



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“PLAN DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA LÍNEA DE
BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN”

Plan de titulación presentado de conformidad con los requisitos establecidos
para optar por el título de Licenciado en Gastronomía

Profesor Guía

Ing. Daniel Arteaga Gallardo M.Sc.

Autor

Christian David Vásquez Albán

Año

2016

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Daniel Rodrigo Arteaga Gallardo

Ingeniero Químico M.Sc.

1716191638

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Christian David Vásquez Albán

1714590674

AGRADECIMIENTOS

A mis padres, su disciplina corresponde al hombre que soy, a mi hermano, antes de partir me enseñó a vivir los sueños.

A mi algo por compartir manías, pasiones, vida...

DEDICATORIA

A Blanca Cira Fuentes Cervantes
abuela paterna, cocinera inigualable,
de tus manos me mostraste tus
secretos, tu amor transustanciado en
alimento, ha alimentado generaciones
Vásquez, y sigues...

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo reavivar e incentivar el sentido de identidad gastronómica nacional usando como herramienta la creación de una línea de bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación, interpretadas a través de prácticas artesanales de preparación y técnicas modernas de seguridad alimentaria que garanticen el desarrollo de sabores originales hacia el consumidor que las saborea y a su vez garantizando la inocuidad del producto, constituyendo una manera novedosa y versátil de fomentar el conocimiento, valorización y respeto del patrimonio alimentario ecuatoriano para las actuales y futuras generaciones.

ABSTRACT

This research aims to revive and encourage the sense of national gastronomic identity using as a tool the creation of a line of traditional Ecuadorian soft alcoholic beverages, (low alcoholic content such as 15°GL) , interpreted through artisanal preparation practices for production and modern food safety methods to ensure the development of original flavors to the consumer who tastes and so, ensuring product safety , constituting a novel and versatile way to promote knowledge , appreciation and respect of the Ecuadorian food heritage for present and future generations.

ÍNDICE

1. CAPÍTULO I. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	1
1.1. Introducción	1
1.2. Objetivos	2
1.2.1. Objetivo general.....	2
1.2.2. Objetivos específicos	2
1.3. Desarrollo.....	4
1.4. Hipótesis y Variables.....	13
1.4.1. Hipótesis.....	13
1.4.2. Variable Independiente	13
1.4.3. Variable Dependiente	13
2. CAPÍTULO II. ANÁLISIS DEL ENTORNO	14
2.1. Situación.....	14
2.2. Economía	15
2.3. Demografía.....	16
2.4. Estudio de Mercado.....	17
2.5. Tabulación de Datos de Encuestas	20
2.6. Interpretación general de la encuesta.....	30
3. CAPÍTULO III. PROPUESTA.....	32
3.1. Generación del Producto.....	32
3.2. Determinación del Concepto	32
3.2.1. Novedad	32
3.2.2. Valor Agregado	33
3.2.3. Ventaja Competitiva	34
3.3. Determinación De La Idea	34
3.4. Análisis De Problemas.....	35
3.5. Desarrollo de Recetas Estándar.....	37
3.6. Análisis de Proveedores.....	43

3.7. Costos de la Receta Estándar	45
3.8. Experimentación.....	45
3.8.1. Tardón Mireño.....	46
3.8.2. Canelazo Quiteño	46
3.8.3. Sánduche De Baños	46
3.8.4. Guayusita.....	47
3.8.5. Mistela	47
3.8.6. Draque	48
3.9. Validación del Producto	48
3.10. Tabulación de Resultados	49
3.11. Conclusiones y Recomendaciones del Proyecto	53
4. CAPÍTULO IV. MANUAL DE PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	56
4.1. Objetivos.....	56
4.2. Aplicaciones.....	56
4.3. Marco Jurídico.....	57
4.4. Normas de Operación	61
4.5. Procedimientos	62
4.5.1. Procedimiento Para Lavado Y Desinfección De Frutas	62
4.5.2. Procedimiento de Esterilización y Envasado Artesanal.	63
4.5.3. Procedimiento de Almacenaje en Planta	64
4.5.4. Procedimiento del Tardón Mireño.....	64
4.5.5. Procedimiento del Canelazo Quiteño	65
4.5.6. Procedimiento del Sanduche de Baños.....	66
4.5.7. Procedimiento de la Guayusita.....	67
4.5.8. Procedimiento de la Mistela de Mora.....	68
4.5.9. Procedimiento del Draque	68
4.6. Formatos	70
4.7. Descripción de las Características de Materia Prima e Insumos.....	72
4.8. Diagrama De Flujo	73

4.9. Análisis se Costos de la Receta Estándar.....	74
4.10. Análisis Final de Costos del Producto	77
4.11. Conclusiones y Recomendaciones	78
REFERENCIAS	80
ANEXOS	85

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Pregunta No. 1 Encuesta aplicada	20
Figura 2. Pregunta No. 2 Encuesta aplicada	21
Figura 3. Pregunta No. 3 Encuesta aplicada	22
Figura 4. Pregunta No.4 Encuesta aplicada.....	23
Figura 5. Pregunta No. 5 Encuesta aplicada	24
Figura 6. Pregunta No. 6 Encuesta aplicada.....	25
Figura 7. Pregunta No. 7 Encuesta aplicada	26
Figura 8. Pregunta No. 8 Encuesta aplicada	27
Figura 9. Pregunta No. 9 Encuesta aplicada	28
Figura 10. Pregunta No. 10 Encuesta aplicada	29
Figura 11. Elaboración del Tardón mireño	46
Figura 12. Elaboración del canelazo quiteño.....	46
Figura 13. Elaboración del Sánduche de baños.....	47
Figura 14. Elaboración de la Guayusita	47
Figura 15. Elaboración de la Mistela de moras	47
Figura 16. Elaboración del Draque.....	48
Figura 17. Validación Chef Dimitri Hidalgo.....	49
Figura 18. Validación Chef Carlos Cabanilla	50
Figura 19. Validación Chef Andrés Gallegos.....	51
Figura 20. Validación Chef Miguel Burneo	52
Figura 21. Sugerencia de etiquetas frontales	70
Figura 22. Sugerencia de etiquetas posteriores	71
Figura 23. Diagrama De Flujo	73

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Población e indicadores del DMDQ.....	18
Tabla 2. Pregunta No. 1 Encuesta aplicada.....	20
Tabla 3. Pregunta No. 2 Encuesta aplicada.....	21
Tabla 4. Pregunta No. 3 Encuesta aplicada.....	22
Tabla 5. Pregunta No. 4 Encuesta aplicada.....	23
Tabla 6. Pregunta No. 5 Encuesta aplicada.....	24
Tabla 7. Pregunta No. 6 Encuesta aplicada.....	25
Tabla 8. Pregunta No. 7 Encuesta aplicada.....	26
Tabla 9. Pregunta No. 8 Encuesta aplicada.....	27
Tabla 10. Pregunta No. 9 Encuesta aplicada.....	28
Tabla 11. Pregunta No. 10 Encuesta aplicada.....	29
Tabla 12. Receta estándar tardón mireño.....	37
Tabla 13. Receta estándar canelazo quiteño.....	38
Tabla 14. Receta estándar sánduche de baños.....	39
Tabla 15. Receta estándar guayusita.....	40
Tabla 16. Mistela de mora.....	41
Tabla 17. Receta estándar draque.....	42
Tabla 18. Lista de precios para producción de bebidas artesanales de moderación.....	44
Tabla 19. Validación Chef Dimitri Hidalgo.....	49
Tabla 20. Validación Chef Carlos Cabanilla.....	50
Tabla 21. Validación Chef Andrés Gallegos.....	51
Tabla 22. Validación Chef Miguel Burneo.....	52
Tabla 23. Características de materia prima.....	72
Tabla 24. Receta estándar Tardón mireño final.....	74
Tabla 25. Receta estándar Canelazo quiteño final.....	75
Tabla 26. Receta estándar Sánduche de Baños final.....	75
Tabla 27. Receta estándar Draque final.....	76
Tabla 28. Receta estándar Mistela de mora final.....	76
Tabla 29. Receta estándar Guayusita final.....	77

1. CAPÍTULO I. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1. Introducción

La especie humana está sujeta a permanentes cambios y formas de evolucionar, modificarse, trascender en el tiempo y en el espacio de manera positiva o negativa indiferentemente de sus características intrínsecas como nacionalidad, raza, credo, etc. De esta manera se puede decir que las personas que forman parte de un grupo definido de personas con características similares y que conviven bajo relativamente los mismos parámetros geográficos, políticos y culturales, tienen de una u otra manera bases o raíces en común, elementos clave que dieron luz a nuevas formas de expresión de esas personas.

Esta forma de trascender y expandir las dimensiones culturales, cognitivas, experimentales, sociales, etc. lleva consigo consecuencias cuyas dimensiones se verán con mayor claridad a largo plazo, como ha sucedido en el panorama nacional en el que nuestras raíces se han venido extinguiendo a lo largo de los años y las tendencias.

El desarrollo de este proyecto intenta usar una pequeña parte de toda la riqueza gastronómica de un pueblo con mucha historia en sus haberes, se enfoca en el campo de las bebidas tradicionales, que siendo un amplio elemento dentro del abanico gastronómico nacional ha de descomponerse y comprenderse únicamente en dos grupos: alcohólicas y no alcohólicas; siendo el primer grupo la herramienta para el desarrollo del presente trabajo.

La intención del texto de la presente tesis será contribuir de manera eficiente al proceso de identidad gastronómica ecuatoriana que ya se está llevando a cabo y tiene mucho camino por delante (Gallardo, C. 2014); este proceso debe ser revitalizado constantemente por las personas que directa o indirectamente son actores del mismo, las acciones que se tomen para continuar el camino iniciado por otros es lo que verdaderamente se debe considerar; lo que lleva a la

pregunta: ¿De qué manera se puede incentivar el reavivamiento del sentido de identidad nacional gastronómica usando como herramienta las bebidas alcohólicas tradicionales ecuatorianas?

- ¿Son las bebidas alcohólicas tradicionales ecuatorianas un engranaje importante dentro del concepto de identidad gastronómica nacional?
- ¿Existe información especializada disponible acerca de las bebidas alcohólicas tradicionales ecuatorianas?
- ¿Qué solución innovadora se puede ofrecer que produzca un efecto positivo en la revalorización del patrimonio intangible gastronómico ecuatoriano?

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo general

Determinar la factibilidad de producción de un ensamble de bebidas alcohólicas tradicionales ecuatorianas en la ciudad de Quito

1.2.2 Objetivos específicos

- Investigar los niveles de oferta y demanda de valores y servicios similares mediante un análisis del sector al cual estaría ligado el nuevo producto.
- Realizar un estudio de mercado con la finalidad de determinar la viabilidad del plan.
- Desarrollar el plan de factibilidad concluyendo con una propuesta del nuevo producto.

A lo largo del contenido descrito en las páginas de este proyecto se busca crear un producto completo basándose en la rama de bebidas tradicionales descrita anteriormente, revalorizando y resaltando el valor intangible del patrimonio nacional gastronómico embebido en las mismas, generando así un

producto aceptado, apetecido, con una rentabilidad estable en función a su comercialización y desde luego sumando especial importancia a la contribución dentro del proceso de identidad gastronómica ecuatoriana.

Siendo participes de una sociedad que intenta ir a la par del progreso global en todo sentido, el campo gastronómico no ha escapado de ser integrante en este proceso de constante modernización que sin lugar a duda es positivo en muchas más maneras en relación a cualquier efecto negativo que pueda desencadenarse del mismo.

Parte de este conjunto de consecuencias de los procesos de cambio es el hecho de alejarse cada vez más de la base que inicialmente diera vida como tal al concepto que ha de evolucionar, este desprendimiento metafórico de las raíces de los integrantes de una sociedad tradicionalista por esencia ha producido una pérdida paulatina de identidad propia que ha llegado a niveles alarmantes y dolorosos desde el punto de vista gastronómico y cultural.

A su vez, esa capacidad de reinención que poseen los ecuatorianos desde sus inicios, esa propiedad intrínseca que comienza junto con el nacimiento de una persona dentro del núcleo de toda familia ecuatoriana posee un mayor vigor que las tendencias que invitan a hacer que las raíces fecundas de una sociedad milenaria sean enterradas en el olvido.

Apuntalando el enfoque del presente trabajo de titulación en aquel vigor social que se resiste a desarraigar las riquezas tan variadas de su cultura y su patrimonio se presentan sus objetivos y propuestas intentado colocar un grano más de arena al esfuerzo y dedicación que grandes hombres y mujeres que iniciaron años atrás, de esta manera la consecución de los objetivos contenidos en el presente plan han de ser entendidos como un pequeño aporte dentro del avivamiento de la identidad del ecuatoriano y sobre todo de su proceso de identidad gastronómica inclinándolo sutilmente a valorar y disfrutar su patrimonio alimentario y cultural implantándolo dentro de sus conductas sociales más frecuentes.

1.3 Desarrollo

IDENTIDAD (Social): (Del latín “identitatem”). “Calidad de idéntico, circunstancia de ser efectivamente una persona lo que dice ser. Conjunto de caracteres o circunstancias que hacen que alguien o algo sea reconocido, sin posibilidad de confusión con otro” (El Pequeño Larousse Ilustrado, 2009).

Otros autores coinciden con criterios similares, por ejemplo: *Es el sentimiento de identidad de un grupo o cultura, o de un individuo, en la medida en la que él o ella es afectado por su pertenencia a tal grupo o cultura.* (Identidad Cultural, 2011).

Partiendo desde la conciencia de la existencia de tal o cual cultura o práctica cultural trae de la mano la conciencia del sentimiento de una identidad común dentro de dicho grupo; de la misma manera esto implica que exista como un efecto colateral el impulso para la preservación de esta identidad y auto preservación de la cultura.

Por otro lado, aunque no menos importante o pertinente es el efecto que se genera de la interacción con otras culturas y prácticas culturales como lo sugiere de manera atinada el portal Identidad Cultural: *Si la identidad es construida en oposición a los extraños, las intrusiones de otras culturas implican la pérdida de autonomía y por lo tanto la pérdida de identidad.* (Identidad Cultural, 2011).

De tal manera se pueden socializar en el contexto los fenómenos de aculturación y transculturización que son evidentes dentro de la identidad ecuatoriana.

GASTRONOMÍA: (Referencia del francés Gastronomie) “Arte del buen comer, que a fines del siglo XIX Charles Monselet definió como “la joya de todas las situaciones y de todas las edades”. La palabra se fue popularizando a partir de

la aparición de *La gastronomie ou L'homme des champs a table* (1801), de Joseph Berchoux y de *Le gastronome a Paris* (1803), de Croze Magnan.

En 1835, la Academia francesa recogió la palabra “gastronomía” en su diccionario, no obstante, como señaló el escritor y filósofo Revel en su libro *Un festin en paroles*: “El gastrónomo es a la vez un investigador y un ser temeroso que explora con pusilanimidad. Pasa la mitad de la vida evocando las satisfacciones pasadas y la otra mitad calculando con escepticismo las que vendrán...” (Larousse Gastronomique en español, 2011)

Según Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía: “La gastronomía se ha convertido en una ciencia, en una parte de la cultura, según la definición del Parlamento Europeo, es conjunto de conocimientos, experiencias, artes y artesanías relacionadas con la alimentación que permiten comer saludable y placenteramente, reflexiona sobre ello. (Ansón, R. 2015)

IDENTIDAD GASTRONÓMICA: Según Harrington (2012) “El concepto de Identidad Gastronómica ilustra las influencias del entorno (geografía y clima) y la cultura (historia e influencias étnicas) en los componentes del gusto que perduran, texturas y sabores en alimentos y bebidas.

La identidad gastronómica tiene grandes consecuencias para el turismo vitivinícola y gastronómico exitoso y la introducción de la historia como una característica de valor agregado de estos productos turísticos.”

Según el autor venezolano Angelo Campeone, podemos asimilar una visión más globalizada y tolerante, ya que luego de un análisis etimológico, lógico y analítico, concluye con el siguiente concepto de Identidad Gastronómica:

Identidad gastronómica (IDEGAS): (Del b. lat. identitas, -ātis y del gr. γαστρονομία) f. Virtud, inspiración, disposición y habilidad para interpretar los alimentos según los rasgos propios y visión de un individuo o de una colectividad, a fin de transformarlos en creaciones

útiles, gustosas, apetecibles, agradables y divertidas, que los caracterizan o distinguen consciente o inconscientemente de los demás.

En conclusión, si seguimos esta línea, existen tantas IDEGAS como recetas para elaborar Hallacas, o como usuarios en el twitter, ya que según nuestro concepto anterior para crear IDEGAS sólo requerimos unos ingredientes, un intérprete con la visión, disposición y alguna habilidad para cocinarlos y crear algo sabroso que alimente. (Campeone, A. 2015).

Yendo un poco más allá, el antemencionado autor acota de manera personal que sería muy poco acertado intentar crear un concepto de Identidad Gastronómica intentando ser demasiado cerrados en el manejo del tema, como se puede apreciar en el siguiente extracto:

Lo único esencial para crear MARCA PAÍS GASTRONÓMICA es que empleemos nuestros ingredientes junto a los que llegan del exterior, que profesionalicemos nuestros estándares y a nuestros cocineros para que desarrollen su potencial al máximo, que difundamos nuestros logros y que aceptemos que éste país tiene inmigrantes y por tanto tradiciones de 200 países, algunos ya ni existen como tal, por tanto NO existe ninguna posibilidad de crear una IDEGAS Nacional PURISTA, ORTODOXA, tenemos y construimos día a día una IDEGAS Nacional de FUSIÓN con todas nuestras IDEGAS Familiares (Campeone, A. 2015).

TRADICIÓN: (del latín “traditionem”). “Transmisión hecha de generación en generación, de hechos históricos, doctrinas, leyes, costumbres, etc. En el derecho: Transmisión del dominio de bienes en virtud de un contrato; entrega.” (El Pequeño Larousse Ilustrado, 2009)

El autor venezolano citado anteriormente realiza una apología que fracciona de manera comprensible el buen uso de los términos “tradición(al)” y “típico”, de lo

cual se pueden desprender conclusiones muy útiles para el contexto del presente texto. Angelo Campeone afirma lo siguiente:

En efecto toda IDEGAS de un colectivo, en este caso nacional debe estar constituida por lo típico y lo tradicional, así que nuevamente consultaremos el diccionario de la R.A.E para aclarar términos:

Tradición. (Del lat. traditiō, -ōnis). f. Transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc., hecha de generación en generación.

Tradicional. (Cualidad de típico). adj. Perteneciente o relativo a la tradición. adj. Que se transmite por medio de ella. adj. Que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado.

Sin embargo, no podemos confundir ya que el término:

Típico. (Del lat. typicus, y este del gr. τυπικός). adj. Característico o representativo de un tipo. adj. Peculiar de un grupo, país, región, época, etc.

(...) Sin embargo, esa IDEGAS Tradicional, Nacional y Regional antes de autodefinirse más o menos de forma general debió pasar por el filtro de lo típico; es decir qué; los ingredientes, las recetas, los procedimientos y los platos tuvieron que adquirir primeramente una condición peculiar que los hiciera característicos o representativos de cada grupo, región y época.

Entonces podríamos dibujar una línea de tiempo que comenzaría con el autor y su creación:

Y siguiendo todo el proceso anterior podría culminar en constituir IDEGAS local, regional, nacional no sólo típicas sino tradicionales.

Lo cierto es que debemos estar muy atentos a cuanto concepto en ésta materia asumimos y repetimos como si fuera propio, o de manera automática. Ejemplos hay varios, sin embargo, existe uno que ya tiene de moda algunos años. (Campeone, A. 2015).

PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO: Dentro de la descripción del patrimonio cultural en términos generales se clasifica al mismo como tangible e

intangible; para el estudio de este caso se considera a la cocina o culinaria como parte de este patrimonio cultural intangible. (Unigarro, C. 2010).

Catalina Unigarro en el texto de su autoría ilustra de manera exacta la posición que ocupa la gastronomía dentro del catálogo aterrizado dentro de la Convención propuesta por la Asamblea General de la Unesco en octubre de 2003, a saber:

De acuerdo con la Convención propuesta por la Asamblea General de la Unesco de 17 de octubre de 2003, la expresión “patrimonio cultural intangible” se refiere a las prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades –del mismo modo que a los correspondientes instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales– que las colectividades, los grupos y, en algunos casos, los individuos, reconocen como parte de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural intangible, transmitido a través de las generaciones, es constantemente recreado por las colectividades y los grupos en su respuesta al medioambiente, en su interacción con la naturaleza y con su propia historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, fomentando de este modo el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana.

La Convención declara que se prestará atención sólo al patrimonio cultural intangible que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos y con las exigencias de mutuo respeto entre las colectividades, introducción de grupos e individuos, así como también con las de un desarrollo sustentable.

El patrimonio cultural intangible se expresa en los siguientes ámbitos, entre otros: las tradiciones y expresiones orales, incluyendo el lenguaje como el vehículo del patrimonio cultural intangible; las artes escénicas (como la música, la danza y el teatro); las prácticas sociales, los rituales y los acontecimientos festivos; el conocimiento y las prácticas relativas a la naturaleza y al universo, y las artesanías tradicionales.

Aunque la culinaria o cocina no forma, obviamente, parte del patrimonio cultural monumental de un país, en la misma forma que un templo o una escultura, sí es claro que ella, no obstante tener un fundamento material al mismo nivel que la música, forma parte del patrimonio cultural llamado intangible. La cocina, en efecto, como, por lo demás, todas las artes, tiene una base física o material que es la que, impresionando alguno de nuestros sentidos o la sensibilidad en su conjunto, produce en nosotros la emoción de la belleza y del placer a ella asociado; belleza que es, según la definición de los antiguos, “la contemplabilidad y gozabilidad de la forma”, la cual ha de referirse obviamente, en este contexto, a una forma material. Pero esta forma material es efímera: tan pronto es creada en los fogones como desaparece en los platos, perdurando, hasta una nueva materialización, sólo en el recuerdo de los seres humanos. Lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado comestible. Por ello es que la cocina, como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible. (Unigarro, C. 2010).

BEBIDA (y b. alcohólica): “Líquido que se bebe para saciar la sed y para mantener la proporción normal de agua en el organismo. La bebida más natural y simple, la única indispensable para todo ser vivo es el agua... las bebidas de origen vegetal pueden ser fermentadas o no (vino, sidra, cerveza, hidromiel, zumos de frutas y verduras) y pueden transformarse mediante destilación (aguardientes, licores, alcoholes).” (Larousse Gastronomique en español, 2011).

Según el portal especializado Tipos.co (2015) Al hablar de una bebida alcohólica se puede entender que nos referimos al amplio grupo de sustancias y mezclas que en su contenido portan alcohol etílico o etanol en mayor o menor cantidad. Por ser un grupo tan variado, su clasificación no es una tarea fácil, de

todas formas y para motivos de este estudio, se tomará como punto de partida la clasificación por su elaboración y por su graduación alcohólica.

Según Belitz, H., Grosch, W., & Schieberle, P. en su libro Química de los Alimentos, conceptualizan a las bebidas alcohólicas de la siguiente manera:

Las bebidas alcohólicas se elaboran a partir de líquidos azucarados sometidos a fermentación alcohólica. Los azúcares fermentables por las levaduras o bien se hallan presentes como tales o se generan a partir de materias primas mediante procesado, es decir, por escisión hidrolítica de almidones y dextrinas... (Belitz, H., Grosch, W., & Schieberle, P. 2012)

TARDÓN MIREÑO: Bebida ecuatoriana de moderación con más de 350 años de tradición, elaborada para ocasiones especiales y festividades patronales del Cantón Mira, Provincia del Carchi a base de zumo de naranja, cáscara de naranja, especias, azúcar y aguardiente de caña. (Ruiz, A., 2016).

CANELAZO: Bebida ecuatoriana de moderación elaborada en la Ciudad de Quito, Provincia de Pichincha a base de agua, naranjilla, especias, canela, azúcar y aguardiente de caña. (Siranaula, E., 2016).

SÁNDUCHE DE BAÑOS: Bebida ecuatoriana de moderación elaborada en la Ciudad de Baños de Agua Santa, Provincia de Tungurahua a base de jugo de caña de azúcar, guarapo de caña, aguardiente de caña y zumo de limón. (Freire, B., 2016).

GUAYUSITA: Bebida ecuatoriana de moderación elaborada en la Ciudad de Macas, Provincia de Morona Santiago a base de la infusión en agua de la hoja de la Guayusa (Ilex Guayusa), azúcar, aguardiente de caña y zumo de limón. (Rivadeneira, B., Virano, M., 2016)

MISTELA: Bebida ecuatoriana de moderación elaborada en diferentes lugares del Austro, particularmente en la Ciudad de Azogues, Provincia de Cañar cuya preparación en etapas genera su peculiaridad, compuesta de la maceración de variedad de frutas y especias directamente en el aguardiente durante prolongados períodos de tiempo (desde días hasta años dependiendo de las costumbres familiares de quienes la elaboran) y por otro lado una infusión de hierbas dulces, adición de azúcar o mieles. Probablemente sus orígenes sean parte de la transculturización española en nuestro medio. (Vázquez de Fernández de Córdova, N., 2016).

