



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE COCTELES A BASE DE CURRINCHO

AUTOR

VIELKA ELIZABETH ZAMBRANO DOMO

AÑO

2018



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“DESARROLLO DE UNA LÍNEA DE COCTELES A BASE DE CURRINCHO”.

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

Profesor guía

Msc. Sebastián Daniel Barros Calo.

Autor

Vielka Elizabeth Zambrano Domo

Año

2018

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

"Declaro haber dirigido el trabajo, Desarrollo de una línea de cocteles a base de currincho, a través de reuniones periódicas con el estudiante Vielka Elizabeth Zambrano Domo, en el semestre 2017-2018, 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"

Msc. Sebastián Daniel Barros Calo.

CI. 1712547346

DECLARACIÓN DE PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Desarrollo de una línea de cocteles a base de currincho, del Vielka Elizabeth Zambrano Domo, en el semestre 2017-2018, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Msc. David Felipe Romero Montalvo.

CI. 1714445846

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Vielka Elizabeth Zambrano Domo.

CI. 1350230353

AGRADECIMIENTOS

A mi familia por motivarme y guiarme para ser una profesional, por su apoyo a la distancia que me hace más fuerte cada día.

A mis amigos de la carrera, a quienes admiro inmensamente y agradezco su bondad en los momentos necesarios

DEDICATORIA

A mi madre, por ser mi pilar fundamental en cada uno de mis retos de vida. Este título conseguido es por ella y para ella; espero algún día ser tan valiente y fuerte como mamá.

RESUMEN

La presente tesina se enfoca en el desarrollo de una línea de cocteles a base de currincho, destilado del fermentado de caña de azúcar, icono patrimonial del cantón Junín, localizado en la provincia de Manabí; buscando rescatar los sabores tradicionales del Ecuador. La cultura de un país se reconoce a través de sus bebidas y comida, siendo Junín conocido por su currincho.

El impacto social y el económico referente a la elaboración del destilado dentro del área ya mencionada, es de relevancia, un porcentaje mayor de su población se dedica a la producción del espirituoso, siendo este es su único ingreso económico.

El primer capítulo se basa en la fundamentación teórica del currincho, dando a conocer su origen, materia prima y elaboración. La zona productora es conocida por sus cultivos de caña de azúcar, siendo estos mismos los proveedores de la materia prima, bajando sus costos y cuidando la calidad de su elaborado.

La realización del diagnóstico de la materia prima, en este caso el currincho para la elaboración de cocteles con especias y pulpas de frutas que identifiquen las regiones del Ecuador; con la colaboración de las entrevistas a los productores y Municipio Descentralizado del Cantón Junín, se podrá recolectar información valiosa para el planteamiento del desarrollo de cocteles.

La experimentación se realizará soportándose en el diagnóstico, siendo el objetivo principal de rescate de aromas y sabores de la materia prima, para lo cual se procede la estandarización de recetas para luego proceder a la posterior fabricación.

Se efectúa una validación del producto final, mediante un criterio de expertos y un focus group presentando el producto final envasado y respectivamente etiquetado; posteriormente se evalúan y analizan las críticas para reconstruir la idea principal.

En el último capítulo se obtiene el diseño del recetario donde se encuentran las recetas y el procedimiento de la fabricación de la línea de cocteles.

ABSTRACT

This thesis is mainly focused on the development of a line of cocktails with distilled currincho from fermented sugarcane which is very representative of Junín, canton of Manabí province. The main purpose is to preserve and foster traditional Ecuadorian flavors. Ecuadorian culture is well known for its drinks and food; and Junín standouts for its currincho.

The social and economic impact of the elaboration of the distilled liquor within this area is highly relevant because great percentage of its population makes a living from currincho production. This is the reason why the product is almost the main and only source of income.

The first chapter explains the theoretical frame, origin, raw material and elaboration of currincho. The production area is known for its sugarcane crops, as well as, for being low-cost suppliers and quality raw material.

The diagnosis of the raw material, the currincho used for the elaboration of cocktails with spices and fruit pulps that identify the regions of Ecuador, was made throughout interviews to currincho producers and the Decentralized Municipality of Junín. As result of this, important information was gathered to develop the idea of currincho cocktail production.

The experimentation of different cocktails will be supported by the previous diagnosis and it is supposed to promote flavors of the raw material. Furthermore, there is a standardization of recipes before the process of fabrication.

The final product is bottled and respectively labelled to be presented, criticized and approved by a focus group of experts. Subsequently, with the analysis of the results obtained, the main idea of the product can be reconstructed.

Finally, in the last chapter there is a representation of the recipe book which explains in detail all the procedures for the elaboration of the line of cocktails.

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| Tema | 1 |
| Justificación. | 1 |
| Campo de estudio | 2 |
| Objetivo de estudio | 2 |
| Antecedentes..... | 3 |
| Planteamiento del problema. | 3 |
| Objetivo general. | 4 |
| Objetivos específicos. | 4 |
| Metodología de la investigación..... | 5 |
| Impactos..... | 7 |
| Novedad | 8 |
| Cronograma | 9 |
| Recursos | 10 |
| 1 Capítulo I. Fundamentación Teórica | 11 |
| 1.1 Enfoque General..... | 11 |
| 1.2 Enfoque intermedio..... | 14 |
| 1.3 Enfoque específico | 16 |
| 1.4 Frutas con mayor consumo en el Ecuador..... | 22 |
| 1.5 Envase de vidrio..... | 22 |
| 2 Capitulo II: Situación del Entorno..... | 24 |

| | |
|--|-----------|
| 2.1 Situación. | 24 |
| 2.2 Económica | 26 |
| 2.3 Demografía. | 28 |
| 3 Capitulo III | 31 |
| 3.1 Generación del producto. | 31 |
| 3.2 Determinación del concepto | 32 |
| 3.3 Determinar la idea. | 33 |
| 3.4 Desarrollo de recetas estándar | 34 |
| 3.4.1 Receta de cocteles | 38 |
| 3.5 Análisis de proveedores. | 41 |
| 3.5.1 Proveedores de LOS DOMOS S.A., Cocteles CAMPIRO. | 42 |
| 3.5.2 Proveedor de pulpas..... | 42 |
| 3.5.3 Proveedor de botellas, conservante y estabilizante..... | 43 |
| 3.5.4 Proveedor de currincho | 44 |
| 3.5.5 Proveedor de hierbaluisa, ishpingo, anís español y limón. | 45 |
| 3.5.6 Proveedor de azúcar. | 45 |
| 3.6 Experimentación. | 46 |
| 3.6.1 Descripción del instrumento | 46 |
| 3.6.2 Focus Group..... | 47 |
| 3.6.3 Ambiente | 47 |
| 3.6.4 Desarrollo de ambiente controlado..... | 47 |
| 3.6.5 Desarrollo de la herramienta. | 48 |
| 3.6.6 Validación de expertos | 52 |
| 3.6.6.1 Ambiente..... | 52 |
| 3.6.6.2 Desarrollo de ambiente controlado. | 52 |

| | | |
|------------|---|-----------|
| 3.6.6.3 | Desarrollo de la herramienta..... | 53 |
| 3.7 | Tabulación de resultados..... | 57 |
| 3.7.1 | Tabulaciones de Focus Group..... | 57 |
| 3.7.1.1 | Coctel Tomate de árbol y anís..... | 57 |
| 3.7.1.1.1 | Cata visual..... | 57 |
| 3.7.1.1.2 | Cata olfativa..... | 58 |
| 3.7.1.1.3 | Cata gustativa..... | 58 |
| 3.7.1.1.4 | Cata Equilibrio /Balance..... | 58 |
| 3.7.1.2 | Coctel mango y hierbaluisa..... | 58 |
| 3.7.1.2.1 | CATA VISUAL..... | 59 |
| 3.7.1.2.2 | Cata olfativa..... | 59 |
| 3.7.1.2.3 | Cata gustativa..... | 59 |
| 3.7.1.2.4 | Cata de Equilibrio/Balance..... | 59 |
| 3.7.1.3 | Coctel maracuyá e ishpingo..... | 59 |
| 3.7.1.3.1 | Cata visual..... | 60 |
| 3.7.1.3.2 | Cata olfativa..... | 60 |
| 3.7.1.3.3 | Cata gustativa..... | 60 |
| 3.7.1.3.4 | Cata Equilibrio /Balance..... | 60 |
| 3.7.2 | Tabulaciones de validación de expertos..... | 60 |
| 3.7.2.1 | Coctel tomate de árbol y anís..... | 61 |
| 3.7.2.1.1 | Cata visual..... | 61 |
| 3.7.2.1.2 | Cata gustativa..... | 61 |
| 3.7.2.1.3 | Cata olfativa..... | 61 |
| 3.7.2.1.4 | Cata Equilibrio/Balance..... | 62 |
| 3.7.2.2 | Coctel mango y hierbaluisa..... | 62 |
| 3.7.2.2.1 | Cata visual..... | 62 |

| | |
|---|-----------|
| 3.7.2.2.2 Cata olfativa. | 62 |
| 3.7.2.2.3 Cata gustativa. | 63 |
| 3.7.2.2.4 Cata Equilibrio/Balance. | 63 |
| 3.7.2.3 Coctel maracuyá e Ishpingo..... | 63 |
| 3.7.2.3.1 Cata visual. | 64 |
| 3.7.2.3.2 Cata olfativa. | 64 |
| 3.7.2.3.3 Cata gustativa. | 64 |
| 3.7.2.3.4 Cata Equilibrio/Balance..... | 64 |

| | |
|--|-----------|
| 4 Capítulo IX. Manual de Procesos para la elaboración de una línea de cocteles a base de currincho..... | 65 |
| 4.1 Objetivo General..... | 65 |
| 4.2 Objetivos Específicos. | 65 |
| 4.3 Aplicaciones | 66 |
| 4.4 Marco Jurídico | 66 |
| 4.4.1 Norma INEN | 67 |
| 4.4.1.1 Definiciones INEN 1837 | 67 |
| 4.4.1.1.1 Clasificación. | 67 |
| 4.4.1.1.2 REQUISITOS | 67 |
| 4.4.1.1.3 Rotulado..... | 68 |
| 4.4.2 ARCSA | 69 |
| 4.4.2.1 Permiso de Funcionamiento..... | 70 |
| 4.4.2.1.1 Requisitos de permiso de Funcionamiento | 71 |
| 4.4.2.2 Notificación sanitaria/ ARCSA..... | 71 |
| 4.4.3 Número Único de Contribuyentes..... | 72 |

| | | |
|-------------------|---|-----------|
| 4.4.3.1 | Requisitos para el Número único de Contribuyentes..... | 72 |
| 4.4.4 | IMPUESTOS/SRI..... | 72 |
| 4.4.4.1 | I.V.A..... | 73 |
| 4.4.4.2 | I.C.E..... | 73 |
| 4.4.5 | Normativa de operación..... | 74 |
| 4.5 | Procedimientos | 75 |
| 4.5.1 | Coctel mango y hierbaluisa | 75 |
| 4.5.2 | Coctel tomate de árbol y anís | 77 |
| 4.5.3 | Coctel maracuyá e ishpingo | 79 |
| 4.6 | Descripción de materia prima. | 81 |
| 4.7 | Diagrama de flujo | 82 |
| 4.7.1 | Diagrama de flujo de Coctel mango y hierbaluisa..... | 83 |
| 4.7.2 | Diagrama de flujo de Coctel de tomate de árbol y anís. | 84 |
| 4.7.3 | Diagrama de flujo de Coctel de maracuyá e ishpingo..... | 85 |
| 4.8 | Análisis de costos..... | 86 |
| 4.9 | Conclusiones y recomendaciones | 88 |
| 4.9.1 | Conclusiones | 88 |
| 4.9.2 | Recomendaciones..... | 90 |
| Referencia | | 91 |
| ANEXOS | | 95 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| <i>Figura 1.</i> Tabulación de focus gruop coctel de tomate de árbol. | 57 |
| <i>Figura 2.</i> Tabulación focus gruop coctel de mango..... | 58 |
| <i>Figura3.</i> Tabulación de focus group coctel de maracuyá. | 59 |
| <i>Figura4 .</i> tabulación de grupo de expertos coctel de tomate de árbol. | 61 |
| <i>Figura 5.</i> Tabulación de grupo de expertos coctel de mango..... | 62 |
| <i>Figura6.</i> Tabulación de grupo de expertos coctel de maracuyá..... | 63 |
| <i>Figura7</i> Etiquetado cocktail mango y hierbaluisa | 65 |
| <i>Figura8</i> Etiquetado cocktail tomate de árbol y anís..... | 65 |
| <i>Figura9</i> Etiquetado cocktail maracuyá e ishpingo. | 65 |
| <i>Figura 10</i> Diagrama de flujo de coctel mango y hierbaluisa..... | 83 |
| <i>Figura 11</i> Diagrama de flujo de Coctel de tomate de árbol y anís..... | 84 |
| <i>Figura12</i> Diagrama de flujo de Coctel de maracuyá e ishpingo. | 85 |
| <i>Figura13</i> Estadística de productos alimenticios vendidos | 96 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1, Metodología de la investigación | 5 |
| Tabla 2. Cronograma de actividades..... | 9 |
| Tabla 3. Recursos planteados para el desarrollo del proyecto..... | 10 |
| Tabla 4 .Ficha técnica Currincho macerado con hierbaluisa..... | 34 |
| Tabla 5. Ficha técnica. Currincho macerado con anís | 35 |
| Tabla 6. Ficha técnica. Currincho macerado con Ishpingo..... | 36 |
| Tabla 7. Ficha técnica. Jarabe de goma | 37 |
| Tabla 8. Coctel de mango y hierbaluisa | 38 |
| Tabla 9. Coctel de tomate de árbol y anís..... | 39 |
| Tabla 10. Coctel de maracuyá e Ishpingo | 40 |
| Tabla 11 Pulpas de frutas que dispone el proveedor.. | 43 |
| Tabla 12. Ficha técnica. Hoja de cata coctel de mango y hierbaluisa..... | 49 |
| Tabla 13. Ficha técnica. Hoja de cata de coctel de tomate de árbol y anís..... | 50 |
| Tabla 14. Ficha. técnica. Hoja de cata coctel de maracuyá e Ishpingo..... | 51 |
| Tabla 15. Ficha técnica. Hoja de cata de coctel mango y hierbaluisa..... | 54 |
| Tabla 16. Ficha técnica. Hoja de cata coctel tomate de árbol y anís..... | 55 |
| Tabla 17. Ficha técnica. Hoja de cata coctel maracuyá e ishpinngo. | 56 |
| Tabla 19. Maquinaria para desarrollo de proyecto. | 74 |
| Tabla 20. Materia prima. Pulpa de fruta. | 81 |
| Tabla 21. Materia prima. Especies y hierbas..... | 81 |
| Tabla 22. Materia prima. Edulcorante. | 82 |
| Tabla 23. Materia prima. Químicos. | 82 |
| Tabla 24. Coctel mango y hierbaluisa. | 86 |
| Tabla 25. Coctel tomate de árbol y anís..... | 87 |
| Tabla 26. Coctel maracuyá e ishpingo. | 87 |

Tema

Desarrollo de una línea de cocteles a base de currincho.

Justificación.

La existencia en el mercado de productos de coctelería a base de varios licores, cremas con espirituosos, fermentados y destilados, como ejemplo el daiquirí producido a base de ron, se realiza en forma industrial y se vende como coctel preparado. Otro como la piña colada, su base alcohólica es el ron, varias empresas como Zhumir en el Ecuador, la fabrican y comercializan con el nombre Makeba. Se ha visto la aceptabilidad por parte del consumidor de productos de coctelería, fabricados a base de cremas, edulcorantes y destilados. El currincho tiene las características organolépticas necesarias para con este producir cocteles, con un contenido de grado alcohólico del 35 al 40%, sus aromas a leña y vainilla caracterizan a este destilado de elaboración artesanal con consumo local, al mismo que se busca impulsar mediante el desarrollo de una línea de cocteles. Actualmente no existe la producción de un producto artesanal de coctelería, a base de currincho, por ello se ha visto en la necesidad de la creación de una línea de cócteles a base del aguardiente anteriormente mencionado para impulsar y dar a conocer el producto icono del cantón Junín. Se produciría un coctel por cada región del Ecuador, es decir, cuatro en su totalidad, enfocándose en el uso de productos autóctonos o de común uso de la zona representando a las regiones y dando a conocer el licor base más requerido del país.

Campo de estudio

El campo de estudio se ubica en el cantón Junín de la Provincia de Manabí, dentro de sus varias localidades se produce el currincho con distintos métodos de elaboración, siendo distintos de sabor y aroma dependiendo de diferentes factores del fabricante.

Objetivo de estudio

Analizar la importancia que tiene la producción del currincho en el cantón Junín de la provincia de Manabí, para a posterior desarrollo de una línea de cocteles a base del destilado.

Antecedentes.

El currincho, aguardiente artesanal, tradicional del cantón Junín de la provincia de Manabí. Este destilado del jugo de caña de azúcar, icono del patrimonio de las familias de la localidad, que de generación en generación se ha aprendido su elaboración y comercialización. Su producción ayuda a la economía de los productores y de su comunidad debido a la cadena de producción se gestiona de manera local. El currincho es un producto de contenido alcohólico de producción netamente artesanal, se destina para consumo local, siendo un icono para los habitantes que acoge la ciudad de Junín. Hasta la actualidad no existe un producto de coctelería que tenga como base el licor denominado currincho.

Planteamiento del problema.

El desarrollo de líneas de productos gastronómicos referentes a los alimentos y bebidas busca impulsar materia prima o preparaciones que son iconos para pequeñas localidades ecuatorianas, pero desconocidas para el resto del país. En la actualidad, dentro de la rama de coctelería no se ha creado una línea de cocteles a base de currincho, bebida alcohólica producida mediante la destilación de jugo de caña de azúcar originario del cantón Junín, provincia de Manabí. El desarrollo de una nueva aplicación del currincho requiere propulsar el conocimiento y consumo de este emblema de los manabitas.

Objetivo general.

Crear un recetario para el desarrollo de tres cocteles a base de currincho que representen a las regiones costa, sierra y amazonia.

Objetivos específicos.

- Fundamentar teóricamente la historia, elaboración, materia prima y usos del currincho basándose en fuentes de alto rigor académico.
- Análisis de proveedores que elaboran de forma artesanal la materia prima, aguardiente de caña de azúcar, currincho, en el cantón Junín de la provincia de Manabí.
- Experimentar con el destilado de jugo de caña de azúcar, currincho, combinando con especias y cremas para crear una alternativa de consumo del aguardiente.
- Validar la línea de cocteles por medio de focus group y criterio de expertos dentro de la Universidad de las Américas.
- Diseñar el recetario de tres cocteles a base del currincho, que impulse el consumo del aguardiente y que representen a la región costa, sierra, amazonia.

Metodología de la investigación.

TABLA 1, METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

| ETAPAS | MÉTODO | TÉCNICA | RESULTADO |
|--------------------------|------------------------|------------------------------------|---|
| Fundamentar teóricamente | Analítico Sintético | Revisión bibliográfica | Base teórica sobre el currincho, materia prima y su elaboración. |
| Análisis de proveedores | Cualitativo | Entrevista | Informe de proveedores de materia prima. Informe de productos realizados con la materia prima. |
| Experimentación | Experimental | Ficha de resumen | Línea de productos |
| Validación | Cuantitativo | Focus group, criterio de expertos. | Productos validados |
| Diseño de recetario | Sintético moderación | Ficha de resumen | Presentación de la propuesta. |

Metodología de la investigación aplicada a la gastronomía.

Para la realización del primer capítulo donde se explaya la fundamentación teórica se va a manejar a través del procedimiento analítico sintético, el cual Bernal (2010) aclara como el estudio de un tema en específico, siendo el mismo explícito y explicativo. El análisis conlleva a la integración de todos los detalles

en la técnica revisión bibliográfica, elaborando las bases teóricas para el desarrollo de una línea de cocteles a base de currincho.

En el capítulo dos se expondrán el análisis de proveedores mediante el método cualitativo. Refiriéndose a este método Hernández, Fernández y Baptista (2014)exponen que es la extensión o expiación de los detalles de la información, obteniendo la misma a partir de datos empíricos y análisis comparando con estudios realizados anteriormente. Este método se apoya a través de la entrevista basándose en un cuestionario claro y específico. Este modo garantizar un informe acerca de los proveedores de currincho y de sus derivados en el cantón Junín.

Dentro del capítulo tres se tendrá la experimentación, el método experimental basándose en las acotaciones de Hernández, Fernández y Baptista (2014) que indican que este método se centra en realizar una acción y ver las consecuencias que ocasiona el mismo. Los experimentos pueden involucrar tratamientos, e estímulos, influencia o intervenciones para la observación de las variables. En el caso de la elaboración de una línea de cocteles a base de currincho se realizará una experimentación con cremas y esencia elaboradas de forma artesanal. Se utilizará la técnica de ficha de resumen para obtener datos específicos de la elaboración y observación. Consiguiendo como resultado una línea de cocteles a base de currincho.

En el capítulo cuatro, que es la validación, se usará el método de cuantitativo, Hernández, Fernández y Baptista (2014) se define como la medición con precisión de las variables del estudio, consolidando creencias establecida de forma lógica y exponer el comportamiento de una muestra de la población. Este método es asistido mediante la realización de focas grupo y criterio de expertos. Consiguiendo como resultado una lista de productos validados.

En el quinto capítulo, diseño de recetario, para el cual se utilizará el método de sintético u moderación, Hernández, Fernández y Baptista (2014) explica que es un proceso de análisis y de incorporación de todas las partes investigación, experimentación y de validación. Se trata de un proceso de unificación de todos los capítulos anteriormente desarrollo en la tesis por lo cual se usa técnicas como ficha de resumen, que obtiene una síntesis de los desarrollado. Por último, conseguir la presentación de línea de productos u propuesta.

Impactos

Impacto social

La producción de currincho en el cantón Junín, ubicado en la provincia de Manabí, es esencial para la población que se dedica a esta razón, como en el objetivo 9 del Plan Nacional del Buen Vivir se refiere a que cada ciudadano debe trabajar en condiciones dignas, por lo cual se busca que los proveedores de materia prima y las condiciones de elaboración del destilado, se rijan bajo este objetivo. También enfocado en el objetivo 4, promover el fortalecimiento de las capacidades y potenciales del ciudadano ecuatoriano, dando a conocer sobre la historia y la importancia cultural que tiene el producto.

Impacto económico

El impacto económico que tiene el desarrollo de una línea de cocteles a base de currincho, se concentra en el objetivo 10 del Plan Nacional del Buen Vivir, tiene como finalidad impulsar la matriz productiva del país, por lo cual la elaboración del destilado implica una cadena de producción desde la siembra de la caña de azúcar hasta la destilación del jugo, teniendo a varios beneficiarios dentro de la misma. Contribuye a la transformación de la matriz productiva, debido a que no

es razón explotación petrolera sino agroindustrial, aportando al giro que el gobierno nacional se ha establecido lograr.

Impacto ambiental.

El desarrollo de una línea de cocteles a base de currincho, destilado de jugo de caña, busca implementar el Plan Nacional del Buen Vivir, objetivo 7, que expone la importancia de la sostenibilidad ambiental y la preservación de la naturaleza. La protección a la naturaleza, el cuidado de la tierra como recurso primordial para la productividad de las zonas agropecuarias y motor de la maíz productiva del país, debe encontrarse respaldado por lo cual la producción local sustentable de caña de azúcar del cantón Junín de la provincia de Manabí será la materia prima de nuestro producto final, buscando a productores de caña de azúcar orgánica, de esta manera se busca aminorar la afectación al suelo por los químicos utilizados en campos de monocultivos.

Novedad

El desarrollo de una línea de cocteles a base de currincho, destilado de jugo de caña de azúcar que posee características organolépticas de ahumado y vainilla, se enfoca en el impulso económico, social y ambiental, al trabajar con productores orgánicos, que buscan proteger el suelo como recurso único y necesario sin dejar que se erosione por la utilización de pesticidas. La materia prima cosechada en el cantón Junín de la provincia de Manabí, donde su matriz productiva y económica primordial es a base del producto agrícola anteriormente mencionado; por ende, promueve el crecimiento en estos aspectos citados dentro de la comunidad.

Cronograma

TABLA 2. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

| Actividades | Marzo | | Abril | | | | Mayo | | | | Junio | | | | Julio | | | | Agosto | | | | Septiembre | | | | Octubre | | | | Noviembre | | | | Diciembre | | | | Enero | |
|------------------------|-------|---|-------|---|---|---|------|---|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|--------|---|---|---|------------|---|---|---|---------|---|---|---|-----------|---|---|---|-----------|---|--|--|-------|--|
| | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | | | | |
| Anteproyecto | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fundamentación teórica | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diagnóstico CII | | | | | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | | | | |
| Experimentación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | | |
| Validación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Diseño de recetario | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Recursos

TABLA 3. RECURSOS PLANTEADOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO

| Actividades | Detalle | Valor Unitario | Valor total |
|------------------------|--------------|----------------|-------------|
| Anteproyecto | Transporte | \$4,00 | \$5,00 |
| | Copias | \$1,00 | |
| Fundamentación teórica | Transporte | \$3,00 | \$5,00 |
| | Copias | \$2,00 | |
| Diagnóstico CII | Copias | \$2,00 | \$47,00 |
| | Alimentación | \$5,00 | |
| | Transporte | \$30,00 | |
| | Otros | \$10,00 | |
| Experimentación | Materiales | \$40 | \$42,00 |
| | Copias | \$2,00 | |
| Validación | Copias | \$2,00 | \$2,00 |
| Diseño de recetario | Internet | \$5,00 | \$5,00 |
| Total | | | \$106,00 |

1 Capítulo I. Fundamentación Teórica

1.1 Enfoque General

La destilación es el método por el cual se obtiene los aguardientes, se conoce acerca de la historia que los griegos alrededor del siglo I descubren la técnica para la fabricación de perfumes, los cuales se hacían mediante la infusión de agua con flores y para que el líquido sea incoloro. García, Gil y García exponen que Arquímedes, padre de la química, creó el primer estereotipo de alambique.

En Salerno, del hospital para frailes perteneciente al monasterio de Monte Cassino surgió la primera escuela superior de medicina de Europa. Allí, a mediados del siglo XII, Mateo Plateario copió en el famoso libro de medicina *DE medicinis simplicibus* (conocido como *Circa instans* por la primera palabra de la introducción) una receta que explica cómo producir *aqua ardens*, literalmente << agua ardiente >>, nuestro aguardiente. La destilación de alcohol en Europa había comenzado (Dominé, 2009, pág. 23).

En la edad Media, los monjes comenzaron a crear brebajes de raíces, flores y hojas que funcionaban como medicamentos. Las bases y conocimientos acerca de los aguardientes se fueron traspasando por los países europeos, creando destilados como whisky, ginebra, vodka y brandy (García Ortiz et al., 1999).

La definición de destilación proviene del lenguaje sumerio, *destillare*, significa gotear, refiriéndose a gotear al líquido que sea condensado luego de una ebullición y que es recogido. Se insiste que esta era la manera de potabilizar el agua y bebidas que tomaban los piratas o navegantes en alta mar cuando los suministros se acababan (Dominé, 2009, p. 22).

Existen varios métodos de destilación desde el continuo o el discontinuo. El discontinuo, aun tradicionalmente es el proceso para realizar espirituosos como el whisky y coñac, este consiste en el enfriamiento de la condensación de la evaporización ascendente del líquido con repeticiones del proceso para aumentar el grado alcohólico, entre más repeticiones de mejor calidad es la bebida, además de su pureza en cata visual. El sistema continuo de flujo inverso, considerado como el tipo de elaboración moderna de los destilados, debido a la reducción de costos, tiempos y mano de obra, favoreciendo a los productores industriales, este radica en que el líquido a destilar se encuentra en la parte superior y es enviado hacia abajo por separadores perforados, los cuales calientan y evaporan las moléculas de alcohol cayendo las gotas a un recipiente y el líquido restante es desechado. En el siglo XXI, el método más utilizado es la destilación continua con esta se producen desde vodka, ron hasta bourbon (Dominé, 2009, pp. 26-29)

Con la obtención de este tipo de destilados se elaboran mezclas con amargos, jugos, agua o azúcar denominadas como cocteles. Los investigadores de la historia de coctelería no saben a ciencia cierta de donde proviene esta palabra, puesto existen varias leyendas a las cuales se la puede atribuir. La palabra coctel es de vocablo inglés que define como <<cola de gallo>>, para dar referencia un brebaje. Una de las crónicas se refiere a que una tripulación de marinos de Francia arribó en el Golfo de México, donde fueron recibidos por una princesa de característica Azteca, que les ofreció un brebaje gradualmente alto en licor, que mezcló con la ayuda de una Cola de Gallo. Otras historias indican que, en el siglo XIV, un farmacéutico Antonie Peychaud servía en una huevera o coquetier, mezclas de bebidas con coñac y whisky, denominándolas cóctel (Muelas, 2012).

