIA)	19.8
COORS (EE.UU)	19.2
BRAHMA (BRASIL)	18.0

ANEXO 7

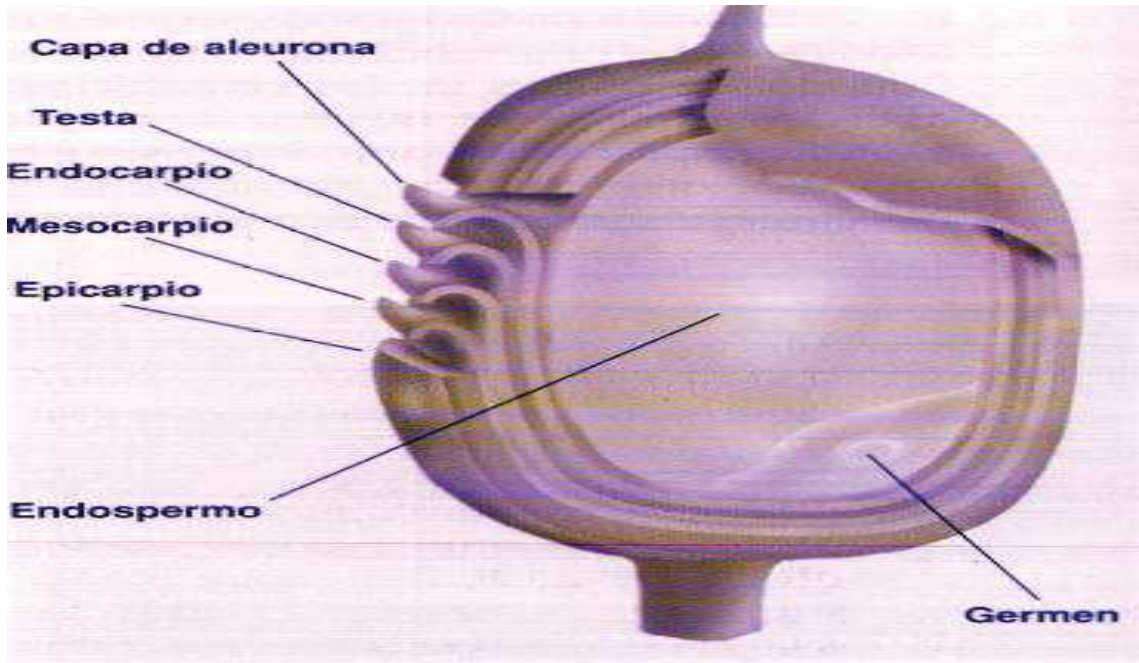
EL CONSUMO DE CERVEZA EN EL ECUADOR EN EL 2011



Fuente. Informe CCN /2011

ANEXO 8

ESTRUCTURA Y COMPOSICION DEL GRANO DE MAIZ.



ANEXO 9

CHICHA DEL YAMOR



FUENTE DIARIO LA HORA



FUENTE: REVISTA YAMOR DE ORO 2007



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



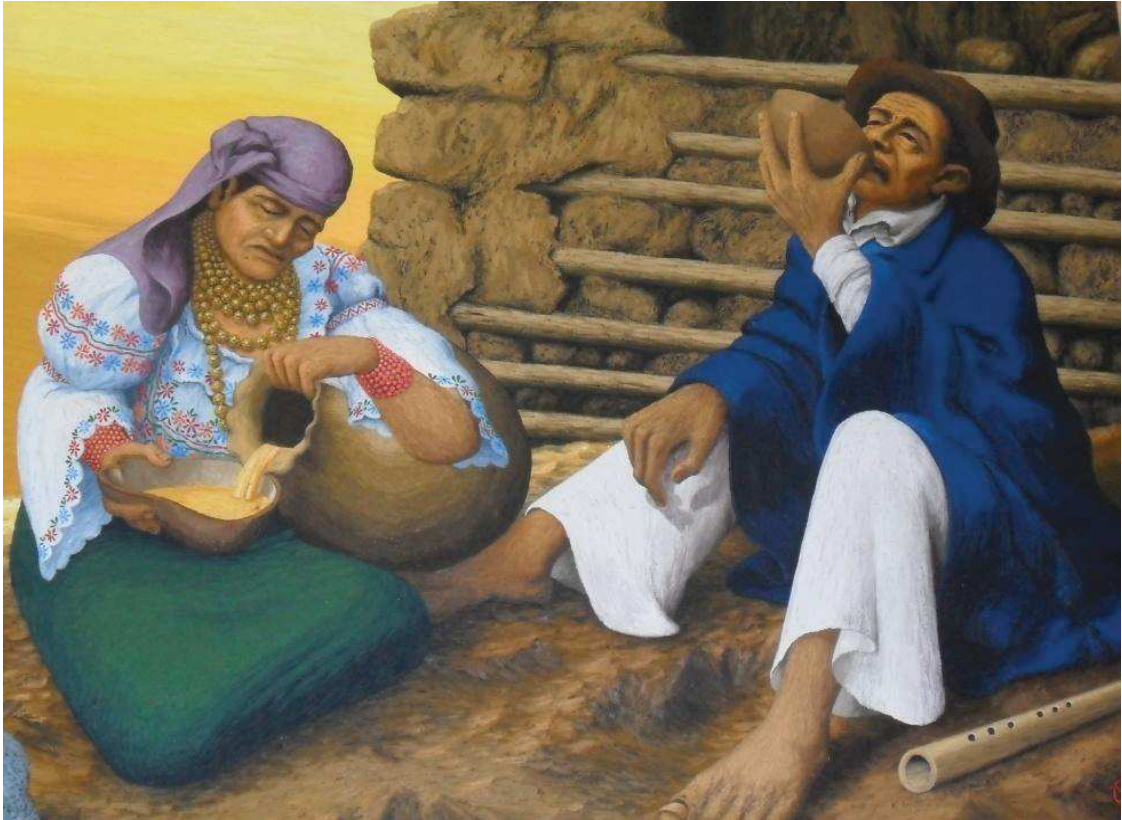
FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: LIENZOS MUSEO SAN JUAN DE DIOS



