



Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

**“RESCATE Y DIFUSIÓN DE LA UVILLA (*PHYSALIS PERUVIANA*) Y
MORTIÑO (*VACCINIUM MERIDIONALE*) APLICANDO LAS TÉCNICAS DE
COCTELERÍA CLÁSICA EN LA CIUDAD DE IBARRA”**

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN:

04 Gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos naturales


AUTOR/A: Jonathan Santiago Suárez Puente

ASESOR/A: Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses

IBARRA, Septiembre – 2020

CERTIFICACIÓN DEL ASESOR


Ibarra, 17 de Septiembre de 2020



Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses
ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas Y Hoteleras (GESTURH) de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



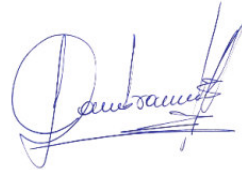
(f.)

Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses

C.C.: 100216521-3

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

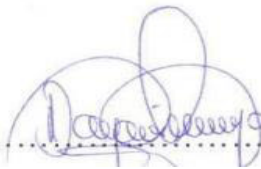
El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):



(f):

Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses

C.C.: 100216521-3



(f):

Msc. Dayané Mabel Arroyo Mera

C.C.: 100294913-7



(f):

Msc. Ronny Soriano O.

C.C.: 092390674-7

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Jonathan Santiago Suárez Puente, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 17 de Septiembre de 2020

f): Jonathan

Jonathan Santiago Suárez Puente

C.C.: 100396195-8

AUTORÍA

Yo, Jonathan Santiago Suárez Puente, portador de la cédula de ciudadanía N° 100396195-8, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f): Jonathan

Jonathan Santiago Suárez Puente

C.C.: 100396195-8

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo: Jonathan Santiago Suárez Puente, con CC: 100396195-8, autor del trabajo de grado intitulado: “RESCATE Y DIFUSIÓN DE LA UVILLA (PHYSALIS PERUVIANA) Y MORTIÑO (VACCINIUM MERIDIONALE) APLICANDO LAS TÉCNICAS DE COCTELERÍA CLÁSICA EN LA CIUDAD DE IBARRA”, previo a la obtención del título profesional de LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS, en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede-Ibarra, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 17 de Septiembre de 2020

f): *Jonathan*

Jonathan Santiago Suárez Puente

C.C.: 100396195-8

DEDICATORIA

Quiero dedicar el presente proyecto de investigación a Dios por ser mi guía durante el transcurso de mi carrera.

A mi abuelito Hugo Suárez, que desde el cielo me cuida y protege, agradezco sus consejos que me sirvieron para crecer como persona y profesionalmente.

A mis padres y hermanos que me apoyaron en todo momento e inspiraron a luchar por mis sueños.

A mis abuelitos Fanny Rosero y Hugo Puente que con su amor y paciencia me enseñaron a ser un hombre de bien.

A Hillary Peñafiel, mi mayor consejera, quien me llena de alegría y admiración, gracias por tu apoyo incondicional.

AGRADECIMIENTO

A Dios por bendecirme cada día y darme sabiduría.

A mi familia quienes estuvieron en los buenos y malos momentos, gracias por su apoyo absoluto.

A mis profesores, por compartir sus conocimientos y experiencias, las cuales me permitieron mejorar personalmente y profesionalmente, todos sus consejos me incentivaron a lograr mis objetivos.

A mi asesor, Msc. Juan Carlos Andrade, agradezco su ayuda y paciencia para guiarme correctamente en mi trabajo de investigación.

A mis compañeros de curso, de los cuales aprendí mucho y me llevo lo mejor de cada uno, es grato saber que son personas con las cuales compartí muchas anécdotas difíciles de olvidar, de todo corazón les deseo éxitos en su vida profesional.

“Aprendí mucho de todos ustedes gracias por ayudarme a cumplir mi meta y promesa”

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL ASESOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE.....	viii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xii
Índice de Tablas	xii
Índice de Figuras	xiii
1. RESUMEN Y PALABRAS CLAVES	xv
2. ABSTRACT.....	xvi
3. INTRODUCCIÓN	17
3.1 OBJETIVOS	19
3.1.1 Objetivo general	19
3.1.2 Objetivos específicos	19
3.2 VARIABLES	21
3.2.1 Variable Independiente:	21
3.2.2 Variable Dependiente:.....	21
4. ESTADO DEL ARTE	22
4.1. Investigaciones Previas	22
4.2 Rescate de la Identidad Gastronómica	23
4.2.1 Concepto de Gastronomía	24
4.3 Cultura.....	25
4.3.1 Concepto	25
4.4 Tradición	26
4.4.1 Concepto	26
4.5.1 Uvilla.....	27
4.5.1.1 Definición.....	27
4.5.1.2 Cultivo.....	27
4.5.2 Mortiño.....	28
4.5.2.1 Definición.....	28

4.5.2.2 Cultivo.....	28
4.6 Características sápidas	29
4.6.1 Características sápidas de la Uvilla.....	29
4.6.2 Características sápidas del mortiño	29
4.7 Proveedores	30
4.8 Coctelería clásica	31
4.8.1 Concepto de coctel	31
4.8.2 Origen e historia del coctel	32
4.8.3 Clasificación de los cocteles	33
4.9 Clasificación de las bebidas	33
4.10 Mixología	34
4.10.1 Concepto	34
4.10.2 Origen de la mixología.....	35
4.10.3 Mixología de autor	36
4.11 Licores base.....	36
4.11.1 Whisky	36
4.11.2 Vodka	37
4.11.3 Ron	37
4.11.4 Brandy	38
4.11.5 Ginebra.....	39
4.11.6 Tequila.....	39
4.11.7 Champagne.....	40
4.12 Elementos de ligazón	40
4.13 Medidas y Equivalencias en Coctelería	41
4.14 Mobiliario y Menaje.....	42
4.14. 1 Mobiliario.....	42
4.14.2 Menaje.....	44
4.14.2.1 Cristalería	44
4.14.2.2 Utensilios.....	46
4.15 Recetario	49
4.15.1 Definición de Receta	49
4.15.2 Formatos de Recetas	50
4.15.3 Concepto de Recetario	50
4.16 Taller	51

5. MATERIALES Y MÉTODOS	52
5.1 Población y muestra	53
5.2 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	54
5.3 Procedimiento	55
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	58
6.1 Resultados	59
6.1.2 Tabulación de censo aplicado a dueños y/o administradores de los establecimientos seleccionados.....	59
6.1.3 Tabulación de censo aplicado a clientes del Rancho San José Grill House.....	70
6.1.4 Entrevistas realizadas a expertos del tema de investigación	82
6.1.5 Análisis FODA.....	93
6.1.6 Problema diagnóstico	95
6.2 Discusión.....	96
7. PROPUESTA.....	97
7.23 PORTADA RECETARIO UVI-MOR.....	98
7.24 PORTADA CARTA UVI-MOR.....	142
7.25 PROPUESTA TUTORIALES UVI-MOR.....	148
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	161
Conclusiones	161
Recomendaciones.....	162
9. BIBLIOGRAFÍA	163
10. ANEXOS	166
10.1 Receta de coctel El Prado.....	166
10.2 Receta de coctel Imperio del Sol.....	168
10.3 Receta de coctel Bunker Araña	170
10.4 Receta de coctel Totoral.....	172
10.5 Receta de coctel Cananvalle.....	174
10.6 Receta de coctel Hotel Turismo	176
10.7 Receta de coctel San Miguel	178
10.8 Receta de coctel El Bárbaro	180
10.9 Receta de coctel San Clemente	182
10.10 Receta de coctel Balcón de los Reyes	184
10.11 Receta de coctel San Andrés	186
10.12 Receta de coctel La Giralda	188

10.13 Receta de coctel Margarita Caribou	190
10.14 Receta de coctel El Conquistador	192
10.15 Receta de coctel La Estelita	194
10.16 Receta de coctel Michelada San José.....	196
10.17 Receta de coctel Rancho de Carolina.....	198
10.17.1 Receta de coctel Rancho de Carolina.....	200
10.18 Receta de coctel Ajaví.....	202
10.19 Receta de coctel Hugo.....	204
10.20 Receta de coctel Sangría Chamuyando	206
10.21 Receta de coctel Perla Andina.....	208
10.22 Receta de coctel Mixty's	210

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Índice de Tablas

Tabla 1. Medidas y Equivalencias	42
Tabla 2. Mobiliario de un bar	43
Tabla 3. Cristalería básica.....	44
Tabla 4. Utensilios básicos	47
Tabla 5. Establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Ibarra.....	53
Tabla 6. Matriz de variables intervinientes.....	56
Tabla 7. Entrevista al Msc. Ronny Soriano, docente de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra.....	82
Tabla 8. Entrevista a Pablo López Egas, docente de la Universidad Técnica del Norte.	86
Tabla 9. Entrevista a Anderson Montesdeoca	90
Tabla 10. Matriz FODA.....	93
Tabla 11. Estrategias FO, FA, DO Y DA	94
Tabla 12. Ficha de degustación coctel El Prado	167
Tabla 13. Ficha de degustación coctel Imperio del Sol	169
Tabla 14. Ficha de degustación coctel Bunker Araña	171
Tabla 15. Ficha de degustación coctel Totoral	173
Tabla 16. Ficha de degustación coctel Cananvalle	175
Tabla 17. Ficha de degustación coctel Hotel Turismo.....	177
Tabla 18. Ficha de degustación coctel San Miguel	179
Tabla 19. Ficha de degustación coctel El Bárbaro.....	181
Tabla 20. Ficha de degustación coctel San Clemente.....	183
Tabla 21. Ficha de degustación coctel Balcón de los Reyes	185
Tabla 22. Ficha de degustación coctel San Andrés	187
Tabla 23. Ficha de degustación coctel La Giralda.....	189
Tabla 24. Ficha de degustación coctel Margarita Caribou	191
Tabla 25. Ficha de degustación coctel El Conquistador	193
Tabla 26. Ficha de degustación coctel La Estelita.....	195
Tabla 27. Ficha de degustación coctel Michelada San José	197
Tabla 28. Ficha de degustación coctel Rancho de Carolina	199
Tabla 29. Ficha de degustación coctel Rancho de Carolina	201
Tabla 30. Ficha de degustación coctel Ajaví	203

Tabla 31. Ficha de degustación coctel Hugo	205
Tabla 32. Ficha de degustación coctel Sangría Chamuyando	207
Tabla 33. Ficha de degustación coctel Perla Andina	209
Tabla 34. Ficha de degustación coctel Mixty's	211

Índice de Figuras

Figura 1: ¿Expende cocteles en su establecimiento?	59
Figura 2: ¿Qué nivel de aceptación tienen los cocteles en su establecimiento?	60
Figura 3: ¿Cuál es la cantidad promedio de venta de cocteles en su establecimiento mensualmente?.....	61
Figura 4: ¿Qué coctel tiene más aceptación en su establecimiento?	62
Figura 5: ¿Considera usted importante impulsar la oferta de cocteles preparados con frutos andinos en la ciudad de Ibarra?.....	63
Figura 6: ¿Elabora en su establecimiento cocteles a base de uvilla y mortiño?	64
Figura 7: ¿Impulsaría campañas para rescatar y difundir bebidas elaboradas con uvilla y mortiño, fomentando el consumo de cocteles con productos andinos?.....	65
Figura 8: ¿Si usted tendría conocimiento de las frutas “Uvilla y Mortiño” y sus diferentes combinaciones y usos en la coctelería clásica la ofertaría en su establecimiento?.....	66
Figura 9: ¿Considera usted que los cocteles preparados a base de uvilla y mortiño tendrían aceptación en sus clientes?	67
Figura 10: ¿Cree usted que resultaría favorable mantener nuestra propia identidad en la ciudad de Ibarra con cocteles elaborados con uvilla y mortiño?	68
Figura 11: ¿De acuerdo a su experiencia profesional, elaboraría usted cocteles a base de uvilla y mortiño tomando en consideración que estos frutos poseen nueva presentación, imagen y generaría utilidades dentro de su establecimiento?.....	69
Figura 12: Género	70
Figura 13: Edad.....	71
Figura 14: Etnia	72
Figura 15: ¿Conoce usted que la uvilla y el mortiño son frutas andinas?	73
Figura 16: ¿Tiene conocimiento si en la Provincia de Imbabura se cultiva uvilla y mortiño?	74
Figura 17: ¿En qué preparaciones consume usted el mortiño?.....	75
Figura 18: ¿En qué preparaciones consume usted la uvilla?	76
Figura 19: ¿Ha ingerido algún coctel preparado con uvilla o mortiño?	77
Figura 19: ¿Considera usted que tendrían aceptación estos cocteles para ofertar en establecimientos de alimentos y bebidas? Ejemplos restaurantes, bares, etc.	78

