



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“CREACION DE LINEA DE BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS
PARA SER COMERCIALIZADAS EN LA CIUDAD DE QUITO”

AUTOR

Santiago Alejandro Baldeón Tobar.

2017



ESCUELA DE GASTRONOMIA

“CREACION DE LINEA DE BEBIDAS TRADICIONALES ECUATORIANAS
PARA SER COMERCIALIZADAS EN LA CIUDAD DE QUITO”

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de Licenciatura en Gastronomía.

Profesor Guía
Msc. David Felipe Romero.

Autor
Santiago Alejandro Baldeón Tobar.

Año
2017

DECLARACION DE 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”.

David Felipe Romero Montalvo.

CI. 1714445846.

DECLARACION DE PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

Sebastián Daniel Barros Calo.

CI. 1712547346.

DECLARACION DE AUTORIA 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”.

Santiago Alejandro Baldeón Tobar.

CI. 1718165556.

AGRADECIMIENTOS

A mis padres quienes me apoyaron y amaron desde mis inicios y estarán conmigo siempre.

A mi compañera, mi alma gemela quien ha estado a mi lado continuamente dándome su amor y cuidados.

DEDICATORIA

A mi madre quien siempre supo cómo no dejarme caer, por estar siempre ahí, a mi lado sin dudar ni un solo momento.

RESUMEN

En el Ecuador existe una gran cantidad de bebidas tradicionales, que definen la identidad de las cuatro regiones del país, las mismas que para su elaboración, usan distintas plantas, hierbas, frutas endémicas y otros ingredientes propios de cada región. El Ecuador posee una alta riqueza cultural que ha sido preservada a través del tiempo por medio de tradiciones culturales y ancestrales que se transmiten de generación en generación.

El siguiente tema de tesis toma como referencia la diversidad gastronómica, que existe en el país, con el uso y comercialización de varias bebidas tradicionales, que pertenecen a la historia culinaria de la ciudad de Quito.

Se explicará teóricamente los métodos de investigación usados para elaborar la línea del producto, se elaboró bajo parámetros específicos, tablas y fichas técnicas, que detallan el peso de cada ingrediente, costos, características organolépticas entre otros.

Los resultados obtenidos de las tabulaciones demuestran una excelente aceptación de cada bebida por parte de los participantes y expertos.

Para complementar se desarrolló un manual de procesos de elaboración sobre la línea de bebidas tradicionales como: Rosero Quiteño, Yaguana, Come y Bebe, explicando detalladamente los lineamientos de producción y envasado.

ABSTRACT

In Ecuador there are a large number of traditional drinks, which define the identity of the four regions of the country, the same as for their elaboration, use different plants, herbs, endemic fruits and other ingredients typical of each region. Ecuador has a high cultural wealth that has been preserved over time through cultural and ancestral traditions that are transmitted from generation to generation.

The following thesis theme takes as reference the gastronomic diversity that exists in the country, with the use and commercialization of several traditional drinks, which belong to the culinary history of the city of Quito.

The research methods used to elaborate the product line will be explained theoretically, elaborated under specific parameters, tables and technical data sheets, which detail the weight of each ingredient, costs, and organoleptic characteristics, among others.

The results obtained from the tabulations show an excellent acceptance of each drink by the participants and experts.

To complement, an elaboration process manual was developed on the traditional beverage line, such as: Rosero Quiteño, Yaguana, Come and Bebe, explaining in detail the production and packaging guidelines.

INDICE

Tema de Investigación	1
Introducción.....	1
Objetivo General	2
Objetivos Específicos	2
Antecedentes	2
Problema.....	3
Justificación.....	3
1 Capítulo I. Fundamentación teórica	4
1.1 Historia de la Gastronomía ecuatoriana	4
1.1.1 Cocina ecuatoriana Prehispánica	4
1.1.2 Cocina ecuatoriana colonial.....	6
1.1.3 Cocina ecuatoriana Republicana	8
1.1.4 Gastronomía Ecuatoriana por regiones	11
1.2 Historia de las bebidas en la real audiencia de Quito	12
1.2.1 Las bebidas en Quito Colonial.....	14
1.2.2 Bebidas tradicionalistas de Quito del siglo XX.....	15
1.2.3 Patrimonio Gastronómico	17
1.2.4 Cultura y Tradiciones	18
1.3 Reseña histórica de las bebidas tradicionales	20
1.3.1 Rosero Quiteño.....	20
1.3.2 Yaguana	21
1.3.3 Come y Bebe	22
1.3.4 Bebidas en botellas de vidrio	24
1.3.5 Tendencias de consumo de bebidas naturales y cero azúcares	25
1.3.6 Leyes e impuestos sobre el azúcar blanco	28
2 Capítulo II. Análisis del entorno	30
2.1 Situación	30
2.2 Economía.....	32
2.3 Demografía	35
3 Capítulo III. Propuesta	38
3.1 Generación de Producto.....	38
3.2 Métodos de conservación.....	50
3.3 Determinación de la Idea.....	51

3.4	Determinación del Producto	51
3.4.1	Logo.....	52
3.4.1.1	Marca	53
3.4.1.2	Semaforización.....	91
3.5	Análisis de problemas	54
3.5.1	Cambio climático.....	54
3.5.2	Transporte	54
3.5.3	Estacionalidad.....	55
3.5.4	Análisis Interno	55
3.5.4.1	Piña	55
3.5.4.2	Frutilla	56
3.5.4.3	Naranjilla	56
3.5.4.4	Agua Rica.....	56
3.5.4.5	Almidón de Achira	57
3.5.4.6	Papaya Hawaiana	57
3.6	Análisis de Proveedores.....	58
3.6.1	Proveedores de UPI PAK	59
3.6.2	Proveedor de Frutas	59
3.6.3	Proveedor de Especies y Hierbas.....	60
3.7	Experimentación.....	61
3.7.1	Descripción de la Herramienta.....	61
3.7.1.1	Focus Group.....	62
3.7.1.2	Ambiente	62
3.7.1.3	Desarrollo de ambiente controlado.....	63
3.7.1.4	Diseño de Herramienta	64
3.7.2	Grupo de Expertos.....	66
3.7.2.1	Ambiente	66
3.7.2.2	Desarrollo de ambiente controlado.....	67
3.7.2.3	Diseño de la Herramienta.....	67
3.8	Tabulaciones del <i>focus group</i>	69
3.8.1	Yaguana	72
3.8.2	Come y Bebe	74
3.9	Tabulaciones del grupo de expertos.....	77
3.9.1	Yaguana	79
3.9.2	Come y Bebe	82
3.10	Análisis sobre <i>Focus Group</i>	84
3.11	Análisis sobre Grupo de Expertos	85
4	Capítulo IV. Manual de Procesos para la elaboración de Bebidas Tradicionales	87
4.1	Objetivo General	88
4.2	Objetivos Específicos	88

4.3	Aplicaciones	88
4.4	Marco Jurídico.....	89
4.4.1	Norma INEN 2337.....	89
4.4.2	ARCOSA	92
4.4.2.1	Emisión de Permisos de Funcionamiento	92
4.4.2.2	Documentos requeridos para la obtención del permiso de funcionamiento	93
4.4.3	Obtención de notificación sanitaria	94
4.4.4	Buenas Prácticas de Manufactura o BPM	94
4.4.4.1	Obtención del permiso.	96
4.4.5	RUC o Registro Único de Contribuyente	96
4.4.5.1	Requisitos.....	96
4.5	Normativa de Operación.....	96
4.6	Procedimientos.....	99
4.7	Descripción de las características de materia prima e insumos.....	105
4.8	Diagrama de Flujo	108
4.8.1	Diagrama de Flujo del Rosero Quiteño.....	109
4.8.2	Diagrama de flujo Yaguana	110
4.8.3	Diagrama de flujo Come y Bebe	111
4.9	Análisis de costos.....	112
4.10	Conclusiones y Recomendaciones.....	113
4.10.1	Conclusiones	113
4.10.2	Recomendaciones	114
	Referencias	116
	Anexos	120

INDICE DE FIGURAS

<i>Figura</i> 1. Escala para determinar el dulzor de las bebidas tradicionales.....	39
<i>Figura</i> 2. Escala para determinar la acidez de las frutas.....	40
<i>Figura</i> 3. Escala numérica visual.....	44
<i>Figura</i> 4. Escala de aromas.....	49
<i>Figura</i> 5. Isotipo.....	52
<i>Figura</i> 6. Marca de bebidas.....	53
<i>Figura</i> 7. Etiqueta Semáforo.....	92
<i>Figura</i> 8. Rosero Quiteño	69
<i>Figura</i> 9. Cata Visual.....	70
<i>Figura</i> 10. Cata Olfativa	70
<i>Figura</i> 11. Cata gustativa	71
<i>Figura</i> 12. Equilibrio – Balance.....	71
<i>Figura</i> 13. Yaguana.....	72
<i>Figura</i> 14. Cata Olfativa	73
<i>Figura</i> 15. Cata Visual.....	73
<i>Figura</i> 16. Equilibrio Balance.....	73
<i>Figura</i> 17. Cata Gustativa	74
<i>Figura</i> 18. Come y Bebe	74
<i>Figura</i> 19. Cata Visual.....	75
<i>Figura</i> 20. Cata Olfativa	75
<i>Figura</i> 21. Cata Gustativa	76
<i>Figura</i> 22. Equilibrio – Balance.....	76
<i>Figura</i> 23. Grupo de expertos, rosero quiteño.....	77
<i>Figura</i> 24. Cata Visual.....	78
<i>Figura</i> 25. Cata Olfativa	78
<i>Figura</i> 26. Cata Gustativa	78
<i>Figura</i> 27. Equilibrio- Balance	79
<i>Figura</i> 28. Grupo de expertos. Yaguana	79
<i>Figura</i> 29. Cata Visual.....	80
<i>Figura</i> 30. Cata Visual.....	80
<i>Figura</i> 31. Cata Gustativa	81
<i>Figura</i> 32. Equilibrio - Balance	81
<i>Figura</i> 33. Grupo de expertos. Come y Bebe	82
<i>Figura</i> 34. Cata Visual.....	83
<i>Figura</i> 35. Cata Olfativa	83
<i>Figura</i> 36. Equilibrio- Balance	83
<i>Figura</i> 37. Cata Gustativa	84
<i>Figura</i> 38. Fotografía del autor.....	98
<i>Figura</i> 39. Fotografía del autor.....	100
<i>Figura</i> 40. Fotografía del autor.....	100
<i>Figura</i> 41. Fotografía del autor.....
<i>Figura</i> 42. Fotografía del autor.....	101
<i>Figura</i> 43. Fotografía tomada por el autor.....	102
<i>Figura</i> 44. Fotografía tomada por el autor.....	102
<i>Figura</i> 45. Fotografía del autor.....
<i>Figura</i> 46. Fotografía del autor.....	103
<i>Figura</i> 47. Fotografía tomada por el autor.....	104

<i>Figura 48.</i> Diagrama de flujo de Rosero Quiteño	109
<i>Figura 49.</i> Diagrama de flujo de Yaguana.....	110
<i>Figura 50.</i> Diagrama de flujo de Come y Bebe.....	111

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Rangos de edad de habitantes.....	36
Tabla 2. Grados Brix y nivel de acidez de frutas	38
Tabla 3. Cálculo de Rosero Quiteño	43
Tabla 4. Tabla para establecer formato visual de frutas.....	43
Tabla 5. Tabla de información sobre la hierba Ataco.	44
Tabla 6. Ficha técnica. Yaguana	46
Tabla 7. Ficha técnica. Come y Bebe.....	47
Tabla 8. Cálculo de Yaguana.	48
Tabla 9. Cálculo de Come y Bebe.....	48
Tabla 10. Escala numérica Olfativa	49
Tabla 11	65
Tabla 12. Hoja de cata usada por grupo de experto	68
Tabla 13. Contenido de componentes y concentraciones permitidas.	91
Tabla 14. Descripción de materia prima: Frutas.....	105
Tabla 15. Descripción de materia prima: Especias.	106
Tabla 16. Descripción de materia prima: Hierbas.....	107
Tabla 17. Descripción de materia prima: Abarrotes.	107
Tabla 18. <i>Rosero Quiteño</i>	112
Tabla 19. <i>Yaguana</i>	112
Tabla 20. <i>Come y Bebe</i>	112

Tema de Investigación

“Creación de línea de bebidas ecuatorianas tradicionales para ser comercializadas en la ciudad de Quito”

Línea de tres tipos de bebidas no alcohólicas tradicionales como son la Yaguana, Come y Bebe y el Rosero Quiteño en una presentación de botellas de vidrio de 250 ml.

Introducción

En algunas regiones del Ecuador, todavía se conservan las tradiciones familiares que son transmitidas durante varias generaciones. Las recetas y procedimientos ancestrales prevalecen en el anonimato por cuestiones de cultura, además de respeto a las personas que fueron sus maestros.

Cada ciudad del país tiene su propia historia y legado gastronómico, en donde se trata de recuperar sabores, tradiciones culturales perdidas e incluirlas en un contexto moderno y global. Desde los años de fundación de la ciudad de Quito, las bebidas han sido siempre una parte fundamental en el ámbito del desarrollo urbano y rural, en donde cada preparación llevaba ingredientes propios de la estación, en muchos casos estas recetas eran preservadas solo dentro de una familia, en ocasiones se consideraban un gran tesoro culinario y un gran secreto, hoy en día son un gran aporte a la cultura culinaria de la ciudad.

La línea de bebidas tradicionales tiene como objetivo dar a conocer bebidas que han perdido su lugar e influencia en la sociedad, de una manera profesional, técnica y científica, con información precisa sobre historia, materia prima, procedimientos, tipos de fruta y características organolépticas básicas para la producción y elaboración de las mismas.

Objetivo General

Creación de una línea de bebidas tradicionales para ser comercializadas en el Distrito Metropolitano de Quito.

Objetivos Específicos

- Fundamentar teóricamente la creación de una línea de bebidas tradicionales.
- Argumentar la elaboración de bebidas tradicionales por medio de lineamientos técnicos.
- Validación de línea de bebidas tradicionales ecuatorianas por medio de expertos y consumidores.
- Creación del Manual de procesos para la realización de la línea de producto.

Antecedentes

Tradicionalmente en la ciudad de Quito, se encuentran bebidas que su sabor y su secreto han sido transmitidos de generación en generación con extrema cautela, como es el caso del Rosero quiteño que según el autor “ (Montaguano, 2012) el Rosero Quiteño se remonta a épocas coloniales donde se daba a beber a las clases sociales pobres” y según el diario (Comercio, 2013) “... el rosero quiteño tuvo su origen en conventos de quito alrededor del año 1767” por lo que esta bebida nace de una variación creada por monjas criollas en la ciudad de Quito, siendo muy apetecido posteriormente por los chullas quiteños que preparaban desde ya en aquel entonces la tradicional bebida.

Por otro lado, en la localidad de Paute, se sirve otra tradicional bebida que es muy apetecida por los habitantes del lugar, la Yaguana, la cual tiene una historia remontada a haciendas muy antiguas del lugar, según el autor “ (Montaguano, 2012) la yaguana era el refresco de las abuelas”, donde ésta

bebida era elaborada por las abuelitas de aquel entonces y guardaban la receta minuciosamente y según” (Montaguano, 2012), las abuelas enseñaban la receta a su nieta o bisnieta elegida”.

Problema

La ciudad de Quito es una ciudad tradicionalista y conservadora, pero en las últimas décadas es posible evidenciar una falta de conocimiento en las nuevas generaciones donde el patrimonio y saberes tradicionales están desapareciendo. ¿De qué manera se puede difundir el conocimiento sobre bebidas tradicionales ecuatorianas en las nuevas generaciones?

Justificación

En el país las bebidas tradicionales están presentes en celebraciones, rituales y festividades que son parte esencial de la cultura. En muchos lugares las bebidas hacen reconocimiento a su lugar de origen y existen algunas ciudades que poseen renombre, reconocimiento por la elaboración de bebidas tradicionales, que se remontan a sus orígenes y su trascendencia histórica. El crecimiento acelerado de la sociedad, por varias migraciones históricas en la ciudad de Quito y de varias localidades del país, ha generado una pérdida sustancial de las tradiciones y sabores ancestrales propios de la ciudad, la aculturación y la llegada de nuevas costumbres gastronómicas provenientes de otras regiones. Por tal motivo se ha observado pérdida de tradiciones y sabores ancestrales encontrando la necesidad de la creación de bebidas tradicionales en nuevas alternativas de consumo.

1 Capítulo I. Fundamentación teórica

1.1 Historia de la Gastronomía ecuatoriana

En el Ecuador, existen varias etapas que afectaron directamente al ámbito gastronómico en donde la conjunción, mestizaje y mezcla fue de gran importancia teniendo como base la cocina prehispánica, la cocina colonial, cocina republicana y finalmente cocina moderna ecuatoriana. En épocas antes de la colonia, la gastronomía era básica y se consumían alimentos que se encontraban conforme se movilizaban por varios lugares, la recolección y consumo de frutos así como la caza de animales pequeños como conejos y liebres los cuales eran ya cocidos en agua en una especie de sopa que iba con maíz desgranado.

1.1.1 Cocina ecuatoriana Prehispánica

“La cocina ecuatoriana es una conjunción de sabores, aromas, historias contadas y tradiciones pasadas entre generaciones y familias.” (Gallardo, 2014). La cocina ecuatoriana como tal es el resultado de la unión de varios métodos de cocción y sabores a través de los años, desde los tiempos antes de la conquista española hasta la cocina moderna ecuatoriana que se conoce hoy en día. Dividida por regiones que son totalmente diferentes y diversas contienen ingredientes, flora, fauna que son propias de cada región natural y representan una conexión entre la gastronomía y la cultura de cada pueblo.

La cocina prehispánica se la encuentra dividida por partes a lo largo del tiempo, según (Pazos, El sabor de la memoria , 2008) “...cazadores deambulaban entre las hoyas de Guayllabamba buscando patos, ciervos, conejos y cuando de caza andaban se alimentaban de guabas y chirimoyas al alcance...” Según vestigios encontrados los indígenas de las zonas norte y noroccidente de Quito esencialmente de Cotacollao aprovechaban el maíz sobre todas las cosas, “...lo cocinaban con agua sin desgranarlo, raspaban el choclo tierno y formaron

una masa que almacenaban en vasijas de barro”, así lo guardaban y lo usaban para comerlo días después y añadían agua y se realizaba un fermento bebible.

En distintas zonas de Quito se encontraron vestigios de herramientas, ollas, técnicas e instrumentos usados para la preparación de alimentos como menciona Pazos (2008), la “cocción fue la técnica principal” la carne de cuy, de venado, se consumía ya cocida en una especie de sopa junto al maíz desgranado. Otros alimentos eran consumidos crudos o cocinados que eran autóctonos del sector Noroccidente como fue el melloco, ají, quínoa y algunos más exóticos de la zona como la yuca.

La conquista proveniente desde el sur por parte de los Incas Marco una transición lenta en la gastronomía de cada pueblo, tribu o señorío se introdujo nuevas técnicas y herramientas para la elaboración de la cocina incaica de la época, según (Pazos, El sabor de la memoria , 2008) “se obtuvieron harinas y harinillas para elaboración de bebidas fermentadas”. Por otra parte, los señoríos étnicos sometidos por los incas aportaron gastronómicamente con los envueltos, cocción de maíz y otros granos por medio del calor de la tierra, consumo y comercialización de frutas como la chirimoya y la guaba.

Por otra parte, existía una civilización que provenía desde el sur del país y que logro marcar una diferencia en cuanto a tradiciones y gastronomía se refiere, estos eran los Incas. Su demografía viene marcada por ser habitantes de las alturas de los Andes ubicados en Perú, en donde demostraban ser grandes constructores tanto por construir sobre la cadena montañosa o por construir los primeros sistemas automáticos de riego a base de agua de lluvia.

Los sembríos se basaban en tubérculos, variedades de maíz como el morado, blanco, amarillo, proteínas como carne de llama, de conejo, incluso pescados los cuales eran conservados en sal marina y otros conservados en jugos cítricos para ser consumidos con posterioridad.

Los Incas conquistaron tribu tras tribu comenzando desde el sur del país, construyendo carreteras en donde los chasquis transitaban, además de edificaciones e incluso cuarteles en los asentamientos más importantes.

Gastronómicamente la cocina ecuatoriana vivió su primer mestizaje ya que se introdujeron herramientas que usaban los incas para preparar ingredientes, realizados a base de piedra volcánica y otros materiales más fabricaban peladores, desgranadores, aplastadores de todo tipo, piedras de moler, siendo todas estas herramientas de gran uso durante los banquetes realizados cuando el emperador proveniente del Cuzco venía a visitar sus tierras conquistadas.

El fin de la cocina preincaica vio terminar su era con la procedencia de los españoles, la misma, viene acentuando las bases de la cocina ecuatoriana especialmente la cocina de la sierra, por otra parte, en la costa ecuatoriana según (Morales, 2013) se desarrollaron culturas a lo largo de Manabí y Guayas, que ya eran organizados como señoríos étnicos, existían, religiones, dioses, costumbres y gastronomía siendo los de carácter imponente la cultura mantense “...especializados en ornamentar en oro y plata, sillas, mesas y taburetes” fue una cultura que vio llegar a los españoles desde los mares del sur.

1.1.2 Cocina ecuatoriana colonial

La cocina colonial como tal data del año de 1530 en adelante en donde ya fueron fundadas las primeras ciudades en Ecuador como parte del virreinato del Perú. Con los incas e indígenas bajo dominio español, según (Morales, 2013) “...se introdujeron cereales, la vid, olivos, reces, aves de corral y el chancho” dando inicio al mestizaje de las cocinas de aquel entonces, como potajes, sopas, caldos, “...a los españoles los cortes más finos eran enviados, a los indígenas las vísceras y sobras” (Pazos, El sabor de la memoria , 2008), la cocina de la época colonial se vio marcada por la introducción de nuevos productos y nuevos ingredientes provenientes de otras partes del mundo.

Los cargamentos llenos de cereales y especias provenientes de puertos de España, desembarcaban en puertos de la costa ecuatoriana en donde los ingredientes nativos junto a los ingredientes introducidos datan vestigios del mestizaje de la cocina ecuatoriana. Los conocimientos gastronómicos vinieron junto a las órdenes religiosas provenientes de Europa, según (Pazos, El sabor de la memoria , 2008) en toda sur América subyugada al dominio español, vio introducidas nuevas técnicas de conservación y maceración de alimentos”.

En la época colonial la cocina ecuatoriana paso por otro gran mestizaje quizá el más importante de todos, ya que recibió influencia española. Durante la toma española sobre los pueblos que fueron conquistados, las tradiciones, música y gastronomía se vieron afectados por la introducción de nuevas técnicas de cocina, formas de preparación y el amplio uso de ingredientes importados y posteriormente sembrados en tierras americanas como fueron especias traídas desde India como el comino, canela, pimienta, caña de azúcar y otra gran cantidad de verduras y legumbres.

En la cocina colonial se vio implicada la creación de tercenas en donde se obtenían los cortes de carne según se necesitaba y es en estos lugares donde nacen grandes platos icónicos de la gastronomía actual ecuatoriana, como los españoles residentes en el continente y los hijos e hijas de los mismos se alimentaban con los mejores cortes de res o cerdo, las sobras y restantes eran destinadas a la venta y consumo de las personas que tenían una menor condición social, partiendo a la creación de caldos y sopas a base de refritos para dar sabor a la comida y sus proteínas, siendo estas las patas y manos de cerdo, hígados y riñones de cerdo o res, ubre, orejas y demás.

Los monjes trajeron consigo el cultivo del vino, el uso y descubrimiento de nuevos licores de frutas autóctonas de cada región. Trajeron consigo la caña de azúcar proveniente de India y los dulces y confitería en general. Técnicas aprendidas del aquel entonces cocina clásica, cocineros españoles e inmigrantes europeos en España aprendieron y algunos trajeron sus

enseñanzas hacia el continente marcando una diferenciación entre cocinas del pueblo y los conquistadores.

En grandes buques mercantes y militares, los españoles y hombres blancos en general traían consigo esclavos, todos provenientes de África, "...en varios países centro americanos, donde los indios habían sido exterminados llegan los negros trayendo técnicas, utensilios de cocina, métodos de preparación y finalmente ingredientes autóctonos del continente africano" (Morales, 2013) estos esclavos traían consigo tradiciones y costumbres dignas de cada tribu de la que provenían, religión, creencias, dioses, alimentación y técnicas de cocción de alimentos, caza, pesca, recolección de frutos de árbol, bailes autóctonos, su idioma original y los instrumentos musicales que usaban para dedicarse en tiempo libre a ocuparlos.

Según (Morales, 2013) "...debían viajar ligeros de equipaje trayendo consigo aceite de palma, plátano macho, plátano verde, banano", la introducción tanto de productos como gastronomía africana de la época brindó un importante aporte a la cocina ecuatoriana republicana y posteriormente cocina moderna. Así mismo en Europa esencialmente en la época de transición entre medieval al renacimiento se introdujeron los productos provenientes de América como fue la papa, el tomate, el ají, los pimientos, el cacao, el maíz, los cuales rápidamente formaron parte del menú de los restaurantes franceses y después del mundo.

1.1.3 Cocina ecuatoriana Republicana

Como parte de la cocina ecuatoriana republicana, comprende la época de la revolución y la libertad del yugo español, desde el norte de Sur América, con Simón Bolívar y desde el sur con José de San Martín, dos patriotas que liberaron y crearon nuevas repúblicas dejando de lado el sometimiento del imperio español.

La gastronomía de la época se destacaba por la existente mezcla entre sopas, sabores e ingredientes. La cocina republicana tuvo su apogeo durante las guerras de independencia en toda América Latina, la gastronomía ecuatoriana de la época tenía sopas y caldos que como base contenían una gran influencia de la gastronomía española, ellos usaban ingredientes propios de la región que podían encontrar, comercializando con vendedores locales o de la manera más fácil plantando la semilla y cultivando después.

Así mismo según (Pazos, El sabor de la memoria , 2008) “la comida es marcadamente española, guisos, potajes, asados y horneados pero con una presencia americana” ingredientes como la yuca, camote, ají, cebollas blancas, son usadas en una gran variedad de platos pertenecientes a la época, que junto a los lácteos introducidos creaban platos cada vez más elaborados y sofisticados en todas las regiones del país.

Diferenciándose entre regiones naturales, la costa ecuatoriana sobresale marcada por la unión de productos y frutos del mar junto a platos pertenecientes a la cocina española, como menciona (Narvaez, 2013) en el manual de Cocina nacional I “en los pertenecientes puertos de Manta y Guayaquil, siendo estos los más sobresalientes de las épocas del Buque escuela Guayas, llegaban pescadores y mercantes de varias zonas del mundo que no hablaban nuestra lengua” siendo esta la razón que no entendiesen el español, el inglés o viceversa, se dio lugar a nombres de platos que tanto su denominación y preparación son inciertos como por ejemplo, (...extranjeros hambrientos pedían el segundo plato como único y como no hablaban español decían *second, second*, dando así el origen del nombre de uno de los platos más reconocidos e icónicos del país en dos de sus regiones, el llamado seco.

La cocina ecuatoriana de la época republicana vino marcada de un mestizaje claro y evidente entre las diferentes provincias del país, en Esmeraldas, el mestizaje se marcó por la presencia de gastronomía africana, plátano verde, coco, y pescados en general, alineadamente tras la introducción de ingredientes provenientes de Europa, los mismos se usaron para realizar

nuevas recetas, como menciona (Morales, 2013)“...después usaban azúcar, mantequilla y leche para confeccionar golosinas y postres básicos” la conjunción de sabores acentuó diferencias en todo ámbito especialmente el político en décadas posteriores entre las ciudades más importantes del país, Quito y Guayaquil.

La cocina republicana para algunos expertos historiadores afirman que fue la más importante de todas las etapas de la cocina ecuatoriana, ya que en ella se plasman tres tipos de influencia marcando así el mestizaje de la comida ecuatoriana, gran parte del mestizaje ocurre en gran parte de la sierra norte, central y sur en donde los productos e ingredientes traídos de Europa eran consumidos a la par con productos autóctonos, se perfeccionaron las preparaciones criollas que llevaban una mixtura entre técnicas clásicas, métodos de cocción aprendidos y productos encontrados en la continuidad del día a día.

Posteriormente dividiendo a la cocina ecuatoriana por regiones, la costa ecuatoriana fue otra de las regiones a las cuales el mestizaje llevo a evolucionar platos e ingredientes a ser utilizados, en aquel entonces los esclavos recientemente liberados después de que la Real Audiencia pase a formar parte de la Gran Colombia como Departamento Sur, la provincia de Esmeraldas de características climatológicas cálidas y aguas templadas con playas de arena blanca, los mulatos y personas de raza morena llevaron consigo sus tradiciones, sus bailes, sus instrumentos y sus costumbres hacia todos los poblados y posteriormente con la migración entre provincias llevaban consigo parte de su provincia y de la gastronomía del lugar.

1.1.4 Gastronomía Ecuatoriana por regiones

La gastronomía de la región costa en especial las provincias de Esmeraldas y Manabí se caracterizan por el uso del plátano verde entre sus ingredientes estrella, junto al coco, frutas tropicales y condimentos fuertes como el ají o el comino. Sus principales proteínas para preparar sus platos eran pescados de mar los cuales eran cazados por jóvenes pescadores libres. Seguidamente en la costa, la provincia de Guayas, la gastronomía estuvo fuertemente ligada a la preparación y venta de alimentos y platos destinados a gente ubicada en los puertos mercantes en donde extranjeros venían a llevar materia prima y venían a comercializar lo que fuese.

La gastronomía guáyense se caracteriza por usar carnes de res y cerdo, así como también peces de mar y criaturas de los manglares. Las características menestras costeñas que vienen espesadas ligeramente con verde rallado y queso fresco. La gastronomía manaba fuertemente conocida como al cuna del sabor, del atún y mariscos se volvieron reconocidos regionalmente por la gran variedad de pescados que sus puertos ofrecían así como internamente en la provincia, localidades como Rocafuerte y Ciudad Alfaro ofrecían sus dulces y postres así como manualidades como el sombrero de Paja toquilla.

Finalmente en el Oriente Ecuatoriano, los cambios en cuanto a gastronomía se influenciaron esencialmente en la década de 1980 en donde se permitió el paso a las petroleras y sus trabajadores los cuales necesitaban una alimentación fuerte y variada que junto a la fusión de la cocina predominante en cada tribu oriental y con el paso de la globalización surgen platos, sopas envueltos y uno de los ceviches más icónicos como es el ceviche volquetero.

1.2 Historia de las bebidas en la real audiencia de Quito

Los pueblos de antaño, tenían un vasto conocimiento sobre las plantas, frutos y el medio con el que convivían. (Gomezjurado, 2015) dice ...”los pueblos americanos aprenderán a diversificar sus ocupaciones y concentraran sus actividades cotidianas y ceremoniales alrededor de comida y bebida”, Según esto, las tribus o pueblos de cada provincia celebraban sus festividades con música y canticos, vestimentas coloridas y con mucho simbolismo y con una tradición proveniente de épocas de los señoríos étnicos, la de acompañar las fechas importantes con comidas y banquetes especiales junto a bebidas fermentadas dedicadas para ocasiones especiales.

Existían otro tipo de bebidas que eran consumidas en el día a día, realizadas a base de maíz, algunas frescas, otras en fermentos consumidas por los jefes de cada tribu. Y finalmente las bebidas de tipo medicinal “...preparadas de hierbas, acompañadas con alcohol para ceremonias curativas algunas sazonadas con chile o cacao” dice (Gomezjurado, 2015).

Las bebidas de carácter medicinal poseían su espacio como uso en la parte religiosa y Ceremonial, mezclaban la bebida con alcohol y fermentos, para poder comunicarse con los dioses, como parte de las bebidas de antaño, las más importantes y representativas son la chicha y el chaguarmisqui. Los antiguos indígenas la conocían como el vino del maíz y era de costumbre consumirlo en llanuras apacibles y tranquilas. Los colonizadores conocieron esta bebida y sus efectos embriagantes entre los pueblos en relatos e historias.

Sin embargo, en el país, la producción del maíz sustentó la economía y consumo local de la época. Según (Gomezjurado, 2015) en toda América latina el maíz fue una de las plantas más cultivadas y usadas para todo, cosechadas para un sinfín de bebidas y platos. Durante la época de dominio Inca, por todo el imperio se pudo haber encontrado comidas, preparaciones, alimentos y bebidas que tenían como base el maíz.

Los incas atribuían a esta planta como planta regalada al hombre por los dioses, también en el vasto imperio la bebida predilecta consumida en el día a día, siguió teniendo su dominio, la chicha o llamada también cerveza de maíz.

Entre los diferentes usos mencionados con anterioridad de la chicha, sobresale la importancia social, cultural de la misma. Desde tiempos prehispánicos la chicha ha creado un signo de confianza y solidaridad, como dice (Gomezjurado, 2015)“...cuando los indígenas conocían un nuevo amigo acostumbraban brindar un pilche de chicha o un trago de aguardiente”. Así mismo para resolver agravios o disputas se acostumbraba ofrecer aguardiente o chicha.

Como parte de la chicha, con el pasar de los años en las nacientes épocas de la colonia, a la chicha se le fueron agregando ciertos tipos de ingredientes extranjeros que cambiaron poco a poco el sabor y conocimiento ancestral de su preparación. Como endulzante, cambiaron la miel de maple o de abeja por la caña de azúcar, su jugo que después pasaría por otro proceso al ser cocido y reducido hasta cristalizarlo y poder obtener posteriormente un refinamiento y ser consumido como cristal.

En cada colonia del imperio español se sembró caña de azúcar que como dice (Gomezjurado, 2015)“...La caña la trajo Cristóbal Colón en su tercer viaje proveniente de Sanlúcar de Barrameda”. La caña cambiaría radicalmente el sabor y el proceso de fermentación de la chicha porque en aquel entonces los esclavos no sabían que los azúcares al fermentarse pasarían a convertirse en alcohol.

1.2.1 Las bebidas en Quito Colonial

Quito, en la época de transición entre colonial y principios de la cocina republicana se convirtió en la ciudad central para el comercio, producción agrícola, venta de herramientas para cocina, y hacendados en busca de algún tipo de industrialización. Como asentamiento bajo dominio del Virreinato del Perú y este a su vez del reinado español, tenía bajo sus órdenes varios destacamentos llamados asientos, villas, gobiernos y misiones, en donde el consumo de bebidas eran entre variadas formas de preparar la chicha y el aguardiente, posteriormente se elaborarían bebidas espirituosas.

El vino y la vid eran reducidamente consumidos ya que no se las podía encontrar con facilidad.

Como sustituto del vino, se vio una latente falta de bebidas para ser consumidas al momento por lo que tras invenciones y creatividad se inventaron formas de extraer el jugo de la caña de azúcar, cocinarlo o hervirlo y una especie de aplanador, de esta forma el proceso de fabricación de bebidas embriagantes tuvo sus inicios así como también algunas bebidas tradicionales ecuatorianas, como son el sánduche de Baños o las puntas y el pájaro azul de la provincia de Bolívar.

Es clara la diferencia los sembríos de uva y caña de azúcar, mientras en Perú se acentuó muy bien la vid para realizar con posterioridad el preciado Pisco, en Ecuador se acentuó muy bien la caña de azúcar. Se comenzó a realizar un impulso económico hacia la producción de la caña, entre las órdenes religiosas del siglo XVII las órdenes de los jesuitas poseían tierras y haciendas que se dedicaban al cultivo de caña de azúcar. Además, la compañía de Jesús construyó residencias, instituciones educativas y económicas entre otras cosas los religiosos se dedicaban a la producción de aguardiente a partir de la caña.

Lo realizaban pero era consumido solamente dentro de los monasterios, con el paso de los años se dedicaron a comercializarlo y haciéndolo popular entre la población, así mismo eran muy reservados en la producción y elaboración de la cerveza, igualmente la elaboraban para ser consumida por los mismos monjes y frailes entre los más conocidos según (Gomezjurado, 2015)“el fraile Jodoco Rique quien elaboraba y mantenía la cerveza en el monasterio”.

1.2.2 Bebidas tradicionalistas de Quito del siglo XX

En Quito, después del proceso de culturización y posteriormente iniciado un proceso de industrialización de la bebida conocida como el aguardiente, las invenciones criollas llegaban de todas partes del territorio de la Real Audiencia de Quito, algunas bebidas como el canelazo o el rosero, que son bebidas de la época colonial pero vieron su auge y la luz en la época republicana, el canelazo fue ampliamente conocido por mestizos, criollos e indígenas, solían llamarlo la “ agua gloriada” según (Gomezjurado, 2015).

Una bebida enfocada al nivel socioeconómico del pueblo en general (Gomezjurado, 2015) dijo que “...era elaborada con agua y canela, he de ponerse panela o raspadura para que endulce, incluso pimienta dulce, clavo de olor y una rama de palosanto”. Como se puede apreciar, la bebida y su receta era ampliamente elaborada por quien tenga el conocimiento de hacerla, algunos aumentaban limón y naranja. Con el paso del tiempo esta bebida logro imponer su prestigio entre las diversas festividades de Quito, entre la más importante las fechas de su fundación.

Otra bebida de carácter imponente que hoy en día se prepara en casas y familias que han continuado su propia tradición es el Rosero Quiteño. Como dice (Gomezjurado, 2015), esta bebida era el corpus en las casas señoriales” de la época. El Rosero era enviado entre las familias más acomodadas, siendo llevado en ornamentaciones, vasijas y jarras sumamente tratadas y elaboradas con bisutería, joyas y gemas preciosas.

El rosero era una bebida de blancos dice (Gomezjurado, 2015) ya que realizarla era una tarea delicada y trabajosa. Había que descascarar grano por grano y cocerlo por lapsos de tiempo evitando que se haga un puré, se le adicionaba una infusión y especería delicada como hojas de naranja cortadas y dadas forma, canela y agua de azahares y otros ingredientes más.

Como se puede evidenciar desde la época prehispánica las bebidas arraigaban una historia detrás de su producción, solían servir para diversas actividades entre ellas, sociales como es demostrar la solidaridad, amistad y paz, como elemento imprescindible en festividades de cada localidad siendo preparada, molida ancestralmente, como uso medicinal, al añadir ciertas variedades de plantas curaban cualquier tipo de mal, como elemento mediador entre disputas o como simple bebida del día a día.

En la Real Audiencia de Quito, desde la época de la colonia se difundieron una gran cantidad de bebidas producidas teniendo como base a la chicha o vino de maíz y posteriormente al aguardiente. Los hacendados se encargaron de traer la planta para ser cultivada en tierras circundantes a Quito de clima tropical, con el ingenio de los quiteños criollos de la época se extrajo el jugo de la caña y tras varios procesos de pudo obtener el azúcar y un ligero principio de refinamiento, con el las bebidas fermentadas tradicionalmente cambiaran su forma de realizarlas obteniendo así nuevas tradiciones y culturización en su proceso.

La creación del aguardiente para ser consumido como bebida fuerte, se le añadió diferentes especias dulces introducidas por los europeos y junto a las técnicas aprendidas por los mismos se obtuvieron nuevas bebidas de diversas frutas. Así mismo a través de las órdenes religiosas llegadas al territorio de la Real Audiencia de Quito en la época colonial marco otra bebida de tendencia consumista a pasos agigantados como es la cerveza. Hoy en día la gran cantidad de bebidas tradicionales de las que se tiene conocimiento están guardadas entre familias y diversos pueblos autóctonos sin conocer la tradición

y cultura que poseen, y el simbolismo que representan, algunas recetas originales yacen perdidas junto a sus dueños y las que se tiene conocimiento son las encargadas de rescatar los sabores autóctonos del Ecuador.

Él come y Bebe, una bebida y postre tradicional que en otros países como España se lo conoce como ensalada de frutas, en el Distrito Metropolitano de Quito es comercializado por gente humilde y gente conocedora del tema, en los mercados como Ñaquito, Santa Clara, la bebida es consumida por padres, madres, abuelos y abuelas que crecieron junto a esta y otras bebidas tradicionales, pero que con las generaciones recientes, las bebidas están en riesgo de desaparecer.

La refrescante Yaguana que tiene sus orígenes en la región austral de nuestro país como menciona el chef (Narvaez, 2013) en el manual de Cocina Nacional "...el rosero, la yaguana y otras bebidas simbólicas que tuvieron su apogeo en la época republicana, desde principios de la década de 1900, han ido perdiendo poco a poco su espacio dentro de las familias ecuatorianas" se evidencia una falta de conocimiento por parte de las recientes generaciones que algunas se han dedicado a rescatar los sabores como son los libros e investigaciones del Chef Carlos Gallardo y el Chef Mauricio Armendáriz.

1.2.3 Patrimonio Gastronómico

Como patrimonio se entiende a que algún bien o persona o lugar, sea tangible o intangible tiene su forma propia de ser presentado, su historia y trayectoria son plasmados ante el mundo, y la sociedad que lo admira y aclama, El patrimonio Gastronómico según (Loscos, 2007) se entiende como "...la alimentación es real y cognitiva, se disfruta y se la vive en el día a día, este patrimonio le permite al turista captar un conocimiento y acercamiento a la cultura en la que se encuentra" , el patrimonio gastronómico se vende junto a los paquetes turísticos que ofrecen las agencias siendo una nueva forma de

integrar la Industria de Alimentos y Bebidas, un recorrido turístico sin degustar una delicia autóctona del lugar no es turismo.

Hoy en día, el campo del turismo se ha ido expandiendo en los últimos años a causa del boom y auge gastronómico. Loscos (2007) dice “La exigente clientela busca desayunar, almorzar y cenar experiencias”, la personalización que hace cada local que expende alimentos tiene que concordar con la comida y alimentos realizados en el día de lo contrario pierde la fuerza y magia, se requieren costos altos de inversión. (Loscos, 2007) dice “se pierde el reconocimiento del patrimonio gastronómico local,” al decir esto, el emprendimiento local generado gracias al turismo y la gastronomía se ve perdido y ahuyentado por la falta de una cadena de identidad y conocimiento de los alimentos del lugar, por el desconocimiento de cultura y tradición y la falta de iniciativa gastronómica. Es por estas razones que al realizar un plan de reconocimiento de gastronomía local el enfoque principal son los ingredientes.

El trato y proceso de cada ingrediente se lo viene observando y realizando por épocas de cosecha y cultivo, dependiendo del clima se aprovecha lo mejor de los productos sobresalientes para poder impresionar en los establecimientos alimenticios y así aportar de manera intangible el consumismo local y el patrimonio gastronómico. Como definición el patrimonio gastronómico se lo considera como un puente que une entre la cocina clásica, técnicas, producción, bases y la cocina moderna, administración, personalización, costeo y estrategias arrojando como resultado un patrimonio consumible.

1.2.4 Cultura y Tradiciones

A la cultura (Espeitx, 2004) la define como “el centro de intervención, reunión, conjunción y transmisión de saberes sean modernos o sean ancestrales sobre algún determinado tema”. La cultura arraigada en los valores presentes en la sociedad desde tiempos de nobleza y clases sociales ha sido impuesta y enseñada de generación en generación.

La cultura está presente en el ser humano desde su nacimiento ya que junto a las costumbres marcan el pasado tradicionalista y alimenticio constantemente cambiado, adecuado y evolucionado haciendo referencia al conocimiento. La culturización, por otra parte, es la cultura impuesta sobre algo o alguien, que a la fuerza o no, realiza toda serie de pactos y otras obligaciones que son ajenas a la cultura propia de cada región.

Según, (Gallardo, 2014) "...las tradiciones juegan un rol importante dentro del ámbito cultural, el ámbito gastronómico y religioso" demarcan cual ha sido el protocolo instintivo de realizar procesos dentro y fuera de la cocina, como por ejemplo, es tradicionalista, en semana santa no degustar carnes rojas o incluso tomar baños, ya que una tradición precede aquellos hechos y que con las generaciones posteriores la tradición sigue, aunque con menos fuerza.

Pensar en tradición es analizar los procesos, cortes, proceso, los sabores y preparaciones que todo tipo de cocina ecuatoriana adquiere como propia y toda la historia adjunta que aquel plato tiene por detrás, obtener el conocimiento que cada cocina regional tiene su forma distinta de realizar sus propias recetas pero que por tradición llevan algo clásico.

Las tradiciones encierran subdivisiones como leyendas, relatos, mitos, coplas, gastronomía, recetas y anécdotas contadas de generación en generación, las tradiciones tienen su apogeo en la época de la cocina republicana ecuatoriana, en pueblos tanto de la sierra como la costa ecuatoriana en donde se desarrollaron leyendas urbanas, unas más fantásticas que otras y otras más razonables y creíbles que los mitos. Las recetas eran transmitidas entre abuelas. Hijas y nietas como menciona (Montaguano, 2012) “.

...las abuelas decidían a que nieta preferida decir la receta y preparación de las bebidas”, se puede observar que desde antes de la conquista española, existían festividades en todas las provincias ecuatorianas, celebradas por los indígenas por el cultivo y cosecha naciente, por la salud y vida del día a día,

como alabanza y veneración a sus dioses, que venían acompañadas de una riqueza gastronómica de la época, banquetes y comida como granos autóctonos del continente, cocidos en agua o directamente al fuego.

1.3 Reseña histórica de las bebidas tradicionales

Las bebidas tradicionales forman parte del folklore de cada pueblo y cada región en la cual el uso de ingredientes, el respeto al producto, la reincorporación de cultivos, sostenibilidad, y la preparación son el carácter más importante de las bebidas. La tradición de prepararla en ocasiones especiales tales como celebraciones de fiestas de fundación en cada ciudad o pueblo convierten a las bebidas en la tradición más común de cada familia en la que cada generación aprende cuando es el momento de realizarla. En las diversas festividades que existen en todo el país, cada una de ellas tiene por lo menos de una a dos bebidas tradicionales que acompañan a la gastronomía típica de la festividad y por ende el proceso de elaboración.

1.3.1 Rosero Quiteño.

Según (El Comercio, s.f.), “son dos los tipos de rosero que existen en el país”, el característico de Gualaceo, el cual tiene como espesante harina de maíz en gran porcentaje en su preparación, mientras que el Rosero Quiteño utiliza en menor cantidad la harina de maíz por ende es más bebible.

El Rosero Quiteño, se lo consumía en días de celebración del Corpus Cristi y tiene sus orígenes entre muros de conventos en el año de 1767 cuando, “los jesuitas fueron expulsados del país” (El Comercio, s.f.). Así mismo, (Pazos, El sabor de la memoria , 2008) dice que “el Rosero Quiteño forma parte de la Alta cocina ecuatoriana” y que su nombre remonta al uso del agua de rosas en su preparación. En la época colonial solo los religiosos y los criollos quiteños de la Real Audiencia degustaron esta bebida y el mismo autor asegura que “no es muy conocido en todos los estratos sociales quiteños”.