DRAQUE: Conocida también como “Draquesito” es una bebida ecuatoriana de moderación elaborada mayormente en mercador populares y sectores periféricos de la ciudad de Cuenca a base de ataco o sangorache (*Amaranthus caudatus*), frutas, flores y especias, azúcar y aguardiente de caña. (Vázquez de Fernández de Córdova, N., 2016).

ALCOHOL ETÍLICO: Según el portal especializado Tipos.co (2015) “Es un compuesto químico que el cuerpo humano puede procesar con cierta facilidad.” *Producto de la destilación de sustancias azucaradas después de su fermentación.* (Larousse Gastronomique en español, 2011)

LICOR: Según Robuchon, J (2011) “Es una bebida alcohólica obtenida mediante una mezcla de alcohol y aguardiente con aromatizantes... cuyo índice de alcohol varía de 15% a 55% Vol., pero la media es de 40% aunque el licor por el hecho de ser dulce (de 100 a 250g de azúcar por litro) parecen menos fuertes.

En Francia los licores comenzaron a desempeñar un papel gastronómico a partir del siglo XV.

Según Belitz, H., Grosch, W., & Schieberle, P. en su libro Química de los Alimentos se entiende como licor lo siguiente: *El término licor incluye todos los*

líquidos, incluso el alcohol puro, obtenidos por los procesos de fermentación seguidos por el de destilación. Algunos licores contienen aromatizantes.

NEGOCIO: (del latín negotium). Transacción comercial que comporta una utilidad o una pérdida. Provecho o ganancia que se obtiene en lo que se trata o comercia. (El Pequeño Larousse Ilustrado, 2009)

Según el portal especializado crecenenegocios.com (2015) “Un negocio consiste en una actividad, sistema, método o forma de obtener dinero, a cambio de ofrecer alguna forma de beneficio a otras personas”

ENSAMBLE: acción y efecto de ensamblar. Unión, ajuste, acoplamiento de diversas piezas de modo que formen un todo (El Pequeño Larousse Ilustrado, 2009)

BPM: Según la Dirección Provincial de Salud de Pichincha (2015) “Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son las normas establecidas oficialmente que actualmente regulan a las plantas procesadoras de alimentos en particular, en cuanto a los procedimientos de fabricación, limpieza y desinfección, la higiene personal, la manipulación, los controles, registros, almacenamiento, que garantizan calidad y seguridad alimentaria”

PACKAGING: Según el portal especializado headwaysmedia.com.mx (2015) “El packaging (en español, empaque o embalaje), es un proceso en el que intervienen muchos aspectos como la protección, marketing, seguridad, comodidad, comunicación, etc.

En resumen, se puede definir al packaging como la ciencia y arte de presentar un producto en las mejores condiciones para su almacenamiento, distribución, protección, venta y uso.

El packaging de un producto es un factor muy importante en la imagen corporativa de una empresa, en el posicionamiento del producto, en las ventas mayoristas y en la atracción de los consumidores finales.

El packaging incluye: el envase principal, que es el contenedor que está en contacto con el producto; el embalaje secundario, que contiene varios envases y es, por lo general, la forma de presentación al público; y por último, el embalaje terciario que es el utilizado para el transporte y almacenamiento de muchos embalajes secundarios.”

PRODUCTO: Según la Asociación Americana de Marketing A.M.A. (2015) se define un producto como “Un conjunto de atributos (características, funciones, beneficios y usos) que le dan la capacidad para ser intercambiado o usado. Usualmente, es una combinación de aspectos tangibles e intangibles. Así, un producto puede ser una idea, una entidad física (un bien), un servicio o cualquier combinación de los tres. El producto existe para propósitos de intercambio y para la satisfacción de objetivos individuales y de la organización.”

1.4 Hipótesis y Variables

1.4.1 Hipótesis

Incentivar el reavivamiento del sentido de identidad nacional gastronómica usando como herramienta para la difusión una línea de bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación.

1.4.2 Variable Independiente

La identidad gastronómica dentro de la industria culinaria en el Ecuador

1.4.3 Variable Dependiente

La creación de una línea de bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación como medio de difusión.

2. CAPÍTULO II. ANÁLISIS DEL ENTORNO

En este capítulo se intentará describir en términos generales el escenario al que deberá enfrentarse y adaptarse el producto que se pretende desarrollar en el presente proyecto, abarcando subtemas como la situación actual general del país, su economía de igual manera en términos generales, un breve estudio demográfico con fines de enfoque al cálculo de un universo para el estudio de mercado, y un estudio de mercado simplificado para fines de estudio del presente plan.

2.1. Situación

Ecuador, país petrolero por excelencia, por primera vez en décadas ha sufrido reveses con el comercio de su crudo, pese a la bonanza petrolera en el 2012. Desde los orígenes del Ecuador como un país petrolero, se han registrado únicamente dos períodos en los que ha sido tan visible una bonanza petrolera en relación al WTI (West Texas Intermediate), que es la referencia para valorar el crudo del país; estos son los años 70's y el período de gobierno del Econ. Rafael Correa Delgado. A los veinte días del pasado enero de 2016, el crudo referencial alcanzó un precio de \$ 26,55 dejando de esta manera al crudo ecuatoriano en USD \$. 19,95, (PETROECUADOR, 2016). Cifra que resultó ser muy inferior a los USD. \$. 35,00 que el gobierno de turno propuso y fijo dentro del presupuesto general del estado.

Como una consecuencia relacionada, aunque no necesariamente directa y exclusivamente ligada, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC, el índice inflacionario del año 2015 fue de 3,38 puntos (EL UNIVERSO, 2015).

2.2. Economía

El Ecuador le apostó al cambio de la matriz productiva, y se encuentra empeñado en vigorizar de a poco la decisión de prescindir de la dependencia de los ingresos por venta de crudo. Según Maldonado, “La matriz productiva es la forma cómo se organiza una comunidad o sociedad para producir determinados bienes, productos o servicios en un tiempo y precio determinado, esta no se limita únicamente a los procesos estrictamente técnicos o económicos, sino que también tiene la obligación de velar por esos procesos y realizar interacciones entre los distintos actores: sociales, políticos, económicos, culturales, entre otros, que utilizan los recursos que tienen a su disposición para llevar adelante las actividades de índole productivo. (Maldonado, 2016)”

Según el mismo autor, El Ecuador ha concentrado sus esfuerzos productivos en la explotación de materias primas que lastimosamente tienen muy bajos niveles técnicos; esto ha causado que los productos fruto de esta explotación sean muy propensos a ser opacados por bienes, productos y servicios sustitutos en mercados internacionales. Este modo de producción trae consecuencias que al verse multiplicadas en un nivel país, pueden ser graves. (Maldonado, 2016)

El proyecto nacional de cambio de la matriz productiva contempla 14 rubros que considera ejes primordiales:

1. Alimentos frescos y procesados.
2. Biotecnología.
3. Confecciones y calzado.
4. Energías renovables.
5. Industria farmacéutica.
6. Metalmecánica.
7. Petroquímica.
8. Productos forestales de madera

9. Servicios ambientales.
10. Tecnología.
11. Vehículos, automotores, carrocerías y partes.
12. Construcción.
13. Transporte y logística.
14. Turismo.

Vicente Maldonado afirma que, con la finalidad de dar inicio a la ejecución del cambio de la matriz productiva, el estado ecuatoriano ha establecido sus normativas respectivas dentro del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones; de esta manera se busca crear una referencia bien fundamentada para fomentar el buen uso y desarrollo de las actividades productivas del Ecuador contempladas dentro de los márgenes del proyecto de cambio de la matriz productiva. (Maldonado, 2016)

Para fines del presente estudio, se investigó dentro de la información ofrecida por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC, organismo estatal que se encarga de realizar la Clasificación Nacional de Actividades Económicas con base en la Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las Actividades Económicas, que toma el nombre corto de “CIIU 4.0” de las Naciones Unidas, usándola como herramienta de transposición a la perspectiva comercial, empresarial y económica nacional, de las cuales se consideran relevantes para los fines antemencionados los siguientes ítems:

1. Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.
2. Industrias manufactureras.
3. Actividades de alojamiento y de servicio de comidas.
4. Otras actividades de servicios. (INEC, 2016)

2.3. Demografía

Según datos oficiales del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, en su Censo 2010, el Ecuador posee 14 483 499 habitantes, de este número se

desprende la información especializada en términos de porcentaje dando como resultado un 49,56% de habitantes varones y un 50,44% de habitantes son mujeres

Las ciudades con mayor densidad poblacional son:

- Guayaquil con 1.985.379 habitantes
- Quito con 1.399.814 habitantes
- Cuenca con 277.374 habitantes
- Santo Domingo con 238.827 habitantes
- Machala con 204.578 habitantes (INEC, 2010)

2.4. Estudio de Mercado

Para el presente estudio se ha tomado como referencia base la Ciudad de Quito con 1.399.814 habitantes.

Quito, fue declarado Distrito Metropolitano el 23 de octubre de 1993, a raíz de eso se realizó una reorganización territorial que hoy por hoy consta de once administraciones o delegaciones zonales que son: Quitumbe, Eloy Alfaro, Manuela Saenz, Eugenio Espejo, La Delicia, Noroccidente (Delegación), Norcentral (Delegación), Calderón, Tumbaco, Los Chillos y Aeropuerto (MDMQ, 2016).

En el estudio de mercado que se desarrolló para este proyecto se tomó en cuenta únicamente las administraciones zonales cuyas parroquias tenían mayor densidad poblacional (MDMQ, 2015) y cuyo nivel socio económico fue considerado estratégico (INEC, 2010), estas administraciones zonales son: Administración Zonal Eloy Alfaro, Administración Zonal Manuela Sáenz, Administración Zonal Eugenio Espejo y Administración Zonal La Delicia, cabe destacar que solo se han tomado en cuenta las estadísticas urbanas de población de las antemencionadas Administraciones Zonales.

De la población de estas Administraciones Zonales en sus respectivas Parroquias se han tomado en cuenta a los indicadores de población mayores de 18 años en adelante, hombres y mujeres como se muestra en la siguiente Tabla:

Tabla 1. Población e indicadores del DMDQ

POBLACION E INDICADORES DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO									
DESCRIPCION			TOTAL DISTRITO	Administración o Delegación				TOTAL	
				ELOY ALFARO	MANUELA SAENZ	EUGENIO ESPEJO	LA DELICIA		
POBLACION 2010	Grupos de Edad	Hombres	Total Hombres	1.088.811	208.618	106.185	184.467	165.794	
			Menos de 5 años	102.745	19.656	9.289	14.540	15.646	
			Niños (5-11)	147.914	28.180	14.006	20.338	22.662	
			Adolescentes (12-18)	143.468	27.338	13.990	20.499	21.754	
			Jovenes (19-35)	331.748	63457	32767	57808	51733	205765
			Adultos (36-64)	300.047	57406	29517	56599	45545	189067
			Tercera edad (65 y más)	62.889	12581	6616	14683	8454	42334
		Mujeres	Total Mujeres	1.150.380	221.829	112.529	204.241	175.331	
			Menos de 5 años	98.992	18.962	9.023	13.832	15.375	
			Niños (5-11)	144.308	27.501	13.700	19.957	22.214	
			Adolescentes (12-18)	141.036	27.021	13.825	20.828	21.343	
			Jovenes (19-35)	350.009	66661,00	33694,00	62365,00	54398,00	217118
			Adultos (36-64)	337.408	65845,00	33505,00	67406,00	51584,00	218340
			Tercera edad (65 y más)	78.627	15839,00	8782,00	19853,00	10417,00	54891
						TOTAL HOMBRES	437166		
						TOTAL MUJERES	490349		
						TOTAL UNIVERSO	927515		

Tomado de: Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2016

De los datos anteriores se ha calculado un universo de: 927.515 personas (novecientas veinte y siete mil quinientas quince personas)

Luego de esto se ha procedido a calcular la muestra necesaria de encuestados apoyándose en un especializado software en línea de la empresa SOLUCIONES NETQUEST DE INVESTIGACIÓN S.L. que nos ha arrojado un resultado de: 385 encuestas necesarias para validar el estudio de mercado, considerando una heterogeneidad del 50%, un margen de error del 5% y un nivel de confianza del 95%.

A continuación, se desarrolló el formato de encuesta por medio del portal especializado en estudios estadísticos SurveyMonkey, formato que constó de diez preguntas de opción múltiple mismas que estaban pensadas de manera que sus respuestas den pautas de la factibilidad o no factibilidad del presente proyecto.

2.5. Tabulación de Datos de Encuestas

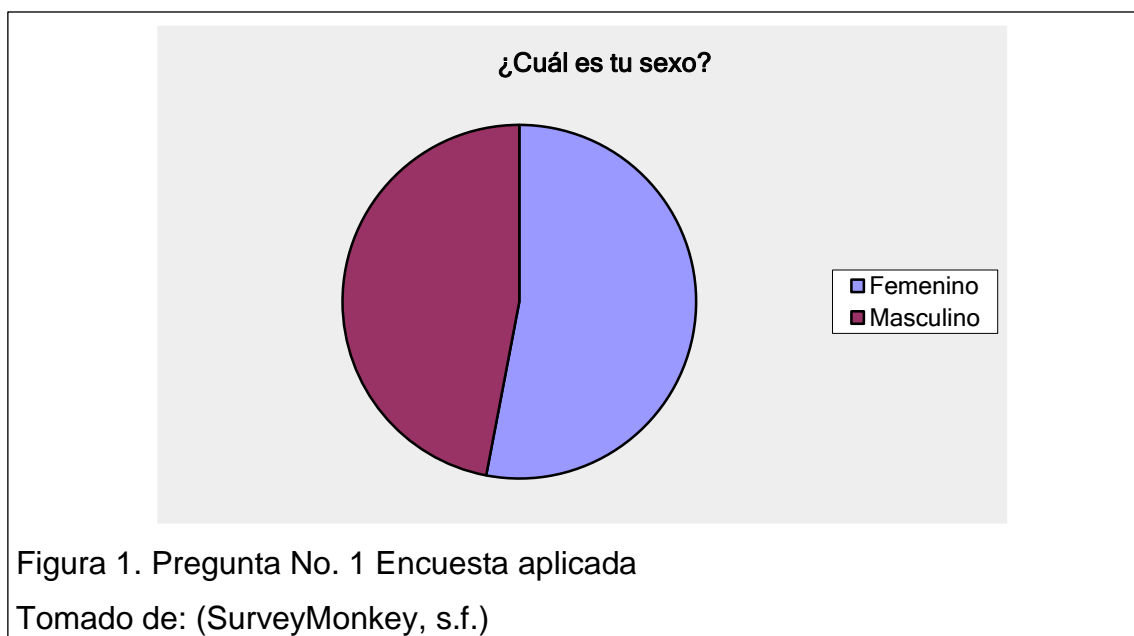
La encuesta fue aplicada a 402 individuos a través de una suscripción en el portal web especializado en estudios estadísticos www.surveymonkey.com con los resultados que se muestran en las figuras a continuación:

PREGUNTA No. 1

Tabla 2. Pregunta No. 1 Encuesta aplicada

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS		
¿Cuál es tu sexo?		
Answer Options	Response Percent	Response Count
Femenino	53,0%	213
Masculino	47,0%	189
answered question		402
skipped question		0

Tomado de: (SurveyMonkey, s.f.)



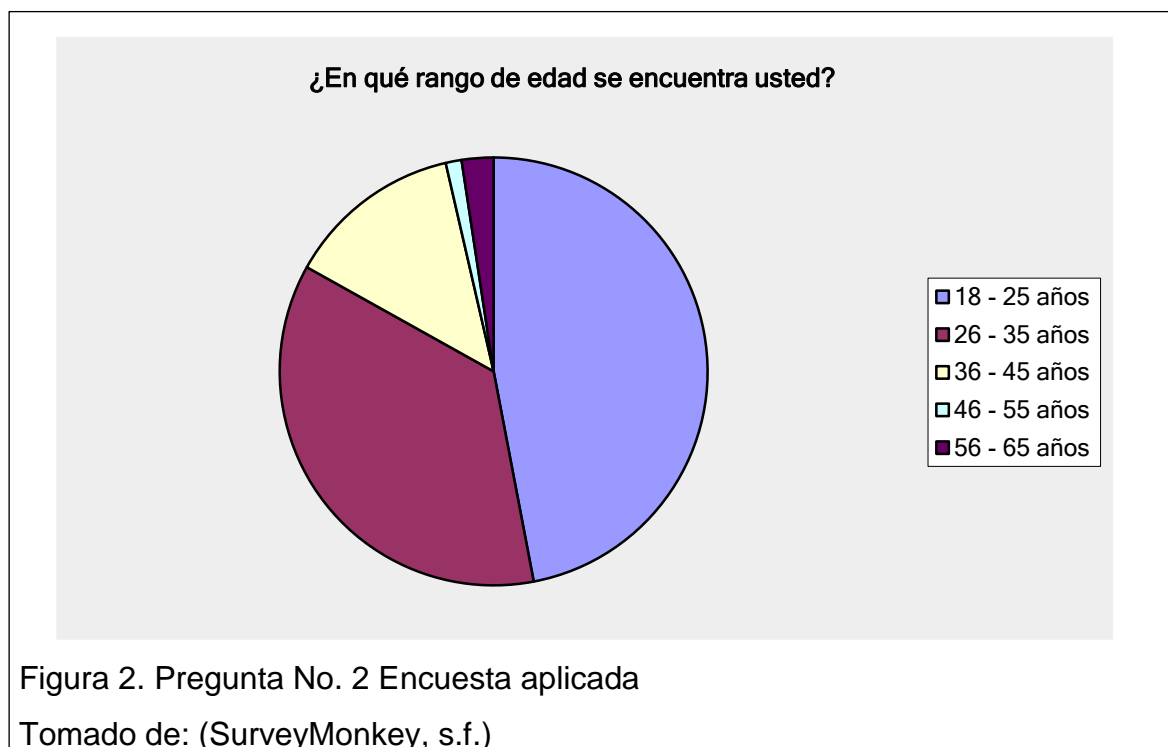
Interpretación: de 402 individuos encuestados, 213 fueron mujeres y 189 fueron hombres.

PREGUNTA No. 2

Tabla 3. Pregunta No. 2 Encuesta aplicada

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS		
¿En qué rango de edad se encuentra usted?		
Answer Options	Response Percent	Response Count
18 - 25 años	47,0%	189
26 - 35 años	36,1%	145
36 - 45 años	13,3%	53
46 - 55 años	1,2%	5
56 - 65 años	2,4%	10
answered question		402
skipped question		0

Tomado de: (SurveyMonkey, s.f.)



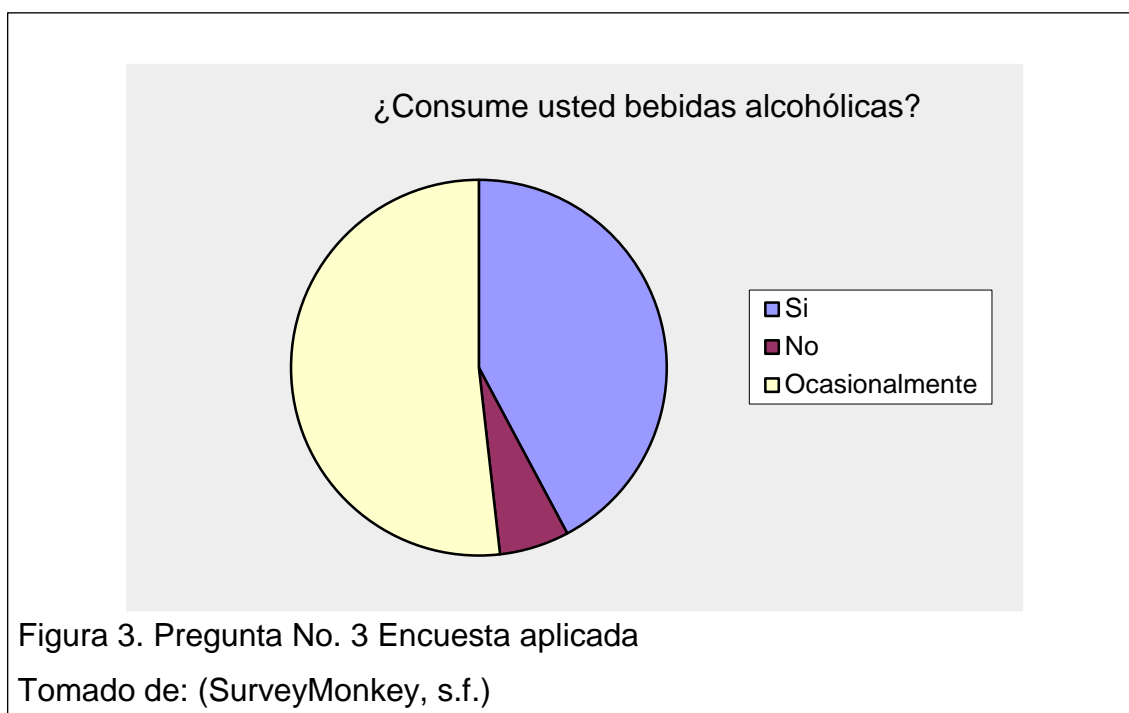
Interpretación: de la muestra de 402 individuos, el 47% o 189 sujetos tienen entre 18 y 25 años, y el 13,3% o 53 individuos tienen entre los 36 y 45 años.

PREGUNTA No. 3

Tabla 4. Pregunta No. 3 Encuesta aplicada

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS		
¿Consume usted bebidas alcohólicas?		
Answer Options	Response Percent	Response Count
Si	42,2%	170
No	6,0%	24
Ocasionalmente	51,8%	208
answered question		402
skipped question		0

Tomado de: (SurveyMonkey, s.f.)



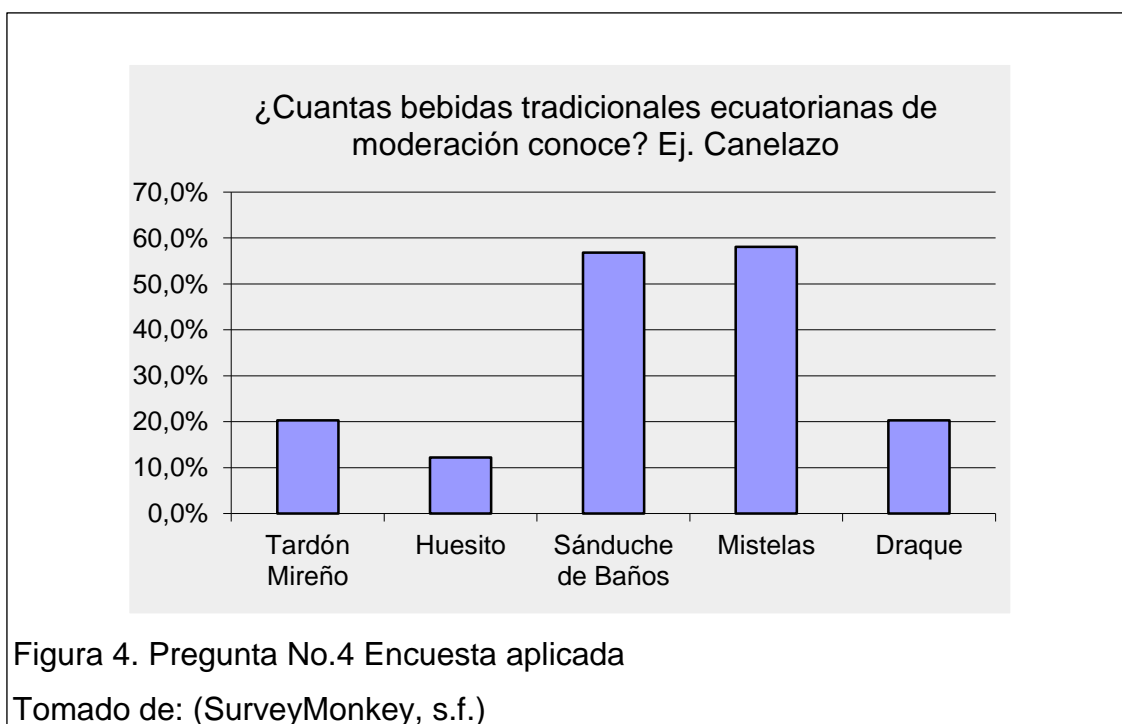
Interpretación: de la muestra de 402 individuos, 170 ingieren alcohol como costumbre recurrente y 208 ingieren alcohol de manera ocasional, lo que indica una mayoría absoluta de 378/402 individuos potenciales consumidores.