Los cócteles ya existían desde mediado del siglo XII, no se tomaban con fines sociales, por lo contrario, los brebajes eran mezclas de licores con raíces o hierbas eran estrictamente medicinales producidos en las farmacéuticas. Se

inclina que la realización de este tipo de bebidas es claramente una creación de la sociedad que buscaban estar siempre a la vanguardia dentro de la misma; cuando sucedió la Ley Seca en alrededor de 1851, donde la masa de los bebedores se les prohibió la elaboración, distribución y consumo de licores, destilados y macerados; encontraron en el coctel la manera precisa de camuflar cualquier bebida alcohólica (Muelas, 2012).

Alrededor de 1950, se hablaba mucho del modo de vida de los americanos que tenía como principal centro de entretenimiento los bares, la cual comenzó a propagarse a nivel internacional, exigiendo por parte del consumidor licores y espirituosos de alta calidad mezclados con armonía y equilibrio, exigiendo a la industria a fabricar mejores productos desde la materia prima (Dominé, 2009, pág. 36).

Dominé en su obra con el título “El libro del bar y de los cócteles”, explica que “Cada año se elaboran en el mundo unos 50.000 millones de litros de bebidas espirituosas. De ellos, sólo 31.000 millones aparecen en las estadísticas oficiales”. Esta investigación hace alusión que existe más 19.000 millones de litros que se hacen de manera clandestina, artesanal o de consumo casero. Las regiones donde existe la elaboración artesanal de este producto son porque no existe mayor producción en el área, por lo cual infiere en su economía como matriz productiva (2009, pág. 95).

Los destilados con mayor consumo a nivel mundial son; whisky, ron, ginebra, tequila, baijiu y vodka. De estos espirituosos se derivan los más importantes cócteles debido a su participación en el mercado como son; Martini, Gin tonic, Cuba libre, mojito, Daiquiri, Piña colada, Cosmopolitan, Sex on the beach, Margarita, Tequila sunrise y Hurracane (Gestión. El diario de economía y negocios del Perú, 2015)

1.2 Enfoque intermedio

La historia relata que los españoles durante la conquista introdujeron varios alimentos, uno de los más importantes fue la caña de azúcar. La caña de azúcar se acopló de manera inmediata a los climas y subclimas que existen en América, teniendo como a los mayores productores a países como; Brasil, Venezuela, México y Colombia. Los productos elaborados a base de la materia prima anteriormente mencionada son azúcares, jugos, fermentados y destilados.

En los pueblos autóctonos se realizaban brebajes fermentados a bases de granos o tubérculos, que se consumían con motivos de celebración o limpieza del organismo, rechazando a las malas energías y espíritus. El ritual de elaboración de estas bebidas se realizaba masticando los granos cocidos y arrojados en un recipiente donde eran tapados, luego de una hora o días posteriores eran digeridos. Posteriormente a la colonización, la nueva España como era llamada la tierra que se denomina ahora al continente Americano, se adoptaron nuevas técnicas para la producción de licor como la destilación, la misma se usaba para potenciar su grado alcohólico, es decir que sea más fuerte el sabor en boca, obteniendo como producto final un líquido incoloro y puro (Gómez, 2005) (Patiño, 1990).

La caña de azúcar, tallo leñoso, cuya fibra es dulce, utilizado habitualmente para la producción de jugos, miel, combustible y sacarosa de mesa. Durante el yugo español, en la Nueva Granada se fabricaba grandes cantidades de miel, jugo de caña llamado guarapo. Al jugo de caña hervido se lo guardaba en una canoa, donde se realizaba una pequeña fermentación, los campesinos bebían este para reponerse del cansancio de la mano de obra de la agricultura (Gómez, 2005).

Los españoles solo bebían vino como tradición, vino traído de sus tierras debido que lo producido en localidad americana se consideraba de alguna manera

impuro; para lo cual reglamentaron la producción de bebidas a base de mosto de uvas. Los indios que trabajaban en los campos de cañaverales no eran dignos de consumir la vid, a lo cual realizaban jugos de frutos como piña, plátano, yuca y maíz; lo mezclaban con jugo de caña para que fermente de manera acelerada y conseguir propiedades organolépticas más gustosas (Gómez, 2005).

El aguardiente de caña de azúcar se fue popularizando por todo el continente, cada pueblo lo producía en diferente manera y lo denominaba con nombres propios del área. Desde entonces la producción de esta clase de aguardiente se icónico y muchos países obtuvieron un nombre conmemorativo para su licor (Gómez, 2005).

Colombia se caracteriza por su guaro, que logro internacionalizarlo con su marca Antioqueño, ligeramente anisado con un volumen alcohólico alrededor de los 30, este espirituoso es anisado, siendo el licor símbolo de los colombianos demostrado porque aparece en el top of mind 40% de su población. El biche, lixer como lo llaman los colombianos, es aguardiente de caña de azúcar con hierbas de las localidades donde se produzca, lo nombran así por su color característico a verde terroso (Cosoy, 2017) (FLA, 2017).

La cachaça, licor proveniente de Brasil, es el aguardiente de caña más conocido y mejor vendido a nivel mundial. Se suele beber solo o en cocteles como la tradicional piña colada. Actualmente existe un turismo en base a este espirituoso en la ciudad de Minas Gerais, donde se lleva a un recorrido por las plantaciones, fábricas y cataciones del licor (El Telégrafo, 2015).

El Guaro de Costa Rica, con su marca principal Cacique Guaro “rey de los guaros”. Es relacionado como el vodka suave de caña, debido a su sabor neutral

y tener la amplitud de ser mezclado con diferentes jugos y néctar artificiales o naturales (Patiño, 1990).

El brebaje referente de Panamá es el Seco Herrerano, fermentado de jugo de caña con levaduras posteriormente destilado. Usualmente se bebe puro, o en bebidas conocidas como Chichita Panamá (jugo de piña, y toronja) y seco con vaca (leche de vaca o de coco) (Varela Hermanos, 2017).

La Charanda mexicana, con denominación de origen es la única perteneciente al estado de Michoacán. La charanda contiene de 35 a 55 % volumen alcohólico (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, 2003).

El licor de caña entraba de contrabando a la Guayra- Venezuela, denominándole tarise, se solía colocar una varilla de hierro para otorgarle un sabor agrio. Actualmente las botellas no tienen piezas de varillas de hierro, y esta bebida es popular en los pueblos debido a que se elabora de forma artesanal (Correio da Venezuela, 2016) (Patiño, 1990).

1.3 Enfoque específico

En Quito, la hacienda Conrogal perteneciente a los Jesuitas en Quito, producía aguardiente de caña de azúcar con ayuda de los alambiques que habían traído desde Europa. La corona real de España decidió controlar los licores por lo que se convirtió a un fraude por parte de los religiosos. Los conocimientos de los creyentes de Dios pasaron a los artesanos y así se fue heredando la tradición y la sabiduría para la elaboración de espirituosos (Patiño, 1990).

Cada rincón de Ecuador produce destilados de caña de azúcar, unos de manera artesanal y otro industrial; se considera que 19 provincias de las 24, elaboran el destillado (El Universo, 2010).

En la provincia de Bolívar, se celebra el carnaval de Guaranda, que se acompaña del pájaro azul, aguardiente de caña macerado con cáscaras de mandarina, hojas de naranja y carne de gallina criolla.

En la región sierra consumen los quemados, huanchaca y los preparados; de igual manera son destilados de caña aromatizados y saborizados con canela, anís, hierbas, este tipo de licor es netamente artesanal y contienen registros sanitarios.

En la provincia de Manabí, donde se produce la tradicional Caña Manabita, este producto ya es industrializado, pero ¿cómo nació este tradicional licor? Manabí es tierra de campesinos, de hombre trabajador que sacrifica su día de sol a sol para sembrar y cosechar, viviendo principalmente de este segmento agrícola. Su producción se daba caseramente como bebida energizante para los días largos de campo. El licor tradicional de esta área es el currincho, este destilado de caña ligeramente ahumado, elaborado típicamente en el cantón Junín. En este cantón de la provincia de Manabí, donde su población es de 26,942 habitantes, es el área productora referente a este destilado de caña, los procesos de esta elaboración van siendo heredados desde hace más de tres generaciones (El Universo, 2003). El destilado del extracto de caña se considera como icono patrimonial del sector debido que se conoce alrededor de la provincia que de ahí proviene el mejor licor, tienen sus secretos, herencia y costumbres alrededor de este tema del licor.

Existe una época del año donde se puede conseguir la mejor producción de licor de esta zona, el mayor productor logra hasta 300 mil litros. La famosa zafra se realiza dos veces al año, siendo la del mes de junio la más productiva, al absorber el agua necesaria de los meses de invierno que comienzan desde octubre hasta mayo aproximadamente, la caña puede conseguir su punto más alto de azúcar, entonces entre más grado de azúcar tenga, entre más madura este, su grado alcohólico y características organoléptica del destilado va ser más gustoso y de calidad el destilado, manifiesta el productor Antonio Cedeño (Cedeño, 2017).

Los productores le venden la mayor parte su licor a Ceilmaca, procesadora del aguardiente más famosa en la provincia de Manabí, la faja negra Caña Manabita. La otra parte de la producción se la vende y consume localmente, al pie del carretero de Portoviejo- Junín- Chone (Rodríguez, 2017).

La elaboración del currincho es un arte según sus productores, pues cada uno de ellos tienen su toque y secreto para que en la zona ninguno sea igual. Se necesita un tiempo aproximado de 4 días para obtener un destilado de calidad (El Telégrafo, 2015)

Las etapas de la elaboración son: extracción, fermentación, cocción, destilado y embotellamiento. La extracción del jugo de la caña, de preferencia el tallo debe estar maduro, conteniendo mayor cantidad de azúcar, en caso de que este verde, se adiciona panela o raspadura (El Universo, 2003).

La etapa de la fermentación consiste en que el extracto reposa en tanques por alrededor de 48 horas, acentuando sabores y aromas; en este paso es la importancia del contenido de sacarosa, debido a que cada 17 g de azúcar representa 1% del volumen alcohólico (El Telégrafo, 2015).

La cocción del líquido viene después de las 48 horas de fermentación, el mismo se cuece en hornos de piedra o en pailas con fogón de tierra, a temperaturas altas por 4 horas, lo que se busca es expulsar los malos olores y sabores, además de los alcoholes tóxicos como el etanol. El vapor que produce la ebullición se traslada por unas finas mangueras que desembocan en canecas que se encuentran enterradas o en refrigeración, para que a condensación sea acelerada, consiguiendo la bebida final (El Telégrafo, 2015).

Cada litro de aguardiente tiene un precio de alrededor de un dólar; siendo un producto final accesible y de gran calidad. El porcentaje mayor de la producción es vendido a compañías como Ceilmaca y Milicoresa, que embotellan con el nombre de Caña Manabita; de esta manera el producto se expende en cadenas de supermercado a nivel nacional e incluso se exporta a países como España, Estados Unidos e Italia, donde se encuentra gran afluencia de ecuatorianos. (El Telégrafo, 2015).

El desperdicio de la materia prima es nulo, debido a que los productores aprovechan todo. De los sólidos del extracto hacen panela, el jugo se convierte en destilado y la melaza del extracto es abono para la tierra y alimento para el ganado. El currincho más allá de un espirituoso, para los productores es su alimento, gracias a la producción de este, ellos pueden proveer una economía estable a sus hogares. La mayor parte economía estable de la localidad del cantón Junín, se debe a la producción del currincho (El Telégrafo, 2015).

En el mes de julio del año 2011, existió una conmoción nacional por licor adulterado artesanal que era de una forma suplantado por otros licores para la venta. Este licor adulterado, era toxico y mortal para la ciudadanía del país. Alrededor de 48 personas muertas por ingerir estas bebidas. El currincho fue sometido a pruebas y no se encontraron pruebas de toxicidad de este, al menos no de las muestras tomadas de los productores de Junín. Por este periodo de

investigación, los fabricantes del currincho paralizaban su elaboración debido al miedo que tenían que la bebida sea incautada y para recuperarla pasara extensos periodos, decidieron disminuir la cantidad de los galones (La Hora, 2011).

Una localidad del cantón Junín, llamada Agua fría, es visitada por propios y extraños los fines de semana especialmente. Además de disfrutar de la naturaleza del balneario de agua dulce y sus cerros; este sector ofrece gastronomía, bizcochos, dulces de panela, melcochas y canelas. Al finalizar la tarde cuando comienza a correr el viento, el canelazo es una opción para no dejarse enfriar, este se elabora a base de currincho, canela, clavo de olor, pimienta dulce y cáscara de piña. Mucho de los turistas les llama la atención la fabricación del espirituoso por ello se acerca a las instalaciones donde se produzca este, creando simultáneamente un turismo del aguardiente manabita (El Telégrafo, 2015).

El consumo del licor se dirige principalmente como bebida social, aunque, también como remedio casero, con limón y miel para la gripa y tos, combinado con palo santo alivia el reumatismo; con azufre para heridas en la piel y con alcanfor disminuye dolores de cabeza o migraña (El Universo, 2003). Igualmente, el espirituoso es usado para la repostería como los huevos moyos, bizcocho borracho y rompopo. En una entrevista realizada por el Diario Manabita a Ramón Vélez, productor de aguardientes macerado, aclara que el realiza hace 25 años un preparado de aguardiente con culebra, que cura cualquier dolencia (El Diario Manabita, 2013).

La tradición en la cultura manabita cuando un niño nace se debe festejar, por lo cual el padre de la criatura va a aguardar una botella de currincho macerada con canela, patas de gallinas y productos de su preferencia, el envase es enterrado para que atraiga las mejores energías y obtenga mejor sabor. Esta se beberá el

día del recibimiento del niño en casa. También conocida esta bebida como el tradicional quemado que los papas aguardan con mucho recelo para tomárselo, no se hace una sola botella, se hace para compartir y repartir e incluso se cuenta que si la criatura es una niña el padre deberá celebrar una botella para tomársela en los 15 años.

Según lo expuesto se puede comprender que las personas nativas del cantón manabita anteriormente mencionado producen el currincho no solo por beneficio económico, va más allá de que sea su forma de subsistencia financiera, se enfoca en mantener las tradiciones que rodean a la elaboración del destilado. La bebida está en festejos familiares, en las fiestas del pueblo, en los bailes en el parque, cuando existe cualquier motivo de celebración, un vasito de currincho va bien para animar al público (Rodríguez, 2017).

Existen varias leyendas acerca del currincho, que se debe tomar puro y a quien le toque el ultimo vaso, se pone la otra botella de currincho. Los hombres toman puro el destilado, al contrario de las mujeres que prefieren mezclarlo con esencia o cremas.

Se debe sacar los espíritus al licor, antes de comenzar una nueva botella, por lo que el anfitrión o la persona adquirió debe tomar un poco y escupir hacia arriba, de esta manera se cuenta que el licor no producirá malestar al tomarlo, o que no les dará a las personas el famoso chuchaqui. No existe más información acerca del licor en prensa o investigaciones por lo cual se procederá a realizar el diagnostico con el fin de obtener investigación en campo.

1.4 Frutas con mayor consumo en el Ecuador.

El Ecuador es un país con variedad de frutas, existen las tradicionales, exóticas, tropicales y de consumo diario. El ecuatoriano promedio consume 183 gramos de frutas al día, cuando la OMS expone que el promedio a consumir es 400 gramos, ya sea en jugos, ensaladas o solas (Diario El Extra, 2017).

Los hogares ecuatorianos consumen 53 millones de dólares en frutas al año, las frutas con más aceptación son las manzanas, banano, naranjas y tomate de árbol. La provincia de Tungurahua es el área local donde existe la mayor producción de fruta del país, esta área al tener valles de clima templado tiene durante todo el año cosechas de las diversas frutas (Diario El Extra, 2017).

El Ecuador no solo produce estos alimentos para el consumo interno, además exporta otras frutas como el banano, mango, papaya, pitahaya, piña, maracuyá y uvilla. El mango con una superficie de producción de 20,116 hectáreas, la fruta se encuentra desde el mes de septiembre a enero (Dirección de Inteligencia de Comercial e Inversiones- PROECUADOR, 2016).

1.5 Envase de vidrio.

Los envases de vidrios son utilizados por la industria de alimentos y bebidas, aunque su costo sea mayor, estos permiten seguridad tanto en salubridad como de calidad del producto elaborado. Alrededor de 1500 a.C. utilizaban vasijas para guardar las bebidas, pero los residuos se asentaban. Posteriormente se creó el vidrio, como un material para la joyería o de adorno, no fue hasta cuando que por orden de Napoleón se buscó la manera de conservar los alimentos temporadas largas para los soldados del gobierno francés. Entonces Nicolás Appert se le ocurrió envasar los alimentos en los frascos de vidrio y ya no en latas, pero no fue hasta que Pasteur descubrió la pasterización que los alimentos

tenían mayor tiempo para el consumo (Asociación Nacional de Fabricantes de Envases de Vidrio, s.f.).

Las botellas de vidrios tienen diferentes, formas, tamaños y colores según lo requiera la procesadora de bebidas o alimentos. Todas las características que esta escoja tendrán una razón pues no debe ser solo por la estética del diseño del producto sino además por la conservación de la materia que se encuentra en su contenido, por ejemplo, las cervezas al contener levaduras y lúpulos si reciben luz solar o calor, sus sabores se vuelven amargos debido a un proceso de oxidación, por lo cual las botellas de cerveza suelen ser oscuras de colores marrones así disminuirá el traspaso de la luz al líquido. Las botellas de champagne tienen un hueco en su base, este no es para colocar el pulgar en el momento de servir, aunque ese sea único uso visible, los bodegueros de champagne solucionaron los problemas de explosiones de las botellas, debido a la gran presión que se contenían ocasionadas por la fermentación de las levaduras contenidas, esa forma cóncava ayudaría a equilibrar la presión de la misma, además en que esta se asentaran los residuos (Pérez Sandi de Rincón, 2001).

Además de ser un empaque versátil, porque después de su uso para el que se originó la misma puede ser reciclado para volver a fabricar otras botellas u otros elementos de vidrios como adornos. También las botellas so reutilizadas normalmente en adornos o quedan en la estantería como recuerdo.

Las botellas de vidrios cumplen características necesarias, además de prolongar el tiempo de vida útil, no aportar sabores adicionales ajenos al contenido, esta además transmite la cadena de frío con rapidez, es decir que necesita tener poco tiempo en refrigeración para que el líquido se conserve a una temperatura baja; en las bebidas alcohólicas potencia su sabor.

2 Capítulo II: Situación del Entorno.

2.1 Situación.

El Ecuador siempre ha producido grandes cantidades de licor artesanal, al contar con una materia prima de calidad como es la caña de azúcar, aunque esta fue introducida, el clima semi tropical con temporal de invierno ha facilitado la cosecha de miles de hectáreas. En cada ciudad del país se producen diferentes destilados con variedad de características que han sido expuestas en la fundamentación teórica.

De manera industrial se produce licor como son Ceilmaca, Licores San Miguel S.A., Corporación Azende, Licoram, Embotelladora Azuaya, La Toscana. Ceilmaca se ubica en el cantón Portoviejo de la provincia de Manabí, su licor es la Caña Manabita en dos diferentes presentaciones. Licores San Miguel se localiza en la ciudad de Cuenca, provincia de Azuay, es una de las fábricas más grandes del país, dedicadas a este rubro, ellos producen principalmente Rin San Miguel, existen desde los añejados por tres meses o hasta 7 meses, estos últimos se comenzaron a exportar a China en agosto del 2016, según un reportaje realizado a los representantes de la empresa por el diario El Mercurio (El Mercurio, 2016). También se conoce a Cooperación Azende por la productora de Zhumir, a partir del año 2005 esta empresa se relanzó con Zhumir de sabores que atrajeron a un público de joven; Zhumir de cacao, de sandía e incluso Zhumir Plop, una combinación de energizante y aguardiente queriendo hacer una réplica del Jagerboom (Jagermeister con Redbull). Licoram, es de la provincia de Pichincha, famoso por su producto estrella Norteño, licor de la banda Guardarraya, música local independiente ecuatoriana; es un anisado de aguardiente de caña, incluso existen presentaciones en sachet de diferentes tamaños. La Embotelladora Azuaya es la fabricante de Cristal, para ponerse a la par de la competencia agregó a su lista de producto Gin Under y Whisky Black Castle, adicional su línea Ready-To-Drink (RTD) que son específicamente vodka con cremas o esencias de sabores, tipo cocteles (Astudillo, 2017).

Algunas de estas empresas elaboran licor con base de aguardiente de caña saborizado a ron, vodka y tequila. Esto no es un licor de buena calidad porque muchos de ellos son mejorados con estos colorantes y saborizantes.

Después de lo ocurrido en el 2011 con el licor adulterado, el Ministerio de Salud Pública y Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria tienen mayor control con la elaboración de licor ya sea artesanal o industrial se requieren permisos para fabricar y distribuir cumpliendo con normas estipuladas (La Hora, 2011).

Actualmente, los productores nacionales de licor se encuentran afectados con el tratado existente con la Unión Europea, debido a que los licores que entraban desde los países que conforman la Unión Europea pagaba \$0,25 por cada grado alcohólico lo cual encarecía su costo. Este impuesto no se aplica más, lo cual se vuelve más competitiva la industria y distribución de licor. La industria nacional por otro lado paga el impuesto de ICE al Servicio de Rentas Internas duplicando el costo del producto final, y encareciendo al mismo, entonces, como resultado se obtiene licores con similares precios y de distinta calidad. El Ecuador produce 30 millones de litros alcohol, lo cuales solo 3 son de la industria formal (Astudillo, 2017).

La industria dedicada a la producción de alcohol y a sus derivados en líneas de producto busca conversar con el gobierno, para reducir impuesto y así poder entrar en mercados de países vecinos como Colombia y Perú donde sus productos son aceptados, pero no tan accesibles como los de la localidad debido a que su precio de venta al público se ve incrementado a un 100% debido al impuesto ICE (Impuesto a Consumos Especiales). Las empresas de alcohol no son tan competitivas por estos factores explicados anteriormente, por ello crece el consumo del licor importado debido a su precio y a índices de calidad.

2.2 Económica

La económica del Ecuador decayó en el 2016 a un 1,5% en los registros del PIB (Producto Interno Bruto), esto se debió a diversos factores como el terremoto del 2016 que sucedió a región costa del país, la caída del precio del petróleo en el mercado internacional y la apreciación del dólar. El Banco Central del Ecuador previo que la economía del país crecería menos del 1% durante el año del 2017 (El Universo, 2017). Luego de la toma del poder el 24 de mayo del 2017, donde el actual presidente Lcdo. Lenin Moreno explico que recibía el país para estabilizar el sector público y la economía del país.

El 11 de julio, el presidente mediante una cadena nacional expresó: “No hay tal mesa servida, esa es la pura y neta verdad”, queriendo explicar que el país se encuentra en una situación económica difícil, con una alta inversión en el sector público que realizó el anterior periodo presidencial, este solo obtuvo una deuda externa gigantesca con el principal proveedor de préstamos la República Popular de China (El Universo, 2017).

En el primer trimestre del presente año el PIB creció acerca del 2,6% en relación con el mismo periodo del 2016, y el segundo semestre se desarrolla de igual manera con un crecimiento del mismo alcance (El Telégrafo, 2017). Actualmente, el país se encuentra en una incertidumbre con problemas suscitados dentro del régimen que gobierna el territorio ecuatoriano, con pensamiento contrario acerca de las ideologías llevadas. Es complicado saber que sucederá en el país en los meses que le resta en el 2017. El sector privado prefiere no invertir grandes cantidades de dinero o arriesgarse a invertir en nuevas áreas debido a la alta tasa de riesgo país, que define la capacidad de pago de una deuda por parte del gobierno, el Ecuador tiene el segundo más alto de la región con 577 puntos EMBI , solo lo supera Venezuela (La Hora, 2016) (Banco Central del Ecuador, s.f.)

El mes de agosto del 2017, la inflación reportada por el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) es del 0,01%, aunque la acumulada del mes de enero hasta agosto del 2017 se refiere al 20%, los productos con elevación reportada en el precio de venta al consumidor son las bebidas alcohólicas y bienes y servicios diversos (El Universo, 2017).

En los últimos años, el precio de la materia prima para la industria de alimentos y bebida ha subido drásticamente y otros paulatinamente. Esto se puede visualizar claramente en el costo de la canasta básica familiar que es de \$701,93 en el 2017, 20 productos de la canasta subieron de precio.

La principal industria en el sector de manufacturación es la de alimentos y bebidas; la misma ha tenido una evolución positiva desde año 2008 al 2015 con un 3,4 % en promedio anual, teniendo una participación total de la industria de 6,9% en el PIB. La producción de bebidas alcohólicas y no alcohólicas ocupan un porcentaje del 26% dentro de la industria que influye al PIB (EKO Negocios, 2017).

El actual gobierno posicionado el pasado 24 de mayo, tomó medidas económicas urgentes, el 11 de octubre las expuso en una cadena nacional informativa. Las nuevas medidas benefician a las micro empresas y a empresas que se encuentran en situación de riesgo. El primer mandatario eliminó el anticipo del impuesto a la renta a las empresas que no alcancen \$ 300 000 y las microempresas ya establecidas no pagarán su impuesto a la renta hasta que alcancen una utilidad de \$11 000. Los micro emprendedores no cancelarán el impuesto a la renta durante los dos primeros años de establecida su empresa, debido que así garantizará un capital sólido, además el aumento de plaza de trabajo e ingreso de dólares al país. Una gran noticia también es que los exportadores se les devolverá los impuestos por las divisas. Lo que las autoridades esperan como resultado de la toma de estas medidas

implementadas es mantener y crear plazas de empleo, debido a que, si bien hubo una disminución del 5,7% al 4,4%, por otro lado, hubo incremento significativo del subempleo inadecuado que va del 17,1% al 21,4% (El Universo, 2017). El subempleo denigra la mano de obra ecuatoriana, que, por conseguir el pan de cada día, trabaja bajo condiciones de peligro, sin seguro o sin recibir el salario mínimo estipulado.

Los empresarios piensan que estas medidas son de gran ayuda durante la situación económica difícil que está pasando la nación, igual manera la industria de alcohol desea mantener conversaciones con el gobierno para reducir impuestos que les dificulta competir con los productos internacionales que ingresan al mercado local.

2.3 Demografía.

La demografía es el estudio que se realiza sobre una población para medir mediante estadísticas el género, familia, grupos étnicos, economía y estado civil. Este estudio se implementa con el fin del estudio de mercado, para conocer en cifras reales cuantos habitantes conforma un territorio específico, cuantos son mujeres, cuantos son hombres, cual es el número de miembros de familia promedio, cuantos hogares cuentan con los servicios básicos establecidos. La demografía consta de tres factores los cuales son; medición, análisis, y fenomenología (explicación).

El INEC, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, enero de 2010 realizó el último censo total en el país, los datos existentes de los años posteriores son censos de territorios específicos dentro del país, es decir, censos a las ciudades con mayor número de población o incluso se actualiza según el % promedio de crecimiento poblacional.

En la provincia de Pichincha, a la fecha del censo se contaba con una población total de 2'576.287; de los cuales 1'320.576 son mujeres y 1'255.711 son hombres. La ciudad de Quito contaba con 2'239.191 ciudadanos en el 2010, en el 2020 se proyecta a 2'781.641 personas. La población con un rango de edad de 18 a 64 años representa al 43,07% (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, s.f.) , el cual es el porcentaje promedio de la ciudadanía que consume alcohol.

En el país existen varias cadenas de supermercados establecidas desde hace algún tiempo, fueron fundadas por familias ecuatorianas con el objetivo de vender productos de la canasta básica y productos para el hogar, la demanda aumentó por lo cual se expandió también el número de artículos que estas disponían.