El Rosero Quiteño mantiene un sabor muy característico y ancestral combinando frutas, especias dulces, y agregados especiales como el agua de rosas que aportan el sabor verdadero escondido de los quiteños. Como dice (Gomezjurado, 2015), esta bebida era el corpus en las casas señoriales” de la época el Rosero era enviado entre las familias más acomodadas, siendo llevado en ornamentaciones, vasijas y jarras sumamente tratadas y elaboradas con bisutería, joyas y gemas preciosas siendo el rosero una bebida de blancos como dice (Gomezjurado, 2015) “ya que realizarla era una tarea delicada y trabajosa”.

Se debía descascarar grano por grano y cocerlo por lapsos de tiempo evitando que se haga un puré, se le adicionaba una infusión y especería delicada como hojas de naranja cortadas y dadas forma, canela y agua de azahares y otros ingredientes más. El Rosero Quiteño recobra su grado de importancia especialmente en las fiestas de Quito en las cuales en el centro histórico en cada bar y restaurante tradicional prepara esta bebida ancestral basándose comúnmente en sus propias recetas o simplemente añadiéndole un valor agregado extra.

Es precisamente nada común encontrar el Rosero Quiteño dentro de algún menú en un restaurante en la ciudad, sea la razón por precios o costo o el tiempo de preparación o como muchos hoy en día desconocen la bebida.

1.3.2 Yaguana

La receta más antigua que se conoce sobre esta bebida ancestral esta descrita en un libro de una familia local de apellido Ordoñez en el año de 1903 en la localidad de Paute. Como menciona (Jaramillo, 2014)“la yaguana tendrá su origen hace 100-150 años atrás” siendo las historias sobre esta bebida las más vocalizadas en aquella localidad. Según menciona la misma autora, existen relatos que mencionan “a una familia árabe que se asentó en Paute y las

empleadas de aquella familia eran los Ordoñez” (Jaramillo, 2014). Sin embargo el origen de la bebida varia bastante entre quienes lo elaboran pero su preparación, así mismo como el uso característico de ingredientes señalarían que para la época, aquellas especias dulces no se encontrarían con facilidad.

Es conocido por varios autores que la Yaguana en épocas pasadas era una bebida secreta la cual nadie tenía fácil acceso a más de que la propietaria o propietario de la receta se encargara de transmitir y obsequiar al manuscrito. Es así que (Montaguano, 2012), nos explica que la receta era heredada entre generaciones y las abuelas eran las que decidía a que hija o nieta pasarían la receta así como los secretos de su preparación. En épocas coloniales como Republicanas la adición de ciertos ingredientes variaba dependiendo la familia que la realizaba y la receta y preparación de cada abuela conocía.

La yaguana, característicamente conocida por la textura obtenida en su preparación, así como también el sabor que conlleva es el resultado de la obtención y mezcla del jugo de frutas variadas consideradas como refrescantes y el color rosado intenso característico obtenido a través de la infusión del ataco. Tradicionalmente la yaguana la realizan en ocasiones especiales dentro de cada familia por ende existen ingredientes extra que no forman parte de la receta original pero para el consumo diario es excelente además de una ingesta de más frutas en la bebida.

1.3.3 Come y Bebe

Tradicionalmente, él come y bebe es considerado como una bebida de la época republicana y así mismo consumida y preparada en varias partes del mundo por el simple hecho de la comercialización de frutas, especias y productos entre barcos mercantes españoles y las tierras americanas. En países como España lo consideran más como una ensalada de frutas sin mucho líquido pero en ciertas localidades aun lo consumen con el nombre de come y bebe.

Es claro notar la diferencia entre culturas y la diferencia entre consumo y preparación de la bebida, por ejemplo en la ciudad de Quito él come y bebe aun es característico encontrarlo en las afueras de escuelas y colegios antiguos y tradicionales de la ciudad como es el Colegio "Mejía" además de poder encontrar la bebida en espacios públicos como el parque la Carolina o en lugares de afluencia tradicional como los Mercados Ñaquito, Santa Clara, Central, y otros más.

Él come y bebe es preparado de forma manual y entre sus ingredientes clave están el jugo de naranja, en ocasiones jugo de mandarina, gotas de limón y la fruta picada o troceada dentro de la bebida, esto para aportar mayor sabor y aromas a la preparación. Él come y bebe es tradicionalista y se lo puede encontrar para consumir todo el año ya que no es una bebida para una fecha u ocasión especial. De igual manera, él come y bebe varía desde el tipo de preparación hasta la selección de las frutas a colocar en el interior del líquido, si van cortadas o si se le retira cascara y desperdicio, el uso de especias dulces para aromatizar la preparación o para dar una presentación diferente.

También se tiene conocimiento que él come y bebe tenía dos tipos de presentaciones, en forma de bebida líquida con los trozos de fruta cortados en pequeñas cantidades y la otra presentación es sin demasiado líquido, trozos de fruta más grandes aparentando una ensalada de frutas, colocando finalmente crema batida encima o grajeas de colores.

1.3.4 Bebidas en botellas de vidrio

Las botellas de vidrio como se las conoce hoy en día pasaron por un largo tiempo de transición, composición y fabricación, por ende en cada acontecimiento de la época antigua el vidrio fue de principal uso en ornamentación, conservación de alimentos, decoración de piedras preciosas e incluso como joyería brillante y reluciente.

La botella de vidrio paso a tener su forma cilíndrica característica por un británico llamado Sir Kenelm Digby, en el año de 1630, Según la página (Historias de Empaques, s.f), la combinación de horno de carbón con un túnel de viento más una mayor proporción de arena y cal se tenía como resultado una botella más fuerte, estable en composición, y por el soplado del vidrio la forma de un cilindro. De esta forma nacen las primeras botellas de vidrio destinadas al uso exclusivo de almacenamiento del vino. Por otra parte, en el año de 1872 en la ciudad estadounidense de Filadelfia un ingeniero ingles llamado Hiram Codd patentó la primera botella moldeable para uso personal, la cual contenía una esfera de vidrio en su interior que bajo presión de gas crearía un sellado perfecto a cualquier bebida embotellada.

Posterior a esto, en el año de 1885, John Pemberton fabricaba manualmente la primera Coca Cola bajo el nombre de “Vin Mariani” no obteniendo éxito alguno, un año después en 1886 vuelve a realizar el jarabe cambiando ingredientes especialmente el vino por agua y añadiendo azúcar y especias para obtener un sabor más agradable, vio ventas y la llamo “Excelente tónico para el cerebro y sus dolores”.

En el año de 1887 John Pemberton vendió los derechos del jarabe tónico entre personas hasta que llego a manos de a Asa G. Candler, el cual agrego al jarabe, agua carbonatada y revolucionando la industria de bebidas refrescantes, creando de esta manera Coca Cola. En el año de 1889 se utilizaron varias botellas de vidrio antecedentes a la clásica botella de la marca

de Coca Cola, eran rectas, con detallados de la marca en el vidrio, pero es esencialmente en el año de 1915 que la botella *contour* característica de Coca Cola es creada y patentada para el uso exclusivo de Coca Cola Company. (Coca Cola Company, s.f.) De esta manera, las botellas de vidrio forman parte de la historia, sean como adornos en la antigüedad, así como siendo usadas para la comercialización de la bebida número uno refrescante en el mundo.

Las botellas de vidrio contienen una característica esencial, el líquido el cual contienen junto a una buena cadena de frío son los elementos para una bebida fría muy refrescante realzando el sabor del mismo haciéndolo aún más llamativo para el consumo.

1.3.5 Tendencias de consumo de bebidas naturales y cero azúcares

El nivel de consumo de bebidas azucaradas a nivel mundial ha cambiado, en los últimos años la tendencia de alimentarse más sano y natural ha forzado a cambiar las tendencias de consumo de bebidas y alimentos a niveles gigantescos en el mercado mundial. Un claro ejemplo es el “Raw Food Diet” el cual según explica (Pro Ecuador, s.f) “es una tendencia marcada de llevar una vida sana y mantener una dieta balanceada, ha llevado a los consumidores a preferir productos naturales”, siendo de esta manera una tendencia originada en el continente Europeo por las estadísticas tomadas a adolescentes, jóvenes adultos y niños con un exceso de sobrepeso y alta concentración de azúcar en la sangre.

Varios seguidores de la dieta afirman que además de proporcionar salud y bienestar la dieta aporta entre varios factores: energía para el día a día, nutrición balanceada y equitativa y lo más importante previene enfermedades.

El consumidor ha experimentado un auge en consumo y producción de bebidas alternas realizadas a base de frutas, y otros ingredientes. La tendencia de vivir más sano y de consumir alimentos bajos en sodio, calorías y grasa han

llevado a microempresas y macroempresas a compensar un mercado cada vez más creciente que demanda salud en cada alimento y bebida. Las empresas que fabrican snacks optan por porcionar sus alimentos, añaden valor utilizando ingredientes sanos e informan cómo puede mejorar la calidad de vida de los clientes.

Cada vez más se limita el uso de azúcar blanca para endulzar bebidas y se busca e investiga sobre edulcorantes permitidos para el consumo humano. Además, el reciente uso a nivel industrial de endulzantes de origen natural como la Stevia ha logrado entrar a un mercado cada vez más grande en el que las tendencias por la salud y bienestar son lo fundamental del vivir a diario.

En el comportamiento del consumidor se evidencia un cambio de estilo de vida, forma de pensar y de alimentación así mismo las empresas productoras buscan marcar una diferenciación y ventaja competitiva en la presentación, diseño del empaque y precio de venta en el mercado.

La tendencia de consumir alimentos sanos ha llevado al desarrollo y a la aparición de alimentos y bebidas que ayuden a la eliminación gradual de males en el cuerpo humano como el colesterol, fomentar más energía natural al cuerpo, proporcionar vitaminas y minerales naturales presentes en las frutas.

Para la comercialización de este tipo de alimentos y bebidas es necesario reestablecer la forma de promocionarlo, los lugares donde venderlo y rediseñar un plan de ventas junto a un plan de marketing para poder entrar al creciente mercado de tendencias naturales. Un logo y una marca en las cuales el consumidor pueda identificar rápidamente el producto que desea comprar y de igual forma una etiqueta con nombre llamativo, que indique valores nutricionales, los beneficios que aporta para el organismo y que indique el precio de compra.

En el Ecuador, esta tendencia ha cambiado radicalmente la Industria de Alimentos y Bebidas ya que con leyes vigentes como la del etiquetado

semáforo además de una mejora en la información nutricional el consumo sano es una prioridad. Según se menciona en (Kantar Worldpanel, s.f) “el 69% de hogares ecuatorianos basan sus compras en el etiquetado semáforo” cuidando de esta forma a cada miembro de la familia. Mientras que “el 29% ha cambiado radicalmente su tendencia y hábito de consumo en cuanto a bebidas y alimentos se refiere”.

Es evidente que la tendencia sana y cero azúcares cambiaron a la industria de una manera drástica, de tal forma que los hábitos de consumo de cualquier individuo cambiaran para bien si continúa con la tendencia vigente. Dentro de los alimentos que se toman en cuenta al momento de comprar el “31% de hogares se detiene a verificar y comparar información nutricional” (Kantar Worldpanel, s.f) entre diversos productos como son Margarina, mantequilla, pan de molde, snacks y mayonesas. Mientras que al momento de comprar bebidas, las familias optan por buscar bebidas gaseosas, yogurt, y jugos naturales. En estos últimos buscan bajos en azúcar, bajos en grasa o sin contenido de grasa y bajos en sodio.

Así mismo en el país, este tipo de tendencias generan un reto comercial, fabricas productoras de bebidas, restaurantes, franquicias y finalmente restaurantes de comida rápida, también han reaccionado ante el cambio de hábitos de consumo y tendencia cero azucares. (El Telegrafo, s.f) El desarrollo e inclusión de tecnología para mejorar la calidad de vida de los consumidores viene incluido dentro de la tendencia cero azúcar ya que por el uso de tecnología se puede minorar las cantidad de azúcar o grasa de un alimento o bebida de forma más eficiente y ahorrando grandes costos a la empresa.

Dentro del ámbito de bebidas, en las principales ciudades del país como son Quito y Guayaquil el auge de negocios y emprendimientos sobre bebidas naturales ha tenido un gran crecimiento, en la ciudad de quito existen 3 locales fuertemente posicionados como expendedores de bebidas naturales esencialmente jugos, variando la composición de cada uno y mezclando unos

con otros para obtener nuevos sabores. Otro tipo de local se enfoca en la nutrición que ofrecen jugos mezclados entre frutas y vegetales, mientras que el ultimo se enfoca en brindar jugos naturales en gran porción dentro de un ambiente relajado y cambiando la textura a batidos y demás (LÍDERES, s.f).

1.3.6 Leyes e impuestos sobre el azúcar blanco

Las bebidas azucaradas existieron hace más de dos siglos, se usaba agua, jugos de fruta natural y se endulzaban con miel de abeja o el agua procedente de la caña de azúcar, no alteraban su sabor y eran bebidas que promovían a compensar la actividad física realizada en el día o durante la jornada de trabajo. La miel fue el primer edulcorante en el continente Europeo y Asiático, de igual forma en zonas como México y su península (Sabor Artesano Delicatessen, s.f). Por otro lado, el azúcar y su planta, la caña de azúcar provienen de la lejana India en la región norte en Bengala, allí se extendió por China y el cercano oriente en el año de 4500 A.C. (San Carlos, s.f).

En siglos posteriores, el azúcar tuvo un auge y una expansión totalmente masiva, comenzó cuando los árabes conquistaron Egipto alrededor del año 640 D.C. es entonces donde se cultiva las primeras cañas de azúcar a orillas del río Nilo extendiéndose los cultivos posteriores al norte de África y el sur de Europa. La caña de azúcar llega al continente americano en el año de 1496 con el segundo viaje que realizó Cristóbal Colon con cañas por plantar en los navíos españoles. (San Carlos, s.f).

Se tiene constancia de que los primeros países en cultivar y producir la caña de azúcar fueron Santo Domingo, Cuba y México, así mismo los españoles transportaron la caña de azúcar a las islas Filipinas, islas situadas en el océano pacífico y por otro lado los portugueses llevaron la caña a Brasil. (San Carlos, s.f). De esta forma la caña de azúcar se expandió por grandes regiones del mundo, otras potencias europeas como Holanda transportaron la caña a las Antillas y los franceses la llevaron a todas las colonias que tenían en el océano

índico, como se puede observar el azúcar para los siglos XVI al siglo XIX ya era consumida por todo el mundo, dándose en cada región y adaptándose a los diferentes subclimas de cada país.

En el Ecuador el azúcar se ha convertido en el principal causante de diabetes y sobrepeso en seres humanos sin importar la edad. El consumo en exceso puede llegar a ser perjudicial. Es por esta razón que el gobierno Ecuatoriano, junto a su plan de semaforización ha establecido una ley llamada "*Ley de Equilibrio de finanzas públicas*" en la cual se explica que "*a las bebidas gaseosas y energizantes y otras bebidas azucaradas con un contenido mayor a 25 gr de azúcar por litro se añadirá (\$0,17 ctvs de Dólar), se excluye a bebidas endulzadas con edulcorantes y jugos que contengan más del 50% de fruta natural*". Con esto el gobierno propone a cada empresa y fabrica productora de bebidas a innovar la receta de sus productos y en cuanto al consumidor generar una nueva tendencia de consumo de bebidas. (El Universo, s.f)

2 Capítulo II. Análisis del entorno

2.1 Situación

La gastronomía ecuatoriana en los últimos años ha obtenido un auge y crecimiento gracias al continuo y arduo trabajo que realizan profesionales en la rama e investigadores dedicados a engrandecer el nombre de la gastronomía ecuatoriana. Actualmente, la gastronomía se ha beneficiado del apoyo gubernamental y de gobiernos municipales, con la realización de ferias gastronómicas, promoción de festividades en cada una de las provincias de las diversas regiones del país, promoción de la gastronomía ecuatoriana en países desarrollados, además de impulsar productos emblemáticos en ferias internacionales.

Es de este modo que investigadores como Julio Pazos menciona que “...la cocina de cada población es un elemento de su cultura, similar a las artes plásticas, no existe una cocina tradicional que sea mala para las personas, pero en los tiempos que vivimos, se habla de una mala cocina, cocina chatarra” (Pazos, Varios chefs y expertos culinarios analizan situación actual de la cocina ecuatoriana., 2014). De este modo, podemos afirmar que la cocina ecuatoriana ha impactado en las nuevas generaciones de cocineros y restauranteros que intentan al igual que sus mentores rescatar la cocina ecuatoriana y darle un valor añadido presentándola de una manera muy diferente.

Cabe recalcar que el respeto a las preparaciones y a las diversas técnicas endémicas ha transformado a un nivel superior la degustación, maridaje y forma de apreciar cada ingrediente que compone el plato típico. Aplicando tendencias modernas y técnicas vanguardistas poco a poco se ha dado a la gastronomía local el espacio que merece en restaurantes y hoteles. Los turistas nacionales y extranjeros buscan restaurantes autóctonos y rústicos en los cuales se apliquen altos estándares de sanitización, nutrición, responsabilidad social y ambiental, por ende se ha generado una tendencia en emprendedores y franquicias en las que se cuidan las exigencias de los clientes extranjeros.

Los proyectos de investigación que han efectuado la asociación de chefs del Ecuador, la Universidad De Las Américas, historiadores de la ciudad de Quito como Julio Pazos, Javier Gomezjurado y otros personajes más, engrandecen y dan a conocer la evolución frecuente de la Gastronomía Ecuatoriana.

En el Distrito Metropolitano de Quito existen grandes proveedores que se preocupan por ejercer un buen ejercicio monetario pero muchos de ellos no toman en cuenta pasos como el cuidado en la transportación, la remuneración justa al productor, la cadena de temperatura y muchas otras especificaciones, diferente es el caso de Provefrut (Macías, 2017), este proveedor menciona que es importante informar a los clientes las características organolépticas de las frutas que se le va a vender, informarle sobre la cadena de temperatura que se maneja, los riesgos de salud de una fruta en condiciones deplorables y muchas veces el *packaging* constatando peso y porciones.

Destaca que algunas frutas son perecederas y no tienen un tiempo de vida útil prolongado. La localización de este proveedor genera una gran ventaja la infraestructura que posee es medianamente amplia y como resultado tiene capacidad de abastecer pedidos continuos.

Por otra parte, se tiene otro tipo de proveedor que es la Sra. (Chango, 2017) que posee un puesto grande de frutas variadas en el Mercado Ñaquito, localizado en la parte norte de la ciudad, este mercado es el más cercano, accesible y mejor estructurado en el norte, según la proveedora, considera que conocer directamente al productor y conocer que métodos de cultivo utiliza nos asegura calidad y frescura en el mismo, la proveedora conoce los riesgos de transportar mal la fruta, tiene conocimientos sobre los aportes a la salud de cada fruta que oferta y aconseja cual es la mejor para consumir por temporadas, la infraestructura que posee es mediana pero por los productores que tiene, puede abastecer a pequeña y mediana escala.

Flor Canela son proveedores de especias de dulce y sal además de hierbas aromáticas y autóctonas, uno de los socios el Sr. (Drobonsky, 2017), el proveedor menciona que las especias son el sabor de muchas preparaciones y es diferente utilizar una especia por preparación, a mezclar algunas para lograr una conjunción de sabores. Considera que aromas, olores de varias especias perfumarán lo que se esté produciendo.

Enfocándose a mantener un control directo sobre el origen natural de la especia este proveedor tiene conocimientos técnicos sobre empaquetado, normas para el transporte de alimentos dictados por ARCSA, normas ISO para las buenas prácticas de manufactura o BPM. Tiene capacidad de abastecer gran demanda de especias y hierbas aromáticas, cuenta con gran infraestructura en su lugar de acopio y producción, además cuenta con tres locales en la ciudad de Quito.

De igual manera, en el mercado Ñaquito, encontramos una proveedora de hierbas aromáticas frescas la Sra. (Tapia, 2017) es proveedora de hierbas aromáticas al por menor y por mayor, toma en cuenta lo que los clientes solicitan se enfoca en adquirir hierbas y especias raras, la proveedora mantiene características primordiales como frescura de la hierba aromática, y usa un tipo de sistema de rotación de inventario con mercadería no vendida.

2.2 Economía

La economía ecuatoriana durante el año 2016 decayó drásticamente por la disminución de precios del petróleo siendo una de las principales fuentes de ingresos al país, la aplicación de diversos impuestos a las importaciones y la restricción de entrada libre de productos de origen internacional, cambiaron total o radicalmente la economía interna.

El gobierno trata de incentivar la producción nacional a gran escala para posteriormente exportar productos de buena calidad y obtener ingresos para

solventar las diferentes obligaciones adquiridas por el estado, pero para ello se necesita realizar diversas capacitaciones en cada sector productivo, inversión en maquinaria e insumos no procedentes del país, aumentando de esta manera la inversión pública por la falta de profesionales que conozcan el manejo de las mismas. Según menciona (Falconi, s.f.) "...el régimen deja un país en riesgo, sin opción de una reactivación rápida de economía forzada la búsqueda de una renegociación de la deuda internacional y un ajuste que por campaña electoral aún no se realiza".

Cabe mencionar que los factores de riesgo que predominan en el país son muy serios por varias razones, según el (INEC, s.f.) "En el segundo mes del año, se registró una inflación acumulada de 0,96%" aumentando el precio de la canasta básica en \$708, 52 subiendo los precios de insumos básicos. En este panorama se añade la incertidumbre de elecciones, como mencionan los expertos no es prudente realizar una inversión fuerte por la inflación de precios e inestabilidad económica. Según proyecciones del Fondo Monetario Internacional, en el año 2017 se vislumbra una continua caída de la economía ecuatoriana, los números afirman en "...-2,7%, mientras que el Banco Mundial realiza una proyección menos favorable con números de -2,9%" (Falconi, s.f.).

Contrario a lo mencionado anteriormente, datos oficiales apuntan a un crecimiento del Producto Interno Bruto en 1,4% esto debido al reciente acuerdo que efectuó el Ecuador con la Unión Europea bajando de cierto modo los aranceles e impuestos a productos procedentes de esa región, sin embargo, los resultados no se podrán apreciar instantáneamente ya que existen aún regulaciones en la aduana.

Provefrut (Macías, 2017), utiliza dos canales de distribución, la venta de verduras y frutas con peso de dos a tres kilos, con variaciones entre ingredientes entregando el producto a domicilio. Otro canal de distribución es entrega al por mayor a caterings y restaurantes, realiza las entregas mediante especificaciones del cliente utilizando hojas técnicas de pedido en las que se

especifica el peso, procesos adicionales y precio de compra-venta. La inversión destinada a materia prima no es alta, mantiene control de gastos adquiriendo directamente al productor y se remunera con precios justos y fuentes de subempleo.

La proveedora de frutas del mercado Ñaquito la Sra. (Chango, 2017) mantiene un control directo sobre sus costos, destina cada tres semanas capital de \$1500 con el cual compra las frutas para la venta y posterior a esto el proveedor proyecta obtener una ganancia. Tiene conocimiento sobre el costo de cada cartón y caja que compra y de igual forma conoce los precios de demanda-oferta de las frutas de temporada.

El nivel de inversión para especias fluctúa mucho ya que existen especias que por ser importadas tienden a tener un costo mayor. Flor Canela, realiza compras al granel regularizando costos y obteniendo ganancia mayor. La cadena de comercialización se vuelve fuerte y se crean alianzas entre productor – proveedor – cliente. Además, reduce el costo del empaquetado utilizando fundas simples, el centro de acopio se encarga de pesar las cantidades que vende y luego coloca la marca en el empaque.

La Sra. (Tapia, 2017) proveedora de especias y hierbas aromáticas cuida de su economía comprando la mercadería a menor escala, como utiliza un tipo de sistema de rotación de inventario para las hierbas aromáticas frescas no ve afectado sus ingresos, mantiene fresco su producto y solo realiza pedidos de hierbas o especias raras bajo petición del cliente.

2.3 Demografía

La demografía es usada para demostrar científica o estadísticamente las personas que viven en áreas determinadas en donde se puede determinar y encontrar la información necesaria para definir las diferentes necesidades e identificar un objetivo claro. Datos de niveles socio económicos, datos sobre gustos, preferencias y datos cortos sobre cultura y tradiciones. Las diferentes fuentes de datos usadas en la presente tesis indican como la demografía de una ciudad puede cambiar y afectar directamente al desarrollo urbano-rural, desarrollo económico y el tipo de segmento de mercado al cual será dirigido.

Como datos de información científica y valida demográficamente se utilizarán resultados obtenidos a través del censo realizado en el año 2010, junto a la información entregada al Municipio de la ciudad de Quito.

La población total del Ecuador en el año 2010 fue de 14 millones de personas, pero según datos del (INEC, s.f.) Se predice que cada año el pueblo ecuatoriano en promedio crecerá 1,6% generando de esta manera un total de población de 16,5 millones de habitantes repartidos entre las diferentes provincias, el (INEC, s.f.) Menciona que la provincia de Guayas albergará la mayor cantidad de habitantes en el país.

En la ciudad de Quito la población entre hombres y mujeres se encuentra en los 2 239.191 millones de habitantes los cuales se encuentran repartidos entre tres tipos de zonas de categorización, urbana, rural y dispersa, sea esta última de varias razones como trabajo, migración, alquiler de vivienda, etc. Según respectan datos del censo del año 2001 respecto al año de censo del 2010, la población sostuvo un crecimiento del 21,7% (INEC, s.f) lo que indica una población local joven.

La población total se divide entre mujeres y hombres, siendo las mujeres las que mayores habitantes poseen, con cifras estadísticas de 61.569 mujeres más que hombres.

La presente tesis presentará cuatro rangos de edad para determinar a quienes estaremos enfocados directamente. La muestra estadística se tomará en las siguientes edades:

Tabla 1. Rangos de edad de habitantes

RANGO DE EDAD	Habitantes Año 2010	Habitantes Año 2016
15-19 años	240 893	260 388
20-24 años	238 258	259 206
25-29 años	232 462	252 547
30-39 años	402 243	461 464
Total	1 113 856	1 233 605

Adaptado de (Estevez, s.f.)

En base a los rangos obtenidos por datos del Municipio de Quito podemos determinar que en cuestión de seis años la demografía y tamaño de la población se ha incrementado drásticamente. En la provincia de Pichincha los datos sobre las personas que son económicamente activas varían de igual forma entre hombres y mujeres teniendo más participación en el campo laboral los hombres.

De esta forma también damos a conocer el nivel socioeconómico, datos sobre cultura, hábitos y finalmente información obtenida por estudios sobre el consumo de bebidas en la ciudad de Quito. El nivel socioeconómico se obtuvo a partir de 25 preguntas realizadas por el INEC en las que se detalla dimensiones de vivienda, educación, economía, bienes activos, tecnología y ámbitos de consumo general. Se escogerá el nivel B, C+ y C-, (INEC, s.f.)

Los cuales detallan una economía apta para el consumo y cuidado de salud por medio de bebidas tradicionales como el Rosero Quiteño, Yaguana y Come y Bebe.

Por último se obtiene datos sobre el consumo de diversas bebidas en la ciudad de Quito destacando varias marcas de agua embotellada, jugos envasados y bebidas gaseosas, siendo los datos que nos interesan los jugos envasados, en él se describe a la marca "Tampico" como la más consumida con el 40% de consumo, mientras que natura con el 20% de consumo. De esta forma se puede apreciar un reducido análisis que muestra estadísticamente la demografía de la ciudad de Quito.

3 Capítulo III. Propuesta

3.1 Generación de Producto

Las bebidas tradicionales presentadas llevan como materia prima diferentes tipos de frutas, las cuales se clasificaran en tres partes, en una escala de grados Brix para determinar el dulzor, una escala acida que evaluará frutas según ph y forma de fruto y finalmente se realizará una pequeña escala de colores en base a tablas graficas de bebidas internacionales.

Es prioritario destacar que las características organolépticas determinadas en las siguientes tablas y gráficos son propiedad y autoría propia del autor de esta tesis. Los sabores, aromas y texturas son subjetivos dependiendo de cada conocedor de las bebidas.

Para determinar las características organolépticas de las tres diversas bebidas presentadas en la tesis, se utilizará como base una variedad de tablas y figuras fundamentadas teóricamente por autores con conocimientos técnicos.

Tabla 2. Grados Brix y nivel de acidez de frutas

Nombre del Fruto	Nombre Científico	% Aporte de jugo de fruta	Niveles de ° Brix (Grados Brix a 20°) *(Excluyendo azúcar) (Jugo o pulpa de fruta)	% de Acidez (fruta sin cascara, sin semillas)
Babaco	<i>Carica pentagona Heilb</i>	25%	5,00 grados	0,40-0,50%
Banano	<i>Musa Spp</i>	25%	21,00 grados	0,50%
Fresa-Frutilla	<i>Fragaria</i>	40%	6,00 grados	8,1%
Limón Meyer	<i>Citrus Limon L</i>	20-25%	4,5 grados	8,8%
Naranja	<i>Citrus Cinnensis</i>	50%	9,00 grados	10,8%
Naranjilla o Lulo	<i>Solanum quitoense</i>	~	6,00 grados	2,4%
Papaya	<i>Carica Papaya</i>	25%	8,00 grados	9,0%
Piña	<i>Anana comosus L</i>	40%	4,00 grados	12,0%

Adaptado de (INEN, s.f). Nota: Datos a utilizar en Rosero Quiteño, Yaguana, Come y Bebe.

Para determinar el sabor y dulzor de las diferentes bebidas, es indispensable originar una escala numérica en la cual se determine científicamente el dulzor de las bebidas. Para elaborar la escala numérica se tomara como fuente la tabla de grados Brix elaborada anteriormente y datos obtenidos a través del (INEN, s.f).

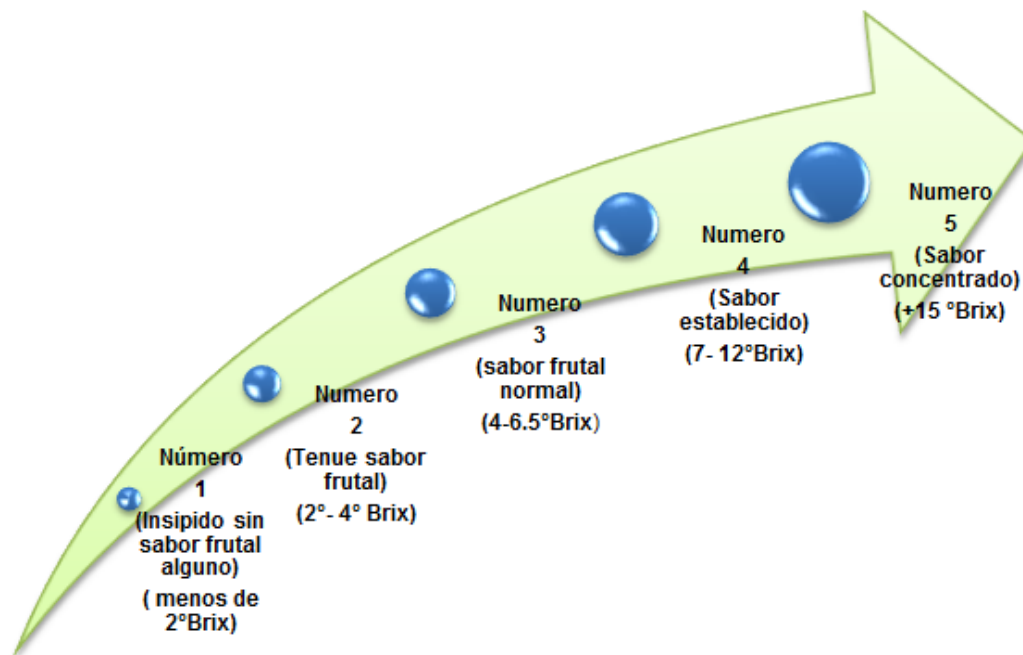


Figura 1. Escala para determinar el dulzor de las bebidas tradicionales
Adaptado de (INEN, s.f)

* Sabores y dulzor subjetivo. El valor de grados Brix se determina por medio de la tabla 2.

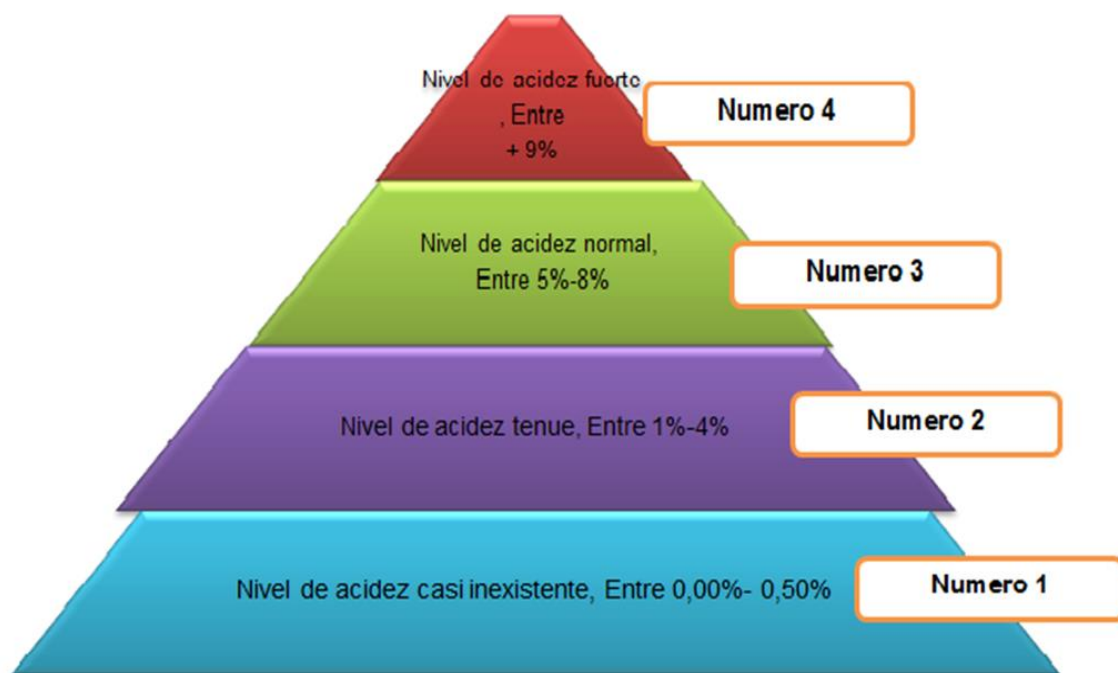


Figura 2. Escala para determinar la acidez de las frutas

Adaptado de (INEN, s.f) (Vino de Fruta, s.f)

*Acidez en porcentajes subjetiva. El porcentaje está determinado según la tabla 2.

La escala numérica se basa en la suma entre los diferentes grados de dulzor que contiene cada fruta según la norma 2237, (INEN, s.f), para ello se establecieron patrones numéricos simples con una descripción que muestran cuan dulce son nuestras bebidas.

Como se puede observar, las tres bebidas son ricas en fructosa y al procesarlas, no se necesita adicionar azúcar blanca. Además algunas frutas en su composición contienen un porcentaje de acidez que influyen directamente en las bebidas. Por ejemplo la Yaguana tiene una concentración alta de acidez por las frutas que posee la preparación.

Además dos tipos de bebidas contienen un nivel de acidez alto por las frutas que están dentro de la preparación. También, la materia prima que se va a

utilizar contiene un porcentaje establecido de acidez así se pudo determinar que el sabor de las bebidas brindará frescura y serán refrescantes al paladar.

El peso que se presenta en cada ficha técnica es el peso neto del ingrediente, es decir, fruta libre de merma, cascara y desperdicios. De igual forma se presenta el porcentaje de merma que cada fruta posee por kilo. El valor y los precios están tomados y calculados en base al valor de compra de kilo en cada ingrediente.

A continuación se mostrará fichas técnicas de cada una de las bebidas, las cuales incluyen diversos factores como precios reales a la fecha indicada, cálculos de acidez y grados Brix, observaciones y características generales de cada ingrediente para la adquisición y compra óptima para la elaboración.

Tabla 3. Ficha Técnica Rosero Quiteño




FICHA TECNICA N°		1									
NOMBRE BEBIDAS		ROSERO QUITENO		 							
PESO X PREPARACIÓN		2000 ml									
ELABORADOR		SANTIAGO BALDEON									
FECHA ELABORACIÓN		10/03/2017									
FECHA REVISIÓN		24/05/2017									
Ingrediente	% Merma	Cantidad Neta	Unidad	\$ x Und	\$ x Und + % Merma	Costo total	Observaciones	Fotografía			
Agua Filtrada	0%	0,90	LT	\$ 0,05	\$ 0,05	\$ 0,05	-				
Clavo de olor	0%	0,03	KI	\$ 37,20	\$ 37,20	\$ 0,93	Aroma fuerte, incluido bulbo; Syzygium aromaticum				
Hojas de naranja	0%	0,06	KI	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 0,06	1 kilo 5 atados x 150 gr c/u				
Pimienta dulce	0%	0,01	KI	\$ 15,00	\$ 15,00	\$ 0,15	Pepa o semilla entera, no en pedazos.				
Hierba luisa	0%	0,05	KI	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 0,25	1 Kilo = 6 atados x 150 gr c/u				
Morocho partido	40%	0,16	KI	\$ 1,10	\$ 1,54	\$ 0,25	Presentacion de 500 gr				
Stevia	0%	0,15	0,08	\$ 4,10	\$ 4,10	\$ 0,33	Presentacion en polvo. Kilo				
Azúcar blanca	0%	0,02	KI	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 0,02	-				
Babaco Maduro	26%	0,20	KI	\$ 1,57	\$ 1,98	\$ 0,40	Vasconcella x heilbornii (pigmento verde-amarillo) Tiempo maduracion: 10-13 dias peso: 1,2-1,6 kl x und.				
Frutilla	41%	0,20	KI	\$ 2,44	\$ 3,44	\$ 0,69	Tipo Fragraria x ananassa: 20-30gr x und. Color rojo intenso				
Piña Golden Sweet	40%	0,30	KI	\$ 2,05	\$ 2,87	\$ 0,86	Ananas comosus; Piña= 1,3-1,5 kl x und. Tipo MD2				
Agua de Azhahres	0%	0,01	LT	\$ 5,00	\$ 5,00	\$ 0,03	Botella de 500 ml / Agua realizada a partir de infusion de las flores de la naranja y limon.				
Agua de rosas	0%	0,01	LT	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 0,05	Botella de 500 ml / Agua infusionada y aromatizada con petalos de rosa				
Acido Ascorbico	0%	0,0012	KL	\$ 24,00	\$ 24,00	\$ 0,03	Preservante según ARCSA por 35 días. / Presentación en Kilo.				
Botella de vidrio con tapa rosca color dorado	n/a	2	Unidad	\$ 0,38	\$ 0,38	\$ 0,76	Elegante diseño.				
Papel vinil adhesivo de color blanco	n/a	1	metro cuadrado	\$ 12,00	\$ 12,00	\$ 12,00	Usado para la Etiqueta de la botella. A prueba de agua				
						Costo Total preparación	\$ 4,08				
						Costo Extra (Botella y etiquetas)	\$ 12,76				
Total peso preparacion	1,94	lt									
Total peso por porcion (250 ml)	7,77	porciones									
Costo por Porcion	\$ 0,53	x porción									
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS			Preparacion								
(*) ° BRIX	*Brix según tabla	* Brix en 2 Litros	1.- Realizar una infusion en 450 ml de agua, el bouquet aromatico que consta de (hojas de naranja, hierba luisa, especias) y 150 gr de stevia por 8 minutos a partir del punto de ebullicion. (100°C)								
	*15°	*7.03°	2.- Lavar el morocho por 30 segundos y colar en malla metalica, luego cocinar con 20 gr de azucar hasta que se parta y suavice.								
(**) Nivel Acidez	% Acidez tabla	% Acidez 2 Litros	3.- Lavar las frutas en agua fria por 40 segundos, pelar, retirar merma y cortar en Brunoice (medidas de 3 mm x 3 mm)								
	20,50%	1,00%	4.- En 400 gr de agua filtrada añadir el agua de rosas, de azhahres y la infusion previa de especias y mezclar energicamente y de manera envolvente.								
Nivel Color	% Pigmentacion	Escala Visual/focus	Grupo Exp.	5.- En el liquido concentrado de especias e infusiones añadir el morocho y las frutas.							
	90% Flavonoides	Número 4	Numero 4 al 75%								
(***) Nivel Olfativo	Escala Olfativa focus	*Grupo Exp.									
	Grado 4	Grado 4									
(*) Anexo N° 1. Calculo de ° Brix en 1 litro en base a frutas primordiales. (*) Realizado según especificaciones de la Tabla 2											
(*) Calculo de % de acidez según la Tabla N° 1, Escala visual tomada de la escala grafica de acidez N° 2. (**) Merma obtenida por el autor, Anexo N° 2											
Costo Unitario con fecha al 31 de Marzo del 2017 - El % de desperdicio en bruto esta alrededor del peso en kilos.											
(***) Niveles obtenidos por la experimentación con el grupo de expertos - Anexos Resultados Cata - Preservante expresado en gramos por litro de preparacion.											

Tabla 3. Calculo de Rosero Quiteño

Nombre de la Bebida	Porcentaje de Acidez según Tabla N°1	Porcentaje de Acidez según calculo (AnexoN°1)	Grados Brix de frutas (Tabla N° 1) por fruta y total de grados de la bebida	Grados Brix según Calculo (Anexo N°1)	Escala Numérica de dulzor	Escala Numérica de acidez
Rosero Quiteño	Frutilla 8,1%; Babaco 0,40%; piña 12,00%= 20,55	1%	Frutilla 6°; babaco 5°; piña 4°= 15°grados	7,03° grados	Número 4, sabor establecido	Número 2, acidez tenue

Adaptado de (INEN, s.f)

Para determinar una escala de color de las bebidas a elaborar, es necesario describir el color, la pigmentación que cada fruta contiene, las diferentes especias que añadiremos a las preparaciones, el tamaño de la fruta, condiciones al tacto y frescura. Para ello se elaborara una tabla que determine lo siguiente:

Tabla 4. Tabla para establecer formato visual de frutas.

Nombre	Nombre Científico	Color natural	Pigmentación	Tamaño	Textura
Babaco	<i>Carica pentagona Heilb</i>	*Amarillo 41%-80%	Carotenoides	1000 gr- 1700gr	Firme, pulpa sin alteraciones
Banano	<i>Musa Spp</i>	Amarillo 50% a más	Carotenoides	400gr	Firme sin hundirse
Fresa-Frutilla	<i>Fragaria</i>	Azul- Rojo intenso 100%	Antocianina	20gr -40gr	Firme, sin enfermedad
Limón Meyer	<i>Citrus Limon L</i>	Verde claro 70%	Flavonoide	180gr- 250gr	Dureza en exterior, pulpa carnosa
Naranja	<i>Citrus Cinnensis</i>	Naranja 50%	Betacaroteno	140-180 gr	Dureza en cascara, pulpa aromática y carnosa
Naranjilla o Lulo	<i>Solanum quitoense</i>	Anaranjado en 50%	Betacaroteno	130 gr	Firmeza, sin hundimientos
Papaya	<i>Carica Papaya</i>	Amarillo- naranja en totalidad 100%	Carotenoide	3001 gr	Magulladuras pequeñas
Piña	<i>Anana comosus L</i>	Amarillo- naranja 60%-70%	Carotenoide	1500-2000 gr	Enteras, libres de golpe, firmes y aromáticas

Adaptado de (INEN, s.f), (INEN, s.f.) (INEN, s.f), (INEN, s.f), (INEN, s.f), (INEN, s.f) y (INEN, s.f)

Tabla 5. Tabla de información sobre la hierba Ataco.

Nombre	Nombre científico	Color natural	Pigmentación	Textura
*Ataco o Sangoracha	<u>Amaranthus</u> <u>hibridus</u> L	Morado, purpura o lila.	Antocianina	Tallo y hojas altos de 2m.

Adaptado de (INIAP, s.f.)

* Hierba aromática investigada por dar color característico a la bebida YAGUANA.

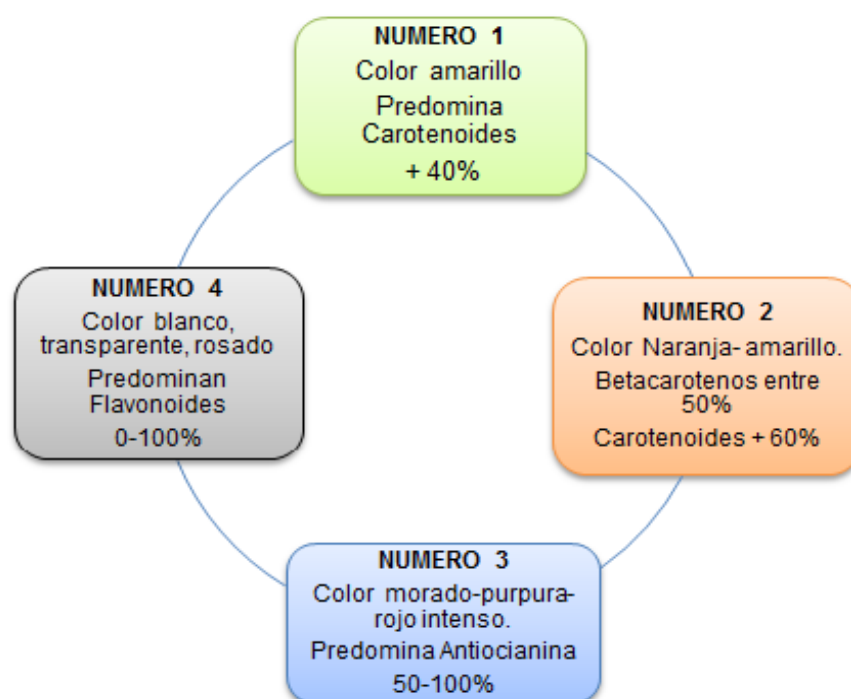


Figura 3. Escala numérica visual

* Características visuales SUBJETIVAS al lector.

Como se puede observar, cada tipo de fruta tiene su pigmentación especial, como resultado se obtiene la coloración de las bebidas. Por la cantidad de ingredientes que se utilizan en la preparación, es decir, algunas frutas se adicionan en más cantidad que otras, la bebida tendrá su propio color o pigmentación. Para determinar el color, se tomó en cuenta la información de las diversas tablas y la subjetividad del autor de esta tesis.