PREGUNTA No. 4

Tabla 5. Pregunta No. 4 Encuesta aplicada

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS		
¿Cuántas bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación conoce? Ej. Canelazo		
Answer Options	Response Percent	Response Count
Tardón Mireño	20,3%	82
Huesito	12,2%	49
Sánduche de Baños	56,8%	228
Mistelas	58,1%	234
Draque	20,3%	82
answered question		400
skipped question		2

Tomado de: (SurveyMonkey, s.f.)



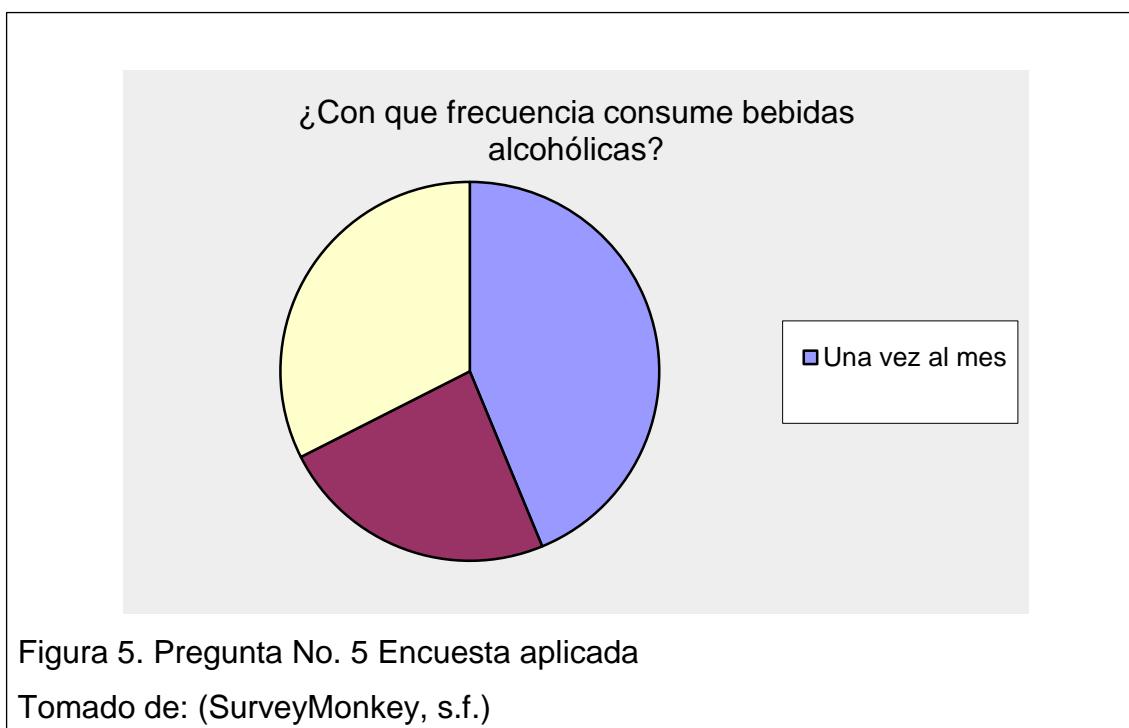
Interpretación: Hay bebidas ecuatorianas que aún no cuentan con la necesaria información y aceptación como para ser fácilmente comercializables, el resultado de esta pregunta genera una posible aplicación diferente del producto, esta sería presentada como un four-pack (empaquete de 4 unidades de las bebidas más aceptadas y conocidas.).

PREGUNTA No. 5

Tabla 6. Pregunta No. 5 Encuesta aplicada

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS		
¿Con que frecuencia consume bebidas alcohólicas?		
Answer Options	Response Percent	Response Count
Una vez al mes	43,8%	176
Dos veces al mes	23,8%	96
Tres veces al mes	32,5%	131
answered question		402
skipped question		0

Tomado de: (SurveyMonkey, s.f.)



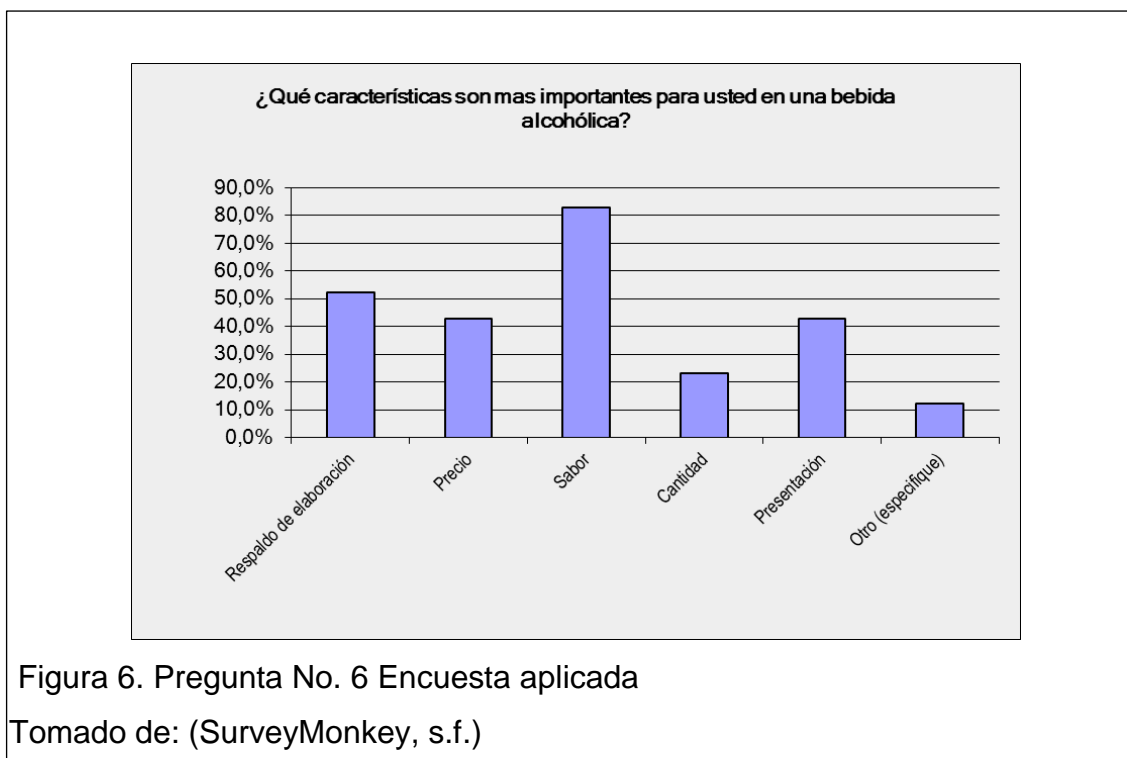
Interpretación: de 402 individuos encuestados, 176 consumen bebidas alcohólicas una vez por mes y 131 consumen bebidas alcohólicas tres veces por mes.

PREGUNTA No. 6

Tabla 7. Pregunta No. 6 Encuesta aplicada

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS		
¿Qué características son más importantes para usted en una bebida alcohólica?		
Answer Options	Response Percent	Response Count
Respaldo de elaboración	52,4%	211
Precio	42,7%	172
Sabor	82,9%	333
Cantidad	23,2%	93
Presentación	42,7%	172
Otro (especifique)	12,2%	49
answered question		401
skipped question		1

Tomado de: (SurveyMonkey, s.f.)



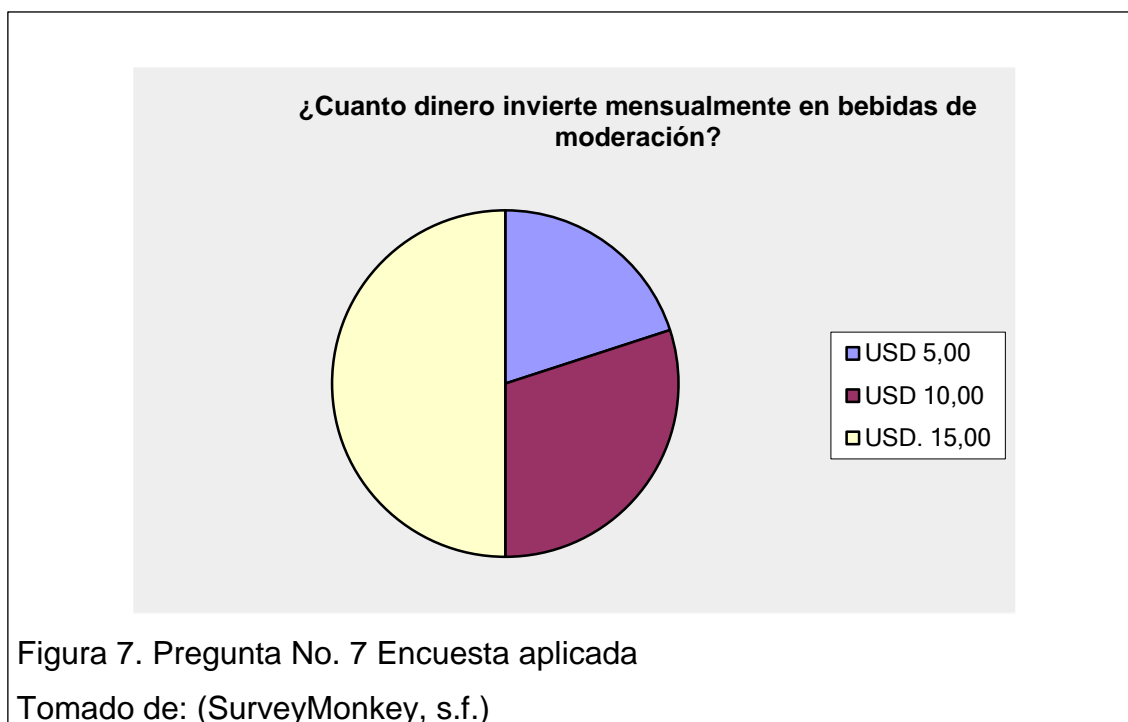
Interpretación: de 402 individuos encuestados, 333 consideran que el sabor es la característica más importante como factor decisivo de la compra.

PREGUNTA No. 7

Tabla 8. Pregunta No. 7 Encuesta aplicada

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS		
¿Cuánto dinero invierte mensualmente en bebidas de moderación?		
Answer Options	Response Percent	Response Count
USD 5,00	20,0%	80
USD 10,00	30,0%	121
USD. 15,00	50,0%	201
<i>answered question</i>		80
<i>skipped question</i>		3

Tomado de: (SurveyMonkey, s.f.)



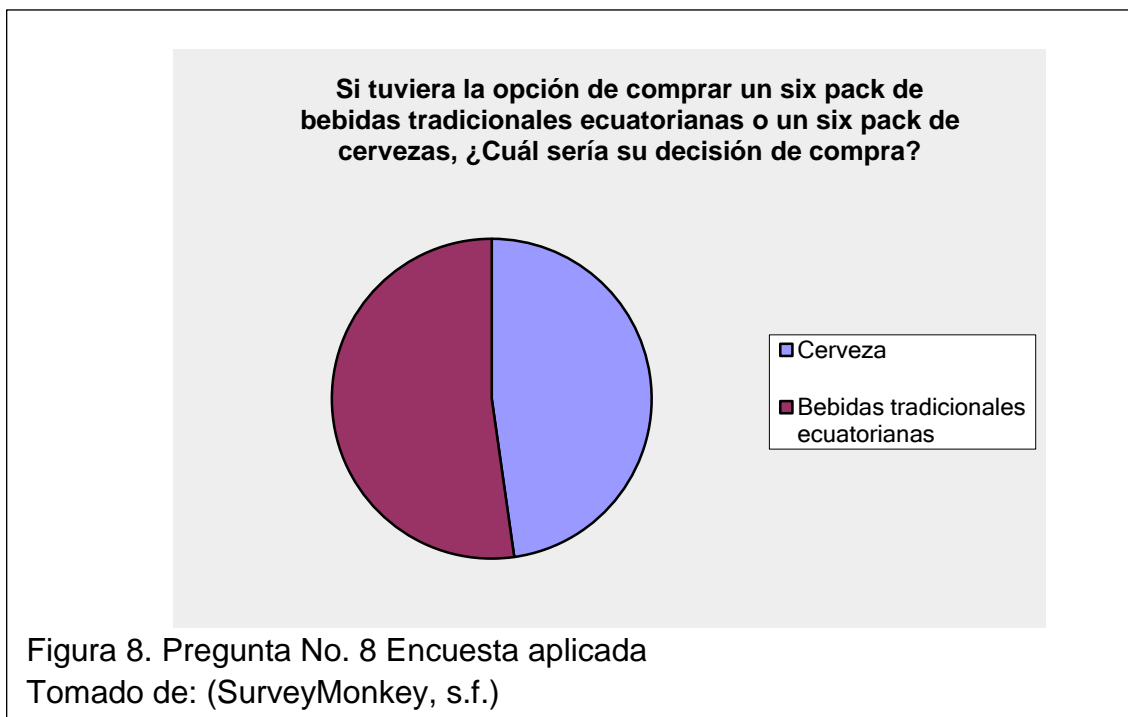
Interpretación: de 402 encuestados, 201 gastan 15 dólares en bebidas alcohólicas al mes (cifra conservadora) y 121 individuos gastan 10 dólares al mes en bebidas alcohólicas.

PREGUNTA No. 8

Tabla 9. Pregunta No. 8 Encuesta aplicada

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS		
Si tuviera la opción de comprar un six pack de bebidas tradicionales ecuatorianas o un six pack de cervezas, ¿Cuál sería su decisión de compra?		
Answer Options	Response Percent	Response Count
Cerveza	4%	192
Bebidas tradicionales ecuatorianas	52,3%	210
<i>answered question</i>		402
<i>skipped question</i>		0

Tomado de: (SurveyMonkey, s.f.)



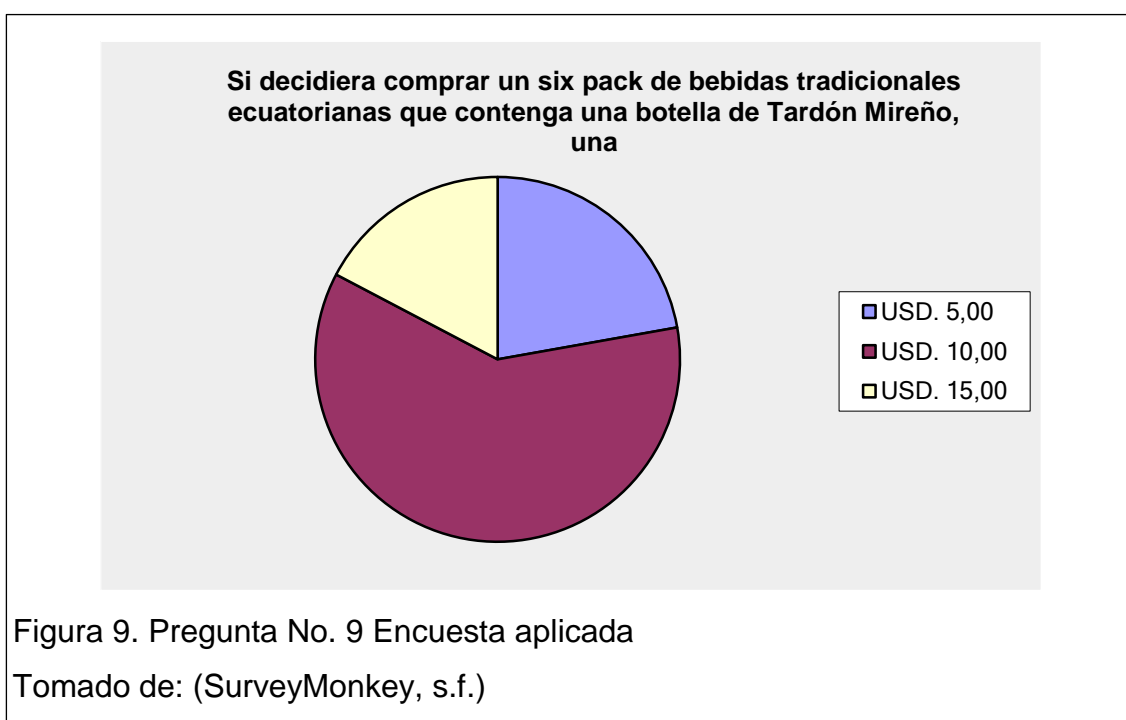
Interpretación: De manera muy interesante, de entre 402 individuos encuestados, 210 preferirían un six pack de bebidas tradicionales de moderación frente a un six pack de cerveza, pese a que la frontera de decisión de compra es frágil, demuestra un interés positivo al contar con un 52,3% de aceptación en el total de la muestra de encuestados.

PREGUNTA No. 9

Tabla 10. Pregunta No. 9 Encuesta aplicada

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS		
<p>Si decidiera comprar un six pack de bebidas tradicionales ecuatorianas que contenga una botella de Tardón Mireño, una botella de Canelazo Quiteño, una botella de Sánduche de Baños, una botella de Huesito de Morona Santiago, una botella de Mistela Azuaya y una botella de Draquesito de Azogues con un total de 1250ml de contenido (6x250ml), ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?</p>		
Answer Options	Response Percent	Response Count
USD. 5,00	22,2%	89
USD. 10,00	60,5%	243
USD. 15,00	17,3%	70
answered question		402
skipped question		0

Tomado de: (SurveyMonkey, s.f.)



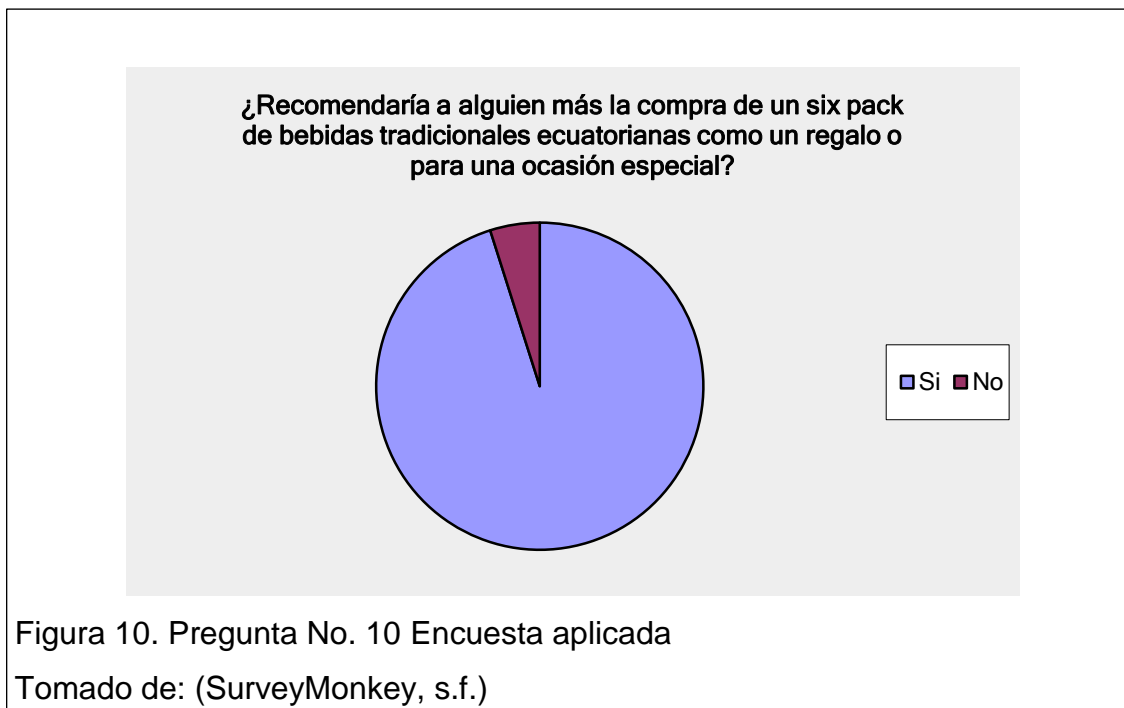
Interpretación: de 402 individuos encuestados, 243 pagarían un tope de 10 dólares por el producto ofertado, y solo 70 pagarían hasta 15 dólares.

PREGUNTA No. 10

Tabla 11. Pregunta No. 10 Encuesta aplicada

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS		
¿Recomendaría a alguien más la compra de un six pack de bebidas tradicionales ecuatorianas como un regalo o para una ocasión especial?		
Answer Options	Response Percent	Response Count
Si	95,1%	382
No	4,9%	20
<i>answered question</i>		402
<i>skipped question</i>		0

Tomado de: (SurveyMonkey, s.f.)



Interpretación: independientemente de la decisión de compra y sus factores, de entre 402 encuestados, 382 recomendarían a alguien más el producto que se pretende desarrollar, constituyendo un 95,1% de toda la muestra.

2.6 Interpretación general de la encuesta

La información obtenida a través de la encuesta es supremamente valiosa, ya que nos permite deducir si el plan es factible o no, las posibles reacciones, preferencias y aceptación del mercado potencial hacia el producto que se pretende desarrollar; de 402 individuos encuestados, 213 fueron mujeres y 189 fueron hombres; de la muestra de 402 individuos, el 47% o 189 sujetos tienen entre 18 y 25 años, y el 13,3% o 145 individuos tienen entre los 26 y 35 años de los cuales 170 ingieren alcohol como costumbre recurrente y 208 ingieren alcohol de manera ocasional, lo que indica una mayoría absoluta de 378/402 individuos que vendrían a ser potenciales consumidores.

También se ha identificado que hay bebidas ecuatorianas de moderación que aún no cuentan con la necesaria información y aceptación como para ser fácilmente comercializables, el resultado de esta pregunta genera una posible aplicación diferente del producto, esta sería presentada como un four-pack (empaquete de 4 unidades de las bebidas más aceptadas y conocidas.).

De 402 individuos encuestados, 176 consumen bebidas alcohólicas una vez por mes y 131 consumen bebidas alcohólicas tres veces por mes, 333 consideran que el sabor es la característica más importante como factor decisivo de la compra. 201 gastan 15 dólares en bebidas alcohólicas al mes (cifra conservadora) y 121 individuos gastan 10 dólares al mes en bebidas alcohólicas, de 402 individuos encuestados, 243 pagarían un tope de 10 dólares por el producto ofertado, y solo 70 pagarían hasta 15 dólares.

De manera muy interesante, de entre 402 individuos encuestados, 210 preferirían un six pack de bebidas tradicionales de moderación frente a un six pack de cerveza, pese a que la frontera de decisión de compra es frágil, demuestra un interés positivo al contar con un 52,3% de aceptación en el total de la muestra de encuestados.

Independientemente de la decisión de compra y sus factores, de entre 402 encuestados, 382 recomendarían a alguien más el producto que se pretende desarrollar, constituyendo un 95,1% de toda la muestra de lo cual se puede deducir y concluir que el proyecto tiene una perspectiva favorable y se podría realizar.

3. CAPÍTULO III. PROPUESTA

3.1. Generación del Producto

Haciendo uso combinado del método inductivo - deductivo y una vez más del método analítico – sintético, tomando como base toda la información existente recopilada y nueva obtenida en las etapas anteriores, se podrá realizar un fichaje específico de los ítems que inicialmente nos interesan incluir en el proyecto y como resultado de esta etapa de la investigación tendremos la presentación explícita de la propuesta del presente plan.

De manera conceptual, el producto que se pretende desarrollar a lo largo de este proyecto es un conjunto o “ensamble” de seis bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación en una presentación conjugada estilo “six-pack”, por su eminente concepto “tradicional” su presentación y diseño se manejará en ese sentido.

Las bebidas que se han seleccionado para formar parte de este producto son: el Tardón Mireño, el Canelazo Quiteño, el Sánduche de Baños, la Guayusita, la Mistela y el Draque.

3.2. Determinación del Concepto

3.2.1. Novedad

La novedad expuesta en este proyecto será la de encontrar en un producto completo una selección de las más tradicionales y emblemáticas bebidas tradicionales de moderación del Ecuador, tomando en cuenta que estas bebidas no se expenden regularmente, solo en sus localidades inherentes y/o en festividades destacadas de cada sector geográfico, encontrarlas con facilidad y bajo una modalidad de conjunto o ensamble se configuraría como la novedosa ejecución del objeto del presente plan.

3.2.2. Valor Agregado

3.2.2.1. Impacto Económico

El impacto económico que aportaría este proyecto es la potencialidad de generar empleo, y utilidades ya que a pesar de que el expendio pensado inicialmente esté localizado en la ciudad de Quito (Burneo, 2016), la adaptabilidad del mismo puede ser llevada a otros nichos de mercado, aún a nivel internacional (Romero, 2016) sabiéndolo enfocar y ejecutar de la manera correcta.