En los años 2000, estas cadenas estaban establecidas a lo largo del país y por ende las pequeñas tiendas de barrio se vieron afectadas, debido a que las familias preferían ir a un solo lugar y encontrar todos lo que necesitaban. Los supermercados son un portal de ventas, miles de personas acuden diariamente a realizar compras, por ello existen lugares estratégicos de ubicación de productos. Los productos que se encuentran en la mitad de la repisa son los que más visualizan los clientes por lo cual son los que se venden en mayor afluencia.

Los supermercados en el país requieren todos los papeles en reglas de sus proveedores, además realizan un pedido según un stock analizado y evaluado por el departamento de ventas, esta cantidad requerida y proveída no será cancelada hasta que el último producto en la percha se venda. Existen varias negociaciones entre el proveedor y el supermercado, pero siempre el supermercado utiliza a favor de ellos que si el producto se llega a vender en sus sucursales se comenzará a conocer de manera rápida que si estuviera en tiendas de barrio. La Corporación La Favorita S.A. se estableció con su primer

local en 1976, actualmente, es la número uno en ventas de comercio al por mayor en el 2017, cuenta con tres cadenas de supermercados como son AKI, Gran AKI, Super Aki, Megamaxi y Supermaxi, se encuentra en la región sierra y costa del país, y cuenta con 41 locales, 17 locales, 5 locales, 12 locales y 35 locales respectivamente; por supuesto es la cadena de supermercados mejor posicionada del país (Cooperación La Favorita, s.f.). Otra fuerte competencia son los que pertenece a la Corporación El Rosado, su primer local fue una panadería en 1936, seguido de un restaurante hasta que al final abrieron su primera tienda de variedades con productos alimenticios y para el hogar. Su cadena lleva el nombre de Mi Comisariato, cuentan con 23 a lo largo del país, de estos 5 locales se encuentran en la ciudad de Quito (El Rosado, s.f.).

En el año 2014, un estudio sobre el consumo del alcohol en la región de Sudamérica, realizado por la Organización Mundial de la Salud, el Ecuador fue colocado en el noveno puesto de consumo de alcohol, con una ingesta de 7,2 litros de alcohol por persona cada año. De la población que consume licor, el 89,7% son hombres y apenas el 10,3% son mujeres (El Telégrafo, 2015).

También se demostró que la edad cuando el ecuatoriano adquiere más alcohol para su posterior consumo es el rango entre de 25 a 44 años. Los lugares donde más expende bebidas alcohólicas son las tiendas de barrio con un 61,4% de la venta nacional. Las ciudades que más gastan en el consumo de licor son Guayaquil y Quito, 6'597.929 y 4'356.607 respectivamente (El Telégrafo, 2015).

3 Capítulo III

3.1 Generación del producto.

En el mercado ecuatoriano existen líneas de cocteles con sabores artificiales y cremas, de esta manera el producto tiene mayor tiempo de duración. La industria licorera se ha adaptado al mercado según los requerimientos de este, por lo cual ha creado licores segmentado por la edad, género y economía. En la actualidad un porcentaje de los consumidores de alcohol se preocupa también por la responsabilidad social y el uso productos locales, mejorando la economía, además, del consumo productos artesanales y naturales. Aunque el licor no sea en si un producto con un alto contenido nutricional tiene beneficios para la salud sino se consume en exceso.

El Ecuador, cuenta con diversa producción de frutas y especias con las cuales se puede realizar elaboración de esencias, néctar y mermeladas. Según el Comercio, la producción de pulpas congeladas de frutas aumento en el 2009, donde la industria se adaptó a las exigencias del mercado que no tiene tiempo y busca la facilidad al preparar jugos, smothie y batidos. Existen a aproximadamente 41 sabores de pulpas congeladas y nueve refrigeradas en las despensas de supermercados. En las ciudades grandes como Quito y Guayaquil se comprueba que hay una mayor demanda (El Comercio, 2009). La industria licorera también utiliza pulpas, pero en su mayor cantidad solo usa esencias, saborizantes artificiales y colorantes para tener un producto final agradable.

El desarrollo de una línea de cocteles a base del destilado de caña de azúcar del cantón Junín, provincia de Manabí. Este producto final busca apoyar la economía de la comunidad, debido a que es su principal ingreso es la producción del licor artesanal tradicional. Es importante resaltar que este destilado tiene historia y por ende representa la cultura de esta localidad de Manabí.

El motivo de la utilización de este licor no solo es por sus características organolépticas que este posee, es para difundir que en el cantón Junín de la provincia de Manabí, se produce uno de los mejores destilados del Ecuador, donde todos sus artesanos elaboran bajo registro sanitario y supervisión del área de productiva del municipio.

3.2 Determinación del concepto

El desarrollo de una línea de tres cocteles a base de currincho representando a las regiones de la costa, sierra y Amazonía. Su elaboración se realizará teniendo al destilado de caña de azúcar como base con la adición de frutas, hierbas o especias representativas y tradicionales de cada región, se busca que el consumidor se sienta identificado o que se atraiga a probar sabores diferentes de las otras regiones.

La Costa Ecuatoriana se identifica por sus frutas tropicales como; papaya, mango, maracuyá, mandarina, naranja, toronja, sandía y badea; la mayoría de estas frutas se encuentran durante todo el año, pero también existe su auge de cosecha.

El mango se da durante los meses de septiembre a diciembre, incluso se realizan el festival del mango denominado “Festival del mango, Altar de los sabores”, en la ciudad de Portoviejo, en el Parque Forestal. En el 2017 se realizó el 8 de diciembre en las instalaciones de la Universidad Técnica de Manabí, donde se encontraron productos a base de mango y proveedores de la fruta, esto es realizado por la Dirección de Turismo del Municipio de Portoviejo y se encuentra en la IV edición del festival, por lo cual se espera mayor acogida.

Como ingrediente secundario de este coctel son hierbaluisa, materia prima que también se cosecha de manera constante en la región.

En la sierra ecuatoriana se produce y consume de manera tradicional el tomate de árbol, muchos lo cocinan para realizar jugo, ya que este baja un poco su nivel de acidez si se separa la cáscara amarga. El tomate de árbol se utiliza en la elaboración de ají, mermeladas y helados. Los productos de materia prima secundarias son frutillas y horchata.

El coctel que representa a la amazonia se elaborara con maracuyá, fruta considerada exótica y en auge de exportación. El producto que le dará sabores predominantes al coctel que identifica al oriente son; ishpingo. El ishpingo es considerado la canela de los incas, es una corteza en forma de flor.

3.3 Determinar la idea.

Existen en el mercado varias líneas de cocteles preparados embotellados que se expenden en supermercados, distribuidores y tiendas locales, competir con industrias establecidas por años en el país, es sumamente complicado. Lo que ofrece este coctel es tener sabores frescos de pulpa natural de frutas y hierbas, con el sabor puro del currincho con sus características organoléptica de vainilla que se equilibra con sabores tropicales y cítricos.

El uso del currincho en la línea de cocteles, sirve para destacar el aguardiente de caña, elaborado específicamente en el cantón Junín, de la provincia de Manabí, donde es la principal fuente de ingreso económico. El dar a conocer este destilado por medio de una bebida nueva y novedosa en el mercado, ayuda a potenciar el consumo de este con el objetivo de aumentar las ventas.

3.4 Desarrollo de recetas estándar

TABLA 4 .FICHA TÉCNICA CURRINCHO MACERADO CON HIERBALUISA

| | | | | | | | | |
|---|------------------------------------|---------------|--------|--------------|---------------------|-------------|---------------|---|
| FICHA TÉCNICA | | | | | | | | 1 |
| NOMBRE BEBIDA | Currincho macerado con hierbaluisa | | | | | | | |
| PESO POR PREPARACIÓN | 1litro/33.81 oz | | | | | | | |
| ELABORADO POR | Vielka Zambrano | | | | | | | |
| FECHA DE ELABORACIÓN | 20/11/2017 | | | | | | | |
| FECHA REVISIÓN | 27/11/2017 | | | | | | | |
| INGREDIENTE | %MERMA | CANTIDAD NETA | UNIDAD | PRECIO UNIT. | PRECIO UNIT. %MERMA | COSTO TOTAL | OBSERVACIONES | |
| Currincho 50 v/v | 0 | 22,54 | oz | 0,044 | 0,044 | \$ 1,000 | | |
| Agua desmineraliada | 0 | 11,27 | oz | 0,014 | 0,024 | \$ 0,158 | | |
| Hierbaluisa | 0 | 75 | g | 0,005 | 0,005 | \$ 0,375 | | |
| Costo Total Preparación | | | | | | \$ 1,533 | | |
| Preparación | | | | | | | | |
| 1.-Calentar el aguardiente o currincho a 40 grados centígrados. | | | | | | | | |
| 2.- Colocar el aguardiente en una botella e incorporar las hojas de hierbaluisa | | | | | | | | |
| 3.- Dejar reposar 2 semanas. | | | | | | | | |



TABLA 5. FICHA TÉCNICA. CURRINCHO MACERADO CON ANÍS



| FICHA TÉCNICA | | | | | | | | 2 |
|--|-----------------------------|---------------|--------|--------------|---------------------|-------------|---------------|------------|
| NOMBRE BEBIDA | Currincho macerado con anís | | | | | | | |
| PESO POR PREPARACIÓN | 1litro/33.81 oz | | | | | | | |
| ELABORADO POR | Vielka Zambrano | | | | | | | |
| FECHA DE ELABORACIÓN | | | | | | | | 20/11/2017 |
| FECHA REVISIÓN | | | | | | | | 27/11/2017 |
| INGREDIENTE | %MERMA | CANTIDAD NETA | UNIDAD | PRECIO UNIT. | PRECIO UNIT. %MERMA | COSTO TOTAL | OBSERVACIONES | |
| Currincho 50 v/v | 0 | 22,54 | oz | 0,044 | 0,044 | \$ 1,000 | | |
| Agua desmineraliada | 0 | 11,27 | oz | 0,014 | 0,024 | \$ 0,158 | | |
| Anís estrellado | 0 | 15 | g | 0,045 | 0,045 | \$ 0,675 | | |
| Costo Total Preparación | | | | | | \$ 1,833 | | |
| Preparación | | | | | | | | |
| 1.-Calentar el aguardiente o currincho a 40 grados centígrados. | | | | | | | | |
| 2.- Colocar el aguardiente en una botella e incorporar el anís estrellado. | | | | | | | | |
| 3.- Dejar reposar 1 semana. | | | | | | | | |

TABLA 6. FICHA TÉCNICA. CURRINCHO MACERADO CON ISHPINGO



| FICHA TÉCNICA | | | | | | | | 3 |
|---|---------------------------------|---------------|--------|--------------|---------------------|-------------|---------------|---|
| NOMBRE BEBIDA | Currincho macerado con ishpingo | | | | | | | |
| PESO POR PREPARACIÓN | 1litro/33.81 oz | | | | | | | |
| ELABORADO POR | Vielka Zambrano | | | | | | | |
| FECHA DE ELABORACIÓN | 20/11/2017 | | | | | | | |
| FECHA REVISIÓN | 27/11/2017 | | | | | | | |
| INGREDIENTE | %MERMA | CANTIDAD NETA | UNIDAD | PRECIO UNIT. | PRECIO UNIT. %MERMA | COSTO TOTAL | OBSERVACIONES | |
| Currincho 50 v/v | 0 | 22,54 | oz | 0,044 | 0,044 | \$ 1,000 | | |
| Agua desmineraliada | 0 | 11,27 | oz | 0,014 | 0,024 | \$ 0,158 | | |
| ishpingo | 0 | 25 | g | 0,029 | 0,029 | \$ 0,722 | | |
| Costo Total Preparación | | | | | | \$ 1,880 | | |
| Preparación | | | | | | | | |
| 1.- Calentar el aguardiente a 40 grados centígrados. | | | | | | | | |
| 2.- Colocar el aguardiente en una botella e incorporar el ishpingo. | | | | | | | | |
| 3.- Dejar reposar 1 semana. | | | | | | | | |

TABLA 7. FICHA TÉCNICA. JARABE DE GOMA

| | |
|----------------------|------------------|
| FICHA TÉCNICA | 4 |
| NOMBRE BEBIDA | Jarabe de goma |
| PESO POR PREPARACIÓN | 1 litro/33,81 oz |
| ELABORADO POR | Vielka Zambrano |
| FECHA DE ELABORACIÓN | 20/11/2017 |
| FECHA REVISIÓN | 27/11/2017 |



| INGREDIENTE | %MERMA | CANTIDAD NETA | UNIDAD | PRECIO UNIT. | PRECIO UNIT. %MERMA | COSTO TOTAL | OBSERVACIONES |
|---|--------|---------------|--------|--------------|---------------------|-------------|---------------|
| Azúcar blanca | 0 | 0,534 | Kg | 0,91 | 0,91 | 0,48594 | |
| Agua desmineralizada | 0 | 10 | oz | 0,014 | 0,023661639 | 0,14 | |
| Costo Total Preparación | | | | | | 0,62594 | |
| Preparación | | | | | | | |
| 1.- Coloca el azúcar y el agua en a batidora. | | | | | | | |
| 2.- Porcesar por 5 minutos aproximadamente. | | | | | | | |
| NOTA: Verificar que no existan grumos o granos de azúcar en la preparación. | | | | | | | |

3.4.1 Receta de cocteles

TABLA 8. COCTEL DE MANGO Y HIERBALUISA



| | |
|----------------------|---|
| FICHA TÉCNICA N | 5 |
| NOMBRE BEBIDA | Cocktail mango, hierbaluisa y currincho |
| PESO POR PREPARACIÓN | 1 litro/33,81 oz |
| ELABORADO POR | Vielka Zambrano |
| FECHA DE ELABORACIÓN | 20/11/2017 |
| FECHA REVISIÓN | 27/11/2017 |

| INGREDIENTE | %MERMA | CANTIDAD NETA | UNIDAD | PRECIO UNIT. | PRECIO UNIT. %MERMA | COSTO TOTAL | OBSERVACIONES |
|-------------------------------------|--------|---------------|--------|--------------|---------------------|-------------|---------------|
| Currincho macerado con hierba luisa | 0 | 10 | oz | 0,030 | 0,000 | \$ 0,302 | |
| Pulpa de mango | 0 | 150 | g | 0,002 | 0,002 | \$ 0,345 | |
| Limón | 0 | 5 | oz | 0,111 | 0,111 | \$ 0,556 | |
| Goma de azúcar | 0 | 5 | oz | 0,019 | 0,000 | \$ 0,093 | |
| Agua desmineralizada | 0 | 2,5 | oz | 0,014 | 0,024 | \$ 0,035 | |
| Benzoato de sodio | 0 | 0,1 | g | 0,006 | 0,006 | \$ 0,001 | |
| EDTA(estabilizante) | 0 | 0,25 | g | 0,005 | 0,005 | \$ 0,001 | |

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Costo Total Preparación por 1 litro | \$ 1,333 |
| Costo extra (etiqueta y botella) | \$ 1,700 |
| Costo total del producto | \$ 3,033 |
| ICE | \$ 0,905 |
| IVA | \$ 1,553 |
| TOTAL 1000ml | \$ 5,491 |
| Costo Total Preparación 750 ml | \$ 0,999 |
| Costo extra(etiqueta y botella 750ml) | \$ 1,650 |
| ICE | \$ 0,905 |
| IVA | \$ 1,339 |
| TOTAL 750ml | \$ 4,893 |

| | |
|---|--|
| Preparación | |
| 1.- Colocar todo en la licuadora turmix, y procesar a máxima velocidad. | |
| 2.- Integrar el estabilizante y conservante, pesar con la gramera. | |
| 3.-Espumar lo que más se pueda. | |
| 4.- Esterilizar los envases con vapor por 30 minutos | |
| 5.-Envasar, sellar y etiquetar. | |

TABLA 9. COCTEL DE TOMATE DE ÁRBOL Y ANÍS



| | |
|----------------------|--|
| FICHA TÉCNICA N | 6 |
| NOMBRE BEBIDA | Cocktail tomate de árbol, anís y currincho |
| PESO POR PREPARACIÓN | 1 litro/33,81 oz |
| ELABORADO POR | Vielka Zambrano |
| FECHA DE ELABORACIÓN | 20/11/2017 |
| FECHA REVISIÓN | 27/11/2017 |

| INGREDIENTE | %MERMA | CANTIDAD NETA | UNIDAD | PRECIO UNIT. | PRECIO UNIT. %MERMA | COSTO TOTAL | OBSERVACIONES |
|-----------------------------|--------|---------------|--------|--------------|---------------------|-------------|---------------|
| Currincho macerado con anís | 0 | 10 | oz | 0,036 | 0,000 | \$ 0,361 | |
| Pulpa de tomate de árbol | 0 | 150 | g | 0,002 | 0,002 | \$ 0,353 | |
| Limón | 0 | 5 | oz | 0,111 | 0,111 | \$ 0,556 | |
| Goma de azúcar | 0 | 5 | oz | 0,019 | 0,000 | \$ 0,093 | |
| Agua desmineralizada | 0 | 2,5 | oz | 0,014 | 0,024 | \$ 0,035 | |
| Benzoato de sodio | 0 | 0,1 | g | 0,006 | 0,006 | \$ 0,001 | |
| EDTA(estabilizante) | 0 | 0,25 | g | 0,005 | 0,005 | \$ 0,001 | |

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Costo Total Preparación por 1 litro | \$ 1,399 |
| Costo extra (etiqueta y botella) | \$ 1,700 |
| Costo total del producto | \$ 3,099 |
| ICE | \$ 0,905 |
| IVA | \$ 1,553 |
| TOTAL 1000ml | \$ 5,557 |
| Costo Total Preparación 750 ml | \$ 1,049 |
| Costo extra(etiqueta y botella 750ml) | \$ 1,650 |
| ICE | \$ 0,905 |
| IVA | \$ 1,339 |
| TOTAL 750ml | \$ 4,943 |

| | |
|---|--|
| Preparación | |
| 1.- Colocar todo en la licuadora turmix, y procesar a máxima velocidad. | |
| 2.- Integrar el estabilizante y conservante, pesar con la gramera. | |
| 3.- Espumar lo que más se pueda. | |
| 4.- Esterilizar los envases con vapor por 30 minutos | |
| 5.- Envasar, sellar y etiquetar. | |

TABLA 10. COCTEL DE MARACUYÁ E ISHPINGO



| | |
|----------------------|---|
| FICHA TÉCNICA N | |
| NOMBRE BEBIDA | Cocktail maracuyá, ishpingo y currincho |
| PESO POR PREPARACIÓN | 1 litro/33,81 oz |
| ELABORADO POR | Vielka Zambrano |
| FECHA DE ELABORACIÓN | 20/11/2017 |
| FECHA REVISIÓN | 27/11/2017 |

| INGREDIENTE | %MERMA | CANTIDAD NETA | UNIDAD | PRECIO UNIT. | PRECIO UNIT. %MERMA | COSTO TOTAL | OBSERVACIONES |
|---------------------------------|--------|---------------|--------|--------------|---------------------|-------------|---------------|
| Currincho macerado con ishpingo | 0 | 10 | oz | 0,037 | 0,000 | \$ 0,37 | |
| Pulpa de maracuyá | 0 | 150 | g | 0,004 | 0,004 | \$ 0,53 | |
| Limón | 0 | 4,2 | oz | 0,111 | 0,111 | \$ 0,47 | |
| Goma de azúcar | 0 | 4,2 | oz | 0,019 | 0,000 | \$ 0,08 | |
| Agua desmineralizada | 0 | 2,5 | oz | 0,014 | 0,014 | \$ 0,04 | |
| Benzoato de sodio | 0 | 0,1 | g | 0,006 | 0,006 | \$ 0,00 | |
| EDTA(estabilizante) | 0 | 0,25 | g | 0,005 | 0,005 | \$ 0,00 | |

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Costo Total Preparación por 1 litro | \$ 1,477 |
| Costo extra (etiqueta y botella) | \$ 1,700 |
| Costo total del producto | \$ 3,177 |
| ICE | \$ 0,905 |
| IVA | \$ 1,553 |
| TOTAL 1000ml | \$ 5,635 |
| Costo Total Preparación 750 ml | \$ 1,108 |
| Costo extra(etiqueta y botella 750ml) | \$ 1,650 |
| ICE | \$ 0,905 |
| IVA | \$ 1,339 |
| TOTAL 750ml | \$ 5,002 |

| Preparación |
|---|
| 1.- Colocar todo en la licuadora turmix, y procesar a máxima velocidad. |
| 2.- Integrar el estabilizante y conservante, pesar con la gramera. |
| 3.- Espumar lo que más se pueda. |
| 4.- Esterilizar los envases con vapor por 30 minutos |
| 5.- Envasar, sellar y etiquetar. |

3.5 Análisis de proveedores.

Los proveedores son factor esencial en la industria de Alimentos y Bebidas, la materia prima que ellos producen o distribuyan, dependerá de la calidad del producto final elaborado. La materia prima es el valor de sabor del producto final por lo que es imprescindible tener una base de datos de proveedores, de esta manera se elegirá al mejor; ya sea por ubicación, precio, homogeneidad del producto, crédito y distribución. Tener varios proveedores da otras opciones, en caso de que uno de los principales proveedores no realice como se acordó la entrega.

Por motivo de sanidad y calidad, la línea de cocteles se realizará en base a pulpas congeladas, frutas secas, hierbas, y aguardiente de caña con notificación sanitaria.

En los últimos años se ha visto un incremento en la industria dedicada a la producción de pulpas congeladas, con variedades de frutas e incluso combinaciones, la mayoría se encuentran establecidas en la provincia de Pichincha y Guayas.

Usualmente las frutas secas como el anís e ishpingo, son conocidos como cortezas, se usan en aguas aromáticas, esencias e incluso fragancias.

La hierbaluisa, como su nombre lo indica es una hierba aromática, con un sabor refrescante y es fácil de conseguir, principalmente en los mercados.

Las botellas de vidrios son ideales para mantener en un ambiente antiséptico al producto embotellado. La industria dedicada a la producción de botellas de vidrios es pequeña, pero normalmente existen varios distribuidores en la ciudad.

3.5.1 Proveedores de LOS DOMOS S.A., Cocteles CAMPIRO.

Para la fabricación de la línea de cocteles se requiere que sus proveedores de materia prima e insumos cumplan con los siguientes factores:

- Precio de venta.
- Calidad de la materia prima.
- Calidad de transporte o distribución.
- Capacidad de producto y entrega.
- Comunicación apropiada y fácil.

Se realizó un análisis a los posibles proveedores, escogiendo a los óptimos con los cuales trabajar. A continuación, se expondrán a cada uno.

3.5.2 Proveedor de pulpas

La industria de pulpas ha crecido de manera impresionante en los últimos años, la mayoría de plantas se encuentra en Guayas y Pichincha. La empresa ENVAGRIF C.A., ubicada en Calle Carchi Nro. 904 y Av. Interoceánica Km. 14 ½, Tumbaco. Cuenta con alrededor de 30 empleados con funciones en planta y administrativas. Esta empresa es una exportadora además de pulpas, salsa, mermeladas y enlatados de palmito y fruta. Los empaques de pulpa son de ½ kilogramo o 1 kilogramos; además vienen por cajas de 25 paquetes de pulpa de 1 kilo. Su número de teléfonos se encuentran en su página web, además su disponibilidad es durante todo el año, mantienen un stock durante sea o no temporada de las diversas frutas. El paquete de 1kg tienen un valor de \$2.30 pulpa de mango, \$ 3.50 pulpa de maracuyá y \$ 2.35 pulpa de tomate de árbol.

A pesar de que el proveedor tenga en stock las pulpas de frutas requeridas durante todo el año, en caso de que exista una problemática, se procederá a

elaborar los cocteles con otro sabor de pulpa, con una campaña de nuevos cocteles con tiempo limitado en el mercado, haciéndole creer al cliente que estamos renovando la línea de producto.

A continuación, la tabla con las diferentes pulpas que produce nuestro proveedor.

TABLA 11 PULPAS DE FRUTAS QUE DISPONE EL PROVEEDOR.

| Pulpas de FRUTAS | | | |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| Pulpa de ½ Kg | Agua o leche (lt) | Volumen preparado (lt) | Cantidad vasos de 300 cc |
| Frutilla | 1 ó 1½ | 1½ ó 2 | 5 - 7 |
| Frambuesa | 1 ½ o 2 | 2 ó 2 ½ | 7 - 9 |
| Guanábana | 1½ ó 2 | 2 ó 2 ½ | 7 - 9 |
| Guayaba | 1 ½ ó 2 | 2 ó 2 ½ | 7 - 9 |
| Mango | 1 ó 1 ½ | 1 ½ ó 2 | 5 - 7 |
| Maracuyá | 1 ó 1 ½ | 1 ½ ó 2 | 5 - 7 |
| Mora | 1½ ó 2 | 2 ó 2½ | 7 - 9 |
| Naranja | ½ ó 1 | 1 ó 1½ | 3 - 5 |
| Naranjailla | 1 ó 1½ | 1½ ó 2 | 5 - 7 |
| Piña | ½ ó 1 | 1 ó 1½ | 3 - 5 |
| Tamarindo | 1 ó 1½ | 1½ ó 2 | 5 - 7 |
| Taxo | 1 ó 1½ | 1½ ó 2 | 5 - 7 |
| Tomate de árbol | 1 ó 1½ | 1½ ó 2 | 5 - 7 |

pulpa de fruta, simplemente habría que duplicar los valores arriba indicados.

OFERTA DE PRODUCTOS

Tomado de ENVAGRIF,2017.

3.5.3 Proveedor de botellas, conservante y estabilizante.

Existen varios proveedores de botellas de vidrio dentro de la ciudad de Quito, uno de los principales es Disproquiim s.c., ubicado en la América y Bogotá. Tiene varias botellas dependiendo del tamaño, usos y forma. Para la línea de cocteles se escogió una botella ancha con cuello angosto y de capacidad de 1 litro, de código 7535. Su precio unitario es de \$2.08 al por menor, se compra por más de 6 unidades tiene un valor de \$1.90.

Además, es proveedor de conservantes y estabilizantes; como conservante es el Benzoato de Sodio con precio de \$20.00 por kilogramo y como estabilizante a EDTA (ácido etilendiaminotetraacético) con un precio de \$4.55 el kilogramo.

3.5.4 Proveedor de currincho

El currincho es elaborado en el cantón Junín, en la provincia de Manabí, dentro de la comunidad de Agua Fría se pueden encontrar varios productores. Los Almendros, es el nombre del currincho que escogimos por tener una planta con mayor capacidad de producción y con procesos de calidad, incluso ellos son los distribuidores de CEILMACA, quien es la embotelladora de la Caña Manabita. Los propietarios de la destiladora de Los Almendros son la familia Vélez, se encuentran en la cuarta generación en producción de currincho, una receta y conocimientos por más de 100 años.

Para tener contacto con ellos se debe realizar una visita a su planta de producción, que se encuentra en el desvío del Kilómetro 10 de la carretera Junín-Chone. Al llegar a la fábrica, ellos amablemente te enseñan los procesos, registro sanitario y permisos adicionales. Llegan a un acuerdo de \$5.00 por galón de 50%v/v, y \$6.00 el del 60% v/v, su venta es local por lo cual se debe llegar a un acuerdo para que envíen el producto por transportistas pagados o por la línea de buses interprovinciales, cobrando un valor adicional por él envío.

Para evitar problema alguno que se pueda suscitar con respecto al transporte del aguardiente, como huelgas de transportistas interprovinciales, carreteras cerrada o algún motivo en especial, que impida el transporte del currincho, se deberá tener una estadística de cuanto currincho se requiere para la producción mensual y mantener almacenado en un lugar seco y fresco, siguiendo las normas de sanidad. Se negociará con el productor y proveedor del currincho, acordando un buen precio por volumen y facilidad de pago.

3.5.5 Proveedor de hierbaluisa, ishpingo, anís español y limón.

Escoger a un proveedor de estas materias primas es un poco complicado, existen están distribuidoras de alimentos como COOKS o NEGSMARTI, sus productos son de calidad, incluso empacan al vacío para proteger a los alimentos, aunque lo negativo de estos proveedores es sus precios, son un poco elevado. Por ello se ha decidido encontrar el proveedor más económico, el cual es una despensa ubicada en el Mercado Ñaquito, sector Ñaquito, al Centro. Norte de Quito. La propietaria de la despensa tiene el nombre de, sus precios son regulados y en promedio nunca varían o representan algún alza o baja. La libra de anís estrellado en un precio de \$42.00, la hierbaluisa se encuentra en \$5.00 el atado y por último el ishpingo la libra está con un precio promedio de \$28.89.