El Rosero Quiteño se ubica en una escala visual 4, por el uso de frutas como babaco, el morocho y la piña en minia cantidad.

La Yaguana se ubicó en escala número 3 por una causa, la adición de infusión del Ataco, el cual da el característico color purpura. Finalmente el Come y bebe se ubicó con los números 1 y 2 porque lleva en gran cantidad jugo de naranja, la papaya, piña y banano troceados en la misma cantidad dan como resultado una bebida anaranjada con toques visuales amarillentos.

Tabla 6. Ficha técnica. Yaguana





FICHA TECNICA N°		2		 					
NOMBRE BEBIDA		YAGUANA							
PESO X PREPARACIÓN		2550 ml							
ELABORADOR		SANTIAGO BALDEON							
FECHA ELABORACIÓN		11/03/2017							
FECHA REVISIÓN		24/05/2017							
Ingrediente	% Merma	Cantidad Neta	Tipo Unidad	\$ x Und	\$ x Und + % Merma	Costo total	Observaciones	Fotografía	
Babaco maduro	26%	0,50	KL	\$ 1,57	\$ 1,98	\$ 0,99	Vasconcella x heilbornii (pigmento verde-amarillo) Tiempo maduración: 10-13 días peso: 1,2-1,6 kl x und.		
Piña golden sweet	40%	0,30	KL	\$ 2,05	\$ 2,87	\$ 0,86	Ananas comosus; Piña= 1,3-1,5 kl x und. Tipo MD2		
Agua filtrada	0%	0,85	LT	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,01	-		
Ishpingo	0%	0,01	KL	\$ 28,90	\$ 28,90	\$ 0,29	Ocotea quixos		
clavo de olor	0%	0,01	KL	\$ 37,00	\$ 37,00	\$ 0,37	Aroma fuerte, incluido bulbo		
pimienta dulce	0%	0,02	KL	\$ 15,00	\$ 15,00	\$ 0,23			
canela en rama	0%	0,01	KL	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 0,25	Cinnamomum verum		
azucar blanca	0%	0,02	KL	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 0,02	-		
stevia	0%	0,18	KL	\$ 4,10	\$ 4,10	\$ 0,74	Presentacion en kilo		
Ataco	0%	0,07	KL	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 0,07	Atado= 100 gr/ Llamada Sangoracha		
almidon de achira	0%	0,02	KL	\$ 1,75	\$ 1,75	\$ 0,04	Receta original		
*fecula de maíz	0%	0,05	KL	\$ 3,40	\$ 3,40	\$ 0,17	Reemplazante del almidon		
Naranja	41%	0,15	KL	\$ 2,23	\$ 3,14	\$ 0,47	Solanum quitoense; Tamaño entre 40-50gr/ Variedad para jugo.		
Limón Meyer	0%	0,15	KL	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 0,15	Citrus x meyeri / Peso: 40-65 gr x und.		
Acido Ascorbico	0%	0,0014	KL	\$ 24,00	\$ 24,00	\$ 0,03	Preservante según ARCSA por 35 días. / Presentación en Kilo.		
Botella de vidrio con tapa rosca color dorado	n/a	2	Unidad	\$ 0,38	\$ 0,38	\$ 0,76	Elegante diseño.		
Papel vinil adhesivo de color blanco	n/a	1	metro cuadrado	\$ 12,00	\$ 12,00	\$ 12,00	Usado para la Etiqueta de la botella. A prueba de agua		
						Costo Total preparacion	\$ 4,51		
						Costo extra (botella y etiquetas)	\$ 12,76		
Total peso preparacion	2,15	Lt	Preparacion						
Total peso por porcion (250 ml)	8,6056	Porciones	1.- Lavar las frutas por 35 segundos en chorro de agua fria, pelar y retirar merma, cortar el babaco y piña en brunoice (medidas de 3 mm x 3 mm) 2.- Realizar una infusion a partir de punto de ebullicion (100°C) con 450 ml de agua filtrada, especias y 100 gr de estevia. 3.- Lavar el ataco por 15 segundos en agua tibia, Realizar la infusion a partir de punto de ebullicion (100°C) con 400 ml de agua, 80 gr de stevia y 20 gr de azucar y añadir 20 gr de almidon de achira o fecula de maíz. Cocinar y enfriar. 4.- Lavar la naranja frotando una contra otra en agua fria por 15 segundos, lavar la naranja y limon, pelar, cortar, separar merma y obtener zumo de cada fruta. 5.- Colar las especias en un colador chino fino, agregar en el liquido de cada infusion, agregar las frutas picadas y porcionadas, añadir los jugos y enfriar.						
Costo por Porcion	\$ 0,52	x porcion							
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS									
° BRIX	*Brix según tabla	° Brix en 1 Litro							
	28,5 °	16,32 °							
Nivel Acidez	% Acidez tabla	% Acidez 2 Litros							
	54,10%	11,53%							
Nivel Color	% Pigmentacion	Escala Visual; focus	Grupo Exp.						
	90% Antiocianina	Numero 3	Numero 3 al 100%						
Nivel Olfativo	Escala Olfativa; focus	*Grupo Exp.							
	Grado 4	Grado 3							
(*) Anexo N° 1. Calculo de ° Brix en 1 litro en base a frutas primordiales. (*) Realizado según especificaciones de la Tabla 2									
(**) Calculo de % de acidez según la Tabla N° 1, Escala visual tomada de la escala grafica de acidez N° 2. (***) Merma obtenida por el autor, Anexo N° 2									
Costo Unitario con fecha al 31 de Marzo del 2017 - El % de desperdicio en bruto esta alrededor del peso en kilos.									
(***) Niveles obtenidos por la experimentación con el grupo de expertos - Anexos Resultados Cata - Preservante expresado en gramos por litro de preparacion.									

Tabla 7. Ficha técnica. Come y Bebe.

NOMBRE BEBIDAS		COME Y BEBE						
PESO X PREPARACIÓN		1700 ml						
ELABORADOR		SANTIAGO BALDEON						
FECHA ELABORACIÓN		10/03/2017						
FECHA REVISIÓN		24/05/2017						
Ingrediente	% Merma	Cantidad Neta	Tipo Unidad	\$ x Und	\$ x Und + % Merma	Costo total	Observaciones	
Papaya Hawaiana	35%	0,22	KL	\$ 2,60	\$ 3,51	\$ 0,77	Carica Papaya; Peso: 400-800 gr x und	
Piña Golden sweet	40%	0,21	KL	\$ 2,05	\$ 2,87	\$ 0,60	Ananas comosus; Peso: 1,3-1,5 kl x und	
Banana	25%	0,20	KL	\$ 1,64	\$ 2,05	\$ 0,41	Musa x paradisiaca; Platano seda, peso: 300 gr	
Naranja valenciana	0%	0,30	LT	\$ 3,90	\$ 3,90	\$ 1,17	Llamada tambien " nacional" peso: 70-130 gr x Und. Obtener jugo de fruta	
Agua Filtrada	0%	0,80	LT	\$ 0,15	\$ 0,15	\$ 0,12		
Acido Ascorbico	0%	0,0009	KL	\$ 24,00	\$ 24,00	\$ 0,02	Preservante según ARCSA por 35 días. / Presentación en Kilo.	
Botella de vidrio con tapa rosca color dorado	n/a	2	Unidad	\$ 0,38	\$ 0,38	\$ 0,76	Elegante diseño.	
Papel vinil adhesivo de color blanco	n/a	1	metro cuadrado	\$ 12,00	\$ 12,00	\$ 12,00	Usado para la Etiqueta de la botella. A prueba de agua	
				Costo Total		\$ 3,10		
				Costo extra (botella y etiquetas)		\$ 12,76		
Total peso preparacion	1,731	Lt						
Total peso por porcion (250 ml)	6,9236	Porciones						
Costo por Porcion	\$ 0,45	x porcion						
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS								
° BRIX	*Brix según tabla	° Brix en 1,7 Litros						
	42 °	11,88%						
Nivel Acidez	% Acidez tabla	%Acidez 1,7 Litros						
	32,30%	9,80%						
Nivel Color	% Pigmentacion	Escala Visual	Grupo Exp.					
	Betacaroteno 50% Carotenoide 50%	Numero 1 y 2	Num 1 y 2 / 45-50%					
Nivel Olfativo	Escala Olfativa	*Grupo Exp.						
	Grado 4	Grado 3-4						
1.- Lavar la papaya por 10 segundos, lavar la piña por 30 segs, limpiar la banana con un paño limpio y lavar la naranja por 20 segs.								
2.- Cortar frutas en brunoice (medidas de 3 mm x 3 mm) , pelar y obtener jugo de naranja retirar la merma y mezclar con 200ml de agua								
3.- Añadir el resto de agua, las frutas picadas y el jugo de naranja y mezclar de manera envolvente. Enfriar								
(*) Anexo N° 1. Calculo de ° Brix en 1 litro en base a frutas primordiales. (*) Realizado según especificaciones de la Tabla 2								
(*) Calculo de % de acidez según la Tabla N° 1, Escala visual tomada de la escala grafica de acidez N° 2. (**) Merma obtenida por el autor, Anexo N° 2								
Costo Unitario con fecha al 31 de Marzo del 2017 - El % de desperdicio en bruto esta alrededor del peso en kilos.								
(***) Niveles obtenidos por la experimentación con el grupo de expertos - Anexos Resultados Cata - Preservante expresado en gramos por litro de preparacion.								

De igual forma, se realizó fichas técnicas para cada una de las tres bebidas destacando procesos e información en el peso de elaboración, dulzor, acidez y la materia prima y características organolépticas.

Tabla 8. Cálculo de Yaguana.

Nombre de la Bebida	Porcentaje de Acidez según Tabla N°1	Porcentaje de acidez según calculo(Anexo N°1	Grados Brix (Tabla N°1) por fruta y total de grados de la bebida	Grados Brix según calculo (Anexo N°1)	Escala Numérica de dulzor	Escala numérica de Acidez
Yaguana	Babaco 0,40%; piña 12,00%; naranja 10,8%; limón 8,8%; naranjilla 2,4% = 54,1%	11,53%	Babaco 5°; piña 4°; naranja 9°; limón 4,5°; naranjilla 6° =28,5°grados	16,32° grados	Número 5, sabor concentrado	Número 4, nivel de acidez fuerte

Adaptado de (INEN, s.f)

Tabla 9. Cálculo de Come y Bebe.

Nombre de la Bebida	Porcentaje de Acidez según Tabla N°1	Porcentaje de acidez según calculo(Anexo N°1	Grados Brix (Tabla N°1) por fruta y total de grados de la bebida	Grados Brix según calculo (Anexo N°1)	Escala Numérica de dulzor	Escala numérica de Acidez
Come y Bebe	Papaya 9,0%; piña 12,00%; banano 0,50%; naranja 10,8%= 32,3%	9,8%	Papaya 8°; piña 4°; banano 21°; naranja 9°= 42°grados	11,88° grados	Número 5, sabor concentrado	Número 4, Nivel de acidez fuerte

Adaptado de (INEN, s.f)

* Porcentaje de pigmentación SUBJETIVO realizado a base de preparación de las bebidas

Finalmente, la última bebida, lleva menos ingredientes en su preparación, se puede observar color, niveles de acidez, grados Brix de dulzor de la preparación, porcentaje de merma o desperdicio por kilo y precios. Adicionalmente, se elaboró un cálculo comparando datos.

Para determinar los olores de los diversos ingredientes que se utilizará en la preparación de las bebidas se recurre a la teoría del olor. Según informa (Herrera, Y., Mendoza, L., García, O., Cruz, S. y Muñoz, M., 2010) Luca Turín, desarrollo una teoría de olor la cual consiste en que el olor de una sustancia es determinada por las frecuencias de vibración de sus moléculas. También en la teoría se afirma que determinar los olores es muy subjetivo además del entrenamiento que la persona tiene. Por ejemplo si la persona es un catador

profesional de vinos o frutas, podrá determinar con más facilidad el diverso olor de cada componente. El siguiente grafico muestra una escala de grados que van desde el 0-5, en el cual el autor determinará bajo subjetividad el olor de cada bebida.



Figura 4. Escala de aromas

Adaptado de (Herrera, Y., Mendoza, L., García, O., Cruz, S. y Muñoz, M., 2010)

* Los Olores y aromas son SUBJETIVOS, el grafico es realizado bajo autoría del autor de esta tesis.

Adicionalmente se elaboró otro cuadro de cálculo basado en la escala olfativa presentada anteriormente.

Tabla 10. Escala numérica Olfativa

Nombre de la bebida	Escala Numérica Olfativa
Rosero Quiteño	Grado 3, se aprecia infusiones hierbas
Yaguana	Grado 3 y grado 4, se aprecian fuertes olores frutales se aprecian olores a especias dulces.
Come y Bebe	Grado 4, se aprecian aromas cítricos, frutales.

3.2 Métodos de conservación

Para determinar el método de conservación para la línea de bebidas tradicionales se basó en la normativa técnica del INEN 2337. El cual de manera generalizada menciona el envasado, etiquetado y las características físico-químicas que debe tener la bebida antes del envasado.

El primer método de conservación a utilizar es ácido ascórbico como preservante, el ácido ascórbico actúa como antioxidante, es soluble en agua. Actúa absorbiendo la oxidación de otros alimentos evitando su descomposición y fermentación. La cantidad a utilizar es de 2,5 gr por litro o kilo de preparación.

En la línea de bebidas se utilizó dos métodos de conservación efectivos y que aseguran durabilidad de la bebida:

- Como se menciona con anterioridad, se realizó un cálculo usando 2,5 gr de ácido sobre el total de litro de cada bebida.
- Se realizó una respectiva pasteurización de cada bebida a 80°grados Celsius por 12 minutos, seguidamente se realizó un choque térmico para bajar la temperatura entre 28°- 30° Celsius por 5 minutos y proceder al envasado estéril.

Con estos métodos se asegura inocuidad y preservación dentro de cada bebida, lo cual la convierte en segura y apta para el consumo humano.

Adicionalmente, se realizó la respectiva esterilización de botellas y tapas:

- Calentar en olla de acero inoxidable 350 ml de agua fría hasta llegar a 110° celsius.
- Colocar el agua caliente en envase para esterilización de botellas, tapar y dejar por 10-15 minutos, posteriormente dejar enfriar.

3.3 Determinación de la Idea

La presente línea de bebidas tiene como objetivo principal el fomentar el consumo de productos nacionales transformados en bebidas, dar a conocer el patrimonio gastronómico fuerte y sustanciable que tiene el Ecuador de una manera práctica, deliciosa y consumible para las personas.

Adicionalmente se realizaron cálculos sobre *food cost*, margen de contribución, basado en la línea de bebidas. Se anticipa generar plazas de trabajo.

Rescatar sabores tradicionales que a través de los años se han ido perdiendo poco a poco y que generaciones enteras carece de conocimiento de la existencia de este tipo de bebidas, promover un consumismo sobre nuestras tradiciones y al saborear las diferentes bebidas tradicionales generar recuerdos en quien las consume. En nuevas generaciones establecer expectativas y un desarrollo de gusto hacia nuestras bebidas tradicionales y nuestra identidad.

3.4 Determinación del Producto

La línea de bebidas tradicionales está enfocada directamente a trabajar con materia prima producida en tierras ecuatorianas los cuales serán adquiridos a los diversos proveedores con los que se trabajara para abastecer la producción. De esta forma se desarrolla un entorno económico amigable y fuerte obteniendo ganancias entre ambas partes generando un impulso en la economía local.

También se impulsará al trabajo entre las diversas comunidades que surten la variedad de especias a los proveedores fomentando responsabilidad social y fortaleciendo las cadenas de distribución.

Por otra parte, según datos estadísticos obtenidos por el (INEC y Ministerio de Salud Pública, s.f.-), “se menciona que el 86% de quiteños consumen bebidas

no alcohólicas azucaradas, como energizantes, jugos de fruta adicionada azúcar o gaseosas” por ende un gran número de personas consume este tipo de bebidas. Con el dato presentado se puede determinar que en la ciudad de Quito no existe competencia directa sobre bebidas tradicionales. Se menciona además que son bebidas que están compuestas por frutas, especias naturales, flores y hojas que aportan aromas propios procesos artesanales de elaboración e infusión.

Finalmente, la línea de bebidas tradicionales presenta una forma factible de rescatar sabores culturales celebrados en diferentes épocas del año y con ingredientes clave como el ataco o sangoracha, el morocho, y una gran gama de frutas de nuestro país.

3.4.1 Logo



Figura 5. Isotipo

Primeramente para representar la marca se eligió un Isotipo, el cual es la conjunción entre un logotipo gráfico y un texto que describe brevemente la marca.

El nombre UPI PAK, se convertirá en la razón social de la marca, el nombre está escrito en lengua quechua el cual significa “Bebidas”, cada bebida es una marca que lleva en su etiqueta el nombre original de la bebida.

3.4.1.1 Marca

Se estableció que cada bebida debe tener su propia marca para así poder diferenciar una de otra y poder escoger al gusto.

Se desarrolló el Isotipo del Rosero Quiteño con un diseño más comercial, se escogió las principales frutas que componen la bebida que son, la piña Golden sweet, la frutilla y el babaco. Se eligió un color verde claro por la frescura de las frutas y las letras se diseñaron para captar la atención.



Figura 6. Marca de bebidas

El Isotipo de la Yaguana es más simple, se eligió otro tipo de letra, pero sigue siendo llamativo, se escogió al babaco porque es la fruta con más peso en la bebida y se colocó la planta ataco porque es la que da el característico color de la bebida.

Finalmente, el Isotipo del Come y Bebe está enfocado a obtener todas las miradas por el tamaño de la letra y la combinación de frutas y el color rojo, ya que atrae a la vista. De igual forma se tomó en cuenta las principales frutas que componen esta bebida, se eligió la piña Golden sweet y el banano.

Para el eslogan, se eligió una frase para cada una de las bebidas ya que dos de ellas son propias de la ciudad de Quito en las que se colocará “Bebidas Quiteñas”, mientras que la otra bebida es de la provincia del Azuay por lo que en aquella bebida se colocará “Bebida del Ecuador” las cuales cualquier cliente o comprador pueda recordar e identificar fácilmente.

3.5 Análisis de problemas

Como primer análisis, debemos mencionar que existen factores externos como el cambio climático, la estacionalidad y el transporte. Cada uno de ellos afectara de distintas formas a la materia prima que se usará.

3.5.1 Cambio climático

Con la temporada de invierno en el país, sumado el paso del fenómeno del niño por la región costa y el reciente incremento de lluvias provisto por el INHAMI en los primeros meses del año, los cultivos de frutas que provienen de la región costa y sierra central se han visto severamente afectados, perdiendo hectáreas enteras de terreno y desabasteciendo de los mercados un gran número de productos destinados a la venta. Como resultado se tiene una alta demanda de productos y los precios tienden a subir.

3.5.2 Transporte

El estado de las carreteras interprovinciales y obras viales en el país han fomentado un desarrollo económico alto a los productores y agricultores al momento de entregar sus productos entre provincias. Se observa a gran escala la reducción de tiempo de llegada de los productos, el estado del medio

de transporte en el que llegan los productos, la forma en que llegan las frutas para la venta, por lo que facilita la entrega de frutas, legumbres, etc., a proveedores y compradores de la diversa materia prima. Se destaca que los precios de la gasolina se mantienen estables por medio del subsidio.

3.5.3 Estacionalidad

La estacionalidad está influenciada directamente por factores climáticos que afectan al país por cada región y provincia, además a esto se añade la información que cada tipo de fruta tiene su tiempo de sembrado, cosecha y maduración.

3.5.4 Análisis Interno

Por otro lado, para poder realizar un análisis de problemas internos es necesario dar a conocer la materia prima que se va a utilizar, los posibles problemas que se presentarán y se plantearon varias posibles soluciones para los mismos. Se empezará por las frutas de las que se componen la línea de bebidas tradicionales y demás ingredientes.

3.5.4.1 Piña

La temporada de cultivo de la piña tipo Golden sweet empieza con los meses de marzo y abril, su crecimiento dura de 16-18 meses y los productores tienen un procedimiento de recolección por etapas. El problema es el abastecimiento de piña, ya que el proveedor no podrá entregar por tres meses el tipo de piña que se necesitará, por eso se planteó dos tipos de soluciones:

1. Utilizar una fruta sustituta que es la piña “cayena lisa” o denominada también “piña hawaiana”, la que el proveedor mantiene todo el año.
2. Duplicar el stock de piña Golden Sweet comprando el doble de producto, se incrementarán los gastos pero la materia prima se la mantendrá en cadena de frío constante y con un porcionamiento adecuado.

3.5.4.2 Frutilla

El principal problema de la frutilla es la rápida descomposición exterior afectada por exceso de humedad o exceso de temperatura. Al momento de adquirir el producto del proveedor, la fruta se lava, se retira merma y se procede a almacenar. De esta forma se plantea la solución:

1. Con el proveedor, establecer hojas técnicas de compra detallando el tiempo de adquisición de 8 a 12 días, mantener la cadena de frío en 3°C durante la transportación y llegada.
2. Se acortará el tiempo de procesamiento de la frutilla (retiro de merma, lavado) a un día antes de enviar la fruta a producción.

3.5.4.3 Naranjilla

Se determinó que el problema de la naranjilla es el abastecimiento interno del proveedor y el plazo de entrega a nuestro lugar de producción. Por lo tanto se presentó dos soluciones:

1. Solicitar con anticipación de 6 a 8 días la fruta a nuestro proveedor, de tal manera que se la pueda adquirir fresca.
2. Buscar un proveedor directo de naranjilla (tipo jugo) en el mercado mayorista y realizar la compra al por mayor.

3.5.4.4 Agua Rica

Esta infusión es preparada con agua, hierbas cítricas de árboles como el de naranja, limón, especias dulces y hierbas aromáticas. Se lo puede encontrar en botellas de 100- 300 mililitros. El problema que se encontró es la compra y aprovisionamiento de esta infusión, ya que no se encuentra en venta todo el año. La solución es la siguiente:

1. Se aprobó el uso de un producto sustituto, el cual es agua de rosas, esta infusión aromática tiene características organolépticas similares y se dispone durante todo el año con precio al por mayor.
2. Se procederá a realizar la compra a dos proveedores: mercado Ñaquito el cual vende al por mayor y la tienda de especias e insumos para gastronomía “CARMA GOURMET” el cual vende por litros.

3.5.4.5 Almidón de Achira

Es el espesante que se utilizara para una de las bebidas, la yaguana. El principal problema es la adquisición del mismo. Este producto solamente está en venta en varios meses, saltados al año. Se encontró y se aprobó una solución:

1. El uso de un producto sustituto como es la fécula de maíz o llamada también maicena, la cual se podrá realizar la compra al por mayor en Supermercados “Santa María”.

3.5.4.6 Papaya Hawaiana

Este tipo de papaya proviene de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas de esta forma el principal problema es el tiempo de llegada del fruto al proveedor. De esta forma surge una solución:

- Como sustituto se aprobó la papaya “maradol” o papaya nacional cuyo peso oscila entre 1,5 y 2 kilos por unidad.
- Buscar un proveedor directo de la papaya sustituta en el Mercado Mayorista y realizar la compra al por mayor.

3.6 Análisis de Proveedores

Los proveedores integran una de las partes más importantes dentro de la Industria de Alimentos y Bebidas, por medio de la gestión y procesos de compra, la adquisición de materia prima así como de insumos catalogados como materiales secundarios, aportan un valor añadido al consumidor final.

En la ciudad de Quito, es evidente la carencia de información precisa y directa sobre los diversos proveedores de frutas, verduras, carnes o lácteos. Por lo que la mayoría de emprendedores, empresarios y dueños de restaurantes de la ciudad optan por una solución fácil, manejable y aplicable.

Realizan sus compras de materia prima en los diversos mercados que se encuentran en la ciudad de Quito ya que cada vendedor/a ofrece frescura y calidad en cada ingrediente y por ende lo tendrán en su producto final. Los mercados son los proveedores por excelencia de la gran mayoría de restaurantes de pequeña, mediana e inclusive de gran escala.

Otra situación diferente es la de todos los materiales ajenos a la alimentación, dentro de este sector se puede encontrar proveedores variados, con líneas de producto para cada necesidad, diferentes precios, diversos tipos de presentación, además algunos proveedores ofertan un producto y un servicio añadido, por ejemplo, la colocación del metal portapapeles en cada área de cocina o servicio. Instalaciones eléctricas, promociones al realizar compras al por mayor, abastecimiento continuo y controlado de cada producto, etc.

Generalmente se encuentra proveedores de frutas, verduras, leguminosas por medio de contactos que ya tienen tiempo dedicado a su negocio, sean meses o años. De igual forma se encuentra por medio de este modo productos como: aliños, especias, abarrotes.

3.6.1 Proveedores de UPI PAK

Para la línea de bebidas tradicionales se tomó en cuenta cinco factores clave para que los proveedores formen parte del producto final, los cuales son:

- Disponibilidad.
- Precio de Venta.
- Calidad de materia prima.
- Capacidad de Entrega.
- Tipo de transporte.

Cada proveedor fue evaluado según los requerimientos que se necesitan y a continuación se detalla cada proveedor.

3.6.2 Proveedor de Frutas

Este proveedor fue seleccionado por aportar materia prima de gran calidad, disponibilidad de productos en el transcurso de 6 meses, su capacidad de entrega es inmediata según necesidades. La Sra. (Chango, 2017) posee un puesto grande de frutas variadas en el Mercado Ñaquito, localizado en la parte norte de la ciudad, este mercado es el más cercano, accesible y mejor estructurado en el norte, según la proveedora, considera que conocer directamente al productor y conocer que métodos de cultivo utiliza nos asegura calidad y frescura en el mismo, la proveedora conoce los riesgos de transportar mal la fruta así como conocer cuando un transporte es deficiente, tiene conocimientos sobre los aportes de salud de cada fruta que oferta y aconseja cual es la mejor para consumir por temporadas.

Destaca que algunas frutas son perecederas y no tienen un tiempo de vida útil prolongado. La localización de este proveedor genera una gran ventaja la infraestructura que posee es mediana pero por los productores que tiene, puede abastecer periódicamente cualquier tipo de fruta.

3.6.3 Proveedor de Especies y Hierbas

Este tipo de proveedor es diferente ya que las especias no son perecibles a corto plazo, por otro lado, las hierbas tienen una fecha máxima de frescura de 4-6 días manteniéndolas frescas y sin exceso de temperaturas o humedad. Este proveedor fue seleccionado por ofertar materia prima de gran calidad, maneja una gran capacidad de abastecimiento a sus clientes, Los precios de venta son accesibles y tiene disponibilidad de productos durante todo el año.

“Flor Canela” son proveedores de especias de dulce y sal además de hierbas aromáticas y autóctonas, uno de los socios el Sr. (Drobonsky, 2017), menciona que las especias son el sabor de muchas preparaciones y es diferente utilizar una especia por preparación, a mezclar algunas para lograr una conjunción de sabores. Considera que aromas y olores de varias especias perfumarán lo que se esté produciendo.

Enfocándose a mantener un control directo sobre el origen natural de la especia este proveedor cuenta con conocimientos técnicos sobre empaquetado, normas para el transporte de alimentos dictados por ARCSA, normas ISO para las buenas prácticas de manufactura o BPM. Realizan entrega de hierbas aromáticas al por menor y por mayor, mantienen características primordiales como frescura de la hierba aromática, y usa un tipo de sistema de rotación de inventario con mercadería no vendida.

Tiene capacidad de abastecer gran demanda de especias y hierbas aromáticas, cuenta con gran infraestructura en su lugar de acopio y producción, además cuenta con tres locales en la ciudad de Quito.

3.7 Experimentación

El siguiente tema se enfoca en la descripción de la experimentación diseñada para la validación de las bebidas tradicionales. Con esto se quiere fundamentar los lineamientos que se han propuesto, de igual forma las características que cada bebida contiene. La experimentación será la base para analizar según diversos criterios la validación de cada bebida tradicional. Como recursos y herramientas se utilizará métodos de investigación de mercado como grupo de expertos y *focus group*. Posteriormente se realizará una tabulación de datos con los resultados obtenidos a través de las actividades mencionadas anteriormente.

El resultado al que se quiere llegar con el *focus group* es obtener resultados para determinar las diferentes características organolépticas de las bebidas planteadas en la herramienta. Adicionalmente se desea conocer subjetivamente términos de calidad de cada bebida.

Mientras tanto, el resultado del grupo de expertos es brindar una afirmación técnica y acertada sobre cada característica organoléptica presente en la herramienta y en las bebidas tradicionales planteadas.

3.7.1 Descripción de la Herramienta

Se desarrolló una herramienta única con dos enfoques distintos. Cada enfoque varía según el catador experto o consumidor y la calidad subjetiva que el mismo aporte. Las ponderaciones cambian según la bebida, así como las apreciaciones en términos técnicos para el catador experto y términos de calidad subjetiva para el consumidor.

La herramienta fue realizada bajo niveles de calidad y prueba de diferentes tipos de bebidas internacionales como vino, cerveza y agua. El documento

cuenta con características organolépticas específicas para que ambos grupos puedan guiarse y adecuar una calificación de cada bebida.

Se diseñó una hoja de cata que se compone de 4 aspectos de gran importancia al momento de validar la bebida, cada uno de ellos fue determinado por factores de escala internacional. Adicionalmente, se diseñó hojas de cata personalizadas de cada bebida tradicional para su evaluación.

La experimentación sigue dos enfoques:

- En el *focus group* se utilizó una hoja de cata diseñada para evaluar subjetivamente lo que cada persona detecta o distingue según los parámetros ya planteados.
- En el grupo de expertos se utilizó una hoja de cata diferente, se proporcionó información específica sobre cada proceso de degustación y se asignó una ponderación numérica que coincide con las características descritas.

3.7.1.1 Focus Group

El focus group está conformado por jóvenes estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad de las Américas entre 19-22 años de edad, además se ha tomado en cuenta géneros masculino y femenino, se usarán hojas de cata para evaluar este procedimiento y se contará con una duración de 15 minutos. Aparte, se tomará en cuenta el módulo y horario del grupo de alumnos para realizar la cata respectiva.

3.7.1.2 Ambiente

La cata se realizó con la ayuda de un experto, el Chef Felipe Romero, docente de la Universidad de las Américas y docente de la materia de Enología, el ambiente en donde se desarrollara será controlado. En el lugar de cata se evitará ruidos altos o en exceso para ayudar a la concentración

Adicionalmente, los alumnos están entrenados por la materia de Enología para usar hojas de cata de vinos y poder utilizar todos los sentidos y conocimientos en propiedades organolépticas.

Como parte del ambiente controlado, el taller N° 233 brinda la cantidad de luz blanca necesaria para poder realizar la degustación visual. De igual forma la decoración y color de cada pared en el taller no tendrán influencia alguna en la cata ya que no afectará la percepción que se tenga sobre las bebidas tradicionales.

Se tomará en cuenta la temperatura del taller que estará adecuado a 23 C° y la temperatura de las bebidas será de 7 C°.

3.7.1.3 Desarrollo de ambiente controlado

La fecha en que se realizará la cata de las bebidas tradicionales será el día 3 del mes de Mayo del 2017. El tiempo de duración de la cata es de 15 minutos. La cata se desarrollara en el horario de 13:00pm – 13:30 pm, en el taller N° 233 dedicado exclusivamente a la degustación y aprendizaje de bebidas, vinos y licores, en donde los catadores evaluarán las características principales de cada bebida tradicional.

Posteriormente, finalizada la primera bebida, se proporcionará agua fresca purificada para limpiar el paladar y la boca dando paso a la siguiente bebida y se repetirá el mismo proceso hasta que se haya realizado la degustación y cata de las tres bebidas tradicionales.

A cada catador/a se le recomendó realizar la degustación con el estómago lleno (pasado el almuerzo) y bajo ningún efecto de alcohol o sustancias psicotrópicas en su organismo.

3.7.1.4 Diseño de Herramienta

Se usó un diseño más básico y centrado de fácil resolución, el documento cuenta con características organolépticas básicas que cada estudiante que realiza la cata conoce, la hoja de cata se diseñó para que presente información sobre los cuatro aspectos más importantes en un proceso de cata, se detalló cada fase de cata con un pequeño resumen de información y se calificará por medio de una ponderación de resultados.

Tabla 11

Hoja de cata usada para *focus group*

HOJA DE CATA

Fecha de Degustacion	
Nombre del Degustador	
Cargo que ocupa	
Temperatura C°	
Bebida	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color -Intensidad- Pigmentacion-escala de color								
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad							2	
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura- Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido							4	
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a citricos y especias dulces, Final de Boca agradable							3	

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITEÑO

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, textura crocante, denota aromas acentuados a citricos y especias
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.
OBSERVACIONES GENERALES		

3.7.2 Grupo de Expertos

Adicionalmente se programó una cata con un grupo de seis expertos, los cuales son chefs Ecuatorianos docentes de la Universidad de las Américas, cada experto brindará de una forma más específica y técnica como percibe el sabor, aromas, texturas y características visuales detalladas en las hojas de cata propuestas.

3.7.2.1 Ambiente

La cata se realizó con el permiso y aprobación del chef Ricardo Sandoval, se pidió prestada una de las instalaciones de la Escuela de Gastronomía de la Universidad de las Américas, el cual es el taller de bebidas N° 233.

El ambiente en donde se desarrollará será controlado. En el lugar de cata se evitará todo tipo de ruidos altos o en exceso para ayudar a la concentración de los profesionales. En la cata del grupo de expertos no se utilizará música ambientada o de fondo ya que cambiará de alguna manera la percepción sobre las bebidas. Como parte del ambiente controlado, el taller N° 233 brinda la cantidad de luz blanca necesaria para poder realizar la degustación visual, además se utilizará la luz natural del día.

De igual forma la decoración y color de cada pared en el taller no tendrán influencia alguna en la cata ya que no afectará la percepción de las bebidas tradicionales.

Se tomará en cuenta la temperatura del taller oscilando entre 19 – 23° Celsius, la temperatura en la que se encuentran las bebidas es 7° Celsius, El rango de tiempo estimado para la espera, confirmación y degustación dependerá directamente de la disponibilidad de cada chef evaluador.

3.7.2.2 Desarrollo de ambiente controlado

La fecha en que se realizará la cata de las bebidas tradicionales será el día 8 del mes de Mayo del 2017. El tiempo de duración de la cata será dado por variaciones de tiempo ya que cada experto llegará según su disponibilidad de tiempo. El tiempo de cata aproximado por experto será de 15-20 minutos.

Posteriormente, finalizada la primera bebida, se proporcionará agua mineral para limpiar el paladar y la boca dando paso a la siguiente bebida y se repetirá el mismo proceso hasta que se haya realizado la degustación y cata de las tres bebidas tradicionales.

3.7.2.3 Diseño de la Herramienta

El diseño de las hojas de cata está realizado bajo niveles de calidad y prueba de catas de vino. El documento cuenta con características organolépticas específicas para que el experto pueda guiarse y adecuar una calificación de cada bebida.

El diseño presenta información detallada y técnica sobre cuatro aspectos importantes en un proceso de cata, se detalló cada con 5 factores que proveen información y se calificará por medio de una ponderación de resultados. La herramienta muestra una descripción de calidad de producto en donde según el puntaje obtenido muestra el grado de calidad que tiene cada bebida. Sumado a esto, se diseñó una hoja de cata por bebida representando lo más destacable de cada una de ellas y la ponderación será variada según lo más puntual de cada bebida.

Tabla 12. Hoja de cata usada por grupo de experto

HOJA DE CATA

Fecha de Degustacion						Hoja de Degustacion		
Nombre del Degustador						N°		
Cargo que ocupa						Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Temperatura C°								
Bebida								
		1	2	3	4	5		
Degustacion Visual		1. No tiene color anaranjado definido, presenta otro color	2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida.		1,5
Calificación								
Degustacion Olfativa		1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas	3. Aromas suaves a citricos o a frutas tropicales.	4. Predominan aromas fuertes a frutas citricas.	5. Se aprecian aromas intensos a citricos y frutas tropicales.		1,5
Calificación								
Degustacion Gustativa		1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	2. Sabores dulce y acido en exceso, confusion de sabores, indicios de fermentacion, carece de texturas.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulzor,acidez, no existe crocancia de frutas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	5. Sabores dulces con toques citricos, textura crocante de piña y textura medianamente blanda de papaya, acidez aceptable.		3
Calificación								
Equilibrio Balance		1. Confusion de sabores, carece de aroma, bebida sin color.	2. Bebida con principios de fermentacion, sabores dulce y acido con toques amargos, carece de aromas, no es visible colores propios de la bebida.	3. Bebida neutro, sabores ligeros entre dulce y acidez, carece de texturas, aromas ligeros y colores suaves.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores visibles.	5. Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor,acidez,texturas, aromas y puntos visuales.		4
Calificación								
						TOTAL		
ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE								
PUNTOS		CALIDAD		CARACTERISTICAS				
				VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO	
45-50	Excelente			5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida.	5. Se aprecian aromas intensos a citricos y frutas tropicales.	5. Sabores dulces con toques citricos, textura crocante de piña y textura medianamente blanda de papaya, acidez aceptable.	5. Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor,acidez,texturas, aromas y puntos visuales.	
35-40	Sobresaliente			4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	4. Predominan aromas fuertes a frutas citricas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores visibles	
30-35	Bueno			3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	3. Aromas suaves a citricos o a frutas tropicales.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulce y acidez, no existe crocancia de frutas.	3. Bebida neutro, sabores ligeros entre dulce y acidez, carece de texturas, aromas ligeros y colores suaves.	
25-30	Malo			2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas	2. Sabores dulce y acido en exceso, confusion de sabores, indicios de fermentacion, carece de texturas.	2. Bebida con principios de fermentacion, sabores dulce y acido con toques amargos, carece de aromas, no es visible colores propios de la bebida.	
10-20	Pesimo			1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	1. Confusion de sabores, carece de aroma, bebida sin color.	
NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO						
5	45-50	Bebida con sabor intenso a frutas citricas y tropicales, refrescante, textura crocante, denota aromas acentuados a citricos.						
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes sin desnaturalizacion, aromas leves a citricos						
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado						
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros						
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.						
OBSERVACIONES GENERALES								

3.8 Tabulaciones del *focus group*

En la siguiente parte de la presente tesis, se realizó tabulaciones y gráficos con los resultados recopilados a través del *focus group*, que se realizó el día martes 03 de mayo del 2017. Primeramente se presenta un gráfico que muestra de forma general cada fase de la cata con su respectiva ponderación.

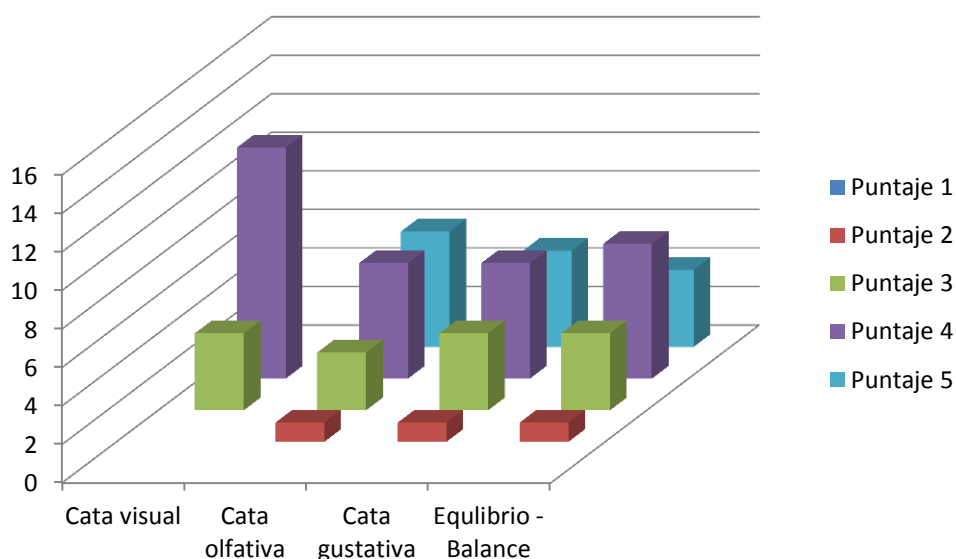


Figura 7. Rosero Quiteño

Según datos recopilados a través del *focus group*, se obtuvo los siguientes resultados:

Cata Visual

- Del total de 16 alumnos participantes en el *focus group*, se determinó que 10 personas evaluaron la degustación visual con una calificación N° 4 o sobresaliente mostrando un color, visibilidad y pigmentación de frutas agradable.

Cata Olfativa

- Del total de participantes, la calificación N° 5 obtuvo el mayor puntaje, el cual describe una intensidad de aromas a especias dulces, perfumes y toques ácidos.

Cata Gustativa

- Del total de participantes, la calificación N° 5 obtuvo el mayor puntaje, el cual describe una intensidad de aromas a especias dulces, perfumes y toques ácidos.

Equilibrio - Balance

- La calificación N° 4 obtuvo gran parte de calificaciones, la cual indica sabores dulces y acentuados, un término de frescura media y textura de frutas presentes en la bebida.

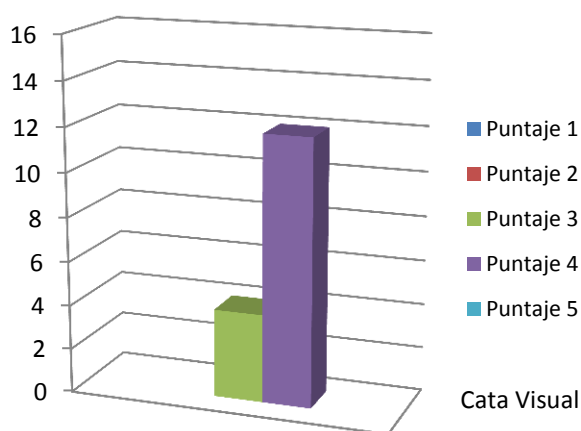


Figura 8. Cata Visual

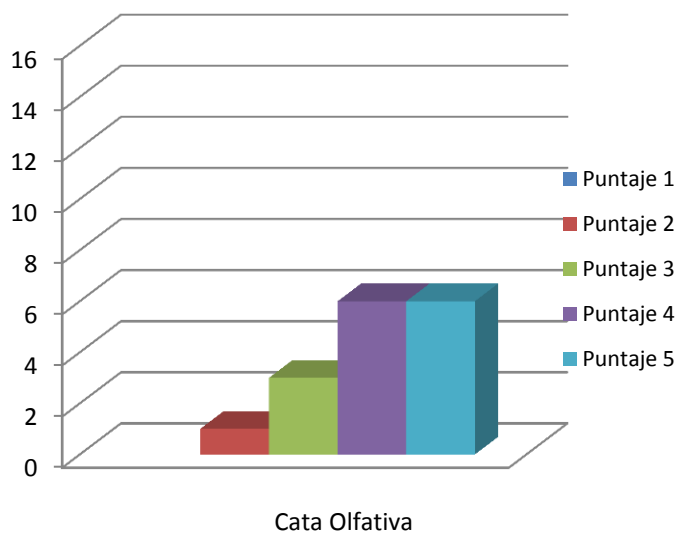


Figura 9. Cata Olfativa

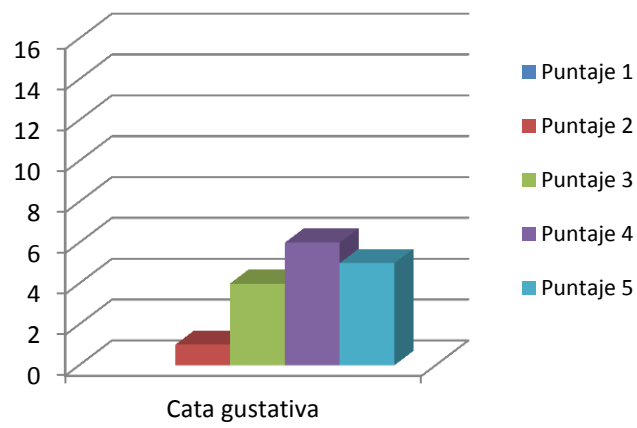


Figura 10. Cata gustativa

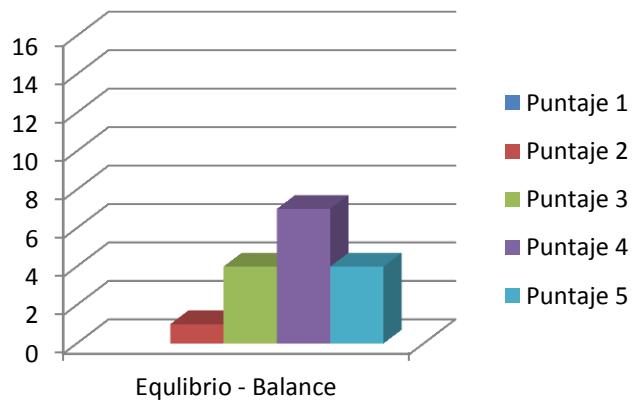


Figura 11. Equilibrio – Balance

3.8.1 Yaguana

Gráfico según calificaciones en hoja de cata de la Yaguana

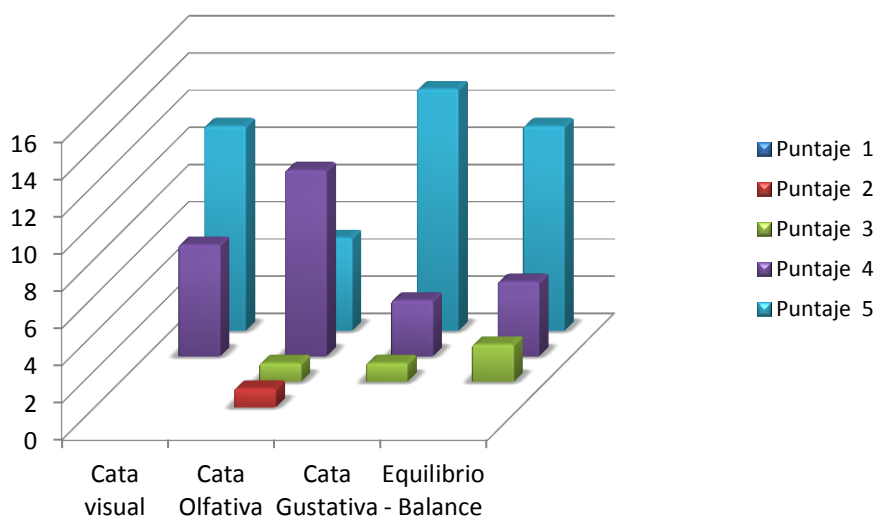


Figura 12. Yaguana

Como se puede apreciar, los datos arrojan resultados claramente más altos que la anterior bebida tradicional. Se obtuvo el siguiente resultado:

- *Cata Visual:* La calificación N° 5 obtuvo el mayor número de calificaciones, por tal razón el resultado muestra intensidad de color y excelente pigmentación de frutas.
- *Cata Olfativa:* La calificación N° 4 obtuvo la nota más alta, los participantes detectaron aromas primarios generalizados y aromas a cítricos.
- *Cata Gustativa:* La calificación N° 5, demuestra una alta aceptación de sabor, dulzor, las texturas de cada fruta es aceptable y la bebida en general es refrescante.
- *Equilibrio- Balance:* muestra un final de boca agradable, aromas percibidos a especias y cítricos, color llamativo y visual y sabores refrescantes.