3.2.2.2. Impacto Social

El impacto social de la ejecución de este proyecto aparte de la generación de puestos de trabajo por mano de obra y logística y sus beneficios sociales adjuntos sería la participación comunitaria y sus beneficios subsecuentes, es decir, dada la naturaleza tradicional y emblemática de las bebidas que se toman en cuenta en el producto, de los lugares dentro del país a los cuales se atribuye la pertenencia de cada una y la necesaria interacción de personas de cada localidad en el desarrollo del producto final con cualquier tipo de aporte, adicionalmente conforme el negocio se vaya desarrollando, se puede realizar campañas de marketing con enfoque comunitario que beneficiaría social y económicamente a las localidades implicadas.

3.2.2.3. Impacto Ambiental

El impacto ambiental adscrito a este proyecto, más allá de las buenas prácticas de manufactura empleadas en las preparaciones gastronómicas necesarias, incluirá el uso de políticas conservacionistas de uso de ingredientes orgánicos y materiales no contaminantes en su packaging, ya que al usar botellas de vidrio para su presentación reducimos el uso de plástico a la menor cantidad posible; con esto, el impacto ambiental se verá reducido al mínimo y la conservación de las características organolépticas será óptimo.

3.2.3. Ventaja Competitiva

Según el modelo de Michael Porter sobre ventaja competitiva, el presente proyecto presentará su ventaja competitiva a través de la DIFERENCIACIÓN, dado que el producto que se pretende introducir, si bien es cierto es un producto al que se le pueden interponer productos sustitutos, tiene características determinantes para su enfoque de producto diferente, como el tipo de bebida que es, su valor agregado y la novedad que porta en su esencia. (Porter, 2015)

3.3. Determinación De La Idea

El proyecto en desarrollo tiene como principal propósito colaborar de manera eficaz, eficiente y efectiva dentro del proceso de identidad gastronómica del país, creando un canal versátil y didáctico de información y empoderamiento en relación con la esencia y tradición del Ecuador en cuanto a lo que a bebidas tradicionales respecta.

Hidalgo y Burneo (2016) coinciden en que uno de los mejores efectos que se pueden obtener de esta iniciativa son: la revitalización del conocimiento de lo tradicional, y su transmisión a futuras generaciones no solo por medios orales como hasta ahora si no a través de un medio específico como el producto que se está desarrollando en estas páginas; y contribuir con el proceso de identidad gastronómica del Ecuador, ya que hasta ahora lastimosamente no se cuenta con una identidad gastronómica en cuanto a bebidas, como sucede en el caso de México con el Tequila, Perú con el Pisco, Brasil con la Cachaca, etc.

Este proyecto se está llevando a cabo porque es necesario fomentar, de las maneras que sean necesarias y adecuadas, la identificación con una marca país gastronómica y buscar maneras de lograr este fomento que tendrá sin duda algunos resultados positivos en generaciones venideras porque reavivará la cultura gastronómica del país al menos en el campo puntual de sus bebidas tradicionales.

3.4. Análisis De Problemas

Dentro de la posible problemática a superar para llevar a cabo el presente proyecto se encuentran los temas de envasado, conservación de propiedades sensoriales (organolépticas), inocuidad, practicidad, responsabilidad social y ambiental.

Dentro del tema de envasado, Narváez (2016) sostiene que debe realizarse en empaques tetra-pack o envases de vidrio, el envase debe ser hermético y debe lograrse un envasado al vacío o un envasado con atmosferas de CO₂ con la finalidad de conservar propiedades sensoriales básicas como aroma y sabor.

Dado el carácter tradicional que poseen las bebidas que se desea elaborar, es necesario utilizar aguardiente destilado de caña; esto implica adaptar el producto a la provisión extremadamente sanitaria de este elemento base de las bebidas tradicionales ecuatorianas, cerciorándose de que el proceso de destilación sea tan eficiente como para poder elaborar alcoholes menores como el etanol (alcohol no potable), adicionalmente a esto, la conjugación del envasado hermético evitará la posible entrada de oxígeno y por consecuencia la oxidación de compuestos funcionales que en este caso dan el aroma y el sabor al producto.

El envasado en botellas transparentes no es recomendable en bebidas fermentadas o maceradas ya que compuestos como los ésteres que son responsables del sabor se oxiden, sin embargo, sería necesaria una caracterización o cuantificación de estos compuestos para concluir si es necesaria o no la adición de un antioxidante a la bebida, si estos compuestos resultaren escasos en la participación del sabor, se podrían envasar en botellas transparentes.

La pasteurización previa o posterior al envasado no es necesaria precisamente por el nivel de alcohol que se maneja en la producción de este tipo de bebidas, este mismo nivel de alcohol los hace microbiológicamente estables.

Para la producción inicialmente artesanal a la que se enfoca el presente proyecto, se recomienda utilizar elementos de acero inoxidable, un reactor menor a cincuenta litros para poder observar con claridad el manejo de los productos y juzgar si es factible la escalabilidad a grado industrial del proyecto.

Se deberá realizar un escaldado previo al envasado, esto quiere decir que antes de ser tapado, desde una temperatura alta se deberá realizar un choque térmico, para eliminar totalmente el vapor de agua y tapar inmediatamente para lograr un cierre hermético.

Por ser un producto fermentado, el tiempo de vida útil podría llegar a ser de veinte a treinta años, pero se debe tomar en cuenta la pérdida continua del aroma, esto se considera a partir de otras bebidas espirituosas como el brandy o la ginebra.

Dentro del esquema de la producción de esta bebida se deben tomar en cuenta desde las ejecuciones más básicas o generales hasta las más especializadas; recepción de mercadería, elaboración y manipulación, envasado y transporte; todos estos pasos deben contar al menos normas de BPM, esto implica la observación constante de los Puntos Críticos de Control que evitan contaminaciones microbiológicas, biológicas, químicas y físicas.

Por ser un proyecto de carácter artesanal, su enfoque y las materias primas que se utilizan, el efecto ambiental es mínimo.


3.5. Desarrollo de Recetas Estándar

Tabla 12. Receta estándar tardón mireño

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	TARDÓN MIREÑO				
GÉNERO	BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN				
CANTIDAD / PORCIONES	10 LITROS / 40 x 250ml				
PROFESOR / INVESTIGADOR	ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN				
BATERIA A OCUPAR	CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
5,00	Lt	Zumo de Naranja	\$ 1,00	\$ 5,00	Naranja Washington
1,00	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 1,60	
3,00	Lt	Agua filtrada	\$ 0,10	\$ 0,30	
1,25	Kg	Azúcar blanca	\$ 1,25	\$ 1,56	
0,12	Kg	Hierba Luisa	\$ 3,00	\$ 0,36	
0,10	Kg	Hoja de naranja	\$ 3,00	\$ 0,30	
			VALOR TOTAL	\$ 9,12	
			VALOR TOTAL POR PORCION	\$ 0,23	
PROCEDIMIENTO					
1. Llevar el agua a ebullición e infusionar las hierbas durante diez minutos.					
2. Colar, añadir el azúcar, disolver, enfriar y reservar en recipiente de acero inoxidable.					
3. Agregar en un recipiente de acero inoxidable el aguardiente destilado de caña al zumo de naranja, unificar bien.					
4. Añadir la solución de jugo de naranja con aguardiente a la infusión de hierbas aromáticas, unificar bien.					
5. Estabilizar temperatura, reservar o preparar embotellado.					

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

Tabla 13. Receta estándar canelazo quiteño

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	CANELAZO QUITAÑO				
GÉNERO	BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN				
CANTIDAD / PORCIONES	10 LITROS / 40 x 250ml				
PROFESOR / INVESTIGADOR	ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN				
BATERIA A OCUPAR	CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
6,00	Lt	Agua filtrada	\$ 0,10	\$ 0,60	
3,00	Kg	Naranjillas de jugo	\$ 1,00	\$ 3,00	Naranjilla serrana
1,00	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 1,60	
0,25	Kg	Canela en rama	\$ 5,00	\$ 1,25	
1,25	Kg	Azúcar blanca	\$ 1,25	\$ 1,56	
0,12	Kg	Hierba Luisa	\$ 3,00	\$ 0,36	
0,10	Kg	Cedrón	\$ 3,00	\$ 0,30	
0,01	Kg	Clavo de Olor	\$ 5,00	\$ 0,05	
			VALOR TOTAL	\$ 8,72	
			VALOR TOTAL POR PORCION	\$ 0,22	
PROCEDIMIENTO					
1. Hervir todos los ingredientes sin el aguardiente destilado de caña hasta que la pulpa de la naranjilla se haya desprendido por completo de la cáscara.					
2. Colar la preparación.					
3. Agregar en un recipiente de acero inoxidable el aguardiente destilado de caña a la preparación anterior, unificar bien.					
5. Estabilizar temperatura, reservar o preparar embotellado.					

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

Tabla 14. Receta estándar sánduche de baños

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
		NOMBR DE LA RECETA SÁNDUCHE DE BAÑOS			
GÉNERO		BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN			
CANTIDAD / PORCIONES		10 LITROS / 40 x 250ml			
PROFESOR / INVESTIGADOR		ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN			
BATERIA A OCUPAR		CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
5,00	Lt	Jugo de caña de azúcar	\$ 0,90	\$ 4,50	
3,00	Lt	Guarapo de caña de azúcar	\$ 1,00	\$ 3,00	
1,00	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 1,60	
1,00	Lt	Zumo de limón Meyer	\$ 1,00	\$ 1,00	
			VALOR TOTAL	\$ 10,10	
			VALOR TOTAL POR PORCION	\$ 0,25	
PROCEDIMIENTO					
1. Juntar en un recipiente de acero inoxidable el jugo de caña, el guarapo.					
2. Adicionar a la solución anterior el aguardiente de caña, unificar bien.					
3. Añadir el zumo de limón.					
4. Estabilizar temperatura, reservar o preparar embotellado.					

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

Tabla 15. Receta estandar guayusita

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	GUAYUSITA				
GÉNERO	BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN				
CANTIDAD / PORCIONES	10 LITROS / 40 x 250ml				
PROFESOR / INVESTIGADOR	ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN				
BATERIA A OCUPAR	CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
7,50	Lt	Agua filtrada	\$ 0,10	\$ 0,75	
1,00	Kg	Hojas de guayusa	\$ 5,00	\$ 5,00	
1,50	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 2,40	
1,50	Kg	Azúcar blanca	\$ 1,25	\$ 1,88	
			VALOR TOTAL	\$ 10,03	
			VALOR TOTAL POR PORCION	\$ 0,25	
PROCEDIMIENTO					
	1. Infundir las hojas de guayusa durante 10 minutos a partir del rompimiento de hervor.				
	2. Colar la infusión				
	3. Adicionar el azúcar, una vez disuelta por completo, adicionar el aguardiente y unificar bien				
	4. Estabilizar temperatura, reservar o preparar embotellado.				

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

Tabla 16. Mistela de mora

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	MISTELA DE MORA				
GÉNERO	BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN				
CANTIDAD / PORCIONES	10 LITROS / 40 x 250ml				
PROFESOR / INVESTIGADOR	ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN				
BATERIA A OCUPAR	CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
PRIMERA PARTE					
2,50	Kg	Moras de Castilla	\$ 3,00	\$ 7,50	
4,50	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 7,20	
SEGUNDA PARTE					
4,25	Lt	Agua filtrada	\$ 0,10	\$ 0,43	
0,10	Kg	Cedrón	\$ 3,00	\$ 0,30	
0,10	Kg	Hierba Luisa	\$ 3,00	\$ 0,30	
2,00	Kg	Azúcar blanca	\$ 1,25	\$ 2,50	
			VALOR TOTAL	\$	15,73
			VALOR TOTAL POR PORCIÓN	\$	0,39
PROCEDIMIENTO					
PRIMERA PARTE					
1. Colocar la mora en un recipiente de vidrio y adicionar el aguardiente, dejar macerar por 5 días, agitando moderadamente dos veces al día.					
SEGUNDA PARTE					
1. Infusionar las hierbas durante 10 minutos, colar y añadir el azúcar, disolver completamente, enfriar, reservar.					
2. Unificar junto con el licor macerado de mora y preparar para embotellado.					

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

Tabla 17. Receta estándar draque

					
FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	DRAQUE				
GÉNERO	BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN				
CANTIDAD / PORCIONES	10 LITROS / 40 x 250ml				
PROFESOR / INVESTIGADOR	ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN				
BATERIA A OCUPAR	CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
7,00	Lt	Agua filtrada	\$ 0,10	\$ 0,70	
2,00	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 3,20	
1,00	Kg	Sangorache (Ataco)	\$ 2,00	\$ 2,00	Ataco
1,25	Kg	Azúcar blanca	\$ 1,25	\$ 1,56	
0,12	Kg	Hierba Luisa	\$ 3,00	\$ 0,36	
0,10	Kg	Cedrón	\$ 3,00	\$ 0,30	
0,50	Kg	Guayabas	\$ 3,00	\$ 1,50	Fresca
0,50	Kg	Cascara de limón y naranjas	\$ 0,50	\$ 0,25	Frescas
			VALOR TOTAL	\$	9,87
			VALOR TOTAL POR PORCION	\$	0,25
PROCEDIMIENTO					
	1. Llevar el agua a ebullición e infusionar las hierbas y la guayaba durante diez minutos.				
	2. Añadir las cáscaras de cítricos, dejar infusionar 5 minutos más, colar, añadir el azúcar, disolver, enfriar y reservar en recipiente de acero inoxidable.				
	3. Agregar al recipiente de acero inoxidable con la infusión, el aguardiente destilado de caña al zumo, unificar bien.				
	5. Estabilizar temperatura, reservar o preparar embotellado.				

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

3.6. Análisis de Proveedores

Los proveedores de materia prima a excepción de los envases de vidrio, azúcar y las especias que se requieran para las preparaciones, mismas que serán adquiridas a proveedores locales de la ciudad de Quito, serán pequeños productores y asociaciones de productores de los insumos e ingredientes que se requieran para la elaboración de las bebidas tradicionales; para referencia se han tomado precios ofertados por pequeños productores de la zona norte de la provincia de Pichincha, en la Parroquia San José de Minas.

En cuanto a la provisión del aguardiente de caña, para comercialización a nivel local o nacional, será la Sra. Bertha Freire de la Ciudad de Baños, ya que la propietaria cuenta con un permiso de destilación artesanal y se sujeta a controles permanentes de las autoridades de salud de su localidad, la misma proveerá también del guarapo como materia prima necesaria para la elaboración del Sánduche de Baños en su respectiva demanda. Por otra parte, para el expendio del producto a nivel internacional, la provisión de aguardiente de caña al por mayor estará a cargo de la empresa Zhumir, localizada en Paute, Provincia del Azuay; ya que para garantizar la inocuidad de las diferentes bebidas en mercados extranjeros, se requiere cumplir normas y requerimientos mucho más exigentes y por tanto es necesario contar con un alcohol de calidad y respaldo, la empresa Zhumir cumple con la Norma INEN 362 y posee Registro Sanitario otorgado por el Ministerio de Salud Pública del Ecuador y las agencias reguladores adscritas y encargadas del permanente monitoreo; el licor seleccionado para ser usado en este proyecto es el “Zhumir Aguardiente Canuto Selección Superior” también conocido como “Pecho Amarillo” o “Pecho Suco”, este licor conserva los aromas de la caña sin ser demasiado seco, estas propiedades lo hacen óptimo para ser usado como elemento de sabor, aroma y contenido alcohólico.

En el caso especial y particular del Tardón Mireño en la Provincia del Carchi, al existir una asociación de productores artesanales de la zona, quienes con mucho esfuerzo y dedicación han llegado a dar vida, desde la creación e

implementación de una pequeña planta de producción del Tardón Mireño, al momento la Asociación Manos Productivas del Cantón Mira, Provincia del Carchi se encuentra expendiendo su producto, el tradicional Tardón Mireño, cumpliendo BPM's, teniendo los respectivos permisos de funcionamiento y expendio de su producto y ofreciendo un trato justo para toda la cadena de producción y comercialización. Esta Asociación, a través de su presidente el Sr. Ángel Ruiz, ha expresado su apertura e interés en suministrar el producto semi-terminado para su posterior envasado y comercialización bajo condiciones favorables para quienes conforman esta pequeña asociación y también para los fines de este proyecto, de tal manera, se considerará a esta Asociación como un proveedor de un producto no terminado que se envasaría y almacenaría para su posterior comercialización para de esta manera apoyar a la plausible y exitosa labor de este grupo de personas que se ha interesado con fines similares al objetivo principal de este proyecto que es revitalizar el sentido de identidad con las bebidas tradicionales ecuatorianas y más aún, siendo consistentes con el proceso de cambio de la matriz productiva del país y con los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir.

La lista de precios se adjunta a continuación:

Tabla 18. Lista de precios para producción de bebidas artesanales de moderación

PRODUCTO	PROVEEDOR	CANTIDAD	PRECIO
Tardón Mireño	Aso. Manos Productivas - Mira	Caneca	\$ 20,00
Naranjillas	Comuneros San José de Minas	Kg	\$ 1,00
Limón Meyer	Comuneros San José de Minas	Kg	\$ 0,50
Moras de castilla	Comuneros San José de Minas	Kg	\$ 1,10
Cáscaras de cítricos	Comuneros San José de Minas	Kg	\$ 0,50
Hierba Luisa	Comuneros San José de Minas	Kg	\$ 3,00
Cedrón	Comuneros San José de Minas	Kg	\$ 3,00
Ataco	Comuneros San José de Minas	Kg	\$ 3,00
Guayusa	Sra. Bertha Freire - Baños	Kg	\$ 5,00
Aguardiente de caña	Sra. Bertha Freire - Baños	Lt	\$ 1,60
Jugo de caña	Sra. Bertha Freire - Baños	Lt	\$ 0,90
Guarapo de caña	Sra. Bertha Freire - Baños	Lt	\$ 1,00
Canela	Bodega Pichincha - Quito	Kg	\$ 5,00
Clavo de olor	Bodega Pichincha - Quito	Kg	\$ 5,00
Azúcar Blanco	Ingenio Tababuela - Imbabura	Kg	\$ 1,25

3.7. Costos de la Receta Estándar

A los costos calculados dentro de las recetas estándar de cada preparación habrá que añadirle el precio por envase de 250ml, su respectiva tapa y su set de etiquetas, el costo de los antemencionados ítems asciende a 0,69ctvs por presentación de 250ml. Lo que dejaría a cada presentación con los siguientes costos:

TARDÓN MIREÑO: USD. $\$0,25 + \$0,69 = \$0,94$

CANELAZO: USD. $\$0,22 + \$0,69 = \$0,91$

SANDUCHE DE BAÑOS: USD. $\$0,25 + \$0,69 = \$0,94$

HUESITO: USD. $\$0,25 + \$0,69 = \$0,94$

MISTELA: USD. $\$0,39 + \$0,69 = \$1,08$

DRAQUE: USD. $\$0,25 + \$0,69 = \$0,94$

COSTO SIX-PACK + CONTENEDOR DE 6 BOTELLAS (USD 0,03): USD. **\$5,75**

3.8. Experimentación

La experimentación del presente proyecto se llevó a cabo entre el 10 de abril y el 10 de mayo de 2016, días que fueron necesarios para adaptar y refinar recetas que fueron obtenidas de los viajes de investigación.

Para la maceración del producto MISTELA DE MORA se necesitó hacer muestras con diferentes tiempos de maceración para deducir el tiempo ideal de maceración frente a la necesidad de producción que se maneja en la idea de este producto. Los resultados de estas maceraciones variaron ligeramente en términos de sabor y aroma del aguardiente resultante, sin embargo, se dedujo que una maceración frutal tiene suficientes características organolépticas para ser usado en lo que requiere este proyecto a partir de su quinto día de maceración en recipiente de vidrio y en total obscuridad.

Los resultados de esta experimentación se resumen en las figuras que se muestran a continuación y mayores detalles en cuanto a los procedimientos se pueden encontrar en el literal 4.5. PROCEDIMIENTOS de este mismo texto y correspondientemente a cada preparación en los literales 4.5.2. TARDÓN MIREÑO, 4.5.3. CANELAZO QUITENO, 4.5.4. SÁNDUCHE DE BAÑOS, 4.5.5. GUAYUSITA, 4.5.6. MISTELA DE MORA Y 4.5.7. DRAQUE.

3.8.1. Tardón Mireño



3.8.2. Canelazo Quiteño



3.8.3. Sánduche De Baños



3.8.4. Guayusita



3.8.5. Mistela



3.8.6. Draque



Figura 16. Elaboración del Draque

3.9. Validación del Producto

La validación del producto se la llevó a cabo en la Universidad de las Américas, taller de la Facultad de Gastronomía No. 232 en compañía de: Chef Dimitri Hidalgo Miño, Decano de la Facultad de Gastronomía; Chef Carlos Cabanilla, Coordinador General de la Facultad de Gastronomía; Chef Andrés Gallegos, Coordinador General de Tecnologías de la Facultad de Gastronomía y el Chef Miguel Burneo, Docente Curricular e Investigador de Patrimonio Alimentario del Ecuador en su calidad de expertos con la finalidad de corregir y pulir las recetas de las preparaciones.

A los asistentes se les dio a probar a manera de degustación una muestra física de cada una de las bebidas que componen el proyecto de producto final, los expertos en un formato desarrollado para el fin de la validación calificaron con ponderaciones de 1 a 10 puntos, (siendo 1 la peor ponderación y 10 la mejor) a las bebidas presentadas en términos de apariencia visual, dulzor, acidez, sensación alcohólica y sabor en general, datos que se adjuntan tabulados al presente proyecto en el literal 3.10.:

Los expertos aportaron con sus conocimientos y experiencia a perfeccionar las formulaciones que forman parte de este proyecto acotando sus sugerencias,

presentando críticas constructivas, guiando con criterios objetivos y especializados que se tomaron en cuenta para la reformulación de todas las recetas estándar, mismas que constarán una vez corregidas en el literal 4.9. Con sus costos finales modificados y una sugerencia de lo que podría ser el precio de venta al público.