Figura 20: ¿Le gustaría por medio de un recetario y tutoriales virtuales tener más información sobre los beneficios de la uvilla y mortiño?	79
Figura 21: ¿Le gustaría consumir cocteles preparados con uvilla y mortiño?.....	80
Figura 22: ¿Considera usted que La identidad cultural de un pueblo se identifica en?.....	81
Figura 23: Portada de la Carta Uvi-Mor	142
Figura 24: Cocteles con Whisky y Vodka	143
Figura 25: Cocteles con Ron, Brandy y Ginebra.	144
Figura 26: Cocteles con Tequila, Champagne y Cerveza.	145
Figura 27: Cocteles Shots y con Vino Blanco.	146
Figura 28: Cocteles de Autor	147
Figura 29: Tutorial Coctel El Prado.....	149
Figura 30: Tutorial Coctel Imperio del Sol.....	149
Figura 31: Tutorial Coctel Bunker Araña	150
Figura 32: Tutorial Coctel El Totoral	150
Figura 33: Tutorial Coctel Cananvalle.....	151
Figura 34: Tutorial Coctel Hotel Turismo	151
Figura 35: Tutorial Coctel San Miguel	152
Figura 36: Tutorial Coctel El Bárbaro	152
Figura 37: Tutorial San Clemente.....	153
Figura 38: Tutorial Coctel El Balcón de los Reyes	153
Figura 39: Tutorial Coctel San Andrés	154
Figura 40: Tutorial Coctel La Giralda	154
Figura 41: Tutorial Coctel Margarita Caribou	155
Figura 42: Tutorial Coctel El Conquistador	155
Figura 43: Tutorial Coctel La Estelita	156
Figura 44: Tutorial Coctel Michelada San José.....	156
Figura 45: Tutorial Shot de Mortiño Rancho de Carolina	157
Figura 46: Tutorial Shot de Uvilla Rancho de Carolina	157
Figura 47: Tutorial Coctel Ajaví.....	158
Figura 48: Tutorial Coctel Hugo.....	158
Figura 49: Tutorial Coctel Sangría Chamuyando	159
Figura 50: Tutorial Coctel Perla Andina.....	159
Figura 51: Tutorial Coctel Mixty's	160
Figura 52: Portada del CD (Tutoriales)	ccxii

1. RESUMEN Y PALABRAS CLAVES

El presente trabajo de investigación tiene como finalidad formular una propuesta para el rescate y difusión de la uvilla (*Physalis Peruviana*) y mortiño (*Vaccinium Meridionale*) aplicando las técnicas de coctelería clásica en la ciudad de Ibarra. Respecto al estado del arte, cabe destacar que se utilizaron los estudios previos de Ramírez (2015), Rodríguez y Reyes (2016), Tobar (2013) y Silva (2019) como referencia. Teóricamente se fundamentó en aspectos básicos como: conceptos, características, proveedores, coctelería clásica, clasificación de las bebidas y cocteles, mixología, licores base, elementos de ligazón. Además lo concerniente a medidas y equivalencias, mobiliario y menaje, junto con información referente a recetas y talleres. Se realizó una investigación descriptiva, de carácter no experimental, donde se recopiló información de fuentes primarias mediante entrevistas y encuestas. Los resultados demostraron que la oferta y demanda resulta favorable para la propuesta, principalmente porque ningún establecimiento de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría del cantón Ibarra expende esta variedad de cocteles, motivo por el cual agrega un valor agregado al servicio. Estos hallazgos sirvieron de base para crear la propuesta del proyecto que abarca: Recetario de coctelería, una carta física y digital para dichas empresas gastronómicas y videos tutoriales sobre las distintas preparaciones de esta gama de bebidas alcohólicas.

PALABRAS CLAVES. – Rescate, difusión, coctelería, uvilla, mortiño.

2. ABSTRACT

The present research work aims to formulate a proposal for the rescue and diffusion of the golden berry (*Physalis Peruviana*) and blueberry (*Vaccinium Meridionale*) by applying classical cocktail techniques in the city of Ibarra. Regarding the state of the art, it should be noted that previous studies are used by Ramírez (2015), Rodríguez and Reyes (2016), Tobar (2013) and Silva (2019) were used as a reference. Theoretically it was based on basic aspects such as: concepts, characteristics, suppliers, classic cocktails, classification of drinks and cocktails, mixology, base liqueurs, binding elements. In addition, it deals with measurements and equivalents, furniture and household items, along with information on recipes and workshops. A descriptive, non-experimental research was carried out, where information was collected from primary sources through interviews and surveys. The results showed that the supply and demand is favorable for the proposal, mainly because no first and second category food and beverage establishment in Ibarra canton sells this variety of cocktails, which is why it adds value to the service. These findings served as the basis for creating the project proposal that includes: a cocktail recipe book, a physical and digital menu for these gastronomic companies and video tutorials on the different preparations of this range of alcoholic beverages.

KEY WORDS. – Rescue, diffusion, Cocktail bar, golden berry, blueberry

3. INTRODUCCIÓN

El rescate y difusión de frutos andinos es una parte esencial en la gastronomía de los países, representan parte de la cultura e identidad de un pueblo; estas constituyen costumbres y tradiciones que propician la puesta en valor materia prima local y permiten utilizarlos en recetas platos y de bebidas.

La presente investigación trata sobre el rescate y uso de la “Uvilla y Mortiño”, en la coctelería; dos ingredientes con mucha historia en nuestro país, siendo utilizados principalmente en la elaboración de mermeladas y en la popular bebida conocida como colada morada. No obstante, debido a la pérdida de varios productos autóctonos e importación de bebidas alcohólicas ha provocado una decadencia de su consumo en nuestra sociedad.

Es importante tomar en consideración que nos encontramos en una nación donde se cosecha estos dos frutos de manera abundante y silvestre, siendo productos generadores de múltiples beneficios, no solo de exportación, sino de comercialización en todo el Ecuador, en diversas presentaciones y un eslabón en la cadena de producción pueden ser los establecimientos de alimentos y bebidas, de esta manera llegar a un consumidor final y aprovechar la oportunidad de fortalecer la gastronomía y coctelería local.

En el caso particular de Imbabura, cabe recalcar que es una zona productora de uchuva en los todos los cantones: Ibarra, Otavalo, Cotacachi, Antonio Ante, Urcuquí, y Pimampiro; por otra parte en el caso del Mortiño su cultivo se da en los páramos, específicamente lugares como Zuleta, Añaspamba y Mojanda.

En consecuencia, se aprecia que el sector agrícola en la provincia de los Lagos tiene altas posibilidades de brindar beneficios económicos y sociales a su población, de allí su relevancia en las empresas gastronómicas. Entre ellos los establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra, los cuales juegan un rol muy importante de cadena de comercialización de la uvilla y mortiño.

Adicionalmente, es indispensable la implementación de elementos complementarios en la carta de bebidas alcohólicas, como técnicas de coctelería clásica, nueva presentación e

imagen, de manera que se convierta en una oferta innovadora para los clientes que puedan degustar de una variedad de sabores de cocteles.

Cabe recalcar, que en otras ciudades del Ecuador donde han sabido aprovechar estos frutos andinos. En este sentido, López (2020) menciona:

Zinc Gastro Bar en la ciudad de Quito que dispone de una carta de lo que ellos denominan cocteles signature, donde destacan sabores y creaciones con elementos propios de nuestro medio llevados a un concepto de calidad. Otro ejemplo es Chosen Bar Alta coctelería que destacan por sus preparaciones variadas donde han involucrado a elementos como los frutos andinos en sus preparaciones de gin tonics por ejemplo.

Generando condiciones para satisfacer el paladar de los clientes, las cuales han tenido buena aceptación por los consumidores ya que a diario se puede observar una gran cantidad de concurrencia de turistas nacionales y extranjeros que visitan estos establecimientos.

En este sentido, cabe mencionar que de acuerdo al diagnóstico sobre la situación actual de la oferta y demanda de bebidas alcohólicas en los establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría seleccionados: Hostería Quinta San Clemente, Rancho San José Grill House, Caribou Bar & Grill y Hostería Cananvalle, se puede apreciar que la mayoría de los consumidores no han ingerido algún coctel con uvilla y mortiño; ya que no existe un expendio con variedad de sabores, sobre todo con este tipo de frutas andinas

Al respecto, es importante mencionar que las evidencias de esta realidad se obtuvieron a través de la aplicación de encuestas y entrevistas dirigidas a los dueños y/o administradores, clientes del Rancho San José y a expertos en el tema de investigación. En consecuencia, se presume que en la ciudad de Ibarra existe un grupo de consumidores con la necesidad de contar con un bar restaurante, donde se elaboren este tipo de cocteles a base de dichos productos haciendo uso de técnicas de coctelería clásica e presentaciones innovadoras; un lugar donde puedan compartir reuniones entre amigos, familiares o de carácter laboral.

En virtud de todo lo previamente expuesto y en referencia al hecho de que no existe un establecimiento gastronómico que expendan esta variedad de bebidas, surge la inquietud

de rescatar y difundir la uvilla (*Physalis peruviana*) y mortiño (*Vaccinium Meridionale*) aplicando las técnicas de coctelería clásica en la ciudad de Ibarra” que contribuya a fomentar la cultura de consumo de estas frutas andinas, que represente una alternativa innovadora para los clientes y permita mostrar otra perspectiva en el área de bar restaurante dentro de la ciudad.

Para responder a esta inquietud, se formularon tanto el objetivo general como los objetivos específicos de la presente investigación; así como la variable dependiente e independiente, las cuales se detallan a continuación:

3.1 OBJETIVOS

3.1.1 Objetivo general

Rescatar y difundir la uvilla y mortiño mediante la aplicación de técnicas de coctelería clásica, para fomentar la cultura del consumo de frutas andinas en la ciudad de Ibarra.

3.1.2 Objetivos específicos

Para alcanzar el propósito del presente proyecto, es importante responder las siguientes preguntas:

¿Cómo respaldar científicamente el rescate de la uvilla y mortiño en el trabajo de investigación?

¿Cuál es el contexto actual de la oferta y demanda, constituida por clientes y establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra?

¿Promover el consumo de uvilla y mortiño en la oferta gastronómica de los establecimientos mediante la propuesta de difusión que aportará significativamente para brindar un mejor servicio y satisfacer el paladar de los clientes?

Para dar respuesta a las preguntas expuestas anteriormente se establecieron los siguientes objetivos específicos:

1. Desarrollar la investigación documental sobre estudios de uvilla y mortiño a través del Estado del Arte que permita sustentar teórica y científicamente el proyecto.
2. Diagnosticar el contexto actual de la oferta y demanda, constituida por clientes y establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra.
3. Presentar la propuesta de difusión para la implementación en establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra.

3.2 VARIABLES

3.2.1 Variable Independiente: Mercado de los establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra.

Representa la base de la propuesta, en la cual el mercado está constituido por la oferta y la demanda de los establecimientos, refiriéndose la primera a la competencia y la segunda a los gustos y preferencias de los clientes.

3.2.2 Variable Dependiente: Propuesta de difusión para la implementación en establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Ibarra.

En esta variable hace referencia a la propuesta de difusión necesaria para la implementación en establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Ibarra.

4. ESTADO DEL ARTE

4.1. Investigaciones Previas

Estas investigaciones realizadas sirven de referencia en cierto aspecto de la misma, en el rescate y difusión de la Uvilla (*Physalis Peruviana*) y Mortiño (*Vaccinium Meridionale*), aplicando técnicas de coctelería clásica en la ciudad de Ibarra. Por este motivo, se han tomado en consideración las siguientes:

El estudio presentado como tesis de la Carrera de Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior de Turismo y Hotelería de Quito realizado por Ramírez (2015), titulado: **“Producción de Licor Artesanal a partir del Mortiño”**, el cual consistió en: elaborar licor artesanal de mortiño por medio de investigaciones, encuestas, entrevistas, fichas de degustación, para poder implementar esta bebida en el bar “El viejo farol de la Ronda” ubicado en el sector centro de la ciudad de Quito y llegue a tener gran aceptación por parte de los clientes. Para la consecución de ese objetivo se llevó a cabo la observación directa, visitando establecimientos gastronómicos, recopilando información sobre los principales productos del Barrio La Ronda, se aplicaron encuestas y entrevistas estructuradas e investigación documental y experimental. Esta investigación permitió tener una base referencial del estudio en cuanto al método utilizado y analizado para la elaboración de licor artesanal de la uva de monte, constituyendo una investigación análoga a la elaboración de cocteles con mortiño aplicando técnicas de coctelería clásica en la ciudad de Ibarra.