Se debe considerar encontrar un proveedor en el Mercado Central, abaratando costos; incluso contactar a los productores directos de especias y hierbas.

3.5.6 Proveedor de azúcar.

Ingenio San Carlos S.A. es una de las productoras de azúcar líder del país, cuenta con tres plantas procesadoras ubicadas en la provincia del Guayas, en los cantones de Naranjal, Marcelino Maridueña, El triunfo. La empresa cuenta con distribución en todo el país, tiene diferentes empaques de azúcar blanca. Para el desarrollo de línea de cocteles comprar un quintal de azúcar o adquirir por empaques de 2 o 5 kilogramos, tendría un precio de \$0,82 a 0,92 centavos de dólar respectivamente. En la página ende la empresa se encuentran los números de contacto o la manera de registrarse, para que la azucarera se comunique con el proyecto.

3.6 Experimentación.

La experimentación se enfoca en las pruebas de la realización del producto, en este tema se enfoca en la descripción de la propuesta de la receta estándar desarrollada para la línea de cocteles, demostrará la cantidad propuesta de cada uno de los ingredientes para obtener un equilibrio en sabor, textura y aromas en cada una de las bebidas. La etapa de la experimentación dentro del desarrollo de la línea de cocteles expondrá varios criterios al momento de la validación de la bebida. Para tener un criterio más amplio, se utilizará la metodología expuesta en el primer capítulo del proyecto, validación de expertos y focus group. Luego de las actividades mencionadas anteriormente, se verificarán las respuestas y se realizara una tabulación de los datos obtenidos.

El focus group tiene como objetivo la obtención de resultados para determinar si las características de sabor, textura y aroma fueron captadas por los consumidores del grupo, además de conocer la perspectiva subjetiva que tuvieron al consumir el mismo.

Por otro lado, la validación de expertos se concentra en las herramientas técnicas que fueron utilizadas sean las óptimas en los procesos del desarrollo de la línea de cocteles, características organolépticas se encuentren en el instrumento utilizado para la evaluación.

3.6.1 Descripción del instrumento

El instrumento de evaluación del producto mediante un focus group y validación de expertos, se deben considerar factores para obtener los datos requeridos para la mejora y consolidación de un producto final impecable, garantice la captación del mercado por su sabor, aroma, color, equilibrio y marca.

3.6.2 Focus Grupo.

El focus grupo es una evaluación que se realiza a un grupo de personas con diversas características, debido que es una cata guiada por la perspectiva del consumidor y sus gustos o afinidades. El focus grupo está conformado por 15 estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad de las Américas, entre 18 a 23 años, entre ellos de género masculino y femenino. La evaluación del producto se realizará mediante hojas de cata, el tiempo de duración es de 20 minutos, debido a que son tres cocteles por probar.

3.6.3 Ambiente

La validación del producto mediante el focus grupo se realizará en el taller de bebidas de la Universidad de las Américas, sede Granados, aula #233. Este espacio fue autorizado por el Chef Ricardo Sandoval, quien es el encargado de la infraestructura de la facultad dando la disponibilidad de los talleres y la autorización de Msc. Sebastián Barros, encargado del taller asignado.

El taller de bebidas es el lugar indicado para catar bebidas de diferentes tipos, debido a los colores neutros como negro, café y blanco, produce que los colores de las bebidas se han más notorios. Una temperatura controlada de 22- 23°C, de esta manera el degustador se sentirá cómodo.

3.6.4 Desarrollo de ambiente controlado.

La cata se desarrollará el martes 28 de noviembre del 2017, a las 12h30 en el taller N° 233 o taller de bebidas de la Universidad de las Américas, tendrá una duración de 15 minutos degustando y resolviendo las tres hojas de cata específicas para cada coctel realizado.

Después del primer y segundo coctel, se procesará a brindar agua purificada a cada uno de los participantes del grupo de cata para de esta manera no dejar restos de sabores u olores en la boca del anterior coctel y darles paso a los nuevos sabores de otro coctel.

La bebida se servirá con hielo, de esta manera se realizarán sus sabores y será más agradable al paladar al consumir una bebida refrescante.

3.6.5 Desarrollo de la herramienta.

En el desarrollo de una evaluación del producto mediante un focus group es necesario considerar factores para obtener una recolección de datos acerca de la perspectiva que tenga el consumidor de la bebida. Los factores que se han considerado dentro de la hoja de cata para la evaluación del producto final son, color, sabor, aromas y equilibrio. En cada uno de estos puntos existe una descripción, para que las personas que conformen el grupo evaluador sepan a qué se rige cada factor. Cada uno de los puntos de degustación serán calificados del 1 al 5, siendo 1 pésimo y el 5 excelente. Incluso, cada punto en la cata tendrá un factor multiplicador dependiendo de la importancia de este.

Factores evaluados en la hoja de cata para focus group:

- Degustación visual.
- Degustación gustativa.
- Degustación olfativa.
- Balance/ Equilibrio de la bebida.

TABLA 13. FICHA TÉCNICA. HOJA DE CATA DE COCTEL DE TOMATE DE ÁRBOL Y ANÍS

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|---------|--|-------|-----------|-------|---------------|-------|-------|-------|------|-------|--------|
| FECHA DE DEGUSTADOR | | | | | |  | Cifra calificada con una cruz (x) | Coeficiente de multiplicación. | Resultado de multiplicación. | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARGO QUE OCUPA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TEMPERATURA C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BEBIDA | COKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA+G16:K21 DE DEGUSTADOR | | | | | | Total | | | | | | | | | | | | | | | |
| ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td>PUNTAJE</td> <td></td> </tr> <tr> <td>45-50</td> <td>Excelente</td> </tr> <tr> <td>35-40</td> <td>Sobresaliente</td> </tr> <tr> <td>30-35</td> <td>Bueno</td> </tr> <tr> <td>25-30</td> <td>Malo</td> </tr> <tr> <td>10-20</td> <td>Pésimo</td> </tr> </table> | | | | | | | | | | PUNTAJE | | 45-50 | Excelente | 35-40 | Sobresaliente | 30-35 | Bueno | 25-30 | Malo | 10-20 | Pésimo |
| PUNTAJE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 45-50 | Excelente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 35-40 | Sobresaliente | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30-35 | Bueno | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25-30 | Malo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10-20 | Pésimo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES GENERALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

TABLA 14. FICHA. TÉCNICA. HOJA DE CATA COCTEL DE MARACUYÁ E ISHPINGO

| | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|--|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | |  | | | | Cífra calificada con una cruz (x) | Coeficiente de multiplicación. | Resultado de multiplicación. |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | | | | | | | | |
| CARGO QUE OCUPA | | | | | | | | |
| TEMPERATURA C | | | | | | | | |
| BEBIDA | COKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO | | | | | | | |
| | | 2 | 3 | 4 | 5 | | | |
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | | | 1 | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | | | 2 | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | | | 4 | |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable- | | | | | | 3 | |
| | | | | | | Total | | |
| ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN | | | | | | | | |
| PUNTAJE | | | | | | | | |
| 45-50 Excelente | | | | | | | | |
| 35-40 Sobresaliente | | | | | | | | |
| 30-35 Bueno | | | | | | | | |
| 25-30 Malo | | | | | | | | |
| 10--20 Pésimo | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES GENERALES | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

3.6.6 Validación de expertos

La validación de expertos es uno de los puntos críticos dentro del desarrollo de una línea de productos, debido al que grupo de expertos en gastronomías y bebidas opinarán acerca del producto final en base a sus conocimientos y experiencia. Durante la validación de expertos se llevará a cabo una presentación del producto final acerca de la marca, envase características diferenciadas, precio, costo y método de elaboración. Los expertos citados el martes 28 de noviembre del 2017 a las 11h30 en el aula N° 233, denominado Taller de Bebidas, para la respectiva presentación y cata del producto final.

3.6.6.1 Ambiente

La validación del producto mediante un grupo de expertos se realizará en el taller de bebidas de la Universidad de las Américas, sede Granados, aula N° 233. El taller fue designado por Msc. Sebastián Barros y autorizado por el Chef Ricardo Sandoval. El taller de bebidas está ambientado para el aislamiento de ruido, de esta manera no se influenciará la degustación. Las paredes y los gabinetes son de color neutro, y no cambiará los colores propios de las bebidas a degustar, para proceder a la evaluación mediante la herramienta diseñada.

3.6.6.2 Desarrollo de ambiente controlado.

La cata se desarrollará el martes 28 de noviembre del 2017, a las 11h30 en el taller N° 233 o talle de bebidas de la Universidad de las Américas, tendrá una duración de 20 minutos degustando y resolviendo las tres hojas de cata específicas para cada coctel realizado

Como cada coctel tiene sabores de frutas y especias o hierbas diferentes, se brindará agua purificada y bocados de queso con chifle para descartar los

sabores anteriores y proseguir con las características organolépticas de casa coctel. Este proceso se repetirá en dos ocasiones al momento de cambiar de bebida.

Las bebidas se servirán con hielo, de esta manera se realizarán sus sabores y será más agradable al paladar, al volverla una bebida refrescante; estas indicaciones se encuentran en el empaque.

3.6.6.3 Desarrollo de la herramienta.

En el desarrollo de una evaluación del producto mediante el grupo de expertos es necesario considerar factores para obtener una recolección de datos acerca de las críticas desde el punto de vista profesional. Los factores que se han considerado dentro de la hoja de cata para la evaluación del producto final son; color, sabor, aromas y equilibrio. Cada uno de los puntos de degustación serán calificados del 1 al 5, siendo 1 pésimo y 5 excelente. Además, cada punto en la cata tendrá un factor multiplicador dependiendo de la importancia de este. Dentro de cada celda del punto al 1 a 5, existe una descripción de cómo se debería percibir la bebida puntualmente.

Factores evaluados en la hoja de cata para el grupo de expertos:

- Degustación visual.
- Degustación gustativa.
- Degustación olfativa.
- Balance/ Equilibrio de la bebida.

TABLA 15. FICHA TÉCNICA. HOJA DE CATA DE COCTEL MANGO Y HIERBALUISA

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación. | Resultado de multiplicación. |
|------------------------------|---|--|---|---|--|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo limón , separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo nápoles, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo lima.limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo cromo , apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo estándar, no existe separación de líquido y pulpa. | | 1.5 | |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a mango, hierba y licor | 2.- No se distingue con claridad aromas de mango, licor y hierba | 3.- Aromas suaves de cítricos, mango, licor y hierba. | 4.-Predominan aromas de mango, licor y hierba fuertes | 5.-Aromas intensos a cítricos, mango, licor y hierba | | 1.5 | |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | | 3 | |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene | 3.-Bebida neutra, sobores ligeros. Predomina el ácido y luego el | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | | 4 | |
| Calificación | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10--20 | Pésimo |

TABLA 16. FICHA TÉCNICA. HOJA DE CATA COCTEL TOMATE DE ÁRBOL Y ANÍS.

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|--|-----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | | | | | |  | Cifra calificada con una cruz (X) | Coeficiente de multiplicación. | Resultado de multiplicación. |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | | | | | | | | | |
| CARGO QUE OCUPA | | | | | | | | | |
| TEMPERATURA C | | | | | | | | | |
| BEBIDA | COCTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANÍS | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | |
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color blanco , separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color beige con puntos blancos, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color naranja con puntos blancos, separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color melón , apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color melón, no existe separación de líquido y pulpa. | | 1.5 | | |
| Calificación | | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a tomate de árbol, anís y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de tomate de árbol , licor y anís. | 3.- Aromas suaves de cítricos, tomate de árbol, licor y anís. | 4.- Predominan aromas de tomate de árbol, licor y anís fuertes. | 5.- Aromas intensos a tomate de árbol, licor y anís. | | 1.5 | | |
| Calificación | | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Citricó aceptable. Ligera cremosidad. | | 3 | | |
| Calificación | | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades. | 3.- Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma. | | 4 | | |
| Calificación | | | | | | | | | |
| ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN | | | | | | | | | |
| | | | PUNTAJE | | | | | | |
| | | | 45-50 | Excelente | | | | | |
| | | | 35-40 | Sobresaliente | | | | | |
| | | | 30-35 | Bueno | | | | | |
| | | | 25-30 | Malo | | | | | |
| | | | 10--20 | Pésimo | | | | | |

TABLA 17. FICHA TÉCNICA. HOJA DE CATA COCTEL MARACUYÁ E ISHPINGO.

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación. | Resultado de multiplicación. |
|------------------------------|---|--|---|---|--|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo nápoles , separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo lima-limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo cromo separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo estándar , apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo puro, no existe separación de líquido y pulpa. | | 1.5 | |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a maracuyá, ishpingo y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de maracuyá, ishpingo y licor. | 3.- Aromas suaves de cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | 4.- Predominan aromas de maracuyá, ishpingo y licor fuertes | 5.- Aromas intensos a cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | | 1.5 | |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | | 3 | |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color | 3.- Bebida neutra, sobores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas, aromas ligeros y se distinguen dos colores. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | | 4 | |
| Calificación | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10--20 | Pésimo |

3.7 Tabulación de resultados.

3.7.1 Tabulaciones de Focus Group

En la siguiente sección de la presente tesis, se expondrá las tabulaciones realizadas posteriormente a la evaluación del focus group el martes 28 de noviembre del 2017 en el taller de bebidas, instalaciones de la Universidad de las Américas.

El focus group fue desarrollado con 15 participantes, estudiantes de la Escuela de Gastronomía. A continuación, se encuentran los gráficos de la degustación visual, degustación olfativa, degustación gustativa, equilibrio/balance de cada coctel realizado.

3.7.1.1 Coctel Tomate de árbol y anís.

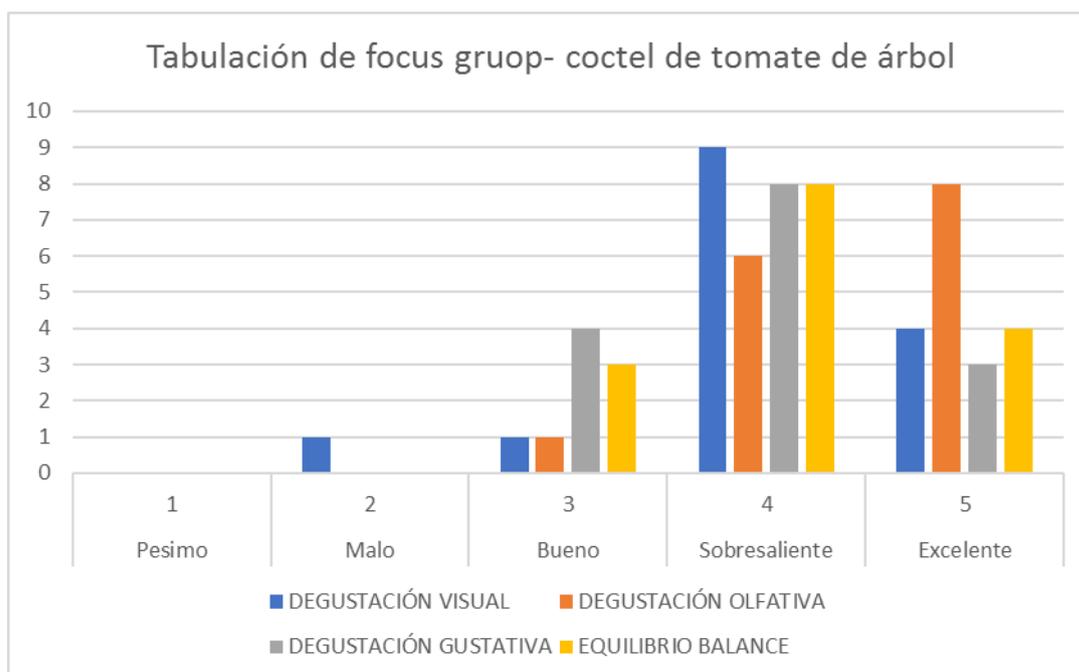


FIGURA 1. TABULACIÓN DE FOCUS GRUOP COCTEL DE TOMATE DE ÁRBOL.

3.7.1.1.1 CATA VISUAL.

De los 15 participantes del focus group, 9 de ellos acordaron una calificación 4, es decir, sobresaliente, lo cual acota que el color de la bebida era intenso, agradable a la vista; y casi nula la separación de líquidos y sólidos.

3.7.1.1.2 CATA OLFATIVA

Los resultados indican que 8 de las 15 personas que participaron en la experimentación, calificaron con 5 en la cata olfativa al coctel, es decir, excelente, con aromas distintivos e intensos, con diferenciación de anís y tomate de árbol.

3.7.1.1.3 CATA GUSTATIVA.

Del total de los participantes, 8 de ellos calificaron con 4 la cata gustativa, por lo cual la bebida tenía un sabor agradable, los dos sabores específicos no se encuentran en total balance.

3.7.1.1.4 CATA EQUILIBRIO /BALANCE.

Del total de los participantes, 8 participantes asignaron un 4, es decir, sobresaliente, en cata de equilibrio, bebida con sabores notorios y específicos; aromas distintivos y textura uniforme.

3.7.1.2 Coctel mango y hierbaluisa

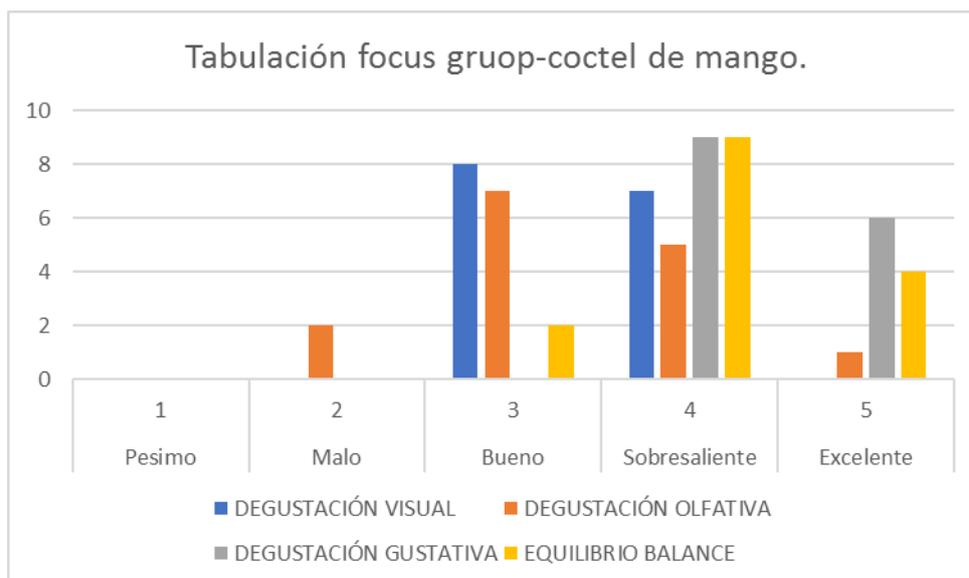


FIGURA 2. TABULACIÓN FOCUS GRUOP COCTEL DE MANGO

3.7.1.2.1 CATA VISUAL.

Del total de los 15 participantes, 8 de ellos calificaron con 3, considerado bueno, esto se debió a que el coctel perdió su intensidad de color por que se degustó con hielo, lo cual diluyó el agua, resultando un color amarillo limón suave.

3.7.1.2.2 CATA OLFATIVA.

Del total de los 15 participantes, 7 de ellos calificaron con 3, lo que se enfocó en que los aromas fueron muy sutiles, en las observaciones se acotó que el olor de la hierbaluisa era tapado por el del mango.

3.7.1.2.3 CATA GUSTATIVA.

La cata gustativa del coctel de mango arrojo como calificación resaltante de 4, es decir, calificación sobresaliente, que existe un sabor predominante del mango, pero el sabor de hierbaluisa es muy sutil.

3.7.1.2.4 CATA DE EQUILIBRIO/BALANCE

De 15 participantes, 8 de ellos calificaron al número 4, sobresaliente, refiriéndose a una textura uniforme y sabores específicos.

3.7.1.3 Coctel maracuyá e ishpingo.

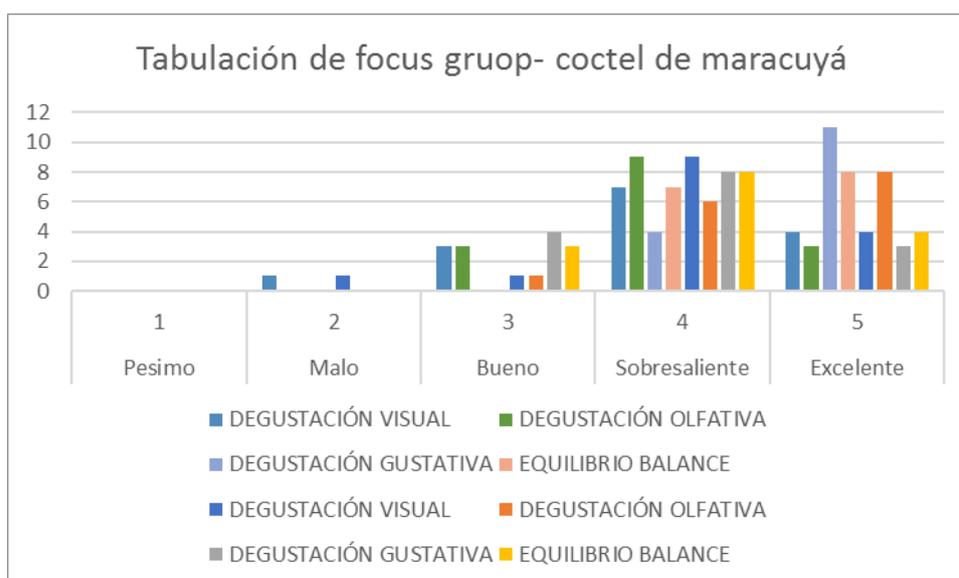


FIGURA 3. TABULACIÓN DE FOCUS GROUP COCTEL DE MARACUYÁ.

3.7.1.3.1 CATA VISUAL.

La cata visual tiene como resultado 6 votaciones de 15 al número 4, sobresaliente, color intenso y muy poca separación de líquidos con sólidos, es decir, la pulpa del aguardiente. El coctel de maracuyá tenía un color amarillo muy intenso.

3.7.1.3.2 CATA OLFATIVA.

De los 15 participantes, 8 de ellos asignaron a la cata olfativa un 4, es decir, que los aromas son fuertes e intensos, y se pueden identificar los aromas sin problema.

3.7.1.3.3 CATA GUSTATIVA.

La cata gustativa tiene como resultado 10 votaciones al número 5, es decir, excelente, este coctel es el que agrado más a los participantes, encontraron un cítrico aceptable, textura uniforme y sabores equilibrados.

3.7.1.3.4 CATA EQUILIBRIO /BALANCE.

En la cata de equilibrio/balnce la votación fue pareja, con el número 4 y el número 5, teniendo 2 votaciones más al número 5. El 5 hace referencia a la excelencia, siendo una bebida equilibrada en dulce, acidez, alcohol y aroma.

3.7.2 Tabulaciones de validación de expertos

En la siguiente sección de la presente tesis, se expondrá las tabulaciones realizadas posteriormente a la realización de la validación de expertos el martes 28 de noviembre del 2017 en el taller de bebidas, instalaciones de la Universidad de las Américas.

La validación de expertos fue desarrollada con 6 docentes de la Escuela de Gastronomía. A continuación, se encuentran los gráficos de la degustación visual, degustación olfativa, degustación gustativa, equilibrio/balance de cada coctel realizado.

3.7.2.1 Coctel tomate de árbol y anís.

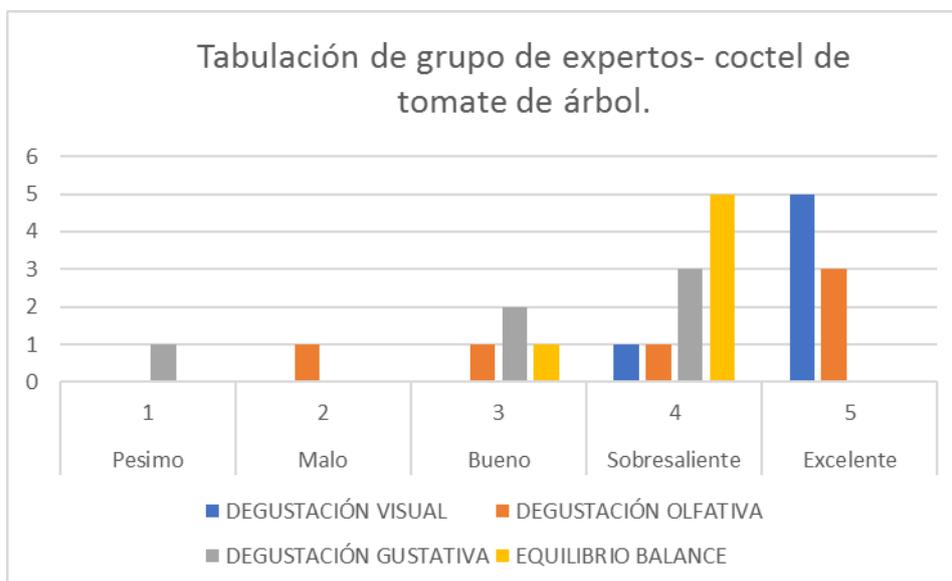


FIGURA 4. TABULACIÓN DE GRUPO DE EXPERTOS COCTEL DE TOMATE DE ÁRBOL.

3.7.2.1.1 CATA VISUAL.

De los 6 participantes, 5 asignaron una calificación de 5, es decir, que la bebida está en un color perfecto, identificando que era tomate de árbol. Una ligera espuma en la corona producida por los estabilizantes y conservantes incluidos, fue la acotación del experto que votó con el número 4.

3.7.2.1.2 CATA GUSTATIVA.

La cata gustativa no hubo una votación unánime, esta fue más por el gusto de cada paladar, el anís sobresalía mucho por lo cual las votaciones fueron al número 4 (sobresaliente), sabores intensos de anís y no eran tan predominante el tomate de árbol, por lo cual se opacaba.

3.7.2.1.3 CATA OLFATIVA.

La cata olfativa tuvo 3 votos al número 5, sus aromas eran identificables. Los otros expertos dieron una votación al número 2, al número 3 y al número 4. Las votaciones fueron diversas por que el aroma de anís era predominante y unos sintieron más el anís que el tomate de árbol.

3.7.2.1.4 CATA EQUILIBRIO/BALANCE.

La cata equilibrio/ balance arrojo que 5 expertos votaron por el número 4, es decir, la bebida tenía una textura uniforme, sabores distintivos, por supuesto uno más que otro, color llamativo.

3.7.2.2 Coctel mango y hierbaluisa

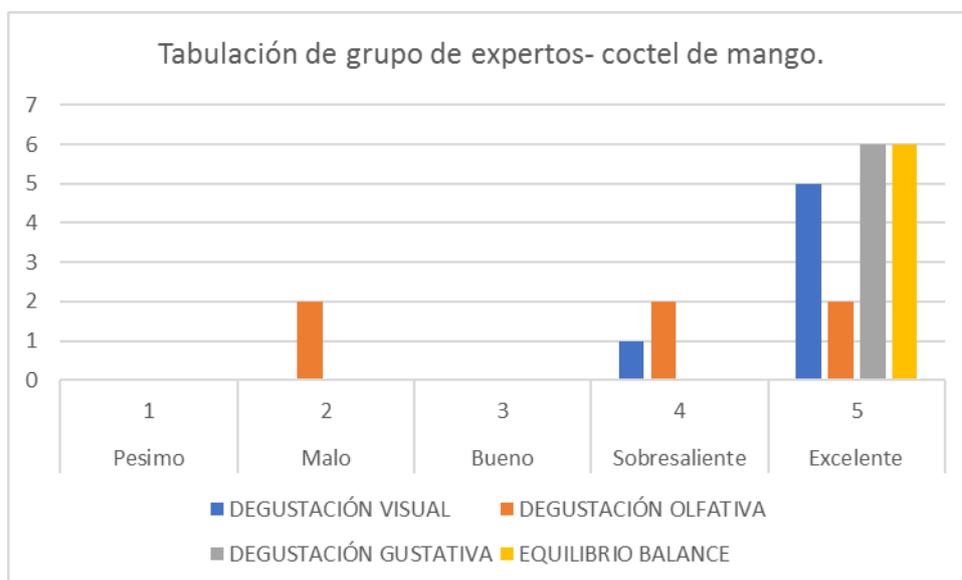


FIGURA 5. TABULACIÓN DE GRUPO DE EXPERTOS COCTEL DE MANGO

3.7.2.2.1 CATA VISUAL.

La cata visual del coctel de mango y hierbaluisa, tuvieron 5 votaciones al número 5, de igual forma los expertos se fijaron en el color del contenido de la botella y no del vaso, pues este estaba diluido con hielos. Su color amarillo estándar, sin separación de líquidos por lo que obtuvo esta calificación.