FUENTE: LIENZOS MUSEO SAN JUAN DE DIOS

ANEXO 10

CHICHA DE CHONTA



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 11



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 12



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



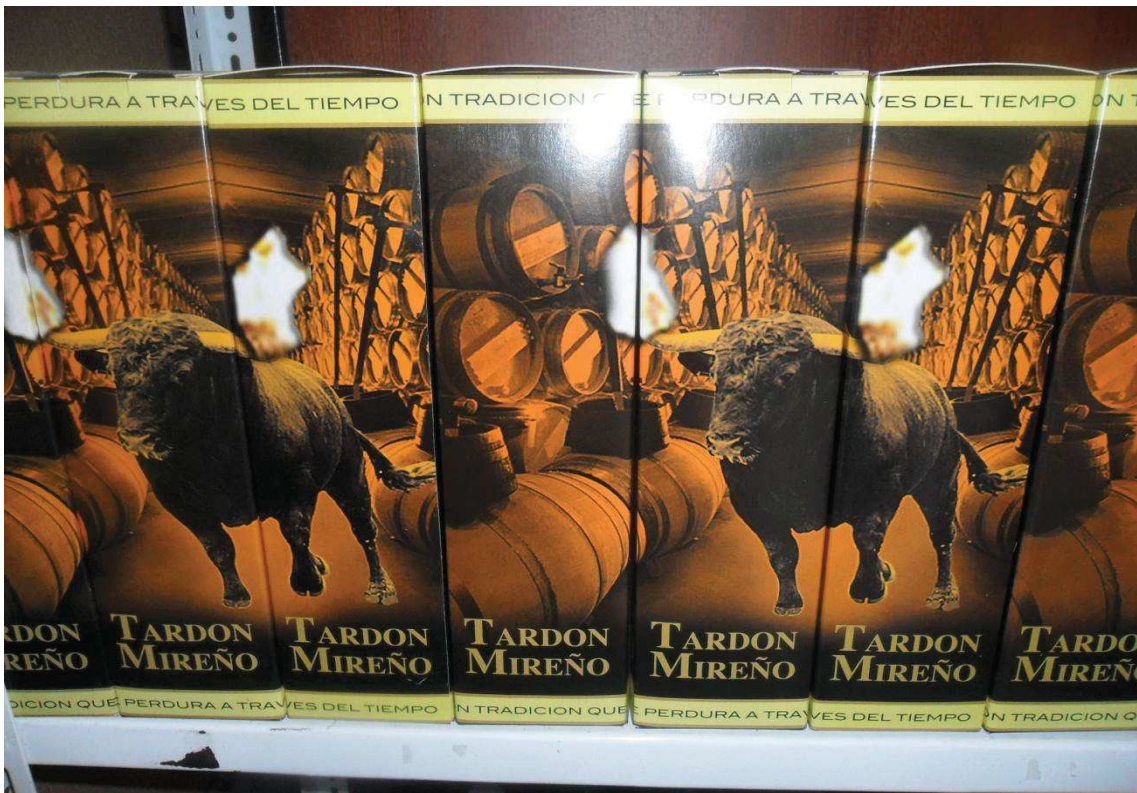
FUENTE: DIARIO EL TIEMPO

ANEXO 13

TARDON MIREÑO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 14

VINO DE OVO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 15

CANELAZO QUITEÑO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 16

PAJARO AZUL



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 17

MAPAGUANA



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 18

CANARIO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 19

YAGUANA



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 20

ROSERO DE GUALACEO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 21

CANELAZO QUITEÑO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 22

ROSERO QITEÑO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 23

CHAMPUS



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 24

JUCHO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 25

MAPAGUANA



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 26

DRAKE



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 27

CANARIO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 28

YAGUANA



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 29

ROSERO DE GUALACEO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 30

GUAYUSA



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 31

AMORTIÑO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 32

TARDONSITO



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 33

CHAGUARMISHQUI



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 34

CANARIO Y CHOCOLATE



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 35

OVITO MARTINI



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 36

PAJARO AZUL



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 37

CHAMIZA



FUENTE: MARCO MONTAGUANO

ANEXO 38

YAMOR FRAPE



FUENTE: MARCO MONTAGUANO