La tesis de la Carrera de Ingeniería en Negocios Internacionales, en la Universidad de las Américas en Quito, Ecuador, efectuada por Rodríguez y Reyes (2016), titulado: **“Plan de Negocios para la Elaboración y Distribución de Vino Espumante de Mortiño en el Distrito Metropolitano de Quito”**, con el propósito de determinar la viabilidad técnica, administrativa y financiera de la elaboración y distribución de vino espumante de mortiño. Para alcanzar el objetivo planteado se realizó un análisis de la industria para identificar la oferta y demanda. La investigación realizada se consideró como aporte de gran relevancia para el estudio indagar información sobre los potenciales clientes, necesarios para la

realización del proyecto de cocteles preparados a base de Uvilla y Mortiño en la ciudad de Ibarra.

La tesis correspondiente a la Carrera de Administración de Empresas, de la Universidad Politécnica Salesiana Sede Quito, realizado por Tobar (2013) , titulado: **“Estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de vino elaborado a base de Uvilla (Uchuva) en la ciudad de Quito”**, misma que consistió en: una investigación que determina la factibilidad para crear una empresa productora y comercializadora de vino elaborado a base de uvilla llamada “Caramelo”, siendo este un producto que se adecue a las necesidades de comercialización y consumo, entre los habitantes de la ciudad de Quito. Para lograr este objetivo se llevó a cabo el estudio de mercado para determinar la aceptación que tendría el producto, en este proceso se aplicaron encuestas y una investigación documental y experimental. Esta investigación permitió tener una base referencial sobre la cantidad de productos y el precio, que el consumidor está dispuesto a adquirir, así mismo, se busca beneficiar a las empresas que apoyan este proyecto.

La tesis de la Carrera de Gastronomía, en la Universidad de las Américas en Quito, Ecuador, elaborado por Silva (2019), titulado: **“Creación de una Línea Gourmet de Bebidas Fermentadas Artesanales a base de Frutilla y Uvilla”**, con el propósito de determinar las cualidades organolépticas de dos frutas características, por medio de bebidas fermentadas artesanalmente. Para alcanzar el objetivo planteado se realizó una evaluación del producto por expertos en el tema, encuestas y el diseño del plan de promoción. La investigación realizada representa un gran aporte para el estudio y creación de nuevos productos artesanales, los cuales son llamativos para el consumidor debido a lo innovadores que pueden ser.

4.2 Rescate de la Identidad Gastronómica

La gastronomía es y ha sido, una de las mayores fuentes de ingresos tanto para el mercado nacional como extranjero, y por tal razón se debe tomar en cuenta que los consumidores buscan llevarse la mejor impresión del lugar, de igual manera los alimentos

que se ofertan son los platillos típicos y bebidas del Ecuador, lo cual permite que propios y extraños disfruten de las maravillas encontradas en cada ciudad. Al respecto, Bolaños (2013), sostiene que:

El reto actual es el de insertar dentro del proceso de movilidad la preferencia gastronómica típica ancestral, hacia el consumidor local, nacional y extranjero como uno de los destinos favoritos en la Provincia, a más de los páramos, las zonas subtropicales y las ciudades que se prestan para el comercio. (p. 1)

Por otra parte se debe recalcar que la gastronomía tiene como propósito atraer a las personas, al turismo y genera ingresos para el país, pero eso no es todo, se debe tomar en consideración que los platillos típicos son los que hacen que un lugar sea reconocido, y representan su identidad, permitiendo que se mantengan las costumbres y el uso de los productos autóctonos, por lo cual, es importante que se rescaten estos alimentos desde su siembra, y que se evite su extinción.

4.2.1 Concepto de Gastronomía

Cabe señalar, que la gastronomía tiene una gran relevancia, debido a que representa el sector que presta y oferta el servicio de alimentos y bebidas. A estos establecimientos con diversos nombres, según su categoría, dependiendo de la normativa legal de cada país que se encuentra vigente. Para Gutiérrez (2012) conceptualiza gastronomía como:

El estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales como eje central de la comida. De esta manera se vinculan las bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. (Citado en Arroyo, 2015, p. 8)

La gastronomía no solo es sinónimo de cocinar, sino que va más allá de eso, su principal característica es la relación que une al hombre con los alimentos y su entorno, por tal motivo es una ciencia técnica que se encarga de incluir una cultura con diversos ingredientes, mismos que representan de manera directa las distintas preparaciones que encontramos en una comida.

4.3 Cultura

4.3.1 Concepto

La palabra cultura tiene un significado extenso, existen varios conceptos que pueden ser interpretados y expresados de diferentes formas. Al respecto, Llanos (2009), define que “es un comodín que se utiliza para referirse a las prácticas, costumbres, creencias, entre otras cosas” (Citado en Arroyo, 2015, p. 5).

En la sociedad el significado es más amplio, menciona los valores, costumbres y tradiciones que la conforman. Es por eso que se entiende que la cultura es el núcleo central, que ha sido interpretado desde los inicios de la historia hasta la actualidad.

Según la UNESCO, cultura significa

Conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o a un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo. Es ella la que hace de nosotros seres específicamente humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos. A través de ella discernimos los valores y efectuamos opciones. A través de ella el hombre se expresa, toma conciencia de sí mismo, se reconoce como un proyecto inacabado, pone en cuestión sus propias realizaciones, busca incansablemente nuevas significaciones, y crea obras que lo trascienden. (UNESCO, 1982)

Se puede observar en las definiciones anteriores, que los elementos comunes son los rasgos, creencias, costumbres, valores y tradiciones que caracterizan a la sociedad, por lo tanto, por medio de la cultura el hombre puede reflexionar sobre sí mismo y transmitir de generación en generación. Además, orienta los principios y actitudes que garantizan la adaptación dentro de un grupo social.

4.4 Tradición

4.4.1 Concepto

El término tradición tiene varios conceptos, dependiendo de la manera en la que se interprete. Por su parte Arroyo (2015) conceptualiza tradición como el legado que trasciende a través de las generaciones; el patrimonio cultural que se mantiene en el tiempo gracias a la práctica del mismo. Esta palabra se refiere a las expresiones educativas, costumbres y hábitos característicos de una población que a su vez permite distinguirla de otra.

En particular este vocablo hace referencia a la cultura, costumbres que se conserva, transmiten y mantienen dentro de una sociedad. Así mismo, el autor Arévalo (2004) determina que:

La tradición es una construcción social que cambia temporalmente, de una generación a otra; y espacialmente, de un lugar a otro. Es decir, la tradición varía dentro de cada cultura, en el tiempo y según los grupos sociales; y entre las diferentes culturas. (p. 926)

La tradición, para mantenerse vigente, y no quedarse en un conjunto de anacrónicas antiguallas o costumbres fósiles y obsoletas, se modifica al compás de la sociedad, pues representa la continuidad cultural.

Postura que refleja la importancia que tiene la tradición, debido a que mediante esta se pueden mantener vivas las costumbres que han perdurado durante un largo periodo de tiempo y siguen firmes hasta la actualidad, sin embargo, se debe tomar en consideración que

estás tradiciones pueden ir transformándose con el pasar del tiempo, debido a las nuevas necesidades que se presentan en la sociedad.

4.5.1 Uvilla

4.5.1.1 Definición

Trillos, Cotes, Medina, Lobo y Navas (2008) conceptualizan la uvilla como una fruta silvestre que crece en altas zonas tropicales; es conocida como uva serrana o uchuva, cuyo término significa fruto o grano; esta planta crece en los andes sudamericanos, especialmente en los países de Perú, Colombia y Ecuador.

A modo de definición se puede determinar que la uvilla tiene un sabor dulce y semi ácido; esta fruta es muy apreciada debido a sus diferentes usos como son: mermeladas, conservas, salsas y otros productos derivados.

4.5.1.2 Cultivo

De acuerdo a la recopilación obtenida por medios de comunicación, se pudo encontrar que: dentro de la provincia de Imbabura, en San Pablo de Lago 250 personas forman parte de la asociación productiva llamada “*Pakta Purishun*”, la misma que tiene como finalidad el cultivo y comercialización de uvillas; no obstante, existía dificultades en relación al deseo de exportación del producto, debido a que necesitaban la certificación expedida por agrocalidad. Los pobladores del sector obtuvieron beneficios económicos (ENtv, 2017).

Por lo expuesto anteriormente, se refleja de manera amplia que el cultivo de uvilla en la provincia de Imbabura, trae grandes beneficios para sus pobladores y al ser un producto andino con un alto valor nutricional se busca obtener la certificación necesaria, para poder realizar la exportación correspondiente.

4.5.2 Mortiño

4.5.2.1 Definición

Coba et al. (2012) mencionan que el mortiño es conocido como uva de monte y lo definen como una fruta nativa y endémica de los páramos ecuatorianos. Pertenece a la familia Ericaceae; desde la antigüedad ha sido utilizada con diferentes fines culinarios principalmente en la elaboración de la colada morada.

Por lo expuesto anteriormente, se debe tomar en consideración que otras de sus denominaciones son perla de andes, manzanilla de cerro y raspadura quemada debido a su crecimiento silvestre en la zona alta de la sierra y también es una súper fruta que cuenta con varias propiedades gastronómicas con múltiples beneficios para quien lo consume.

4.5.2.2 Cultivo

En referencia al documental del canal Teleamazonas en el programa televisivo de Día a Día del 2017, se determina que: este fruto crece de manera silvestre en los páramos del Chimborazo y Cotopaxi entre los 2200 metros y 3400 metros sobre el nivel del mar, se cosecha exclusivamente durante los meses de septiembre y noviembre, son muy fáciles de recolectar, se los puede consumir de la mata a la boca (Día a Día, 2017).

En Ecuador es considerada una fruta silvestre que crece en las partes altas de toda la región de la sierra ecuatoriana, atravesando desde la provincia del Carchi hasta Loja; su producción contempla climas templados y fríos, oscilando temperaturas de 8 a 16° C, por lo cual se puede cultivar en bosques provenientes de ambientes secos y húmedos (Coba et al., 2012).

Posturas que permiten conocer los lugares donde se siembran mortiño, se necesita de un ambiente específico para que se pueda cultivar, su producción es limitada debido a que es un producto difícil de encontrar durante todo el año en todas las provincias y su principal

cosecha se realiza en los meses previos a la época de los difuntos por la elaboración de la colada morada, al ser este uno de los ingredientes principales.

4.6 Características sápidas

4.6.1 Características sápidas de la Uvilla

Es una fruta exótica que posee un sabor agradable a los sentidos con un sabor dulce y agridulce, su forma es redonda, es de color amarillo, presenta un aroma atractivo y tiene varios beneficios nutricionales, aporta sabor, color y decoración tanto en la comida como en las bebidas (Tobar, 2013).

Por su parte, en la página web Textura, sabor y color de la uvilla refiere sobre aspectos que tiene esta fruta, en su interior presenta la carne de color amarillo pálido, su textura varía de arenosa a blanda, con un sabor ser dulce o subácido, su corteza amarga y en el centro una deliciosa pulpa jugosa con sus semillas comestibles. Al ser un producto andino con diversas propiedades organolépticas se puede destacar que es muy versátil para elaborar platos principales, ensaladas, postres, jugos, vinagretas entre otros.

Sobre la base de lo expuesto anteriormente, se aprecia que la uchuva presenta características versátiles, se utiliza tanto para preparaciones de sal y de dulce, como elemento decorativo sobretodo en repostería, además aporta mucho sabor generando contraste de texturas y gustos.

4.6.2 Características sápidas del mortiño

Gallardo (2015) afirma que la perla de los andes es un fruto saludable y ecológico que posee sabores únicos entre dulces y ácidos, hoy en día es considerado un acompañante ideal para dulces, chocolates y la diversidad de preparaciones que puede ser utilizado dentro de la panadería y repostería contemporánea.

En el documental Descubre más sobre el Mortiño mencionan las principales características, entre ellas: tiene un sabor cítrico, similar al de la mora; su color cambia del verde al rojizo cuando es tierno y violeta cuando está maduro. Se necesitan 4 años para que alcance un nivel óptimo de crecimiento.

Cabe destacar que la uva de monte una fruta que se toma la gastronomía local debido a sus múltiples usos dentro de la gastronomía, se elaboran productos como mermeladas, vinos, diversos postres como flan de mortiño, muffin, entre otros. Además, es un ingrediente que aporta un sabor cítrico en platillos como ceviche de trucha, ají con mortiño y es ideal para elaborar nuevas recetas.

4.7 Proveedores

La Provincia de Imbabura, debido a que está ubicada en la región Sierra, goza de los beneficios que conlleva la cordillera andina y por ende se encuentra en sus páramos un sin número de especies nativas, las cuales son aptas para el consumo humano; entre ellas la uvilla y el mortiño.

En la ciudad de Ibarra se puede adquirir estos productos en los mercados como: Mayorista y Amazonas; y en supermercados como: Supermaxi, Santa María y Gran Akí, siendo esto los proveedores de mayor afluencia dentro de la ciudad.