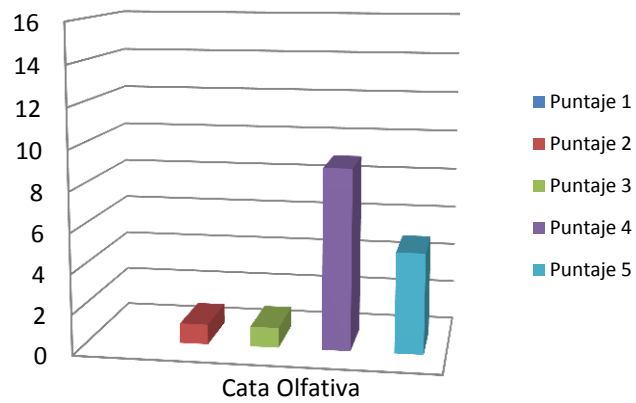


Figura 13. Cata Olfativa

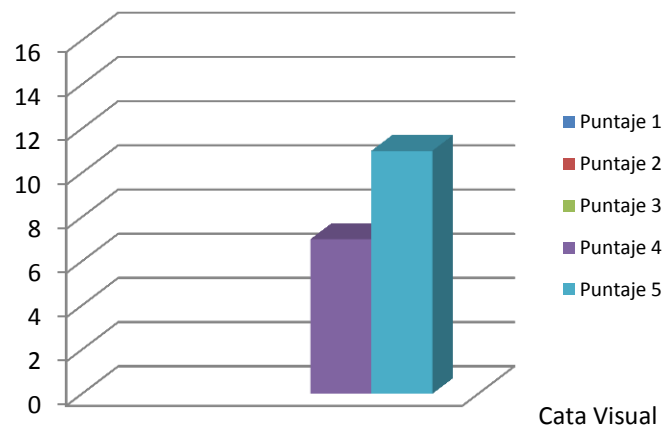


Figura 14. Cata Visual

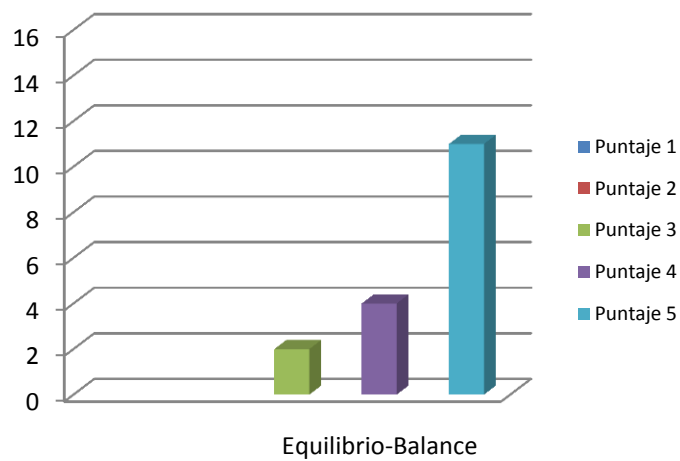


Figura 15. Equilibrio Balance

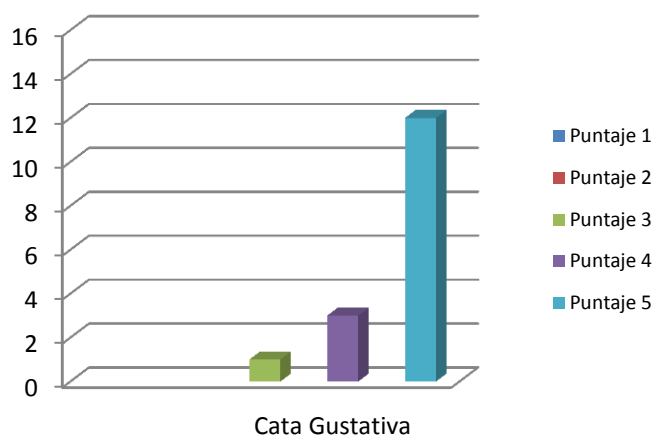


Figura 16. Cata Gustativa

3.8.2 Come y Bebe

Gráfico según calificaciones en hoja de cata de Come y bebe

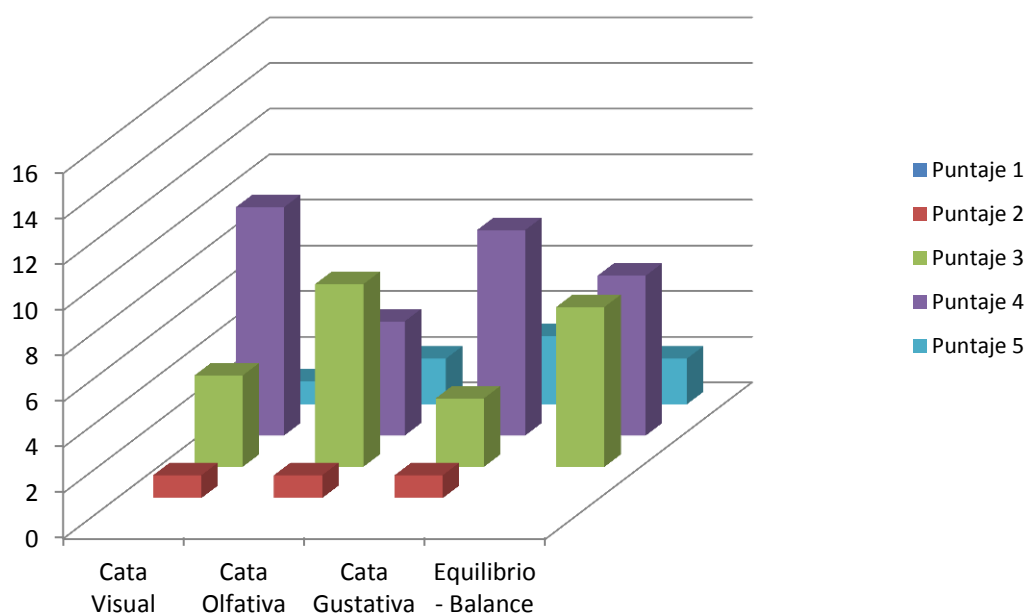


Figura 17. Come y Bebe

Como se puede apreciar, los datos arrojan resultados parcialmente iguales o de la misma escala. Se obtuvo el siguiente resultado:

- *Cata visual*: Los datos obtenidos a través de las hojas de cata muestran calificación N° 4 o sobresaliente mostrando un color anaranjado agradable.

- *Cata Olfativa*: La ponderación muestra una calificación N° 3, menciona que la bebida tiene buenos aromas cítricos, no excelentes pero se pueden apreciar con claridad.
- *Cata Gustativa*: La calificación predominante es el N° 4, la cual muestra una bebida aceptable, de sabores percibidos, dulce con cierto toque ácido, texturas de frutas persistente y aromas medios a cítricos.
- *Equilibrio-Balance*: existe una igualdad entre las calificaciones N°3 y la calificación N° 4, por tal motivo se asegura que la bebida es buena y sobresaliente, en aspecto visual, olfativo y gustativo.

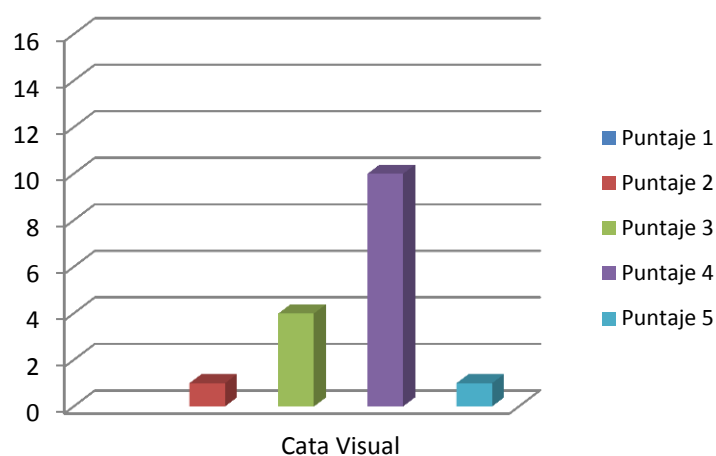


Figura 18. Cata Visual

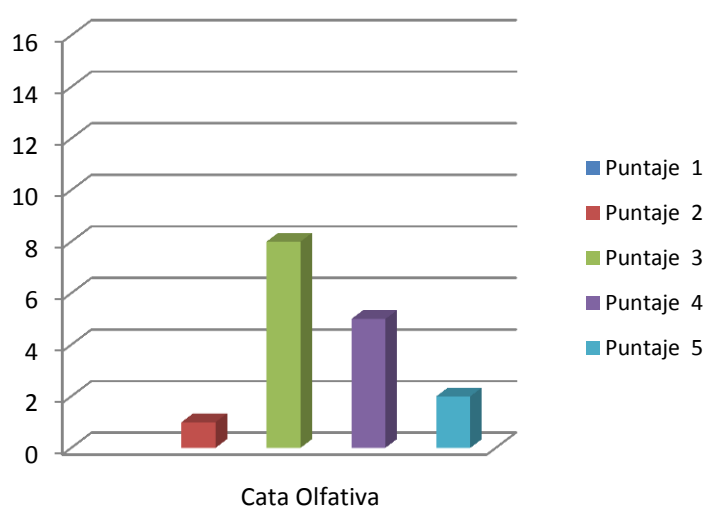


Figura 19. Cata Olfativa

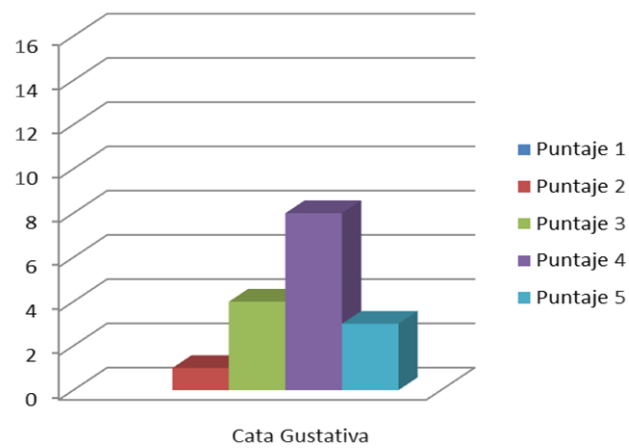


Figura 20. Cata Gustativa

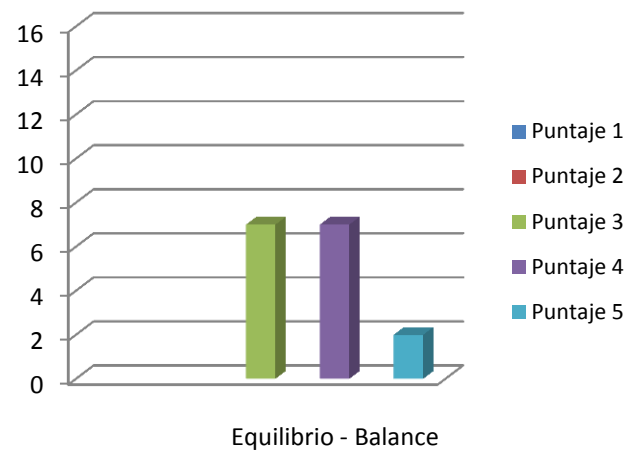


Figura 21. Equilibrio – Balance

3.9 Tabulaciones del grupo de expertos

Como segunda parte se realizó tabulaciones y gráficos con los resultados recopilados a través del *grupo de expertos*, que se realizó el día lunes 08 de mayo del 2017. Primeramente se presenta un gráfico que muestra de forma general cada fase de la cata con su respectiva ponderación.

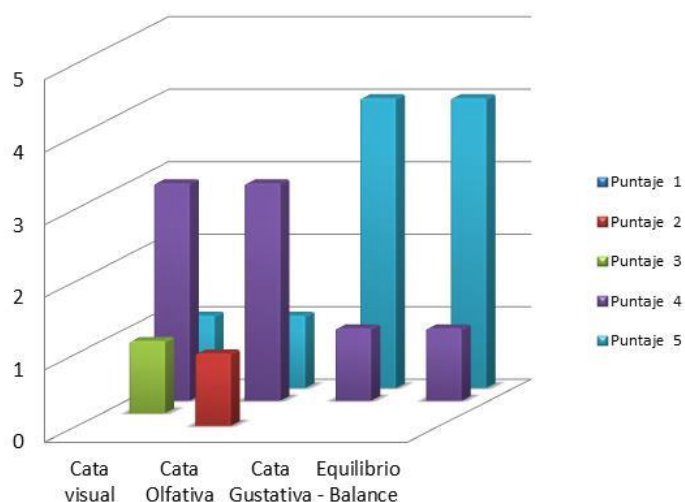


Figura 22. Grupo de expertos, rosero quiteño.

Del total de 5 expertos que evaluaron la bebida, se determinó que:

- *Cata Visual:* Expertos evaluaron con una calificación N°4 o sobresaliente, la cual indica color rosáceo-blanco intenso, pigmentación de frutas fuerte.
- *Cata Olfativa:* se observa una calificación N°4, la cual indica que se aprecia aromas fuertes a especias dulces, cítricos y otros perfumes en menor escala.
- *Cata gustativa:* Se muestra una calificación N°5, la que menciona una bebida con sabores intensos a fruta, es refrescante, se aprecian texturas de cada fruta.
- *Equilibrio-Balance:* La calificación n° 5 indica una bebida equilibrada en sabor, texturas, aromas y colores.

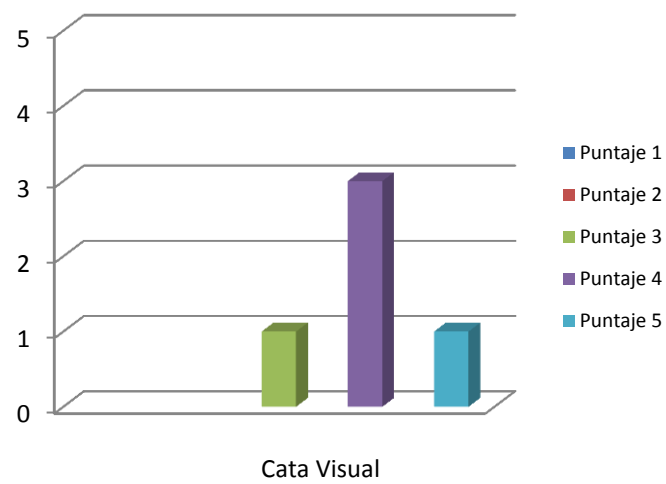


Figura 23. Cata Visual

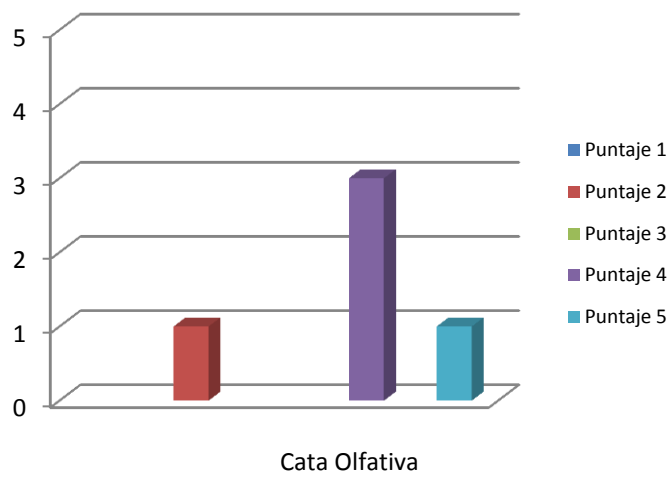


Figura 24. Cata Olfativa

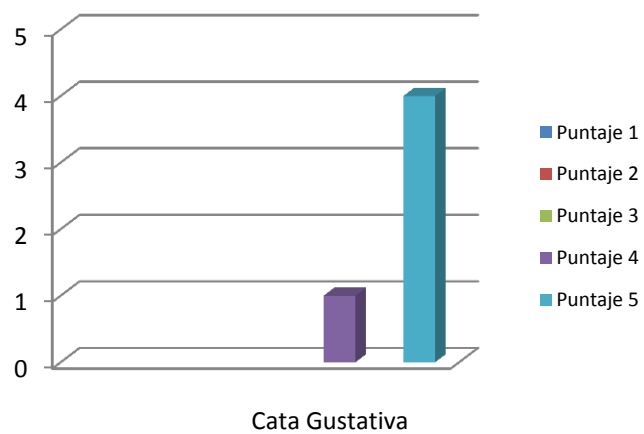


Figura 25. Cata Gustativa

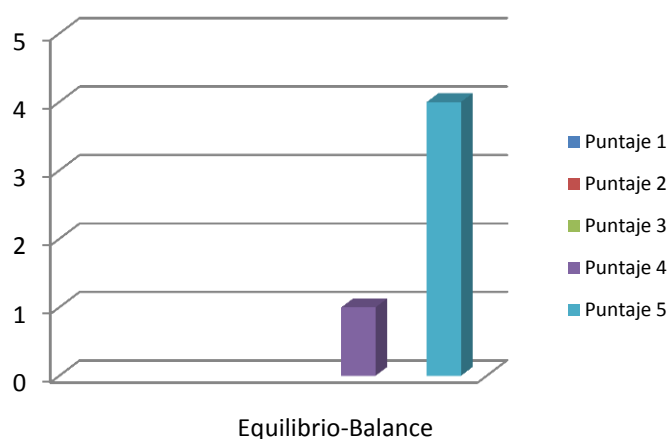


Figura 26. Equilibrio- Balance

3.9.1 Yaguana

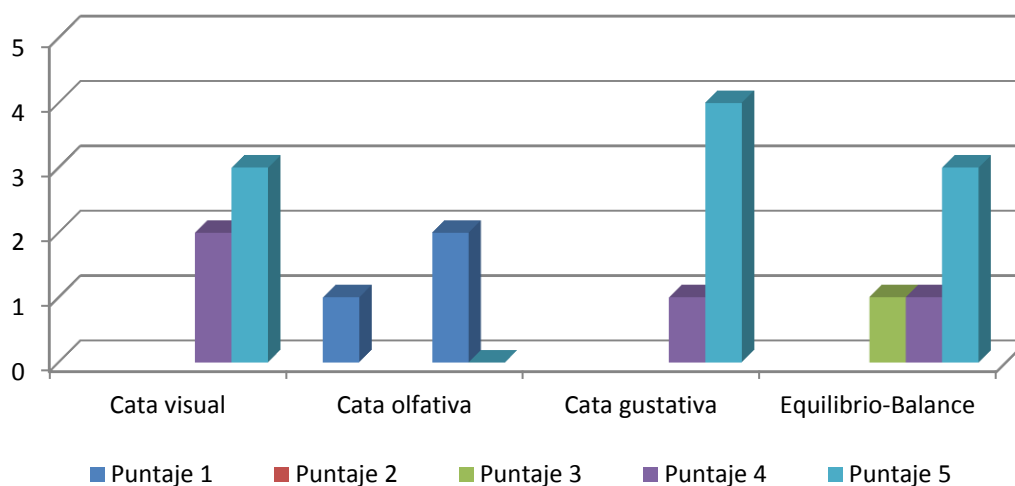


Figura 27. Grupo de expertos. Yaguana

Los datos muestran los siguientes resultados:

- *Cata visual*: La calificación N° 5 indica que tiene un vistoso color a purpura o morado con toques de rojo y rosado agradable a la vista.
- *Cata Olfativa*: La cata detalla una calificación N°5, indicando una bebida aromática, aromas fuertes y bien definidos.
- *Cata Gustativa*: El resultado muestra una calificación N° 5, mostrando una bebida con sabor intenso de frutas, refrescante con texturas claras de cada tipo de fruta.

- *Equilibrio-Balance*: Finalmente se describe el resultado el cual muestra una calificación N°5 describiendo, colores fuertes, sin fermentación, aromas ligeros a cítricos, buenos sabores y texturas.

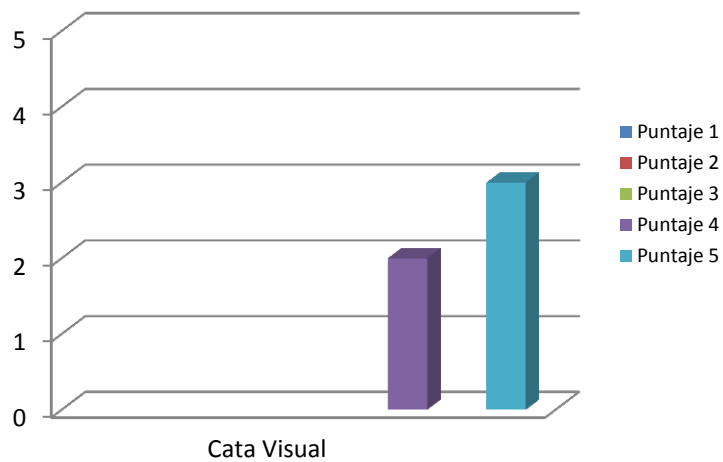


Figura 28. Cata Visual

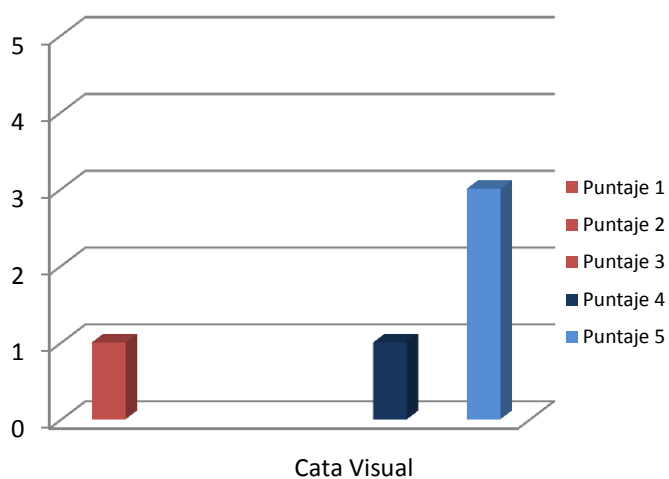


Figura 29. Cata Visual

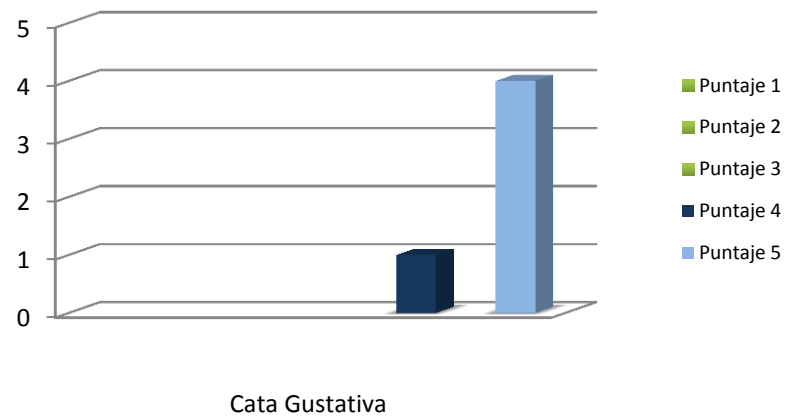


Figura 30. Cata Gustativa

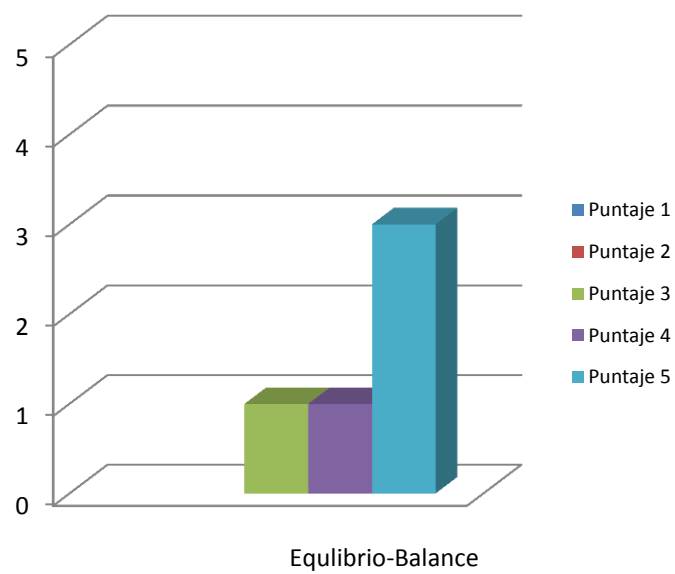


Figura 31. Equilibrio - Balance

3.9.2 Come y Bebe

Grafico segun calificaciones en hoja de cata de Come y Bebe

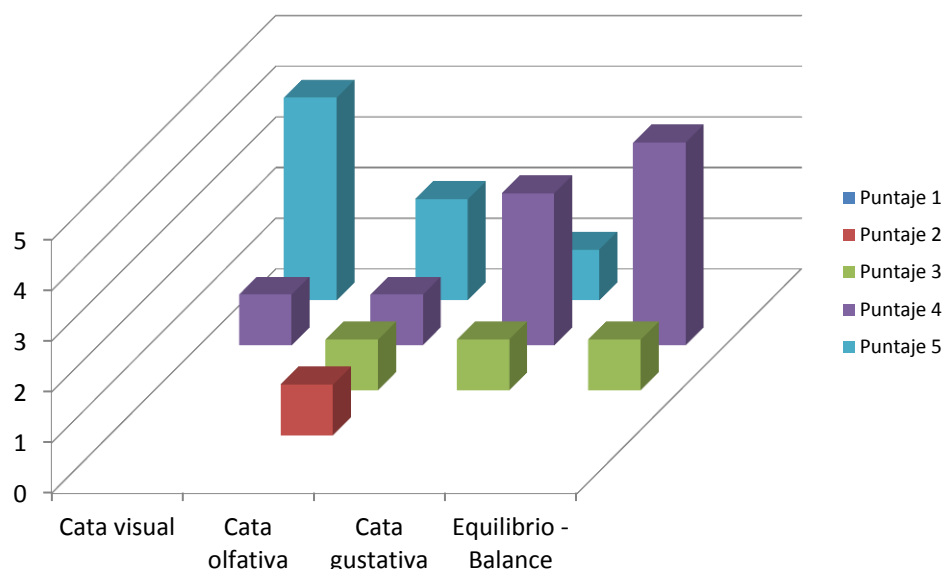


Figura 32. Grupo de expertos. Come y Bebe

Las siguientes ponderaciones son de la última bebida, él come y bebe, esta bebida tiene diferentes lineamientos de calificación así como diversas características organolépticas, los resultados son los siguientes:

- *Cata visual:* Se obtuvo una calificación N° 5 la cual indica un color anaranjado intenso en totalidad de la bebida, colores y pigmentos propios de cada fruta.
- *Cata Olfativa:* Se obtuvo una calificación N°5 la cual indica apreciación de aromas cítricos y frutas tropicales.
- *Cata Gustativa:* Se obtuvo una calificación promedio de N° 4, la cual muestra sabores dulces, texturas medianamente crocantes de cada fruta, acidez moderada.
- *Equilibrio-Balance:* en general de la bebida obtuvo una calificación N° 4, la cual informa que es una bebida apreciada por escalas, es dulce carece de acidez notable, tiene texturas fuertes, aromas que se aprecian con facilidad y un color propio anaranjado llamativo.

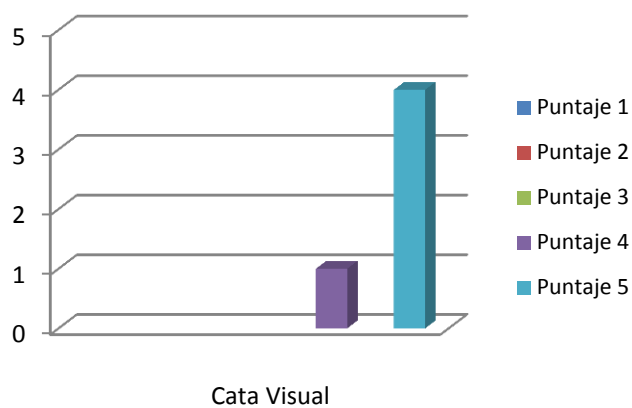


Figura 33. Cata Visual

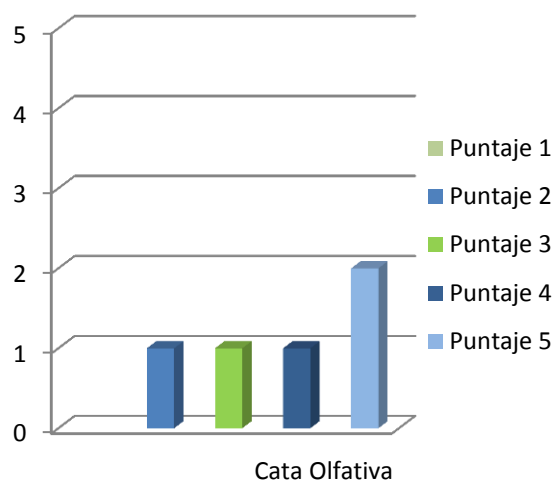


Figura 34. Cata Olfativa

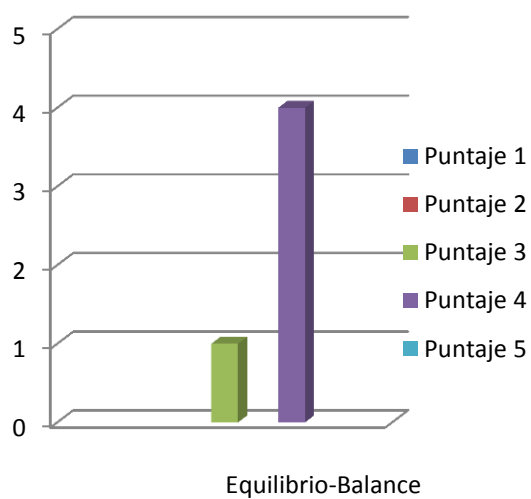


Figura 35. Equilibrio- Balance

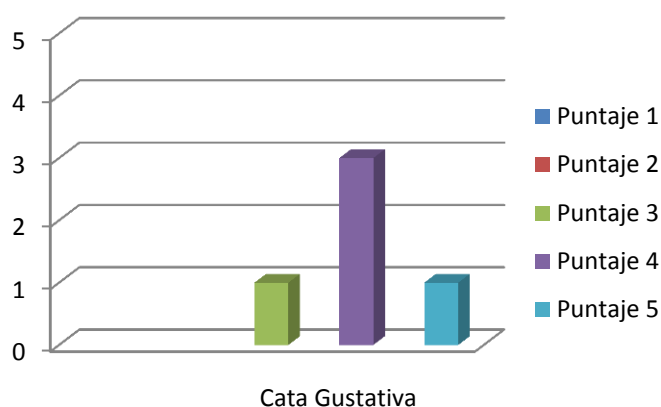


Figura 36. Cata Gustativa

3.10 Análisis sobre Focus Group

El objetivo del presente focus group así como su análisis e interpretación está orientado a determinar características organolépticas de cada una de la línea de bebidas tradicionales tales como: color, aromas, texturas, sabores y presentación de las bebidas.

Rosero Quiteño

Según los resultados obtenidos a través de las hojas de cata, así como la tabulación y redacción de resultados se obtuvo que el Rosero Quiteño es una bebida de características organolépticas sobresalientes remarcando un sabor gustativo fuerte el cual fue percibido y admitido con gran éxito por los participantes, de igual forma agradó los aromas provenientes de la bebida, el color, sabores y texturas de frutas en conjunción indican una bebida equilibrada de muy buena aceptación.

Yaguana

Los resultados obtenidos a través del focus group demuestran una excelente aceptación de esta bebida por parte de los participantes. Los datos tabulados indican que el color es el que primeramente atrae al consumidor para degustar la bebida, consecuentemente los participantes detallan el característico sabor refrescante y el dulzor que cada fruta madura aporta. Los resultados convierten

a la bebida en un fuerte exponente de la línea de bebidas tradicionales y el nivel de aceptación es excelente para el consumidor final.

Come y Bebe

Según resultados de la tabulación se determinó que esta bebida en particular mantiene un equilibrio parcial entre color y aromas, los cuales son predominantes pero carecen de cierta intensidad o fuerza, según el nivel de aceptación dada por cada participante del focus group el Come y Bebe es apto para el consumo ya que el sabor es agradable al paladar, las texturas son adecuadas y la acidez es mínima.

3.11 Análisis sobre Grupo de Expertos

Con el grupo de expertos se profundizó el tema de calidad, percepción de sabores, inocuidad, maduración de cada fruta, grado de fermentación entre otros temas. Igualmente se evaluaron todas las características organolépticas para reafirmar y determinar la similitud de sabores y el correcto uso de las fichas técnicas.

Rosero Quiteño

Según las tabulaciones realizadas de cada experto se determinó que la bebida posee características organolépticas equilibradas y balanceadas en cada fase de la cata mostrando una calificación N° 5, el color y los aromas percibidos durante la cata aseguran calidad de materia prima y el excelente estado de maduración de cada fruta.

Yaguana

Con los resultados obtenidos en la tabulación de esta bebida cada experto mencionó que se percibe con soltura un equilibrio notable entre aromas de especias y un ligero toque de acidez. Los datos muestran un agradable color purpura intenso con toques de rojo y rosado agradable a la vista, sabores satisfactorios para el final de boca, sin indicios de fermentación y texturas de buena consistencia.

Come y Bebe

A comparación del focus group, el grupo de expertos reflejó otro tipo de resultados de esta bebida, dando recomendaciones técnicas específicas, en general la bebida obtuvo una calificación N° 4, la cual indica que es una bebida con características organolépticas notables, es dulce, carece de acidez distinguida, tiene texturas suaves y agradables al paladar, aromas que se aprecian con facilidad y un color anaranjado llamativo.

4 Capítulo IV. Manual de Procesos para la elaboración de Bebidas Tradicionales

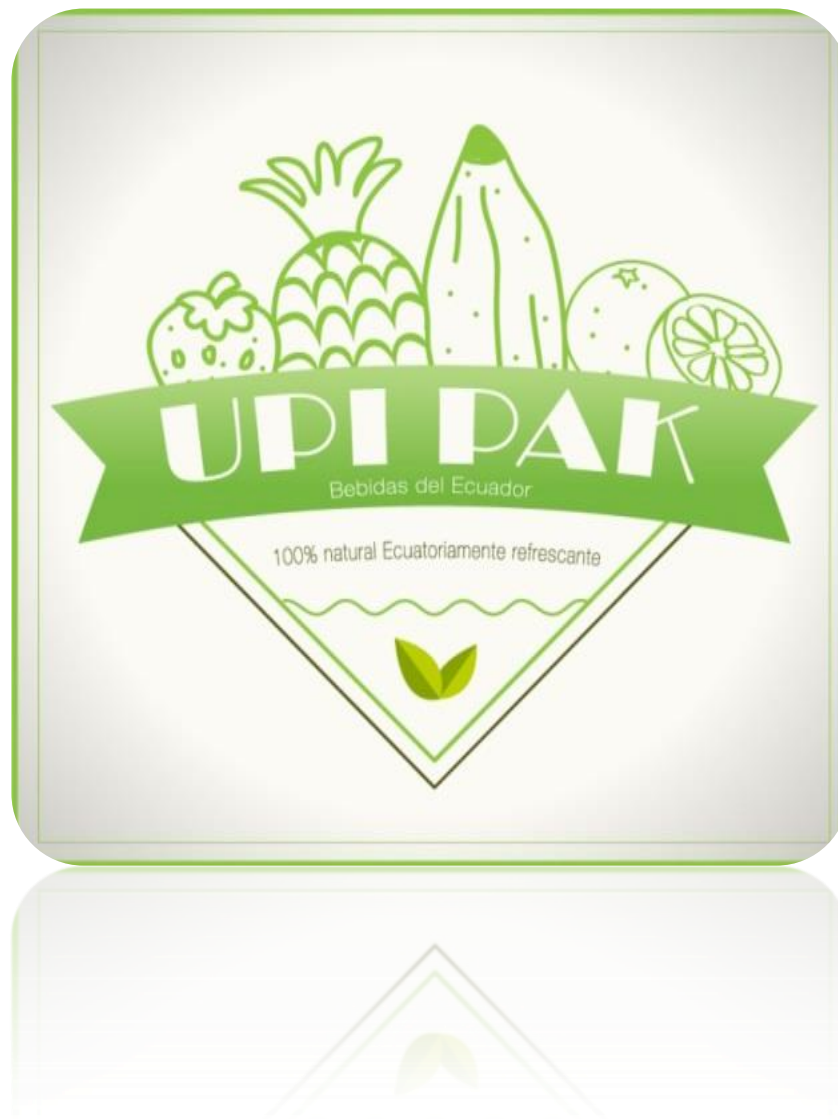


Figura 37. Isotipo de razón social.

4.1 Objetivo General

Crear un manual de proceso para la línea de bebidas tradicionales a ser comercializadas en el Distrito Metropolitano de Quito

4.2 Objetivos Específicos

- Fundamentar teóricamente la creación de bebidas tradicionales.
- Elaborar un manual de uso y procesos para la producción de una línea de bebidas tradicionales.
- Validar la línea de bebidas tradicionales por medios legales y con procesos descriptivos.

4.3 Aplicaciones

El presente manual de procesos tiene como aplicación principal, brindar de una forma práctica y concreta toda la información oportuna sobre:

- Los tipos de productos que se utilizarán.
- Los diversos ingredientes, forma de presentación y lugar de compra.
- Desarrollo de costos reales a través de datos de fichas técnicas y precio de venta al público.
- Aspectos y reglamentos legales para la producción de bebidas.
- Permisos sanitarios y como se debe aplicarlos.
- Normativas de aplicación e instrumentos de uso.

El manual brindará procedimientos detallados en orden cronológico sobre cada bebida, así como los certificados de BPM y de funcionamiento que se necesite para la producción de la línea de bebidas.

4.4 Marco Jurídico

En la siguiente sección se explicará de forma más centrada y profunda las normas técnicas que se solicitan en el territorio ecuatoriano para ejercer, producir, elaborar y envasar bebidas para su posterior comercialización y venta.

La primera normativa está basada en las normas INEN, las cuales presentan documentos que informan los requisitos que deben cumplir las empresas o personas naturales al realizar alguna bebida o concentrado de fruta.

4.4.1 Norma INEN 2337

La presente norma indica los requisitos que deben cumplir jugos, pulpas, concentrados, néctares, bebidas de frutas y vegetales. Dentro del documento se enumera definiciones técnicas como jugo (zumo) de fruta, pulpa (puré) de fruta, concentrados edulcorados, néctares y jugo naturales de fruta.

Entre un gran número de disposiciones específicas, se enlistará las necesarias para la elaboración de bebidas.

4.1 El jugo y la pulpa debe ser extraído bajo condiciones sanitarias apropiadas, de frutas maduras, sanas, lavadas y sanitizadas, aplicando los Principios de Buenas Prácticas de Manufactura.

4.3 Los principios de buenas prácticas de manufactura deben propender reducir al mínimo la presencia de fragmentos de cascara, partículas gruesas, o duras propias de la fruta. (INEN, s.f)

4.6 No se permite las adiciones de colorante artificiales y aromatizantes (con la excepción de lo indicado en 4.7 y 4.9), ni de otras sustancias que disminuyan la calidad del producto, modifiquen su naturaleza o den mayor valor que el real.

4.7 Únicamente a las bebidas de fruta se pueden adicionar colorantes, aromatizantes, saborizantes, establecidos en NTE INEN 2 074.

4.8 La conservación del producto por medios físicos puede realizarse por procesos térmicos: pasteurización, esterilización, refrigeración, congelación y otros métodos adecuados para ese fin.

REQUISITOS

4.2.3 Requisitos físicos – Químico

4.2.3.1 El néctar de fruta debe tener un pH menor a 4,5.

4.2.3.2 El contenido mínimo de sólidos solubles (Brix) presentes en el néctar debe corresponder al mínimo aporte de jugo o pulpa, referido tabla 2 de la presente norma. (INEN, s.f.)

Además en la presente norma se detalla con claridad especificaciones en formato de tablas, con nombre común, nombre científico, porcentaje de aporte de jugo de fruta y sólidos solubles NTE INEN 380 o grados Brix, a continuación se enlistará lo que continúa en el documento:

- Requisitos microbiológicos para productos congelados.
- Requisitos microbiológicos para productos pasteurizados.
- Límites máximos de contaminantes.
- Inspección
 - Muestreo
 - Aceptación o Rechazo
- Envasado y Embalado
- Rotulado.

En este punto cabe destacar que para el rotulado y etiquetado, no se necesita el uso o aprobación de uso de la etiqueta semáforo que rige desde el 18 de Noviembre del 2013, ya que según el artículo 14 del registro oficial N° 134 propone:

4.4.1.1 Semaforización

Al determinar en las fichas técnicas el alto contenido de azúcar blanca en cada litro de preparación, se realizó una re-estructuración de la ficha técnica, se cambió el peso y el tipo de ingrediente para endulzar y potencializar el sabor de las frutas y la bebida en general. El edulcorante tiene fácil disolución en agua ya que es en polvo, se obtiene de la planta de “*Stevia Rebaudiana*”.

No obstante se mantuvo un nivel de azúcar blanca bajo el cual según el reglamento sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano, en el capítulo II, menciona el siguiente artículo: “*Art. 9.- Para la valoración del alimento procesado en referencia a los componentes y concentraciones permitidas de grasas, azúcares y sal se debe referir a la siguiente tabla*”: (Ministerio de Salud Pública, s.f.).

Tabla 13. Contenido de componentes y concentraciones permitidas.

Nivel/Componentes	Concentración “Baja”	Concentración “Mediana”	Concentración “Alta”
Azúcares	Menor o igual a 2,5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 2,5 y menor a 7,5 gramos en 100 mililitros.	Igual o mayor a 7,5 gramos en 100 mililitros.

Adaptado de (Ministerio de Salud Pública, s.f.)

- Por lo tanto, en la ficha técnica del Rosero Quiteño hay constancia que lleva 20 gramos de azúcar blanca en 2 litros de preparación. Realizando el respectivo cálculo con una regla de tres simple se tiene que:
- $(100 \text{ ml} \times 20 \text{ gr} / 2000 \text{ ml}) = 1 \text{ gramo por } 100 \text{ ml de preparación.}$
- Mientras tanto en la ficha técnica de la Yaguana hay constancia que lleva 20 gramos de azúcar blanca en 2,5 litros de preparación.
- Realizando el respectivo cálculo con una regla de tres simple se tiene que: $(100 \text{ ml} \times 20 \text{ gr} / 2550 \text{ ml}) = 1 \text{ gramo por } 100 \text{ ml de preparación.}$

La semaforización queda de la siguiente manera:



Figura 38. Etiqueta Semáforo.

4.4.2 ARCSA

Es la agencia de registro y control sanitario, es una entidad gubernamental encargada de la vigilancia y acreditación de establecimientos que destinan su producción a la comercialización de alimentos o bebidas.

Para poder obtener el permiso de funcionamiento del ARCSA hay que cumplir una serie de solicitudes, procesos y documentación para poder ser evaluados y comenzar el funcionamiento. A continuación se detalla de manera generalizada cada proceso respectivo:

4.4.2.1 Emisión de Permisos de Funcionamiento

Es el documento otorgado por el ARCSA a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la normativa vigente, a excepción de los establecimientos de servicios de salud. La solicitud de permiso se realiza por medio de internet.

1. Ingresar al sistema informático del ARCSA, con usuario y contraseña; caso contrario deberá registrarse.
2. Generar solicitud para obtener permiso de funcionamiento, dentro de este se pide lo siguiente:
 - Ingreso numérico de RUC o RISE junto al número de establecimiento.

- Seleccionar el proceso que se va a realizar, en este caso el permiso de funcionamiento.
- Ingresar datos del representante legal.
- Ingresar datos legales del establecimiento.
- Seleccionar de una lista desplegable, la actividad principal del establecimiento.
- Finalmente se guarda el documento en las opciones desplegadas.
- Con los documentos listos y el formulario lleno, el ARCSA emite una orden de pago, se imprime y después de 24 horas pasadas la orden de pago, se cancela el valor y se imprime el permiso de funcionamiento.

4.4.2.2 Documentos requeridos para la obtención del permiso de funcionamiento

El siguiente listado no necesita ser adjuntado con el permiso de funcionamiento: Número de cedula de ciudadanía o representante legal del establecimiento.

- Número de cedula y datos del responsable técnico (s se requiere)
- Número de RUC o RISE
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, en este caso, la categorización seria: *“Establecimientos destinados a la elaboración de hielo, bebidas no alcohólicas, producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas.”*

En cambio, se necesita adjuntar la siguiente documentación en el proceso de obtención del permiso.

- Título del Técnico responsable del establecimiento, puede ser: *Ing. en Alimentos, Ing. Agropecuario, Bioquímico de alimentos, Ing. Agroindustriales, tecnólogos en alimentos.* Se adjuntó el código numérico para una búsqueda más detallada: 14.1.19.

- Categorización otorgada por el Ministerio de Industrias y Productividad.

En esta parte del documento se explicará de forma general, como se podría determinar la línea de bebidas tradicionales para aplicar al proceso de BPM y la obtención de notificación sanitaria, cabe destacar que la presente determinación la realizan técnicos especialistas enviados por el ARCSA.

En base al documento del (ARCSA, s.f), se determina que:

4.4.3 Obtención de notificación sanitaria

1. Se ingresa al sistema la solicitud
2. Se determina el riesgo del alimento.
 - Riesgo alto
 - Revisión técnica
 - Revisión documental
 - Riesgo medio y bajo
 - Recepción de documentos digitales
3. Se emite una notificación sanitaria
 - Revisión técnica
 - Revisión documental
 - Recepción de documentos digitales
4. Control y Vigilancia.

4.4.4 Buenas Prácticas de Manufactura o BPM

Para la elaboración de la línea de bebidas tradicionales se tomó como referencia el acondicionamiento y obtención de la certificación en Buenas Prácticas de Manufactura.