3.10. Tabulación de Resultados

Tabla 19. Validación Chef Dimitri Hidalgo

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS						
VALIDACIÓN CON EXPERTOS						
NOMBRE DEL EXPERTO: Chef Dimitri Hidalgo						
MUESTRA	Tardón	Canelazo	Sánduche	Guayusita	Mistela	Draque
Factores de Relevancia						
Apariencia	7	7	9	9	10	6
Dulzor	8	9	9	8	10	6
Acidez	9	9	9	8	10	6
Sensación alcohólica	8	7	9	8	10	6
Sabor en general	6	9	9	8	10	6
Calif. General	7,6	8,2	9	8,2	10	6

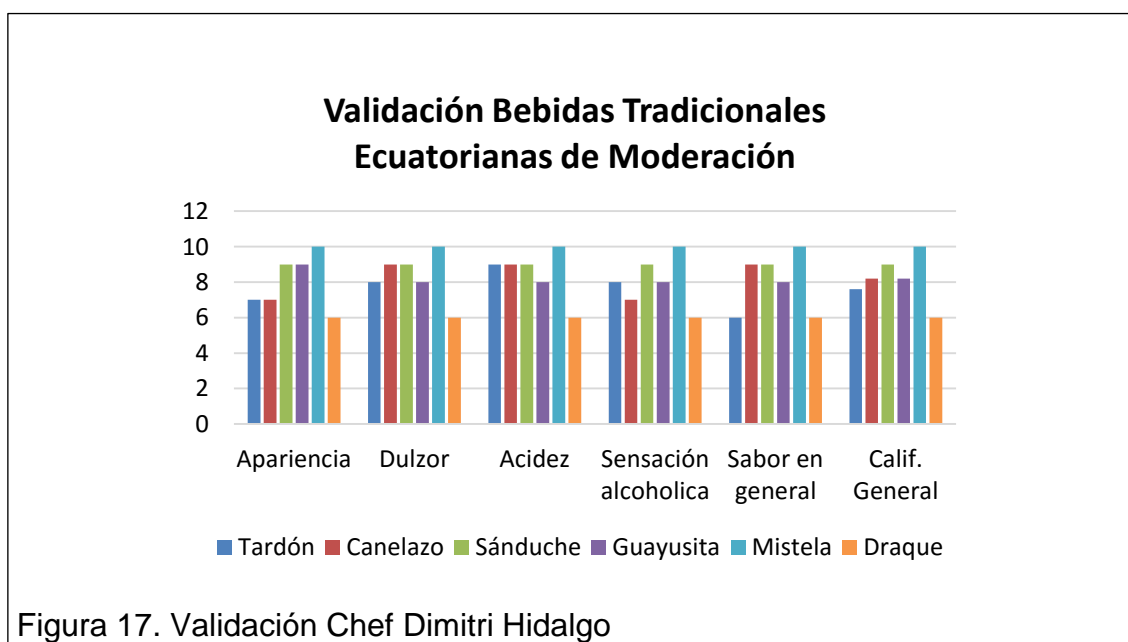


Tabla 20. Validación Chef Carlos Cabanilla

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS						
VALIDACIÓN CON EXPERTOS						
NOMBRE DEL EXPERTO: Chef Carlos Cabanilla						
MUESTRA	Tardón	Canelazo	Sánduche	Guayusita	Mistela	Draque
Factores de Relevancia						
Apariencia	5	9	8	8	10	5
Dulzor	8	9	9	8	10	5
Acidez	8	9	9	8	10	5
Sensación alcohólica	8	10	10	8	10	5
Sabor en general	8	9	10	9	10	5
Calif. General	7,4	9,2	9,2	8,2	10	5

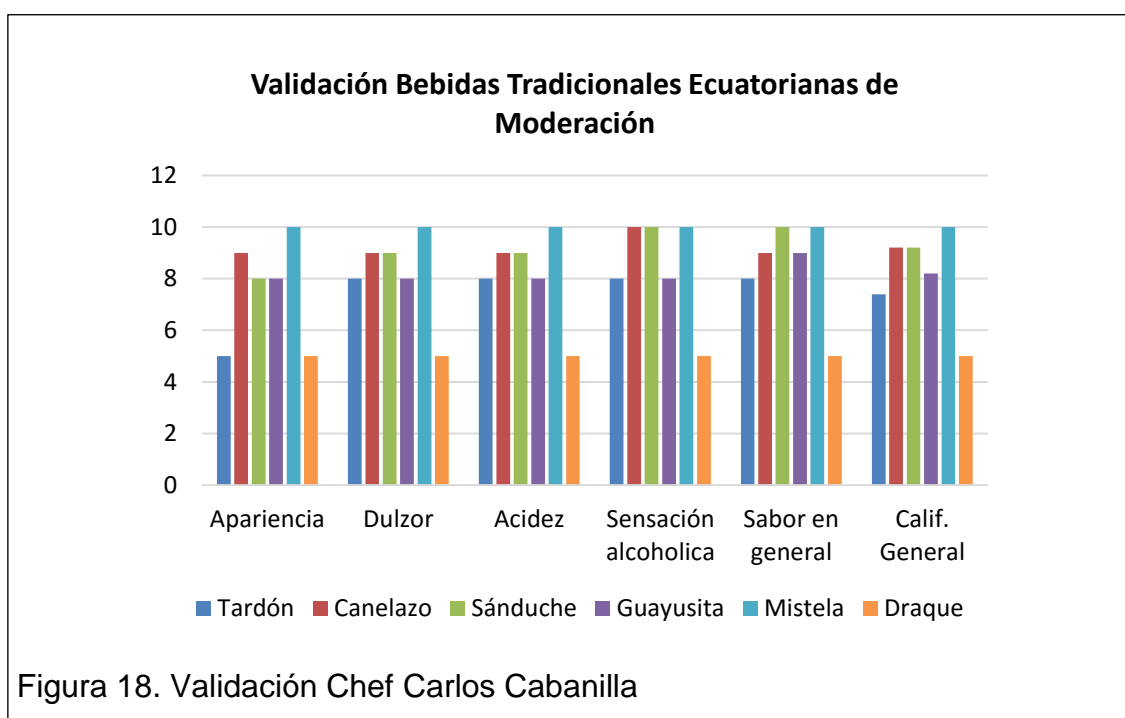


Tabla 21. Validación Chef Andrés Gallegos

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS						
VALIDACIÓN CON EXPERTOS						
NOMBRE DEL EXPERTO: Chef Andrés Gallegos						
MUESTRA	Tardón	Canelazo	Sánduche	Guayusita	Mistela	Draque
Factores de Relevancia						
Apariencia	8	10	10	9	10	9
Dulzor	9	10	10	9	10	8
Acidez	9	10	10	9	10	9
Sensación alcohólica	10	10	10	9	10	8
Sabor en general	9	10	10	9	10	8
Calif. General	9	10	10	9	10	8,4

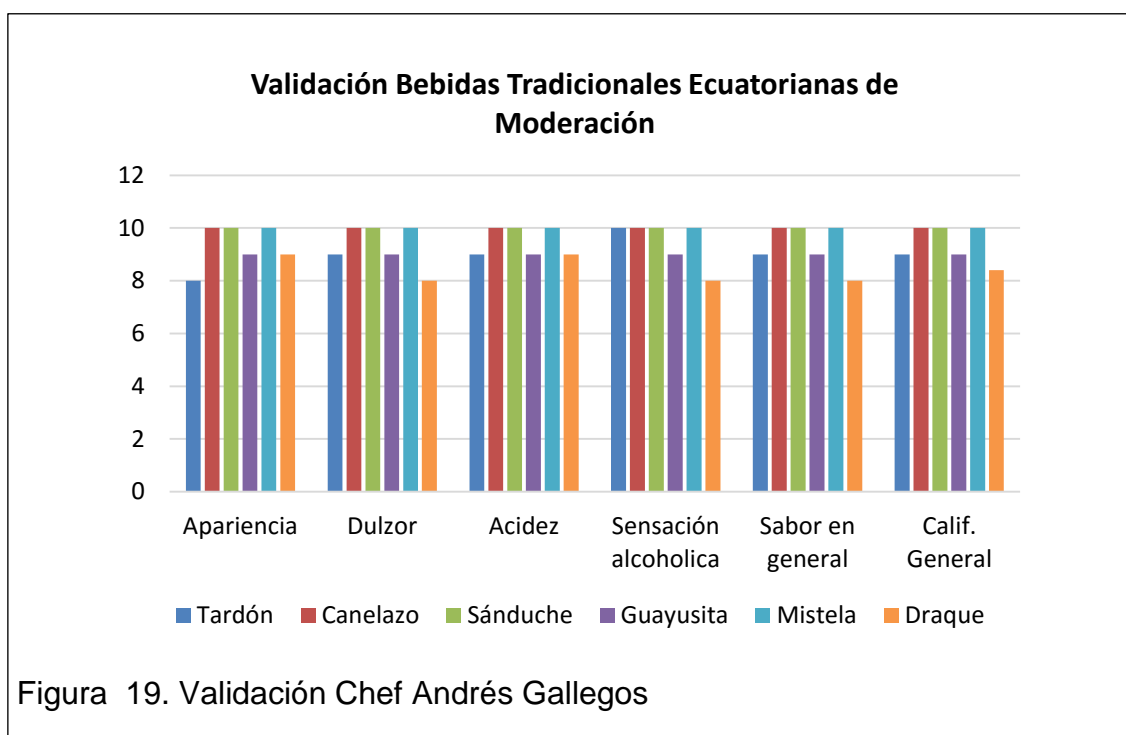


Tabla 22. Validación Chef Miguel Burneo

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS						
VALIDACIÓN CON EXPERTOS						
NOMBRE DEL EXPERTO: Chef Miguel Burneo						
MUESTRA	Tardón	Canelazo	Sánduche	Guayusita	Mistela	Draque
Factores de Relevancia						
Apariencia	8	9	10	10	10	10
Dulzor	10	10	10	9	10	9
Acidez	10	10	10	9	9	9
Sensación alcohólica	8	10	10	10	9	9,5
Sabor en general	8	10	10	9,5	9,5	8
Calif. General	8,8	9,8	10	9,5	9,5	9,1

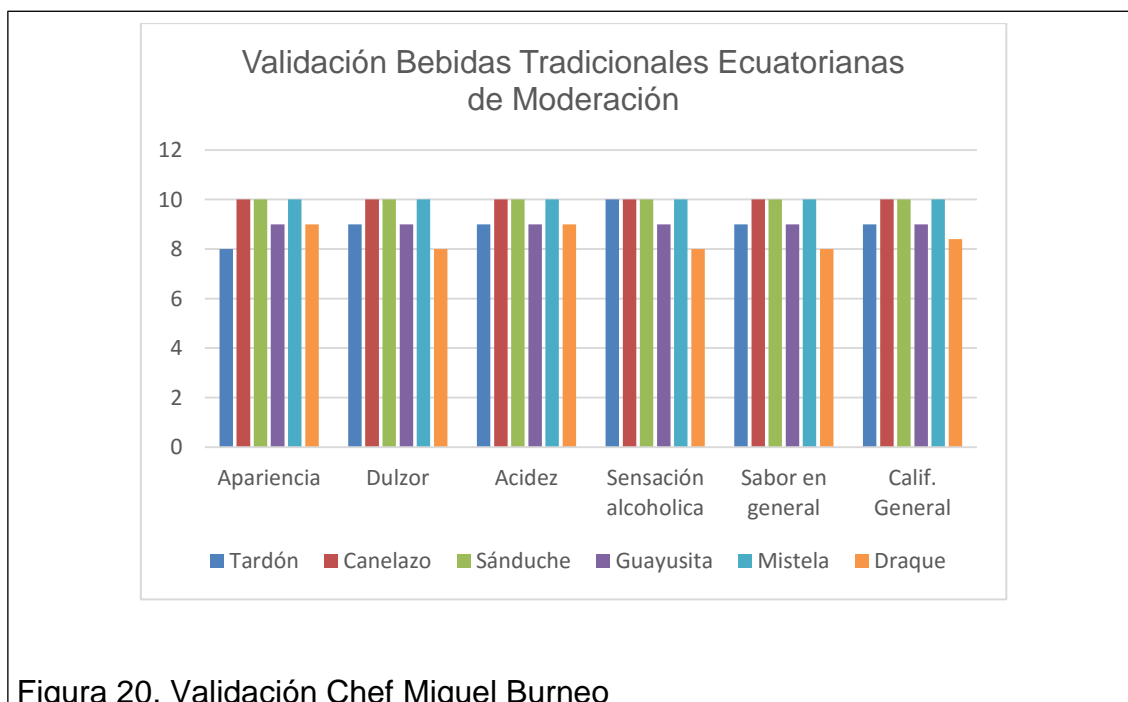


Figura 20. Validación Chef Miguel Burneo

Interpretación de los datos obtenidos

La aceptación en general de las bebidas fue positiva, los expertos coincidieron en criterios básicos de ajuste de sabores, en especial en el DRAQUE, se acordó elaborarlo sin fruta ya que aportaba un sabor no muy grato; en el TARDÓN MIREÑO se acordó bajar la cantidad de cáscara de naranja para eliminar el retrogusto amargo y en general nivelar el contenido del aguardiente de caña con la finalidad de balancear el aroma de cada bebida. Adicionalmente

a todas las bebidas se sugiere realizar un colado o filtrado más profuso para lograr una apariencia más estable visualmente, pero sin eliminar el carácter artesanal que tiene el producto como parte de su esencia.

3.11. Conclusiones y Recomendaciones del Proyecto

Conclusiones

Sin olvidar el objetivo base de este proyecto, que es sin duda revitalizar, fomentar y posteriormente garantizar el conocimiento del patrimonio cultural intangible del Ecuador traducido como patrimonio alimentario y a su vez como la rama de bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación, el estudio de este proyecto da pautas de que su ejecución buscaría el cumplimiento del objetivo principal embebido, generaría plazas de trabajo, colaboraría con la economía popular y solidaria, impulsaría la economía local, se alinearía con los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir y colaboraría desde su propio terreno con el proceso de cambio de la Matriz Productiva del Ecuador.

La tabulación de los resultados de la encuesta aplicada a 402 sujetos del segmento de mercado que se desearía apuntar es bastante alentadora, ya que desde la perspectiva del uso de este proyecto la reacción del público es favorable en la mayoría de cuestionamientos que se les presentó como parte de la encuesta, esto determinaría la viabilidad positiva en términos ejecución del presente proyecto.

La fermentación natural de las preparaciones se puede cortar con la adición de una cantidad de alcohol, en el caso de este proyecto aguardiente destilado de caña, configurándose a su vez como un preservante natural y actuando como componente base del tipo de bebidas que se pretende desarrollar, es decir, el alcohol en las preparaciones de este proyecto cumple un doble propósito, constituir parte de la esencia misma de la preparación y conservar el producto.

Dada la naturaleza artesanal de este proyecto, en la fase experimental se pudo apreciar sedimentación debido a que los productos no contienen ningún tipo de

aditivo homogeneizador, si se deseara llevar a escala industrial, esto podría manejarse con filtraciones especiales o con la adición de agentes homogeneizantes que no alteren las características sensoriales del producto final.

La implementación de normas BPM en el sitio de producción es imprescindible ya que garantiza la inocuidad de los productos; el control de recepción y buen manejo de materias primas garantizará la optimización de recursos y a su vez conllevará a la maximización de ganancias.

Las recetas recopiladas en los viajes de investigación fueron difíciles de conseguir ya que las poseedoras, desarrolladoras o herederas de las mismas, en su mayoría son personas de edad avanzada que se resisten a pasar dichos procedimientos por considerarlos un patrimonio familiar o personal o de un lugar específico, desencadenando un celo particular que puede llegar a ser nocivo desde el enfoque de este proyecto que busca la documentación y posterior fomento del patrimonio alimentario del Ecuador

Recomendaciones

Se debe realizar todos los esfuerzos iniciales por implementar normas BPM desde el inicio para garantizar un producto de excelentes características, esto garantizará la aceptación del producto y su estabilidad en el tiempo.

Se debe realizar constantes sondeos de proveedores como en toda actividad de alimentos y bebidas para garantizar siempre la obtención de los mejores productos a los mejores precios y en las cantidades necesarias.

El control de recepción y manejo de inventarios de materia prima es un área en la que no se debe escatimar esfuerzos, ésta área nos garantizará resultados y rentabilidad. Se debe tener una persona de extrema confianza a cargo de las actividades de recepción y control permanente.

Se debe realizar un control de calidad de cada lote producido para garantizar la estandarización de las recetas y por ende el producto.

De la misma manera es necesario obtener una retroalimentación constante de consumidores finales del producto para eliminar posibles debilidades en el producto que se pretende desarrollar y vender.

4. CAPÍTULO IV. MANUAL DE PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

4.1. Objetivos

Recopilar de manera clara, práctica y objetiva los aspectos técnicos y legales y operativos relacionados al proyecto de creación de un ensamble de bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación.

4.2. Aplicaciones

Las aplicaciones del presente proyecto, tanto tangibles como intangibles están encaminadas a configurar un producto completo, que tenga la capacidad de competir con sus productos sustitutos y a mantenerse en el mercado nacional e internacional en el tiempo; como principal valor agregado cabe destacar el enfoque revitalizador de las tradiciones y patrimonio gastronómico ecuatoriano en generaciones antiguas e implantador de las mismas tradiciones y patrimonio gastronómico en generaciones nuevas y venideras

Este producto está pensado bajo una configuración de paquete de seis elementos que conforman una unidad, siendo estos:

1. Una unidad de 250ml de Tardón Mireño
2. Una unidad de 250ml de Canelazo Quiteño
3. Una unidad de 250ml de Sánduche de Baños
4. Una unidad de 250ml de la Guayusita
5. Una unidad de 250ml de Mistela de Mora
6. Una unidad de 250ml de Draque

Estos elementos se expenderán en un contenedor de cartón reciclado y reciclable con un diseño acorde al producto como se describirá con mayor detalle en el punto.

4.6. Formatos

Adicionalmente a las aplicaciones descritas arriba, cada una de las presentaciones incluidas en el six-pack original, se puede desarrollar y vender como un producto solo, en presentaciones con mayor volumen y de características físicas distintas en cuanto a packaging, es decir, una botella que contenga Tardón Mireño se podrá también explotar en presentaciones de 750ml para venta individual, y de la misma forma con las demás presentaciones.

En referencia a la pregunta No. 4 del estudio de mercado, se deriva otra posible opción de aplicación del presente proyecto y su producto, un four-pack con cuatro de las bebidas más conocidas y aceptadas en el mercado por los consumidores.

4.3. Marco Jurídico

El Dr. Vásquez en consulta profesional (T. Vásquez, 2016) manifestó en relación al marco legal aplicable al presente proyecto:

El primer paso será obtener el Registro Único de Contribuyentes en cualquier agencia del Servicio de Rentas Internas para lo cual serán necesarios los siguientes requisitos:

1. Original y copia a color de la cédula de identidad vigente
2. Original y copia del certificado de votación
3. Original y copia de cualquiera de los siguientes documentos que indique la dirección del lugar en el que se realizará la actividad:
4. Planilla de servicios básicos (agua, luz, teléfono). Debe corresponder a uno de los tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
5. Estado de cuenta bancario o del servicio de televisión pagada, o de telefonía celular, o de tarjeta de crédito. Debe corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción. Únicamente los

estados de cuenta bancario y de tarjeta de crédito deberán encontrarse a su nombre.

6. Contrato de arrendamiento (puede estar vigente o no) conjuntamente con el comprobante de venta válido emitido por el arrendador correspondiente a uno de los tres meses anteriores a la fecha de inscripción. El emisor del comprobante deberá tener registrado en el ruc la actividad de arriendo de bienes inmuebles.
7. Escritura de propiedad o de compra y venta del inmueble, debidamente inscrita en el registro de la propiedad, o certificado del registrador de la propiedad el mismo que tendrá vigencia de 3 meses desde la fecha de emisión.
8. Certificación de la junta parroquial más cercana al lugar de domicilio, solo en caso de que el predio no esté catastrado.
9. Artesanos: calificación artesanal vigente emitida por el organismo competente, sea la Junta Nacional de Defensa del Artesano o el Ministerio de junta nacional del artesano o el Ministerio de Industrias y Productividad.

El siguiente paso serán los trámites referentes a las actividades en la ciudad, en Quito se necesita obtener la Licencia Única Metropolitana para el ejercicio de Actividades Económicas (LUAE) otorgada por el Municipio de Quito; para obtenerla serán necesarios los siguientes requisitos:

1. Llenar el formulario único para obtención de la Licencia Única Metropolitana para el ejercicio de Actividades Económicas LUAE
2. Copia del RUC
3. Copia de la cédula de identidad del representante legal
4. Copia de la papeleta de votación del representante legal
5. Informe de compatibilidad de uso de suelo
6. Para establecimientos que requieren control sanitario: carné de salud del personal que manipula alimentos
7. Para Personas Jurídicas: copia de escritura de constitución (solo la primera vez)

8. Para Artesanos su respectiva calificación artesanal.

Como requisitos adicionales para los establecimientos que deseen colocar publicidad exterior tenemos:

1. Autorización notariada del dueño del predio (en caso de no ser local propio)
2. En caso de propiedad horizontal: autorización notariada de la asamblea de copropietarios o del administrador como representante legal
3. Dimensiones y fotografía de la fachada del local (establecimientos con publicidad existente)
4. Dimensiones y bosquejo de cómo quedará la publicidad (publicidad nueva)

Luego de esto, como tercer escalón de legalización se deberá obtener el Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos, para lo cual serán necesarios los siguientes requisitos:

1. Informe favorable de Inspección
2. Copia de la Cédula de Identidad del representante o copropietario
3. Copia del RUC
4. Copia del permiso del año anterior (solo para renovaciones)
5. Copia de la patente municipal

Para artesanos:

1. Informe favorable de Inspección
2. Copia del certificado artesanal
3. Exoneración del municipio
4. Copia de la Cédula de Identidad del representante o copropietario
5. Copia del RUC
6. Copia del permiso del año anterior (solo para renovaciones)

El siguiente paso será obtener la Calificación Artesanal Autónoma si se desea realizar la inscripción como artesanos, para lo cual los requisitos son los siguientes:

1. Solicitud de la Junta Nacional de Defensa del Artesano (adquirir formulario)
2. Declaración juramentada
3. Copia de la Cédula de Ciudadanía
4. Copia del Certificado de Votación
5. Foto a color tamaño carné actualizada
6. Tipo de Sangre (Cruz Roja Ecuatoriana)
7. Carné del Gremio Actualizado

Luego de esto, el siguiente y final paso será obtener el Permiso de Funcionamiento emitido por el Ministerio de Salud Pública del Ecuador para los establecimientos que requieren control sanitario, cuyos requisitos son los siguientes:

1. Solicitud de Permiso de Funcionamiento
2. Planilla de inspección
3. Copia del título profesional del responsable en caso de ser industria y pequeña industria
4. Certificado del título profesional
5. Lista de productos a elaborar
6. Categoría otorgada por el Ministerio de Industrias y Comercio (Industria y pequeña industria)
7. Planos de la planta con la distribución de las áreas correspondientes
8. Croquis de la ubicación de la planta
9. Documentar procesos y métodos de fabricación, en caso de industria
10. Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos de la empresa
11. Copia de la Cédula y Certificado de Votación del propietario

12. Copia del certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud y el Ministerio de Salud
13. Copia del RUC del establecimiento
14. Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos

Cabe recalcar que estos son los pasos que han de seguirse para la obtención de los permisos previos al inicio de actividades, cuando esto se dé, el requerimiento de mayor importancia será adquirir una clave patronal en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, con la finalidad de dar de alta desde el primer día de labores a todo obrero y empleado administrativo con los cuales se cuente como fuerza laboral. Los requerimientos para habilitar esta herramienta son:

1. Solicitud de Entrega de Clave (impresa del Internet)
2. Copia del RUC (excepto para el empleador doméstico).
3. Copias de las cédulas de identidad a color del representante legal y de su delegado en caso de autorizar retiro de clave.
4. Copias de las papeletas de votación de las últimas elecciones o del certificado de abstención del representante legal y de su delegado, en caso de autorizar el retiro de clave.
5. Copia de pago de un servicio básico (agua, luz o teléfono)
6. Calificación artesanal si es artesano calificado.
7. Original de la cédula de ciudadanía. (Vásquez, 2016)

4.4. Normas de Operación

Se deberán aplicar aparte de las correctas normas de comportamiento que se establezcan como parte de las políticas internas de la empresa, normas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Para esto, se deberá tomar apoyo en las capacitaciones que imparte regularmente el Ministerio de Salud Pública del Ecuador como por ejemplo el curso de Buenas Prácticas de Manufactura que se debe seguir para obtener el certificado previo a la obtención del permiso de

funcionamiento de plantas procesadoras de alimentos artesanales, cuyas diapositivas se adjuntan al presente proyecto como anexo.

Narváez (2016), sugiere que se implementen y apliquen normas BPM en la elaboración de productos de origen o carácter artesanal, ya que las normas HACCP son mucho más difíciles y demandantes para implementar y aplicar, su control es mucho más riguroso y permanente y se sugieren para elaboración de productos a gran escala, sin embargo, dependiendo de la escalabilidad que tome este proyecto, en su momento se deberán implementar normas HACCP.

4.5. Procedimientos

En este literal se podrán encontrar la descripción detallada de los procedimientos de cada preparación.

4.5.1. Procedimiento Para Lavado Y Desinfección De Frutas

Este paso será primordial antes de procesar cualquier fruta dentro de las preparaciones; antes de someter la materia prima a este proceso, se deberá disponer de una solución desinfectante de hipoclorito de sodio (forma líquida del cloro) que partirá en las 100ppm según la recomendación de la Organización de Alimentos y Agricultura de las Naciones Unidas, con la finalidad de ir aumentando la concentración de ppm de hipoclorito de sodio a medida que el agua se ensucie con restos vegetales por su uso, sin que la concentración exceda de 200ppm; la temperatura del agua de la solución desinfectante no deberá ser muy baja ya que si el agua está muy fría, el proceso de desinfección irá mermando su eficacia. (FAO, 2016).

Para preparar la solución desinfectante inicial la FAO recomienda usar 80gr de cloro activo/dm³ en 800lt de agua, consiguiendo de esta manera una solución desinfectante de 100ppm, de esta manera, si queremos conseguir 200lt de solución desinfectante deberemos usar 20gr cloro activo (cloro doméstico) o su

equivalente de acuerdo a la cantidad de solución desinfectante que se desee conseguir, y conforme se vaya ensuciando la solución desinfectante se deberá ir añadiendo cloro sin sobrepasar los 40gr por cada 100 litros de agua. (FAO, 2016).

Luego de esto, se puede empezar con el proceso de lavado profuso de la fruta y demás materia prima que requiera lavado, para acto seguido sumergirla durante tres a cinco minutos dentro de la solución desinfectante (FAO, 2016) para poder usarlas dentro de las preparaciones sin descuidar en ningún momento las BPM.

4.5.2. Procedimiento de Esterilización y Envasado Artesanal.

Para esterilizar los envases, dado el caso de no contar con la maquinaria especializada para realizar estos procedimientos, lo se debe hacer es:

Hervir envases y tapas durante 20 – 30 minutos desde que el agua rompe ebullición, de ser necesario se dejará dentro del recipiente donde se esterilizó hasta que sea necesario su uso (tomando en cuenta que sean periodos cortos).

Una vez realizada la esterilización, siguiendo normas BPM y normas de seguridad industrial básicas para manejo de temperaturas elevadas, se procederá a envasar rápidamente el contenido de cada botella estando lo más caliente posible (es decir, recién preparado el contenido del envase) hasta dejar un centímetro de espacio entre el ras del envase y el nivel del líquido a contener, recién preparado. Se procederá a cerrar los envases, invertirlos en sentido vertical, es decir con su tapa hacia abajo siguiendo el sentido de la gravedad) y con chorros de agua a temperatura menor se deberá enfriar rápidamente los envases y su contenido, teniendo en cuenta que los chorros de agua no deben ser excesivamente fríos para evitar producir roturas o resquebrajamientos a causa de un shock térmico demasiado violento. En esta etapa una vez que la temperatura haya cedido se puede aprovechar para

limpiar los envases y secarlos para proceder con su respectivo etiquetado, empaclado y almacenaje interno.