Es importante señalar que la cadena de Supermaxi, cuenta con un proveedor de Uvillas, quien es el encargado de abastecer a todos los supermercados, se trata de la empresa “*Freshkita*”, la cual maneja productos empacados, siendo estos de una calidad óptima, la empresa antes mencionada se encuentra ubicada en la ciudad de Quito-Ecuador.

Realizando una salida de campo se pudo contactar con el señor Tito Toapán, quien durante todo el año es proveedor de mortiño y uvilla en el mercado mayorista. Por otra parte es trascendental mencionar que en el Mercado Amazonas de la Ciudad de Ibarra, se encuentran proveedores de uvillas, siendo dos de las proveedoras, la Sra. Yolanda Almeida

y Sra. Carmen Almeida, quienes por muchos años han sido encargadas de abastecer de esta fruta a la ciudadanía ibarreña.

4.8 Coctelería clásica

En su libro Uribe (2018) menciona que:

Podemos definir la coctelería como una ciencia, pues es especializada, un arte que involucra sentimientos e imaginación en la preparación de un coctel o es un estudio social, porque no solo se analizan las combinaciones de ciertos colores, texturas y sabores, sino que también se investiga la relación entre las bebidas, la sociedad, la cultura y el paladar. (p. 6)

Postura que refleja el concepto de coctelería, mismo que hace referencia a la creatividad, que es expuesta al momento de preparar diferentes mezclas en bebidas; además, se analiza la relación existente entre licores, las tendencias que adoptan los consumidores y el nivel de aceptación en una degustación.

La coctelería se sitúa en un lugar privilegiado, puesto que comparte con la ciencia, arte y se basa en la exactitud y estandarizadas medidas para satisfacer el paladar del consumidor. La decoración de cada coctel cumple un rol muy importante debido a que es la fuente de inspiración para que una persona quiera brindar con una copa, en compañía de sus amigos y/o familiares. (Uribe, 2018)

4.8.1 Concepto de coctel

Chocano (2008) sostiene que “Un coctel es una mezcla de estilo de bebidas. Originalmente una combinación de bebidas alcohólicas, azúcar, agua, entre otros. La palabra ha llegado a significar casi cualquier mezcla de bebida que contenga alcohol” (p. 1).

Sobre la base de lo expuesto anteriormente se menciona que es una bebida que se obtiene de la combinación de licores con otros ingredientes como pueden ser zumos, frutas,

cremas y se mezcla una cantidad infinita de sabores entre: dulces, cremosos, ácidos, secos y ligeros.

4.8.2 Origen e historia del coctel

Camacho (2005) menciona que el coctel tuvo su origen en tiempos muy lejanos, desde la época de los romanos se elaboraba cocteles producto de la mezcla entre el vino cocido y miel. De igual manera, los griegos combinaban especias y jugos de frutas; sin embargo, este término tienen algunas versiones sobre su nacimiento, entre ellas son las siguientes:

- Cocktail procede del francés “*coquetel*”, término que en el siglo XVIII significaba mezcla de licores que se servía en una huevera y era originaria de la región de Burdeos.
- Cocktail o “*cola de gallo*” palabra de origen inglés que se refería en la época de la guerra de Secesión a la mezcla de licores abigarrados colores y efectos maravillosos.
- En una leyenda americana, se narra que un cabaretero había perdido su gallo de cola coloreada por lo que ofreció a quién lo encontró un brebaje de varias bebidas; fue así como nació el coctel.
- En Centroamérica los dueños de los gallos ganadores en las peleas recibían como trofeo la cola del vencido y brindaban “*on the cock’s tail*”, es decir, en honor a la cola del gallo.
- Durante la gran prohibición norteamericana en el año 1920, después de la Primera Guerra Mundial, en la ciudad de Chicago, el barman era considerando brujo de la coctelería y mezclaba ingredientes en los cuales agregaba zumos de frutas, especias y hierbas aromáticas para matizar la mala calidad que tenían los licores clandestinos.

De esta manera surgieron varias recetas con nombres sonoros que se popularizaron a nivel mundial y se todavía se preparan en la actualidad, entre ellos: Bloody Mary, Alexander, Daiquiri, Pussy Foot, Tom Collins, entre otros.

4.8.3 Clasificación de los cocteles

De acuerdo a Kanashiro (2005) los cocteles según sus propiedades se clasifican en:

Aperitivos: Son aquellos que llevan ingredientes o bebidas capaces de abrir el apetito, se caracterizan por ser secos, semisecos, ácidos o amargos. Ejemplo: Martini, Bourbon Sour, Vodka Tonic.

Refrescantes: Son combinaciones con un grado alcohólico moderado, tienen la capacidad de quitar la sed o refrescarnos. Ejemplo: Tequila Sunrise, Brandy Collins.

Nutritivos: Son aquellos que contienen elementos nutrientes de alto contenido energético. Ejemplo: Brandy Flip, Ponches.

4.9 Clasificación de las bebidas

En términos generales, García, Gil y García (2003) distinguen la siguiente clasificación de bebidas:

- **Bebidas no alcohólicas**
 - Café
 - Leche
 - Infusiones (Té, aguar aromáticas)
 - Chocolate
 - Batidos
 - Zumos
 - Agua
 - Gaseosas

-Refrescos (light, bebidas energéticas, Smart, drinks)

- **Bebidas alcohólicas**

- Cervezas (con alcohol, sin alcohol)

- Aguardientes de vino y residuos de uva (brandy, cognac, armagnac, brandy de Jerez)

- Aguardientes de sustancias que transforman el almidón en azúcar (ginebra, vodka, whisky)

- Aguardientes de sustancias azucaradas (ron, tequila, mezcal)

- Licores

- Aperitivos (vermuts, anisados, amargos o bitters)

- Coctelería

- El vino

Como se puede apreciar en esta clasificación se toma en consideración como base la materia prima utilizada en la elaboración de bebidas, dividiéndolas en dos grandes grupos y brindando una amplia gama de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

4.10 Mixología

4.10.1 Concepto

Al referirnos a este término descubriremos un amplio mundo lleno de creatividad, permite explorar e investigar sobre las nuevas tendencias, los principales cambios que se producen con el transcurrir de los años, el desarrollo y aplicación de técnicas de vanguardia y la capacidad de innovar y modernizarse al momento de realizar un coctel.

Durante los últimos años la coctelería se ha sumergido en un período de innovación, a partir de ello se ha utilizado el método de la mixología molecular, tendencia basada en el uso de las normas de la química y la física. Al respecto, Chocano (2008) sostiene que:

Molecular mixology es una de esas tendencias que se reflejan desde la cocina ya la gastronomía molecular es el equivalente en el caso de alimentos, La idea básica, tanto

de esas técnicas, se aplicará el análisis científico y las técnicas para cocinar y mezclar. En la cocina, es la creación de combinaciones únicas de alimentos y en el bar delante hay un profesional que no ha hecho mucho aún, en su mayoría trabajan con espumas y geles pero aun es interesante el tener estos conocimientos para crear única bebida con sabores y texturas novedosas. (p. 7)

Por lo expuesto anteriormente, se considera que la mixología molecular es un método en el cual se utiliza técnicas de vanguardia, a través de esta, se sirve algo nuevo y brinda una inesperada experiencia a una persona que deguste este tipo de bebidas, atraen los cinco sentidos. Es un método en el que se emplea la creatividad y se trabaja especialmente con las propiedades físicas de beber.

Actualmente cuando se habla de coctelería moderna se refiere a la mixología, por su parte Angulo (2015) afirma que es el arte de mezclar bebidas, tener los conocimientos básicos y técnicos sobre licores, entre ellos: historia, ingredientes, procedimiento y a través de estos combinar correctamente sabores, texturas, colores que permitan darle equilibrio y armonía a un coctel.

Sobre la base de lo previamente mencionado, se puede expresar que para la aplicación de las nuevas tendencias dentro de la coctelería molecular se requiere de mucha práctica, conocimiento científico y experimentación sobre el correcto uso de métodos, técnicas e ingredientes de cocina molecular.

4.10.2 Origen de la mixología

Se dice que surge en Gran Bretaña y con el pasar de los años llega a difundirse hasta el continente americano por medio del intercambio de conocimientos; sin embargo, se origina con el desarrollo de estudios realizado sobre ingredientes, destilados y otros productos, este término se refiere a la posibilidad de combinar y crear nuevos sabores utilizando varios elementos (Ludizaca y Robles, 2018).

4.10.3 Mixología de autor

En cuanto a la coctelería de autor hoy en día a nivel mundial los bármanes utilizan productos autóctonos y de temporada, así como licores nacionales para elaborar distintas bebidas o crear cocteles con la finalidad de satisfacer el paladar de los clientes y que este coctel solo se lo encuentre en una determinada zona.

En este sentido, vale señalar que, al momento de elaborar recetas es importante tomar en cuenta todos los elementos que perciben las personas cuando degustan un coctel. Los cinco sentidos entran en contacto, permitiendo generar distintas impresiones que llaman la atención y dejan un sabor y experiencia única (Ludizaca y Robles, 2018).

4.11 Licores base

4.11.1 Whisky

Según Breuer (2008) Whisky es una bebida originaria de Irlanda o Estados Unidos, este término procede de la expresión *uisge beatha*, cuyo significado es “agua de vida”. Sus sabores varían de acuerdo a cada variedad como: whisky escoses, irlandés, bourbon, de centeno tipo rye; su grado alcohólico generalmente es del 40% en volumen.

Así mismo, García, Gil y García (2003) conceptualizan la palabra Whisky como la bebida de moda dentro de la sociedad y el aguardiente más conocido del mundo, proviene del gaélico Usky, abreviatura de *Uisque-Beatha*, quiere decir agua de vida. Es originaria de celta, sus primeras preparaciones datan del siglo VI en abadía de Glendalough (Irlanda). Durante varios siglos se elaboraban clandestinamente, debido a que no existía un control por parte de las autoridades en aquel entonces; hasta que el en año 1823 se consiguió legislar y controlar su destilación, naciendo la producción industrial.

Sobre la base de lo previamente mencionado, se considera al Whisky como el licor más popular a nivel mundial y uno de los más consumidos, posee un alto grado de alcohol y en español significa agua de vida.

4.11.2 Vodka

Breuer (2008) menciona que el vodka es “la bebida nacional rusa, que llegó a occidente gracias a los emigrantes rusos. Para la elaboración del vodka (término que significa “agüita” en castellano) se filtran con carbón vegetal los productos de la destilación de cereales o de la patata” (p. 14).

Por otro lado García, Gil y García (2003) sostienen que es un término eslavo que significa “agüita” diminutivo en tono sarcástico de voda “agua”. Se dio a conocer en países occidentales durante la revolución Rusa en el año de 1917, se originó en Polonia, fue creada con el propósito de que se conservara en climas extremadamente fríos sin que se congelasen y que a su vez sea una fuente calórica. Este licor es un aguardiente incoloro, neutro e insípido que se obtiene de la destilación y fermentación de cereales y a menudo de tubérculos de patata.

De acuerdo a lo expresado anteriormente, se aprecia que es considerada la bebida nacional rusa, se elabora mediante destilación de centeno, trigo, maíz, cebada y de la patata y es un término que en castellano significa agüita.

4.11.3 Ron

En tal sentido García et al. (2003) mencionan que es el “Aguardiente nacido en el Caribe gracias a la introducción de la caña de azúcar en el Nuevo Mundo por Cristóbal Colón. Bebida predilecta de marinos y Piratas” (p. 88).

En su libro Melgar (2009) define:

El ron es un aguardiente que se extrae de la destilación de las melazas fermentadas de la caña de azúcar. Puede llegar a los 80° de contenido alcohólico, pero se rebaja añadiendo agua destilada. Generalmente, se añeja en barricas de roble, dependiendo de cada elaborador el tiempo de envejecimiento. La caña de azúcar fue traída por los árabes a Europa a través de España y cultivada especialmente en las costas del sur,

ya que su clima era muy adecuado para toda clase de cultivos. Cuando los cristianos conquistaron el reino de Granada copiaron de los árabes la forma de elaborar diversos licores con el dulce jugo; por lo tanto, el ron más antiguo que se conoce procede de Granada. (p. 131)

Se puede apreciar en las definiciones precedentes, que es una bebida introducida en el Caribe proveniente de Europa, se obtiene de la destilación y fermentación de la caña de azúcar, puede ser añejada y llegar a tener un alto grado alcohólico.

4.11.4 Brandy

Melgar (2009) expresa que el término brandy se refiere al vino destilado, que generalmente contiene entre 40% a 60% de volumen en etanol; esto quiere decir que está hecho de vino de uva, su origen se remonta a la antigua Babilonia, aunque probablemente no se destilaba vino hasta mediados del siglo XVI. Existen tres tipos principales, aunque al referirse a este licor se interpreta que se está hablando de brandy de uva.