Según la resolución de la Agencia de regulación y control sanitario se contempla en el artículo II que: Art.72 *“Los establecimientos donde se realicen*

una o más actividades de las siguientes: fabricación, procesamiento, envasado o empaçado de alimentos procesados, deberán obtener el certificado de Buenas Prácticas de Manufactura. (ARCSA, s.f.).

Además se estipula que para la emisión de la certificación se debe cumplir con los artículos presentes en el “Procedimiento para la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura, los cuales serán numerados desde su inicio hasta su finalización a continuación:

- Art. 138 Selección de Organismo de Inspección acreditado.
- Art. 139.- Comunicación a la ARCSA.
- Art. 140.- Acompañamiento de ARCSA.
- Art. 141.- Entrega del Informe.

De igual forma según el Art.144 se indica que: “ *Los derechos por concepto de registro de la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura para plantas procesadoras nacionales y los derechos de recertificación, la misma que podrá iniciar dentro de los 90 días antes que culmine la vigencia del certificado, se establecen en Salarios Básicos Unificados del Trabajador*”. (ARCSA, s.f.).

Conforme a la resolución el costo de registro y/o certificación será de 2 SBU o salario básico unificado. La ventaja es el ahorro de dinero a mediano y largo plazo ya que el costo por el mantenimiento de registro sanitario se lo realiza mensualmente y en ocasiones, trimestralmente.

Para culminar se hará énfasis en el Art. 148 que menciona “*El certificado de Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos tendrá una vigencia de 5 (CINCO) años a partir de la fecha de su concesión y en el mismo se hará constar el alcance para el que se otorga dicho certificado.*” (ARCSA, s.f.)

4.4.4.1 Obtención del permiso.

Para obtener el certificado se realiza lo siguiente

1. Selección del organismo de Inspección acreditado por el ARCOSA.
2. Comunicar en cinco días laborales antes de la inspección: el RUC, Establecimiento, razón social, fecha, hora, inspector designado.
3. OIA entrega el acta, informe, plan de acción y certificado en 7 días laborales.
4. Con los anteriores documentos, el usuario solicita el registro del certificado
5. Se genera una orden de pago y se emite el comprobante
6. Validación y registro del certificado BPM.

4.4.5 RUC o Registro Único de Contribuyente

Es el número que identifica a cada contribuyente, sean personas naturales o sociedades, que realizan una actividad económica.

4.4.5.1 Requisitos

- Copia y original de cedula de ciudadanía.
- Copia de planillas de servicios básicos o servicios bancarios.

Según actividad economía del contribuyente

- Profesional, titulo registrado en la SENESCYT.

4.5 Normativa de Operación

En la siguiente normativa de operación se detalló todos los instrumentos necesarios para la elaboración de todas las bebidas tradicionales. Se enlisto cada instrumento con una letra del alfabeto para identificar el nombre y uso de la herramienta.



DESCRIPCION

- A. Tabla de picar.
- B. Balanza digital.
- C. Olla de acero inoxidable grande capacidad: 6 Lt.
- D. Olla acero inoxidable pequeña capacidad: 2,5 Lt.
- E. Bowl de vidrio templado capacidad: 4 Lt.
- F. Bowl grande para alimentos de acero inoxidable.
- G. Bowls pequeños de acero inoxidable para alimentos.
- H. Colador de plástico y colador malla metálica extra fina.
- I. Jarra plástica de 250 ml, para medir líquidos.



- J. Cuchillo cebollero de acero inoxidable.
- K. Bowls de color blanco para presentación de procedimientos.
- L. Exprimidor de limón-naranja.
- M. Termómetro digital.
- N. Cucharas para prueba de alimentos.
- O. Espátula de silicona.
- P. Batidor manual
- Q. Cuchillo puntilla.
- R. Licuadora
- S. Envase para esterilizar las botellas.
- T. Medidor de cristal de 500 ml.
- U. Guantes para inocuidad.
- V. Cucharon
- W. Batidor de bebidas
- X. Pelador
- Y. Tijeras para cortar tallos.

Figura 39. Fotografía del autor.

4.6 Procedimientos

Rosero Quiteño

A. *Mise en place*: Inicio de procedimientos para elaboración de la bebida tradicional Rosero Quiteño.

A.1 *Recepción* de fruta y abarrotos por parte de proveedores, verificación y aceptación de frutas en buen estado de maduración.

A.1.1 *Recepción* de especias dulces y flores de infusión por parte de proveedores según características organolépticas como color, aromas y nombre científico.

A.2 *Inicio de cadena de recepción de frutas*; lavar las frutas en agua fría por 40 segundos cada una.

A2.1 Continuamente pelar la cascara, retirar merma, pesar en balanza digital cada fruta sin porcionar y proceder a guardar fruta pesada en refrigeración a una temperatura de 2°- 4°celsius.

B. *Preparación y procesos*: Alistar todos los instrumentos para la elaboración de la bebida. (A) (J) (K)

B.1 *Infusión*: Realizar una infusión en 450 ml de agua, colocar el bouquet aromático que consta de:

- 60 gr de hojas de naranja.
- 50 gr de hierba luisa.

Especias

- 45 gr de clavo de olor.
- 10 gr de pimienta dulce.

Y 150 gr de azúcar blanca, tapar e infusionar en olla de acero inoxidable (C) por 8 minutos a partir de punto de ebullición. (100°C) (M). Posteriormente dejar enfriar.



Figura 40. Fotografía del autor

B.2 Preparación de frutas: Retirar con 4 horas de anticipación del refrigerador la fruta y realizar un descongelamiento. Cortar cada fruta en corte Brunoise (medidas de 3 mm x 3 mm). (A) (J)



Figura 41. Fotografía del autor.

B.3 Preparación de Morocho: Dejar el morocho con un día de anticipación en agua fría (G). Al siguiente día lavar el morocho por 30 segundos y colar en malla metálica (H), luego cocinar en olla tapada de acero inoxidable con 20 gr de azúcar hasta que se parta y suavice. Posteriormente dejar enfriar.

C. Mezcla: Colar la infusión por malla metálica (H) y colocar en un bowl de vidrio templado de 4 litros (E), añadir poco a poco la fruta y finalmente el morocho. Añadir los perfumes, 40 gr de agua de rosas y 50 gr de agua de azahares. Enfriar a 8 ° celsius.

D. Embotellado, sellado y etiquetado: Esterilización de botellas y tapas

- Calentar en olla de acero inoxidable (C) 350 ml de agua fría hasta llegar a 110° celsius.
- Colocar el agua caliente en envase para esterilización de botellas (S), tapar y dejar por 10-15 minutos.
- Colocar las bebidas con ayuda de medidor de cristal (T) y guantes (U).



Figura 42. Fotografía del autor.



Figura 43. Fotografía del autor.

Yaguana

A. Mise en place: Inicio de procedimientos para elaboración de la bebida tradicional Yaguana.

A.1 Recepción de fruta y abarrotos por parte de proveedores, verificación y aceptación de frutas en buen estado de maduración.

A.1.1 Recepción de especias dulces y flores de infusión por parte de proveedores según características organolépticas como color, aromas y nombre científico.

A.2 Inicio de cadena de recepción de frutas; lavar las frutas en agua fría por 35 segundos cada una. Lavar naranjilla frotando una contra otra por 15 segundos. Lavar el ataco por 15 segundos en agua tibia. Continuamente pelar la cascara, retirar merma, pesar en balanza digital cada fruta sin

porcionar y proceder a guardar la fruta pesada en refrigeración a una temperatura de 2°- 4°celsius.

B. Preparación y procesos: Alistar todos los instrumentos para la elaboración de la bebida. (A) (J) (K).

B.1 Infusión: Realizar una infusión a partir de punto de ebullición (100°celsius) en olla de acero inoxidable (C) con 450 ml de agua filtrada, 100 gr de azúcar blanca y las siguientes especias: Posteriormente dejar enfriar.

- 10 gr de Ishpingo.
- 19 gr de clavo de olor.
- 15 gr de pimienta dulce.
- 20 gr de canela en rama.



Figura 44. Fotografía tomada por el autor.

B.2 Infusión de Color: Realizar la infusión en olla de acero inoxidable (D) a partir de punto de ebullición (100°celsius) (M); con 400 ml de agua, 100 gr de azúcar y 70 gr de ataco. Posteriormente aún caliente la infusión añadir 10 gr de fécula de maíz. Dejar enfriar.



Figura 45. Fotografía tomada por el autor.

B.3 Preparación de frutas: cortar el babaco y piña en brunoise (medidas de 3 mm x 3 mm) (A) (J) (K).

B.4 Preparación de jugos: Pelar, cortar, separar merma y obtener zumo de cada fruta con licuadora (R). Luego colar zumos por separado.

C. Mezcla y Refrigeración: Colar las especias por un colador fino, colocar en un bowl de vidrio templado de 4 litros (E) el líquido de cada infusión , agregar las frutas picadas y porcionadas, añadir los jugos y enfriar a 8° celsius.

D. Embotellado, sellado y etiquetado: Esterilización de botellas y tapas.
- Colocar las bebidas con ayuda de medidor de cristal (T) y guantes (U).



Figura 46. Fotografía del autor



Figura 47. Fotografía del autor.

Come y Bebe

A. Mise en place: Inicio de procedimientos para elaboración de la bebida tradicional Come y Bebe.

A.1 Recepción de fruta por parte de proveedores, verificación y aceptación de frutas en buen estado de maduración.

A.1.1 Inicio de cadena de recepción de frutas; Lavar la papaya por 10 segundos, lavar la piña por 30 segundos, limpiar la banana con un paño limpio y lavar la naranja por 20 segundos. Continuamente pelar la cascara, retirar merma, pesar en balanza digital cada fruta sin porcionar.

A1.2 Proceder a guardar la fruta pesada en refrigeración a una temperatura de 2°- 4°celsius.

B. Preparación y procesos: Alistar todos los instrumentos para la elaboración de la bebida. (A) (J) (K).

B.1 Producción y uso de frutas en base a pesos establecidos

B1.1 Preparación de frutas: cortar la papaya, la piña en brunoise (medidas de 3 mm x 3 mm). Al último cortar banano (A) (J) (K).

B.1.2 Preparación de jugo: Pelar, cortar, separar merma y obtener zumo de naranja. Luego colar el zumo por separado. Agregar 200 ml de agua filtrada.

C. Mezcla y Refrigeración: Colocar en un bowl de vidrio templado de 4 litros (E) el jugo de naranja, agregar las frutas picadas y porcionadas y enfriar a 8° celsius.

D. Embotellado, sellado y etiquetado: Esterilización de botellas y tapas.

- Colocar las bebidas con ayuda de medidor de cristal (T) y guantes (U).




Figura 48. Fotografía tomada por el autor.

4.7 Descripción de las características de materia prima e insumos

Se realizaron fichas descriptivas en las cuales se ordenó a cada materia prima bajo otros productos de su misma naturaleza. En total se realizaron 4 fichas clasificando de la siguiente manera:

- Primeramente se enumeró las frutas, las cuales son los ingredientes principales en cada una de las bebidas.

Tabla 14. Descripción de materia prima: Frutas.

Materia Prima	Fruta				
Ciudad	Quito				
Fecha	06/05/2017				
Nombre Comercial	Nombre Científico	Características visuales y olfativas	Características de sabor	Lugar común de Adquisición	Foto
Babaco Maduro	<i>Vasconcella x heilbornii</i>	Pigmentación amarillo - verdosa aroma cítrico suave	Sabor equilibrado, dulce-ácido cuando está maduro	Supermercados / Mercados en la ciudad/ fruterías	
Piña Golden Sweet	<i>Ananas Comosus</i>	Pigmentación amarilla; aroma cítrico suave y dulce	Sabor dulce con ciertos toques ácidos	Supermercados/ proveedores/ mercados	
Frutilla Especial	<i>Fragaria x ananassa</i>	Color rojo intenso, aroma dulce	Sabor dulce, en la cabeza cuando está verde es amarga	Supermercados/ proveedores/ mercados	
Naranjilla	<i>Solanum quitoense</i>	Color anaranjado oscuro / aroma ácido leve a mediano	Sabor ácido en su totalidad	Supermercados /mercados	
Naranja valenciana	<i>Citrus sinensis 'Valencia'</i>	Color anaranjado total, aroma cítrico dulce.	Sabor dulce, cuando está muy madura, presenta sabor amargo	Supermercados /mercados	
Limón Meyer	<i>Citrus x meyeri</i>	Color verde total, perfume cítrico concentrado	Sabor ácido	Supermercados /mercados	
Papaya Hawaiana	<i>Carica Papaya</i>	Color anaranjado, aromas dulces y tropicales.	Sabor dulce, centro y pepas amargo.	Supermercados /mercados	
Banano	<i>Musa x paradisiaca</i>	Color amarillo intenso, aroma tropical, aroma seco y dulce.	Sabor dulce y textura arenosa	Supermercados /mercados	

*Realizada por el autor.

- Consecuentemente, la siguiente ficha descriptiva son las especias, las cuales aportan aromas y ciertos perfumes a las bebidas

tradicionales, de igual forma se describe nombre científico, características organolépticas, formas de presentación y demás.

Tabla 15. Descripción de materia prima: Especies.

Materia Prima	Especies				
Ciudad	Quito				
Fecha	06/05/2017				
Nombre Comercial	Nombre Científico	Características visuales y olfativas	Formas de presentación	Lugar común de Adquisición	Foto
Canela en Rama	<i>Cinnamomum verum</i>	Especia muy aromática, color café claro	En rama, en polvo, deshidratada.	Supermercados y mercados nacionales	
Ishpingo	<i>Ocotea quixos</i>	Especia aromática, color café oscuro a negro	Raíz, en polvo	Mercados nacionales	
Clavo de Olor	<i>Syzygium aromaticum</i>	Especia muy aromática, color oscuro, incluye bulbo color café oscuro	Clavo entero, en polvo	Supermercados y mercados nacionales	
Pimienta dulce	<i>Pimenta Dioica</i>	Especia aromática, color café oscuro	Pepa entera por unidades	Supermercados y mercados nacionales	

*Realizada por el autor

- En la siguiente ficha descriptiva, se explica las hierbas aromáticas que se usaran en dos bebidas, en la ficha se detalla la forma de presentación, características organolépticas y lugar de adquisición.

Tabla 16. Descripción de materia prima: Hierbas

Materia Prima	Hierbas				
Ciudad	Quito				
Fecha	06/05/2017				
Nombre Comercial	Nombre Científico	Características visuales y olfativas	Formas de Presentación	Lugar común de Adquisición	Foto
Hojas de Naranja	<i>citrus x sinensis</i>	Color verde intenso, hojas grandes y aromáticas a cítrico	Hojas con tallo, su venta es por atado/ 100 gr por atado	Mercados en la ciudad	
Hierba Luisa	<i>alloysia citrodora</i>	Color verde en su totalidad, muy aromática	En fundas de 200 gr; en atados de 100 gr	Mercados en la ciudad	
Ataco o Sangoracha	<i>amarantus quitensis</i>	Color morado intenso, carece de aromas	En atados de 100-150 gr	Mercados en la ciudad	

- Finalmente se realizó la última ficha descriptiva que explica diferentes materias primas, que aportan dulzor, texturas, perfumes o aromas.

Tabla 17. Descripción de materia prima: Abarrotes.

Materia Prima	Abarrotes				
Ciudad	Quito				
Fecha	06/05/2017				
Nombre Comercial	Nombre Científico	Características visuales y olfativas	Características de sabor	Lugar común de Adquisición	Foto
Morocho partido	<i>Zea Moidis L.</i>	Color blanco en su totalidad	Textura blanda, adopta el sabor que se le añade	mercados en la ciudad / supermercados	
Azúcar blanca	<i>Azucar refinada</i>	Color blanco, mini cristales cuadrados	Dulce en su totalidad	mercados en la ciudad / supermercados	
Agua de Rosas	<i>Infusión aromática realizada con pétalos de rosa y especias</i>	Color rosáceo ligero, muy aromático	Sabor dulce ligero	Botica alemana, mercados en la ciudad	
Agua de Azahres	<i>Infusión aromática realizada con flores de árboles cítricos y especias</i>	Color blanco transparente, muy aromático	Sabor dulce ligero	Botica alemana, mercados en la ciudad	
Maicena	<i>Fecula de maíz</i>	Color blanco en su totalidad	carece de sabor	Supermercados, mercados nacionales	

4.8 Diagramas de Flujo

En la siguiente parte del presente capítulo se creó un diagrama de flujo por cada una de las bebidas, al tener diferentes procedimientos así como tiempos de lavado y tipos de porcionamiento, se diseñó un sistema de letras y numeración en el cual se detalló el paso a paso de los procedimientos a realizar desde a recepción de materia prima, hasta el embotellamiento y etiquetado de la línea de bebidas tradicionales.

4.8.1 Diagrama de Flujo del Rosero Quiteño

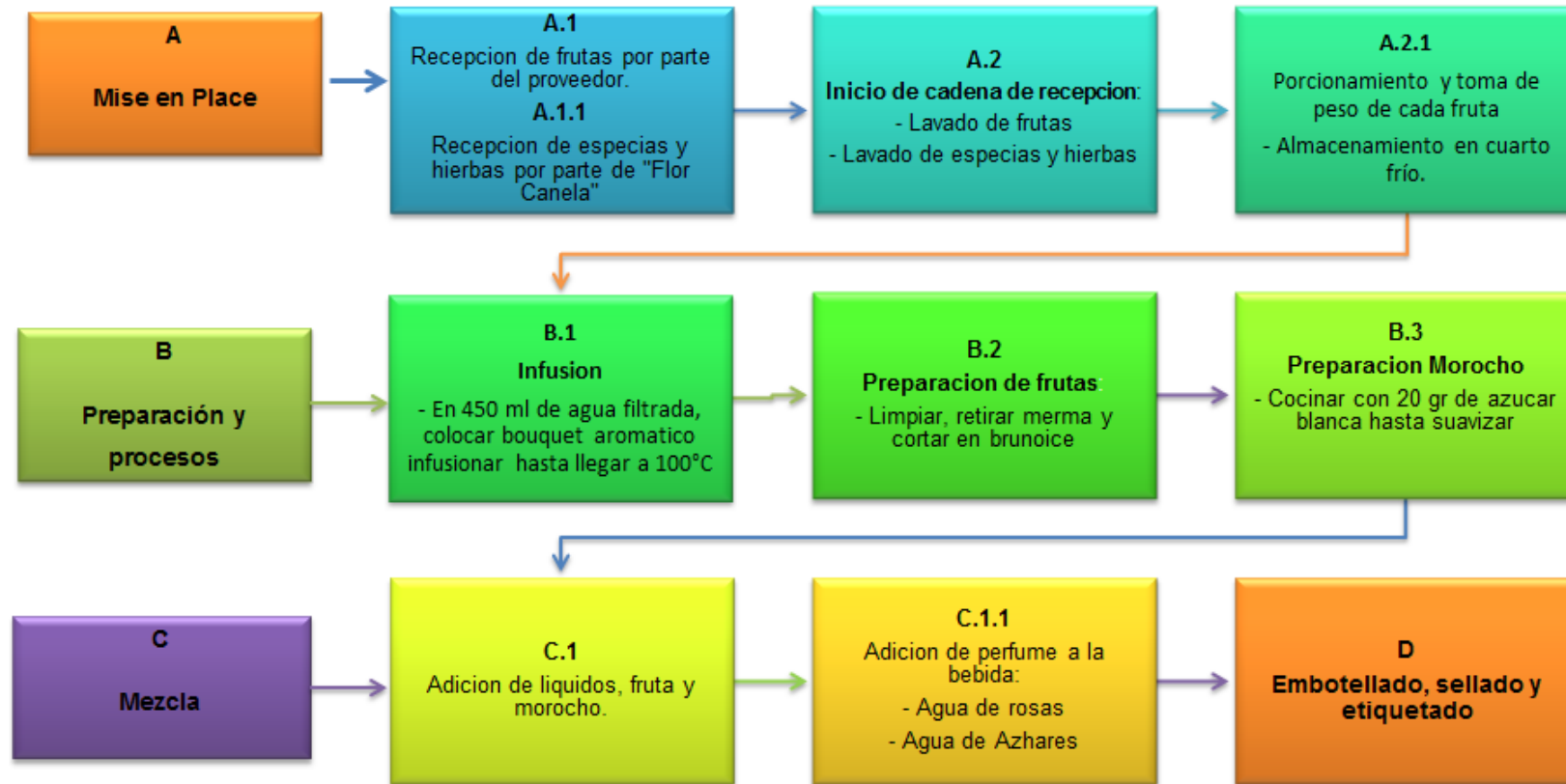


Figura 49. Diagrama de flujo de Rosero Quiteño

4.8.2 Diagrama de flujo Yaguana

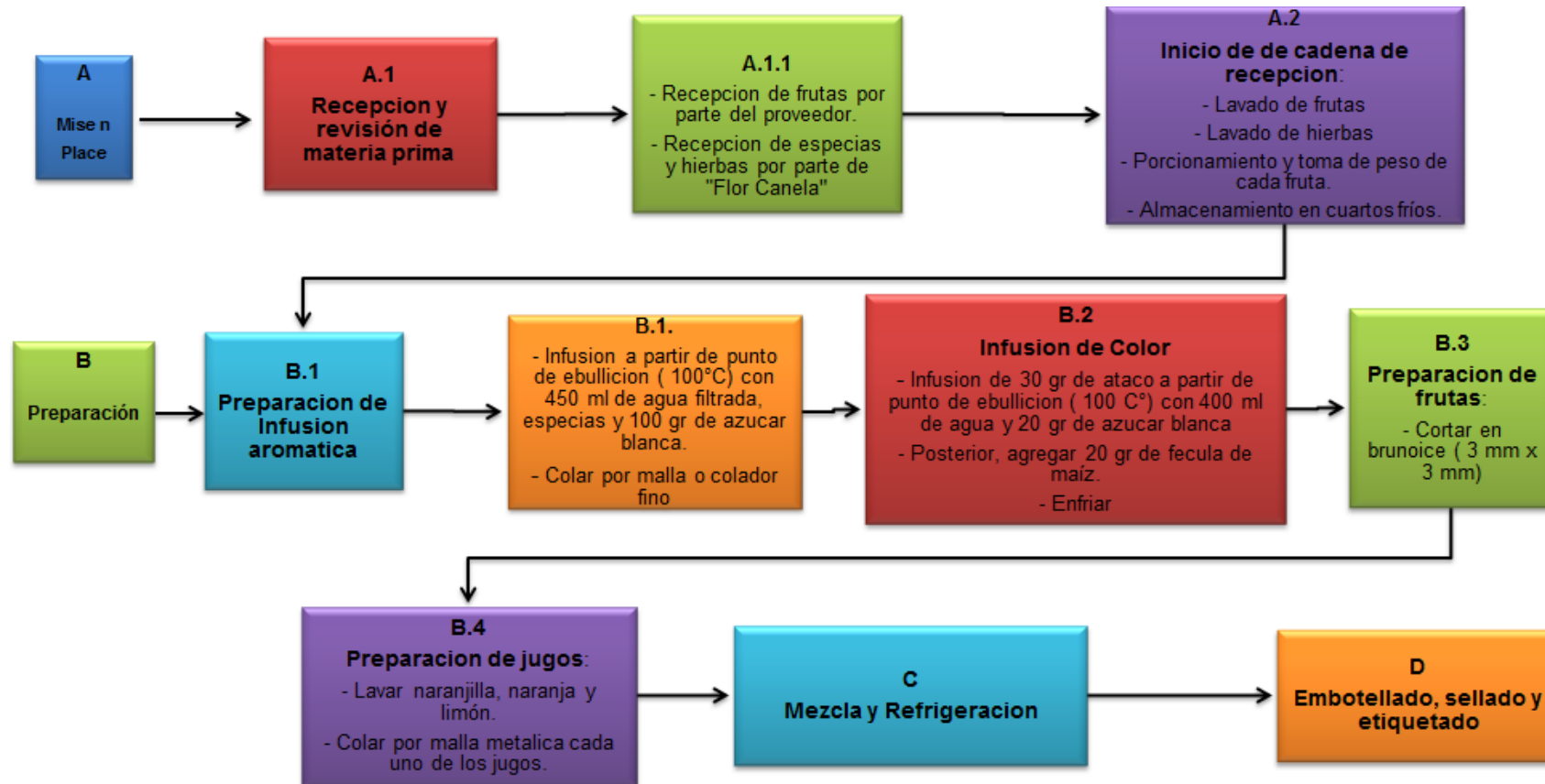


Figura 50. Diagrama de flujo de Yaguana

4.8.3 Diagrama de flujo Come y Bebe

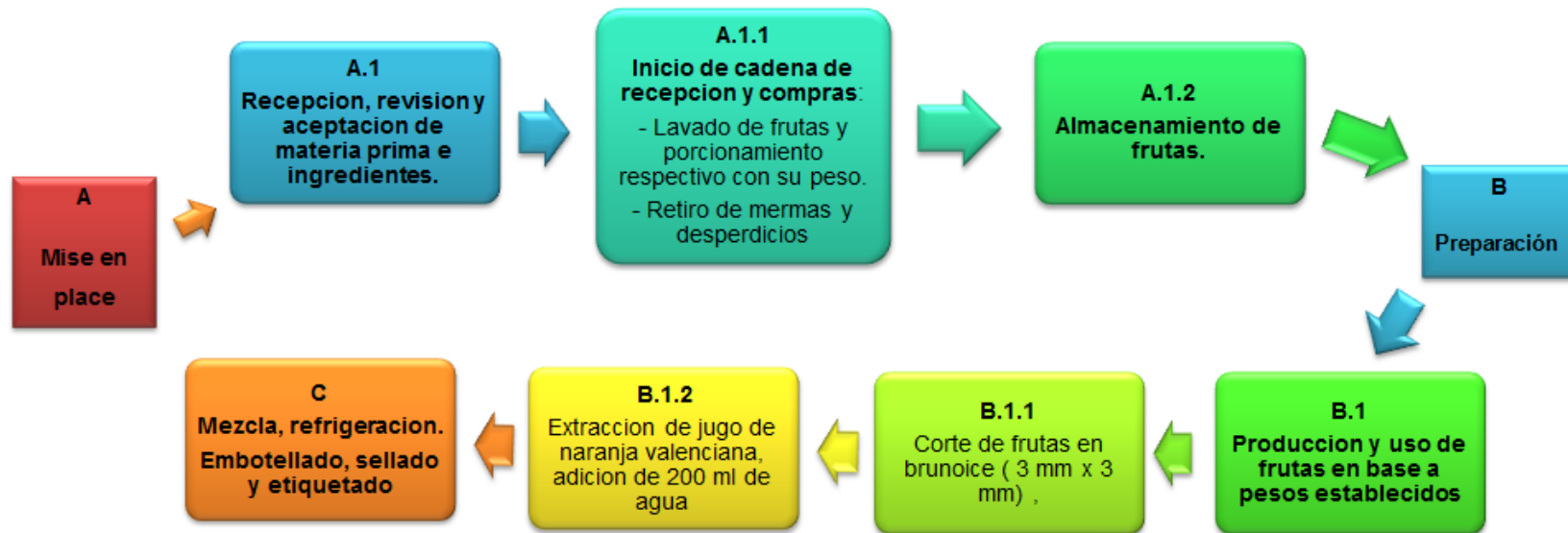


Figura 51. Diagrama de flujo de Come y Bebe

4.9 Análisis de costos

El costo de producción por cada bebida es reducido considerando el total de peso de preparación, la cantidad de ingredientes utilizados y el número de porciones al cual está elaborada la ficha técnica.

El costo de compra es el precio al que se adquirió al proveedor cada materia prima, dentro de este costo se encuentra presente merma del fruto, desperdicio, cascaras y semillas.

Por tal razón se realizó un cuadro (Anexo 4) en el cual se registró el peso completo de cada fruta, se calculó el precio real de la fruta libre de merma, desperdicios y se calculó en precio real el valor monetario del retiro de merma. Cabe destacar que los precios están basados en lista de compras con fecha al 31 de Marzo del año 2017 y que los pesos en cada fruta tendrá una variación del 2% - 5%.

Tabla 18. *Rosero Quiteño*

Costo Total de receta	PVP/ Precio venta Publico	Food Cost	Margen de Contribucion
\$ 4,08	\$ 5,50	74%	26%

Tabla 19. *Yaguana*

Costo Total de receta	PVP/ Precio venta Publico	Food Cost	Margen de Contribucion
\$ 4,51	\$ 6,00	75%	25%

Tabla 20. *Come y Bebe*

Costo Total de receta	PVP/ Precio venta Publico	Food Cost	Margen de Contribucion
\$ 3,10	\$ 4,00	78%	22%

Como se puede observar, en cada una de las bebidas el precio de venta es mayor al costo de la receta, cada uno se determinó en base al porcentaje de

operación base el cual es el 33,33%. Este porcentaje abarca costos de operación, costos indirectos y un porcentaje de utilidad generalizado.

Se determinó el *food cost* o costo de materias primas de cada bebida y se realizó el cálculo de margen de contribución para determinar en porcentaje los beneficios monetarios de cada bebida.

4.10 Conclusiones y Recomendaciones

4.10.1 Conclusiones

Como conclusión se puede interpretar que la historia de la gastronomía en el Ecuador, así como el patrimonio gastronómico de cada ciudad ha pasado por grandes procesos de cambio, adaptación y acomodación en ciertos casos. En tema de bebidas tradicionales, la inclusión de nuevos productos, así como la pérdida de conocimientos ancestrales de preparación han llevado a una cierta evolución de bebidas tradicionales en general.

- Cada bebida contiene su nivel propio de dulzor gracias a las frutas presentes, al tratarlo como un producto comercial se optó por añadir edulcorante natural en polvo a base de la planta "*Stevia Rebaudiana*" el cual no contiene calorías y se redujo el contenido de azúcar blanca a 2 gramos por 100 ml de preparación.
- Es un producto que por el contenido de fructosa presente en cada fruta es susceptible a la fermentación, por tal razón se eligieron dos métodos de conservación los cuales son: adición de ácido ascórbico como antioxidante y pasteurización de la bebida como preservante, evitando así la rápida fermentación y mantener el producto fresco.

- Se concluyó que al ser un producto nuevo que tiene reciente apertura al mercado, este no sea conocido y por tanto, no tenga la debida aceptación por parte de los consumidores.
- Con la elaboración de las fichas técnicas y el análisis de costos, se concluye que dos de las bebidas tienen un costo de producción elevado para ser elaboradas artesanalmente, por lo que su costo descendería al ser elaboradas por medio de la industrialización y generaría un margen de contribución amplio por volumen de ventas.
- Se concluye que el producto más aceptable y de mayor aceptación es la “Yaguana” por los resultados obtenidos en la experimentación. Mientras que el producto más económico de producir, es el “Come y Bebe” porque en su receta no contiene especias dulces y las frutas que lo componen no son de poder adquisitivo alto.
- Para concluir, la evaluación y proceso de degustación de las bebidas por cada uno de los expertos determino que, cada profesional aportó diferentes criterios y especificaciones técnicas en general, los cuales pueden mejorar la calidad y viabilidad de las bebidas, el equilibrio y balance del contenido.

4.10.2 Recomendaciones

- Se recomienda innovar y/o elaborar envases o botellas que tengan mayor capacidad de volumen y se pueda adjuntar una cuchara para la degustación del contenido.
- Al momento de adquirir la materia prima siendo las frutas el principal ingrediente en cada bebida, se debe tener en cuenta el tiempo de maduración de cada fruta ya que afectará niveles de dulzor y fermentación.
- Se recomienda contar con un plan de contingencia, como contar con más de dos proveedores de fruta debido al tiempo de maduración, la

estacionalidad y frecuencia para poder encontrar determinada materia prima.

- Se recomienda ampliar la cartera de negocio basadas en consideraciones técnicas como maquinaria, personal calificado, materia prima y recetas de una gran variedad de bebidas tradicionales.
- Se recomienda realizar estudios de factibilidad y sostenibilidad para ampliar la capacidad de producción por escalas.
- Se recomienda hacer un estudio de zonas de cultivo para obtener ingredientes y materia prima de forma directa, evitando cadenas de distribución e intermediarios.

Referencias

- ARCSA. (s.f.). *NORMATIVA TECNICA SANITARIA UNIFICADA DE ALIMENTOS*. Recuperado el 12 de Mayo de 2017, de http://aei.ec/wp/wp-content/uploads/2016/03/NORMATIVA_TECNICA_SANITARIA_UNIFICADA_DE_ALIMENTOS.pdf
- ARCSA. (s.f.). *Resolucion ARCSA de 067-2015 - GGG*. Recuperado el 17 de Julio de 2017, de http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf
- Becerril, A. (s.f.). *Cocina creativa y de autor*. Cocina Moderna. Barcelona: IdeasPropias Editorial.
- Chango, E. (2017). Proveedora- Mercado Ñaquito. (B. Santiago, Entrevistador)
- Coca Cola Company. (s.f.). *Historia contour infografía*. Recuperado el 06 de Marzo de 2017, de <http://www.cocacolaespana.es/historias/historia-contour-infografia>
- Comercio, P. c. (2013). *El Rosero nacio entre muros de conventos*.
- Drobonsky, V. (2017). Socio - FLOR CANELA. (B. Santiago, Entrevistador)
- El Comercio. (s.f.). *El Rosero nacio entre conventos*. Recuperado el 6 de Marzo de 2017, de http://patrimonio.elcomercio.com/patrimonio-contemporaneo/el-rosero/historia#.WL3BhW_hDIV
- El Telegrafo. (s.f.). *La tendencia de alimentación sana impone retos y genera negocios*. Obtenido de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/la-tendencia-de-alimentacion-sana-impone-retos-y-genera-negocios>
- El Universo. (s.f.). *Se registra un alto consumo de bebidas azucaradas en los jóvenes*. Recuperado el 15 de Marzo de 2017
- Espeitx, E. (2004). *Patrimonio alimentario y Turismo*. Zaragoza.
- Estevez, E. (s.f.). *Poblacion e indicadores del Distrito Metropolitano de Quito*. Recuperado el 18 de marzo de 2017, de <http://sthv.quito.gob.ec/images/indicadores/parroquia/Demografia.htm>
- Falconi, J. (s.f.). *2017 y siguientes: los años difíciles*. Recuperado el 19 de Marzo de 2017, de El Universo: <http://www.eluniverso.com/opinion/2016/11/22/nota/5915485/2017-siguientes-anos-dificiles>
- Gallardo, C. (2014). *El sabor de mi Ecuador*. Quito: Ediecuatorial.
- Gomezjurado, J. (2015). *Las Bebidas de Antaño en Quito*. Quito: PPL Impresores.

- Hamilton, J. (2015). A study to French cuisine as it interacts with the memphis foodscape. En J. Hamilton, *Barbecue Beurre Blanc* (págs. 6-8).
- Herrera, Y., Mendoza, L., García, O., Cruz, S. y Muñoz, M. (2010). *El fascinante mundo de los Olores*. Recuperado el s.f de 2017, de <https://www.uv.mx/cienciahombre/revistae/vol23num1/articulos/olores/index.html>
- Historias de Empaques. (s.f). *Historias de Empaques*. Recuperado el 6 de Marzo de 2017, de <https://historiasdeempaques.wordpress.com/2013/01/27/el-envase-de-vidrio-una-historia-moldeada-con-fuego-y-arena/>
- INEC. (s.f). *Municipio de Quito*. Recuperado el 15 de Marzo de 2017, de http://sthv.quito.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=28&
- INEC. (s.f.). *Ecuador en cifras e inmediato*. Recuperado el 15 de Marzo de 2017, de http://www.ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news_user_view&id=2818794057
- INEC. (s.f.). *Estadísticas Sociales Encuesta Estratificación Nivel Socioeconómico*. Recuperado el 14 de Marzo de 2017, de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Sociales/Encuesta_Estratificacion_Nivel_Socioeconomico/111220_NSE_Presentacion.pdf
- INEC y Ministerio de Salud Pública. (s.f.-). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición*. Recuperado el 31 de Marzo de 2017, de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Sociales/ENSANUT/MSP_ENSANUT-ECU_06-10-2014.pdf
- INEN. (s.f). *Frutas frescas. Limón*. Recuperado el 14 de Marzo de 2017, de http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/07/nte_inen_1757.pdf
- INEN. (s.f). *Frutas frescas. Naranja*. Recuperado el 14 de Marzo de 2017, de <https://archive.org/stream/ec.nte.2303.2009#page/n1/mode/2up>
- INEN. (s.f). *Frutas frescas. Papaya*. Recuperado el 13 de Marzo de 2017, de <https://archive.org/stream/ec.nte.1756.1991#page/n4/mode/1up>
- INEN. (s.f). *Frutas frescas. Piña*. Recuperado el 13 de Marzo de 2017, de http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/07/nte_inen_1836_2r.pdf
- INEN. (s.f). *Jugos, Pulpas, Bebidas de fruta y vegetales*. Recuperado el 16 de Marzo de 2017, de <https://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.2337.2008.pdf>
- INEN. (s.f). *Jugos, Pulpas, Concentrados, Nectares, Bebidas de frutas y vegetales*. Obtenido de <https://law.resource.org/pub/ec/ibr/ec.nte.2337.2008.pdf>

- INEN. (s.f). *La calidad en frutas y Hortalizas*. Recuperado el 14 de Marzo de 2017, de <http://www.fao.org/docrep/006/Y4893S/y4893s08.htm>
- INEN. (s.f). *Reglamento tecnico " Frutas Frescas"*. Recuperado el 12 de Marzo de 2017, de <http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/05/PRTE-220.pdf>
- INEN. (s.f.). *Fruta fresca " Babaco"*. Recuperado el 13 de Marzo de 2017, de <https://studylib.es/doc/5592746/nte-inen-1998--frutas-frescas.-babaco.-requisitos>
- INEN. (s.f.). *Jugos, pulpas, bebidas de frutas y vegetales*. Recuperado el 09 de Mayo de 2017, de <http://normaspdf.inen.gob.ec/pdf/nte/2337.pdf>
- INIAP. (s.f.). *Amaranto y Ataco*. Recuperado el 14 de Marzo de 2017, de <http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/AMARANTO%20Y%20ATAC O%20P&R.pdf>
- Jaramillo, M. (2014). Guía de bebidas típicas representativas de la sierra centro y sur Ecuatoriana y su maridaje con platos típicos de esta zona. En M. Jaramillo. Cuenca.
- Kantar Worldpanel. (s.f). *Kantar Worldpanel Website*. Recuperado el 7 de Marzo de 2017, de <https://www.kantarworldpanel.com/la/Noticias/Ecuador-Informacin-nutricional-en-empaques-cambia-hbitos>
- LÍDERES. (s.f). Los jugos naturales atraen la inversion de las microempresas.
- Loscos, E. (2007). Patrimonio gastronomico y turismo cultural en el Mediterraneo. *PASOS*, 3-5.
- Macías, I. (2017). Lic. Hoteleria y Turismo - Profrutas Granados. (B. Santiago, Entrevistador)
- Ministerio de Salud Publica. (s.f.). *Agencia nacional de regulacion, control y vigilancia sanitaria*. Recuperado el 04 de Mayo de 2017, de <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/REGLAMENTO-SANITARIO-DE-ETIQUETADO-DE-ALIMENTOS-PROCESADOS-PARA-EL-CONSUMO-HUMANO-junio-2014.pdf>
- Ministerio de Salud Publica. (s.f.). *Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos procesados para el consumo humano*. Recuperado el 10 de Julio de 2017, de <http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/REGLAMENTO-SANITARIO-DE-ETIQUETADO-DE-ALIMENTOS-PROCESADOS-PARA-EL-CONSUMO-HUMANO-junio-2014.pdf>

- Montaguano, M. (2012). Investigación de Bebidas tradicionales del Ecuador. En M. Montaguano, *Investigación de Bebidas tradicionales del Ecuador* (págs. 34-35-38). Quito.
- Morales, P. (2013). *Gastronomía prehispánica y colonial de la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil.
- Narvaez, L. (2013). *Manual de Cocina Nacional I*. Quito.
- Néstor, L. (2012). *Historia de la Gastronomía*. Barcelona: Folio, S.A.
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria*. Quito: Imprenta Mariscal.
- Pazos, J. (2014). Varios chefs y expertos culinarios analizan situación actual de la cocina ecuatoriana. (E. e. vivo.com, Entrevistador)
- Pro Ecuador. (s.f). *Pro Ecuador*. Recuperado el 6 de Marzo de 2017, de <http://www.proecuador.gob.ec/2012/04/28/el-movimiento-de-tendencias-saludables-en-alimentos-y-bebidas/>
- Sabor Artesano Delicatessen. (s.f). *Sabor Artesano*. Recuperado el 8 de Marzo de 2017, de <http://www.sabor-artesano.com/elaboracion-miel-antigua.htm>
- San Carlos. (s.f). *Ingeniosancarlos-historia*. Recuperado el 8 de Marzo de 2017, de <http://www.sancarlos.com.ec/portal/es/web/ingeniosancarlos/historia>
- Sanz, J. (2013). *Gastronomía y Nutrición*. En J. L. Sanz. Asturias: Graficas Eujoa.
- Tapia, M. (2017). Provedora de Especies y hierbas aromáticas frescas - Mercado Ñaquito. (B. Santiago, Entrevistador)
- Vino de Fruta. (s.f). *Medición de la acidez de frutas y vino de fruta*. Recuperado el 6 de Marzo de 2017, de http://www.vinodefruta.com/medicion_de_acidez.htm
- Vistazo. (s.f). *La Industria de Bebidas se fortalece con inversión*. Obtenido de <http://vistazo.com/seccion/pais/la-industria-de-bebidas-se-fortalece-con-inversion>

Anexos



UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

Nombre Entrevistador: Santiago Baldeón

Nombre Entrevistada: Isabel Macías - Lic. Hotelería y Turismo - Proveedora de Frutas y Vegetales.

Entrevista realizada para obtener información acerca de la pre producción y elaboración de bebidas tradicionales en el Distrito Metropolitano de Quito.

Objetivo General: Crear una línea de bebidas tradicionales para ser comercializado en el distrito metropolitano de Quito.

Objetivos Específicos

- 1) Fundamentar teóricamente la creación de bebidas tradicionales ecuatorianas.
- 2) Crear una línea de bebidas tradicionales.
- 3) Validar la línea de bebidas tradicionales ecuatorianas.
- 4) Creación del Manual de procesos para la creación de la línea de producto.

PREGUNTAS

¿Cuáles son las características que considera de gran importancia al momento de seleccionar los diferentes tipos de frutas listas a la venta?

Las características principales son que la fruta tenga un buen color, que tenga brillo natural sin ningún tipo de ceras, que la fruta está fresca, es decir; el producto nos venda la fruta y nosotros como proveedores obtener la materia prima para su posterior venta a restaurantes u hoteles.

¿Considera que las características más básicas como el color, el aroma y la textura son esenciales para adquirir los diferentes tipos de fruta?

En muchas frutas como el melón es básico que se pueda apreciar el aroma, observar el color y la textura firme de este, indicando que esta dulce, es fresco, además del tamaño. Es muy importante que la fruta no este golpeada, maltratada, ni tenga olores rancios o almacenados por demasiado tiempo así se puede conocer sobre la frescura de la fruta a vender.

¿Considera usted algún defecto en el tipo de fruta que provee?

Más que un defecto, existe un problema y un precedente, el cual es que todas las frutas son perecibles, es importante que cuando se adquiera fruta, se tome en cuenta las características organolépticas que se mencionó. Un caso en especial es la frutilla la cual aunque se mantenga en una cadena de frío por 2-3 días igual se dañará.

¿Conoce alguna empresa o marca que realice los mismos cuidados a sus productos como usted?

Una de las empresas que mantiene grandes cuidados en cuanto a calidad y distribución es “el fruton” los cuales se encargan de producir y distribuir por pesos y gramaje a hogares o restaurantes.

¿Conoce los beneficios de salud y bienestar de cada fruta que produce?

Los beneficios van de acorde a los tipos de fruta que se compre y la forma en que se vaya a consumir, por ejemplo, si se consume frutas con pigmentación tomate, se obtiene cantidades importantes de vitamina C, otras como el plátano que, entre fibra, tienen potasio, todas las frutas son diferentes y tienen beneficios exclusivos.

¿Qué riesgos, plagas y enfermedades afectan al desarrollo y crecimiento sano de los árboles de fruta?

Es muy importante en tema a nivel país porque existen plagas en gran escala que afectan a grandes hectáreas de cultivo y además durante estos meses del año las inundaciones afectan mucho a frutas de la región costa afectando a todos como proveedores ya que los precios y el costo tiende a subir y encarecer balances. Es de carácter importante que se mantengan sanos los cultivos en las plantaciones.

¿Cree usted que informar datos nutricionales de cada fruta afectaría a la producción de las frutas que produce?

No porque es de suma importancia para nosotros que el consumidor tenga conocimiento de que está comprando y que beneficios obtiene de nuestros productos.

¿Considera usted que el transporte es importante para la movilización de sus productos?

Eso es básico porque de esa forma nos podemos asegurar que al proveedor que se le realiza la compra entregue un producto fresco, en buen estado y que no esté en malas condiciones ya que si un solo producto está dañado o afectado por cuestiones de bacterias aeróbicas pueden causar daño. Es importante destacar y conocer cómo se transporta, el acomodamiento, la temperatura.

¿Cuál es el costo de compra o empaquetado de todas las frutas destinadas a la venta?

En cuanto a costos, para nosotros lo más costoso es el *packaging* y el empaquetamiento, para otros proveedores es colocar la marca en el empaque, el tipo de empaque, es decir; si empaca al vacío, además dependerá mucho del target al cual se esté enfocando.

¿Cuál es el beneficio que obtiene la comunidad?

El beneficio más importante es la generación de empleo y muchas veces subempleo, ya que este tipo de trabajo conlleva mucho sacrificio físico y merece ser remunerado de manera justa y ética. Pienso que generar este tipo de fuente de trabajo es algo muy

beneficioso para ambas partes, se genera muchas fuentes de empleo y la gente entiende la necesidad de trabajar juntos.

¿Qué opina sobre la creación de una línea de bebidas tradicionales tales como el Rosero Quiteño, la Yaguana y él come y bebe utilizando la fruta como materia prima principal?

La creación de bebidas tradicionales como me mencionaste me parece una excelente idea porque primero son una identidad del país, el Ecuador realmente tiene mucha variedad de fruta y eso es una ventaja muy competitiva en mercados internacionales contamos con una gran cantidad de bebidas tradicionales que las podemos potencializar y promover. En materia de proveedor como tal, todo depende del mercado al cual te decidas dirigir porque comienzas como emprendedor y luego empiezas a crecer y por ende vas a necesitar más de 1 proveedor de materia prima porque siempre puede variar como te explique anteriormente puede que la materia prima esté escasas mientras el otro tal vez tenga reservas y te pueda vender pero a un costo mayor entonces. Yo recomendaría tener 1 proveedor como parte inicial y después ir consiguiendo más para abastecer la demanda de bebidas.



UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

Nombre Entrevistador: Santiago Baldeon

Nombre del Entrevistado: Víctor Hugo Drobronsky – “Flor Canela” aromas y especias. Proveedor de especias y hierbas.

Entrevista realizada para obtener información acerca de proveedores para la elaboración de bebidas tradicionales en el Distrito Metropolitano de Quito.

Objetivo General: Crear una línea de bebidas tradicionales para ser comercializado en el distrito metropolitano de Quito.

Objetivos Específicos

- 1) Fundamentar teóricamente la creación de bebidas tradicionales ecuatorianas.
- 2) Crear una línea de bebidas tradicionales.
- 3) Validar la línea de bebidas tradicionales ecuatorianas.
- 4) Creación del Manual de procesos para la creación de la línea de producto.

PREGUNTAS

¿Cuál es el proceso de selección de cada especia dulce que comercializa?

Cuando se trata de especias, se toma mucho en cuenta aromas, sabor, procedencia inclusive mucha gente se guía por el color. Es necesario conocer técnicamente que se compone cada ingrediente para la venta.

¿Cómo se identifica el producto que está listo para empaquetarse?

Primeramente, se identifica el tipo de producto que le cliente solicita; es decir tenemos materia prima que viene en raíces, semillas, hojas secas y por ultimo lo más comercial especias en polvo. En lo personal, prefiero las raíces ya que son más naturales y aportan más sabor y aromas.

¿Qué características aromáticas son necesarias para establecer la frescura de la especia?

Simplemente con el olor, tenemos hojas secas que claramente se pueden distinguir, cada una tiene sus propias características, texturas y formas.

¿Qué aspectos considera importantes para el uso de las especias dulces?

Por lo regular, las especias son lo que dan la sazón a cada plato, se usan exclusivamente para aportar sabor a lo que se prepare por ejemplo se prepara una carne y tiene el sabor de la misma pero cuando se le agrega especias ahí se puede degustar el verdadero sabor.

¿Conoce algún beneficio en temas de salud o bienestar que aporte sus productos?

Tenemos gran cantidad de hierbas secas y especias que ayudan a la salud, por ejemplo, la moringa que es usada como suplemento nutricional, hojas de estevia secas, utilizadas como endulzante natural sin pasar por procesos químicos, el ishpingo que es usado para aliviar síntomas de resfriado común.

¿Conoce alguna empresa o marca que realice los mismos cuidados a sus productos como usted?

De hecho, sí hay varias empresas que tienen una buena calificación y certificados, inclusive normas ISO 90001 como es el caso de ILE, buena empresa con maquinaria para procesar especias. De ahí existe mucha gente que elabora o realiza el empaquetado de manera artesanal. Otros ya son más industrializados, más un negocio, no se preocupan por especias puras sino lo que más se venda.

¿Qué considera usted lo más costoso en cuanto al producto de oferta al mercado?

Todo lo que se compra al granel, sin empaquetar, resulta mucho más barato, ya que muchas veces el empaquetado es más caro que el producto en sí porque todo entra por los ojos. Por eso nosotros obtenemos al granel, empaquetamos en empaques normales y corrientes y así abaratamos costos. Cuando el empaquetado es bonito y novedoso es un valor agregado al producto que se compró. En sí, el empaquetado es lo más costoso.

¿Considera usted que el transporte es una parte importante en la comercialización?

Por supuesto, es muy importante, de hecho, ahora existe mucho control por parte del ARCSA, controla el espacio del local, espacios destinados para ciertas cosas inclusive se puede observar en camiones grandes o pequeños el nombre de “Transporte de Alimentos” lo cual a mí me parece muy bien y perfecto.

¿Cuáles son los beneficios que las comunidades aledañas reciben?

Como proveedores si compramos a comunidades y esencialmente a jóvenes emprendedores, se busca ayudar a promover y dar a conocer al pequeño productor o emprendedor. Preferimos comprar a pequeños antes que grandes por cuestión de apoyo, porque conocemos los métodos como realizan las cosas y es más factible.

¿Qué opina sobre la creación de una línea de bebidas tradicionales tales como el Rosero Quiteño, la Yaguana y él come y bebe utilizando la fruta como materia prima principal?

Me parece muy interesante e increíblemente bueno ya que no hay, no existe en el mercado actual bebidas que ofrezcan como materia prima frutas y especias que además de endémicas son propias del país. Dependería mucho de información en la elaboración, gran publicidad y comercialización. Como proveedor si puedo abastecer ya que se importan especias y últimamente se producen aquí mismo así que por esta razón no existe o existiría problema alguno en abastecimiento.



UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

Nombre Entrevistador: Santiago Baldeon

Nombre Entrevistada: Elizabeth Chango – Provedora de Frutas y Cereales – Mercado Ñaquito.

Entrevista realizada para obtener información acerca de la pre producción y elaboración de bebidas tradicionales en el Distrito Metropolitano de Quito.

Objetivo General: Crear una línea de bebidas tradicionales para ser comercializado en el distrito metropolitano de Quito.

Objetivos Específicos

- 1) Fundamentar teóricamente la creación de bebidas tradicionales ecuatorianas.
- 2) Crear una línea de bebidas tradicionales.
- 3) Validar la línea de bebidas tradicionales ecuatorianas.
- 4) Creación del Manual de procesos para la creación de la línea de producto.

PREGUNTAS

¿Cuáles son las características que considera de gran importancia al momento de seleccionar los diferentes tipos de frutas listas a la venta?

Las características más importantes del producto son el tamaño, la frescura y la textura de la fruta.

¿Considera que las características más básicas como el color, el aroma y la textura son esenciales para adquirir los diferentes tipos de fruta?

El color característico nos indica el tipo de maduración que contiene cada fruta ya que las personas se enfocan en ello para la adquisición del producto.

¿Considera usted algún defecto en el tipo de fruta que provee?

Existen pocas frutas que vienen desde la compra en un estado deplorable, algunas vienen descompuestas o aplastadas.

¿Cuál es la cantidad de frutas que son cosechadas al día?

El pequeño productor produce babaco de 6 a 8 kilos y se lo adquiere a \$16. Es necesario recalcar que lleva un peso considerable. Los precios han subido de una manera considerable la cual lo que ahora nos preocupa es mantener una estabilidad económica tanto para nosotras como los productores.

¿Conoce alguna empresa o marca que realice los mismos cuidados a sus productos como usted?

Conocemos a muchas personas que tienen cuidado con el producto, pero también tenemos en cuenta que no son los mismos cuidados ya que hay que tener conocimiento por lo menos básico de cómo manejar las frutas de acuerdo al tamaño y la clasificación que requiere.

¿Qué tipo de sistema de recolección utiliza al momento de efectuar la cosecha de las diferentes frutas?

Al momento de cosechar los diferentes tipos de frutas el productor tiene herramientas y protecciones incluidas como tijeras, guantes y botas para no tener inconvenientes al tomar de árboles o tierra el producto. Así que la recolección manual es lo que el productor utiliza.

¿Considera importante utilizar diferentes métodos de cultivo dependiendo del tipo de fruta a sembrar?

Eso depende del tipo de fruta porque cada una es diferente y necesita diferentes cuidados para el crecimiento de estas.

¿Usted cree que es importante un buen sistema de riego en el cultivo de la fruta?

El sistema de riego es fundamental porque al momento de tener un sembrío muy expansivo necesitan el sistema de riego para tener más controlado el manejo de germinación.

¿Conoce los beneficios de salud y bienestar de cada fruta que produce?

Se tiene un conocimiento básico sobre las frutas que se venden, por ejemplo, el babaco produce insulina por lo que la gente al momento de adquirir, comenta este gran beneficio natural. La piña es utilizada para la pérdida de peso, Las frutillas poseen vitamina C y aportan dulce al momento de comerlas, además de que es un alimento de color rojo por lo tanto ayuda al corazón.

¿Qué riesgos, plagas y enfermedades afectan al desarrollo y crecimiento sano de los árboles de fruta?

Las frutillas tienen amebas por lo que son cultivadas en el suelo y eso afecta al ser humano, por lo tanto, ahora se busca frutillas de cultivo hidropónico o de tubo en cambio en las otras frutas no es tanto el inconveniente ya que contienen cascara y es manejable, como plaga suelen venir hormigas e insectos, pero esto es fácil de controlar ya que se limpia y no afecta a la fruta.

¿Cree usted que informar datos nutricionales de cada fruta afectaría a la producción de las frutas que produce?

No la verdad porque algunas personas ya saben el beneficio, pero también existen otras personas que nos preguntan para que es o en que es sugerible el consumo de cada fruta para su salud.

¿Considera usted que el transporte es importante para la movilización de sus productos?

Claro es fundamental, es el medio de transporte, dependiendo el tamaño de la compra. Además, hay que acomodar la fruta ya que se puede estropear es muy delicada y hay que cuidarla.

¿Cuál es el costo de compra o empaquetado de todas las frutas destinadas a la venta?

El costo inicial para el día ronda los \$1500 eso aprovechando las mejores frutas que los productores traen.

¿Cuál es el beneficio que obtiene la comunidad?

Los productores que nos proveen de la fruta nos venden a un precio accesible por ende cuando van a comprar al lugar de producción, ellos obtienen dos cosas, dar a conocer sus productos al cliente directamente y obtener ganancias.

¿Qué opina sobre la creación de una línea de bebidas tradicionales utilizando la fruta como materia prima principal?

Me parece una excelente idea ya que eso no existe en el mercado actualmente, además de ser muy sano habrá gente que conocerá lo que es auténticamente nuestro.

En cuanto a materia de proveedor, yo tranquilamente puedo abastecer la cantidad de fruta de la producción que usted requiera.

CEREALES

Nombre Entrevistador: Santiago Baldeón.

Nombre Entrevistada: Sra. Carmen Ana Andrade- frutería y cereales- 6 de diciembre.

¿Qué características considera óptimas al momento de cultivar el maíz morocho?

El color del grano es lo principal, el tipo de tierra, el clima no porque el maíz amarillo o blanco se da en temperaturas frías como sub tropicales.

¿Cuál es la temperatura adecuada para el crecimiento de este cereal?

Como le mencione antes, el clima no afecta al cultivo del morocho, se da por ejemplo en Cayambe que es clima frío y he visto en Puerto Quito de clima algo considerable.

¿Qué métodos de cultivo usa usted para el cultivo de maíz morocho?

El cultivo a mano, se utiliza abono natural, se siembra cada 3-2 pasos colocar el grano en la tierra y después se da dos pasos y se colocaba con granos de frejol.

¿Qué tipo de suelo es el apropiado para el cultivo del maíz morocho?

Sobre todo, hay veces que el maíz se puede dar en suelos arenosos y en tierra fértil. En cangaguas no se da este tipo el maíz.

¿Conoce cuáles son los beneficios y bondades para la salud del maíz morocho para el ser humano?

Brinda energía y sensación de llenura, aporta carbohidratos, se consume tanto dulce como salado.

¿Cuáles son las enfermedades que afectan al cultivo?

El principal problema que afecta a cultivos del maíz morocho es el gorgojo, pequeños insectos que afectan al grano por dentro.

¿Considera que el maíz blanco es una fuente sustanciable de energía y carbohidratos?

Si provee energía y aporta carbohidratos.

¿Cree usted que el costo de cultivo y procesamiento del morocho es alto?

No es alto, el maíz morocho tiene el mismo costo que el maíz amarillo, y no demanda mucho tiempo de siembra. Aunque el color y la forma que tiene, partido llama la atención para comerlo.

¿Qué impacto positivo genera el maíz morocho en la comunidad?

Bueno es lo que más se consume por lo que es saludable y la forma de preparar ya que con esto se hace muchas comidas y además viene de generaciones.

¿Qué opina sobre la creación de una línea de bebidas tradicionales tales como el Rosero Quiteño, la Yaguana y el Come y Bebe utilizando el maíz morocho como materia prima principal?

Me parece una buena idea que existan jóvenes que se encarguen de querer rescatar la identidad de estas bebidas tradicionales y se podría abastecer a mínima escala.



UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS

Nombre Entrevistador: Santiago Baldeón.

Nombre Entrevistada: Sra. Mónica Helena Tapia- Especias Mercado Iñaquito.

Entrevista realizada para obtener información acerca de la pre producción y elaboración de bebidas tradicionales en el Distrito Metropolitano de Quito.

Objetivo General: Crear una línea de bebidas tradicionales para ser comercializado en el distrito metropolitano de Quito.

Objetivos Específicos

- 1) Fundamentar teóricamente la creación de bebidas tradicionales ecuatorianas.
- 2) Crear una línea de bebidas tradicionales.
- 3) Validar la línea de bebidas tradicionales ecuatorianas.
- 4) Creación del Manual de procesos para la creación de la línea de producto.

PREGUNTAS

¿Cuál es el proceso de selección de cada especia dulce que comercializa?

Considero mucho las especias que no son muy conocidas ya que tengo clientes que muchas veces solicitan hierbas que algunas veces no se conoce o existen en nuestro país.

¿Cómo se identifica el producto que está listo para empaquetarse?

La verdad todas las hierbas vienen en atados los cuales tendrán un peso de cuarto de libra, mientras que las especias son adquiridas por libras por ende es preciso conocer cuanta materia prima estará destinada a la venta.

¿Qué características aromáticas son necesarias para establecer la frescura de la especia?

Se toma en cuenta el olor de cada tipo de hierba ya que cada semana se compra 2 o 3 atados de varios tipos de hierbas como hierba luisa, hoja de naranja, ataco para venta ya que se tiene máximo de 2 a 3 días para vender.

¿Qué toma en cuenta al momento de adquirir especias dulces?

Tener el conocimiento de qué especia es la que más se vende y en base a eso comprar en cantidades convenientes.

¿Qué aspectos considera importantes para el uso de las especias dulces?

El sabor a la comida que cada especia da o las bondades de aguas aromáticas todo depende de cada uno, pero se vende lo que es bastante la canela ya que es conocida y se la utiliza para diferentes tipos de cosas.

¿Conoce algún beneficio en temas de salud o bienestar que aporte sus productos

De salud se conoce que la canela cura el resfriado, el clavo de olor se usa para el dolor de muelas, otras hierbas sirven para curar el espanto de ahí, las personas por las supersticiones que al bañarse con tal hierba o con agua de clavo de olor o las esencias tienden a ver lo de la buena suerte, salud, dinero por eso las personas confían y las toman en cuenta especialmente en año nuevo donde las personas más compran.

¿Conoce alguna empresa o marca que realice los mismos cuidados a sus productos como usted?

No la verdad porque algunas personas no cuidan las hierbas que son para la venta, otra gente no lava los atados y las especias que tienen las tienen durante mucho tiempo sin vender quitando frescura.

¿Qué considera usted lo más costoso en cuanto al producto de oferta al mercado?

Yo considero que son caras las hierbas que son difíciles de encontrar o que ya no las traen y cuando me piden que traiga yo hago el pedido, pero así mismo cuesta mucho, lo mismo pasa con las especias que son raras ya que el nivel de precios ha subido de una manera considerable.

¿Considera usted que el transporte es una parte importante en la comercialización?

Sí, Porque si no tuviera mi propio transporte como transportaría mi producto, además me sirve para descargar las cosas para mi puesto de trabajo.

¿Cuáles son los beneficios que las comunidades aledañas reciben?

Cuando necesitamos algo o nos piden algo hacemos un pedido de lo que necesitamos y al comprar a esa otra persona es un beneficio en el cual ganamos nosotros, por lo que compran las personas y ellos ganan de igual forma.

¿Qué opina sobre la creación de una línea de bebidas tradicionales utilizando las especias dulces como materia prima principal?

Estaría muy bien por qué usarían lo que es nuestro y es algo nuevo lo cual podría llegar muy lejos. Al hablar de proveedor, yo sí puedo o podría abastecerle sobre todo de lo que son hierbas aromáticas, y atados al por menor y al por mayor.

AÑO 2016

GRUPOS DE EDAD	P R O V I N C I A S													
	TOTAL PAIS	AZUAY	BOLÍVAR	CAÑAR	CARCHI	COTOPAXI	CHIMBO-RAZO	EL ORO	ESME-RALDAS	GUAYAS	IMBABURA	LOJA	LOS RÍOS	MANABÍ
TOTALES	16,528,730	824,646	203,344	263,048	181,265	463,819	506,325	680,845	608,906	4,146,996	451,476	500,794	876,912	1,510,375
< 1 año	334,222	15,924	4,494	5,579	3,326	10,514	10,201	12,768	14,771	80,000	9,087	10,131	19,165	29,817
1 - 4	1,341,797	64,202	19,365	23,048	13,574	42,116	41,367	51,565	60,002	320,434	36,105	40,416	76,463	121,214
5 - 9	1,689,023	79,398	24,742	29,019	17,632	52,563	53,361	66,340	75,905	404,735	45,526	50,857	96,256	156,668
10 - 14	1,643,923	78,087	22,670	27,649	17,879	49,763	52,265	66,359	71,233	395,277	46,623	51,101	93,393	156,919
15 - 19	1,553,360	77,977	20,118	26,457	16,997	45,580	49,716	63,466	62,622	376,026	44,425	49,355	85,981	148,925
20 - 24	1,433,761	77,849	16,320	24,657	14,860	40,302	45,338	58,662	51,978	353,157	39,625	44,498	75,350	130,231
25 - 29	1,313,879	73,007	13,328	21,539	13,423	35,297	39,315	54,333	44,289	331,059	34,956	38,273	66,060	113,123
30 - 34	1,211,920	63,726	11,691	17,780	12,762	31,391	33,658	51,162	39,904	313,721	31,411	33,119	60,578	103,519
35 - 39	1,104,371	53,684	10,691	14,621	11,996	27,864	29,320	47,197	35,716	292,916	28,241	29,026	56,297	96,651
40 - 44	981,713	45,352	9,862	12,521	11,101	24,364	26,003	42,350	31,107	263,797	25,348	25,625	51,154	89,222
45 - 49	865,241	39,480	9,158	11,185	10,094	21,135	23,515	37,640	27,262	233,328	22,851	23,314	45,268	80,441
50 - 54	756,514	34,913	8,361	10,070	8,694	18,302	21,300	32,844	23,934	204,804	20,076	21,548	38,978	70,147
55 - 59	639,488	30,180	7,385	8,904	7,118	15,661	19,002	27,486	20,378	173,072	16,835	19,435	32,348	59,233
60 - 64	516,024	25,222	6,400	7,732	5,841	13,286	16,730	21,937	16,414	136,774	13,924	16,900	25,772	48,273
65 - 69	401,157	20,785	5,701	6,759	4,987	11,347	14,493	16,821	12,559	100,914	11,701	14,419	19,734	37,344
70 - 74	299,743	16,650	4,987	5,767	4,195	9,451	11,971	12,300	9,164	70,106	9,558	11,990	14,391	27,268
75 - 79	209,014	12,406	3,814	4,403	3,181	7,115	8,942	8,387	6,056	45,994	7,103	9,272	9,700	19,042
80 y más	233,580	15,804	4,257	5,358	3,605	7,768	9,828	9,228	5,612	50,882	8,081	11,515	10,024	22,338

AÑO 2016

GRUPOS DE EDAD												ZONA NO DELIMITADA
	MORONA SANTIAGO	NAPO	PASTAZA	PICHINCHA	TUNGU-RAHUA	ZAMORA CHINCHIPE	GALÁ-PAGOS	SUCUMBIO	ORELLANA	SANTO DOMINGO	SANTA ELENA	
TOTALES	179,406	122,838	102,655	3,003,799	564,260	110,296	30,172	210,532	153,269	426,910	367,235	38,607
< 1 año	4,920	3,275	2,574	55,997	10,305	2,838	604	4,878	4,100	9,326	8,654	974
1 - 4	19,837	12,710	10,101	222,561	41,403	11,605	2,503	19,647	17,018	36,432	34,301	3,808
5 - 9	24,704	15,365	12,233	276,816	52,194	14,105	3,051	24,452	21,654	45,254	41,619	4,574
10 - 14	22,814	14,953	11,877	268,106	51,757	12,956	2,738	23,539	17,910	45,609	37,972	4,474
15 - 19	19,471	13,091	10,896	260,388	50,444	11,622	2,470	21,351	15,137	42,347	34,334	4,164
20 - 24	16,140	10,780	9,604	259,206	48,619	9,941	2,380	18,836	12,955	37,762	31,217	3,494
25 - 29	13,582	9,262	8,372	252,547	46,237	8,557	2,494	17,234	11,856	34,373	28,559	2,804
30 - 34	11,457	8,346	7,284	239,955	42,953	7,342	2,526	15,879	10,886	31,991	26,448	2,431
35 - 39	9,424	7,370	6,266	221,509	38,792	6,108	2,305	13,976	9,452	28,650	24,074	2,225
40 - 44	7,891	6,227	5,317	195,109	34,312	5,180	2,065	11,896	7,942	24,663	21,289	2,016
45 - 49	6,825	5,214	4,404	169,248	30,337	4,580	1,860	10,085	6,582	21,231	18,443	1,761
50 - 54	5,841	4,386	3,602	147,419	26,708	3,963	1,578	8,372	5,349	18,181	15,650	1,494
55 - 59	4,745	3,578	2,939	124,187	22,821	3,273	1,209	6,531	4,110	15,006	12,825	1,227
60 - 64	3,710	2,770	2,345	98,914	18,984	2,595	870	4,811	2,980	11,756	10,107	977
65 - 69	2,903	2,081	1,799	75,588	15,689	2,022	617	3,501	2,085	8,893	7,648	767
70 - 74	2,227	1,541	1,328	55,485	12,674	1,531	399	2,549	1,476	6,579	5,561	595
75 - 79	1,507	1,018	856	38,039	9,426	1,045	249	1,678	1,000	4,477	3,887	417
80 y más	1,408	871	858	42,725	10,605	1,033	254	1,317	777	4,380	4,647	405

ANEXO 3. Calculo grados Brix y acidez. Capitulo III

ROSERO QUITEÑO

Fecha de calculo: 22-03-2017



ROSERO	Peso gr recetas	° Brix	% Acidez	Azúcar en gr	Acidez en gr
Babaco Maduro (pigmentacion amarillo-verde)	300	5,0	0,25%	1,52	0,08%
Piña (Golden sweet)	200	4,0	3,0%	0,01	0,6%
Frutilla (tipo Fragaria x ananassa)	100	6,0	2,1%	0,61	0,2%
Stevia	150	20,47		3,10	
Azucar blanca	20	25,0	-	0,51	-
Agua Filtrada+agua de rosas+agua de azhares+infusiones	990	-	-	-	-
TOTALES				5,73	1%

YAGUANA

Fecha de calculo: 22-03-2017



YAGUANA	Peso gr recetas	° Brix	% Acidez	Azucar en gr	Acidez en gr
Babaco Maduro (pigmentacion amarillo-verde)	500	5	0,4	2,94	0,24
Piña (Golden sweet)	300	4	12,00	1,41	4,24
Pulpa Naranja	150	6	2,40	1	0,42
Jugo Naranja	400	9	10,80	4,24	5,08
Azucar blanca	200	25,0	-	5,88	-
Stevia	180	20,47		4,33	
Jugo Limon	150	4,5	8,80	0,8	1,55
agua+infusiones	850	-	-	-	-
TOTALES				20,66	11,53

COME Y BEBE

Fecha de calculo: 22-03-2017



<i>COME Y BEBE</i>	<i>Peso gr recetas</i>	<i>° Brix</i>	<i>% Acidez</i>	<i>Azucar en gr</i>	<i>Acidez en gr</i>
Banano	200	21	0,50	5,25	0,13
Papaya	220	8	9	2,2	2,48
Piña (Golden sweet)	210	4	12	1,05	3,15
jugo naranja valenciana	300	9	10,8	3,38	4,05
agua filtrada	800	-	-	-	-
TOTALES				11,88	9,80

ROSERO QUITEÑO

<i>Fecha de calculo</i>	14 de Abril del 2017
<i>Fecha de revision</i>	14 de Junio del 2017



<i>Nombre del Fruto</i>	<i>Especificaciones</i>	<i>Unidad medida</i>	<i>Peso de Compra en Bruto</i>	<i>Precio de compra</i>	<i>Peso neto en Kilo sin merma</i>	<i>Peso neto (receta estandar)</i>	<i>Costo neto</i>	<i>Merma por total del kilo</i>	<i>Merma en %</i>
Babaco	Maduro (pigmentacion amarilla)	KL	1.32	\$ 1.97	0.98	0.20	\$ 0.39	0.34	26%
Frutilla	Fragaria x ananassa/ 20-30 gr x und	KL	1.01	\$ 4.85	0.60	0.20	\$ 0.97	0.41	41%
Piña	Tipo MD2, aroma citrico dulce	KL	1.90	\$ 2.86	1.15	0.30	\$ 0.86	0.76	40%
Morocho Partido	-	KL	0.50	\$ 1.54	0.30	0.16	\$ 0.25	0.20	40%
							\$ 11.23	\$ 2.47	

YAGUANA

<i>Fecha de calculo</i>	14 de Abril del 2017
<i>Fecha de revision</i>	14 de Junio del 2017



<i>Nombre del Fruto</i>	<i>Especificaciones</i>	<i>Unidad medida</i>	<i>Peso de Compra en Bruto</i>	<i>Precio de compra</i>	<i>Peso neto en Kilo sin merma</i>	<i>Peso neto (receta estandar)</i>	<i>Costo neto</i>	<i>Merma por total del kilo</i>	<i>Merma en %</i>
Babaco	Maduro (pigmentacion amarilla)	KL	1.32	\$ 1.97	0.98	0.50	\$ 0.99	0.34	26%
Piña	Tipo MD2, aroma citrico dulce	KL	1.90	\$ 2.86	1.15	0.30	\$ 0.86	0.76	40%
Naranjilla	Textura al taco fuerte, 40-50 gr x und. Llamada naranjilla para jugo	KL	1.02	\$ 3.14	0.61	0.15	\$ 0.47	0.42	41%
							\$ 7.97	\$ 2.32	

COME Y BEBE

<i>Fecha de calculo</i>	14 de Abril del 2017
<i>Fecha de revision</i>	14 de Junio del 2017



<i>Nombre del Fruto</i>	<i>Especificaciones</i>	<i>Unidad medida</i>	<i>Peso de Compra en Bruto</i>	<i>Precio de compra</i>	<i>Peso neto en Kilo sin merma</i>	<i>Peso neto (receta estandar)</i>	<i>Costo neto</i>	<i>Merma por total del kilo</i>	<i>Merma en %</i>
Piña	Tipo MD2, aroma citrico dulce	KL	1.90	\$ 2.86	1.15	0.21	\$ 0.60	0.76	40%
Papaya	Tipo Hawaiana	KL	1.04	\$ 3.50	0.68	0.22	\$ 0.77	0.36	35%
Banano	Llamado platano seda	KL	1.13	\$ 2.05	0.85	0.20	\$ 0.41	0.28	25%
				\$ 8.41			\$ 1.78		

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	3 - mayo - 2017
Nombre del Degustador	Dionicio Barrera
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	26 años / mujer
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°)

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad			X			3	2	6
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido			X			3	4	12
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a cítricos y especias dulces, Final de Boca agradable			X			3	3	9

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

31

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y especias
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutros, dulzor equilibrado.
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Los cortes deben ser más homogéneos.

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	3 - mayo - 2017
Nombre del Degustador	Dionicio Barrera
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	26 años / mujer
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°)

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas			X					
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad			X			3	2	6
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido		X				2	4	8
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a cítricos y especias dulces, Final de Boca agradable			X			3	3	9

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

25

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y especias
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutros, dulzor equilibrado.
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	03 Mayo 2017
Nombre del Degustador	Nicolás Balcón
Carrera	Gastronomía
Edad y Género	23 Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad				X		4	2	8
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	5	4	20
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a cítricos y especias dulces, Final de Boca agradable					X	5	3	15

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

47

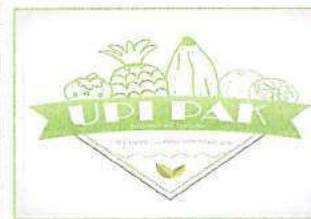
PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros.
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Me gustó el olor, el sabor es muy bueno pero no hay mucho balance, Excelente!

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	3 Mayo 2017
Nombre del Degustador	Cristina Armas
Carrera	Gastronomía
Edad y Género	20 años F
Temperatura C°	13-16°



Hoja de Degustacion	
N°	1

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad			X			2	2	6
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido			X			2	4	8
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a cítricos y especias dulces, Final de Boca agradable			X			2	3	6

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

31

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Buena	Bebida común; sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros.
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Bueno pero me gusta poco más.

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	03/ Mayo / 2017
Nombre del Degustador	Diana J. Lopez
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	90 / Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	3

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X		4	1	4
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad				X		4	2	8
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido			X			3	4	12
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a citricos y especias dulces, Final de Boca agradable				X		4	3	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

36

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y especias
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	03-05-2017
Nombre del Degustador	José Ron
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	26 - Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	2

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X		4	1	4
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad					X	5	2	10
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	5	4	20
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a citricos y especias dulces, Final de Boca agradable				X		4	3	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

46

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y especias
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

~~6~~ pedales más suaves

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	3/05/2017
Nombre del Degustador	Ayo Ocano
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	20 - Masculino
Temperatura C°	13°C



Hoja de Degustacion	
N°	1

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas			X					
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad					X	5	2	10
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido				X		4	4	16
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a citricos y especias dulces, Final de Boca agradable				X		4	3	12

41

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

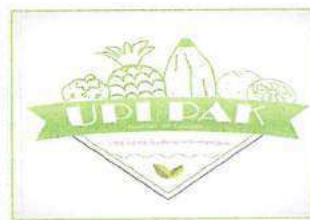
PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y especias
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

No se sienta los rosas y a especias.

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	
Nombre del Degustador	German Garmel
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	24 Masculino
Temperatura C°	13°C



Hoja de Degustacion	
N°	1

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas			X					
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad				X		4	2	8
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido				X		4	4	16
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a citricos y especias dulces, Final de Boca agradable				X		4	3	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

39

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y especias
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	03/05/2017
Nombre del Degustador	Juan Andres Valencia
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	21 años masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad					X	5	2	10
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido				X		4	4	16
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a citricos y especias dulces, Final de Boca agradable			X			3	3	9

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

39

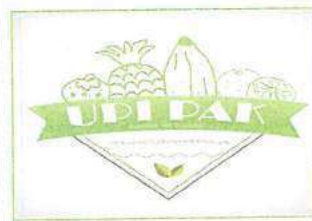
PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y especias
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Mal	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Me gusto por como que el sabor en boca debe estar poco más presente.

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	3 de Mayo del 2017
Nombre del Degustador	Antonella Jalkh
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	Mujer - 20 años.
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad		X				2	2	4
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido			X			3	4	12
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a citricos y especias dulces, Final de Boca agradable		X				2	3	6

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y especias
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Mal	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

No sabe a agua de rosas ni a agua de azahares.

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	03 Mayo - 2017
Nombre del Degustador	Ruben Diaz
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	21 masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	1

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad					X	5	2	10
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido				X		4	4	16
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a citricos y especias dulces, Final de Boca agradable				X		4	3	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

42

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros.
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Es un para empalme

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	Miércoles 3 Mayo 2017
Nombre del Degustador	Daniel Colloquezo
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	22 años (Masculino)
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	1

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad				X		4	2	8
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	5	4	20
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a citricos y especias dulces, Final de Boca agradable					X	5	3	15

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

47 Total

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros.
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Excelente balance color sabor y aroma (el que más me gusta)

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	3/04/2017
Nombre del Degustador	Yanis Zúñiga
Carrera	Gastronomía
Edad y Genero	20 Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad					X	5	2	10
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido				X		4	4	16
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a citricos y especias dulces, Final de Boca agradable				X		4	3	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros.
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Color de la bebida, el sabor dulce no es fuerte.

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	03-05-2017
Nombre del Degustador	Esteban Vásquez
Carrera	Gastronomía
Edad y Genero	20 Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	1

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas			X					
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad				X		4	2	8
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido				X		4	4	16
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a citricos y especias dulces, Final de Boca agradable				X		4	3	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros.
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

39

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustación	03-05-17
Nombre del Degustador	Jean Pierre Lippé
Carrera	Gastronomía
Edad y Genero	23 - Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustación	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicación	Resultado de la Multiplicación
Degustación Visual	Color general -Intensidad- Pigmentación de frutas				X				
Degustación Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad					X	5	2	10
Degustación Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	5	4	20
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a cítricos y especias dulces, Final de Boca agradable					X	5	3	15

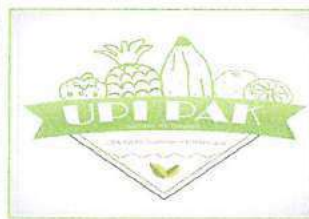
ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y especias
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustación	3 Mayo - 2017
Nombre del Degustador	Nicolas Rosero
Carrera	Gastronomía
Edad y Genero	21 - Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustación	
N°	1

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicación	Resultado de la Multiplicación
Degustación Visual	Color general -Intensidad- Pigmentación de frutas				X				
Degustación Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de especias - Calidad				X		4	2	8
Degustación Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	5	4	20
Equilibrio Balance	Dulzor-Acidez, Aromas a cítricos y especias dulces, Final de Boca agradable					X	5	3	15

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y especias
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas de especias.
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, textura blanda de todas las frutas, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, frutas no tienen textura definida, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Muy buena pero está suave a mi gusto.

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	3-mayo-2013
Nombre del Degustador	Miguel Toranzo
Carrera	Químico
Edad y Genero	31 / Femenino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	1

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de citricos - Calidad			X			3	2	6
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	3	3	9
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas citricos y toques de especias, color caracteritico,			X			4	4	16

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	3 Mayo 2013
Nombre del Degustador	Gisela Alvarado
Carrera	Químico
Edad y Genero	20 años M
Temperatura C°	13 - 16°



Hoja de Degustacion	
N°	2

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de citricos - Calidad			X			3	2	6
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido				X		4	3	12
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas citricos y toques de especias, color caracteritico,			X			3	4	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES
Bueno, pero mejorar el equilibrio

HOJA DE CATA - YAGUANA

Hoja de Degustacion
N° 2

Fecha de Degustacion	3 Mayo 2017
Nombre del Degustador	Nicolás Parro
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	21 Hombre
Temperatura C°	



Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
5	1	5
5	2	10
5	3	15
5	4	20

		1	2	3	4	5
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas					X
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de citricos - Calidad					X
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas citricos y toques de especias, color caracteritico,					X

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Excelente

HOJA DE CATA - YAGUANA

Hoja de Degustacion
N°

Fecha de Degustacion	03 / 05 / 2017
Nombre del Degustador	Yuan Andrés Valencia
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	21 años masculino
Temperatura C°	



Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
5	1	5
4	2	8
5	3	15
5	4	20

		1	2	3	4	5
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas					X
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de citricos - Calidad				X	
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas citricos y toques de especias, color caracteritico,					X

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

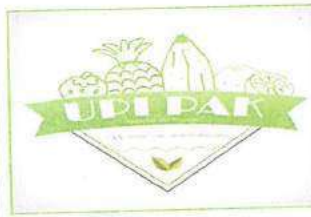
PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

El aroma no se lo percibe tan fácil.

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	03-Mayo-2017
Nombre del Degustador	Rubén Draz
Carrera	Gerencia
Edad y Genero	21 Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	8

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas					X			
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de citricos - Calidad					X		2	10
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X		3	15
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas citricos y toques de especias, color caracteritico,					X		4	20
									50

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Hoy no.

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	03-05-17
Nombre del Degustador	Juan Pierre Gomez
Carrera	Gerencia
Edad y Genero	23 - Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas					X			
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de citricos - Calidad		X				2	2	4
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	5	3	15
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas citricos y toques de especias, color caracteritico,					X	5	4	20
									44

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	03/Mayo/2012
Nombre del Degustador	D. José J. Lorenz
Carrera	Gestoría
Edad y Genero	10 / Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	2

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas					X			
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de cítricos - Calidad					X		2	10
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X		3	15
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas cítricos y toques de especias, color característico,					X		4	20

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

50

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias.
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros.
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	07/Mayo/2017
Nombre del Degustador	Nicola Polera
Carrera	Gestoría
Edad y Genero	23 - Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas					X			
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de cítricos - Calidad					X	5	2	10
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	5	3	15
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas cítricos y toques de especias, color característico,					X	5	4	20

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

50

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias.
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros.
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Excelente.

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	3 de Mayo del 2017
Nombre del Degustador	Antonella Jalich
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	Mujer - 20 años.
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de citricos - Calidad				X		4	2	8
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido				X		4	3	12
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas citricos y toques de especias, color caracteritico,				X		4	4	16

40

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

40

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	03-05-2017
Nombre del Degustador	José Pan
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	26 - Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de citricos - Calidad				X		4	2	8
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido				X		4	3	12
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas citricos y toques de especias, color caracteritico,				X		4	4	16

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a citricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

40

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	3 - Mayo - 2017
Nombre del Degustador	Nónica Barrios
Carrera	Gastronomía
Edad y Genero	26 años / mujer
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	2

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas				X		4	1	4
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de cítricos - Calidad				X		4	2	8
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	5	3	15
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas cítricos y toques de especias, color característico,				X		4	4	16

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

43

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Cartas más ligeras y sin azúcar. (deberían ser)

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	Miércoles 03/mayo/2017
Nombre del Degustador	Daniel Colloquero
Carrera	Gastronomía
Edad y Genero	22 años (Masculino)
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	2

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas					X	5	1	5
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de cítricos - Calidad				X		4	2	8
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	5	3	15
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas cítricos y toques de especias, color característico,					X	5	4	20

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

48 total

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustación	03 - 05 - 2017
Nombre del Degustador	Esteban Vásquez
Carrera	Gastronomía
Edad y Género	20 Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustación	
N°	2

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicación	Resultado de la Multiplicación
Degustación Visual	Color general -Intensidad- Pigmentación de frutas				X				
Degustación Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de cítricos - Calidad				X		4	2	8
Degustación Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insípido			X			3	3	9
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas cítricos y toques de especias, color característico.			X			3	4	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

33

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalización, aroma especias
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustación	
Nombre del Degustador	German Alarid
Carrera	Gastronomía
Edad y Género	24 Masculino
Temperatura C°	13° C



Hoja de Degustación	
N°	2

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicación	Resultado de la Multiplicación
Degustación Visual	Color general -Intensidad- Pigmentación de frutas					X			
Degustación Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de cítricos - Calidad					X	5	2	10
Degustación Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insípido					X	5	3	15
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas cítricos y toques de especias, color característico.					X	5	4	20

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

50

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalización, aroma especias
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

He gusto.

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	3/04/2017
Nombre del Degustador	Daniel Zúñiga
Carrera	Gastronomía
Edad y Genero	21 años masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas					X	5	1	5
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de cítricos - Calidad				X		4	2	8
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	5	3	15
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas cítricos y toques de especias, color característico,					X	5	4	20

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

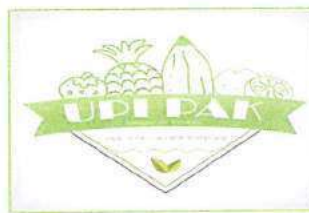
PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias.
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros.
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Excelente!

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	3/05/2017
Nombre del Degustador	José Ochoa
Carrera	Gastronomía
Edad y Genero	30 - Masculino
Temperatura C°	13°C



Hoja de Degustacion	
N°	1

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general -Intensidad- Pigmentacion de frutas					X	5	1	5
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios Intensidad de cítricos - Calidad				X		4	2	8
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura Dulce-Amargo-Acido-Insipido					X	5	3	15
Equilibrio Balance	Dulzor-acidez equilibrado, Aromas cítricos y toques de especias, color característico,					X	5	4	20

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, texturas claras de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos y toques de especias.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aroma especias.
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, texturas de frutas suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado.
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros.
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

No gusto

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	03/Mayo/2017
Nombre del Degustador	Nicolás Barbera
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	23 - Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas				X		4	1.5	6
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos					X	5	1.5	7.5
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura					X	5	3	15
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado					X	5	4	20

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

48,5

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	Rosario 03-05-2017
Nombre del Degustador	Jose Ron
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	26 - Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas				X		4	1.5	6
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos				X		4	1.5	6
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura				X		4	3	12
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado				X		4	4	16

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

40

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	03- Mayo - 2017
Nombre del Degustador	Rubén Oroz
Carrera	Gastronomía
Edad y Genero	21 Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	4

Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
-------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

		1	2	3	4	5			
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas				X		4	1.5	6
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos					X	5	1.5	7.5
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura				X		4	3	12
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado				X		4	4	16

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

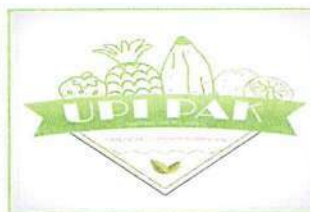
42

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	02-02-17
Nombre del Degustador	Juan Piero Correa
Carrera	Gastronomía
Edad y Genero	23 años - Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
-------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

		1	2	3	4	5			
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas			X			3	1.5	4.5
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos		X				2	1.5	3
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura				X		4	3	12
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado				X		4	4	16

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

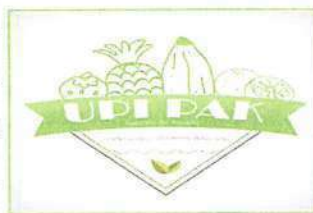
36

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	3 Mayo - 2017
Nombre del Degustador	Nicolas Pasco
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	21 - Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	7

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas				X		4	1.5	6
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos				X		4	1.5	6
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura					X	5	3	15
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado					X	5	4	20

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

47

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	03/05/2017
Nombre del Degustador	Juan Andres Valencia
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	21 - masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas					X	5	1.5	7.5
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos				X		4	1.5	6
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura				X		4	3	12
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado			X			3	4	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

38

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Mala	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

No hay mucho dulzor predominante pero es refrescante.

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	3 - mayo - 2019
Nombre del Degustador	Mitchell Teremata
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	31 / Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	3

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos				X		4	1.5	6
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura			X			3	3	9
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado			X			3	4	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

--

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	
Nombre del Degustador	German Aarnd
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	24 Masculino
Temperatura C°	13°



Hoja de Degustacion	
N°	3

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas		X						
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos			X			3	1.5	4,5
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura		X				2	3	6
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado			X			3	4	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos.
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

olor muy madurado

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	3 de Mayo del 2017
Nombre del Degustador	Antonella Jalkh
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	Mujer - 20 años.
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos			X			3	1.5	4,5
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura			X			3	3	9
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado			X			3	4	12

31,5

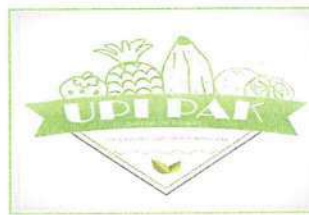
ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulce, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulce equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulce o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	3 Mayo 2017
Nombre del Degustador	Cristian Almona
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	20 años H
Temperatura C°	13 - 16°



Hoja de Degustacion	
N°	3

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos			X			3	1.5	4,5
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura					X	5	3	15
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado				X		4	4	16

41,5

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulce, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulce equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulce o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Poco, con un dulce

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	03-05-2017
Nombre del Degustador	Esteban Velasco
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	20 Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	3

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas			X					
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos				X		4	1.5	6
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura				X		4	3	12
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado				X		4	4	16

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

39

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	03/Mayo/2017
Nombre del Degustador	Diego L. Torres
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	20 / Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	1

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos			X			3	1.5	4.5
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura				X		4	3	12
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado			X			3	4	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

33

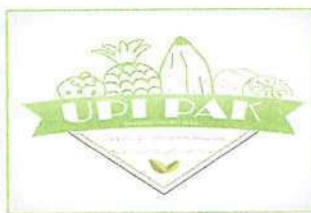
PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Me gusta la fruta y la sensación que produce sola bajar es como beber jugo o perfume de esencia de un perfume.