3.7.2.2.2 CATA OLFATIVA.

De los 6 expertos, 2 votaron por el número 2; 2 votaron por el número 3 y 2 votaron por el número 5. Entonces se puede analizar los diferentes criterios utilizados y según la perspectiva de los expertos fueron

diferentes. Muchos hicieron la observación que el aroma de la hierbaluisa era muy sutil y el mango lo opacaba

3.7.2.2.3 CATA GUSTATIVA.

La cata gustativa arrojó una votación unánime, es decir, todos los expertos dieron una votación al número 5, excelente, lo cual describe que los sabores de la fruta y hierbaluisa estaban regulados y una textura uniforme.

3.7.2.2.4 CATA EQUILIBRIO/BALANCE.

La cata equilibrio/balance expone que los expertos votaron por la calificación número 5, encontrando a la bebida perfectamente balanceada en grados de dulce, acidez, alcohol y aroma.

3.7.2.3 Coctel maracuyá e Ishpingo

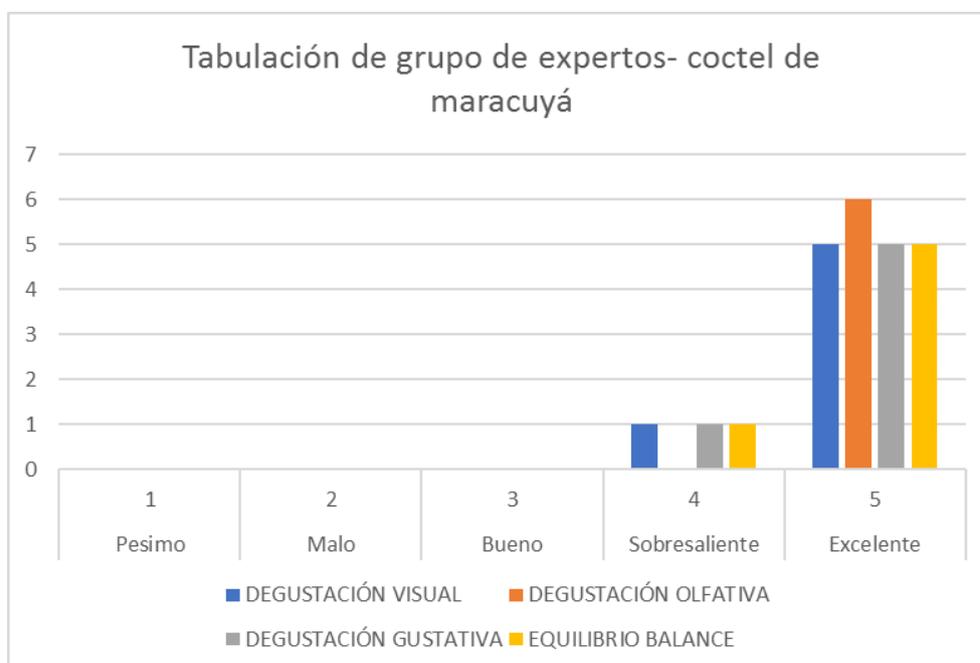


FIGURA6. TABULACIÓN DE GRUPO DE EXPERTOS COCTEL DE MARACUYÁ

3.7.2.3.1 CATA VISUAL.

La cata visual del coctel de maracuyá e ishpingo, obtuvo la votación de 5 expertos al número 5, excelente, el color amarillo puro y la nula separación de líquidos.

3.7.2.3.2 CATA OLFATIVA.

De los 6 participantes de la validación de experto, los 6 votaron por una calificación de 5, se refiere a que los aromas eran distintivos y equilibrados, se distinguía claramente el maracuyá, el currincho y el ishpingo.

3.7.2.3.3 CATA GUSTATIVA.

Todos los expertos calificaron con el número 5, se analiza que el coctel fue agradable al paladar, tiene una textura uniforme y sabores regulados el maracuyá e ishpingo.

3.7.2.3.4 CATA EQUILBRIO/BALANCE.

La cata Equilibrio/Balance obtuvo 5 calificaciones al número 5, la bebida fue equilibrada perfectamente en dulce, acidez, alcohol y aroma.

4 Capitulo IX. Manual de Procesos para la elaboración de una línea de cocteles a base de currincho.



FIGURA7 ETIQUETADO COCKTAIL MANGO Y HIERBALUISA



FIGURA8 ETIQUETADO COCKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANÍS.



FIGURA9 ETIQUETADO COCKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO.

4.1 Objetivo General

Crear un manual de procesos para la línea de cocteles a base de currincho a ser comercializados en el Distrito Metropolitano de Quito, sector norte.

4.2 Objetivos Específicos.

- Fundamentar teóricamente la creación de una línea de cocteles a base de currincho.
- Elaborar un manual con procesos e indicaciones para la fabricación de una línea de cocteles a base de currincho.

- Validar la línea de cocteles a base de currincho por medios de evaluación de expertos y grupo de posibles consumidores.

4.3 Aplicaciones

El presente manual que corresponde a desarrollo de una línea de cocteles a base de currincho, con la utilización de pulpas de frutas y especias sobresalientes de las regiones costa, sierra y Amazonía, tiene como principal aplicación ofrecer información específica y útil acerca de:

- Los tipos de ingredientes como; aguardiente, frutas, hierbas, especias, acidificantes, edulcorantes, estabilizantes y conservantes que se utilizarán para la producción.
- Costo y análisis de costos de las recetas estándar desarrolladas.
- Planteamiento de precio de venta al público.
- Reglamentos para la producción de bebidas alcohólicas.
- Normativas acerca de envases y etiquetas para las bebidas alcohólicas.
- Impuestos para bebidas alcohólicas.
- Notificación sanitaria.

4.4 Marco Jurídico

En esta sección se describe las normas y reglamentos para obtención de permisos para la fabricación de bebidas alcohólicas en Ecuador, además de los requisitos, regulaciones de procesos, rotulado e impuestos para poder exportar al mercado un producto final con contenido alcohólico.

Se brindará la información obtenida del INEN (Servicio Ecuatoriano de Normalización), ARCSA (Agencia Nacional de Regularización, Control y Vigilancia Sanitaria) y SRI (Servicio de Rentas Internas), los cuales son las instituciones gubernamentales encargadas de regular normativas, sanidad e impuestos dentro del territorio ecuatoriano.

4.4.1 Norma INEN

La norma INEN 1837 hace referencia a los requisitos de bebidas alcohólicas y licores deben registrar para poder ser expendidos en el mercado. En este se encuentran definiciones, clasificaciones y requisitos.

4.4.1.1 Definiciones INEN 1837

Licor. Bebida alcohólica obtenida por la mezcla de aguardientes, alcohol etílico rectificado (neutro o entra neutro) o bebidas alcohólicas destiladas o sus mezclas son sustancias de origen vegetal o animal o con sus extractos obtenidos por infusiones, maceraciones por la destilación de los citados productos con sustancias aromatizantes la cual puede o no ser edulcorada y adicionada o no aditivos alimentarios.

4.4.1.1.1 CLASIFICACIÓN.

Licor dulce. Producto que tiene un contenido de azúcares entre 100 gramos por litro hasta 250 gramos por litro (INEN, 2016)

4.4.1.1.2 REQUISITOS

- El agua utilizada para la hidratación debe ser potable.
- Los licores deben tener un color, olor y sabor característicos de las materias primas utilizadas.
- Los licores deben contener los niveles máximos permitidos de aditivos alimentarios conforme a la NTE INEN-CODEX 192.
- Inspección
- Muestreo
- Se realiza de acuerdo con la norma INEN 339.
- Aceptación y rechazo.

- Aceptación del lote según la norma INEN339, en caso de no cumplir todos los requisitos, posteriormente será rechazado (INEN, 2016)

4.4.1.1.3 ROTULADO.

EL rotulado o etiqueta es la carta de presentación de un producto final, por esta un cliente puede definir para que segmentos es y para que genero principalmente está dirigido. Adicional de las características etiquetas, la etiqueta debe contener ciertos requisitos que son:

- Las bebidas alcohólicas no deben presentar un rótulo con leyenda o frase descriptiva que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear una opinión errónea respecto a la naturaleza del producto.
- Los requisitos establecidos en esta norma a excepción de las marcas de fábrica registradas deben expresarse en lengua española.
- La información de los rótulos debe escribirse en caracteres y colores que sean claros, indelebles y fácilmente legibles para el consumidor, cuya dimensión de la letra debe ser mínimo de 2 mm para envases de más de 200 cm³ y mínimo de 1 mm para envases de menos de 200 cm³
- Las bebidas alcohólicas no requieren la indicación de la fecha de elaboración y vencimiento.
- Los rótulos de las bebidas alcohólicas deben cumplir la siguiente información:
 - Nombre comercial o marca como fue registrada, siempre que la misma no genere engaño al consumidor (INEN, 2015).
 - Clase o tipo de bebida alcohólica que indique la verdadera naturaleza de la bebida alcohólica, la cual no debe inducir a error o engaño al consumidor (INEN, 2015).
 - Contenido de alcohol etílico (fracción volumétrica) expresado en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI), usando para ello el símbolo %, fracción volumétrica o fracción en volumen (INEN, 2015).

- d) Contenido del producto expresado en la unidad derivada de volumen “cm³” conforme al Sistema Internacionales de Unidades (SI) (INEN, 2015).
- Nombre y dirección, el nombre corresponde a la persona natural o razón social de las organizaciones que participan en las operaciones de producción, destilación, embotellado, envasado, importación o distribución de las bebidas alcohólicas. La dirección debe corresponder a la ciudad y ala paso en donde se ha realizados as operaciones mencionadas (INEN, 2015).
- Ingredientes deben declararse solo aquellos que son ajenos al proceso natral de fermentación o destilación, los ingredientes deben enumerarse por orden decreciente de proporciones. No debe considerarse en las bebidas alcohólicas destiladas, el agua se añade para ajustar el contenido de alcohol etílico requerido (INEN, 2015).
- Declaración de Advertencia que señale, que el consumo excesivo de bebida alcohólicas es perjudicial para mujeres, embarazadas, niños y adolescentes, provoca accidentes al operar equipos y conducir maquinas, crea dependencia; causa daños a terceros y daos psicológicos (INEN, 2015).
- País de origen, debe indicarse el país en que la bebida alcohólica fue producida, transformada o envasada, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equivocada para consumidor (INEN, 2015).
- Identificación de lote que permita identificar una bebida alcohólica elaborada o procesada en condiciones similares (INEN, 2015).
- Aditivos alimentarios añadidos las bebidas alcohólicas deben cumplir las dos máximas establecidas (INEN, 2015).

4.4.2 ARCSA

La agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria es el agente gubernamental que rige los permisos para los funcionamientos de pequeñas o

grandes industrias que se encuentren en el área de alimentos y bebidas; sean distribuidoras, productoras o almacenadora de alimentos y bebidas. Esta agencia también brinda certificados de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).

Las solicitudes deben ser entregadas para que de esta manera se pueda comenzar un proceso de evaluación y posteriormente a la designación de permisos o certificados. Existe un permiso de funcionamiento para cada segmento de producción, distribución o almacenamiento de bebidas y alimentos. A continuación, se explicará una breve descripción de los procesos a realizar para la obtención de permisos. (ARCSA, s.f.).

4.4.2.1 Permiso de Funcionamiento

Permiso de Funcionamiento para un establecimiento destinados a la elaboración, rectificación y mezclas de bebidas alcohólicas, todas las solicitudes se realizan por medio la agina web del ARCSA.

1. Ingresar a su sitio web, registrarse. En caso de estar registrado, ingresar con usuario y contraseña.
2. Generar la solicitud de permiso de funcionamiento para establecimiento de producción de bebidas alcohólicas, para lo cual se piden los siguientes campos obligatorios;
 - Ingresar RUC O RISE.
 - Escoger el proceso a realizar.
 - Registrar los datos del representante legal de la empresa.
 - Registrar los datos del establecimiento como la dirección.
 - Seleccionar la actividad a la que se decía la empresa.
 - Guardar los documentos y guardar.
 - Emisión de orden de pago, posterior al pago en 24 horas se obtendrá el permiso de funcionamiento emitido por el ARCSA.

4.4.2.1.1 Requisitos de permiso de funcionamiento

Los requisitos para la obtención del permiso deben estar completos para lo cual se necesitan los siguientes requerimientos:

- Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Categorización otorgada por el Ministerio de Productividad o por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.

El costo de la emisión del permiso del establecimiento depende del tamaño de la empresa para lo cual, el desarrollo de cocteles encaja en la Categoría.; 14.1.1.7.5 Artesanal, con un costo de \$0.00 (ARCSA, s.f.).

4.4.2.2 Notificación sanitaria/ ARCSA

La Notificación Sanitaria de Alimentos Procesados es un certificado que permite que el producto pueda ser importado y comercializado dentro del mercado ecuatoriano. El licor es uno de los productos que requiere notificación sanitaria por lo cual, se debe cumplir con los siguientes requisitos; (ARCSA, s.f.)

- La Planta de Alimentos deberá contar con un permiso de Funcionamiento ARCSA vigente.
- Ingresar al sistema VUE, posteriormente se registrará representante legal y representante técnico.
- Consignar datos y documentos como: declaración de norma técnica, descripción e interpretación de código de lote, diseño de etiqueta,

especificaciones físicas y químicas del material del envase, descripción de proceso de elaboración del producto.

- Posterior a la entrega de documentos, el sistema arrojará una orden de pago, la cual se debe cancelar 5 días, sino se cancelará la solicitud realizada.
- Una vez realizado el pago, se deberá enviar el comprobante del depósito.
- En 5 días laborables posterior al pago, ARCOSA dará las indicaciones necesarias para rectificación o emitirá la notificación sanitaria (ARCOSA, s.f.).

4.4.3 Número Único de Contribuyentes.

Número que identifica a los contribuyentes ya sean personas naturales o sociedades, que realizan una actividad económica y por cual son receptores de impuestos que posteriormente deberán cancelar al estado ecuatoriano.

4.4.3.1 Requisitos para el Número único de Contribuyentes

- Copia a color de cédula de identidad y certificado de votación.
- Copia de recibo de un servicio básico como; agua potable, luz y teléfono.
- Certificado de cuenta bancaria.

4.4.4 IMPUESTOS/SRI

Es el Servicios de Rentas Internas, encargado gubernamental de recaudar los impuestos en el país. Existen varios impuestos como el Impuesto al Valor Agregado- IVA, Impuestos a Consumos Especiales ICE, impuesto a la importación o exportación y salvaguardias en generales.

Las bebidas alcohólicas sean de producción nacional o extranjera deben cumplir con ciertos pagos de impuestos para poder circular con regularidad dentro del

mercado ecuatoriano (Servicios de Rentas Internas, s.f.). A continuación, se dará una explicación acerca de los impuestos a pagar y como se calculan los mismo.

4.4.4.1 I.V.A

Impuesto al Valor Agregado es el impuesto que se agrega al precio de un producto o servicios que han pasado una transformación de su estado natural u original. El porcentaje del I.V.A. a pagar al Servicio de Rentas Internas es del 12% sobre el Subtotal del precio de venta al público (Servicios de Rentas Internas, s.f.).

4.4.4.2 I.C.E.

Impuesto a Consumos Especiales es el impuesto que se agrega a productos o bienes especiales, como servicio de televisión de paga, licores, tabaco, videojuegos, vehículos, perfumes y entre otros. Cada uno de estos bienes o servicios tienen un porcentaje específicos, es decir, no todos tienen el mismo porcentaje (Servicios de Rentas Internas, s.f.).

En los licores o bebidas con contenido alcohólico también es agregado el ICE, el porcentaje es \$7.24 por cada litro de alcohol puro que este contenga (Servicios de Rentas Internas, s.f.).

La línea de cocteles desarrollada tiene como 12.5% v/v, por lo que el ICE a pagar es de 0,905.

4.4.5 Normativa de operación.

En la Normativa de operación se describa los materiales utilizados para la elaboración de la línea de cocteles, los cuales deberán estar desinfectados para la producción del lote.

TABLA 18. MAQUINARIA PARA DESARROLLO DE PROYECTO.

| EQUIPO | DESCRIPCIÓN |
|-----------------|---|
| LICUADORA | Característica: túrmix de 8 a 10 velocidades. Capacidad: 2 litros |
| CERNIDOR | Característica: Acero inoxidable Tamaño: 25 cm de diámetro |
| REFRIGERADOR | Característica: una puerta, dos compartimientos (congelador y refrigerador), 9 pies. |
| EMBUDO | Característica: Plástico, 20 cm de longitud, 1-2 litros capacidad. |
| BALANZA GRAMERA | Características: base de acero inoxidable, capacidad hasta 10 gramos, pesa de químicos. |

| | |
|--------------------|--|
| BALANZA | Característica: acero inoxidable, eléctrica, capacidad 10-20 kilogramos. |
| OZERA | Característica: acero inoxidable, capacidad de 2 a 4 ozas. |
| TABLA DE PICAR | Característica: Plástico, 45 cm x 25 cm x 2 cm |
| CUCHILLO CEBOLLERO | Característica: mango de plástico, 24 cm de cuchilla. |
| CONTENEDORES | Característica: policarbonato, capacidad de 10 litros, con tapa. |

4.5 Procedimientos

4.5.1 Coctel mango y hierbaluisa

A. Mise en place: Prepreparación del coctel.

A.1. Recepción de la pulpa de mango enviada por el proveedor, y aceptación del producto si este se encuentra completamente sellado.

A.2. Recepción de la hierbaluisa y limón enviada por el proveedor, y aceptación de hierba fresca y no seca.

A.3. Recepción del aguardiente enviado por el proveedor, y aceptación del aguardiente si este se encuentra puro.

A.4. Recepción de los envases enviado por el proveedor, y aceptación del producto si no se encuentran raspadas y deberá tener sus propias tapas cada botella.

A.5 Recepción de azúcar enviado por el proveedor.

A.6. Obtención del zumo de limón.

A.6.1. Cortar los limones por la mitad.

A.6.2 Exprimir los limones con ayuda de un exprimidor.

A.6.3. Cernir el zumo de limón por, reservarlo.

A.7. Preparación de jarabe de azúcar.

A.7.1 Colocar el azúcar y el agua en la licuadora.

A.7.2. Procesar en la licuadora por aproximada mente 5 minutos, comprobar que no existan grumos.

A.7.3. Envasar en un recipiente desinfectado.

A.8. Maceración del aguardiente con la hierbaluisa.

A.8.1. Calentar el destilado a 40°C.

A.8.2 Envasar el licor en botellas de vidrio, incorporar un atado de hierbaluisa.

A.8.3. Reservar por dos semanas posterior, filtrar el aguardiente.

A.9. Disminución del grado alcohólico del aguardiente

A.9.1, Mezclar agua desmineralizada con el aguardiente macerado y filtrado, 1 parte de agua y 2 partes de aguardiente, es decir, 33.33% agua y 66.66% aguardiente.

1 litro de aguardiente

0,5 litro de agua desmineralizada.

B. Producción del coctel

B.1.Colocar los ingredientes en la licuadora (preparación para 1 litro)

6 oz de jarabe de goma

6 oz zumo de limón

12 oz aguardiente

6 oz pulpa de mango

18 oz agua desmineralizada.

0,25 g ETDA estabilizante

1 g sódico (conservante)

B.2. Licuar los ingredientes hasta que se integren de manera homogénea.

B.3. Espumar si es necesario.

C. Envasado y etiquetado

C.1. Esterilizar los envases con vapor por 30 minutos.

C.2. Colocar el líquido en las botellas con ayuda de un embudo.

C.3. Sellar las botellas con los etiquetados.

4.5.2 Coctel tomate de árbol y anís

A. Mise en place: Pre preparación del coctel

A.1. Recepción de la pulpa de mango enviada por el proveedor, y aceptación del producto si este se encuentra completamente sellado.

A.2. Recepción de la hierbaluisa y limón enviada por el proveedor, y aceptación de hierba fresca y no seca.

A.3. Recepción del aguardiente enviado por el proveedor, y aceptación s del aguardiente si este se encuentra puro.

A.4. Recepción de los envases enviado por el proveedor, y aceptación del producto si no se encuentran raspadas y deberá tener sus propias tapas cada botella.

A.5 Recepción de azúcar enviado por el proveedor.

A.6. Obtención del zumo de limón.

A.6.1. Cortar los limones por la mitad.

A.6.2 Exprimir los limones con ayuda de un exprimidor.

A.6.3. Cernir el zumo de limón, reservarlo.

A.7. Preparación de jarabe de azúcar.

A.7.1 Colocar el azúcar y el agua en la licuadora.

A.7.2. Procesar en la licuadora por aproximada mente 5 minutos, comprobar que no existan grumos.

A.7.3. Envasar en un recipiente desinfectado.

A.8. Maceración del aguardiente con la hierbaluisa.

A.8.1. Calentar el destilado a 40°C.

A.8.2 Envasar el licor en botellas de vidrio, incorporar anís.

A.8.3. Reservar por una semana posterior, filtrar el aguardiente.

1 litro aguardiente

30 gramos anís estrellad.

A.9. Disminución del grado alcohólico del aguardiente

A.9.1, Mezclar agua desmineralizada con el aguardiente macerado y filtrado, 1 parte de agua y 2 partes de aguardiente, es decir, 33.33% agua y 66.66% aguardiente.

1 litro de aguardiente

0,5 litro de agua desmineralizada.

B. Producción del coctel

B.1.Colocar los ingredientes en la licuadora (preparación para 1 litro)

6 oz de jarabe de goma

6 oz zumo de limón

12 oz aguardiente

6 oz pulpa de tomate de árbol

18 oz agua desmineralizada.

0,25 g ETDA estabilizante

1 g sódico (conservante)

B.2.Licuar los ingredientes hasta que se integren de manera homogénea.

B.3. Espumar si es necesario.

C. Envasado y etiquetado

C.1. Esterilizar los envases con vapor por 30 minutos.

C.2. Colocar el líquido en las botellas con ayuda de un embudo.

C.3. Sellar las botellas con los etiquetados.

4.5.3 Coctel maracuyá e ishpingo

A. Mise en place: Pre-preparación del coctel

A.1. Recepción de la pulpa de mango enviada por el proveedor, y aceptación del producto si este se encuentra completamente sellado.

A.2. Recepción de la hierbaluisa y limón enviada por el proveedor, y aceptación de hierba fresca y no seca.

A.3. Recepción del aguardiente enviado por el proveedor, y aceptación s del aguardiente si este se encuentra puro.

A.4. Recepción de los envases enviado por el proveedor, y aceptación del producto si no se encuentran raspadas y deberá tener sus propias tapas cada botella.

A.5 Recepción de azúcar enviado por el proveedor.

A.6. Obtención del zumo de limón.

A.6.1. Cortar los limones por la mitad.

A.6.2 Exprimir los limones con ayuda de un exprimidor.

A.6.3. Cernir el zumo de limón por, reservarlo.

A.7. Preparación de jarabe de azúcar.

A.7.1 Colocar el azúcar y el agua en la licuadora.

A.7.2. Procesar en la licuadora por aproximada mente 5 minutos, comprobar que no existan grumos.

A.7.3. Envasar en un recipiente desinfectado.

A.8. Maceración del aguardiente con la hierbaluisa.

A.8.1. Calentar el destilado a 40°C.

A.8.2 Envasar el licor en botellas de vidrio, incorporar el ishpingo.

A.8.3. Reservar por una semana posterior, filtrar el aguardiente.

1 litro aguardiente

25 gramos ishpingo

A.9. Disminución del grado alcohólico del aguardiente

A.9.1, Mezclar agua desmineralizada con el aguardiente macerado y filtrado, 1 parte de agua y 2 partes de aguardiente, es decir, 33.33% agua y 66.66% aguardiente.

1 litro de aguardiente

0,5 litro de agua desmineralizada.

B. Producción del coctel

B.1.Colocar los ingredientes en la licuadora (preparación para 1 litro)

6 oz de jarabe de goma.

6 oz zumo de limón.

12 oz aguardiente.

6 oz pulpa de mango.

18 oz agua desmineralizada.

0,25 g ETDA estabilizante.

1 g sódico (conservante).

B.2.Licuar los ingredientes hasta que se integren de manera homogénea.

B.3. Espumar si es necesario.

C. Envasado y etiquetado

C.1. Esterilizar los envases con vapor por 30 minutos.

C.2. Colocar el líquido en las botellas con ayuda de un embudo.

C.3.Sellar las botellas con los etiquetados.

4.6 Descripción de materia prima.

El desarrollo de una ficha técnica de productos categorizados por frutas, hierba y especias, aguardiente y estabilizantes; dentro de la ficha técnica describirá nombre, nombre científico, características organolépticas, lugar de compra y foto.

TABLA 19. MATERIA PRIMA. PULPA DE FRUTA.

| Materia Prima | Pulpa de fruta | |  | | | |
|--------------------------|-----------------|----------------------------|--|--------------------------|------------------------|---|
| Ciudad | Quito | | | | | |
| Fecha | 14/12/2017 | | | | | |
| Nombre Comercial | Fruta | Características de empaque | Características visuales y olfativas | Características de sabor | Lugar de adquisición | FOTO |
| Pulpa de mango | Mango | Envasado al vacío | Pigmentación amarillo verdoso, aroma intenso. | Cítrico y dulce. | Proveedor/Supermercado |  |
| Pulpa de tomate de árbol | Tomate de árbol | Envasado al vacío | Pigmentación amarillo naranja, aroma cítrico y suave. | Ácido, dulce y cremoso. | Proveedor/Supermercado |  |
| Pulpa de maracuyá | Maracuyá | Envasado al vacío | Pigmentación amarillo puro, aroma cítrico | Ácido intenso. | Proveedor/Supermercado |  |

TABLA 20. MATERIA PRIMA. ESPECIAS Y HIERBAS.

| Materia Prima | Especias y hierbas | |  | | | |
|------------------|--------------------|----------------------------|---|--------------------------|--------------------------------|---|
| Ciudad | Quito | | | | | |
| Fecha | 14/12/2017 | | | | | |
| Nombre Comercial | Nombre científico | Características de empaque | Características visuales y olfativas | Características de sabor | Lugar de adquisición | FOTO |
| Anís estrellado | Illicium verum | Sin característica | Pigmentación café oscuro. Aroma intenso. | | Proveedor/Supermercado/Mercado |  |
| Ishpingo | Ocotea quixos | Sin característica | Pigmentación café oscuro. Aroma intenso. | | Proveedor/Supermercado/Mercado |  |
| Hierbaluisa | Aloysia citriodora | Sin característica | Pigmentación verde- aromática dulce | | Proveedor/Supermercado/Mercado |  |

TABLA 21. MATERIA PRIMA. EDULCORANTE.

| Materia Prima | Edulcorante | |  | | | |
|------------------|-------------------|----------------------------|--|--------------------------|------------------------|---|
| Ciudad | Quito | | | | | |
| Fecha | 14/12/2017 | | | | | |
| Nombre Comercial | Nombre científico | Características de empaque | Características visuales y olfativas | Características de sabor | Lugar de adquisición | FOTO |
| Azúcar Blanca | Sacarosa | Quintal/ Empaque 2 kg. | Granulada, blanca y dulce. | Dulce. | Supermercado/Proveedor |  |

TABLA 22. MATERIA PRIMA. QUÍMICOS.

| Materia Prima | Químicos | |  | | | |
|-------------------|---------------------------------|----------------------------|--|--------------------------|--|---|
| Ciudad | Quito | | | | | |
| Fecha | 14/12/2017 | | | | | |
| Nombre Comercial | Nombre científico | Características de empaque | Características visuales y olfativas | Características de sabor | Lugar de adquisición | FOTO |
| EDTA | Ácido etilendiaminotetraacético | Empaque 30 g | | insaboro | Proveedor/Almacén de sustancias químicas |  |
| Benzoato de sodio | Benzoato de sodio | Empaque 30 g | - | insaboro | Proveedor/Almacén de sustancias químicas |  |

4.7 Diagrama de flujo

En sección del capítulo se encuentra los diagramas de flujos de procedimiento de la elaboración de los cocteles. Las secciones dentro de los diagramas de flujo están divididas en: Sección A “Mise en Place”, Sección B “Producción de coctel” y Sección C “Envasado y etiquetado”. Se desarrolló un diagrama de flujo por cada uno de los cocteles elaborados. Los diagramas de flujos fueron diseñados para un mayor entendimiento de procesos haciéndoles de esta manera más dinámicos.