1. Brandy de Uva: Se obtiene de la destilación del zumo de uva fermentado y se clasifican en tres subtipos:
 - Coñac: Proviene de Francia, doblemente destilado utilizando alambiques de olla.
 - Armañac: Preparado con uvas de la región del mismo nombre ubicada en el suroeste de Francia, se realiza una destilación simple usando alambique de cobre y añejado en barriles de roble, generalmente de 12 a 20 años y en ocasiones más de 30 años.
 - Brandy de Uva de Estados Unidos: Procede de California, se caracteriza por ser más claro y tener un sabor más fuerte que los de Europa.
2. Brandy de Pulpa: Se origina de la pulpa de la uva, semillas y vástagos fermentados que permanecen después de la extracción del zumo.
3. Brandy de Fruta: Se refiere al brandy de manzana de la Baja Normandía, en Francia.

4.11.5 Ginebra

Por su parte García, Gil y García (2003) consideran a este licor como el aguardiente que se obtiene de la destilación y rectificación de un mosto de cereales aromatizada con plantas de enebro y otras como de cilantro, cardamomo, etc., su graduación alcohólica oscila entre 35° a 45°. Se clasifican en dos grandes familias: Genever holandesa y London Dry Gin. El primero se elabora a partir de un alcohol de grano, llamado vino de malta, es una bebida fuerte que conserva aromas y sabores de los cereales; se envejece en corto tiempo; mientras que el segundo es elaborado con alcohol neutro y se obtiene a través de la destilación de un alto grado de mosto de cebada, maíz o centeno.

Según Melgar (2009) “La ginebra es una bebida blanca, de alto contenido alcohólico que se obtiene a partir de la destilación de alcohol de cereales, bayas de enebro y otras semillas aromáticas” (p. 96).

De acuerdo a lo expresado anteriormente, se considera un licor proveniente de la destilación del mosto de cereales, las dos variedades más importantes se diferencian solo por su aroma, y es de origen holandés.

4.11.6 Tequila

En opinión de Martínez (1978) es considerada como “la bebida nacional mexicana y se obtiene mediante la cocción, fermentación y destilación del *ágave atrovirens* o el *ágave americano* conocido también como *güey*, *amarilidácea* de origen americano” (p. 130).

García, Gil y García (2003) definen al tequila como el aguardiente obtenido de la destilación del *ágave azul* o *magüey*, planta originaria de Jalisco y es el estado pionero de la elaboración de este licor. Antiguamente los Aztecas elaboraban un vino fermentado del jugo del *ágave*, llamado *pulque*. Cuando los españoles introdujeron el alambique se empezó a destilarse el *pulque* dando y como consecuencia de esto se originó el *mezcal*.

Como se puede apreciar a través de lo expuesto anteriormente, a este licor también se le conoce como mezcal, originaria de Jarisco, México, es muy consumida en todo el mundo y se obtiene de la destilación del ágave.

4.11.7 Champagne

Se lo denomina así en Francia, Cava en España, mientras que en el resto del mundo se lo conoce como espumante.

Camacho (2005) define a este licor como un vino claro y espumoso, originario de la provincia francesa de dicho nombre, el monje benedictino Dom Pérignon perfeccionó esta fórmula; se sirve en una copa flauta y contiene generalmente 12° de grado alcohólico.

De acuerdo a Melgar (2009) “El nombre de esta bebida se debe a la región de Champaña en el Noroeste de Francia, aunque ya era conocida por los romanos que la denominaban vinum titillum” (p. 76).

De acuerdo a lo expuesto anteriormente, es un vino espumoso, su origen data del siglo XVII cuando se popularizó el consumo de vinos en las cortes inglesa y francesa y es muy consumido en el mundo, especialmente en eventos sociales, al momento de hacer un brindis.

4.12 Elementos de ligazón

Dentro de la coctelería los elementos de ligazón son los licores de crema que sirven para espesar, darle cuerpo y consistencia a una bebida.

Cremas: Esta denominación indica solamente que se trata de un licor azucarado y según la terminología actual, este nombre incluye todos los licores azucarados preparados con cualquier fruto grano u hojas: ananás, cacao, café, cassis, cerezas, ciruelas, cominos, chocolate, frambuesa, fresas, mandarinas, menta, moka, rosas, té, vainilla, violetas, etc. (Martínez, 1978, p. 147)

Cuando nos referimos a elementos de ligazón estamos hablando de cremas, que son licores que contienen un alto contenido de azúcar y son elaborados utilizando gran variedad de frutas.

Martínez (1978) conceptualiza los siguientes licores de crema:

- Crema de cocuy: Este licor es elaborado en Venezuela, con la planta llamada sábila.
- Crema de menta: Es un licor que se caracteriza por tener cualidades digestivas. La más popular es "*Pippermint Get*" con 27% de grado alcohólico.
- Crema de Paraná: Licor originario de Sudamérica, aromatizado con cacao y limón.
- Crema Yvette: Licor antiguo americano, muy azucarado y perfumado con violeta de Parma, su nombre se debe a la actriz francesa Yvette Guilbert.

Por otra parte Breuer (2008) menciona los siguientes tipos de cremas, los cuales son básicos a la hora de preparar un coctel:

- Crema de cacao: Licor de color blanco o marrón con sabor a cacao.
- Crema de Frambuesa: Licor con sabor a frambuesa.
- Crema de plátano: Licor de color blanco o amarillo con sabor a plátano.

4.13 Medidas y Equivalencias en Coctelería

Los licores que se miden con exactitud son los mejores, es por ello que los grandes bármanes del mundo han creado sus propias recetas. Camacho (2005) indica las siguientes medidas de equivalencia tomando en cuenta como base la onza por ser una medida universal:

Tabla 1*Medidas y Equivalencias*

<i>MEDIDAS</i>	<i>EQUIVALENCIAS</i>
1 Onza	30 ml
1 Cucharadita	2,5 ml (1/12 de onza)
1 Cucharada	7,5 ml (1/4 de onza)
1 Taza	240 ml (8 onzas)
1 Copa de vino	120 ml a 180 ml (4 a 6 onzas)
1 Golpe	5 gotas
1 Jigger (concavidad pequeña)	30 ml
½ onza	15 ml
4 Cucharadas	30 ml
12 Cucharaditas	30 ml
1 Medida	50 ml

Nota: tomado de Camacho (2005)

Elaborado por: Jonathan Suárez

4.14 Mobiliario y Menaje






4.14. 1 Mobiliario

En un bar es importante tener un mobiliario bien equipado y decorado, esto permite que el cliente se sienta cómodo y pueda degustar encantadamente de los cocteles. Además debe estar integrado por lo siguiente:

Es importante mencionar que todas las imágenes que se presentan son del autor del trabajo.

Tabla 2

Mobiliario de un bar

Mobiliario	Características	Imagen
Barra	Generalmente son cubiertas de mármol o granitos, combinadas con madera.	
Mesas	Deben ser pequeñas y de poca altura.	
Sillones / sillas	Deben ser de acuerdo a la altura de las mesas y guardar una íntima relación con la decoración general del bar.	
Banquitos	Tipo de asiento alto y estrecho.	
Vitrinas de exhibición	Llamado también aparador, mueble donde se exhiben las bebidas.	

Nota: tomado de Beltrán (2017)
Elaborado por: Jonathan Suárez




4.14.2 Menaje







4.14.2.1 Cristalería






La cristalería empleada en el servicio, generalmente es transparente y sus diseños son clásicos. Las copas y vasos que tienen diferentes modelos impiden apreciar con claridad los cocteles clásicos, no obstante, para brindar un servicio personalizado ayuda mucho utilizar modelos exclusivos. Según Kanashiro (2005) la cristalería básica es la siguiente:

Tabla 3

Cristalería básica

Cristalería	Características	Imagen
Vasos largos o Long drink	Pueden ser de diferentes modelos pero todos con una capacidad de 10 a 12 onzas	
Vasos old fashioned	Se usan para bebidas con hielo, también para whisky. Su capacidad varía de 8 a 12 onzas.	
Copas para coladas, altas y batidos	Se utiliza para tragos largos, batidos, todos los que van en coladas. También se utiliza para la cerveza. Tienen una capacidad de hasta 12 onzas.	

<p>Copa para champagne</p>	<p>Su forma es alargada y estrecha, permite mantener el gas de los vinos espumantes y champagne durante más tiempo. Su capacidad es de 5 onzas. Su línea es atractiva y elegante.</p>	
<p>Vaso cervecero</p>	<p>Alto, de tallo largo y delgado, son los más utilizados en micheladas. Tienen capacidades que van de 12 a 16 onzas.</p>	
<p>Copas Cocktail</p>	<p>Capacidad de 3 a 5 onzas, ideal para servir Martini, manhattan, Gibson, etc.</p>	
<p>Copa para cognac, brandy, snifer o balón</p>	<p>Es una copa cuya forma característica resalta el bouquet de los aguardientes como el cognac y el brandy. Hay diferentes capacidades que van desde un petit hasta 300 ml.</p>	
<p>Copa para vino tinto</p>	<p>Su capacidad preferentemente debe ser de 6 onzas.</p>	
<p>Copa para champagne especial</p>	<p>Copa muy elegante, tiene un diámetro de 4,5 cm y su capacidad es de 3 onzas. Ideal para realizar un brindis.</p>	

Shots	Especialmente diseñado para servir tequila, pisco o whisky. También se les llama vaso strigh up. Su capacidad es de 1 o 2 onzas.	
Copa para vino blanco inversa	Ligeramente alargada, para impedir que la mano caliente el vino. La capacidad es de 3 onzas.	
Copa lima vical	Es una copa cuya capacidad es de 2 onzas, tiene una forma estrecha y ligeramente alargada.	
Copa irish coffee o refractaria	Es una copa cuya capacidad es de 6 a 8 onzas. Se utiliza para combinadas calientes. Precisamente por eso tiene una manija, cuyo diseño puede variar.	
Jarra	Tiene diferentes formas, tamaños y capacidades. Sirven para combinados a veces de vino, champagne, jugos. Pueden ser sangrías o cups.	









Nota: tomado de Kanashiro (2005)
Elaborado por: Jonathan Suárez

4.14.2.2 Utensilios

Son herramientas esenciales que ayudan a medir y mezclar bebidas; cumpliendo cada uno una distinta función. Los principales utensilios que se necesitan para la elaboración de cocteles son:

Tabla 4

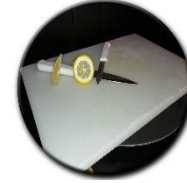
Utensilios básicos

UTENSILIO	FOTOGRAFÍA
Hielera	
Pinza para hielo	
Vaso mezclador o vaso del bar (mixing glass)	
Coctelera	
Colador de gusanillo	
Onzera o Jigger	
Peeler (pelador)	
Cuchillo de bar	

Cuchara de bar



Tabla de picar



Pala para hielo



Licadora eléctrica



Botella flair



Pico Dosificador








Descorchador



Rallador



Exprimidor para jugos	
Removedores	
Sombrillas de coctel	
Pajitas, popotes o cañitas	
Bandeja	

Nota: tomado de Kanashiro (2005)
 Elaborado por: Jonathan Suárez

4.15 Recetario

4.15.1 Definición de Receta

En tal sentido, Jordá (2007), expresa que: “Es una lista de ingredientes medidos, o pesados, y una forma o sistema de cocción, aunque a veces los sistemas son varios” (Citado en Proaño, 2019, p. 21).

A la luz de esta definición se considera que es una guía que tiene un estilo propio del autor, en la cual indica la manera de preparar un platillo dando instrucciones con un orden

previamente estructurado y detallando los ingredientes estandarizados junto con sus respectivos métodos de cocción.

4.15.2 Formatos de Recetas

De acuerdo con las asignaturas impartidas dentro de la Carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, se reconocen los siguientes formatos:

- Receta estándar: Es un documento en el cual se detalla el nombre del plato, los ingredientes, cantidades, procedimiento, número de pax, porción estándar, fotografía de la preparación, instrumentación, costos, área fría o caliente, tiempo y grado de dificultad con la finalidad de obtener siempre el mismo resultado.
- Receta Estándar con costos: Es aquella en la que su elaboración es más precisa, se especifica el valor monetario exacto de cada ingrediente para obtener el costo total y costo por porción de cada preparación.

4.15.3 Concepto de Recetario

Según Jordá (2007) es un libro, cuaderno o archivo de rodador en el cual se escribe y redacta las recetas; estas pueden ser de autor, editadas o heredadas y son entradas, principales, postres, cocteles, sopas y otros, se detalla los ingredientes, cantidades, preparación, tiempo de elaboración, utensilios y una fotografía del platillo o bebida (Citado en Proaño, 2019, p. 22).