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	3/05/2017
Nombre del Degustador	Jose Ochoa
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	20 - Masculino
Temperatura C°	13°C



Hoja de Degustacion	
N°	3

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas			X					
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos			X			3	1.5	4.5
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura			X			3	3	9
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado			X			3	4	12

30

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

se percibe mucho el olor a banana

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	3/04/2017
Nombre del Degustador	Jose Ochoa
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	21 - Masculino
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos			X			3	1.5	4.5
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura				X		4	3	12
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado				X		4	4	16

38.5

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Bueno	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Aspecto visual: color naranja claro, se percibe mucho el olor a banana

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	Miercoles 10/03/mayo
Nombre del Degustador	Daniel Colloquiza
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	22 años (Masculino)
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	3

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas			X					
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos			X			3	1.5	4.5
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura			X			3	3	9
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado			X			3	4	12

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Muy acido, le falta mas dulzor

HOJA DE CATA- COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	3- mayo - 2017
Nombre del Degustador	Dorice Barrera
Carrera	Gastronomia
Edad y Genero	26 años / mujer
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	
N°	3

		1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	Color general-Intensidad-Pigmentacion de frutas				X				
Degustacion Olfativa	Aromas Primarios a naranja Intensidad de citricos			X			3	1.5	4.5
Degustacion Gustativa	Gusto-Sabor-Textura-Frescura				X		4	3	12
Equilibrio Balance	Dulzor predominante, Aromas citricos, color anaranjado				X		4	4	16

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS
45-50	Excelente	Bebida con sabor intenso a frutas tropicales, refrescante, texturas propias de cada fruta, denota aromas acentuados a citricos.
35-40	Sobresaliente	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuerte sin desnaturalizacion, aromas citricos
30-35	Buena	Bebida común, sabores latentes, texturas suaves, aromas neutrales, dulzor equilibrado
25-30	Malo	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
10-20	Ineficiente	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

Los aceites de los cítricos son más fuertes (con más intensidad) que la naranja.
Aroma y sabor a papaya más fuerte

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	08 de Mayo del 2017
Nombre del Degustador	Edwin Yambay
Cargo que Ocupa	Chef Propietario
Institución	Altamira Restaurante
Temperatura C° Bebidas	



Hoja de Degustacion	N°
---------------------	----

Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
4	1	
4	2	
5	4	
5	3	
TOTAL		

	1	2	3	4	5
Degustacion Visual	1. Color transparente, blanco, frutas sin pigmentacion.	2. Color tenue, pigmentacion de frutas leve.	3. Colores aun notables, pigmento de frutas latente.	4. Color rosaceo-blanco aceptable, pigmento de frutas fuerte.	5. Colores blanco-rosaceo intenso.
Calificacion					
Degustacion Olfativa	1. Carece de Aromas definidos, no se distingue aroma alguno.	2. Aromas leves a cítricos, no se aprecia aromas de especias.	3. Aromas latentes a algunas especias y cítricos.	4. Se aprecia aromas fuertes a especias dulces y aromas cítricos.	5. Denota aromas intensos a especias dulces, aromas cítricos y ligeros toques de agua de rosas.
Calificacion					
Degustacion Gustativa	1. Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.	2. Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez.	3. Bebida común, sabores percibidos, texturas suaves.	4. Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalizacion.	5. Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta.
Calificacion					
Equilibrio Balance	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, texturas de frutas algo blandas, igualdad	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, texturas percibidas propias de cada fruta, aromas aun fuertes.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentacion, aromas cítricos y de especias, texturas crocantes o fuertes depende de cada tipo de fruta.
Calificacion					

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS				
		VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO	
5	45-50	Excelente	5. Colores blanco-rosaceo intenso	5. Denota aromas intensos a especias dulces y aromas cítricos.	5. Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes, propias de cada fruta.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentacion, aromas cítricos y de especias, texturas fuertes.
4	35-40	Sobresaliente	4. Color rosaceo-blanco aceptable, pigmento de frutas fuerte.	4. Se aprecia aromas fuertes a especias dulces y aromas cítricos.	4. Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalizacion.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, texturas percibidas propias de cada fruta, aromas fuertes.
3	30-35	Buena	3. Colores aun notables, pigmento de frutas latente.	3. Aromas latentes a algunas especias y cítricos.	3. Bebida común, sabores percibidos, texturas suaves.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, texturas de frutas.
2	25-30	Mala	2. Color tenue, pigmento de frutas leve.	2. Aromas leves a cítricos, no se aprecia aromas de especias.	2. Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor.
1	10-20	Pesimo	1. Color transparente, blanco, frutas sin pigmentacion.	1. Carece de Aromas definidos, no se distingue aroma alguno.	1. Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO
5	45-50	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta, denota aromas acentuados a cítricos y especias, de color blanco-rosaceo.
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas a especias dulces, pigmento fuerte de frutas.
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado, colores neutros.
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	08 de Mayo del 2017
Nombre del Degustador	Edwin Yambay
Cargo que ocupa	Chef Propietario
Temperatura C°	
Bebida	



Hoja de Degustacion	N°
---------------------	----

Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
5	1.5	
5	1.5	
5	3	
4	4	
TOTAL		

	1	2	3	4	5
Degustacion Visual	1. No tiene color anaranjado definido, presenta otro color.	2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida.
Calificacion					
Degustacion Olfativa	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas.	3. Aromas suaves a cítricos o a frutas tropicales.	4. Predominan aromas fuertes a frutas cítricas.	5. Se aprecian aromas intensos a cítricos y frutas tropicales.
Calificacion					
Degustacion Gustativa	1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	2. Sabores dulce y acido en exceso, confusion de sabores, indicios de fermentacion, carece de texturas.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulce y acidez, no existe crocancia de frutas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	5. Sabores dulces con toques cítricos, textura crocante de piña y textura medianamente blanda de papaya, acidez aceptable.
Calificacion					
Equilibrio Balance	1. Confusion de sabores, carece de aroma, bebida sin color.	2. Bebida con principios de fermentacion, sabores dulce y acido con toques amargos, carece de aromas, no es visible colores propios de la bebida.	3. Bebida neutro, sabores ligeros entre dulce y acidez, carece de texturas, aromas ligeros y colores suaves.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores visibles.	5. Bebida equilibrada al paladar entre: dulce, acidez, texturas, aromas y puntos visuales.
Calificacion					

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS				
		VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO	
5	45-50	Excelente	5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida.	5. Se aprecian aromas intensos a cítricos y frutas tropicales.	5. Sabores dulces con toques cítricos, textura crocante de piña y textura medianamente blanda de papaya, acidez aceptable.	5. Bebida equilibrada al paladar entre: dulce, acidez, texturas, aromas y puntos visuales.
4	35-40	Sobresaliente	4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	4. Predominan aromas fuertes a frutas cítricas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores.
3	30-35	Buena	3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	3. Aromas suaves a cítricos o a frutas tropicales.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulce y acidez, no existe crocancia de frutas.	3. Bebida neutro, sabores ligeros entre dulce y acidez, carece de texturas, aromas ligeros y colores suaves.
2	25-30	Mala	2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas.	2. Sabores dulce y acido en exceso, confusion de sabores, indicios de fermentacion, carece de texturas.	2. Bebida con principios de fermentacion, sabores dulce y acido con toques amargos, carece de aromas.
1	10-20	Pesimo	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	1. Confusion de sabores, carece de aroma, bebida sin color.

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO
5	45-50	Bebida con sabor intenso a frutas cítricas y tropicales, refrescante, texturas, denota aromas acentuados a cítricos
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes sin desnaturalizacion, aromas leves a cítricos
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - COME Y BEBE

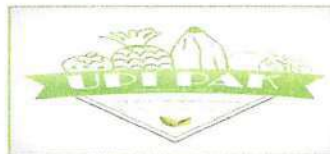
Fecha de Degustacion						Hoja de Degustacion N°			
Nombre del Degustador						Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion	
Cargo que ocupa									
Temperatura C°									
Bebida									
Degustacion Visual	1. No tiene color anaranjado definido, presenta otro color	2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida.	4	1,5		
	Calificación								
Degustacion Olfativa	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas	3. Aromas suaves a cítricos o a frutas tropicales.	4. Predominan aromas fuertes a frutas cítricas, acidez	5. Se aprecian aromas intensos a cítricos y frutas tropicales.	4	1,5		
	Calificación								
Degustacion Gustativa	1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	2. Sabores dulce y ácido en exceso, confusión de sabores, indicios de fermentación, carece de texturas.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulce y acidez, no existe crocancia de frutas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	5. Sabores dulces con toques cítricos, textura crocante de paja y textura medianamente blanda de papeya, acidez aceptable.	4	3		
	Calificación								
Equilibrio Balance	1. Confusion de sabores, carece de aroma, bebida sin color.	2. Bebida con principios de fermentación, sabores dulce y ácido con toques amargos, carece de aromas, no es visible colores propios de la bebida.	3. Bebida neutro, sabores ligeros entre dulce y acidez, carece de texturas, aromas ligeros y colores suaves.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores visibles.	5. Bebida equilibrada al paladar entre: dulce,acidez,texturas, aromas y puntos visuales.	4	4		
	Calificación								
ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE						TOTAL			
PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS				VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO
		5	45-50	Excelente	5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida.				
4	35-40	Sobresaliente	4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	4. Predominan aromas fuertes a frutas cítricas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores visibles.			
3	30-35	Buena	3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	3. Aromas suaves a cítricos o a frutas tropicales.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulce y acidez, no existe crocancia de frutas.	3. Bebida neutro, sabores ligeros entre dulce y acidez, carece de texturas, aromas ligeros y colores suaves.			
2	25-30	Mala	2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas.	2. Sabores dulce y ácido en exceso, confusión de sabores, indicios de fermentación, carece de texturas.	2. Bebida con principios de fermentación, sabores dulce y ácido con toques amargos, carece de aromas.			
1	10-20	Pesimo	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	1. Confusion de sabores, carece de aroma, bebida sin color.			
NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO							
5	45-50	Bebida con sabor intenso a frutas cítricas y tropicales, refrescante, texturas, denota aromas acentuados a cítricos.							
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulce, sin dulzor, texturas aun fuertes sin desnaturalización, aromas leves a cítricos							
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutros, dulce equilibrado							
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros							
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulce o acidez.							
OBSERVACIONES GENERALES									

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion						Hoja de Degustacion N°			
Nombre del Degustador						Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion	
Cargo que ocupa									
Institucion									
Temperatura C°									
Degustacion Visual	1. Presenta otro color diferente a morado o púrpura.	2. Color Rosado casi transparente, no se aprecia pigmentos frutales.	3. Presenta color rosaceo en su totalidad.	4. Color morado o púrpura aun fuerte, se evidencia pigmento de frutas.	5. Color morado-púrpura total.	5	1		
	Calificación								
Degustacion Olfativa	1. No presenta aromas o perfumes de ninguna clase.	2. Carece de aromas principales y se aprecia principios de fermentación.	3. Presenta aromas neutros entre cítricos y especias.	4. Presenta aromas fuertes a especias dulces mas no cítricos.	5. Denota aromas intensos a cítricos frutas tropicales y cítricos.	5	2		
	Calificación								
Degustacion Gustativa	1. Carece de sabores fuertes, frutas blandas, acidez en exceso.	2. Excesivo dulce o acidez, principios de fermentación.	3. Sabores equitativos entre dulce, texturas propias de cada fruta, acidez.	4. Sabor fuerte, se aprecia dulce y ligera acidez, texturas presentes de cada fruta.	5. Sabores intensos a frutas cítricas y tropicales, presenta dulce, y texturas propias de cada fruta refrescante.	5	4		
	Calificación								
Equilibrio Balance	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulce, acidez, crocancia de frutas, igualdad en aromas.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, textura crocante al 50%, aromas aun fuertes.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas propias de cada fruta.	5	3		
	Calificación								
ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA						TOTAL			
PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS				VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO
		5	45-50	Excelente	5. Color morado-púrpura intenso.				
4	35-40	Sobresaliente	4. Color morado o púrpura aun fuerte, se evidencia pigmento de frutas.	4. Presenta aromas fuertes a especias dulces mas no cítricos.	4. Sabor fuerte, se aprecia dulce y ligera acidez, texturas presentes de cada fruta.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, textura crocante al 50%, aromas aun fuertes.			
3	30-35	Buena	3. Presenta color rosaceo en su totalidad.	3. Presenta aromas neutros entre cítricos y especias.	3. Sabores equitativos entre dulce, acidez, texturas propias de cada fruta, acidez.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulce, acidez, crocancia			
2	25-30	Mala	2. Color Rosado casi transparente, no se aprecia pigmentos frutales.	2. Carece de aromas principales y se aprecia principios de fermentación.	2. Excesivo dulce o acidez, principios de fermentación.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.			
1	10-20	Pesimo	1. Presenta otro color diferente a morado o púrpura.	1. No presente aromas o perfumes de ninguna clase.	1. Carece de sabores fuertes, frutas blandas, acidez en exceso.	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.			
NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO							
5	45-50	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, textura clara de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos. Denota color morado intenso, sin fermentación							
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulce, no presenta indicios de fermentación, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalización, aromas cítricos							
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutros, dulce equilibrado, color morado de baja intensidad							
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros, colores transparentes latentes.							
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulce o acidez. Presenta fermentación							
OBSERVACIONES GENERALES									

HOJA DE CATA - ROSERO QUITIÑO

Fecha de Degustación	8-5-2017
Nombre del Degustador	Byron Leudo
Cargo que Ocupa	Docente
Institución	UDLA
Temperatura C° Bebidas	



Hoja de Degustación N°	
------------------------	--

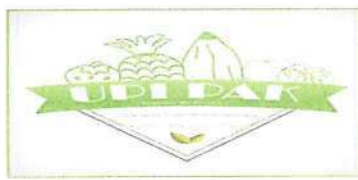
	1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicación	Resultado de la Multiplicación
Degustación Visual	1. Color transparente, blanco, frutas sin pigmentación.	2. Color tenue, pigmentación de frutas leve.	3. Colores aun notables, pigmento de frutas latente.	4. Color rosáceo-blanco aceptable, pigmentación de frutas fuerte.	5. Colores blanco-rosáceo intenso.		1	
<i>Calificación</i>						X		
Degustación Olfativa	1. Carece de Aromas definidos, no se distingue aroma alguno.	2. Aromas leves a cítricos, no se aprecia aromas de especias.	3. Aromas latentes a algunas especias y cítricos.	4. Se aprecia aromas fuertes a especias dulces y aromas cítricos.	5. Denota aromas intensos a especias dulces, aromas cítricos y ligeros toques de agua de rosas.		2	
<i>Calificación</i>						X		
Degustación Gustativa	1. Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.	2. Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez.	3. Bebida común, sabores percibidos, texturas suaves.	4. Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalización.	5. Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta.		4	
<i>Calificación</i>						X		
Equilibrio Balance	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, texturas de frutas algo blandas, igualdad.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, texturas percibidas propias de cada fruta, aromas aun fuertes.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas crocantes o fuertes depende de cada tipo de fruta.		3	
<i>Calificación</i>						X		
ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITIÑO								
CARACTERÍSTICAS								
PUNTOS	CALIDAD	VISUAL		OLFATIVA		GUSTATIVA		EQUILIBRIO
5	45-50	Excelente		5. Colores blanco-rosáceo intenso		5. Denota aromas intensos a especias dulces y aromas cítricos.		5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas propias de cada fruta.
4	35-40	Sobresaliente		4. Color rosáceo-blanco aceptable, pigmento de frutas fuerte		4. Se aprecia aromas fuertes a especias dulces y aromas cítricos.		4. Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalización.
3	30-35	Bueno		3. Colores aun notables, pigmento de frutas latente.		3. Aromas latentes a algunas especias y cítricos		3. Bebida común, sabores percibidos, texturas suaves.
2	25-30	Malo		2. Color tenue, pigmento de frutas leve		2. Aromas leves a cítricos, no se aprecia aromas de especias		2. Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez.
1	10-20	Pesimo		1. Color transparente, blanco, frutas sin pigmentación.		1. Carece de Aromas definidos, no se distingue aroma alguno.		1. Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO
5	45-50	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propios de cada fruta, denota aromas acentuados a cítricos y especias, de color blanco-rosáceo.
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas a especias dulces, pigmento fuerte de frutas.
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado, colores neutros.
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustación	08 de Mayo del 2017
Nombre del Degustador	Edwin Yambay
Cargo que ocupa	Chef propietario
Institución	Altamira Restaurante
Temperatura C°	



Hoja de Degustación N°	
------------------------	--

	1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicación	Resultado de la Multiplicación
Degustación Visual	1. Presenta otro color diferente a morado o púrpura	2. Color Rosado casi transparente, no se aprecia pigmentos frutales.	3. Presenta color rosáceo en su totalidad.	4. Color morado o púrpura aun fuerte, se evidencia pigmento de frutas.	5. Color morado-púrpura total.		1	
<i>Calificación</i>						X		
Degustación Olfativa	1. No presenta aromas o perfumes de ninguna clase.	2. Carece de aromas principales y se aprecia principios de fermentación.	3. Presenta aromas neutros entre cítricos y especias.	4. Presenta aromas fuertes a especias dulces mas no cítricos.	5. Denota aromas intensas a cítricos frutas tropicales y cítricos.		2	
<i>Calificación</i>						X		
Degustación Gustativa	1. Carece de sabores fuertes, frutas blandas, acidez en exceso	2. Excesivo dulzor o acidez, principios de fermentación.	3. Sabores equitativos entre dulzor, texturas propias de cada fruta, acidez.	4. Sabor fuerte, se aprecia dulzor y ligera acidez, texturas presentes de cada fruta.	5. Sabores intensos a frutas cítricas y tropicales, presenta dulzor, y texturas propias de cada fruta refrescante.		4	
<i>Calificación</i>						X		
Equilibrio Balance	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, crocancia de frutas, igualdad en aromas.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, textura crocante al 50%, aromas aun fuertes.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas propias de cada fruta.		3	
<i>Calificación</i>						X		
ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA								
CARACTERÍSTICAS								
PUNTOS	CALIDAD	VISUAL		OLFATIVA		GUSTATIVA		EQUILIBRIO
5	45-50	Excelente		5. Color morado-púrpura intenso		5. Sabores intensos a frutas cítricas y tropicales, presenta dulzor, y texturas propias de cada fruta, es refrescante.		5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas propias de cada fruta.
4	35-40	Sobresaliente		4. Color morado o púrpura aun fuerte, se evidencia pigmento de frutas		4. Presenta aromas fuertes a especias dulces mas no cítricos.		4. Bebida aceptable en sabor, acidez, textura crocante al 50%, aromas aun fuertes.
3	30-35	Bueno		3. Presenta color rosáceo en su totalidad.		3. Presenta aromas neutros entre cítricos y especias.		3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, crocancia.
2	25-30	Malo		2. Color Rosado casi transparente, no se aprecia pigmentos frutales.		2. Carece de aromas principales y se aprecia principios de fermentación.		2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.
1	10-20	Pesimo		1. Presenta otro color diferente a morado o púrpura.		1. No presente aromas o perfumes de ninguna clase.		1. Carece de sabor, textura, color y aromas.

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO
5	45-50	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, textura clara de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos. Denota color morado intenso, sin fermentación.
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, no presenta indicios de fermentación, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalización, aromas cítricos.
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado, color morado de baja intensidad.
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros, colores transparentes latentes
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez. Presenta fermentación.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - COME Y BEBE

Fecha de Degustación	8-5-2017
Nombre del Degustador	Byron Revolo
Cargo que ocupa	Docente
Temperatura C°	
Bebida	



Hoja de Degustación
N°

	1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicación	Resultado de la Multiplicación
Degustación Visual	1. No tiene color anaranjado definido, presenta otro color.	2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida.			
Calificación						X		
Degustación Olfativa	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas.	3. Aromas suaves a cítricos o a frutas tropicales.	4. Predominan aromas fuertes a frutas cítricas.	5. Se aprecian aromas intensos a cítricos y frutas tropicales.	5	1.5	
Calificación						X		
Degustación Gustativa	1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	2. Sabores dulces y ácido en exceso, confusión de sabores, indicios de fermentación, carece de texturas.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulce y ácido, no existe crocancia de frutas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	5. Sabores dulces con toques cítricos, textura crocante de piña y textura medianamente blanda de papaya, acidez aceptable.	4	3	
Calificación						X		
Equilibrio Balance	1. Confusión de sabores, carece de aroma, bebida sin color.	2. Bebida con principios de fermentación, sabores dulces y ácido con toques amargos, carece de aromas, no es visible colores propios de la bebida.	3. Bebida neutra, sabores ligeros entre dulce y acidez, carece de texturas, aromas ligeros y colores suaves.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores visibles.	5. Bebida equilibrada al paladar entre: dulce, acidez, texturas, aromas y puntos visuales.	4	4	
Calificación						X		
TOTAL								

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS				
		VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO	
5	45-50	Excelente	5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida.	5. Se aprecian aromas intensos a cítricos y frutas tropicales.	5. Sabores dulces con toques cítricos, textura crocante de piña y textura medianamente blanda de papaya, acidez aceptable.	5. Bebida equilibrada al paladar entre: dulce, acidez, texturas, aromas y puntos visuales.
4	35-40	Sobresaliente	4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	4. Predominan aromas fuertes a frutas cítricas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores.
3	30-35	Buena	3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	3. Aromas suaves a cítricos o a frutas tropicales.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulce y ácido, no existe crocancia de frutas.	3. Bebida neutra, sabores ligeros entre dulce y ácido, carece de texturas, aromas ligeros y colores suaves.
2	25-30	Mala	2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas.	2. Sabores dulces y ácido en exceso, confusión de sabores, indicios de fermentación, carece de texturas.	2. Bebida con principios de fermentación, sabores dulces y ácido con toques amargos, carece de aromas.
1	10-20	Pesimo	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	1. Confusión de sabores, carece de aroma, bebida sin color.

DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION
5	45-50	Bebida con sabor intenso a frutas cítricas y tropicales, refrescante, texturas, denota aromas acentuados a cítricos.
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes sin desnaturalización, aromas leves a cítricos.
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulce equilibrado.
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros.
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulce o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustación	8-5-2017
Nombre del Degustador	Byron Revolo
Cargo que ocupa	Docente
Institución	UDLA
Temperatura C°	



Hoja de Degustación
N°

	1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicación	Resultado de la Multiplicación
Degustación Visual	1. Presenta otro color diferente a morado o púrpura.	2. Color Rosado casi transparente, no se aprecia pigmentos frutales.	3. Presenta color rosáceo en su totalidad.	4. Color morado o púrpura aun fuerte, se evidencia pigmento de frutas.	5. Color morado-púrpura total.			
Calificación						X		
Degustación Olfativa	1. No presenta aromas o perfumes de ninguna clase.	2. Carece de aromas principales y se aprecia principios de fermentación.	3. Presenta aromas neutros entre cítricos y especias.	4. Presenta aromas fuertes a especias dulces mas no cítricos.	5. Denota aromas intensos a cítricos frutas tropicales y cítricos.	4	2	
Calificación						X		
Degustación Gustativa	1. Carece de sabores fuertes, frutas blandas, acidez en exceso.	2. Excesivo dulce o acidez, principios de fermentación.	3. Sabores equitativos entre dulce, texturas propias de cada fruta, acidez.	4. Sabor fuerte, se aprecia dulce y ligera acidez, texturas presentes de cada fruta.	5. Sabores intensos a frutas cítricas y tropicales, presenta dulce, y texturas propias de cada fruta refrescante.	5	4	
Calificación						X		
Equilibrio Balance	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.	3. Bebida normal nivel equitativo entre dulce, acidez, crocancia de frutas, igualdad en aromas.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, textura crocante al 50%, aromas aun fuertes.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas propias de cada fruta.	5	3	
Calificación						X		
TOTAL								

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS				
		VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO	
5	45-50	Excelente	5. Color morado-púrpura intenso.	5. Denota aromas intensos a cítricos frutas tropicales.	5. Sabores intensos a frutas cítricas y tropicales, presenta dulce, y texturas propias de cada fruta, es refrescante.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas propias de cada fruta.
4	35-40	Sobresaliente	4. Color morado o púrpura aun fuerte, se evidencia pigmento de frutas.	4. Presenta aromas fuertes a especias dulces mas no cítricos.	4. Sabor fuerte, se aprecia dulce y ligera acidez, texturas presentes de cada fruta.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, textura crocante al 50%, aromas aun fuertes.
3	30-35	Buena	3. Presenta color rosáceo en su totalidad.	3. Presenta aromas neutros entre cítricos y especias.	3. Sabores equitativos entre dulce, texturas propias de cada fruta, acidez.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulce, acidez, crocancia.
2	25-30	Mala	2. Color Rosado casi transparente, no se aprecia pigmentos frutales.	2. Carece de aromas principales y se aprecia principios de fermentación.	2. Excesivo dulce o acidez, principios de fermentación.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.
1	10-20	Pesimo	1. Presenta otro color diferente a morado o púrpura.	1. No presente aromas o perfumes de ninguna clase.	1. Carece de sabores fuertes, frutas blandas, acidez exceso.	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.

DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION
5	45-50	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, textura clara de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos. Denota color morado intenso, sin fermentación.
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulce, no presenta indicios de fermentación, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalización, aromas cítricos.
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulce equilibrado, color morado de baja intensidad.
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros, colores transparentes latentes.
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulce o acidez. Presenta fermentación.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustación	
Nombre del Degustador	Gabriel Hena
Cargo que Ocupa	
Institución	
Temperatura C° Bebidas	



Hoja de Degustación
N°

	1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicación	Resultado de la Multiplicación
Degustación Visual	1. Color transparente, blanco, frutas sin pigmentación.	2. Color tenue, pigmentación de frutas leve.	3. Colores aun notables, pigmento de frutas latente.	4. Color rosado-blanco aceptable, pigmentación de frutas fuerte.	5. Colores blanco-rosáceo intenso.			
Calificación								
Degustación Olfativa	1. Carece de Aromas definidos, no se distingue aroma alguno.	2. Aromas leves a cítricos, no se aprecia aromas de especias.	3. Aromas latentes a algunas especias y cítricos.	4. Se aprecia aromas fuertes a especias dulces y aromas cítricos.	5. Denota aromas intensos a especias dulces, aromas cítricos y ligeros toques de agua de rosas.	2	2	
Calificación								
Degustación Gustativa	1. Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.	2. Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez.	3. Bebida común, sabores percibidos, texturas suaves.	4. Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalización.	5. Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta.	5	4	
Calificación								
Equilibrio Balance	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, texturas de frutas algo blandas, igualdad.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, texturas percibidas propias de cada fruta, aromas aun fuertes.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas crocantes o fuertes depende de cada tipo de fruta.	5	3	
Calificación								
TOTAL								

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS			
		VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO
5	Excelente	5. Colores blanco-rosáceo intenso	5. Denota aromas intensos a especias dulces y aromas cítricos.	5. Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas fuertes.
4	Sobresaliente	4. Color rosado-blanco aceptable, pigmento de frutas fuerte	4. Se aprecia aromas fuertes a especias dulces y aromas cítricos.	4. Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalización.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, texturas percibidas propias de cada fruta, aromas fuertes.
3	Buena	3. Colores aun notables, pigmento de frutas latente.	3. Aromas latentes a algunas especias y cítricos.	3. Bebida común, sabores percibidos, texturas suaves.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, texturas de frutas.
2	Mala	2. Color tenue, pigmento de frutas leve	2. Aromas leves a cítricos, no se aprecia aromas de especias	2. Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor,
1	Pesimo	1. Color transparente, blanco, frutas sin pigmentación.	1. Carece de Aromas definidos, no se distingue aroma alguno.	1. Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO
5	45-50	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta, denota aromas acentuados a cítricos y especias, de color blanco-rosáceo.
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas a especias dulces, pigmento fuerte de frutas.
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado, colores neutros.
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustación	
Nombre del Degustador	Gabriel Hena
Cargo que ocupa	chef Docente
Institución	UPLM
Temperatura C°	



Hoja de Degustación
N°

	1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coeficiente de Multiplicación	Resultado de la Multiplicación
Degustación Visual	1. Presenta otro color diferente a morado o púrpura.	2. Color Rosado casi transparente, no se aprecia pigmentos frutales.	3. Presenta color rosáceo en su totalidad.	4. Color morado o púrpura aun fuerte, se evidencia pigmento de frutas.	5. Color morado-púrpura total.			
Calificación								
Degustación Olfativa	1. No presenta aromas o perfumes de ninguna clase.	2. Carece de aromas principales y se aprecia principios de fermentación.	3. Presenta aromas neutros entre cítricos y especias.	4. Presenta aromas fuertes a especias dulces mas no cítricos.	5. Denota aromas intensos a cítricos frutas tropicales y cítricos.	1	2	
Calificación								
Degustación Gustativa	1. Carece de sabores fuertes, frutas blandas, acidez en exceso	2. Excesivo dulzor o acidez, principios de fermentación.	3. Sabores equitativos entre dulzor, texturas propias de cada fruta, acidez.	4. Sabor fuerte, se aprecia dulzor y ligera acidez, texturas presentes de cada fruta.	5. Sabores intensos a frutas cítricas y tropicales, presenta dulzor, y texturas propias de cada fruta refrescante.	5	4	
Calificación								
Equilibrio Balance	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, crocancia de frutas, igualdad en aromas.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, textura crocante al 50%, aromas aun fuertes.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas propias de cada fruta.	5	3	
Calificación								
TOTAL								

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS			
		VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO
5	Excelente	5. Color morado-púrpura intenso.	5. Denota aromas intensos a cítricos frutas tropicales.	5. Sabores intensos a frutas cítricas y tropicales, presenta dulzor, y texturas propias de cada fruta, es refrescante.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas propias de cada fruta.
4	Sobresaliente	4. Color morado o púrpura aun fuerte, se evidencia pigmento de frutas	4. Presenta aromas fuertes a especias dulces mas no cítricos.	4. Sabor fuerte, se aprecia dulzor y ligera acidez, texturas presentes de cada fruta.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, textura crocante al 50%, aromas aun fuertes.
3	Buena	3. Presenta color rosáceo en su totalidad.	3. Presenta aromas neutros entre cítricos y especias.	3. Sabores equitativos entre dulzor, texturas propias de cada fruta, acidez.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, crocancia de frutas.
2	Mala	2. Color Rosado casi transparente, no se aprecia pigmentos frutales.	2. Carece de aromas principales y se aprecia principios de fermentación.	2. Excesivo dulzor o acidez, principios de fermentación.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.
1	Pesimo	1. Presenta otro color diferente a morado o púrpura.	1. No presente aromas o perfumes de ninguna clase.	1. Carece de sabores fuertes, frutas blandas, acidez exceso.	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO
5	45-50	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, textura clara de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos. Denota color morado intenso, sin fermentación
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, no presenta indicios de fermentación, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalización, aromas cítricos
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado, color morado de baja intensidad.
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros, colores transparentes latentes
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez. Presenta fermentación.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	
Nombre del Degustador	Gabriel Meno
Cargo que ocupa	Docente - UOLA
Temperatura C°	
Bebida	



Hoja de Degustacion	
N°	

	1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	1. No tiene color anaranjado definido, presenta otro color.	2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida.	5	1,5	
<i>Calificación</i>								
Degustacion Olfativa	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas.	3. Aromas suaves a cítricos o a frutas tropicales.	4. Predominan aromas fuertes a frutas cítricas.	5. Se aprecian aromas intensos a cítricos y frutas tropicales.	2	1,5	
<i>Calificación</i>								
Degustacion Gustativa	1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	2. Sabores dulce y ácido en exceso, confusión de sabores, indicios de fermentación, carece de texturas.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulce y ácido, no existe crocancia de frutas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	5. Sabores dulces con toques cítricos, textura crocante de pila y textura medianamente blanda de papaya, acidez aceptable.	4	3	
<i>Calificación</i>								
Equilibrio Balance	1. Confusion de sabores, carece de aroma, bebida sin color.	2. Bebida con principios de fermentación, sabores dulce y ácido con toques amargos, carece de aromas, no es visible colores propios de la bebida.	3. Bebida neutro, sabores ligeros entre dulce y ácido, carece de texturas, aromas ligeros y colores suaves.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores visibles.	5. Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor,acidez,texturas, aromas y puntos visuales.	4	4	
<i>Calificación</i>								
TOTAL								

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS				
		VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO	
5	45-50	Excelente	5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida	5. Se aprecian aromas intensos a cítricos y frutas tropicales.	5. Sabores dulces con toques cítricos, textura crocante de pila y textura medianamente blanda de papaya, acidez aceptable.	5. Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor,acidez,texturas, aromas y puntos visuales.
4	35-40	Sobresaliente	4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	4. Predominan aromas fuertes a frutas cítricas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores
3	30-35	Bueno	3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	3. Aromas suaves a cítricos o a frutas tropicales.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulce y ácido, no existe crocancia de frutas.	3. Bebida neutro, sabores ligeros entre dulce y ácido, carece de texturas, aromas ligeros y
2	25-30	Malo	2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas.	2. Sabores dulce y ácido en exceso, confusión de sabores, indicios de fermentación, carece de texturas.	2. Bebida con principios de fermentación, sabores dulce y ácido con toques amargos, carece de aromas.
1	10-20	Pesimo	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	1. Confusion de sabores, carece de aroma, bebida sin color.

DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO
5	45-50	Bebida con sabor intenso a frutas cítricas y tropicales, refrescante, texturas, denota aromas acentuados a cítricos.
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes sin desnaturalización, aromas leves a cítricos
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENÓ

Fecha de Degustacion	08/05/2012
Nombre del Degustador	Agust Nawoer
Cargo que Ocupa	Docente
Institución	
Temperatura C°	
Bebidas	



Hoja de Degustacion	
N°	

	1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	1. Color transparente, blanco, frutas sin pigmentación.	2. Color tenue, pigmentación de frutas leve.	3. Colores aun notables, pigmento de frutas latente.	4. Color rosáceo-blanco aceptable, pigmentación de frutas fuerte.	5. Colores blanco-rosáceo intenso.	4	1	
<i>Calificación</i>								
Degustacion Olfativa	1. Carece de Aromas definidos, no se distingue aroma alguno.	2. Aromas leves a cítricos, no se aprecia aromas de especias.	3. Aromas latentes a algunas especias y cítricos.	4. Se aprecia aromas fuertes a especias dulces y aromas cítricos.	5. Denota aromas intensos a especias dulces, aromas cítricos y ligeros toques de agua de rosas.	4	2	
<i>Calificación</i>								
Degustacion Gustativa	1. Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.	2. Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez.	3. Bebida común, sabores percibidos, texturas suaves.	4. Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalización.	5. Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta.	4	4	
<i>Calificación</i>								
Equilibrio Balance	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulce y ácido, texturas de frutas algo blandas, igualdad.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, texturas percibidas propias de cada fruta, aromas aun fuertes.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas crocantes o fuertes depende de cada tipo de fruta.	4	3	
<i>Calificación</i>								
TOTAL								

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENÓ

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS				
		VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO	
5	45-50	Excelente	5. Colores blanco-rosáceo intenso	5. Denota aromas intensos a especias dulces y aromas cítricos.	5. Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentación, aromas cítricos y de especias, texturas
4	35-40	Sobresaliente	4. Color rosáceo-blanco aceptable, pigmento de frutas fuerte	4. Se aprecia aromas fuertes a especias dulces y aromas cítricos.	4. Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalización.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, texturas percibidas propias de cada fruta, aromas fuertes.
3	30-35	Bueno	3. Colores aun notables, pigmento de frutas latente	3. Aromas latentes a algunas especias y cítricos	3. Bebida común, sabores percibidos, texturas suaves.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulce y ácido, texturas de
2	25-30	Malo	2. Color tenue, pigmento de frutas leve	2. Aromas leves a cítricos, no se aprecia aromas de especias	2. Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor,
1	10-20	Pesimo	1. Color transparente, blanco, frutas sin pigmentación.	1. Carece de Aromas definidos, no se distingue aroma alguno.	1. Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.

DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO
5	45-50	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta, denota aromas acentuados a cítricos y especias, de color blanco-rosáceo,
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas a especias dulces, pigmento fuerte de frutas.
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado, colores neutros.
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentación y acidez, aromas neutros
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - YAGUANA

Fecha de Degustacion	05/08/2017
Nombre del Degustador	Juan Navaez
Cargo que ocupa	Recepcion
Institucion	
Temperatura C°	



Hoja de Degustacion	N°
---------------------	----

Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
4	1	
4	2	
4	4	
4	3	
TOTAL		

	1	2	3	4	5
Degustacion Visual	1. Presenta otro color diferente a morado o púrpura.	2. Color Rosado casi transparente, no se aprecia pigmentos frutales.	3. Presenta color rosaceo en su totalidad.	4. Color morado o púrpura aun fuerte, se evidencia pigmento de frutas.	5. Color morado-púrpura total.
Calificación					
Degustacion Olfativa	1. No presenta aromas o perfumes de ninguna clase.	2. Carece de aromas principales y se aprecia principios de fermentacion.	3. Presenta aromas neutros entre cítricos y especias.	4. Presenta aromas fuertes a especias dulces mas no cítricos.	5. Denota aromas intensos a cítricos frutas tropicales y cítricos.
Calificación					
Degustacion Gustativa	1. Carece de sabores fuertes, frutas blandas, acidez en exceso.	2. Excesivo dulzor o acidez, principios de fermentacion.	3. Sabores equitativos entre dulzor, texturas propias de cada fruta, acidez.	4. Sabor fuerte, se aprecia dulzor y ligera acidez, texturas presentes de cada fruta.	5. Sabores intensos a frutas cítricas y tropicales, presenta dulzor, y texturas propias de cada fruta refrescante.
Calificación					
Equilibrio Balance	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, crocancia de frutas, igualdad en aromas.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, textura crocante al 50%, aromas aun fuertes.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentacion, aromas cítricos y de especias, texturas propias de cada fruta.
Calificación					

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DE LA YAGUANA

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS			
		VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO
5	Excelente	5. Color morado-púrpura intenso.	5. Denota aromas intensos a cítricos frutas tropicales.	5. Sabores intensos a frutas cítricas y tropicales, presenta dulzor, y texturas propias de cada fruta, es refrescante.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentacion, aromas cítricos y de especias, texturas propias de cada fruta.
4	Sobresaliente	4. Color morado o púrpura aun fuerte, se evidencia pigmento de frutas.	4. Presenta aromas fuertes a especias dulces mas no cítricos.	4. Sabor fuerte, se aprecia dulzor y ligera acidez, texturas presentes de cada fruta.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, textura crocante al 50%, aromas aun fuertes.
3	Buena	3. Presenta color rosaceo en su totalidad.	3. Presenta aromas neutros entre cítricos y especias.	3. Sabores equitativos entre dulzor, texturas propias de cada fruta, acidez.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, crocancia tenues, neutralidad en sabor, aromas.
2	Mala	2. Color Rosado casi transparente, no se aprecia pigmentos frutales.	2. Carece de aromas principales y se aprecia principios de fermentacion.	2. Excesivo dulzor o acidez, principios de fermentacion.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.
1	Pesimo	1. Presenta otro color diferente a morado o púrpura.	1. No presente aromas o perfumes de ninguna clase.	1. Carece de sabores fuertes, frutas blandas, acidez exceso.	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO
5	45-50	Bebida con sabor intenso a frutas, refrescante, textura clara de cada tipo de fruta, denota aromas acentuados a cítricos. Denota color morado intenso, sin fermentación.
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, no presenta indicios de fermentación, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalización, aromas cítricos.
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutros, dulzor equilibrado, color morado de baja intensidad.
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros, colores transparentes latentes.
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez. Presenta fermentacion.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - COME Y BEBE

Fecha de Degustacion	08/05/2017
Nombre del Degustador	Juan Navaez
Cargo que ocupa	Recepcion
Temperatura C°	
Bebida	



Hoja de Degustacion	N°
---------------------	----

Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
5	1.5	
3	1.5	
3	3	
3	4	
TOTAL		

	1	2	3	4	5
Degustacion Visual	1. No tiene color anaranjado definido, presenta otro color.	2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida.
Calificación					
Degustacion Olfativa	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas.	3. Aromas suaves a cítricos o a frutas tropicales.	4. Predominan aromas fuertes a frutas cítricas.	5. Se aprecian aromas intensos a cítricos y frutas tropicales.
Calificación					
Degustacion Gustativa	1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	2. Sabores dulce y acido en exceso, confusion de sabores, indicios de fermentacion, carece de texturas.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulzor, acidez, no existe crocancia de frutas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	5. Sabores dulces con toques cítricos, textura crocante de piña y textura medianamente blanda de papaya, acidez aceptable.
Calificación					
Equilibrio Balance	1. Confusion de sabores, carece de aroma, bebida sin color.	2. Bebida con principios de fermentacion, sabores dulce y acido con toques amargos, carece de aromas, no es visible colores propios de la bebida.	3. Bebida neutro, sabores ligeros entre dulce y acidez, carece de texturas, aromas ligeros y colores suaves.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores visibles.	5. Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, texturas, aromas y puntos visuales.
Calificación					

ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL COME Y BEBE

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERISTICAS			
		VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO
5	Excelente	5. Color anaranjado o tomate intenso en totalidad de la bebida.	5. Se aprecian aromas intensos a cítricos y frutas tropicales.	5. Sabores dulces con toques cítricos, textura crocante de piña y textura medianamente blanda de papaya, acidez aceptable.	5. Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, texturas, aromas y puntos visuales.
4	Sobresaliente	4. Color tomate o anaranjado fuerte en gran parte de bebida.	4. Predominan aromas fuertes a frutas cítricas.	4. Sabores dulces, texturas medianamente crocantes, acidez ligeramente notable.	4. Bebida apreciada por escalas: mas dulce o menos acida o viceversa, texturas aun latentes, aromas aun presentes y colores.
3	Buena	3. Color neutro, se aprecia notas de color tomate por lo menos en la mitad de bebida.	3. Aromas suaves a cítricos o a frutas tropicales.	3. Sabor equilibrado y neutro entre dulzor, acidez, no existe crocancia de frutas.	3. Bebida neutro, sabores ligeros entre dulce y acidez, carece de texturas, aromas ligeros y colores.
2	Mala	2. Color anaranjado suave en menos de la mitad de bebida.	2. No se distingue con claridad aromas de frutas.	2. Sabores dulce y acido en exceso, confusion de sabores, indicios de fermentacion, carece de texturas.	2. Bebida con principios de fermentacion, sabores dulce y acido con toques amargos, carece de aromas.
1	Pesimo	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. No se aprecia aroma a ninguna fruta.	1. Bebida fermentada en su totalidad, sabor raro.	1. Confusion de sabores, carece de aroma, bebida sin color.

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO
5	45-50	Bebida con sabor intenso a frutas cítricas y tropicales, refrescante, texturas, denota aromas acentuados a cítricos.
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes sin desnaturalización, aromas leves a cítricos.
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutros, dulzor equilibrado.
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros.
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

HOJA DE CATA - ROSERO QUITENO

Fecha de Degustacion	
Nombre del Degustador	Dimitri Hidalgo
Cargo que Ocupa	Director - Gastronomía
Institución	
Temperatura C° Bebidas	



Hoja de Degustacion	
N°	

	1	2	3	4	5	Cifra calificada con una Cruz (X)	Coefficiente de Multiplicacion	Resultado de la Multiplicacion
Degustacion Visual	1. Color transparente, blanco, frutas sin pigmentacion.	2. Color tenue, pigmentacion de frutas leve.	3. Colores aun notables, pigmento de frutas latente.	4. Color rosaceo-blanco aceptable, pigmentacion de frutas fuerte.	5. Colores blanco-rosaceo intenso.	3	1	
<i>Calificacion</i>			X					
Degustacion Olfativa	1. Carece de Aromas definidos, no se distingue aroma alguno.	2. Aromas leves a cítricos, no se aprecia aromas de especias.	3. Aromas latentes a algunas especias y cítricos.	4. Se aprecia aromas fuertes a especias dulces y aromas cítricos.	5. Denota aromas intensos a especias dulces, aromas cítricos y ligeros toques de agua de rosas.	4	2	
<i>Calificacion</i>				X				
Degustacion Gustativa	1. Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.	2. Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez.	3. Bebida común, sabores percibidos, texturas suaves.	4. Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalizacion.	5. Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta.	5	4	
<i>Calificacion</i>				X				
Equilibrio Balance	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor, aromas.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, texturas de frutas algo blandas, igualdad.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, texturas percibidas propias de cada fruta, aromas aun fuertes.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentacion, aromas cítricos y de especias, texturas crocantes o fuertes depende de cada tipo de fruta.	5	3	
<i>Calificacion</i>				X				
ESCALA ORIENTATIVA DE PUNTUACION DEL ROSERO QUITENO						TOTAL		

PUNTOS	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS				
		VISUAL	OLFATIVA	GUSTATIVA	EQUILIBRIO	
5	45-50	Excelente	5. Colores blanco-rosaceo intenso	5. Denota aromas intensos a especias dulces y aromas cítricos.	5. Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta.	5. Bebida equilibrada en sabor dulce, sin fermentacion, aromas cítricos y de especias, texturas de frutas.
4	35-40	Sobresaliente	4. Color rosaceo-blanco aceptable, pigmento de frutas fuerte	4. Se aprecia aromas fuertes a especias dulces y aromas cítricos.	4. Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, texturas aun fuertes de cada fruta sin desnaturalizacion.	4. Bebida aceptable en sabor, acidez, texturas percibidas propias de cada fruta, aromas fuertes.
3	30-35	Buena	3. Colores aun notables, pigmento de frutas latente.	3. Aromas latentes a algunas especias y cítricos.	3. Bebida común, sabores percibidos, texturas suaves.	3. Bebida normal, nivel equitativo entre dulzor, acidez, texturas de frutas.
2	25-30	Mala	2. Color tenue, pigmento de frutas leve	2. Aromas leves a cítricos, no se aprecia aromas de especias	2. Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y	2. Bebida con colores tenues, neutralidad en sabor,
1	10-20	Pesimo	1. Color transparente, blanco, frutas sin pigmentacion.	1. Carece de Aromas definidos, no se distingue aroma alguno.	1. Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez	1. Carece de sabor, textura, color y aromas.

NUMERO	PUNTAJE	DESCRIPCION DE CALIDAD DEL PRODUCTO
5	45-50	Bebida con sabores intensos a fruta, refrescante, texturas fuertes propias de cada fruta, denota aromas acentuados a cítricos y especias, de color blanco-rosaceo.
4	35-40	Bebida aceptable, sabores percibidos, muy dulce o sin dulzor, Textura latente sin desnaturalizar, aromas a especias dulces, pigmento fuerte de frutas.
3	30-35	Bebida común, sabores latentes, textura suave, aromas neutrales, dulzor equilibrado, colores neutros.
2	25-30	Bebida de sabor neutro, textura blanda, indicios de fermentacion y acidez, aromas neutros
1	10-20	Bebida de mal sabor, carece de texturas, no denota aroma alguno, se desconoce si existe dulzor o acidez.

OBSERVACIONES GENERALES

BYRON RAMIRO REVELO VIZUETE

DOB: 14/09/1984. Nacionalidad: Ecuatoriano. Estado Civil: Casado
E-mail: byronrevelo@hotmail.com / b.revelo@udlanet.ec
Teléfonos: +593996831142/ Cuenta de Skype: Byron Aum
Domicilio actual: Granda Centeno / Carnet de conducir: SI



OBJETIVO

Joven profesional, entusiasta y determinado con amplia experiencia en diversas áreas de la Gastronomía y del sector de Alimentos y Bebidas incluyendo operaciones en: Restaurante, Bar, Catering y Eventos, Administración y Distribución de Alimentos, Control de Calidad, creación de menus basados en cocinas de todo el mundo, presupuestos, con el más alto estándar de calidad y control para cada trabajo. Mi último trabajo fue Executive Sous Chef en Turquoise Cay Boutique Hotel en las Bahamas, utilice las técnicas de cocina de vanguardia y cocina molecular aprendidas en mi antiguo trabajo, mezcla de sabores de todas las cocinas que he estudiado y he aprendido a lo largo de mis viajes y aventuras por 3 continentes, siempre recolectando experiencia de los sabores de las cocinas nativas de sus culturas, para poder plasmarlo en cada plato creado. Ahora compartiendo el conocimiento adquirido en cada clase dictada en la UDLA.