4.7.1 Diagrama de flujo de Coctel mango y hierbaluisa

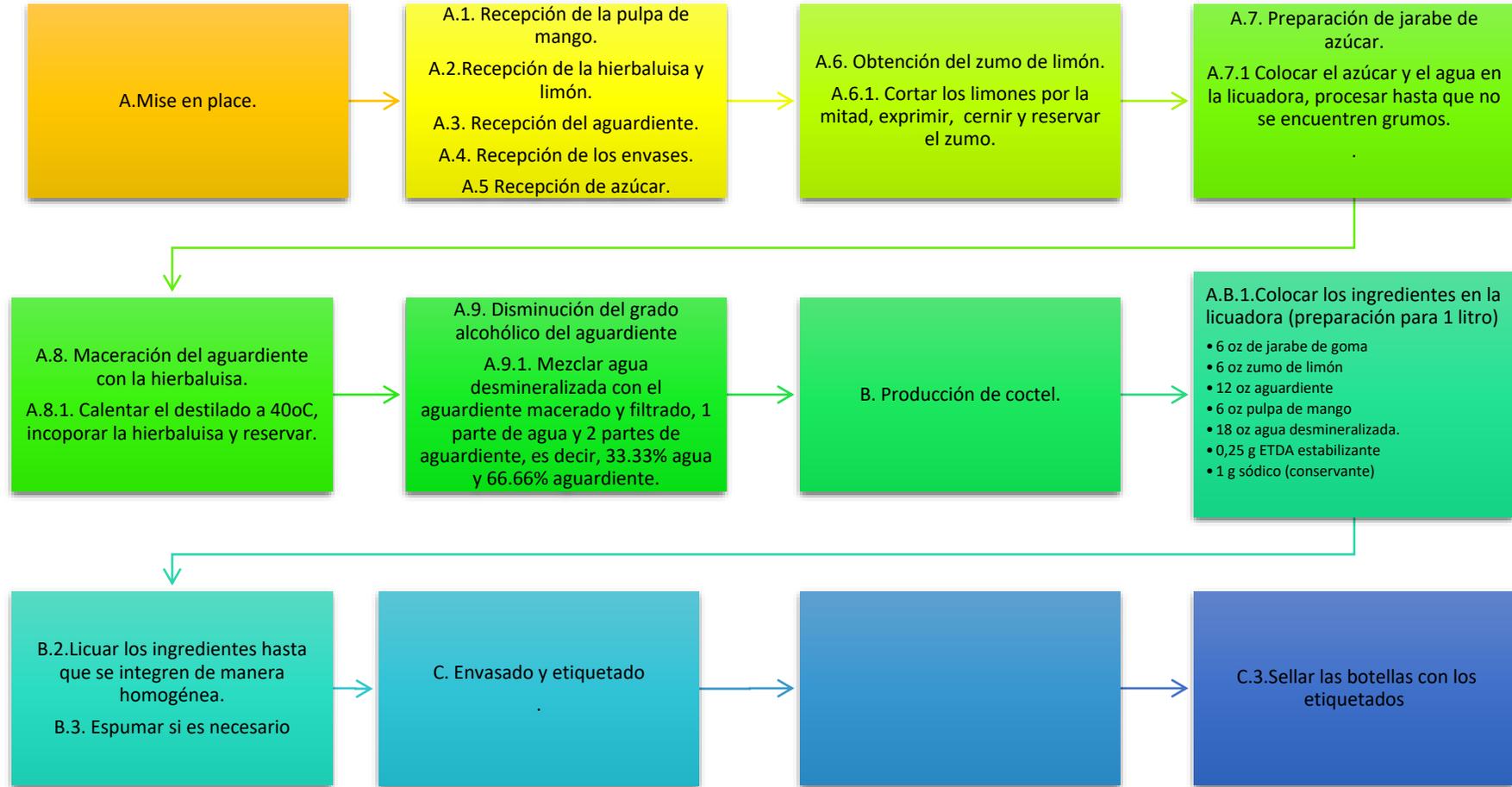


FIGURA 10 DIAGRAMA DE FLUJO DE COCTEL MANGO Y HIERBALUISA

4.7.2 Diagrama de flujo de Coctel de tomate de árbol y anís.

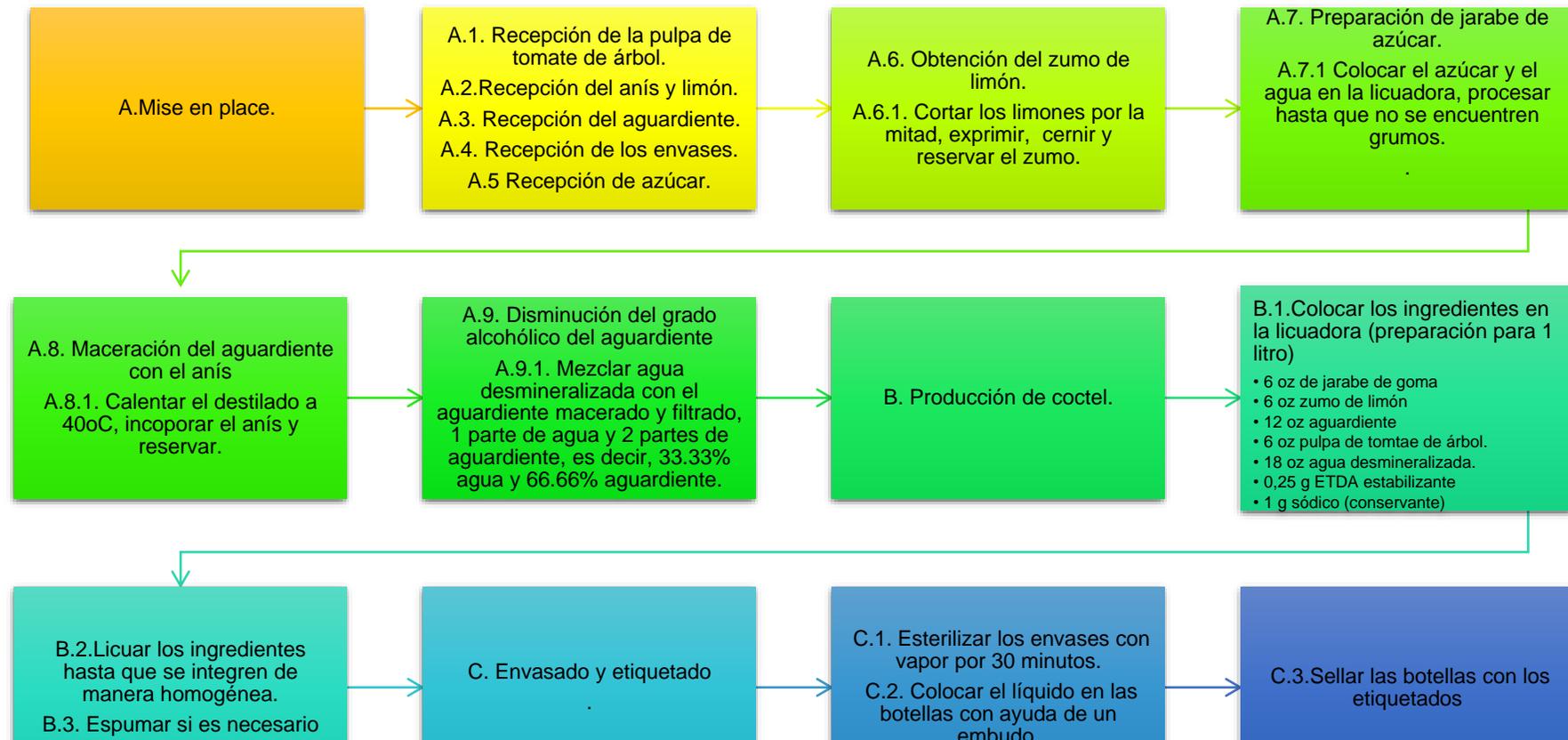


FIGURA 11 DIAGRAMA DE FLUJO DE COCTEL DE TOMATE DE ÁRBOL Y ANÍS.

4.7.3 Diagrama de flujo de Coctel de maracuyá e ishpingo.

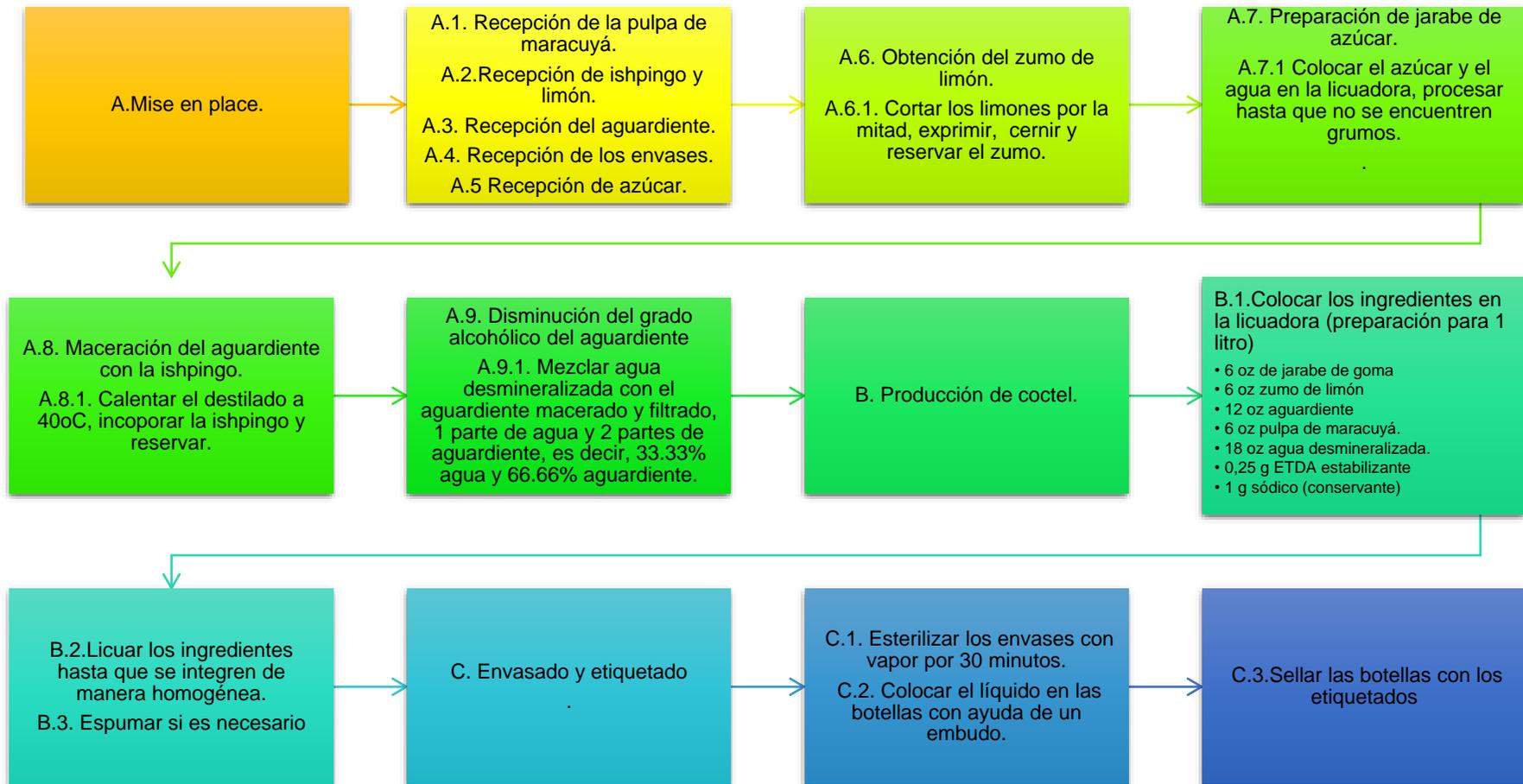


FIGURA 12 DIAGRAMA DE FLUJO DE COCTEL DE MARACUYÁ E ISHPINGO.

4.8 Análisis de costos.

Los costos de un alimento o bebida se realizan en base a una receta estandarizada, es decir, con lo cual cada vez que sea elaborada tendrá el mismo sabor, cantidad y características.

La receta estándar debe contar de ingredientes, cantidades exactas, unidades de medidas, precio unitario por la medida, costo total de ingredientes. En el capítulo III, se puede encontrar las recetas estándar de los cocteles desarrollados y un desglose del costo total, costo total con envase y etiquetado, impuestos, costo total con impuestos.

El costo de una bebida alcohólica está representado por el costo total de los ingredientes, envase, etiquetado, I.V.A. e I.C.E. La línea de cocteles desarrollados en este proyecto es considerados artesanales, además se trabaja con productos naturales y de producción anual, por lo que se pueden conseguir durante todo el año. El valor agregado hace referencia a una bebida artesanal con productos naturales, que usa conservantes y estabilizantes por un tema más estético del producto final y para que tenga un mayor periodo de duración; las bebidas en el mercado se realizan con cremas, sabores y esencias artificiales.

A continuación, se encontrarán las tablas donde se puede visualizar el costo total de la bebida, precio de venta al público, beverage cost y margen de contribución.

Coctel mango y hierbaluisa.

TABLA 23. COCTEL MANGO Y HIERBALUISA.

| Costo total de recetas | PVP/ Precio de Venta al Público | Beverage Cost | Margen de contribución |
|------------------------|---------------------------------|---------------|------------------------|
| \$ 5,49 | \$ 14,50 | 38% | 62% |

Coctel tomate de árbol y anís.

TABLA 24. COCTEL TOMATE DE ÁRBOL Y ANÍS.

| Costo total de recetas | PVP/ Precio de Venta al Público | Beverage Cost | Margen de contribución |
|------------------------|---------------------------------|---------------|------------------------|
| \$ 5,56 | \$ 14,50 | 38% | 62% |

Coctel maracuyá e ishpingo.

TABLA 25. COCTEL MARACUYÁ E ISHPINGO.

| Costo total de recetas | PVP/ Precio de Venta al Público | Beverage Cost | Margen de contribución |
|------------------------|---------------------------------|---------------|------------------------|
| \$ 5,64 | \$ 14,50 | 39% | 61% |

Los cálculos realizados para el costeo están hechos en base a una regla de tres simple, tanto como el beverage cost y el margen de contribución.

En el área de bebidas se conoce que para que una bebida sea rentable debe tener un beverage cost entre el 12% al 25%. El de la línea de cocteles está sobre este, debido a la calidad del producto, el uso de materia prima como pulpas de frutas empacadas al vacío, la pureza del aguardiente y entre otros aspectos, se considera a esta bebida alcohólica como artesanal y natural.

Incluso el costo de la bebida se ve afectada por el valor de impuesto agregados cumpliendo con los marcos legales y comercialización normalizada. El porcentaje que ocupa los impuestos dentro del costo total es de un 38%, lo cual influye de manera importante en el beverage cost.

Cada coctel de la línea desarrollada tiene un precio de \$14.50 por botella de 1 litro, teniendo un margen de ganancia entre \$9.02 a \$9.14 o un porcentaje de 61% al 62%.

4.9 Conclusiones y recomendaciones

4.9.1 Conclusiones

El ecuatoriano promedio consume un promedio de 7,2 litros de licor por año, este valor ha ido en aumento, cada vez existen más bebidas alcohólicas en el mercado. La industria licorera creció de manera impresionante en los últimos años y se decayó por la importación de licor sin salvaguardias, es decir sin impuesto gracias al tratado con La Unión Europea.

Actualmente, se comercializan licores preparados en el mercado, cocteles listos para consumir. La industria conseguida recrear o crear combinaciones de licor con sabores, la mayoría de ellos artificiales.

El desarrollo de una línea de cocteles a base de currincho, aguardiente de caña de azúcar producido en el cantón Junín de la provincia de Manabí, es un proyecto para dar a conocer las tradiciones y costumbres de una tierra rica en cañaverales, donde su principal ingreso se debe a la elaboración de currincho, antiguamente producido por a mano y actualmente con la ayuda de maquinaria.

El currincho es un destilado de caña con 50 a 60 V/V, entonces es un licor de alto grado alcohólico, por lo cual muchas personas de la localidad han optado por no solo venderlo puro sino con esencias y cremas.

La línea de cocteles con este aguardiente anteriormente nombrado resalta también las regiones del país, debido a la utilización de pulpas de frutas, cortezas y hierbas representativas a las regiones de la costa, sierra y amazonia.

Es necesaria la disolución del aguardiente con agua desmineralizada, para bajar 33,33% el porcentaje de alcohol puro en el producto final, por lo que se mezcló 1 parte de agua por 2 parte alcohol puro.

Debido al contenido de alcohol que tiene el coctel, la pulpa de fruta no se fermentará. La vida útil del coctel es de 6 meses aproximadamente con el 1% benzoato de sodio (conservante) del contenido total. El contenido de la botella se separa por los ingredientes ácidos y por qué la pulpa de fruta es natural, por lo cual el uso de un estabilizante como EDTA (Ácido etilendiaminotetraacético) usado al 0,25 %, usando 0,25 g por litro de producto.

Las bebidas tienen una receta estandarizada y correctamente costeadada, por lo cual se puede concluir que, si bien el beverage cost de la bebida es elevado alcanzando 37 al 38%, esta se puede justificar por los impuestos agregados a las bebidas alcohólicas, pudiendo la misma ser comercializadas dentro del país, además de que es considerada una producción artesanal y natural, lo cual incrementa su calidad y costo.

Según la validación de expertos y focus grupop, la bebida con mayor aceptación es el coctel de maracuyá e ishpingo, la bebida con menos acogida fue la de tomate de árbol y anís, debido al sabor concentrado de la especia. Mientras que por 1%, la bebida alcohólica con el beverage cost menor es la de mago con hierbaluisa.

4.9.2 Recomendaciones.

- Las etiquetas deben ser más estilizadas, con colores que resalten al color del coctel. Incluso con un corte laser en papel craquelado, para que de esta manera no se dificulte la etapa de envasado y etiqueta.
- La maceración del aguardiente con el anís y el aguardiente con el ishpingo deberá ser de una semana como tiempo máximo, debido al ser cortezas o semillas secas al ser hidratadas impregnan demasiado sabor si se las deja por mayor tiempo del estimado, lo que cubre el sabor de las pulpas de los cocteles.
- Se recomienda definir el mercado, debido que se considera que la línea de cocteles podría ser dirigida a un mercado femenino, entre las edades de 25 a 45 años, las cuales prefieren tomar algo más ligero y que sea elaborado de manera artesanal con una garantía de sabores naturales. Dentro de las consideraciones se enfocarían en el color de la etiqueta con un logo más estético.
- Se recomienda un estudio de proveedores de currincho, para certificarse en el uso de licor artesanal con notificación sanitaria, de esta manera prevenir problemas con los permisos de funcionamiento y comercialización.
- Se recomienda la producción de los cocteles de manera artesanal con una vinculación o asociación de productores de currincho, de esta manera poder promocionar no solo el currincho como puro o bebida fuerte, sino como coctel, promocionarlo como algo más suave y elaborado; trabajar con publicidad mediante redes sociales y recalando su producción bajo una notificación sanitaria.
- Analizar el contenido neto de la botella para su comercialización, la mayoría de los licores y alcoholes se expenden envases de 750 ml, es el estándar de botellas con contenido alcohólico; optando también por un precio menor captando mayor afluencia del mercado.

Referencia

- ARCSA. (s.f.). Recuperado el 05 de Diciembre de 2017, de <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>
- ARCSA. (s.f.). Recuperado el 05 de Diciembre de 2017, de <http://www.controlsanitario.gob.ec/inscripcion-de-notificacion-sanitaria-de-alimentos-procesados-fabricacion-nacional/>
- Asociación Nacional de Fabricantes de Envases de Vidrio. (s.f.). Obtenido de <http://www.anfevi.com/el-envase-de-vidrio/historia/>
- Astudillo, G. (28 de Febrero de 2017). *El Comercio*. Recuperado el 13 de Octubre de 2017, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios-industria-licorera-diversificacion-competencia.html>
- Banco Central del Ecuador. (s.f.). Recuperado el 18 de Octubre de 2017, de https://contenido.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=inflacion
- Bernal, C. (2010). *Metodología de investigación*. Bogotá: Pearson.
- Cedeño, A. (15 de Julio de 2017). El Currincho. (V. Zambrano, Entrevistador)
- Constantino, M. (2005). *El libro de los cócteles*. Barcelona, España: Bonvivant.
- Cooperación La Favorita. (s.f.). Obtenido de <http://www.corporacionfavorita.com/portal/es/web/favorita/inicio>
- Correio da Venezuela. (11 de Septiembre de 2016). *Guarapita*. Recuperado el 11 de Junio de 2017, de <http://correiodevenezuela.com/espanol/guarapita/>
- Cosoy, N. (19 de Enero de 2017). *BBC*. Recuperado el 6 de Junio de 2017, de <http://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-38672097>
- Diario El Extra. (15 de Septiembre de 2017). *El Extra*. Recuperado el 13 de Octubre de 2017, de <http://www.extra.ec/buena-vida/salud-alimentacion-inec-frutas-estadisticas-LF1700951>
- Dirección de Inteligencia de Comercial e Inversiones- PROECUADOR. (2016). *PERFIL SECTORIAL DE FRUTAS NO TRADICIONALES 2016*. Quito.
- Dominé, A. (2009). *El libro del Bar y de los cócteles*. Zaragoza, España: h.f. ullmann.
- EKO Negocios. (05 de abril de 2017). *Eko Negocios*. Recuperado el 26 de Octubre de 2017, de <http://www.ekosnegocios.com/negocios/verArticuloContenido.aspx?idArt=8906>
- Ekos negocios. (05 de ABRIL de 2017). *Ekos negocios*. Recuperado el 09 de DICIEMBRE de 2017, de <http://www.ekosnegocios.com/negocios/verArticuloContenido.aspx?idArt=8906>

- El Comercio. (26 de Noviembre de 2009). *El Comercio*. Recuperado el 12 de 11 de 2017, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/41-sabores-pulpa-fruta-ofertan.html>
- El Diario Manabita. (24 de Noviembre de 2013). *El Diario*. Recuperado el 10 de Octubre de 2017, de El Diario: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/294414-el-canelazo-en-los-hogares-manabitas/>
- El Mercurio. (11 de Agosto de 2016). *El Mercurio*. Recuperado el 13 de Octubre de 2017, de <https://www.elmercurio.com.ec/548247-la-exportacion-de-licores-aun-es-compleja/>
- El Rosado. (s.f.). *CER Proveedores*. Obtenido de <https://www.elrosado.com/>
- El Telégrafo. (28 de Junio de 2015). *Diario El Telégrafo*. Recuperado el 12 de Junio de 2017, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-manabi/1/junin-la-tierra-del-canaduzal-y-el-currincho>
- El Telégrafo. (02 de Septiembre de 2015). *El Telégrafo*. Recuperado el 25 de Octubre de 2017, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/4/37-millones-se-gastan-al-mes-en-alcohol-en-el-pais>
- El Telégrafo. (8 de Noviembre de 2015). La cachaza, la bebida de la tierra brasleña, está muy ligada al turismo. Recuperado el 11 de Junio de 2017, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/mundo/9/la-cachaza-la-bebida-de-la-tierra-brasilena-esta-muy-ligada-al-turismo>
- El Telégrafo. (30 de Junio de 2017). *El Telégrafo*. Recuperado el Octubre de 24 de 2017, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/economia-ecuatorial-crecio-2-6-en-el-primer-trimestre-de-2017>
- El Universo. (18 de Enero de 2003). Recuperado el 12 de Junio de 2017, de <http://www.eluniverso.com/2003/01/18/0001/12/1C81C17C17DD407480054FA0F65B8C69.html>
- El Universo. (26 de Diciembre de 2010). Recuperado el 12 de Junio de 2017, de <http://www.eluniverso.com/2010/12/26/1/1447/trago-fabrica-sin-control-sello-19-provincias.html>
- El Universo. (6 de septiembre de 2017). *El Universo*. Recuperado el 18 de Octubre de 2017, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2017/09/06/nota/6367984/inflacion-agosto-ecuador-se-ubica-001-segun-inec>
- El Universo. (11 de Octubre de 2017). *El Universo*. Recuperado el Octubre de 24 de 2017, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2017/10/11/nota/6426475/cinco-temas-tiene-programa-economico-lenin-moreno-ecuador>
- El Universo. (11 de Julio de 2017). *El Universo*. Recuperado el 24 de Octubre de 2017, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2017/07/11/nota/6275359/lenin-moreno-reconoce-que-situacion-economica-dificil-falta-mesura>
- ENVAGRIF. (2017). Recuperado el 09 de Diciembre de 2017, de http://www.envagrif.com/prod_esp.htm.

- Ferrer, E. J. (2016). *Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones*. Madrid, España: Paraninfo S.A.
- FLA. (28 de Abril de 2017). Recuperado el 11 de Junio de 2017, de <http://www.fla.com.co/acquisitions/bebidas-cigarrillos-permanecen-la-mente-los-colombianos/>
- García Ortiz, F., Gil Muela, M., & García Ortiz, P. P. (1999). *Bebidas*. (T. Gomez, & M. Pérez, Edits.) España: Paraninfo.
- Gestión. El diario de economía y negocios del Perú. (12 de Enero de 2015). *Gestión*. Recuperado el 27 de Mayo de 2017, de <http://gestion.pe/tendencias/cocteles-mas-populares-verano-2120273>
- Gómez, O. R. (2005). Caña de azúcar en Colombia. *Revista de Indias*, LXV(233). Recuperado el 6 de Junio de 2017, de <http://revistadeindias.revistas.csic.es/index.php/revistadeindias/article/view/376/445>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2014). *Metodología de Investigación*. México: Interamericana Editores S.A.
- <http://www.eluniverso.com/noticias/2017/07/01/nota/6256948/2017-economia-creceria-menos-1-preve-bce>. (1 de Julio de 2017). Recuperado el 24 de Octubre de 2017, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2017/07/01/nota/6256948/2017-economia-creceria-menos-1-preve-bce>
- INEN. (2015). Recuperado el 05 de Diciembre de 2017, de http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/nte_inen_1933_1R.pdf
- INEN. (Agosto de 2016). Recuperado el 05 de Diciembre de 2017, de http://apps.normalizacion.gob.ec/filesserver/2016/nte_inen_1837-2.pdf
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. (2003). *DECLARATORIA GENERAL DE PROTECCION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "CHARANDA"*. México DF. Recuperado el 11 de Junio de 2017, de http://www.wipo.int/wipolex/es/text.jsp?file_id=220940
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (s.f.). Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/quito-el-canton-mas-poblado-del-ecuador-en-el-2020/>
- La Hora. (21 de Julio de 2011). *Diario La Hora*. Recuperado el 12 de Junio de 2017, de http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101176423/-1/%E2%80%98Currincho%E2%80%99_ser%C3%A1_sometido_a_pruebas.html#.WT8Dufaqqko
- La Hora. (3 de Agosto de 2016). *La Hora*. Recuperado el 18 de Octubre de 2017, de <https://lahora.com.ec/noticia/1101969835/aumenta-c3adndice-que-mide-el-riesgo-para-inversic3b3n-extranjera>
- Muelas, J. d. (2012). *Javier de las Muelas cocktails and drinks book*. Madrid: PLANETA.