4.5.3. Procedimiento de Almacenaje en Planta

Una vez realizados todos los procesos previos, se procederá a almacenar los productos terminados al área de bodegaje siguiendo parámetros FIFO (“First in, first out” por sus siglas en inglés o en español PEPS “Primero entra, primero sale”) para su despacho, el encargado de estas actividades deberá supervisar que etiquetas, envases y toda parte del producto final se encuentren en perfecto estado y completa la información de despacho. (Contabilízalo, 2013)

El área de bodegaje deberá ser un espacio con una temperatura no mayor a los 14°C para conservar el producto en estado óptimo, evitar fermentaciones y cambios no deseados en las características sensoriales del mismo (Narváez, 2016)

4.5.4. Procedimiento del Tardón Mireño

Para la elaboración del Tardón Mireño luego de la recepción de la materia prima, su respectiva revisión, y la solución de cualquier eventualidad, revisado también el cumplimiento de las normas BPM por parte del personal y los procesos de esterilización de los envases a ser utilizados, se procederá de la siguiente manera:

1. Someter las naranjas a proceso de lavado y desinfección de frutas, descrito en el punto 4.5.1. de este manual.
2. Cortar las naranjas en mitades.
3. Extraer el jugo de las naranjas con ayuda de un extractor industrial, tener cuidado de no acentuar demasiado la extracción del zumo de la naranja sobre el mesocarpio de la fruta ya que el hacerlo podría afectar gravemente el sabor final de la preparación tornándola amarga.
4. Filtrar el zumo de naranja obtenido a través de un lienzo. Reservar.

5. Infusionar las hierbas aromáticas cuidando de no exagerar el tiempo de infusión porque puede afectar de manera notoria el sabor final de la preparación.
6. Agregar y disolver el azúcar en la infusión de las hierbas aromáticas.
7. Agregar el aguardiente de caña al zumo de naranja filtrado.
8. Incorporar muy bien el aguardiente, ya que de esto depende mucho la conservación del producto.
9. Incorporar la infusión endulzada junto con el zumo de naranja que contiene el aguardiente y cuidar una vez más de la solución quede muy bien mezclada.
10. Realizar proceso de envasado hermético con pasteurización de baja temperatura.
11. Etiquetar.
12. Almacenar de acuerdo al procedimiento establecido en el literal 4.5.3. de este manual de procedimientos.

4.5.5. Procedimiento del Canelazo Quiteño

Para la elaboración del Canelazo Quiteño luego de la recepción de la materia prima, su respectiva revisión, y la solución de cualquier eventualidad, revisado también el cumplimiento de las normas BPM por parte del personal y los procesos de esterilización de los envases a ser utilizados, se procederá de la siguiente manera:

1. Someter las naranjillas a proceso de lavado y desinfección de frutas, descrito en el punto 4.5.1. de este manual.
2. Cortar las naranjillas en octavos.
3. Colocar el agua, las naranjillas cortadas, las hierbas y las especias en el recipiente donde se vaya a realizar la cocción.
4. Infusionar las hierbas aromáticas según la recomendación de la receta estándar cuidando de no exagerar el tiempo de infusión porque puede afectar de manera notoria el sabor final de la preparación. Extraer las hierbas.

5. Agregar la canela y continuar cocción en temperatura Simmer (85°C – 90°C a la altura de Quito) durante una hora o hasta que la naranjilla se haya cocinado por completo y esté disuelta en el líquido resultante.
6. Colar la preparación.
7. Filtrar la preparación.
8. Agregar y disolver el azúcar en la preparación anterior. Enfriar.
9. Agregar el aguardiente de caña a la solución anterior.
10. Incorporar muy bien el aguardiente, ya que de esto depende mucho la conservación del producto.
11. Realizar proceso de envasado hermético con pasteurización de baja temperatura.
12. Etiquetar.
13. Almacenar de acuerdo al procedimiento establecido en el literal 4.5.3. de este manual de procedimientos.

4.5.6. Procedimiento del Sanduche de Baños

Para la elaboración del Tardón Mireño luego de la recepción de la materia prima, su respectiva revisión, y la solución de cualquier eventualidad, revisado también el cumplimiento de las normas BPM por parte del personal y los procesos de esterilización de los envases a ser utilizados, se procederá de la siguiente manera:

1. Someter los limones a proceso de lavado y desinfección de frutas, descrito en el punto 4.5.1. de este manual.
2. Filtrar el jugo de caña.
3. Filtrar el guarapo de caña.
4. Filtrar el zumo de limón.
5. Mezclar el jugo de caña, el guarapo y el zumo de limón.
6. Agregar el aguardiente de caña a la solución anterior.
7. Incorporar muy bien el aguardiente, ya que de esto depende mucho la conservación del producto.

8. Realizar proceso de envasado hermético con pasteurización de baja temperatura.
9. Etiquetar.
10. Almacenar de acuerdo al procedimiento establecido en el literal 4.5.3. de este manual de procedimientos.

4.5.7. Procedimiento de la Guayusita

Para la elaboración de la Guayusita luego de la recepción de la materia prima, su respectiva revisión, y la solución de cualquier eventualidad, revisado también el cumplimiento de las normas BPM por parte del personal y los procesos de esterilización de los envases a ser utilizados, se procederá de la siguiente manera:

1. Lavar y someter los limones a proceso de lavado y desinfección de frutas, descrito en el punto 4.5.1. del presente manual.
2. Separar cualquier impureza visible de las hojas de guayusa.
3. Llevar el agua a ebullición e infusionar la guayusa durante el tiempo recomendado en la receta estándar.
4. Extraer el zumo de los limones y filtrar a través de un lienzo. Reservar.
5. Colar la infusión.
6. Filtrar la infusión.
7. Agregar y disolver el azúcar en la infusión de guayusa. Enfriar.
8. Agregar el aguardiente de caña a la preparación anterior.
9. Incorporar muy bien el aguardiente, ya que de esto depende mucho la conservación del producto.
10. Realizar proceso de envasado hermético con pasteurización de baja temperatura.
11. Etiquetar.
12. Almacenar de acuerdo al procedimiento establecido en el literal 4.5.3. de este manual de procedimientos.

4.5.8. Procedimiento de la Mistela de Mora

Para la elaboración de la Mistela de Mora luego de la recepción de la materia prima, su respectiva revisión, y la solución de cualquier eventualidad, revisado también el cumplimiento de las normas BPM por parte del personal y los procesos de esterilización de los envases a ser utilizados, se procederá de la siguiente manera:

1. Retirar pedúnculos de las moras y someter a proceso de lavado y desinfección de frutas, descrito en el punto 4.5.1. de este manual, teniendo especial cuidado de no dañar las frutas tratándolas con demasiada brusquedad.
2. En un recipiente de vidrio y boca ancha colocar moras y aguardiente
3. Dejar macerar en un lugar oscuro durante 5 días mínimo (mientras mayor sea el tiempo de maceración, mejor será el resultado.)
4. Infundir las hierbas aromáticas de acuerdo a la recomendación de la receta estándar cuidando de no exagerar el tiempo de infusión porque puede afectar de manera notoria el sabor final de la preparación.
5. Agregar y disolver el azúcar en la infusión de las hierbas aromáticas.
6. Agregar el aguardiente de caña macerado a la infusión endulzada.
7. Incorporar muy bien el aguardiente, ya que de esto depende mucho la conservación del producto.
8. Realizar proceso de envasado hermético con pasteurización de baja temperatura.
9. Etiquetar.
10. Almacenar de acuerdo al procedimiento establecido en el literal 4.5.3. de este manual de procedimientos.

4.5.9. Procedimiento del Draque

Para la elaboración del Draque luego de la recepción de la materia prima, su respectiva revisión, y la solución de cualquier eventualidad, revisado también el

cumplimiento de las normas BPM por parte del personal y los procesos de esterilización de los envases a ser utilizados, se procederá de la siguiente manera:

1. Lavar los limones y someter a proceso de lavado y desinfección de frutas, descrito en el punto 4.5.1. del presente manual.
2. Cortar en mitades y extraer el sumo cuidando de no llegar al mesocarpio de la fruta para evitar la extracción de compuestos que podrían alterar de manera significativa el sabor del producto final.
3. Filtrar el zumo de limón.
4. Llevar el agua a ebullición y colorar el ataco y las hierbas aromáticas.
5. Dejan infundir por el tiempo recomendado en la receta estándar.
6. Colar la infusión.
7. Filtrar la infusión.
8. Agregar y disolver el azúcar en la infusión de las hierbas aromáticas. Enfriar.
9. agregar el zumo de limón.
10. Agregar el aguardiente de caña a la preparación anterior.
11. Incorporar muy bien el aguardiente, ya que de esto depende mucho la conservación del producto.
12. Realizar proceso de envasado hermético con pasteurización de baja temperatura.
13. Etiquetar.
14. Almacenar de acuerdo al procedimiento establecido en el literal 4.5.3. de este manual de procedimientos.

4.6. Formatos

Los siguientes artes fueron creados por Daniel Rosales, diseñador profesional y se muestran a manera de SUGERENCIAS para una posible producción



Figura 21. Sugerencia de etiquetas frontales

Tomado de: (Rosales, 2016)



Figura 22. Sugerencia de etiquetas posteriores
Tomado de: (Rosales, 2016)

4.7. Descripción de las Características de Materia Prima e Insumos

Las siguientes características estándar de compra serán entregadas a los diferentes proveedores para ser cumplidas antes de su entrega y correspondiente recepción en la planta de producción:

Tabla 23. Características de materia prima

PRODUCTO	Observaciones
Naranjas	Gavetas plásticas perforadas de 15kg, unidades al 80% de madurez total, peso entre 150 - 200gr, variedad Washington
Naranjillas	Gavetas plásticas perforadas de 15kg, unidades al 80% de madurez total, peso entre 80 - 100gr, variedad Quitoense Sierra
Limón Meyer	Gavetas plásticas perforadas de 15kg, unidades al 80% de madurez total, peso entre 150 - 200gr, variedad Meyer
Moras de castilla	Cajas de madera rectangulares bajas de 2,5 kg, unidades maduras al 90%, variedad Castilla
Cáscaras de cítricos	Presentación en cajas o fundas de papel de 100gr en forma de ralladura o zest
Hierba Luisa	Atados de hierba seca con gasa de algodón de 200gr. c/u
Cedrón	Atados de hierba seca con gasa de algodón de 200gr. c/u
Ataco	Atados de hierba seca con gasa de algodón de 200gr. c/u
Guayusa	Fundas de papel con hojas secas trituradas 200gr. c/u no pulverizadas
Aguardiente de caña	Canecas plásticas de 16 lt, identificado contenido
Jugo de caña	Canecas plásticas de 16 lt, identificado contenido
Guarapo de caña	Canecas plásticas de 16 lt, identificado contenido
Canela	Atados de 100gr, variedad Sri Lanka
Clavo de olor	Paquetes de papel por 50gr
Azúcar Blanco	Quintales pesados y cosidos de fabrica

4.8. Diagrama De Flujo

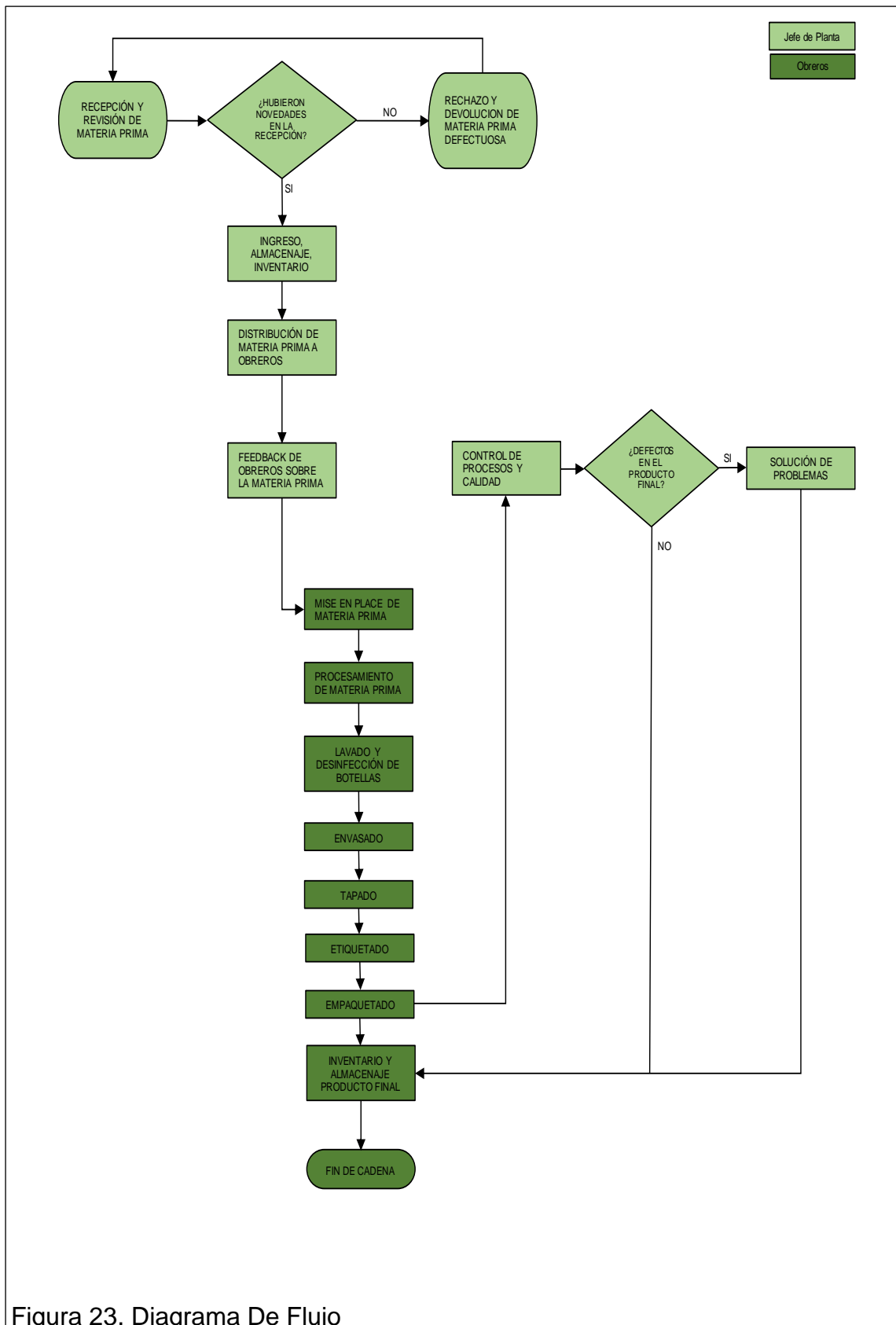


Figura 23. Diagrama De Flujo

4.9. Análisis se Costos de la Receta Estándar

Luego de la validación con los expertos, tomando en cuenta sus sugerencias y adaptándolas a las recetas estándar originales, se traducen los resultados en las siguientes recetas estándar finales para este proyecto:

Tabla 24. Receta estándar Tardón mireño final

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	TARDÓN MIREÑO				
GÉNERO	BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN				
CANTIDAD / PORCIONES	10 LITROS / 40 x 250ml				
PROFESOR / INVESTIGADOR	ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN				
BATERIA A OCUPAR	CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
5,00	Lt	Zumo de Naranja	\$ 1,00	\$ 5,00	Naranja Washington
1,00	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 1,60	
3,00	Lt	Agua filtrada	\$ 0,10	\$ 0,30	
1,25	Kg	Azucar blanca	\$ 1,25	\$ 1,56	
0,12	Kg	Hierba Luisa	\$ 3,00	\$ 0,36	
0,10	Kg	Cedrón	\$ 3,00	\$ 0,30	
			VALOR TOTAL	\$	9,12
			VALOR TOTAL POR PORCIÓN	\$	0,23
PROCEDIMIENTO					
1. Llevar el agua a ebullición e infusionar las hierbas durante diez minutos.					
2. Colar, filtrar y añadir el azúcar, disolver, enfriar y reservar en recipiente de acero inoxidable.					
3. Agregar en un recipiente de acero inoxidable el aguardiente destilado de caña al zumo de naranja, unificar bien.					
4. Añadir la solución de jugo de naranja con aguardiente a la infusión de hierbas aromáticas, unificar bien.					
5. Estabilizar temperatura, reservar o preparar embotellado.					

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

Tabla 25. Receta estándar Canelazo quiteño final

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	CANELAZO QUITIÑO				
GÉNERO	BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN				
CANTIDAD / PORCIONES	10 LITROS / 40 x 250ml				
PROFESOR / INVESTIGADOR	ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN				
BATERIA A OCUPAR	CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
6,00	Lt	Agua filtrada	\$ 0,10	\$ 0,60	
3,00	Kg	Naranjillas de jugo	\$ 1,00	\$ 3,00	Naranja serrana
1,00	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 1,60	
0,25	Kg	Canela en rama	\$ 5,00	\$ 1,25	
1,25	Kg	Azucar blanca	\$ 1,25	\$ 1,56	
0,12	Kg	Hierba Luisa	\$ 3,00	\$ 0,36	
0,10	Kg	Cedrón	\$ 3,00	\$ 0,30	
0,01	Kg	Clavo de Olor	\$ 5,00	\$ 0,05	
			VALOR TOTAL	\$	8,72
			VALOR TOTAL POR PORCION	\$	0,22
PROCEDIMIENTO					
1. Hervir todos los ingredientes sin el aguardiente destilado de caña hasta que la pulpa de la naranja se haya desprendido por completo de la cáscara.					
2. Colar la preparación.					
3. Agregar en un recipiente de acero inoxidable el aguardiente destilado de caña a la preparación anterior, unificar bien.					
5. Estabilizar temperatura, reservar o preparar embotellado.					

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

Tabla 26. Receta estándar Sánduche de Baños final

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	SÁNDUCHE DE BAÑOS				
GÉNERO	BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN				
CANTIDAD / PORCIONES	10 LITROS / 40 x 250ml				
PROFESOR / INVESTIGADOR	ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN				
BATERIA A OCUPAR	CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
5,00	Lt	Jugo de caña de azucar	\$ 0,90	\$ 4,50	
3,00	Lt	Guarapo de caña de azucar	\$ 1,00	\$ 3,00	
1,00	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 1,60	
1,00	Lt	Zumo de limón Meyer	\$ 1,00	\$ 1,00	
			VALOR TOTAL	\$	10,10
			VALOR TOTAL POR PORCION	\$	0,25
PROCEDIMIENTO					
1. Juntar en un recipiente de acero inoxidable el jugo de caña, el guarapo.					
2. Adicionar a la solución anterior el aguardiente de caña, unificar bien.					
3. Añadir el zumo de limón.					
4. Estabilizar temperatura, reservar o preparar embotellado.					

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

Tabla 27. Receta estándar Draque final

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	DRAQUE				
GÉNERO	BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN				
CANTIDAD / PORCIONES	10 LITROS / 40 x 250ml				
PROFESOR / INVESTIGADOR	ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN				
BATERIA A OCUPAR	CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
7,00	Lt	Agua filtrada	\$ 0,10	\$ 0,70	
2,00	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 3,20	
1,00	Kg	Sangorache (Ataco)	\$ 2,00	\$ 2,00	Ataco
1,25	Kg	Azúcar blanca	\$ 1,25	\$ 1,56	
0,10	Kg	Cedrón	\$ 3,00	\$ 0,30	
0,05	Kg	Ralladura de limón y naranja	\$ 0,50	\$ 0,03	Frescas
			VALOR TOTAL	\$ 7,79	
			VALOR TOTAL POR PORCIÓN	\$ 0,19	
PROCEDIMIENTO					
1. Llevar el agua a ebullición e infusionar las hierbas y durante diez minutos.					
2. Añadir las cáscaras de cítricos, dejar infusionar 5 minutos más, colar, añadir el azúcar, disolver, enfriar y reservar en recipiente de acero inoxidable.					
3. Agregar al recipiente de acero inoxidable con la infusion, el aguardiente destilado de caña al zumo, unificar bien.					
5. Estabilizar temperatura, reservar o preparar embotellado.					

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

Tabla 28. Receta estándar Mistela de mora final

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	MISTELA DE MORA				
GÉNERO	BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN				
CANTIDAD / PORCIONES	10 LITROS / 40 x 250ml				
PROFESOR / INVESTIGADOR	ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN				
BATERIA A OCUPAR	CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
PRIMERA PARTE					
2,50	Kg	Moras de Castilla	\$ 3,00	\$ 7,50	
4,50	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 7,20	
SEGUNDA PARTE					
4,25	Lt	Agua filtrada	\$ 0,10	\$ 0,43	
0,10	Kg	Cedrón	\$ 3,00	\$ 0,30	
0,10	Kg	Hierba Luisa	\$ 3,00	\$ 0,30	
2,00	Kg	Azucar	\$ 1,25	\$ 2,50	
			VALOR TOTAL	\$ 15,73	
			VALOR TOTAL POR PORCIÓN	\$ 0,39	
PROCEDIMIENTO					
PRIMERA PARTE					
1. Colocar la mora en un recipiente de vidrio y adicionar el aguardiente, dejar macerar por 5 días, agitando moderadamente dos veces al día.					
SEGUNDA PARTE					
1. Infusionar las hierbas durante 10 minutos, colar y añadir el azúcar, disolver completamente, enfriar, reservar.					
2. Unificar junto con el licor macerado de mora y preparar para embotellado.					

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

Tabla 29. Receta estándar Guayusita final

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	GUAYUSITA				
GÉNERO	BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS DE MODERACIÓN				
CANTIDAD / PORCIONES	10 LITROS / 40 x 250ml				
PROFESOR / INVESTIGADOR	ING. DANIEL ARTEAGA / CHRISTIAN DAVID VÁSQUEZ ALBÁN				
BATERIA A OCUPAR	CONTENEDORES ACERO INOXIDABLE, TABLAS PARA PICAR, MENAJE ACERO INOX.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
7,00	Lt	Agua filtrada	\$ 0,10	\$ 0,70	
0,25	Kg	Hojas de guayusa	\$ 5,00	\$ 1,25	
1,50	Lt	Aguardiente destilado de caña	\$ 1,60	\$ 2,40	
0,50	Lt	Zumo de limón	\$ 1,00	\$ 0,50	
1,50	Kg	Azúcar	\$ 1,25	\$ 1,88	
			VALOR TOTAL	\$ 6,73	
			VALOR TOTAL POR PORCIÓN	\$ 0,17	
PROCEDIMIENTO					
	1. Infusionar las hojas de guayusa durante 10 minutos a partir del rompimiento de hervor.				
	2. Colar la infusión				
	3. Adicionar el azúcar, una vez disuelta por completo, adicionar el aguardiente y unificar bien				
	4. Estabilizar temperatura, reservar o preparar embotellado.				

Adaptado de: Universidad de las Américas, 2016

4.10. Análisis Final de Costos del Producto

A los costos calculados dentro de las recetas estándar finales de cada preparación habrá que añadirle el precio por envase de 250ml, su respectiva tapa y su set de etiquetas, el costo de los antemencionados ítems asciende a 0,69ctvs por presentación de 250ml. Lo que dejaría a cada presentación con los siguientes costos:

TARDÓN MIREÑO: USD. \$0,23 + \$0,69 = **\$0,92**

CANELAZO: USD. \$0,22 + \$0,69 = **\$0,91**

SANDUCHE DE BAÑOS: USD. \$0,25 + \$0,69 = **\$0,94**

HUESITO: USD. \$0,17 + \$0,69 = **\$0,86**

MISTELA: USD. \$0,39 + \$0,69 = **\$1,08**

DRAQUE: USD. \$0,19 + \$0,69 = **\$0,88**

COSTO SIX-PACK + CONTENEDOR DE 6 BOTELLAS (USD 0,03): USD. \$5,59

SUGERENCIA DE PRECIO DE VENTA AL PUBLICO: basada en los resultados de la pregunta No. 9 del estudio de mercado, se sugiere un precio de venta al público nacional de **USD. 8,90** ya que de los valores sugeridos en la encuesta, el de mayor aceptación fue USD. 10,00 lo que nos dejaría una utilidad bruta de USD. 3,31 que representa un 59,21% sobre el precio de producción.

4.11. Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

La tabulación de los resultados de la encuesta aplicada a 402 sujetos del segmento de mercado que se desearía apuntar es bastante alentadora, ya que desde la perspectiva del uso de este proyecto la reacción del público es favorable en la mayoría de cuestionamientos que se les presentó como parte de la encuesta, esto determinaría la viabilidad positiva en términos ejecución del presente proyecto.