FORMACION ACADEMICA

- **BUREA VERITAS ECUADOR , Quito – Ecuador** Auditor Interno ISO 22000:2005
Julio 2015 – Julio 2015
- **ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOTELERÍA Y TURISMO SANT POL DE MAR-** Barcelona, España (EUHT STPOL)
Octubre 2012 – Junio 2013: **Master in Hospitality Management**
(Diploma Universitario de Especialización en Master in Hospitality Management (Hoteles y Restaurantes) en convenio con la Fundació Universitat de Girona: Innovació i Formació)
- **NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION, FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES GASTRONOMICAS PROFESIONALES, WACS, - Quito, Ecuador**
Abril 2012 – Abril 2012: C.C.C Chef de Cuisine Certifie
- **NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION, FORO PANAMERICANO DE ASOCIACIONES GASTRONOMICAS PROFESIONALES, WACS, - Quito, Ecuador**
Abril 2011 – Abril 2011: Certificacion Serv Safe Essential
- **UNIVERSIDAD DE LAS AMERICA, Quito Ecuador (UDLA)**
Enero 2008 – Diciembre 2010: **Licenciado en gastronomía**
- **PROFESSIONAL CHEF, Lima Perú**
Febrero 2007 – Febrero 2008: Cursos de Cocina Realizados (Practicas en el Sector)
- **INSTITUTO ARGENTINO DE GASTRONOMIA, Buenos Aires Argentina (IAG)**
Enero 2006 – Febrero 2007: Cursos de Cocina Realizados (Practicas en el Sector)

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS (UDLA)** Quito – Ecuador, Marzo 2015 – **TRABAJO ACTUAL: Docente Facultad Gastronomía**
- **TURQUOISE CAY - BOUTIQUE HOTEL** - Exuma - Bahamas, Diciembre 2014 - Febrero 2015 : **Departamento de A&B Executive Sous Chef**
- **THE BAZZAR BY JOSE ANDRES** - Miami - Florida - USA, Diciembre 2013 - Diciembre 2014 : **Departamento de A&B Chef de Partida**
- **PALAFIX HOTEL** - Zaragoza - España, Junio 2013 - Diciembre 2013: **Departamento de A&B, Maitre (Jefe de Sala)**
- **EL TOBAR (4 Stars Restaurant)** – Grand Canyon, Arizona, USA. Abril 2011-Abril 2012: **Departamento de A&B, Line Cook 1**
- **FLASH BACK ROCK AND GRILL**-Quito, Ecuador. Enero 2011-Marzo 2011: **Departamento de A&B Line Cook 1**
- **EL TOBAR (4 Stars Restaurant)** – Grand Canyon, Arizona, USA. Julio 2009-Septiembre 2009: **Departamento de A&B, Cook 3**
- **HEMISFERIOS CATERING**- Quito, Ecuador. Junio 2008-Diciembre 2009: : **Departamento de A&B, Chef Ejecutivo**
- **LO QUE SOMOS COMEDOR** – Quito, Ecuador Enero 2008-Mayo 2008: **Departamento de A&B Line Cook 1**

COMPETENCIAS

1. Diseño y planificación del producto: Gestión moderna de restauración, Dirección departamental de restaurante, Dirección departamental de cocina, Diseño de Instalaciones, Gestión de Buffets y Eventos
2. Dirección estratégica de Food & Beverage: planificación, logística, gt. de tiempos, management.
3. Control de la gestión
4. Comercialización del producto de F&B.
5. Gestión de Calidad
6. Equilibrio y Balance Alimentario
7. Elaboración de Productos culinarios
8. Elaboración de bebidas frías y calientes con alcohol y sin alcohol.
9. Preparación de conferencias y capacitaciones.
10. Conocimientos en Sistemas de Seguridad Alimentarios

OTROS CONOCIMIENTOS

- **Idiomas:** Español (Lengua Materna), Inglés (Nivel Avanzado), Alemán (Nivel Intermedio), Portugués (Nivel Básico-intermedio)
- **Software:** MS Windows, MS Office, Navegadores internet, Micros-Fidelio (F&B) , Opera

REFERENCIAS

- C.C.C David Hurtado Hemisferios catering, General Manager, Minuto 15 Restaurant, (593) (092741415) (Ecuador)
- Sous Chef Joe Duffy El Tovar (928-5256-914) (USA)
- Executive sous Chef Mark Otto El Tovar (928-6382-631) (USA)
- Chef Mauricio Armendaris C.E.C Vice presidente Ejecutivo del Foro Pan-American de la Asociación de Chefs (593) (022259016/022242833) (Ecuador)
- Carlos Vidal, Director de Operaciones, Hotel Palafox, (+34976468075), dioperaciones@palafoxhoteles.com (España)
- Sous Chef Nicholas Walker, The Bazaar Miami, (+13056741709) , nicholas.walker@slshotels.com (USA)
- Ramiro Ochoa Gerente A&B, Turquoise Cay Hotel Boutique, Bahamas-Exuma, +12423570727

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

Apellidos: Guadalupe Camino

Nombres: Alexandra Carolina

Cédula de Identidad: 1718381609

Estado Civil: Casada

No. Hijos: 1

Edad: 28 años

Fecha de Nacimiento: 06 de octubre de 1988

Lugar de Nacimiento Ciudad y País: Quito, Ecuador.

Dirección Domicilio: Vicente León N10-24 y Oriente.

Teléfono Convencional: 022586076

Teléfono Celular: 0984519990

Email: acguadalupe08@gmail.com

ESTUDIOS REALIZADOS

Estudios Universitarios

- Universidad de Las Américas "UDLA", "Maestría en Dirección de Comunicación Empresarial e institucional", Quito, a 9 de Junio de 2015.
- Universidad de Las Américas "UDLA", Licenciada en Gastronomía, Quito, a 15 de Mayo de 2012.

Estudios Secundarios

- Unidad Educativa Experimental "Manuela Cañizares", especialización Físico-Matemático.

CAPACITACIÓN

- Certificación SCAE- Barista Skills. Noviembre, 2016
- Clase Magistral de Cocina Francesa, con productos ecuatorianos. Enero, 2015.
- Training in best practices in culinary arts. Kendall College-Chicago. Agosto, 2014.
- Cuisine of America Culinary Master Class Faculty Participant. Kendall College-Chicago. Agosto, 2014.
- Capacitación de aulas virtuales MOODLE, UDLA. Quito-Ecuador. Septiembre, 2014.
- Kendall Best Practices and Demo class, 31 de Julio- 2014. Kendall College- Chicago
- Seminario- Taller “Plan estratégico de comunicación”. Udl. Mayo,2014.
- Seminario- Taller “Metodología de Titulación”. Udl. Diciembre, 2013
- Seminario- Taller Internacional “La planeación estratégica de la Comunicación Organizacional”. Udl. Julio, 2013.
- Seminario- Taller Internacional “ Gestión y comunicación de crisis”. Udl. Febrero ,2013.
- Docencia y pedagogía en Laboratorios de Alimentos y Bebidas, Julio / 2010

ACTIVIDADES IMPORTANTES

- Juez de piso, concurso “Metro Super Chef”, Abril, 2015
- Organizadora; gestión y logística, evento “LAS MEJORES FANESCAS DE LA CIUDAD DE QUITO”. Febrero / 2015
- Organizadora; gestión y logística, evento “COLADA MORADA Y GUAGUAS DE PAN,DE LA CIUDAD DE QUITO”. Octubre/2014
- Organizadora; gestión y logística, evento “LAS MEJORES FANESCAS DE LA CIUDAD DE QUITO”. Febrero / 2014
- Juez, Concurso de Chefs “SABOR A MANABÍ” , Manta, Junio /2013.
- Parte del directorio organizador, CENA- COCTEL Ferra Ádria, Junio/ 2013

- Participación en la organización de la feria “ Guayaquil Gastronómico 2012”.
- II Festival de Gastronomía “Sabores de Brasil”, Embajada de Brasil, Septiembre/ 2012.
- Organizadora logística, lanzamiento del libro “Chefs del Ecuador 2011” – Ediecuatorial, 2011 Quito Ecuador.
- Organizadora logística, lanzamiento del libro “Chefs del Ecuador 2011” – Ediecuatorial, 2012 Quito Ecuador.

CURSOS Y TALLERES

- Taller de Lectura Crítica, Febrero 2017.
- Taller de Investigación, Febrero 2017.
- Taller de Investigación para dirigir trabajos de titulación, Diciembre 2016.
- Taller de Inteligencia emocional, Febrero 2016.
- Taller de Metodologías de Enseñanza, Febrero, 2016.
- Taller de Rúbricas. Febrero, 2016.
- Taller “Método de caso”. Septiembre, 2015.
- Norma ISO 22000-2005 / Julio, 2015.
- Curso BPM/ Julio, 2015.
- Primer Congreso Iberoamericano DirCom, El Management Estratégico Global, Mayo, 2015.
- Curso de Barismo, Escuela de Barismo “Isveglio”, Junio 2014 hasta la fecha.
- Clase Magistral de Cocina Oriental, Oficina Comercial de la República China-Udla. Septiembre,2014.
- Cata de vinos y aceites, Noviembre-2012 a través de Bodegas y Viñedos Castiblanque.
- Seminario de Banquetes y catering, Mayo- 2012, UDLA,
- Capacitación en Gerencia de Alimentos y Bebidas, Julio-2012.

- Seminario “Cata de Vinos y Maridaje” Capacitación docencia, “Universidad de Las Américas” (Febrero - 2012).
- Kendall Best Practices and Demo class, 28 Junio- 2012.
- Seminario-Taller de Catación de Café - Quito (Marzo - 2011).

IDIOMAS

- Español natal.
- Inglés medio

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **Universidad de Las Américas**
Miembro Comité de Evaluación de aprendizaje, Escuela de Gastronomía, Mayo 2016.
- **Universidad de Las Américas**
Docente tiempo completo, Facultad de Gastronomía, Marzo 2016.
- **Deligourmet, Delicatessen- Cafetería**
Empresa familiar, producción y servicio. Actualidad.
- **Universidad de Las Américas**
Centro de Investigación, innovación y promoción de la Gastronomía Ecuatoriana. Junio 2015..
- **Universidad de Las Américas**
Coordinadora Académica , Facultad de Gastronomía. Julio 2013 hasta Junio 2015
- **Universidad de Las Américas**
Docente , pregrado, ppn, tecnologías. Facultad de Gastronomía. Julio 2012 hasta la fecha.
- **Universidad de Las Américas**

Asistente de gestión académica, Escuela de Gastronomía. Julio 2011 hasta Junio 2012.

- **- Universidad de Las Américas**

Auxiliar de bodega, Escuela de Gastronomía. Julio 2010 hasta Junio 2011.

- **El Túnel, Panadería y pastelería**

Asistente operativa, producción de pastelería, Febrero 2008 hasta Octubre 2010

TRABAJO Y PASANTÍAS

Servicio:

- Eventos corporativos, Universidad de Las Américas. 2010 e adelante.
- Hostería San José de Puenbo- Marzo 2009- Marzo 2010.
- Restaurante LA EXQUISITA- Marzo 2008-Febrero 2009
- Hotel JW Marriot- Abril 2008
- Delicatessen Deligourmet- Marzo 2010 - actualidad

Cocina:

- Eventos corporativos, Universidad de Las Américas., actualmente
- Asistente Chefs corporativos. Chefs Megamaxi.
- Hostería San José de Puenbo- Marzo 2009- Marzo 2010).
- Restaurante LA EXQUISITA- Marzo 2008-Febrero 2009
- Hotel JW Marriot- Abril 2008
- Delicatessen Deligourmet- Marzo 2010 - actualidad

HONORES Y PREMIOS

- Socia Fundadora Proyecto "Mujeres Chefs del Ecuador". Agosto,2014.
- Nuevo Talento de la Cocina Ecuatoriana, libro "El Sabor de mi Ecuador" 2013
- Tercer lugar con medalla de bronce categoría MASTER. Copa Culinaria Cotopaxi, Latacunga 2012

- Segundo lugar con medalla de plata categoría MASTER. Concurso de Chocolate “Aromas del Ecuador” 2012
- Primer lugar con medalla de plata categoría JUNIOR. Copa Culinaria de las Américas Ecuador– Guayaquil 2011.

REFERENCIAS PERSONALES Y PROFESIONALES

Patricia Hidalgo

Directora Dircom- Universidad de Las Américas

Teléfonos: (09)800-5988 / 247-6981

Ing. María Sol Meneses

Directora de Marketing, UDLA

Teléfonos: 0981336836

Email: mmeneses@udla.edu.ec

Ing. Doris Peñaherrera

Jefe de Facilitación Turística

Teléfonos: 0998566189

Email: dpenaherrera@quito-turismo.gob.ec

Curriculum Vitae

Edwin Vinicio Yambay Puma

- **Información Personal:**

Fecha de Nacimiento: 08/05/1986
Lugar de Nacimiento: Quito,Ecuador
Nacionalidad: Ecuatoriana
Estado Civil: Divorciado
1 hijo (9 años)
E- Mail: edyambay@hotmail.com
Teléfonos: 0984502981 (Celular)
Dirección Domicilio: Av.Ruben Dario y Benalcazar

- **Perfil Profesional:**

Conocimientos y experiencia en: Diseño de formatos de control, Instructivos y manuales de control según norma ISO 9001:2000, Implementación de técnicas gastronómicas y creación de menús, Coaching Ejecutivo, Atención directa a clientes, Control de inventarios, Calificación de proveedores, Manejo de marketing Gastronómico, Análisis de costos y presupuestos, Adquisiciones y gestión de compras, Toma de descisiones, Leadership, Competencias en comunicación.

- **Formación Académica:**

2012: Instituto Tecnológico Superior Los Andes "ILADES"
Tecnólogo en Cultura Culinaria
Número Registro Senesyt
2181-12-152732

2006: Unidad Educativa Bilingüe "Vida Nueva"
Bachillerato en Mecánica Industrial

- **Otros Estudios:**

- ✓ Aprobado 7 mo semestres Universidad de Las Americas 2015 – 2016
UDLA
- ✓ Pasantía Profesional de Técnicas Culinarias 2013
Restaurant de Christian Tetedoie Lyon, Francia
- ✓ Curso de Certificación de Gerencia en Alimentos y Bebidas 2011
Universidad de las Américas (UDLA)
- ✓ Curso de Habilidades Gerenciales de Empresas de Hospitalidad 2011
Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE)
- ✓ Aplicaciones de Coaching Ejecutivo, Empoderamiento 2010
Multipensar
- ✓ Ingeniería de Menús, Cálculos de Costos y Precios 2009
Mundo Gourmeth
- ✓ Fundamentos Norma ISO 9001:2000 2008
Arrayanes Country Club (SGS)

- **Idiomas**

Inglés

Intermedio
Wall Street

Frances

Nivel Intermedio
Francia

- **Experiencia Profesional**

Trabajos Actualmente:

- ✓ 03/2010 – 09/2016
Restaurante Mirador El Ventanal
Restaurante de cocina fusión de primera categoría atendiendo clientes Nacionales y Extranjeros.

Chef Ejecutivo

En este cargo reporta al Gerente General Sr. Alfonso Tandazo y a la Administradora General (William Hernandez). Tengo un grupo a cargo directo de 5 personas (4 cocineros, 1 stewart) y cargo indirecto 9 personas (1 maitre, 4 meseros, 3 conserjes, 1 mantenimiento).

Manejo un inventario e insumos tanto de alimentos como suministros mensuales de 8 mil dólares americanos aproximadamente.

Principales Responsabilidades:

- Creación de menús ,cartas, especialidades culinarias Nacionales e Internacionales.
- Calcular y analizar el costo de alimentos y bebidas.
- Asesoramiento directo para la realización y coordinación en todo tipo de eventos personales y empresariales.
- Gestionar las adquisiciones de materia prima y suministros.
- Realizar métodos de producción, manejo del consumo y control de stock.

Logros más sobresalientes:

- Implementar menús rentables logrando un incremento anual del 20% en ventas y una reducción del 10% del costo anual en alimentos y bebidas.
- Aumento de clientes por la implementación de procesos de calidad en la preparación y estética de los alimentos elaborados.

✓ **Instituto Tecnológico Superior Los Andes (ILADES) 2012 - 2015**

Instituto privado de educación superior registrado legalmente en la entidades gubernamentales.

Chef Instructor

En el instituto imparto 4 materias de cátedra tanto practica como teorica manejando 15 estudiantes por catedra aproximadamente.

Materias Impartidas

- Administracion de Bares
- Alta Cocina
- Tallado y Decorado
- Charcuteria

Historial:

✓ **ARRAYANES COUNTRY CLUB. 2008 - 2010**

Club privado exclusivo para socios enfocado en los deportes de elite.

Sous Chef Ejecutivo

En este cargo reportaba al Chef Ejecutivo (Santiago Chamorro). Grupo a cargo directo de 30 personas (1 chef pastelero, 2 chefs de partida, 6 cocineros, 9 asistentes de cocina, 1 jefe de stewart , 1 supervisor de stewart, 10 stewarts) y un grupo a cargo indirecto de 20 meseros.

Principales Responsabilidades:

- Crear formatos de control, instructivos y manuales Norma ISO 9001:2000
- Gestionar adquisiciones de materia prima
- Manejar el equipo de trabajo de los diferentes restaurantes.

Logros más sobresalientes:

- Mantener los costos establecidos y mejorar la satisfacción de los socios.
- Finalización de la creación de formatos de control según la norma ISO:9001

✓ **SAKE RESTAURANT. 2007-2008**

Empresa dedicada a la venta y preparación de comida japonesa.

Cargo:Cocinero

Experiencia

Elaboración de comida japonesa tanto en preparaciones frías como calientes, manejo del vocabulario japonés gastronómico.

✓ **ARRAYANES COUNTRY CLUB 2006-2007**

Club privado exclusivo para socios enfocados en los deportes de elite.

Cargo:Ayudante de Cocina

Experiencia

Elaboración y manejo de cortesía , vocabulario gastronómico.

• **Reconocimientos**

- Entrevista personal como un Tecnólogo exitoso en la Revista titulada “Carreras Cortas y Tecnologías” realizada por El grupo El Comercio. (2014)
- Entrevista profesional en “Insiderei” , página web de la empresa Austríaca de turismo de lujo.(2012)
- Entrevista por Vivian Bibliowicz corresponsal Mexicana para la revista Avianca Mayo 2013 Pag.158
- Invitación por la Embajada Ecuatoriana (PROECUADOR), en São Paulo, Brazil participación en el primer evento de cocina ecuatoriana.(2011)
- Colaboración en la realización del libro de cocina de autor “Santiago Chamorro”, ganador del “ Gourmant Wolrd Cook Awards “ celebrado en Paris,Francia (2011)

- **Referencias**

Profesionales:

- ❖ William Hernandez
Administradora General
RESTAURANTE MIRADOR EL VENTANAL
Jefe Directo
593 9983123
022 572232
info@elventanal.ec
- ❖ Katrin Kuebber
Gerente de Costos
ARRAYANES COUNTRY CLUB
Ex jefe Directo
593 984693908
katykue@googlemail.com

Personales:

- ❖ Mónica Yambay
0987262814
infonyse@zaphir.net
Relación (hermana)



Dimitri Hidalgo Miño

Ana de Ayala y Guayacanes, Urbanización Sol de Oriente, Casa # 12

Casilla 17034612 Ecuador

Teléfono Of.: Cel.: 09 9847-665 Movistar 09 2454-605 Claro

Teléfono particular 3263 022 / 3263943

Correo electrónico: chefdimitri@gmail.com

chefdimitri@hotmail.com

DATOS PERSONALES

Fecha de Nacimiento: 5 de Enero de 1971

Estado Civil: Casado

Hijos: Tres

Nacionalidad: Ecuatoriana

ESTUDIOS REALIZADOS

- 2016 Universidad San Martín de Porres. Aspirante a PHD en Turismo.
- 2004 Institut Paul Bocuse Hotellerie et Arts Culinaires – Lyon Francia. Haute Cuisine Française.
- 2004 Asociación de Chefs del Ecuador – Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias Profesionales – Wacs – Ministerio de Turismo – Asociación Hotelera Pichincha
Certificación 2004. Certificación como Instructor Profesional Certificado I.P.C
- 1997-1999 Máster en Pedagogía Profesional Instituto Superior Pedagógico Héctor Pineda Zaldívar de Cuba.
- 1990–1994 Licenciatura en Administración Hotelera, “Universidad Tecnológica Equinoccial”
- 1988-1990 Bachillerato en Humanidades Modernas, “Pensionado Universitario”
- 1975-1987 Unidad Educativa Binacional “La Condamine”

EMPLEOS

2011 – Actual	Universidad de las Américas. Decano de la Escuela de Gastronomía
2010 – 2011	Director de A y B y Chef Ejecutivo Arrayanes Country Club
2010 – Actual	Representante del Institut Paul Bocuse para el Ecuador
2008 – Actual	Universidad Tecnológica Equinoccial. Profesor / Instructor
2008 – 2010	Universidad SEK. Profesor / Instructor.
2008 – 2009	Universidad De Los Hemisferios. Profesor / Instructor
2008	Programa de TV Emprendedores Agro Industriales. Director Segmento de Cocina
2007	Universidad Internacional. Profesor / Instructor
2006 – Actual	Chef Asesor. Rincón La Ronda Restaurante.
2000 – 2007	Universidad San Francisco de Quito. Chef de Producción. Profesor de Cocina Ecuatoriana, Conceptos de Cocina 2 y Técnicas de Cocina 2.
1995 – 2000	Universidad Tecnológica Equinoccial. Docente Cátedras de Cocina.
1993 – 1999	Rincón La Ronda Restaurante. Chef Ejecutivo (Últimos 2 años)
1988 – 1993	Napotur. Guía Trilingüe.

SEMINARIOS Y CERTIFICACIONES

1991	The British School de Quito. Diploma de Nivel Básico de Inglés
1991	Universidad Tecnológica Equinoccial. Escuela de Administración de Personal. Comisión de Apoyo y Servicio
1992	I Congreso Nacional de Escuelas Profesionales de Turismo y Hotelería del Ecuador. Certificado de Participación
1993	Gus. Certificado de Prácticas de Producción
1994	Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería y Turismo y el Instituto Técnico Particular INSTUR. Participante
1994	Universidad Tecnológica Equinoccial. Departamento de Idiomas Extranjeros. Egresamiento.
1994	III Simposio Internacional de Gastronomía en América Latina. Participación de los Cursos de Arte Culinario.
1994	Universidad Tecnológica Equinoccial. Federación de Estudiantes y la Asociación de Escuela de Hotelería y Turismo. Seminario Taller de Gerencia Empresarial.
1994	Universidad Tecnológica Equinoccial. Representante Estudiantil ante la Junta de Facultad de Ciencias Administrativas Aplicadas.
1994	Fundación Cultural La Condamine. Colegio La Condamine. Certificado de Segunda Lengua de Francés.
1994	Ministerio de Educación y Cultura. Cenetec. Curso de Computación.
1994	Centro de Estudios Técnicos del Ecuador. Cenetec. Curso de Computación.
1995	Consortio Internacional de Ventas. Seminario de Actualización en: Relaciones Humanas y Motivación.
1996	Fenalco y Congrexpo. I Seminario Internacional de Hotelería y Turismo.
1996	Hospital de las Fuerzas Armadas. Curso de Alta Cocina y de Servicio de Etiqueta.
1997	Universidad Tecnológica Equinoccial. Programa de Capacitación y Perfeccionamiento del Docente. Administración y Gerencia de Servicios.
1997	Universidad Tecnológica Equinoccial. Felicitación y Agradecimiento. Aniversario de la Universidad.
1997	Sindicato de Chóferes Profesionales de Pichincha y su Escuela de Capacitación. Título de Chofer Profesional.
1997	Universidad Tecnológica Equinoccial. Programa de Capacitación y Perfeccionamiento del

- Docente. Formas y Métodos Organizativos.
- 1997 Universidad Tecnológica Equinoccial. Título de Licenciado en Administración de Empresas Hoteleras.
- 1998 Banco Internacional. Certificado de Servicio de Alimentos y Bebidas.
- 1998 Universidad Tecnológica Equinoccial. Felicitación y Agradecimiento, Cena de Navidad.
- 1998 Universidad Tecnológica Equinoccial. Centro de Evaluación y Acreditación. Autoevaluación y Acreditación Universitaria.
- 1998 Universidad Tecnológica Equinoccial. II Festival Gastronómico
- 1998 Consorcio Internacional de Ventas. Seminario de Actualización en: Relaciones Humanas y Motivación.
- 1998 ASIA el tercer milenio. IV Congreso de Ex Alumnos Jesuitas.
- 1998 Ministerio de Turismo del Ecuador. Corporación Ecuatoriana de Turismo. Organización de Restaurantes de Pichincha. III Concurso de Cocina Creativa Ecuatoriana.
- 1998 American Culinary Federation, Inc. Miembro Activo año 1998 - 1999
- 1998 Universidad Tecnológica Equinoccial. Agradecimiento y Felicitación. Cena de Navidad.
- 1999 Universidad Tecnológica Equinoccial. Agradecimiento III Festival Gastronómico.
- 1999 Universidad Tecnológica Equinoccial. Certificado de Docente Auxiliar.
- 1999 Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. Dirección de Higiene y Promoción de la Salud. Fomento de Sistemas de Abastecimiento y Distribución de Alimentos en las Ciudades.
- 2000 Ecuonet. Curso Avanzado para Usuarios.
- 2000 Universidad Tecnológica Equinoccial. Felicitación Egresamiento Maestría.
- 2000 Aprogra. Primer Mega Evento Gastronómico Internacional Argentina 2000
- 2000 Aregala. 23° Mega Evento Gastronómico Internacional. Argentina 2000. Exposición de Clases Magistrales y Conferencias.
- 2000 La Hermandad de los Chefs. Miembro Fundador.
- 2000 La Hermandad de los Chefs. Apoyo a la Labor Social.
- 2000 El Gran Salón del Chef. Reconocimiento y Participación.
- 2001 Academie Internationale Des Gourmets Et Des Traditions Gastronomiques. Miembro Correspondiente.
- 2001 Academia Culinaria de las Américas. Certificado de Presentación.
- 2001 Instituto Superior Pedagógico "Héctor Alfredo Pineda Zaldívar". Máster en Pedagogía Profesional.
- 2001 Expo Gourmet. Los Tajibos. Centro de Convenciones El Conquistador. Santa Cruz De La Sierra. II Festival Gastronómico Internacional.
- 2001 Universidad San Francisco de Quito. Expogourmet. Felicitación.
- 2002 Corporación Financiera nacional: Costos de A & B. Curso de Participación
- 2002 Aregala. Universidad San Francisco de Quito. Gastromonde. Participación Buffet Internacional.
- 2002 Aregala. Universidad San Francisco de Quito. Gastromonde. Participación en las Clases Magistrales.
- 2002 Aregala. Universidad San Francisco de Quito. Gastromonde. Participación en la Enseñanza de las Artes Culinarias y las Clases Magistrales.
- 2002 Le Cordón Bleu. Le Club Des Amis du Cordon Bleu. Admitido al Club de Amigos del Cordón Bleu.
- 2002 Aregala. Universidad San Francisco de Quito. Gastromonde. Colaboración en la realización del Evento.
- 2002 Aregala. Universidad San Francisco de Quito. Gastromonde. Aporte en el desarrollo de las Artes Culinarias.
- 2002 New England Culinary Institute. Por la colaboración y ayuda en las clases de los Chefs:

- Michel Leborgne y Robert Barral.
- 2002 Segundo Seminario Latinoamericano de Higiene en la Manipulación de Alimentos. Certificado de Participación.
- 2002 Academie Internationale Des Gourmets Et Des Traditions Gastronomiques. Miembro Correspondiente.
- 2003 La Hermandad de los Chefs. Top Cuisine y Editorial Taquina. Colaboración en el III Concurso Top Cuisine – La Hermandad de los Chefs.
- 2003 XIX Festival de México en el Centro Histórico. Diploma de Honor.
- 2003 Universidad Nacional Autónoma de México. “Cocina con Señorío”. Clases Magistrales.
- 2003 Municipalidad de Miraflores – Lima. Chef Visitante Ilustre de la Ciudad.
- 2003 Expogourmet y Asociación de Chefs de Bolivia. Participante en las demostraciones en el Salón de Expositores.
- 2003 Aregala – Aregui – Los Tajibos. Participación en clases magistrales en ExpoGourmet 2003
- 2003 Aregala – Asociación de Chefs de Bolivia – Los Tajibos. Participación en clases magistrales en ExpoGourmet 2003
- 2004 National Restaurant Association. Entrenamiento ServSafe. Participante
- 2004 Asociación de Chefs del Ecuador – Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias Profesionales – Wacs – Ministerio de Turismo – Asociación Hotelera Pichincha. Curso de Sanidad Alimentaria. Curso de certificación.
- 2004 Institut Paul Bocuse Hotellerie et Arts Culinaires – Lyon Francia. Haute Cuisine Française. Delivrée comme participant.
- 2004 La Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba. Certificado por Clases Magistrales. La Habana - Cuba
- 2004 La Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba. Certificado por participación en el Salón Culinario. La Habana - Cuba
- 2004 La Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba. Certificado por participación en la Cocina Artística. La Habana - Cuba
- 2004 La Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba. Certificado por participación en la ponencia sobre las cocinas. La Habana - Cuba
- 2004 Rincón La Ronda Restaurante. Certificado de trabajo.
- 2004 Universidad San Francisco de Quito. Certificado de trabajo
- 2004 Universidad Tecnológica Equinoccial. Certificado de trabajo.
- 2004 Asociación de Chefs del Ecuador – Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias Profesionales – Wacs – Ministerio de Turismo – Asociación Hotelera Pichincha. Curso el Chef como Manager. Curso de certificación.
- 2004 Asociación de Chefs del Ecuador – Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias Profesionales – Wacs – Ministerio de Turismo – Asociación Hotelera Pichincha. Curso de Arte & Ciencia en las preparaciones culinarias. Curso de certificación.
- 2004 Asociación de Chefs del Ecuador – Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias Profesionales – Wacs – Ministerio de Turismo – Asociación Hotelera Pichincha Certificación 2004. Cerficación como Instructor Profesional Certificado I.P.C
- 2005 Academie Culinaire de France. Diplome
- 2005 Gastromonde II Encuentro Gastronómico Mundial Ecuador 2005. Participación.
- 2005 Gastromonde II Encuentro Gastronómico Mundial Ecuador 2005. Clase Magistral representando a Ecuador en Ecuador.
- 2005 Universidad San Francisco de Quito y el Instituto de Arte Culinario. Miembro del Jurado del Primer concurso de Garnish.
- 2005 Fispal Latino. Representante de Ecuador en el Festival de Aromas y Sabores Latinos en Miami.
- 2005 Seminario Gastronómico Internacional. Santa Cruz Bolivia. Disertante.

- 2005 Presidente de Aregala Ecuador.
- 2006 National Restaurant Association Delegado Internacional. Chicago EEUU
- 2006 Chef Representante Batería de Cocina AMC
- 2006 Chef Representante Cuchillos Global Ecuador
- 2006 Universidad San Francisco de Quito y el Instituto de Arte Culinario. Comunicación en el Aula y Metodologías de Enseñanza. Participante.
- 2006 Universidad San Francisco de Quito y el Instituto de Arte Culinario. Seminario de Comunicación en el aula y Metodologías de la Enseñanza. Participante.
- 2006 Universidad San Francisco de Quito y el Instituto de Arte Culinario. Seminario de Cocina Japonesa. Participante.
- 2006 Universidad San Francisco de Quito y el Instituto de Arte Culinario. Seminario de Cocina Española. Participante.
- 2006 Universidad San Francisco de Quito y el Instituto de Arte Culinario. Seminario de Turismo Sostenible. Participante.
- 2006 Universidad San Francisco de Quito y el Instituto de Arte Culinario. Teoría de Materia Prima. Participante.
- 2006 Universidad San Francisco de Quito y el Instituto de Arte Culinario. Cocina Mexicana. Participante.
- 2006 Universidad San Francisco de Quito – Umami Information Center. Con-ciencia del Sabor / Taste Consciousness. Participante.
- 2006 Chef Representante Ecuador en el Concurso Trophée Passion 2006. París Francia.
- 2007 Clase Magistral por Ecuador en Ecuador en el evento Cumbre Internacional de Gastronomía
- 2007 Participante en el Congreso Star Chefs en New York con la participación de varios Chefs de renombre mundial como Yamamoto, Robuchon, Atala, Ariola, Helena Arzak, entre otros.
- 2007 La Corporación de Promoción Universitaria Universidad San Francisco de Quito. Diploma por dedicación, generosidad y amabilidad como Chef y Profesor.
- 2007 Chef Instructor de Cocina Ecuatoriana en la Universidad Internacional del Ecuador.
- 2008 Chef Representante Ecuador Madrid Fusión 2008.
- 2008 Chef Disertante Nueva Cocina Ecuatoriana Jurado SABE 2008 Cuenca Ecuador
- 2008 Chef Representante Ecuador Cumbre Internacional de Gastronomía Lima 2008.
- 2009 Chef Jurado Técnico Gourmonde Equinoccial Quito 2009.
- 2008 Chef Representante Ecuador Cumbre Internacional de Gastronomía Quito 2009.
- 2009 Formación Gerencial Internacional. Marketing Gourmet. Participante. Quito – Ecuador.
- 2009 Curso de Cocina Sous Vide y HACCP. Quito – Participante.
- 2009 Festival de Sushi. La Casa Lojana. Loja - Ecuador.
- 2009 Chef Instructor SABE Cuenca Ecuador. Clase Magistral de Cocina Ecuatoriana.
- 2009 Hotel Real Intercontinental de Guatemala. Chef Invitado para realizar festival de cocina ecuatoriana y cena para la Embajada del Ecuador en Guatemala.
- 2010 La Cocina D'Alain Ducasse. Cuisine Standard USFQ. Curso de Cocina de vanguardia. Quito – Participante.
- 2010 Cata y Exposición de Piscos. Embajada del Perú y La Cofradía del Pisco. Curso de Cata, Análisis y Maridaje. Quito – Participante.
- 2010 Chef Ejecutivo. Arrayanes Country Club.
- 2010 V Concurso Internacional Chef Tabla Redonda Alpina. Ganador Regional. Categoría Senior
- 2010 Proyectos de inversión, planes estratégicos de Marketing y propuestas de mejoramiento en el sector Hotelero aplicados en la dirección de Tesis.
- 2010 Diseño y Elaboración de artículos y textos guía, didácticos - académicos.
- 2010 Universidad de las Américas. Cocina de Vanguardia Ecuatoriana. Participante.
- 2010 Le Centre de Formation d'Alain Ducasse. “La cocina de Ducasse: Pescados y Mariscos”.

- 2011 Escuela de Gastronomía. Universidad de las Américas. Presentador y director del Curso de Cocina con productos Ecuatorianos.
- 2011 Cuisine Estándar. Curso de Postres Magistrales. Quito. Participante.
- 2011 Argentina. Festival de cocina Ecuatoriana en Buenos Aires. Restaurante Club Serrano. Chef Principal.
- 2011 Guatemala. Festival de cocina Ecuatoriana en Guatemala. Hotel Grand Tikal Futura. Chef Principal.
- 2011 Ecole Nationale Superieure de la Patisserie. Participante del curso “Postres Magistrales”.
- 2011 Universidad de las Américas. Participante del Curso Gerencia de A&B.
- 2011 Universidad de las Américas. Chef – Embajador de la cocina del Ecuador. Lanzamiento del Libro 12 Chefs 2011.
- 2011 Festival de Cocina Ecuatoriana. Cozumel recepciones, Evento organizado por la Embajada del Ecuador en Argentina.
- 2012 Festival de Cocina Ecuatoriana. Fitur 2012, Evento organizado por el Ministerio de Turismo en Madrid. Chef Designado.
- 2012 Madrid Fusión 2012. Participante.
- 2012 Centro Rational. Curso de Operación y manejo del nuevo Self Cooking Center White Efficiency. Bogotá.
- 2012 Juez Técnico. Copa Culinaria de las Américas. Latacunga Ecuador.
- 2012 Juez Concurso “En busca del sabor ecuatoriano”,
- 2012 Chef Road Show Brasil: Sao Paulo y Río de Janeiro, Argentina y Chile. Ministerio de Turismo del Ecuador.
- 2012 Chef Director Almuerzo Cali. Ministerio de Turismo del Ecuador.
- 2012 Chef Participante Work Shop Guayaquil. Universidad Espíritu Santo de Guayaquil.
- 2012 Chef Representante de Ecuador. Embajada de Ecuador en Guatemala. Almuerzo por el 10 de agosto y Festival de Cocina Ecuatoriana.
- 2012 Chef Road Show New York, Washington, Chicago, Montreal y Toronto. Ministerio de Turismo del Ecuador.
- 2012 Universidad de las Américas. Capacitación Docente. Acreditación Docente Curricular.
- 2012 Kendall School of Culinary Arts. Best practices and demo class.
- 2012 Universidad de las Américas. Cata de Vinos y Aceites. Ribera del Duero y Castiblanque.
- 2012 Libro de Cocina Chefs del Ecuador 2012. Chef Honorífico.
- 2012 Universidad de las Américas. Miembro de Honor del Consejo Superior Culinario.
- 2012 Embajada del Brasil. II Festival de Gastronomía. Sabores del Brasil.
- 2013 Universidad de las Américas. Cursos de Etiqueta en Alimentos y Bebidas.
- 2013 Centro Rational. Curso de Operación y manejo del nuevo Self Cooking Center White Efficiency con efectividad en venta. Bogotá.
- 2013 Cocineros Sin Fronteras. Por la participación en la lucha contra el hambre mundial.
- 2013 Aregala. Participación como Chef Instructor en la Cátedra Gastronómica, clases magistrales y conferencias de Gourmonde Equinoccial 2013.
- 2013 Italian Culinary Institute. Miembro del Jurado Internacional en el Concurso Culinario Creativo eliminatorio para la final de la Maratón Gastronómica Internacional.
- 2013 Gourmonde Equinoccial 2013. Excelencia Profesional y aporte al desarrollo de la Gastronomía y colaboración al éxito de Gourmonde Equinoccial 2013.
- 2013 Juez del Concurso Bocuse D’Or Capítulo Ecuador
- 2013 Participación, elaboración y coordinación en la Gran Cena - Coctel en honor a Ferrán Adriá. UDLA - Telefónica.
- 2013 Chef Representante de Ecuador. Embajada de Ecuador en Guatemala. Almuerzo por el 10 de agosto y Festival de Cocina Ecuatoriana. Almuerzo en honor a los empresarios de Guatemala, organizado por la Oficina Comercial del Ecuador con la presencia del Ministro de Turismo Vinicio

Alvarado.

- 2013 Chef Lexus Editores. El Sabor de mi Ecuador. Chef General de libro de Cocina Ecuatoriana con montajes propios.
- 2013 Chef Concurso el Camarón Santa Roseño. Machala
- 2013 Presidente de la Asociación de Escuelas de Gastronomía del Ecuador.
- 2013 Chef Representante de Ecuador. Embajada de Ecuador en China. Cena para invitados especiales. 250 Personas. Feria de Pescados y Mariscos organizado por la Oficina Comercial con la presencia del Contralor General de la nación.
- 2014 Chef Séptimo Ingrediente Loja. Comité Organizador y Chef Expositor.
- 2014 Chef Representante en Italia. Capacitación de Ribot Telme.
- 2014 Chef Representante Festival Gastronómico China. Almuerzos y Cenas típicamente Ecuatorianos. Agosto
- 2014 Chef Representante Festival Gastronómico China. Almuerzos y Cenas típicamente Ecuatorianos. Diciembre
- 2015 Chef Representante Festival Gastronómico Colombia. Almuerzos y Cenas típicamente Ecuatorianos. Mayo
- 2015 Decano Facultad de Gastronomía. Universidad de las Américas. Junio**
- 2015 Bureau Veritas Ecuador. NORMAS ISO 22000:2005. Asistente
- 2015 The Edge Group. Escuela de Liderazgo para Decanos y Directores. Participante.
- 2015 Andrade y Asociados - Center For Risk Communication. Media Training. Participante.
- 2015 Cámara Artesanal de Pichincha- Consorcio de Escuelas de Gastronomía. Maestro de Maestros. Ponente.
- 2016 Jurado Calificador. Programa en Vivo. Hoy Cocino Por ti. 3 Temporadas (6 meses). Teleamazonas.
- 2016 Presidente RED AGE Red Académica Gastronómica del Ecuador.
- 2016 Creador y Organizador Qlinaria Mitad del Mundo 2016. Más de 20 Chefs Nacionales y extranjeros en conversatorios, clases magistrales y degustaciones.
- 2017 Recórd Guinness The largest Locro de Papa Soup, weights 5.787,84 Kg (12,760 lb)
- 2017 Certificat de Participation Goût de France. Participación en la operación mundial Goût de France2017, organizado por iniciativa del Ministerio de Relaciones Internacionales Extranjeras y del Desarrollo Internacional y del Chef Alain Ducasse.

PRACTICAS REALIZADAS

Prácticas de Cocina Restaurante Collongues Chef Paul Bocuse 3 Estrellas Michelin. Lyon Francia 2004.

Prácticas de Producción, Pollos Gus.

Practica de Servicio, Cocina y Administración Hotelera, Universidad Tecnológica Equinoccial.

Prácticas de Servicio y Cocina, Restaurante “El Cabuyo”.

Prácticas de Servicio y Cocina, Círculo Militar.

Prácticas de Catering, Colina del Chef.

IDIOMAS

- Español: hablado y escrito excelente.
- Francés: hablado y escrito muy bueno.
- Inglés: hablado y escrito bueno.

REFERENCIAS PERSONALES:

Ing. José Ochoa
Gerente General Equindecá Telf: (593)7- 2825-555

Sr. Henry Richardson
Chef Propietario Intercul y ProChef. Telf: (593)2- 2907-995

Sr. Chef Homero Miño
Chef Garde Manger y Producción Universidad San Francisco de Quito. Telf: (593) 2 297-1700

HOJA DE VIDA

1. DATOS PERSONALES

Apellidos: Mena Salgado	Nombres: Gabriel David
Fecha de nacimiento: 07 octubre 1986	Nacionalidad: Ecuatoriano
País y ciudad de residencia: Ecuador- Quito	Dirección actual: Av. Villalengua y Calle H conjunto Altos de la Granda Centeno, Edificio Santa Lucía, dpto. 3
Teléfono: 3520076	Celular: 0998123882
Dirección de correo electrónico: gabrielmene7@hotmail.com	

2. DATOS ACADÉMICOS

2.1. Estudios de postgrado

Nivel (Ph.D. - Doctorado / Maestría / Especialización)	Título	Número de registro SENESCYT	Nombre de la tesis	Universidad	País	Fecha	Grado con honores (Summa, Magna, Cum Laude)
Especialización superior	Especialista en creación de empresas	1022-13-86042573	Examen final	Universidad Andina Simón Bolívar	Ecuador	23-12-2013	
Maestría	MBA	Realizando tesis	Análisis de los canales de distribución al consumidor final para las empresas de confeccion es textiles de Quito.	Universidad Andina Simón Bolívar	Ecuador	Egreso 28/06/2014	

2.2. Estudios de pregrado

Título	Número de registro SENESCYT	Nombre de la tesis (si aplica)	Universidad	País	Fecha	Grado con honores (Summa, Magna, Cum Laude)
Licenciado en gastronomía	1040-10-989414		Universidad de las Américas	Ecuador	26-04-2010	

3. IDIOMAS

Idioma	Lee			Escribe			Habla			Comprensión oral		
	Exc.	Bien	Reg.	Exc.	Bien	Reg.	Exc.	Bien	Reg.	Exc.	Bien	Reg.
Inglés	X				X			X		X		
Francés		X				X			X		X	

5.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

Función/Cargo:	Docente
Institución:	Universidad de las Américas UDLA
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (08/2009) hasta (03/2011)
Actividades:	Clases en el área de tecnologías y pregrado

Función/Cargo:	Docente
Institución:	Culinary Arts School
País / Ciudad:	Ecuador
Período:	Desde (09/2010) hasta (10/2011)
Actividades:	Clases culinarias prácticas

Función/Cargo:	Docente
Institución:	Culinary Trainers School
País / Ciudad:	Ecuador
Período:	Desde (09/2010) hasta 07/2014)
Actividades:	Docente de cocina Básica, cocina internacional y cocina para administradores

5.2. Cursos dictados

a) Programas de postgrado

Nombre del curso	Fecha inicio	Fecha finalización	Horas totales de clase (de 60 minutos)	Universidad/ Institución	Dedicación (T. completo / T. parcial / Medio tiempo)	Categoría (Titular / Ocasional / Invitado)	País	Nombre de la Maestría / Doctorado donde dictó

b) Cursos dictados en Pregrado

Nombre del curso	Fecha inicio	Fecha finalización	Horas totales de clase (de 60 minutos)	Universidad / Institución	País	Nombre de la Carrera / Departamento / Unidad donde dictó

5.3. Proyectos de investigación

Nombre del proyecto	Área de investigación	Universidad	País	Cargo
---------------------	-----------------------	-------------	------	-------

6. EXPERIENCIA PROFESIONAL

Función/Cargo:	Cocinero Eventual
Institución:	Hostería San José de Puenbo
País / Ciudad:	Quito – Ecuador
Período:	Desde (07/2006) hasta (08/2008)
Actividades:	Ayudante de cocina en eventos de fines de semana, cocinero de partida del área fría

Función/Cargo:	Cocinero de Partida
Institución:	Restaurante Mexicano Mezcalito
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (06/2007) hasta (12/2007)
Actividades:	Cocinero de partida de cocina fría, cocina caliente.

Función/Cargo:	Cocinero de partida, asistente pastelero
Institución:	Restaurante Alkimia
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (06/2008) hasta (04/2009)
Actividades:	Chef de partida del área fría, chef asistente del área de pastelería y segundo responsable de área

Función/Cargo:	Jefe de A&B
Institución:	Aerodeli
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (06/2009) hasta (05/2010)
Actividades:	Encargado de la programación del área de alimentos y bebidas, manejo de personal y administración

Función/Cargo:	Chef- Propietario
Institución:	Cafetería el Trompo
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (05/2011) hasta (09/2012)
Actividades:	Administración, creación de platos, atención, compras, manejo de personal.

Función/Cargo:	Gerente de ventas Retail
Institución:	Confecciones Wellman

País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (10/2012) hasta (07/2014)
Actividades:	Administración de importaciones, implementación de punto de venta directa. Administración.

Función/Cargo:	Docente
Institución:	UDLA
País / Ciudad:	Quito- Ecuador
Período:	Desde (08/2014) hasta la fecha
Actividades:	Docente tiempo completo, vinculación.

7. PREMIOS Y DISTINCIONES CONSEGUIDOS

Nombre del premio/ distinción	Mérito por el que recibió el premio/distinción	Institución que otorga	País	Año
Medalla oro	Tercer asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2007
Medalla bronce	Primer asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2008
Medalla bronce	Primer asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2009
Medalla bronce	Segundo asistente equipo de competencia UDLA	WACS	Ecuador	2010
Medalla plata	Equipo competencia UDLA	RED LAUREATE	USA	2011

Lugar y fecha: _____ Firma: _____