En términos generales un recetario de cocina es un conjunto de recetas escritas por un autor o autores que pueden ser propias, heredadas o editadas y pueden contener entradas, platos principales, postres, bebidas. En estos libros o guías generalmente se incluye historia de las preparaciones, glosario, consejos y existen varios tipos de recetarios, entre ellos: Cocina vegana, vegetariana, ecuatoriana, internacional, de repostería, panadería, de pastas, Carnicería y Charcutería, Garde Manger, entre otros.

4.16 Taller

De acuerdo al manual de evento y protocolo de la Universidad de Pamplona (2014) define el término taller como: “Es una actividad en donde el instructor transmite información por medio de asesorías y otro tipo de técnicas, la cual debe estar relacionada con el interés de los asistentes, para obtener como resultados un aprendizaje más dinámico” (p. 10)

Además, “Se define como taller el medio que posibilita el proceso de formación profesional. Como programa es una formulación racional de actividades específicas, graduadas y sistemáticas, para cumplir los objetivos de ese proceso de formación del cual es su columna vertebral” (Kisnerman, 1977, p. 2).

Por lo expuesto anteriormente, se determina que el taller es un medio por el cual se facilitan los procesos de formación y elaboración de las distintas necesidades que se obtienen en un campo específico.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

En el presente apartado se describe todo lo referente a la metodología, técnicas e instrumentos utilizados para recopilar la información necesaria y realizar el trabajo de investigación.

Primeramente, permite examinar de forma técnica y científica todos los elementos del proyecto “Rescate y difusión de la uvilla (*Physalis Peruviana*) y mortiño (*Vaccinium Meridionale*) aplicando las técnicas de coctelería clásica en la ciudad de Ibarra”, está limitada en una metodología descriptiva cualitativa, que permitió evaluar los datos obtenidos sobre la situación actual de la oferta y demanda de bebidas alcohólicas en establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría.

Además, se realizó un estudio diagnóstico de los establecimientos gastronómicos seleccionados, como área de estudio. Por tal motivo, el método empleado para recopilar información es el deductivo, mediante el cual se efectuó un análisis del contexto real con la finalidad de determinar los indicadores que permitan establecer las conclusiones y recomendaciones para respaldar el rescate y difusión de la uvilla y mortiño aplicando técnicas de coctelería clásica en la ciudad de Ibarra.

En la presente investigación se utilizaron fuentes de información mixtas, en primera instancia, la revisión documental, cuyos análisis sobre la oferta de coctelería clásica sirven para comprobar los resultados obtenidos de fuentes vivas, como son: Opinión y punto de vista de los clientes de establecimientos de alimentos y bebidas y la opinión y punto de vista de los dueños / administradores de los mismos; los cuales constituyen un aporte valioso para la realización del proyecto.

En lo concerniente a la oferta de cocteles en los establecimientos, se puede evidenciar que no utilizan frutas andinas en la carta de bebidas alcohólicas. Por lo tanto, se determina que la valoración fue realizada en forma cualitativa, adicional a los ítems de promedios y frecuencias, se analizaron en relación a criterios cuantitativos, y en tal virtud se puede

precisar que la investigación presenta ambos criterios en el estudio de los resultados obtenidos.

Consecuentemente, se realizó un panel sensorial el cual se encuentra detallado en los anexos, esta sección se estableció debido a la situación actual que estamos atravesando por la Pandemia, por tal razón no se pudo efectuar de forma presencial en la Institución y los participantes fueron mi círculo familiar más cercano.

En este proceso se hizo la entrega de una ficha de degustación que sirvió para evaluar aspectos en la fase visual, olfativa y gustativa de cada coctel para obtener conclusiones y sobretodo sugerencias de estos productos.

5.1 Población y muestra

Para la metodología realizada se determinó la siguiente población:

- a) Los dueños o administradores de establecimientos de primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra, las cuales se pueden observar en la tabla 5.

Tabla 5. Establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Ibarra

N°	Nombre (Denominación Comercial)			Ubicación	Representante Legal	Categoría
1	Hostería Clemente	Quinta	San	Vía a San Clemente - sector San Luis de Caranqui, Ibarra	Ruth Magdalena Mantilla Morales	Primera
2	Rancho House	San José	Grill	Corredor Periférico Sur y Las Gardenias A 500 mts de la feria de Autos, Ibarra	José Proaño	López Segunda

3	Caribou Bar & Grill	Rafael Sánchez 5-96 y Ricardo Sánchez	Torres Bolaños Esthela del Pilar	Segunda
4	Hostería Cananvalle	Sector Cananvalle, a 900 metros del Colegio Pensionado Atahualpa, Ibarra.	Salazar Ortiz Carlos Gabriel	Primera
Total Establecimientos				4

Elaborado por: Jonathan Suárez

- b) En virtud de los hechos suscitados a nivel mundial por la pandemia, se realizó un censo a los clientes del Rancho San José Grill House, por la relación laboral, debido a que trabajo en dicho establecimiento.
- c) La otra población a entrevistar está representada por dos docentes de Gastronomía, los cuales aportarán con su opinión para la elaboración de cocteles con uvilla y mortiño.
- d) Finalmente, se considera entrevistar a un bartender para conocer su experiencia en el uso e importancia de técnicas de coctelería clásica para la ofertar bebidas con frutos andinos en los establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría.

5.2 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Las técnicas que fueron utilizadas para el desarrollo de la investigación, son las siguientes:

- **Revisión Documental:** Se hizo una revisión de fuentes primarias para recopilar información sobre la situación actual del sector de alimentos y bebidas donde se direcciona la ejecución de la propuesta, los fundamentos teóricos del rescate y difusión de la uvilla y

mortiño, basada en técnicas de coctelería clásica en el cantón Ibarra, las cuales se utilizan en la preparación de cocteles.

- Censo: Los cuestionarios fueron aplicados a los administradores y/o dueños de los establecimientos de alimentos y bebidas seleccionados, registrados en primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra. Además, se aplicaron cuestionarios a los clientes del Rancho San José Grill House, lo cual ayudó a recolectar información para conocer la opinión y punto de vista de este grupo de personas respecto al tema de investigación.

- Entrevista: Fueron aplicadas a dos docentes de Gastronomía y a un bartender, con ayuda de cuestionarios para la recopilación de datos importantes, generando un aporte significativo en el desarrollo de la presente investigación.

Cabe mencionar, que los instrumentos utilizados facilitaron la recolección de datos de forma sencilla y concreta, en concordancia con las técnicas e indicadores aplicados, los mismos que se reflejan mediante una matriz de variables intervinientes (véase tabla 6).

5.3 Procedimiento

Primeramente, se efectuó una revisión documental para conocer investigaciones similares al presente tema de estudio y recopilar información importante respecto al problema planteado para la elaboración de la propuesta. Para ello, realizó una matriz de variables intervinientes, con objetivos específicos, variables, indicadores para saber la situación actual de la oferta de coctelería clásica en el cantón Ibarra, cada uno con su técnica y fuentes de información.

La presente investigación contiene una fase diagnóstica que permite conocer el entorno donde se llevará a cabo la ejecución del proyecto. En este apartado, se empleó el método descriptivo, que implica recolectar información mediante instrumentos para detallar o caracterizar, el objeto de estudio, sin producir ningún efecto.

Una vez culminado el censo a la población de los dueños y/o administradores de los establecimientos, se procedió a tabular las respuestas obtenidas y realizar sus respectivos análisis, con el fin de estimar la otra población considerada en la investigación, conformada por los clientes que acuden al Rancho San José Grill House, establecimiento seleccionado.

Tabla 6*Matriz de variables intervinientes*

Objetivos Específicos	Variables	Indicadores	Técnicas	Fuentes de Información	
Determinar el grado de conocimiento de la “uvilla” y “mortiño” en la elaboración de cocteles en la ciudad de Ibarra.	Productos	Expendio de cocteles	Encuesta	Dueños y/o Administradores	
		Nivel de aceptación	Encuesta		
		Cantidad promedio de venta	Encuesta		
		Coctel de mayor aceptación	Encuesta		
		Elaboración de cocteles con uvilla y mortino en sus establecimientos	Encuesta		
		Oferta de cocteles con nueva imagen	Encuesta		
		Género	Encuesta	Clientes de Establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra.	
		Edad	Encuesta		
		Etnia	Encuesta		
		Conocimiento de la uvilla y mortino como frutas andinas	Encuesta		
		Cultivo	Encuesta		
		Consumo en preparaciones	Encuesta		
		Degustación de cocteles con estos productos	Encuesta		
		Temporada y preparaciones de consumo de uvilla y mortino	Entrevista		Expertos
		Conocimiento sobre establecimientos que elaboren cocteles con frutas andinas en la ciudad			
Analizar el contexto actual de bebidas alcohólicas (cocteles) con	Cultura	Impulsar campañas de rescate y difusión	Encuesta	Dueños y/o Administradores	

“uvilla y mortiño” en la ciudad de Ibarra mediante un estudio diagnóstico para el rescate de frutos andinos.		Mantener nuestra identidad con cocteles de uvilla y mortiño	Encuesta		
		Identidad cultural de un pueblo	Encuesta	Clientes	
		Puesta en valor de frutos andinos para promover el rescate de nuestra cultura gastronómica	Entrevista	Expertos	
		Aspecto más relevante del rescate y difusión de productos andinos	Entrevista		
		Perspectiva sobre la apreciación de estos cocteles por parte consumidores locales, nacionales e internacionales.	Entrevista		
		Recomendación para fomentar el rescate de frutos andinos	Entrevista		
		Criterio sobre el expendio de cocteles a base de estos productos	Entrevista		
		Recomendación de frutas andinas para elaborar cocteles	Entrevista		
	Impacto en la cultura local	Entrevista			
Recopilar información documental de bebidas a base de “uvilla y mortiño” mediante herramientas virtuales y físicas (tutoriales - recetarios) para fortalecer la coctelería local.	Promoción	Recetario Tutoriales	Encuesta	Dueños Administradores Clientes Establecimientos alimentos y bebidas	y/o de de
		Importancia del uso de herramientas tecnológicas (ejemplo: recetario virtual, tutoriales virtuales, etc.) para el rescate y difusión de la uvilla y mortiño	Entrevista	Expertos	

Elaborado por: Jonathan Suárez

Posteriormente, se contactaron docentes profesionales de la carrera de Gastronomía, seleccionados por tener conocimientos sobre el presente tema objeto de estudio, con la finalidad de recopilar la información correspondiente.

Después de obtener los datos mediante los instrumentos aplicados, se procedió a realizar: tabulaciones, análisis y presentación de los resultados por medio del uso de la herramienta tecnológica: “Excel”, aplicando la estadística descriptiva para deducir sobre los resultados conseguidos, determinando las características de la oferta y demanda de bebidas en los establecimientos de primera y segunda categoría seleccionados.

Por medio de la información obtenida, se realizó un análisis FODA; una herramienta efectiva que permite comprender y conocer el entorno de un establecimiento, ayudando a detectar factores que potencien o limiten la propuesta de la oferta de bebidas alcohólicas con frutas andinas en el cantón Ibarra.

Una vez obtenido el diagnóstico, se procede a elaborar la propuesta, tomando en consideración la información recopilada y los aspectos que fortalecen o delimitan el rescate y difusión de la uvilla y mortiño aplicando técnicas de coctelería clásica en la ciudad de Ibarra.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A continuación se encuentran resultados de los instrumentos aplicados en la presente investigación; por ende, es importante indicar que en primer lugar se encuestó a los dueños y/o administradores de los establecimientos seleccionados en la muestra de cuatro (4) que tienen calificación de primera y segunda categoría. También se realizó un censo a clientes del Rancho San José; cabe mencionar que fue escogido debido a la apertura que tengo, al ser colaborador de dicha institución. Por otra parte, se entrevistó a los docentes de Gastronomía: Jorge López, Ronny Soriano y al bartender Anderson Montesdeoca.

6.1 Resultados

6.1.2 Tabulación de censo aplicado a dueños y/o administradores de los establecimientos seleccionados

1. ¿Expende cocteles en su establecimiento?

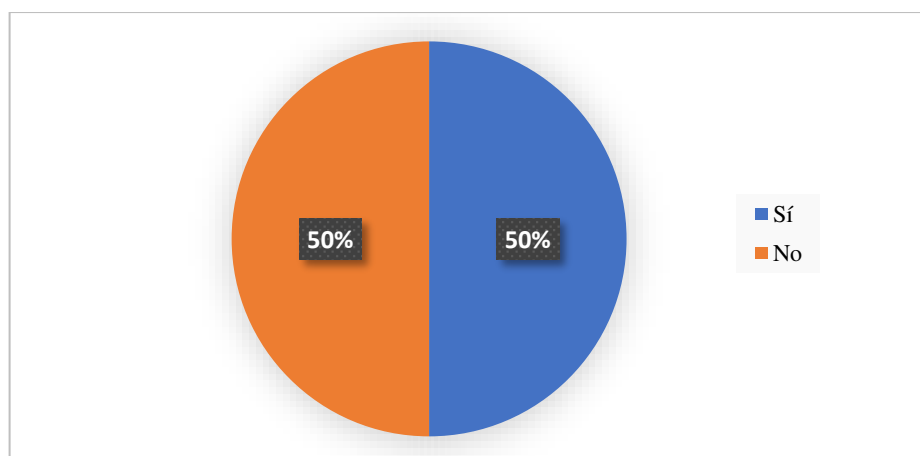


Figura 1: ¿Expende cocteles en su establecimiento?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Si su respuesta es no, por favor continúe con la pregunta 5.