La fermentación natural de las preparaciones se puede cortar con la adición de una cantidad de alcohol, en el caso de este proyecto aguardiente destilado de caña, configurándose a su vez como un preservante natural y actuando como componente base del tipo de bebidas que se pretende desarrollar, es decir, el alcohol en las preparaciones de este proyecto cumple un doble propósito, constituir parte de la esencia misma de la preparación y conservar el producto.

Dada la naturaleza artesanal de este proyecto, en la fase experimental se pudo apreciar sedimentación debido a que los productos no contienen ningún tipo de aditivo homogeneizador, si se deseara llevar a escala industrial, esto podría manejarse con filtraciones especiales o con la adición de agentes homogeneizantes que no alteren las características sensoriales del producto final.

La implementación de normas BPM en el sitio de producción es imprescindible ya que garantiza la inocuidad de los productos; el control de recepción y buen

manejo de materias primas garantizará la optimización de recursos y a su vez conllevará a la maximización de ganancias.

Recomendaciones

Se debe realizar todos los esfuerzos iniciales por implementar normas BPM desde el inicio para garantizar un producto de excelentes características, esto garantizará la aceptación del producto y su estabilidad en el tiempo.

Se debe realizar constantes sondeos de proveedores como en toda actividad de alimentos y bebidas para garantizar siempre la obtención de los mejores productos a los mejores precios y en las cantidades necesarias.

El control de recepción y manejo de inventarios de materia prima es un área en la que no se debe escatimar esfuerzos, ésta área nos garantizará resultados y rentabilidad. Se debe tener una persona de extrema confianza a cargo de las actividades de recepción y control permanente.

Se debe realizar un control de calidad de cada lote producido para garantizar la estandarización de las recetas y por ende el producto.

De la misma manera es necesario obtener una retroalimentación constante de consumidores finales del producto para eliminar posibles debilidades en el producto que se pretende desarrollar y vender.

REFERENCIAS

- American Marketing Association. (s.f.). *Diccionario*. Recuperado 12 de mayo de 2016, de <https://www.ama.org/resources/Pages/Dictionary.aspx>
- ANDES Agencia Pública de Noticias del Ecuador y de Sudamérica (2014). *¿En qué consiste el cambio de la matriz productiva en Ecuador?* Recuperado 14 de mayo de 2016, de <http://www.andes.info.ec/es/noticias/consiste-cambio-matriz-productiva-ecuador.html-0>
- ARCOSA - Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2016). *Guía de requisitos para la obtención de permiso sanitario*. Recuperado 14 de mayo 2016, de <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pdf>
- Augusto, B. (2010). *Metodología de la investigación: Administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Colombia: Prentice-Hall/Pearson Educación.
- Belitz, H., y Grosch, W. (2012). *Química de los alimentos*. Zaragoza, España: Acribia.
- Buen vivir. (2016). *Objetivos del plan nacional del buen vivir 2013 - 2017*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivos-nacionales-para-el-buen-vivir>
- Campione, A. (2015). *Identidad Gastronómica*. Recuperado 6 de abril de 2016, de <http://www.angelocampione.com/identidad-gastronomica/>
- Coenders, A., y López, E. S. (1996). *Química culinaria: Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados*. Zaragoza: Acribia.
- Contabilízalo. (2013). *Método PEPS - Métodos de Valuación de Inventarios - Contabilízalo*. Recuperado 22 de mayo de 2016, de <http://www.contabilizalo.com/metodo-de-inventario-peps/>
- Crecernegocios. (s.f.). Definición de negocio y de empresa. Recuperado 12 de mayo de 2016, de <http://www.crecenegocios.com/definicion-de-negocio->

y-de-empresa/

Cuerpo de Bomberos del MDMQ. (2016). *Requisitos para permiso de funcionamiento*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de http://www.bomberosquito.gob.ec/index.php?option=com_content

El Comercio (s.f.). *Ecuador cae al puesto 117 en el ranking 'Doing Business' 2016*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-ranking-facilidades-negocios-estudio.html>

El Universo. (2016). *El precio internacional del crudo históricamente ha sido bajo*. Recuperado 18 de mayo de 2016, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2016/01/24/nota/5362303/precio-internacional-crudo-historicamente-ha-sido-bajo>

EPMMOP. (2015). *Administraciones y parroquias de DMDQ - nueva nomenclatura*. Recuperado 19 de mayo de 2016, de <http://www.epmmop.gob.ec/epmmop/index.php/sala-de-prensa/boletines-de-prensa/item/56-la-nueva-nomenclatura-se-difunde-a-la-comunidad>

EROSKI CONSUMER. (2012). *Escaldado de alimentos para Mayor inocuidad*. Recuperado 21 de mayo de 2016, de <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/ciencia-y-tecnologia/2009/05/25/185488.php>

ExportaFácil. (2016). *Requisitos para exportación de productos artesanales*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de <http://www.exportafacil.gob.ec/>

FAO. (2016). *Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas - Aspectos higiénicos y sanitarios*. Recuperado 21 de mayo de 2016, de <http://www.fao.org/docrep/006/y4893s/y4893s07.htm>

Gallardo de la Puente, C. (2011). *Fiestas y sabores del Ecuador*. Quito: Universidad de las Américas.

Gallardo de la Puente, C. (2012). *Ecuador Culinario*. Quito: Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador.

Gallardo de la Puente, C. (2013). *El sabor de mi Ecuador*. Quito: Universidad de las Américas.

Headways. (s.f.). *Glosario Mercadotecnia*. Recuperado 12 de mayo de 2016, de

- <http://www.headways.com.mx/glosario-mercadotecnia/definicion/pakaging/>
- IESS. (2016). *Noticias*. Recuperado 18 de mayo de 2016, de <https://www.iess.gob.ec/es/web/empleador/registro-de-empleador>
- INEC. (2014). *Clasificación Nacional de Actividades Económicas CIIU Rev. 4.0*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de <http://www.inec.gob.ec/estadisticas/SIN/metodologias/CIIU 4.0.pdf>
- INEC. (2014). *Directorio de empresas y establecimientos*. 2014. Recuperado 13 de mayo de 2016, de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Economicas/DirectorioEmpresas/Empresas_2014/Principales_Resultados_DIEE_2014.pdf
- Junta Nacional de Defensa del Artesano. (2016). *Requisitos y estatutos*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de <http://www.artesanosecuador.com/contenidos.php?menu=2>
- Maldonado, V. (2015). *La matriz productiva - Crónica de Loja*. Recuperado 18 de mayo de 2016, de <http://www.cronica.com.ec/opinion/columna/columnista/item/7646-la-matriz-productiva>
- MDMQ. (2010). *Demografía DMQ 2010*. Recuperado 19 de mayo de 2016, de <http://sthv.quito.gob.ec/images/indicadores/parroquia/Demografia.htm>
- MDMQ. (2015). *Mapa de Quito - Administraciones Zonales*. Recuperado 19 de mayo de 2016, de <http://www.ecuadornoticias.com/2012/10/mapa-de-quito.html>
- MDMQ. (2016). *Solicitud LUAE*. Recuperado 10 de mayo de 2016. de https://pam.quito.gob.ec/FormulariosPdf/SOLICITUD_LUAE.pdf
- Metroecuador. (2014). *Constitución Electrónica de Empresas: En dos días crear tu negocio*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de <http://www.metroecuador.com.ec/entrevistas/constitucion-electronica-de-empresas-en-dos-dias-crear-tu-negocio/AzUniv---90izSVGe3vyLw/>
- Ministerio de Industrias y Productividad. (2016). *Requisitos y estatutos*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de <http://servicios.industrias.gob.ec/>
- Ministerio de Salud Pública del Ecuador (s.f.). *Buenas prácticas manufactura*

- artesanales*. Recuperado 12 de mayo de 2016, de https://instituciones.msp.gob.ec/dps/pichincha/images/stories/VIGILANCIA_SANITARIA/Sistema_alimentos/buenasp.martesanalesodificado.ppt
- Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2016). *Requisitos para establecimientos nuevos*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de http://www.aeo.org.ec/PDF/REQUISITOS_ESTABL_NUEVOS.pdf
- Ministerio de Salud Pública. (2016). *Requisitos y estatutos*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de <http://www.salud.gob.ec/permiso-de-funcionamiento-de-locales/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2014). *Ecuador Culinario Saberes y Sabores*. Quito.
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (s.f.). *Nace la sociedad ecuatoriana de gastronomía*. Recuperado 12 de mayo de 2016, de <http://www.turismo.gob.ec/nace-la-sociedad-ecuatoriana-de-gastronomia/>
- Ministerio de Turismo. (s.f.). *Gastronomía ecuatoriana laureada a nivel mundial*. Recuperado 12 de mayo de 2016, de <http://www.turismo.gob.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-laureada-a-nivel-mundial/>
- Ministerio del Ambiente. (2016). *Reglamento sustitutivo para otorgar permisos de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de http://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/01/Anexo_5_Regla-Permiso-de-Funcionamiento-20141.pdf
- MTOP. (2016). *Mapas del estado de carreteras*. Recuperado 6 de abril de 2016, de <http://www.obraspublicas.gob.ec/mapa-estado-de-carreteras-ecuador/>
- Observatorio Economía Latinoamericana (s.f.). *Seguimiento al plan nacional del buen vivir en Ecuador*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2015/negocio.html>
- Porter, M. y Campos, E. (2015). *Estrategia competitiva: Técnicas para el análisis de los sectores industriales y de la competencia*. Madrid: Pirámide.

- Repositorio Digital Universidad De Las Américas (s.f.). *Investigación de las bebidas tradicionales de la ciudad de Quito*. Recuperado 12 de mayo de 2016, de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/3668>
- Repositorio Digital Universidad De Las Américas. (s.f.). *Investigación de bebidas tradicionales ecuatorianas*. Recuperado 12 Mayo 2016, de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/3651>
- Robuchon, J. (2011). *Larousse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.
- RTVE. (2015) *¿Qué es la gastronomía?* Recuperado Abril 06, 2016, de <http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/gastronomia/3173461/>
- Secretaria Nacional de Información. (s.f.). *Objetivos y metas del plan nacional del buen vivir 2013 - 2017*. Recuperado 14 de mayo de 2016, de <http://indestadistica.sni.gob.ec/QvAJAXZfc/opendoc.htm?document=SNl.qvw&host=QVS@kukuri&anonymous=truehttp://indestadistica.sni.gob.ec/QvAJAXZfc/opendoc.htm?document=SNl.qvw&host=QVS@kukuri&anonymous=true&bookmark=Document/BM71>
- SOLUCIONES NETQUEST DE INVESTIGACIÓN S.L. (2015). *Calculadoras estadísticas*. Recuperado 19 de mayo de 2016, de <http://www.netquest.com/es/panel/calculadora-muestras/calculadoras-estadisticas.html>
- SurveyMonkey. (2016). *Tamaño de la muestra de la encuesta: Calcule la población de encuestados*. Recuperado 19 de mayo de 2016, de <https://es.surveymonkey.com/mp/sample-size/>
- Unigarro, C. (2010). *Cartografía de la memoria: Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Fondo Editorial Casa de la Cultura.
- Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia. (2004). *Homenaje al paladar comidas y mistelas tradicionales del Azuay*. Cuenca, Ecuador: Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares.
- WebEmpresas. (2014). *La Ventaja Competitiva según Michael Porter*. Recuperado 12 de mayo de 2016, de <http://www.webyempresas.com/la-ventaja-competitiva-segun-michael-porter/>
- Wordpress. (2011). *Identidad Cultural*. Recuperado Abril 05, 2016, de <https://identidadculturalindigena.wordpress.com/identidad-cultural/>

ANEXOS

ANEXO 1. MODELOS DE ENTREVISTAS

ENTREVISTA CON UN PROFESIONAL INGENIERO QUIMICO

NOMBRE DEL ENTREVISTADO:

EDAD:

PROFESIÓN/OCUPACION:

LUGAR DE TRABAJO:

Una vez explicado el tema del proyecto, se solicita su valioso aporte con criterio científico en la resolución de las siguientes preguntas:

1. Tomando en cuenta las características de las bebidas tradicionales ecuatorianas, ¿Qué tipo de envase garantizaría la inocuidad del producto final?
2. ¿Cómo balancearía el producto en términos de alcohol – elementos de sabor, para evitar que se produzca una alteración del mismo una vez embotellado?
3. Si el concepto del producto final requiere una botella transparente por motivos estéticos ¿Qué recurso científico se podría usar para conservar las propiedades organolépticas del producto?
4. ¿Es necesario llevar a cabo una pasteurización si el producto tiene en su contenido un porcentaje considerable de alcohol?
5. Para la producción en cantidades grandes (no industriales), ¿Qué características deberían tener los equipos que se utilicen para este fin?
6. ¿Cómo se puede realizar un envasado artesanal del producto garantizando la inocuidad del mismo?
7. Una vez envasado el producto, ¿Durante cuánto tiempo se conservaría apto para el consumo humano?
8. ¿En qué puntos de la cadena de producción piensa que se pueden presentar riesgos que afectarían al producto final o a su consumo?
9. ¿Qué alternativas ecológicas se podrían tener para envasar el producto?
10. ¿Qué recomendaciones técnicas podría ofrecer para implementarse en los procesos de producción?

ENTREVISTA CON UN EXPERTO EN IDENTIDAD GASTRONÓMICA

NOMBRE DEL ENTREVISTADO:

EDAD:

PROFESIÓN/OCUPACION:

LUGAR DE TRABAJO:

Una vez explicado el tema del proyecto, se solicita su valioso aporte en la resolución de las siguientes preguntas apoyándonos en su carácter de experto en identidad gastronómica ecuatoriana:

1. ¿Qué bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación conoce usted?
2. ¿Piensa usted que este proyecto tiene un potencial impacto en términos de identidad y cultura gastronómica en el Ecuador?
3. ¿Qué características positivas y/o negativas puede mencionar del proyecto y su producto final?
4. ¿Le parece correcta la selección de bebidas para el producto final?
5. ¿Qué sugerencias puede ofrecer al concepto del producto en función del respeto a la tradición?
6. ¿Qué particularidades se deberían tener en cuenta con la finalidad de respetar la esencia de las preparaciones tradicionales que se pretende vender?
7. ¿Piensa que el producto sería útil para reavivar o rescatar valores perdidos en cuanto a la cultura gastronómica del país?
8. ¿Cree que el proyecto y su producto de la manera que se encuentran definidos, respetan a productos, productores y tradiciones?

ENTREVISTA CON PRODUCTORES ARTESANALES DE BEBIDAS TRADICIONALES

NOMBRE DEL ENTREVISTADO:

EDAD:

PROFESIÓN/OCUPACION:

LUGAR DE TRABAJO:

Una vez explicado el tema del proyecto, se solicita su valioso aporte en la resolución de las siguientes preguntas:

1. ¿Qué bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación conoce usted aparte de la que elabora?
2. ¿Algún familiar suyo se dedica(ba) a fabricar el producto que usted procesa ahora?
3. ¿Por qué razón manufactura usted su producto?
4. ¿Conoce usted historias o tradiciones detrás de su producto?
5. ¿Respeto usted su producto? ¿De qué manera?
6. ¿Cree usted que la bebida que usted confecciona y expende es conocida, respetada y valorada por el valor cultural que posee?
7. ¿Apoya usted a productores locales gracias a la elaboración de la bebida tradicional ecuatoriana que expende?
8. ¿Emplea métodos nuevos o heredados en la fabricación de su producto?
9. ¿Ha recibido capacitación de cualquier tipo en relación a la manufactura de su producto?
10. ¿Qué opina del presente proyecto y su producto final?

ENTREVISTA CON EXPERTOS DEL ÁREA DE BEBIDAS

NOMBRE DEL ENTREVISTADO:

EDAD:

PROFESIÓN/OCUPACION:

LUGAR DE TRABAJO:

Una vez explicado el tema del proyecto, se solicita su valioso aporte en la resolución de las siguientes preguntas:

1. ¿Qué bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación existen actualmente en el mercado?
2. ¿Cree usted que las bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación son subestimadas?
3. ¿Piensa que las bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación poseen el potencial para competir con las actuales bebidas top de moderación?
4. ¿Qué aspectos (precio, cantidad, estética, estereotipos) toma en cuenta usted para comprar o recomendar una bebida de moderación?
5. ¿Si un cliente suyo le pidiera una sugerencia de bebidas para una reunión, invitaría usted a su cliente a servir alguna bebida tradicional ecuatoriana de moderación? ¿Por qué? ¿Cuál (es) serían sus sugerencias?
6. ¿Reemplazaría la bebida de moderación más utilizada en el mercado por una bebida tradicional ecuatoriana de moderación? ¿Cuál? ¿Por qué?
7. ¿Cuál es su apreciación del presente proyecto?
8. ¿Qué opina de la selección de bebidas del presente proyecto?
9. ¿Le parece que el producto final de este proyecto sea bien acogido?
10. ¿Qué sugerencia podría dar al presente proyecto y/o a su producto final?

ANEXO 2. TRANSCRIPCIONES DE ENTREVISTAS CON EXPERTOS

ENTREVISTA CON UN EXPERTO EN IDENTIDAD GASTRONÓMICA

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Dimitri Hidalgo

EDAD: 45 años

PROFESIÓN/OCUPACION: Cocinero

LUGAR DE TRABAJO: Decano de Gastronomía de la UDLA

Una vez explicado el tema del proyecto, se solicita su valioso aporte en la resolución de las siguientes preguntas apoyándonos en su carácter de experto en identidad gastronómica ecuatoriana:

1. ¿Qué bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación conoce usted?

- *¿Tradicionales? Bueno tenemos varias, la chicha, la cerveza, básicamente las dos que más se conocen; las mistelas que ya no se suelen hacer porque las mistelas hoy en día se confunde lo que era la mistela antiguamente, la mistela era una bebida de moderación que era hecha con normalmente violetas, con huevos, con azúcar, lo que era el rompopo; se le conoce hoy día como rompopo porque el rompopo antiguamente era el huevo batido con claras y yemas; entonces hay tantas cosas que puede ser tan importante, y es importante que se sepa el nacimiento. Las mistelas eran una bebida de digestivos que normalmente estaban en el cafecito de la tarde, las abuelitas, las dueñas de casa, las amas de casa tenían siempre en su casa hechas por ellas mismas.*

¿Qué otras bebidas de moderación? Pues... Chichas fermentadas de diferentes frutas, eh... creo que podríamos también tomar en cuenta ahí por supuesto la cerveza, como ya te había mencionado que es, digamos... una bebida de moderación que ha sido consumida durante toda la vida entre los ecuatorianos.

- ***¿O sea el rompopo piensa usted que es un tipo de mistela?***
- *No es una mistela básicamente pero es un digestivo que mucha gente daba y hacían con yemas de huevo, a veces ponían, o ligaban con maicena y luego le ponían alcohol, azúcar...*

2. ¿Piensa usted que este proyecto tiene un potencial impacto en términos de identidad y cultura gastronómica en el Ecuador?

- *Si... por supuesto la identidad del ecuatoriano es tan abundante, rica que nosotros podemos llegar a tener una gran variedad de productos y sabores interesantes.*

3. ¿Qué características positivas y/o negativas puede mencionar del proyecto y su producto final?

- *Bueno, negativas no creo que hayan de verdad, hacer un rescate de los productos que se están olvidando, mas no un rescate si no una investigación... para hablar correctamente... eh, creo que la investigación de los productos tradicionales ecuatorianos que se están perdiendo porque lastimosamente vestigios bibliográficos de cocina no tenemos, y de pronto conocer desde la gente un poco más antigua que es la que se encarga realmente de... debería ser la encargada de difundir a los jóvenes, a los que vamos delante de ellos para que no se pierdan esas tradiciones. Yo algunas de mis recetas las obtuve de mis abuelas que en paz descanses, de mi bisabuela que en paz descanse; y como he sido un apasionado de la cocina ecuatoriana creo que es importante que nosotros sigamos dignificando, descubriendo, investigando y hacer que la cocina ecuatoriana realmente tenga el valor que debería tener y darle el espacio que se merece.*

4. ¿Le parece correcta la selección de bebidas para el producto final?

- *Si. Me comentaste de las bebidas que de verdad me acordaba eran el Tardón Mireño, era el sánduche de Baños, era el otro, el draque... ah! Ya sé, este es el que tiene las hierbas rojas, cuencana, no... Sí, me parece que es una muy buena selección además, créeme... estoy casi casi seguro que mucha gente ni siquiera ha oído o las conoce y más bien te recomendaría que empieces también a hacer un poco un tema de chichas, no... Que es muy interesante porque no veo ni una chicha ahí, chicha no hay... y por ejemplo embotellar una chicha de jora por ejemplo que es tan aromática y deliciosa en la provincia de Imbabura, hay otra chicha que la hacen fermentando en*

un pondo de barro nada más, arroz... arroz licuado con hierbas... eso lo aprendí de la empleada de mi madre y que yo voy aprendiendo de todo el mundo, de la gente que me pueda colaborar, algo puedo aprender y saber... descubrí, esa chicha es deliciosa! Colada y cernida, no podrá ser la mejor presentación pero puede ser algo interesante y atractivo para que la gente pueda saber y degustar que hay cosas interesantes, como se pueden llegar a obtener estos sabores bien ecuatorianos.

5. ¿Qué sugerencias puede ofrecer al concepto del producto en función del respeto a la tradición?

- *Bueno el respeto a la tradición creo que lo estás haciendo perfectamente, porque antes no había esto, entonces me parece muy correcto, sin embargo creo que deberías tratar un poco el tema envases, el packing (packaging) en general, el empaçado, la presentación final, como sea el envase para el servicio de estas bebidas, sea de lo mejor, que realmente sea algo que se pueda apreciar y que puedan valorar y apreciar los futuros clientes.*

6. ¿Qué particularidades se deberían tener en cuenta con la finalidad de respetar la esencia de las preparaciones tradicionales que se pretende vender?

- *Bueno, no sé cómo hayas investigado el tema de la receta tradicional y original que creo que lo mejor sería trasladarse al lugar y buscar las recetas más tradicionales in-situ donde puedan ustedes descubrir la receta original y tradicional. Por supuesto, vas a llegar a Mira tal vez y una familia te va a decir "así" y otra te va a decir "así" y otra te va a decir "así"... entonces creo que un poco un compendio de ir depurando las mejores recetas que tu vayas probando y estando ahí, creo que sería la única forma porque nadie tiene la verdad absoluta.*

7. ¿Piensa que el producto sería útil para reavivar o rescatar valores perdidos en cuanto a la cultura gastronómica del país?

- *Por supuesto, como te decía anteriormente, créeme que mucha gente ni siquiera conoce de estas bebidas y creo que sería un potencial interesante para que sea el Ecuador un destino incluso, una*

- *idea más de tener un producto que sea interesante y con el valor que tenemos lastimosamente de licores, también se consume licores artesanales producidos aquí en nuestro país.*

8. ¿Cree que el proyecto y su producto de la manera que se encuentran definidos, respetan a productos, productores y tradiciones?

- *Bueno, si compras directamente a los productores el producto creo que esa es parte de la sostenibilidad a la que nosotros estamos apegados en lineamientos tanto académicos como el futuro de la gastronomía a nivel mundial, entonces si es que el proceso y el producto es sostenible creo que es un centro para poder lograr una gran vitrina de nuestros productos y que realmente tengan la valía y la certeza de que son productos certificados tradicionales.*

ENTREVISTA CON UN EXPERTO EN IDENTIDAD GASTRONÓMICA

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Luis Narváez

EDAD: 45 años

PROFESIÓN/OCUPACION: Administrador Hotelero

LUGAR DE TRABAJO: Universidad de las Américas y Empresa Privada

Una vez explicado el tema del proyecto, se solicita su valioso aporte en la resolución de las siguientes preguntas apoyándonos en su carácter de experto en identidad gastronómica ecuatoriana:

1. ¿Qué bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación conoce usted?

- *¿De moderación me estás hablando que están sin licor?*
- **Con licor si pero que no son fermentados, si no que ha sido añadido un aguardiente.**
- *Añadido aguardiente, bueno tienes la chicha, que hay chichas pues que se adicionan, tenemos el vino hervido que es una bebida franciscana, podemos decir, y bueno podemos tener diferentes tipos de bebidas basadas en frutas con licores o pues de un nivel alcohólico fuerte.*

2. ¿Piensa usted que este proyecto tiene un potencial impacto en términos de identidad y cultura gastronómica en el Ecuador?

- *Si... Claro que si porque si hablamos de bebidas de moderación pues de 4° de porcentaje de alcohol, es una bebida interesante, como el ponche, tenerlo ahí un ponche frio por ejemplo, me parece estupendo.*

3. ¿Qué características positivas y/o negativas puede mencionar del proyecto y su producto final?