- Patiño, V. M. (1990). *Historia de la Cultura Material en la América Equinoccial (Tomo 1)*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo. Obtenido de <http://www.banrepcultural.org/content/parte-tercera-3>
- Pérez Sandi de Rincón, L. (2001). El Vino. En *El Vino* (págs. 67-68). México: Panorama Editorial.
- Rodríguez, G. (14 de Julio de 2017). El Currincho. (Z. Vielka, Entrevistador)
- Servicios de Rentas Internas. (s.f.). *SRI*. Recuperado el 05 de Diciembre de 2017, de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/cupos-de-utilizacion-de-alcohol-excento>
- Varela Hermanos. (2017). *Varela Hermanos*. Recuperado el 11 de Junio de 2017, de <http://www.varelahermanos.com/es/produccion>
- Well, J. (2005). *Cócteles y Combinados*. Barcelona, España: Bonvivant.

ANEXOS

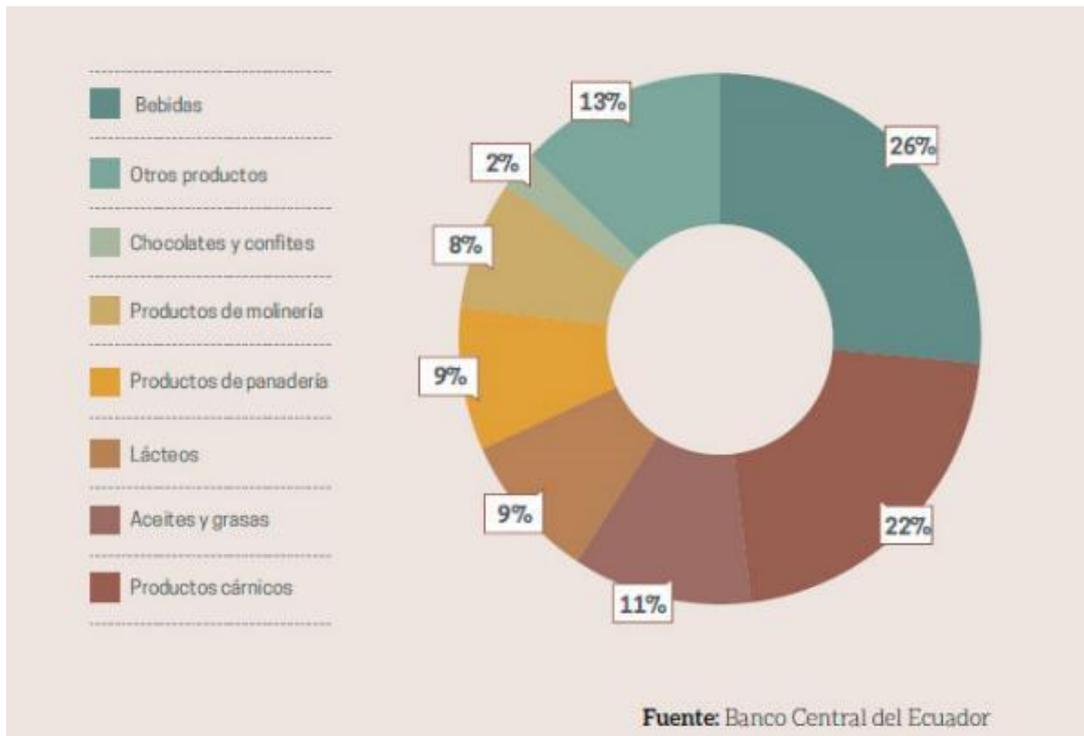


FIGURA 13 ESTADÍSTICA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VENDIDOS. RECUPERADO EL 26 DE OCTUBRE DE 2017 DE; (EKOS NEGOCIOS, 2017).



Universidad de las Américas

Nombre de entrevistador: Vielka Zambrano.

Nombre del entrevistado: Gary Moreira- Lcdo. Hotelería Turismo- Encargado del turismo y productividad del Municipio Descentralizado del Cantón Junín.

Entrevista realizada para obtener información acerca de la producción del currincho en el cantón de Junín y su importancia.

PREGUNTAS

1. ¿Se ha realizado un estudio acerca del currincho?

Los estudios realizados acerca de la producción de currincho en el cantón de Junín fueron paralizados a partir del terremoto del 16 de marzo del 2016 con epicentro en Pedernales. La mayoría de las plantas de producción se encuentran en la localidad de Agua Fría, donde también se realizan actividades gastronómicas y turística al tener balnearios de agua dulce.

2. ¿Desde hace que tiempo se tiene conocimiento sobre la realización del destilado?

No se tiene un registro de ello, pero se conoce que ya más de cinco generaciones de las familias productoras asentadas en las localidades realizan este destilado de caña de azúcar.

3. ¿Usted considera al currincho como icono del cantón Junín?

Claramente el currincho es un icono cultural del cantón, al realizar la cosecha de la caña que se dan en los meses de marzo, donde se festejan por el comienzo de la cosecha que le traerá el pan a su mesa. El currincho es una bebida alcohólica que además de tomarse se vive, es decir, que se disfruta en las fiestas, bautizos, recién nacidos, velorios, casamientos y una que otra oportunidad que lo amerite. El currincho es vital para realizar un quemado, el quemado es la bebida preparada con especias hojas y patas de gallina para recibir al recién nacido en casa, y es padre del hogar que lo hace y lo ofrece, se cree que esto traerá mucha vitalidad y fortuna al niño-

4. ¿Cuántas familias del cantón Junín trabajan en la producción de caña de azúcar?

Alrededor de 25 familias trabajan en la producción del aguardiente de caña, que alrededor involucran 100 familias en la producción y distribución.

5. ¿Qué porcentaje económico piensa usted, es el que produce la fabricación de aguardiente?

La producción de caña de azúcar representa un 90% de los ingresos económicos del cantón, se realiza panela, azúcar, raspadura,

bizcochuelos y el famoso currincho, el currincho representa un 45 a 60% de los ingresos.

6. ¿Se ha pensado en realizar algún festival o feria que explote el potencial del cantón con referencia a la elaboración del destilado?

Los festivales realizados en el cantón principalmente hacen honor al currincho y a la gastronomía de las localidades aledañas, las ferias gastronómicas son patrocinadas por la Prefectura de Manabí.

7. ¿A partir del suceso ocurrido en julio del 2011 con el licor adulterado, las autoridades gubernamentales a nivel nacional pidieron ayuda específicamente con lo indicado al municipio?

A partir del suceso ocurrido en julio del 2011, con intoxicados a nivel nacional por ingerir alcohol metanol, el Ministerio de Salud Publico, ARCSA, SRI, INEN pusieron en orden a los productores con capacitaciones, registrándolos como artesanos y obteniendo una notificación sanitaria, para que ellos puedan comercializar legalmente el destilado.



Universidad de las Américas

Nombre de entrevistador: Vielka Zambrano.

Nombre del entrevistado: Sr. Antonio Cedeño. – Productor de currincho y panela en el Cantón Junín.

Entrevista realizada para obtener información acerca de la producción del currincho.

PREGUNTAS

Entrevista a productores de currincho.

1. ¿Cuántas generaciones tuyas han trabajado en la elaboración de aguardiente de caña?

En mi familia vamos produciendo ya tres generaciones; y con la de mis hijos cuatro generaciones. Yo soy la tercera generación y me siento muy orgulloso de seguir manteniendo este legado familiar.

2. ¿La producción del destilado es su único ingreso?

Si además de la producción de panela y raspadura, el currincho es el único sustento de mi familia.

3. ¿Quién provee a usted de la materia prima, caña de azúcar?

Yo tengo cerca de 2 hectáreas de sembrío de caña de azúcar, se cosecha 2 veces al año siendo la de marzo la más abundante.

4. ¿Cuánto tiempo se demora usted en la producción del licor?

Alrededor de 4 a 7 días se demora la producción de aguardiente, desde la prensa de la caña, obteniendo el guarapo y dejando fermentar d 3 a 4 días dependiendo del dulzor de la caña por ello se necesita que la cada este madura.

5. ¿Qué considera usted que le da el sabor autentico al currincho?

Si por supuesto el currincho tienen un sabor ahumado por la utilización de leña que se utiliza para el alambique.

6. ¿Qué otros productos usted elabora a partir de la caña?

Elaboramos la panela, azúcar, raspadura y el currincho. También elaboramos bizcocho para la venta de carretero.

7. ¿Dónde se realiza la producción del licor?

La producción del licor se produce enfrente de mi casa, donde se encuentra un galpón con la planta de producción, la planta está ubicada en la localidad de Agua Fría.

8. ¿Cuál es el tiempo promedio en el que se vende un lote procesado?

Si el lote es grande lo vendemos en una semana promedio a Cedimca, la embotelladora de la Caña Manabita.

9. ¿Cuáles son sus principales compradores?

Cedimca, los vendedores del carretero y los compradores de la localidad.

10. ¿Vende directamente a empresas embotelladoras o tienen intermediarios?

Vendemos directamente, no tratamos con intermediario.

11. ¿Qué significa para usted el currincho?

El curirncho es mi ingreso económico, es mi cultura y forma parte de mi día a día.

| | | |
|----------------------|------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-2019 | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Georgina Navarro | |
| CARGO QUE OCUPA | Productora | |
| TEMPERATURA C | Fria | |
| BEBIDA | | COCTAIL MANGO Y HIERRA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Citas calificadas con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | | | 1 | 3 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | | | 2 | 6 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | | X | | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | | 41 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | | |
|----------------------|------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/17 | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | José Ocaña | |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante | |
| TEMPERATURA C | Fria | |
| BEBIDA | | COKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | | 3 | 1 | 3 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | | 39 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-Dic-2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Carlos Ortega |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | Frio |
| BEBIDA | COCTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una escala (1) | Coficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|-------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | | 3 | 2 | 6 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | | X | 5 | 3 | 15 |
| Total | | | | | | | | | 45 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

El aroma se pierde, es muy ligero.

| | | |
|----------------------|------------------------------|---|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28- Noviembre - 2017 | 2 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | D. Borja Pachamín | |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante | |
| TEMPERATURA C | Frío | |
| BEBIDA | COCTAIL MANGO Y HIERBA LUISA | |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | X | | | 1 | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | | | 2 | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | | | 4 | |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | | X | | 3 | |
| Total | | | | | | | | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | | |
|----------------------|--------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 13-11-2012 | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Diana Hanson | |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante | |
| TEMPERATURA C | Frio | |
| BEBIDA | | COKTAIL MANGO Y HIERRA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | ✓ | | | | 1 | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | ✓ | | | | | 2 | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | ✓ | | | 4 | |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | ✓ | | | | 3 | |
| Total | | | | | | | | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACION

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | | |
|----------------------|-----------------|-------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-2017 | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Roberto Zamallo | |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante | |
| TEMPERATURA C | Frio | |
| BEBIDA | | COCKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | | | 1 | 3 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | | | 2 | 6 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | | | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | | 37 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | | |
|----------------------|-------------|-------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/17 | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Rosa Wilson | |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante | |
| TEMPERATURA C | Frio | |
| BEBIDA | Cocktail | COCKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme. | | | X | | | 3 | 1 | 3 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | | 3 | 2 | 6 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | X | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | | X | 5 | 3 | 15 |
| | | | | | | | | Total | 40 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10--20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Dominica Villaci |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación, Color uniforme. | | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | X | | | | 2 | 2 | 4 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | | 3 | 3 | 9 |
| | | | | | | | | Total | 33 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | Calificación |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | | |
|----------------------|-------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-2012 | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Esquivel V. Gómez | |
| CARGO QUE OCUPA | Esquivel | |
| TEMPERATURA C | 21°C | |
| BEBIDA | | COKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una (a) (s) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | | 3 | 1 | 3 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| | | | | | | | Total | | 41 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | | |
|----------------------|------------------------------|--|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28 de Diciembre | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Leum Montenegro | |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante | |
| TEMPERATURA C | | |
| BEBIDA | COCTAIL MANGO Y HIERBA LUISA | |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Ejemplos calificados con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicaci ón | Resultado de multiplicaci ón |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|--|--|---------------------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación, Color uniforme | | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios, Intensidad de especies o hierbas. | | | X | | | 3 | 2 | 6 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto: Sabor, Textura. Frescura: Alcohol. | | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor, Acidez, Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| | | | | | | | | Total | 42 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | | |
|----------------------|-------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 07-11-17 | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Henry Coiza | |
| CARGO QUE OCUPA | estudiante | |
| TEMPERATURA C | 24°C | |
| BEBIDA | | COKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una escala de | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | | X | 5 | 2 | 10 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | | 46 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-17 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Rocío Miro |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | 21° |
| BEBIDA | COCKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación Color uniforme | | | X | | | 3 | 1 | 3 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | | 3 | 2 | 6 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | | 38 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACION

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES:

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28 / 11 / 2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | David Chazarazig |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCTAIL MANGO Y HERBA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Grado calificada con una o más (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | x | | | 3 | 1 | 3 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | x | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | | x | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | | x | 5 | 3 | 15 |
| Total | | | | | | | | | 47 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | | |
|----------------------|--|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | | de Catumbra |
| CARGO QUE OCUPA | | Esobresaliente |
| TEMPERATURA C | | 20 |
| BEBIDA | | COKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Critica calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | | 3 | 2 | 6 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | | 38 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

FECHA DE DEGUSTACIÓN: 18-11-17
 NOMBRE DE DEGUSTADOR: Dayana Coronel
 CARGO QUE OCUPA: Estudiante
 TEMPERATURA C: 21°C
 BEBIDA: COCTAIL MANGO Y HIERBA LUISA



| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Chef calificada con una nota por 10 | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|-------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color Intensidad, Pigmentación, Color uniforme | | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios, Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto, Sabor, Textura, Frescura, Alcohol. | | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor, Acidez, Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | | 44 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | Calificación |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES:

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Diego Ariza |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | Frío |
| BEBIDA | COKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Nota calificada con una sola (1) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | | 1 | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | | 2 | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | | 4 | |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | | 3 | |
| | | | | | | Total | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Sebastián Domínguez |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | Frío |
| BEBIDA | COCKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una casa (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | X | | | | | 1 | 2 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | | 2 | 10 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | 3 | 15 |
| Total | | | | | | | | 43 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-77-2077 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Rosa Herrera |
| CARGO QUE OCUPA | Entrenadora |
| TEMPERATURA C | Fria |
| BEBIDA | COKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una por (1) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | | 2 | 10 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | 3 | 15 |
| Total | | | | | | | | 45 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Jose Ceballos |
| CARGO QUE OCUPA | Gerente |
| TEMPERATURA C | 18° |
| BEBIDA | CÓCTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una diez (10) | Coficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | 5 | 2 | 10 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | X | | | 3 | 4 | 12 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | X | | | 3 | 3 | 9 |
| | | | | | | | Total | 35 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | Calificación |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/17 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Jose Ochoa |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | Fria |
| BEBIDA | COCKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación, Color uniforme | | | | X | 5 | 1 | 5 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios, Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto, Sabor, Textura, Frescura, Alcohol. | | X | | | 3 | 4 | 12 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor, Acidez, Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | 37 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | ORIENTACIÓN |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una sola (1) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | X | 5 | 1 | 5 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | 5 | 2 | 10 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | X | | | 3 | 3 | 9 |
| Total | | | | | | | | 35 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

| |
|--------------------------|
| OBSERVACIONES GENERALES: |
| |

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 22 de noviembre |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Stany Montenegro |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra reflexiva con una sola pt. | Coefficiente de multiplicad ón. | Resultado de multiplicad ón. |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---|--|---------------------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | X | 5 | 1 | 5 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total: | | | | | | | | 45 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Domenica Villan |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | X | 5 | 1 | 5 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | 5 | 2 | 10 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | X | | | 3 | 4 | 12 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| | | | | | | | Total | 39 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Esteban Vescena |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | 21°C |
| BERIDA | COKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una nota (X) | Coeficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | X | | | 3 | 2 | 6 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | X | | | 3 | 4 | 12 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | X | | | 3 | 3 | 9 |
| Total | | | | | | | | 31 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-17 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Dayana Coronel |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C. | 21°C |
| BEBIDA | COCTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Nota calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | 40 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 21 - 11 - 17 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Henry Cortés |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | 21° |
| BEBIDA | COCTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una sola (s) | Coficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | 40 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 18-11-17 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Raquel Núñez |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | 21°C |
| BERBIDA | COKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una escala | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| | | | | | | | Total | 43 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | David Chanales G. |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | 17°C |
| BEBIDA | COKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una vez (1) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | x | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | x | 5 | 2 | 10 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | x | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | x | 5 | 3 | 15 |
| Total | | | | | | | | 44 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 18-Dic-17 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Carlos Ortega |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | Fría |
| BEBIDA | COCKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una (un.) | Coefficiente de multiplicación (en.) | Resultado de multiplicación (en.) |
|-----------------------|--|---|---|---|---|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | 5 | 2 | 10 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| | | | | | | Total | | 42 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

| |
|-------------------------|
| OBSERVACIONES GENERALES |
| |

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | de calypso |
| CARGO QUE OCUPA | capitán |
| TEMPERATURA C | frío |
| BEBIDA | COCTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Nota calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | X | 5 | 1 | 5 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. intensidad de especies o hierbas. | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | 45 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Dixon Doachamivi |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | Fría |
| BEBIDA | COKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color Intensidad, Pigmentación, Color uniforme | | | X | | | 1 | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios, Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | | 2 | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto, Sabor, Textura, Frescura, Alcohol. | | | | X | | 4 | |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor, Acidez, Aromas tropicales y especias, Final de boca agradable. | | | | X | | 3 | |
| Total | | | | | | | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Gerardo Navarro |
| CARGO QUE OCUPA | Patronero |
| TEMPERATURA C | Frio |
| BEBIDA | COCKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | 3 | 15 |
| Total | | | | | | | | 47 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28 / 11 / 2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Sebastián Janik |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | Fria |
| BEBIDA | COCKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad, Pigmentación, Color uniforme | X | | | | | 1 | 2 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios, Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto, Sabor, Textura, Frescura, Alcohol. | | | | X | | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor, Acidez, Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | | 3 | 25 |
| Total | | | | | | | | 45 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/17 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | José Ocaña |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | Fría |
| BEBIDA | COCKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (*) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | X | 5 | 1 | 5 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | 5 | 3 | 15 |
| Total | | | | | | | | 48 |

ESCALAQA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN:

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-Dic-17 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Carlos Ortega |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | Frio |
| BEBIDA | COCTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | X | | | 3 | 1 | 3 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | X | | | 3 | 2 | 6 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | 5 | 3 | 15 |
| Total | | | | | | | | 44 |

| ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN | |
|-------------------------------------|---------------|
| PUNTAJE | |
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

Aroma ligero, pierde color al probarse.

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | X | 5 | 1 | 5 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarias. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | X | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura, Alcohol. | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | 5 | 3 | 15 |
| Total | | | | | | | | 58 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

| |
|-------------------------|
| OBSERVACIONES GENERALES |
| |

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 26-11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Diana Holguin |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | Frio |
| BEBIDA | COCTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | | 1 | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | | 2 | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | | 4 | |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | | 3 | |
| | | | | | | Total | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28 de Noviembre |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Steven Montenegro |
| CARGO QUE OCUPA | Sobresaliente |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color Intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | X | | | 3 | 2 | 6 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | 42 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Dominika Villal |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | | X | 5 | 1 | 5 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | 41 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Esteban Viceroy |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | 21°C |
| BEBIDA | COCKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada (con una sola c.) | Coeficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | X | | | 3 | 1 | 3 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especies o hierbas. | | | X | | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | 41 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28 - 11 - 2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Henry Caza |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | 21° |
| BEBIDA | COCKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | 5 | 2 | 10 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | 5 | 3 | 15 |
| Total | | | | | | | | 49. |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/17 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Dayana Cañel |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | 26°C |
| BEBIDA | COCTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | X | | | 3 | 1 | 3 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | | | X | 5 | 2 | 10 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| Total | | | | | | | | 45 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 08-11-17 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Rogelio Utrera |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | 21°C |
| BEBIDA | COCTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especias o hierbas. | | X | | | 3 | 2 | 6 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | X | | 4 | 4 | 16 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | X | | 4 | 3 | 12 |
| | | | | | | Total | | 38 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | David Chamalisy |
| CARGO QUE OCUPA | Estudiante |
| TEMPERATURA C | 21°C |
| BEBIDA | COCKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada (con una cruz (X)) | Coficiente de multiplicación. | Resultado de multiplicación. |
|-----------------------|--|---|---|---|---|--|----------------------------------|---------------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | Color intensidad. Pigmentación. Color uniforme | | | X | A | 4 | 1 | 4 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | Aromas primarios. Intensidad de especies o hierbas. | | | X | A | 4 | 2 | 8 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | Gusto. Sabor. Textura. Frescura. Alcohol. | | | | X | 3 | 4 | 20 |
| EQUILIBRIO BALANCE | Dulzor. Acidez. Aromas tropicales y especias. Final de boca agradable. | | | | X | 5 | 3 | 15 |
| Total | | | | | | | | 47 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

OBSERVACIONES GENERALES

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Daniel de la Cruz |
| CARGO QUE OCUPA | Reserva Gastronómica |
| TEMPERATURA C | Frio |
| BEBIDA | COCKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|------------------------------|--|--|--|---|--|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo limón, separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo nápoles, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo lima.limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo cromo, apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo estándar, no existe separación de líquido y pulpa. | 5 | 1.5 | 7,5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a mango, hierba y licor | 2.- No se distingue con claridad aromas de mango, licor y hierba | 3.- Aromas suaves de cítricos, mango, licor y hierba. | 4.-Predominan aromas de mango, licor y hierba fuertes | 5.- Aromas intensas a cítricos, mango, licor y hierba | 4 | 1.5 | 6,0 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | 5 | 3 | 15 |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de | 3.- Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | 5 | 4 | 20 |
| Calificación | | | | | | | | |
| | | | | | | Total | | 48,5 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-17 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Bryan Pardo |
| CARGO QUE OCUPA | Docente |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|------------------------------|--|--|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo limón, separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo nápoles, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo lima.limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo cromo, apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo estándar, no existe separación de líquido y pulpa. | 5 | 1.5 | 7,5 |
| Calificación | | | | | x | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a mango, hierba y licor | 2.- No se distingue con claridad aromas de mango, licor y hierba | 3.- Aromas suaves de cítricos, mango, licor y hierba. | 4.-Predominan aromas de mango, licor y hierba fuertes | 5.- Aromas intensos a cítricos, mango, licor y hierba | 2 | 1.5 | 3 |
| Calificación | | x | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados.Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | 5 | 3 | 15 |
| Calificación | | | | | x | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de | 3.-Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | 5 | 4 | 20 |
| Calificación | | | | | x | | | |
| Total | | | | | | | | 45,5 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Caroline Elmira |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | Frio |
| BEBIDA | COKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación. | Resultado de multiplicación. |
|-----------------------|---|--|---|---|---|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo limón , separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo nápoles, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo lima.limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo cromo , apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo estándar, no existe separación de líquido y pulpa. | 4 | 1.5 | 6 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a mango, hierba y licor | 2.- No se distingue con claridad aromas de mango , licor y hierba | 3.- Aromas suaves de cítricos, mango, licor y hierba. | 4.-Predominan aromas de mango, licor y hierba fuertes | 5.- Aromas intensas a cítricos, mango, licor y hierba | 4 | 1.5 | 6 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados.Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | 5 | 3 | 15 |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de | 3.-Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | 5 | 4 | 20 |
| Calificación | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | 47 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 29/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Andrea Sluaga |
| CARGO QUE OCUPA | Docente |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|---|--|--|---|--|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo limón , separación total de liquido y pulpa. | 2.- Color amarillo nápoles, separación parcial de liquido y pulpa. | 3.- Color amarillo lima, limón, separación parcial de liquido y pulpa. | 4.- Color amarillo cromo , apenas existe separación de liquido y pulpa. | 5.- Color amarillo estándar, no existe separación de liquido y pulpa. | 5 | 1.5 | 7,5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a mango, hierba y licor | 2.- No se distingue con claridad aromas de mango, licor y hierba | 3.- Aromas suaves de cítricos, mango, licor y hierba. | 4.- Predominan aromas de mango, licor y hierba fuertes | 5.- Aromas intensos a cítricos, mango, licor y hierba | 2 | 1.5 | 3 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | 5 | 3 | 15 |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de | 3.- Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | 5 | 4 | 20 |
| Calificación | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | 45,5 |

ESCALA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10--20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 29 NOV 2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | DORIS GONZALEZ |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COKTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|---|--|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo limón , separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo nápoles, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo lima.limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo cromo , apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo estándar, no existe separación de líquido y pulpa. | 5 | 1.5 | 7,5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a mango, hierba y licor | 2.- No se distingue con claridad aromas de mango , licor y hierba | 3.- Aromas suaves de cítricos, mango, licor y hierba. | 4.-Predominan aromas de mango, licor y hierba fuertes | 5.- Aromas intensos a cítricos, mango, licor y hierba | 5 | 1.5 | 7,5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados.Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | 5 | 3 | 15 |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de | 3.-Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre dulzor, acidez, alcohol y aroma | 5 | 4 | 20 |
| Calificación | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | 50 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10--20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28 - Nov - 2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Gabriel Herra |
| CARGO QUE OCUPA | Docente |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCTAIL MANGO Y HIERBA LUISA |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|---|--|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo limón , separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo nápoles, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo lima.limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo cromo , apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo estándar, no existe separación de líquido y pulpa. | 5 | 1.5 | 7.5 |
| Calificación | | | | | X | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a mango, hierba y licor | 2.- No se distingue con claridad aromas de mango , licor y hierba | 3.- Aromas suaves de cítricos, mango, licor y hierba. | 4.-Predominan aromas de mango, licor y hierba fuertes | 5.- Aromas intensos a cítricos, mango, licor y hierba | 5 | 1.5 | 7.5 |
| Calificación | | | | | X | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados.Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | 5 | 3 | 15 |
| Calificación | | | | | X | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de | 3.-Bebida neutra, sobores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | 5 | 4 | 20 |
| Calificación | | | | | X | | | |
| Total | | | | | | | | 50 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-11-12 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Bryan Revelo |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|------------------------------|--|--|--|---|--|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color blanco , separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color beige con puntos blancos, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color durazno con puntos blancos, separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color melón , apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color melón, no existe separación de líquido y pulpa. | | 1.5 | |
| Calificación | | | | | X | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a tomate de árbol, anís y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de tomate de árbol , licor y anís. | 3.- Aromas suaves de cítricos, tomate de árbol, licor y anís. | 4.-Predominan aromas de tomate de árbol, licor y anís fuertes | 5.- Aromas intensos a tomate de árbol, licor y anís. | | 1.5 | |
| Calificación | | | | X | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados.Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. Ligera cremosidad. | | 3 | |
| Calificación | | | | | X | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color | 3.-Bebida neutra, sobores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | | 4 | |
| Calificación | | | | | X | | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10--20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Néstor Rodríguez |
| CARGO QUE OCUPA | Asesor Gerencial |
| TEMPERATURA C | Frio |
| BEBIDA | COCTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|--|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo népales, separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo lima foscó, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo cromo separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo estándar, apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo puro, no existe separación de líquido y pulpa. | 5 | 1.5 | 7.5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a maracuyá, ishpingo y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de maracuyá, ishpingo y licor. | 3.- Aromas suaves de cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | 4.- Predominan aromas de maracuyá, ishpingo y licor fuertes. | 5.- Aromas intensos a cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | 5 | 1.5 | 7.5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabor es equilibrado y neutro de fruta y hierbas. | 4.- Sabor es fuerte de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabor de fruta, hierba regañados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | 5 | 3 | 15 |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color. | 3.- Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas, aromas ligeros y se distinguen dos colores. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma. | 5 | 4 | 20 |
| Calificación | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | 50 |

| ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN | |
|-------------------------------------|---------------|
| PUNTAJE | |
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28/11/2018 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Carolina Elmi |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | Frio |
| BEBIDA | COCKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|---|---|---|--|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo nápoles, separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo lima-limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo cromo separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo estándar, apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo puro, no existe separación de líquido y pulpa. | 4 | 1,5 | 6 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a maracuyá, ishpingo y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de maracuyá, ishpingo y licor. | 3.- Aromas suaves de cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | 4.- Predominan aromas de maracuyá, ishpingo y licor fuertes. | 5.- Aromas intensos e cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | 5 | 1,5 | 7,5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | 4 | 3 | 12 |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color. | 3.- Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas, aromas ligeros y se distinguen dos colores. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma. | 4 | 4 | 16 |
| Calificación | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | 41,5 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| | |
|---------|---------------|
| PUNTAJE | |
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 29/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Andrés Alegria |
| CARGO QUE OCUPA | Docente |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|---|--|--|---|--|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo nápoles , separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo lima-limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo cromo separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo estándar , apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo rojo, no existe separación de líquido y pulpa. | | | |
| Calificación | | | | | X | 5 | 1.5 | 7.5 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a maracuyá, ishpingo y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de maracuyá, ishpingo y licor. | 3.- Aromas suaves de cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | 4.- Predominan aromas de maracuyá, ishpingo y licor fuertes | 5.- Aromas intensos cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | | | |
| Calificación | | X | | | X | 5 | 1.5 | 7.5 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | | | |
| Calificación | | | | | X | 5 | 3 | 15 |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color | 3.-Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas, aromas ligeros y se distinguen dos colores. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | | | |
| Calificación | | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| Total | | | | | | | | 80 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 29 NOV 2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | DORIS GONZALEZ |
| CARGO QUE OCUPA | DOCENTE |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCKTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación. | Resultado de multiplicación. |
|-----------------------|--|--|---|---|--|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo nápoles, separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo lima-limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo cromo separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo estándar, apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo puro, no existe separación de líquido y pulpa. ✓ | 5 | 1.5 | 7.5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a maracuyá, ishpingo y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de maracuyá, ishpingo y licor. | 3.- Aromas suaves de cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | 4.- Predominan aromas de maracuyá, ishpingo y licor fuertes | 5.- Aromas intensos a cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. ✓ | 5 | 1.5 | 7.5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. ✓ | 5 | 3 | 15 |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color | 3.- Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas, aromas ligeros y se distinguen dos colores. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al partir entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma. ✓ | 5 | 4 | 20 |
| Calificación | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | 30 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

¡ Muy Bien!