Análisis:

En términos porcentuales, se observa en el gráfico 1 que el 50% de los establecimientos seleccionados expendes cocteles, dicho resultado demuestra que los establecimientos de alimentos y bebidas de segunda categoría ofertan el servicio de coctelería, ellos consideran como una buena estrategia de negocio que atrae a los clientes, ya que algunas personas complementan su comida con una bebida.

Por otra parte, se determina que los establecimientos de primera categoría no comercializan este tipo de bebidas alcohólicas; dentro de las principales razones son: poca acogida de los clientes, altos precios de los licores importados y baja rentabilidad; sin embargo; en la Hostería Quinta San Clemente, venden cocteles en ciertos eventos, generalmente en matrimonios, fiestas de graduación y aniversarios o cumpleaños, mediante previa reserva, cabe recalcar que no tienen una carta de cocteles y algunas ocasiones los turistas buscan una variedad de estas bebidas como: mojito o cuba libre.

2. ¿Qué nivel de aceptación tienen los cocteles en su establecimiento?

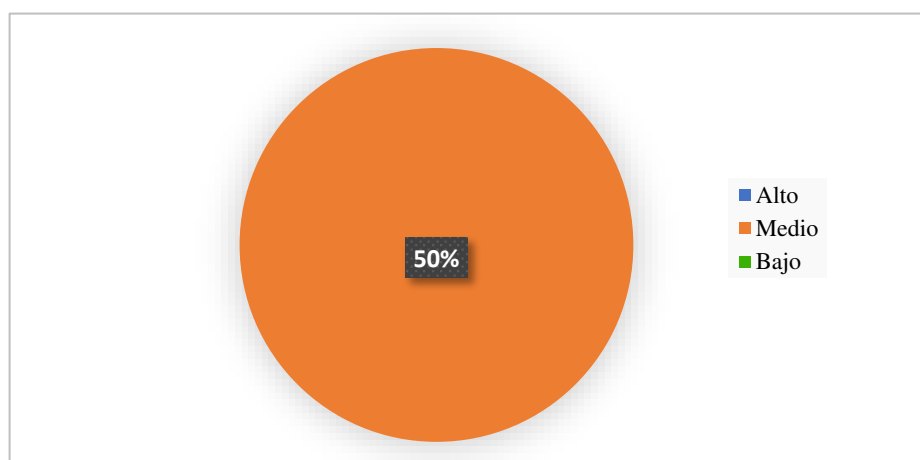


Figura 2: ¿Qué nivel de aceptación tienen los cocteles en su establecimiento?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

El 50% de los establecimientos afirman que tienen una aceptación media de consumo por parte de sus clientes, teniendo un mayor impacto en el Caribou Bar & Grill. Según los dueños y/o administradores esto se debe a que la gente de nuestro país no tiene una cultura coctelera y existe una oferta limitada de cocteles en la ciudad, por tales motivos no estamos acostumbrados a maridar una bebida alcohólica con un platillo.

Consideran que se debe incluir en los restaurantes una buena carta de bebidas pero sobre todo de cocteles. En la actualidad las personas cuando van a un local solicitan el menú y en la mayoría beben gaseosas, jugos naturales o agua para acompañar sus comidas.

La población en su mayoría consume más cerveza que otras bebidas; entre ellas: Pilsener, Corona, Heineken, Club, Budweiser o las Artesanales como Caran Cerveza Artesanal o Cerveza Artesanal Nativa que son comercializadas en la provincia de Imbabura, ya que son ideales para servirse con un buen encebollado, ceviche, cangrejos y/o fritadas.

Normalmente son pocos los clientes que toman un vino tinto, vino blanco, una sangría o un tinto de verano con un buen corte de carne a la parrilla. Seguido de los vinos de sabores en cartón y el ron, luego el aguardiente y finalmente el whisky, vodka y el tequila mexicano.

3. ¿Cuál es la cantidad promedio de venta de cocteles en su establecimiento mensualmente?

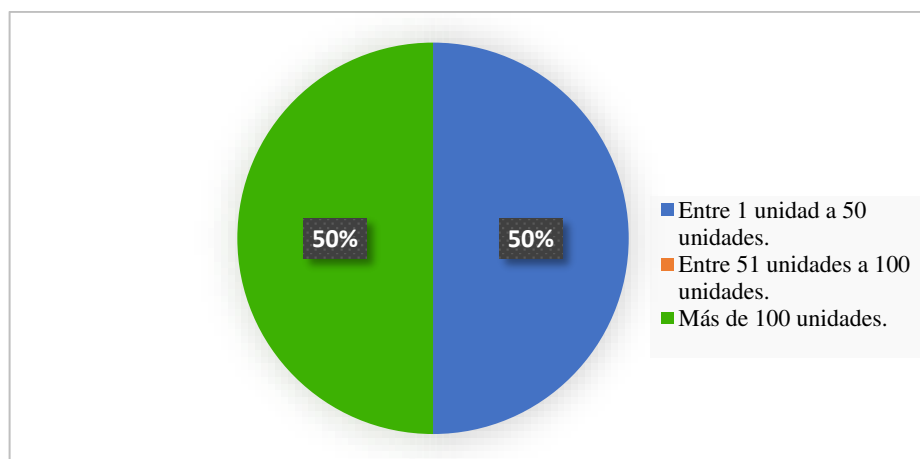


Figura 3: ¿Cuál es la cantidad promedio de venta de cocteles en su establecimiento mensualmente?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

Claramente podemos observar que el promedio de venta existente es medio, debido a que no se presenta una gran acogida por parte de la ciudadanía, según los dueños y/o administradores esto ocurre por la escasa promoción que reciben los cocteles en los establecimientos, indican que los clientes frecuentan mayoritariamente los centros de diversión nocturna como son las discotecas, bares y karaokes para consumir bebidas alcohólicas. En estos establecimientos existe una mayor demanda de cocteles en razón de que permite a las personas amenizar su momento de distracción, entre los más aceptados son: shots, micheladas e incluso en estas ocasiones ingieren bebidas preparadas por emprendimientos locales como: Cocktiki y Señor Cocktail, cuyos precios son económicos y accesibles para todo público.

En la ciudad de Ibarra generalmente acostumbran a tomar aguardiente, los consumidores prefieren beber botellas de licor y no degustar de un coctel que tiene un costo similar e incluso mayor que ciertos tipos de bebidas alcohólicas. Por lo tanto se determina que es importante promover la oferta del servicio de coctelería para incrementar su aceptación y sea beneficioso tanto para los clientes como para los establecimientos.

4. ¿Qué coctel tiene más aceptación en su establecimiento?

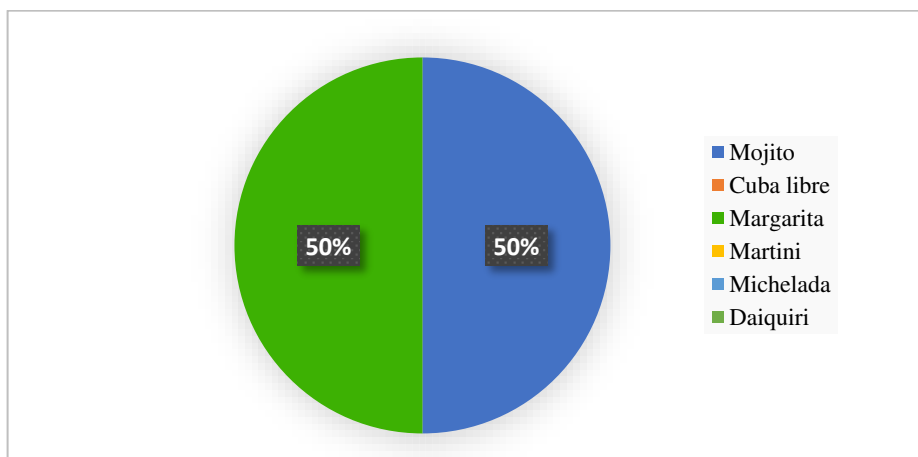


Figura 4: ¿Qué coctel tiene más aceptación en su establecimiento?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

Se puede apreciar claramente que los cocteles de mayor consumo son los clásicos mojito y margarita; los dueños y/o administradores manifestaron que casi la totalidad de las personas que acuden a las empresas de alimentos y bebidas prefieren ingerir cocteles tradicionales al igual que lo hacen con las botellas de licores de marcas extranjeras ya posicionadas en el mercado, desaprovechando tanto las bebidas nacionales como la materia prima local que podrían ser implementadas en la elaboración de cocteles.

Generalmente los adultos son lo que más consumen cocteles en sus visitas a bares o restaurantes con su grupo de amigos o reuniones familiares y en pocas ocasiones se animan a tomar un Martini o Cuba Libre; mientras que los jóvenes se interesan por las Micheladas, uno de los factores por los que eligen esta bebida es por tener un costo menor y un buen sabor.

Se puede observar que todos los establecimientos de la ciudad tienen una oferta de coctelería clásica, por lo que dejan de atender y satisfacer nuevas exigencias de la demanda, además se evidencia que al no existir un expendio de una variedad de sabores con este tipo de bebidas alcohólicas se pierde la oportunidad de innovar y prestar un servicio de mejor calidad en el mercado.

5. ¿Considera usted importante impulsar la oferta de cocteles preparados con frutos andinos en la ciudad de Ibarra?

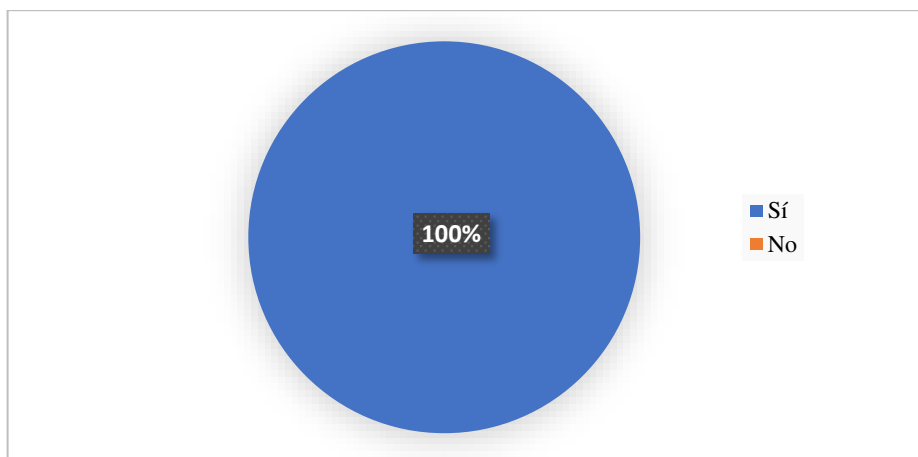


Figura 5: ¿Considera usted importante impulsar la oferta de cocteles preparados con frutos andinos en la ciudad de Ibarra?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

Los dueños y/o administradores en su totalidad consideran que se debe impulsar la oferta de cocteles con frutos andinos como patrimonio gastronómico, mencionan que es importante revalorizar los productos autóctonos y nativos para dinamizar y potenciar nuestra cultura alimentaria.

Brinda una nueva alternativa a los clientes, cuando utilizamos ingredientes propios de la zona se genera un valor agregado y sirve para fortalecer el desarrollo de las industrias. Además, sugieren alternativas para promover el servicio de coctelería en los establecimientos de alimentos y bebidas, entre ellas: implementar estrategias de marketing, realizar degustaciones a los comensales, de modo que poco a poco vayan aumentando el gusto y deseo por probar nuevos sabores, diseñar una carta de bar con ofertas especiales, en la cual se elaboraren cocteles clásicos e innovadores, que tengan una buena presentación.

Consecuentemente, las bebidas son un ícono que sirven para revalorizar las costumbres y tradiciones que se han ido perdiendo con el pasar del tiempo, por ende, es fundamental fomentar su consumo para enriquecer un turismo gastronómico dentro de la ciudad y a través de esta propuesta innovadora rescatar estos productos mediante el recetario, videos tutoriales y la carta de bebidas alcohólicas en los establecimientos.

6. ¿Elabora en su establecimiento cocteles a base de uvilla y mortiño?