- *Las positivas son pues que definitivamente estamos hablando de desarrollar o memorizar o recordar el pasado, si... y tener pues una bebida de origen nuestro, de tradiciones propias, que se empiece a vender y entrar en un mercado potente como es el mercado ecuatoriano, incluso hasta en el extranjero, no... y negativas podría ser que si es que no hay una buena manipulación o procesamiento pues puedas tener un producto que se fermente, me*

- *imagino que tienes que hacer un buen análisis con ingenieros químicos para darle el soporte adecuado, de ahí me parece perfecto.*
4. **¿Le parece correcta la selección de bebidas para el producto final?**
- *Sí, me parece perfecto que sea un six-pack de lo que dices.*
5. **¿Qué sugerencias puede ofrecer al concepto del producto en función del respeto a la tradición?**
- *O sea, el respeto a la tradición es que manejes una buena difusión de los ingredientes, de donde provienen y por qué se los quiere pues de alguna manera potencializar, porque definitivamente todos estos proyectos tienen un impacto que tiene que ser un desarrollo de la parte más sensible que son los productores, que eso sería un enfoque importante para tomar en cuenta para enfocar eso al cliente y que el cliente se dé cuenta que esta no solo consumiendo una bebida de moderación si no que está aportando a un desarrollo significativo de un área productiva.*
6. **¿Qué particularidades se deberían tener en cuenta con la finalidad de respetar la esencia de las preparaciones tradicionales que se pretende vender?**
- *La parte pues, antropológica, dentro de lo que vayas a hacer de la bebida vas a tener que investigar su origen, el porqué de la bebida y la fecha en la que se realiza, para de alguna manera poder potencializar dentro de cada etiqueta, de cada bebida... poder poner una pequeña leyenda de la misma, sería súper chévere, súper didáctico.*
7. **¿Piensa que el producto sería útil para reavivar o rescatar valores perdidos en cuanto a la cultura gastronómica del país?**
- *Claro que sí, todo lo que es información gastronómica, cultural es importante para el país, muy importante.*
8. **¿Cree que el proyecto y su producto de la manera que se encuentran definidos, respetan a productos, productores y tradiciones?**
- *Claro que sí, porque estás haciendo un apoderamiento de un producto que posiblemente dejó de estar en el medio por lo que tú*

- *dices, por falta de respeto, por falta de identidad y ahora lo que se está haciendo es nuevamente retomando un producto para potencializarlo y meterlo dentro del mercado nacional e internacional. Está súper bien.*

ENTREVISTA CON UN EXPERTO EN IDENTIDAD GASTRONÓMICA

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: Miguel Burneo

EDAD: 29 años

PROFESIÓN/OCUPACION: Chef/Docente/Investigador

LUGAR DE TRABAJO: UDLA

Una vez explicado el tema del proyecto, se solicita su valioso aporte en la resolución de las siguientes preguntas apoyándonos en su carácter de experto en identidad gastronómica ecuatoriana:

1. ¿Qué bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación conoce usted?

- *En el Ecuador dependiendo de su disposición regional tenemos varias bebidas que las podemos considerar de moderación, importante considerar que el aguardiente es uno de los elementos base que se llegó a implementar en este tipo de bebidas, parte y parte con la colonización de la república, con la traida de la caña y todo eso, se hizo como el trago destilado base de toda esta generación de bebidas el aguardiente de caña o el destilado de caña, porque previo a esto solo se trataban los fermentados... todo lo que eran las chichas, generalmente conocido como chicha a todo proceso que llevaba una fermentación como tal, pero entre estas que se pueden mencionar ahora tenemos que partir del destilado base de caña y de esta nacen bebidas combinadas o mixtas como es el caso por ejemplo de las bebidas calientes que tomaban inicialmente para el frío que era la infusión de canela o infusión de hierbas a las cuales se le incluía el aguardiente dando vida a bebidas como actualmente el Canelazo, los hervidos o el mismo draque... el draque es nada más que una infusión que se la trabajaba con el ataco o el sangorache que también se lo llama y a eso le daban "el piquete" que le dicen, con el aguardiente de caña. De ahí también tenemos en el*

- *Carchi al norte, bebidas más frescas, frías como por ejemplo el tardón Mireño, una bebida muy muy propia de Mira y un ícono de sus fiestas, tanto las de febrero como las fiestas de agosto, se toma mucho el tardón Mireño; y hay tres casas ya oficiales que están procesando el tardón Mireño y lo venden de hecho en botellitas de cristal, etiquetados, muy bonito... hay una edición incluso de colección que viene en caja, bastante chévere. De ahí hacia Pichincha vamos a encontrar un poco, junto en Pichincha y en Azuay el tema de las Mistelas, las bebibles obviamente, no los caramelitos... todo lo que son los macerados o aguardientes, las "puntas de sabores" que les llaman... tradicionalmente pues nada más lo que se hacía es macerar cualquier tipo de fruta, hierba o lo que sea en el aguardiente y se lo enterraba, para que se macere en condiciones óptimas durante un mes, durante tres meses, durante el tiempo que se le quiera dar y tenían los famosos aguardientes puntas de colores, los aguardientes macerados. De ahí tenemos en la zona norte igual por ejemplo la "Sinchicara" algo muy típico de solo Sucumbíos, específicamente de Lago Agrio que es un macerado igual en aguardiente pero de hierbas y raíces amazónicas, ahí tenemos otro gran ejemplo de bebidas maceradas... de estas amazónicas nace el Huesito también que es un macerado en aguardiente pero de la guayusa específicamente... y hay el otro que es el "Chuchuguaso" que es igual un macerado en aguardiente pero en cambio de la raíz del Chuchuguaso... entonces van apareciendo este tipo de bebidas, de ahí tenemos también, bueno en destilados podemos hablar de el Sánduche, por ejemplo, originario de toda la zona de baños, actualmente se lo consigue en puyo, baños e incluso en zonas de acá de pichincha ya venden los sanduchitos... ese nace de la mezcla o la fusión del aguardiente puro pero es muy interesante porque la esencia natural del sánduche nace de la mezcla de la caña en tres diferentes versiones... la caña destilada, es el aguardiente... la caña fermentada, es el guarapo... y la caña fresca, es el jugo de caña... por eso tradicionalmente se llamaba sánduche, porque eran*

- *tres, como tres capas de lo que se usaba caña fresca, caña destilada y caña fermentada... y bueno va el limoncito como parte de la preparación. De ahí también es importante mencionar por ejemplo todas las destilerías que se van generando en un lugar muy específico como es bolívar donde empiezan a aparecer estas destilerías que empiezan artesanalmente a sacar el aguardiente y lo combinan con diferentes hierbas, especias y todo para lograr licores como el pájaro azul, el pata de vaca, el papelito que ahora son macerados de hierbas e incluso antiguamente se dice que se usaban carnes de animales en estos macerados para dar los nombres que tienen como el pájaro azul, la pata de vaca... y en baños también hay una historia de un licor que se llamaba “el aguado”, esa historia es muy bonita porque dicen que era una persona que lo hacía en una hacienda, recogía toda el agua de la lluvia y usaba específicamente solo el agua de lluvia para el destilado de la caña y en el proceso de destilado ponía piezas de gallina muerta, o sea de carne... para dar termino a este famoso aguado, pero eso se hacía en baños, eso es una historia igual muy interesante que ya no existe quien lo haga pero eso existió en baños en algún momento. Yo pienso que generalmente eso es un espectro general de lo que se podría hablar de bebidas de moderación, de lo que más se toma en nuestro país y hablándote un poquito más de la sierra, en la costa por lo general viene más el tema del aguardiente, pero lo toman, no lo trabajan tanto, si no es el destilado puro y se lo toman así.*

2. ¿Piensa usted que este proyecto tiene un potencial impacto en términos de identidad y cultura gastronómica en el Ecuador?

- *A mí la verdad me parece muy interesante... yo creo que es algo con lo que yo en algún momento ya soñé que se debía hacer... porque es muy interesante ir a Perú y uno puede conseguir por ejemplo la chicha morada ya embotelladita, bonita, para tomarlo... hasta turísticamente es agradable porque puede llegar a Perú y tomar la chicha morada sin necesidad de estar buscando un puestito que me venda la chicha morada... y así muchas bebidas, en México tienes la*

- horchata, tienes bebidas incluso el mezcal te lo venden ya preparados como las... se me fue el nombre del tequila con toronja y todo eso pero los venden ya preparados y todo... no es golondrina, es algún nombre parecido es del tequila con toronja.. y te venden margarita empacada y todo y son bebidas muy tradicionales y de moderación, aquí en el Ecuador no tenemos... aquí en el Ecuador cuando viene un turista, de hecho no tenemos una identidad frente a las bebidas alcohólicas si así lo quisiéramos decir... si te dicen que toman los mexicanos, tequila... que toman los peruanos, te dicen pisco... y tienen sus cosas muy conocidas... ¿Qué toma el Ecuatoriano?... ¿Cuál es la bebida? No tenemos una... vas a Brasil, la Cachaca, en Colombia famoso por su aguardientico, aquí no tenemos esa identidad, entonces fuera de que es difícil de por si encontrar una identidad en eso, es más complicado porque no conocemos las bebidas... quieres tardón Mireño, toca irte a Mira... no tienes otra forma de consumir. Últimamente ha aparecido lo que me ha parecido un gran boom al mercado por ejemplo la horchata ya envasada, la horchata lojana... ciertas bebidas que ya van apareciendo así... la colada morada recién ha aparecido ya en los supermercados igual ya envasada y sería muy interesante y muy importante como aporte al mercado y a la cultura que estas bebidas de moderación que bien o mal son patrimonio ya nuestro, puedan también estar comercialmente disponibles para los ecuatorianos en sí y también por qué no, como un atractivo turístico... que un turista pueda llevarse esto en un six-pack o algo muy bonito y dice bueno, tengo bebidas tradicionales del ecuador y tiene su fuerte de patrimonio, no es una simple botella de aguardiente que se lleva.

3. **¿Qué características positivas y/o negativas puede mencionar del proyecto y su producto final?**

- Bueno como positivo sin lugar a dudas es el tema del rescate y revalorización del patrimonio culinario - alimentario porque esto ya es un patrimonio y todas las bebidas que se van a trabajar ya tienen una historia por detrás, no es algo reciente, no son cocteles de autor,

- *no... es un tema que ya tiene mucha historia por eso yo hablo de un rescate... y por otro lado es un aporte al mercado totalmente importante en la diversificación y en la diferenciación de productos... y ahora más que nada la situación que está viviendo el país con esto que se ha promovido mucho con el tema de las salvaguardas más bien la producción nacional... yo creo que es un momento clave para que este tipo de proyectos salgan a flote, ahora bueno, en el tema negativo yo no veo un factor negativo, así como decisivo... sin embargo habría que tomar en cuenta el tema de la productividad... o sea el tema de cómo se va a realizar la producción de este tipo de cosas para que se mantengan fieles a la tradición y a lo que originalmente es y no terminar haciendo lo que puede pasar muchas veces que se quiere vender un producto como decir este es el tardón Mireño que se lo vende al mercado pero ya en la aplicación real no se asemeja a lo que es el tardón Mireño... entonces estamos dando un producto engañoso al mercado, entonces habría que buscar mucho la base para que eso... yo creo que ese es el único punto que hay que tomar mucho en cuenta que al realizar la producción no se pierda la esencia de lo que es la bebida original.*

4. ¿Le parece correcta la selección de bebidas para el producto final?

- *Repítame las bebidas nada más...*
- *Tenemos Tardón Mireño, tenemos Canelazo, tenemos el Sánduche de Baños, tenemos huesito, tenemos la mistela y tenemos el Draquesito...*
- *Bueno respecto a la selección de bebidas me parece que abarca las distintas regiones del país lo cual es importante, me parece ideal, porque no estamos centrándonos a una sola región como tal, me parece que hay bebidas muy interesantes, si bien es cierto hay una combinación adecuada diría yo, porque tienes bebidas que son muy populares, muy conocidas, como es el Canelazo en la zona de acá al norte, como es el draque en la zona de Azuay y cañar, pero tenemos también bebidas que son muy como... casi casi llamaría yo que podrían llegar a tener una especie de denominación de origen porque*

- *el Tardón Mireño es de mira, y no lo consigues en ningún lugar más, me parece que hay bebidas que sabiamente usan productos que ahorita están en el mercado bien reconocidos como es el caso de la guayusa en el Huesito, eso me parece una estrategia adecuada. El sánduche de Baños si bien es cierto una bebida deliciosa, es una bebida que no es muy conocida y quienes la conocen la gustan mucho y tiene también una historia pese a ser un tema de simplemente caña, entonces haciendo un análisis breve de las recetas que están o las bebidas que han sido escogidas, yo creo que la selección tiene un criterio adecuado y cubre un marco regional adecuado, y a su vez son bebidas interesantes y hay una mixtura de bebidas adecuadas en base al producto, en base al conocimiento de la bebida y en base a la popularidad de otras también.*

5. ¿Qué sugerencias puede ofrecer al concepto del producto en función del respeto a la tradición?

- *Bueno un poco reforzando justo lo que comente antes en uno de los puntos a tomar en cuenta, el respeto a la tradición debe significar que el producto no pierda su esencia, muchas veces cuando industrializamos elementos o salimos del marco artesanal podría pasar que se pierda la esencia por el uso de estabilizantes, por el uso de diversas cosas que se puede llegar a usar y a nivel industrial si esto crece; es algo con lo que yo no estoy en contra siempre y cuando la esencia se logre mantener viva, eso significa que los sabores sean lo más cercano o idénticos a lo que originalmente es una de esas bebidas y me parecería interesante que como aporte adicional al sabor y al resguardo como tal del valor de la tradición culinaria, el etiquetado debería ir muy acorde o la presentación debería ir muy acorde al tema que se está vendiendo, si bien es cierto se está vendiendo un producto nuevo al mercado pero tiene que guardar algo de esa esencia de que hay historia detrás, que hay cultura detrás, no es un Powerade, no es un Gatorade, o sea no es algo muy contemporáneo, entonces en su diseño y todo yo si pienso que se debería guardar un poco esto y me gustaría mucho que en*

- *algún punto de la presentación si esto va a ser un six-pack, te pueda contar una pequeña historia, una pequeña leyenda de lo que se está tomando, porque actualmente lo que funciona mucho en nuestro mundo culinario es la experiencia, y la experiencia se completa cuando no solo estas sintiendo un buen sabor si no cuando conoces algo más de lo que te estas tomando, entonces si te paso, pruebas el Tardón Mireño pero si a la vez puedes tener un pequeño detallito en el que sepas que es muy tradicional de mira y que es el espirituoso infaltable de las fiestas mireñas, de los novillos de bombas, de las chamizadas y todo, ya te mete un poquito en una experiencia y en el entorno de lo que es el Tardón y va a mejor muchísimo la experiencia al beberlo.*

6. ¿Qué particularidades se deberían tener en cuenta con la finalidad de respetar la esencia de las preparaciones tradicionales que se pretende vender?

- *Bueno, lo más importante en este caso es la investigación de campo, pienso que para lograr mantener esa esencia uno tiene que como dirían "ir a la mata" ir "a donde queman los panes" como se dice... si queremos aprender el Tardón Mireño pues tenemos que ir a Mira y deberíamos conseguir la oportunidad de trabajar el Tardón Mireño con gente del lugar que tiene mucha experiencia y que viene haciéndolo por muchos años... entonces esa es la mejor manera de cautivar la esencia porque tienes el conocimiento como autor de lo que vas a hacer pero un conocimiento de fondo de haber compartido con la gente que vive esta tradición, que vive esto día a día, y lo mismo con el Canelazo, no basta saber de conocimiento general lo que es un Canelazo, yo pienso que es necesario también ir a ver quienes hacen los Canelazos y seguramente van a haber variantes, por ejemplo el Canelazo antiguamente se realizaba con ishpingo, se usaba mucho el ishpingo en algún punto en lugar de la canela, después cambio mucho eso por el uso de la canela asiática que es la canela Sri Lanka que es la que importamos actualmente al Ecuador, entonces ir viendo esas variables es importante para poder tener*

- *criterios validos en la decisión final de cuál es la receta o la formula a ser aplicada... en baños el sánduche es su esencia, el huesito quien mejor que los amazónicos para contarte por que lo hacen y como lo hacen, el draque esto una historia y una tradición fuertísima en el Azuay entonces que mejor que la misma gente del Azuay, del cañar para contarte y trabajar y mucho yo si recomiendo que la base muchas veces de esas tradiciones no está en la zona urbana, no está... hay que saber distinguir bien donde se va a elaborar porque muchas veces en el pueblo, en el campo esta ese conocimiento de esa sabiduría que no podemos ya tener en la zona urbana...*

7. ¿Piensa que el producto sería útil para reavivar o rescatar valores perdidos en cuanto a la cultura gastronómica del país?

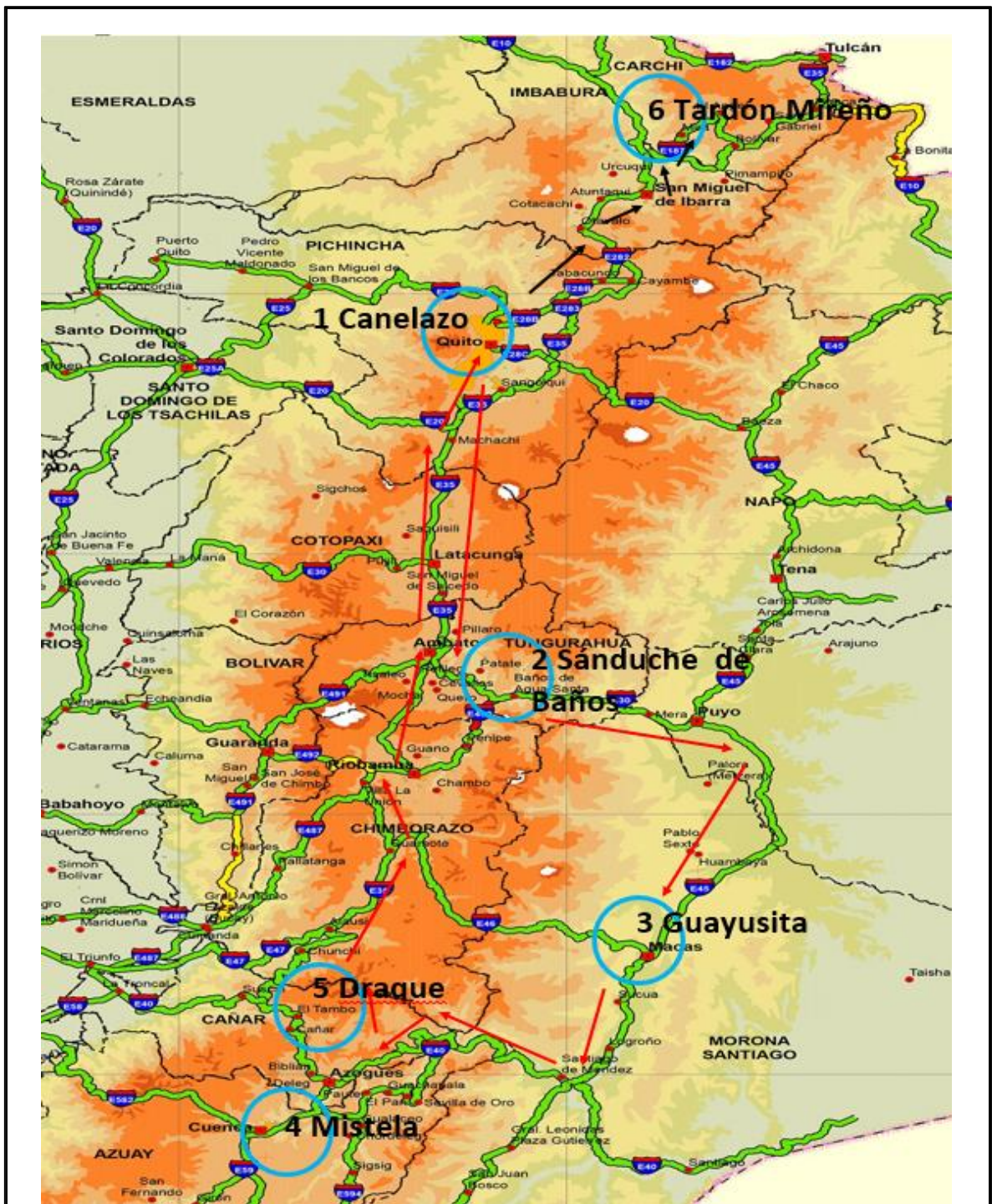
- *Yo pienso que el producto va a ser útil en dos aspectos muy puntuales... en el rescate del patrimonio y de la cultura alimenticia del país, si... pues estamos llevando al conocimiento y a la disponibilidad de las personas productos que muchas veces no se consiguen, por ejemplo si yo me quiero tomar ahorita un Canelazo posiblemente me toque ir a la ronda en la noche o me toca prepararlo a mí mismo, entonces no lo consigo fácilmente, y de hecho el Canelazo frio es muy refrescante... si yo quiero un Tardón Mireño toca esperar cuando me pueda ir a mira a comprar una botellita... es difícil, y te estoy hablando yo una persona que conoce y he viajado el país y se por ultimo donde conseguirlo... si tú haces una encuesta seguramente del Tardón Mireño muchísimas personas no lo conocen ni saben de qué se trata... entonces esto sí, sin lugar a duda es la puesta en el mercado de algo que va a dar a conocer algo que va a dar a conocer algo que es muy nuestro y eso es rescate, eso es revalorización de cultura y patrimonio alimentario... y otro punto en el que yo pienso en que si va a ser muy importante esta bebida es en a través de la producción nacional, de producto nuestro, también dinamizar la economía que a la final esto tiene dos variables, si bien es cierto es muy puntual la parte cultural, es muy importante también la parte económica, entonces si va a funcionar como un punto de*

- *dinamización de economía frente a la venta de algo propio, algo local, algo de producción nacional y también es más importante si logras en tu proyecto y esto puede ser una recomendación integrar de manera responsable y sostenible a productores directos, o sea si se va a trabajar con la naranja o trabajar con el aguardiente, trabajar con productores comunitarios, productores pequeños y de esa manera el proyecto le añades incluso un tema de responsabilidad y podrías hablar de que incluso es un proyecto sostenible .*

8. ¿Cree que el proyecto y su producto de la manera que se encuentran definidos, respetan a productos, productores y tradiciones?

- *Si, de la manera que se encuentra definido sin lugar a dudas como te dije hay un tema regional bastante cubierto, hay la selección adecuada del producto pero la ejecución es la que nos va a dar la respuesta más allá... en un principio esto está bien enfocado pero la ejecución de esto en el momento en el que se investigue correctamente cada una de estas bebidas y se las ejecute en una formula correcta que sea adecuada y resguarde a la esencia principal del producto y si se integran productores en este asunto como yo te decía hace un rato, productores pequeños, productores comunitarios dándole ese tono de responsabilidad a ese producto, sin lugar a dudas va a ser perfecto, sin lugar a dudas va a ser sostenible, sin lugar a dudas va a ser responsable y va a dinamizar y favorecer a productores, al patrimonio alimentario y a la economía actual.*

ANEXO 3. MAPA DE VIAJES DE INVESTIGACIÓN



ANEXO 4. FORMATO DE ENCUESTA A CONSUMIDORES

BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS

1. ¿Cuál es tu sexo?

Femenino

Masculino

2. ¿En qué rango de edad se encuentra usted?

18 - 25 años

26 - 35 años

36 - 45 años

46 - 55 años

56 - 65 años

3. ¿Consume usted bebidas alcohólicas?

Si

No

Ocasionalmente

4. ¿Cuántas bebidas tradicionales ecuatorianas de moderación conoce? Ej. Canelazo

Tardón Mireño

Huesito

Sánduche de Baños

Mistelas

Draque

5. ¿Con que frecuencia consume bebidas alcohólicas?

Una vez al mes

Dos veces al mes

Tres veces al mes

6. ¿Qué características son más importantes para usted en una bebida alcohólica?

Respaldo de elaboración

Precio

Sabor

Cantidad

Presentación

Otro (especifique)

7. ¿Cuánto dinero invierte mensualmente en bebidas de moderación?

USD 5,00

USD 10,00

USD. 15,00

8. Si tuviera la opción de comprar un six pack de bebidas tradicionales ecuatorianas o un six pack de cervezas, ¿Cuál sería su decisión de compra?

Bebidas tradicionales ecuatorianas

Cerveza

9. Si decidiera comprar un six pack de bebidas tradicionales ecuatorianas que contenga una botella de Tardón Mireño, una botella de Canelazo Quiteño, una botella de Sánduche de Baños, una botella de Huesito de Morona Santiago, una botella de Mistela Azuaya y una botella de Draquesito de Azogues con un total de 1250ml de contenido (6x250ml), ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar?

USD. 5,00

USD. 10,00

USD. 15,00

10. ¿Recomendaría a alguien más la compra de un six pack de bebidas tradicionales ecuatorianas como un regalo o para una ocasión especial?

Si

No

ANEXO 5. VALIDACIÓN CON EXPERTOS