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28 - Noviembre - 2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Gabriel Henao |
| CARGO QUE OCUPA | Docente |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|--|--|---|---|---|--|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo nápoles, separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo lima-limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo crema separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo estándar, apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo puro, no existe separación de líquido y pulpa. | | | |
| Calificación | | | | | X | 5 | 1.5 | 7.5 |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a maracuyá, ishpingo y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de maracuyá, ishpingo y licor. | 3.- Aromas suaves de cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | 4.- Predominan aromas de maracuyá, ishpingo y licor fuertes. | 5.- Aromas intensos a cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | | | |
| Calificación | | | | | X | 5 | 1.5 | 7.5 |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | | | |
| Calificación | | | | | X | 5 | 3 | 15 |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color. | 3.- Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas, aromas ligeros y se distinguen dos colores. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulce, ácido, alcohol y aroma. | | | |
| Calificación | | | | | X | 5 | 4 | 20 |
| ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN | | | | | | Total | | 50 |

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 28-12-2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Bryan Revelo |
| CARGO QUE OCUPA | Docente |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCTAIL MARACUYÁ E ISHPINGO |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|--|---|---|--|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color amarillo nápoles, separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color amarillo lima-limón, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color amarillo cromo separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color amarillo estándar, apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color amarillo puro, no existe separación de líquido y pulpa. | 5 | 1.5 | 7.5 |
| Calificación | | | | | X | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a maracuyá, ishpingo y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de maracuyá, ishpingo y licor. | 3.- Aromas suaves de cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | 4.- Predominan aromas de maracuyá, ishpingo y licor fuertes | 5.- Aromas intensos a cítricos, maracuyá, ishpingo y licor. | 5 | 1.5 | 7.5 |
| Calificación | | | | | X | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. | 5 | 3 | 15 |
| Calificación | | | | | X | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color | 3.- Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas, aromas ligeros y se distinguen dos colores. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulce, acidez, alcohol y aroma | 5 | 4 | 20 |
| Calificación | | | | | X | | | |
| Total | | | | | | | | 50 |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Buena |
| 25-30 | Mala |
| 10-20 | Pésimo |

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|------------------------------|--|--|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color blanco , separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color beige con puntos blancos, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color durazno con puntos blancos, separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color melón , apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color melón, no existe separación de líquido y pulpa. | 5 | 1.5 | 7,5 |
| Calificación | | | | | X | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a tomate de árbol, anís y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de tomate de árbol , licor y anís | 3.- Aromas suaves de cítricos, tomate de árbol, licor y anís | 4.- Predominan aromas de tomate de árbol, licor y anís fuertes | 5.- Aromas intensos a tomate de árbol, licor y anís. | 4 | 1.5 | 6 |
| Calificación | | | | X | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. Ligera cremosidad. | 1 | 3 | 3 |
| Calificación | X | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color | 3.- Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | 4 | 4 | 16 |
| Calificación | | | | X | | | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10--20 | Pésimo |

29,5

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 29 NOV 2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | DORIS DA GONZALEZ |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación | |
|-----------------------|--|--|---|---|---|--|--------------------------------|-----------------------------|-----|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color blanco , separación total de liquido y pulpa. | 2.- Color beige con puntos blancos, separación parcial de liquido y pulpa. | 3.- Color durazno con puntos blancos, separación parcial de liquido y pulpa. | 4.- Color melón , apenas existe separación de liquido y pulpa. | 5.- Color melón, no existe separación de liquido y pulpa. | 5 | 1.5 | 7.5 | |
| Calificación | | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a tomate de árbol, anís y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de tomate de árbol , licor y anís | 3.- Aromas suaves de cítricos, tomate de árbol, licor y anís | 4.- Predominan aromas de tomate de árbol, licor y anís fuertes | 5.- Aromas intensos a tomate de árbol, licor y anís. | Se siente + el anís que tomate de árbol. | 5 | 1.5 | 7.5 |
| Calificación | | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba, Textura suave. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados, Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. Ligera cremosidad. | 4 | 3 | 12 | |
| Calificación | | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color | 3.- Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | 4 | 4 | 16 | |
| Calificación | | | | | | | | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10--20 | Pésimo |

43

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 29/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Andrea Abaga |
| CARGO QUE OCUPA | Docente |
| TEMPERATURA C | |
| BEBIDA | COCKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|--|---|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color blanco , separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color beige con puntos blancos, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color durazno con puntos blancos, separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color melón , apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color melón, no existe separación de líquido y pulpa. | 5 | 1.5 | 7.5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a tomate de árbol, anís y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de tomate de árbol, licor y anís | 3.- Aromas suaves de cítricos, tomate de árbol, licor y anís | 4.- Predominan aromas de tomate de árbol, licor y anís fuertes | 5.- Aromas intensos a tomate de árbol, licor y anís. | 3 | 1.5 | 4.5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Citricó aceptable. Ligera cremosidad. | 4 | 3 | 12 |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color | 3.- Bebida neutra, sobores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | 4 | 4 | 16 |
| Calificación | | | | | | | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10--20 | Pésimo |

40

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 23/11/2017 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Carolina Elmira |
| CARGO QUE OCUPA | |
| TEMPERATURA C | Frio |
| BEBIDA | COCKTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (X) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|--|--|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color blanco , separación total de líquido y pulpa. | 2.- Color beige con puntos blancos, separación parcial de líquido y pulpa. | 3.- Color durazno con puntos blancos, separación parcial de líquido y pulpa. | 4.- Color melón , apenas existe separación de líquido y pulpa. | 5.- Color melón, no existe separación de líquido y pulpa. | 4 | 1,5 | 6 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a tomate de árbol, anís y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de tomate de árbol, licor y anís | 3.- Aromas suaves de cítricos, tomate de árbol, licor y anís | 4.-Predominan aromas de tomate de árbol, licor y anís fuertes | 5.- Aromas intensos a tomate de árbol, licor y anís. | 5 | 1,5 | 7,5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. Ligera cremosidad. | 3 | 3 | 9 |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color | 3.-Bebida neutra, sabores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | 4 | 4 | 16 |
| Calificación | | | | | | | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10-20 | Pésimo |

38,5

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| FECHA DE DEGUSTACIÓN | 27/6/2018 |
| NOMBRE DE DEGUSTADOR | Nicolás Rodríguez H |
| CARGO QUE OCUPA | Presidente Gastronomía |
| TEMPERATURA C | Frío |
| BEBIDA | COCTAIL TOMATE DE ÁRBOL Y ANIS |



| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Cifra calificada con una cruz (x) | Coefficiente de multiplicación | Resultado de multiplicación |
|-----------------------|--|--|--|---|---|-----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| DEGUSTACIÓN VISUAL | 1.- Color blanco , separación total de liquido y pulpa. | 2.- Color beige con puntos blancos, separación parcial de liquido y pulpa. | 3.- Color durazno con puntos blancos, separación parcial de liquido y pulpa. | 4.- Color melón , apenas existe separación de liquido y pulpa. | 5.- Color melón, no existe separación de liquido y pulpa. | 5 | 1.5 | 7.5 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN OLFATIVA | 1.- No se aprecia aroma a tomate de árbol, anís y licor. | 2.- No se distingue con claridad aromas de tomate de árbol , licor y anís | 3.- Aromas suaves de cítricos, tomate de árbol, licor y anís | 4.-Predominan aromas de tomate de árbol, licor y anís fuertes | 5.- Aromas intensos a tomate de árbol, licor y anís. | 2 | 1.5 | 3 |
| Calificación | | | | | | | | |
| DEGUSTACIÓN GUSTATIVA | 1.- Sabor simple, no se aprecia el licor, ni la fruta. | 2.- Apenas se aprecia el licor, hierba y fruta. | 3.- Sabores equilibrados y neutros de fruta y hierbas. | 4.- Sabores fuertes de fruta y hierba. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. | 5.- Sabores de fruta, hierba regulados. Textura uniforme. Sabor de licor sutil. Cítrico aceptable. Ligera cremosidad. | 3 | 3 | 9 |
| Calificación | | | | | | | | |
| EQUILIBRIO BALANCE | 1.- Confusión de sabores, carece de aroma. Bebida sin color. | 2.- Bebida con sabores ácido y dulce. Carece de aromas y tiene varias tonalidades de color | 3.-Bebida neutra, sobores ligeros. Predomina el ácido y luego el dulce. Diferentes texturas. | 4.- Bebida con sabores notorios y específicos. Aromas distintivos y textura uniforme. | 5.- Bebida equilibrada al paladar entre: dulzor, acidez, alcohol y aroma | 3 | 4 | 12 |
| Calificación | | | | | | | | |

ESCALADA ORIENTATIVA DE ORIENTACIÓN

| PUNTAJE | |
|---------|---------------|
| 45-50 | Excelente |
| 35-40 | Sobresaliente |
| 30-35 | Bueno |
| 25-30 | Malo |
| 10--20 | Pésimo |

31,5

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: gabriel.mena@udla.edu.ec | |

2. DATOS ACADÉMICOS

2.1. Estudios de postgrado

| Nivel (Ph.D. - Doctorado / Maestría / Especialización) | Título | Número de registro SENE SCYT | 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 | Título en registro | Análisis de los canales de distribución al consu | Universidad Andina Simón Bolívar | Ecuador | Egreso 28/06/2014 | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|
| | | | midor final para las empre sas de confec ciones textile s de Quito. | | | | |
| | | | | | | | |

2.2. Estudios de pregrado

| Título | Número de registro SENESCY T | Nombre de la tesis (si aplica) | Universida d | País | Fecha | Grado con honores (Summa, Magna, Cum Laude) |
|---------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------|------------|--|
| Licenciado en gastronomía | 1040-10-989414 | | Universida d de las Américas | Ecuador | 26-04-2010 | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

3. IDIOMAS

| | 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 | |

4. CAPACITACIÓN: CURSOS, SEMINARIOS, ETC. DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL Y PEDAGÓGICA (EN EL ÚLTIMO AÑO)

| Nombre del curso / taller / seminario | Institución / Universidad | País | Área de conocimiento | Fecha inicio | Fecha finalización | Horas totales |
|--|---|---------|------------------------|--------------|--------------------|---------------|
| Taller de investigación científica aplicada al trabajo de titulación | UDLA PHD. Miguel Posso <i>Facilitador externo</i> | Ecuador | Investigación | 01/12/2016 | 01/02/2017 | 40 horas |
| Auditor Interno ISO 22000 | Bureau Veritas | Ecuador | Sanidad | 21/07/2015 | 24/07/2015 | 32 horas |
| Manejo de merchandising y vitrinismo | AITE | Ecuador | Gestión | 03-06-2014 | 03-06-2014 | 5 horas |
| Taller de negociación y cierre efectivo de ventas | AITE | Ecuador | Gestión | 07-04-2014 | 07-04-2014 | 4 Horas |
| Herramientas para elaborar alimentos saludables | Granotec | Ecuador | Ingeniería Alimenticia | 09-05-2014 | 09-05-2014 | 10 horas |
| Docencia y pedagogía de laboratorios de alimentos y bebidas | UDLA | Ecuador | Educación | 24-07-2010 | 24-07-2010 | 8 Horas |
| The Workshop on advanced techniques on International | UDLA | Ecuador | Gastronomía | 24-07-2009 | 24-07-2009 | 4 horas |

| | | | | | | |
|--|--|---------|-------------|----------------|----------------|---------------------|
| gastronomic contest | | | | | | |
| Certificación Food Manager CCC | Asociación de chefs del Ecuador | Ecuador | Gastronomía | | 08- 2010 | Certificación final |
| Certificación Arte y ciencia en las preparaciones culinarias | Asociación de Chefs del Ecuador | Ecuador | Gastronomía | 05-08- 2009 | 07-08- 2009 | 20 horas |
| Gerencia de Cocina | Asociación de chefs del Ecuador | Ecuador | Gastronomía | 18-11- 2009 | 20-11- 2009 | 20 horas |
| Cocina Novoandina | Asociación de Chefs del Ecuador | Ecuador | Gastronomía | 08-04- 2009 | 10-04- 2009 | 10 Horas |
| Nutrición | Asociación de Chefs del Ecuador | Ecuador | Gastronomía | 24-02- 2010 | 24-02- 2010 | 20 horas |
| Serv Safe y Manipulación | Asociación de Chefs | Ecuador | Gastronomía | 04-02- 2009 | 07-06- 2009 | 20 horas |

| | | | | | | |
|------------------------------|--|-----------|----------------|------------|------------|----------|
| De Alimentos | del Ecuador | | | | | |
| Comercio Justo | Prefectura de Pichincha | Ecuador | Administración | 15-07-2008 | 18-07-2008 | 24 horas |
| El vino: secretos y servicio | Cofradía del Vino | Ecuador | Enología | 01-05-2007 | 01-05-2007 | 5 Horas |
| Química Culinaria | Instituto Argentino de Gastronomía (IAG) | Ecuador | Gastronomía | 06-02-2006 | 07-02-2006 | 10 Horas |
| Primero Auxilios | Entrenamiento Pazuar / UCT | Ecuador | Hotelería | 01-05-2005 | 28-05-2005 | 25 horas |
| Charcutería | Instituto Argentino de Gastronomía (IAG) | Argentina | Gastronomía | 26-09-2005 | 26-09-2005 | 10 Horas |

5. EXPERIENCIA DOCENTE

5.1. EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN DOCENCIA E INVESTIGACIÓN

| | |
|----------------|----------------------------------|
| Función/Cargo: | Docente |
| Institución: | Universidad de las Américas UDLA |

| | |
|----------------|--------------------------------|
| País / Ciudad: | Quito- Ecuador |
| Período: | Desde (08/2014) hasta la fecha |
| Actividades: | Pregrado |

| | |
|----------------|---|
| 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 |

6. XPERIENCIA 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 de AyB |

| | |
|----------------|--|
| 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:

Andrea Carolina Aleaga Figueroa

Edad: 31 años Estado Civil: Casada Teléfonos: 0982093257
2602 871

Dirección electrónica: acaleaga@hotmail.com



FORMACIÓN ACADÉMICA

Pregrado:

- Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Licenciada en
Nutrición Humana
Abril, 2010

Posgrado:

- Universidad Andina Simón Bolívar
Especialización Superior en
Gerencia para el Desarrollo
Julio, 2011
- Universidad Andina Simón Bolívar
Maestría en
Gerencia para el
Desarrollo,
Mención en Desarrollo Social

Elaboración de tesis

Idiomas:

- Español: Lengua materna
- Inglés: Avanzado

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Docente – capacitadora – consultora, especializada en temas de Nutrición en

el Ciclo de vida, Higiene de los Alimentos y Sanidad.

Universidad de las Américas (UDLA)

Docente –
Escuela de
Gastronomía
Julio 2014 –
Actualmente

- Docente responsable de Vinculación de Proyectos con la Comunidad.
- Docente encargada de proceso de titulación de la Escuela de Gastronomía a través de examen complejo (TIX)
- Docente de las asignaturas de Nutrición e Higiene y Sanidad de los Alimentos en Escuela de Gastronomía
- Docente de Higiene y Nutrición en Escuela de Hotelería y Turismo
- Docente de Nutrición y Salud (Nutrición infantil) en Escuela de Educación Inicial Bilingüe y Escuela de Psicología
- Tutorías para tesis de grado

Hogar de Ancianos Santa Catalina Labouré

Nutricion
ista (por
horas)
Enero
2014 –
Enero
2016

- Coordinación de Servicio de Alimentación
- Elaboración de menús semanales acorde a patologías
- Capacitación, supervisión y control de BPM en Servicio de Alimentación
- Evaluación antropométrica – nutricional a Adultos Mayores
- Estudios de caso clínico (equipo técnico)
- Intervención en casos críticos.
- Evaluación y seguimiento nutricional en Adultos Mayores

Centro Gerontológico del ISSPOL (Instituto de Seguridad Social de la Policía Nacional)

Asesora técnica de
Proyecto – Directora
Septiembre 2013 –
Enero 2014

- Planificación, coordinación, distribución y supervisión de las actividades realizadas en todas las áreas de la Institución.
- Determinación de las actividades laborales mensuales de cada área.
- Supervisión del cumplimiento de los Reglamentos de Régimen Interno.
- Asesoría (operativa) a las distintas áreas de la Institución.
- Supervisión y aprobación de planes de trabajo de cada área.
- Control presupuestario.
- Promoción de la Institución.
- Coordinación de actividades en temas de salud con la Junta Parroquial de “La Merced” para beneficio de la Comunidad.

Jefa de Departamento de
Nutrición y Alimentación
Noviembre 2012 –
Septiembre 2013

- Administración de Servicio de Alimentación
- Evaluación antropométrico – nutricional de pacientes y control nutricional de los mismos.
- Elaboración de menús para distintas patologías previo diagnóstico médico.
- Selección de cartera de productos.
- Proceso de compra de productos seleccionados.
- Supervisión de elaboración y despacho de menús.
- Control de ingesta de alimentos de los pacientes.
- Implementación de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en el Servicio.
- Determinación de medidas preventivas y correctivas para garantizar inocuidad de alimentos (HACCP).
- Sensibilización y capacitación constante sobre sistemas BPM.
- Recuperación, control y enriquecimiento del conocimiento del conocimiento tradicional y comunitario, mediante charlas, foros y prácticas agroecológicas entre adultos mayores del Centro y la Comunidad, entendido como esfuerzo en pro de la Soberanía Alimentaria.
- Coordinación de actividades en temas de salud con la Junta Parroquial de “La Merced” para beneficio de la Comunidad.

Caves S.A. EMA.

Nutricionista –
Coordinadora de
Proyecto Julio 2012 –
Noviembre 2012

- Desarrollo y ejecución de plan nutricional en Halliburton (Coca) y Petro

- Amazonas (Tena-Yuralpa)
- Charlas en campamentos base sobre temas de Alimentación Saludable.
- Evaluación nutricional y asesoría.
- Planificación mensual de menús.
- Supervisión de operaciones en Servicio de Alimentación.

Dietas y Salud Gourmet S.A.

Jefa de
Departamento de
Nutrición Enero
2011 – Mayo
2012

- Elaboración de Planificación Estratégica y Operativa del Servicio de Alimentación.
- Implementación de manuales operativos.
- Supervisión y organización de staff de nutricionistas.
- Manejo presupuesto anual propio.
- Control y verificación de procesos.
- Asesoría Nutricional a pacientes.
- Aprobación de menús implementados en el Servicio de Alimentación
- Definición de cartera de productos.
- Charlas institucionales sobre temas de: Alimentación saludable, Diabetes, Sobrepeso y Obesidad, Alimentación Infantil - Escolar, Lactancia Materna y demás.

Asesoría Nutricional en Programa de Alimentación Escolar en “Escuela Roberto Ágila”

Nutricionista –
Coordinadora de
Proyecto Septiembre
2008 – Noviembre
2010

- Evaluación nutricional a los niños que asisten regularmente a la Institución Educativa.
- Educación nutricional a los niños y padres de familia y representantes.
- Asesoría nutricional individualizada en casos críticos determinados.
- Seguimiento de evolución nutricional.
- Planificación de menús a implementarse en la Escuela.
- Determinación de cartera de productos.
- Proceso de selección de proveedor de alimentos.
- Capacitación sobre BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) a personal de

- cocina.
- Evaluación y Seguimiento del Programa.

Corporación Farmacéutica Recalcine

Nutricionista

Julio 2008 – Enero 2011

- Atención a pacientes con diversas patologías que necesitan tratamiento nutricional como hígado graso, colesterol alto, triglicéridos altos, diabetes, etc.
- Asesoría fármaco-nutricional a pacientes en proceso de reducción de peso.
- Charlas sobre temas nutricionales en distintas Instituciones: City Bank (Quito, Guayaquil), Ecuador Bottling Company, Mall El Jardín, Círculo Bienestar Fybeca (Quito, Cuenca), Farmacias Económicas (Quito, Ambato, Riobamba, Ibarra), Hospital Psiquiátrico Julio Endara, entre otras.
- Por convenios de la empresa, también he prestado servicios profesionales en: Clínica de la Mujer, Consultorios Médicos Rocafuerte, Clínica Santa Lucía, donde brindaba asesoría nutricional en patologías como diabetes, anemia, hipoglicemia, hipertensión arterial, colesterol alto, hipotiroidismo, sobrepeso y obesidad, hipercolesterolemia, etc.

Centro Psicológico Re-educar

Nutricionista –

Gerente de

Proyecto Febrero

2007 - Enero

2009

- Desarrollo y ejecución de Plan de Asistencia Nutricional en Zonas Urbano – Marginales, con presencia de malnutrición crónica y aguda.
- Coordinadora de programas derivados del Plan de Asistencia Nutricional en Zonas Urbano – Marginales, con presencia de malnutrición crónica y aguda, implementado en los centros médicos y educativos aliados al programa.
- Visita y supervisión de centros aliados al Centro Psicológico Reeducar, en zonas urbano – marginales.
- Asesoría y evaluación nutricional a familias de escasos recursos que asisten a centros aliados al Centro Psicológico Reeducar.

PASANTÍAS

Pasantías en Nutrición Clínica, realizadas en:

- Hospital Eugenio Espejo (Octubre 2007-Enero 2008)
- Hospital Carlos Andrade Marín (Abril 2007 – Junio 2007)
- Maternidad Isidro Ayora (Octubre 2006 – Enero 2007)
- Hospital del Sur (Marzo 2006 – Junio 2007)
- Hospital Militar (Octubre

2005 – Enero 2006) Pasantía

en Nutrición Comunitaria:

- Zona Urbano – Marginal, Sector “Guangopolo”

TALLERES IMPARTIDOS

- Nutrición Adecuada dentro de los CIBV.
Dirigido a promotoras de nutrición y desarrollo, coordinadores del MIES – INFA y del GAD de Puenbo. 19 de Julio de 2012
- Alimentación infantil e Higiene de los Alimentos en los Centros Infantiles del Buen Vivir en la Zona de Planificación 9
- Alimentación Infantil, Importancia de la higiene alimentaria.
Grupo ASA. ONG Save the Children. Carapungo. Julio 2015
- Nutrition and Health in Ecuador, lecture. Southeast Missouri State University. UDLA. Enero 2017

PUBLICACIONES

Colaboración en los siguientes libros de divulgación:

- Colada Morada y Guaguas de Pan, 2014
- Festividades y Sabores del Ecuador, 2014
- La Fanesca, 2015
- Camarón ecuatoriano, 201

Byron Revelo



DOB: 14/09/1984. Nacionalidad:
Ecuatoriano. Estado Civil: Casado E-mail:
byronrevelo@hotmail.com /
b.revelo@udlanet.ec

Teléfonos: +593997644625/ Cuenta de

Skype: Byron Aum Domicilio actual:

Granda Centeno / Carnet de conducir:

SI

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, así como impartir la investigación que estoy realizando desde hace 2 años sobre la alimentación vegana, el factor primordial que cumple el PH en el organismo, utilización de plantas ancestrales para el tratamiento de enfermedades basados en la cosmovisión Andina.

FORMACION ACADEMICA

- CURSO DE INVESTIGACIÓN CIENTIFICA, Quito – Ecuador
Diciembre 2016

- 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

UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS, 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
- PALAFOX 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), Ingles (Nivel Avanzado), Aleman (Nivel Intermedio), Potugues (Nivel Basico-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), diroperaciones@palafoxhoteles.com (España)
- Sous Chef Nicholas Walker, The Bazzar Miami, (+13056741709) , nicholas.walker@slshotels.com (USA)
- Ramiro Ochoa Gerente A&B, Turquoise Cay Hotel Boutique, Bahamas-Exuma, +12423570727







Elaborado por:
Domos SA, Portoviejo-Manabi-Ecuador

Ingredientes:
Agua desmineralizada, destilado de caña de azúcar(currincho) 50% v/v, pulpa de mango, jarabe de azúcar, hierba luisa, zumo de limón, estabilizantes permitidos, benzoato de sodio.

Lote: 001-003.

Fecha de elaboración:
20/11/2017

Consumo máximo:
6 meses posterior a la fecha de elaboración.

Registro Sanitario: 13866-ALN-1874

Recomendación:
Mantener en refrigeración después de abierto.

Instrucciones:
Disfrútalo con hielo.

ADVERTENCIA:
EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL LIMITA SU CAPACIDAD DE CONDUCIR Y OPERAR MAQUINARIAS PUEDE CAUSAR DAÑOS EN SU SALUD Y PERJUDICA A SU FAMILIA. MINISTERIO DE SALUD PUBLICA DEL ECUADOR. VENTA PROHIBIDA A MENORES DE 18 AÑOS.

PVP: \$12

Elaborado por:
Domos SA, Portoviejo-Manabi-Ecuador

Ingredientes:
Agua desmineralizada, destilado de caña de azúcar(currincho) 50% v/v, pulpa de maracuyá, jarabe de azúcar, ispingo, zumo de limón, estabilizantes permitidos, benzoato de sodio.

Lote: 001-003.

Fecha de elaboración:
20/11/2017

Consumo máximo:
6 meses posterior a la fecha de elaboración.

Registro Sanitario: 13866-ALN-1874

Recomendación:
Mantener en refrigeración después de abierto.

Instrucciones:
Disfrútalo con hielo.

ADVERTENCIA:
EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL LIMITA SU CAPACIDAD DE CONDUCIR Y OPERAR MAQUINARIAS PUEDE CAUSAR DAÑOS EN SU SALUD Y PERJUDICA A SU FAMILIA. MINISTERIO DE SALUD PUBLICA DEL ECUADOR. VENTA PROHIBIDA A MENORES DE 18 AÑOS.

PVP: \$12

Elaborado por:
Domos SA, Portoviejo-Manabi-Ecuador

Ingredientes:
Agua desmineralizada, destilado de caña de azúcar(currincho) 50% v/v,
pulpa de tomate de árbol, jarabe de azúcar, anís, zumo de limón,
estabilizantes permitidos, benzoato de sodio.

Lote: 001-003.

Fecha de elaboración:
20/11/2017

Consumo máximo:
6 meses posterior a la fecha de elaboración.

Registro Sanitario: 13866-ALN-1874

Recomendación:
Mantener en refrigeración después de abierto.

Instrucciones:
Disfrutalo con hielo.

ADVERTENCIA:
EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL LIMITA SU
CAPACIDAD DE CONDUCIR Y OPERAR MAQUINARIAS.
PUEDE CAUSAR DAÑOS EN SU SALUD Y PERJUDICA A SU
FAMILIA. MINISTERIO DE SALUD PUBLICA DEL ECUADOR.
VENTA PROHIBIDA A MENORES DE 18 AÑOS.

PVP:\$12

VERIFICAME

ABCDEF 1234
5678

VERIFICAME

SRI