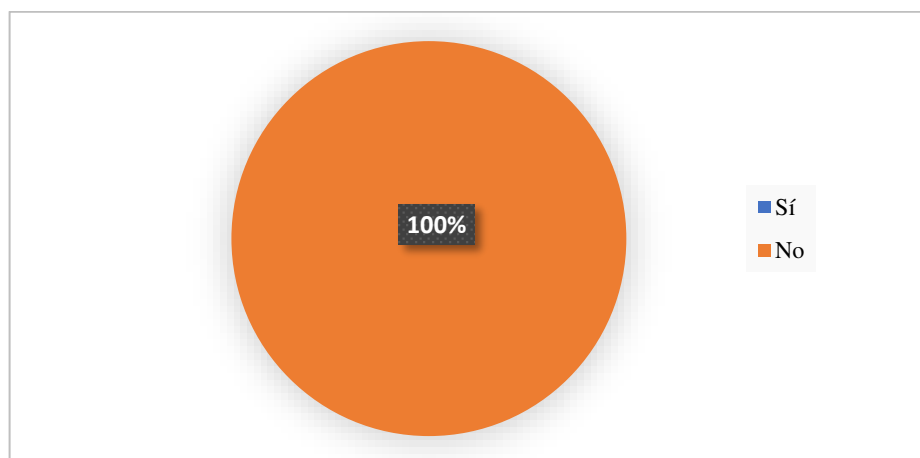


Figura 6: ¿Elabora en su establecimiento cocteles a base de uvilla y mortiño?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

En términos porcentuales, se observa que ningún establecimiento expende cocteles a base de uvilla y mortiño, las principales razones son: desconocimiento sobre los procesos de elaboración, usos culinarios y beneficios. Por otra parte los clientes están acostumbrados a consumir las típicas bebidas alcohólicas, motivo por el cual los propietarios y/o administradores prefieren evitar el riesgo de tener pérdidas que afectarían de manera económica a su establecimiento, en razón a esto, eligen mantener su carta original y no ofertar cocteles innovadores.

En la ciudad de Ibarra en los restaurantes, bares, discotecas y karaokes no existe una gama de cocteles que sea amplia, llamativa o multifuncional; una de las causas principales, es la baja demanda por parte de los turistas locales y nacionales por cuanto se ve casi nula la posibilidad de que los consumidores busquen una alternativa de estas bebidas realizadas a base de productos andinos.

Sin embargo se puede considerar que ofertar cocteles con estas maravillosas frutas fortalecería el sector turístico gastronómico, así mismo se le atribuye una gran importancia que nos apropiemos de lo nuestro, aprovechando la materia prima que disponemos y que encontramos con facilidad en los mercados de la localidad.

7. ¿Impulsaría campañas para rescatar y difundir bebidas elaboradas con uvilla y mortiño, fomentando el consumo de cocteles con productos andinos?

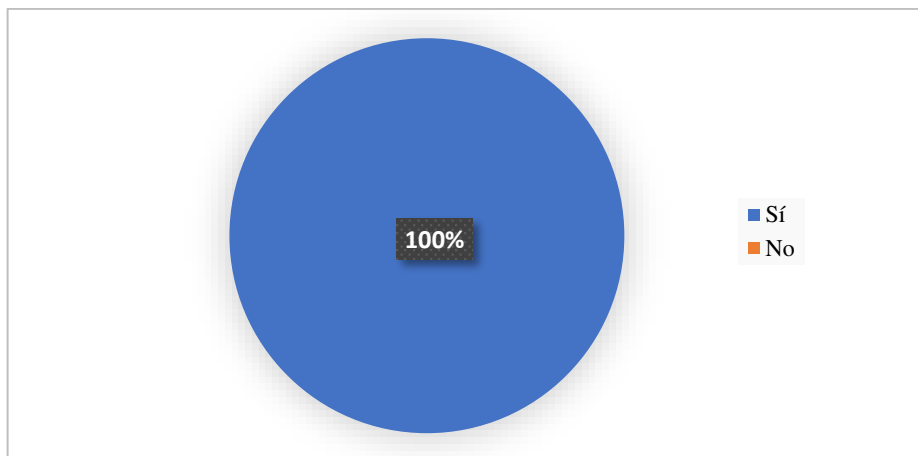


Figura 7: ¿Impulsaría campañas para rescatar y difundir bebidas elaboradas con uvilla y mortiño, fomentando el consumo de cocteles con productos andinos?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

Todos los dueños y/o administradores de los establecimientos de primera y segunda categoría seleccionados están de acuerdo en impulsar campañas, manifiestan que es una necesidad social y además favorece al sector agrícola. Actualmente el Ecuador es conocido mundialmente por ser un gran exportador de varios productos como el cacao, camarón, flores y banano, con lo cual favorece a la dinamización de la economía y a potenciar el sector productivo.

El turismo es fundamental para fomentar el consumo local de alimentos y bebidas, por tal motivo es importante optar por nuevas iniciativas que permitan revalorizar, promocionar y ofertar productos innovadores, por ende, se podría ejecutar este tipo de campañas tanto en festividades de Ibarra, como en eventos privados donde se podrían realizar degustaciones al público asistente.

Para la difusión de la uvilla y mortiño como parte del rescate gastronómico en la ciudad, no es necesario invertir demasiado, ni tener una tecnología de alta gama, para ello es suficiente tener buenas alternativas como la incorporación de estos ingredientes en las recetas de cocteles.

8. ¿Si usted tendría conocimiento de las frutas “Uvilla y Mortiño” y sus diferentes combinaciones y usos en la coctelería clásica la ofertaría en su establecimiento?

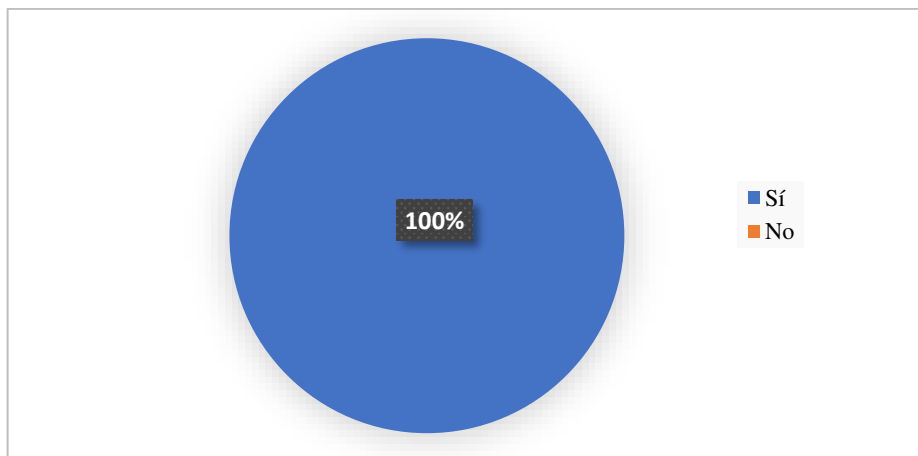


Figura 8: ¿Si usted tendría conocimiento de las frutas “Uvilla y Mortiño” y sus diferentes combinaciones y usos en la coctelería clásica la ofertaría en su establecimiento?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

En la figura 8, se puede apreciar claramente que la totalidad de los dueños y/o administradores de los establecimientos consideran que es de suma importancia tener el conocimiento sobre los diferentes usos culinarios de la uvilla y mortiño para poder incorporar e innovar la oferta del servicio de coctelería, consecuentemente un factor muy importante es la conservación de los frutos andinos en la elaboración de bebidas alcohólicas por cuanto es necesario preservar las mismas recetas e implementar una gran variedad de cocteles.

Estas propuestas innovadoras generan expectativas y llaman la atención de los clientes que buscan conocer y probar distintos sabores, de este modo, se podría comenzar con degustaciones, de manera que las personas vayan en busca de nuevas experiencias, de productos de calidad que no solo se expendan en bares, restaurantes, karaokes o discotecas de la ciudad de Ibarra, sino también en varios eventos locales y a futuro en distintos lugares de la provincia y del país, obteniendo como resultado un aumento significativo en las ventas y sobretodo conocimiento para realizar diferentes combinaciones.

9. ¿Considera usted que los cocteles preparados a base de uvilla y mortiño tendrían aceptación en sus clientes?

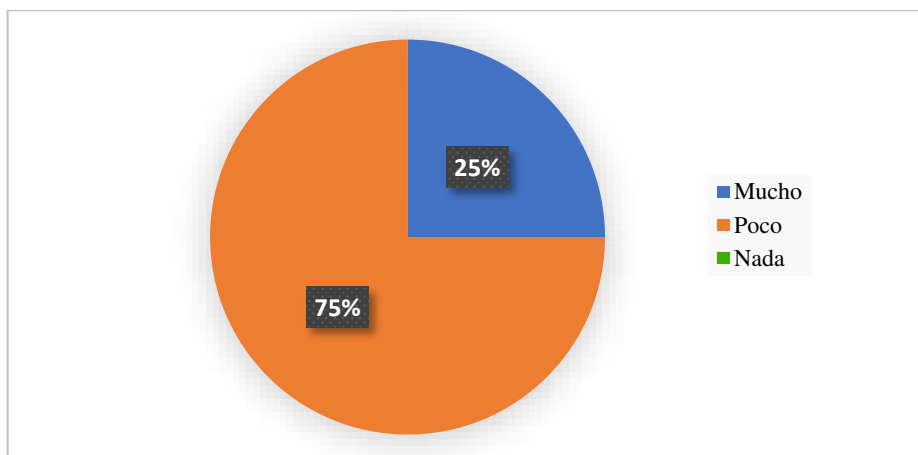


Figura 9: ¿Considera usted que los cocteles preparados a base de uvilla y mortiño tendrían aceptación en sus clientes?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

En cuanto a la aceptación de los cocteles con uvilla y mortiño se observa que el 75% de los dueños y/o administradores consideran que tendrían poca aceptación, sin embargo sería importante que cambien su perspectiva en cuanto a una posición más optimista en relación al expendio de esta variedad de bebidas; no obstante, el porcentaje restante señalan resultados positivos por parte de sus clientes.

La mayoría coinciden que la principal problemática es la falta de innovación, mencionan que la gente desconoce sobre la variación de platos, postres y en este casos cocteles que se pueden realizar con productos andinos, así mismo, es necesario que primero las personas degusten esta variedad de bebidas con la finalidad de atraerlos, de esta manera crear curiosidad en los consumidores para que vayan probando nuevos sabores y así obtener una mayor acogida.

Un factor en contra es la identidad cultural de los ibarreños, hemos perdido valores, costumbres, tradiciones, saberes ancestrales gastronómicos que en épocas pasadas nos caracterizaban, constituyendo un conjunto de principios que anhelamos mejorar y restaurar tanto en la presente como en futuras generaciones.

10. ¿Cree usted que resultaría favorable mantener nuestra propia identidad en la ciudad de Ibarra con cocteles elaborados con uvilla y mortiño?

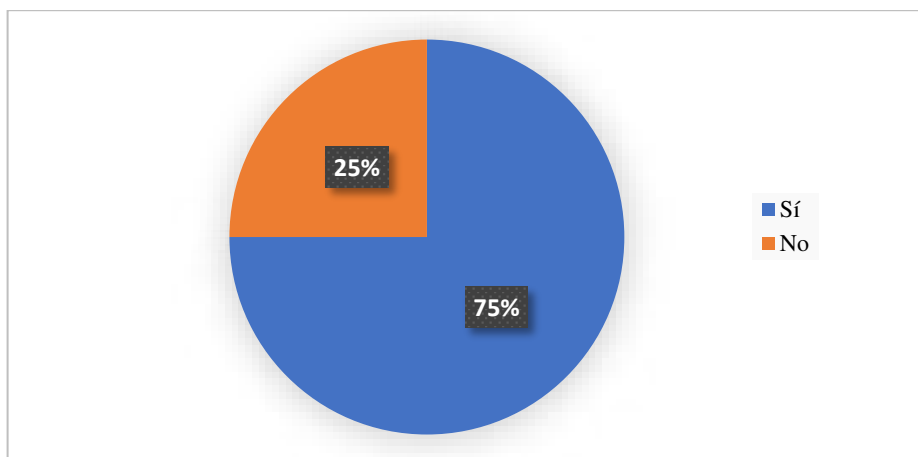


Figura 10: ¿Cree usted que resultaría favorable mantener nuestra propia identidad en la ciudad de Ibarra con cocteles elaborados con uvilla y mortiño?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

La mayor parte de los dueños y/o administradores indican que resultaría favorable mantener nuestra propia identidad mediante la oferta de cocteles con uvilla y mortiño, argumentando la siguientes razones: es necesario rescatar la cultura que con el pasar del tiempo va perdiendo presencia; además son frutas que cosechamos en nuestro medio, fáciles de adquirir por tener un costo accesible y son de exportación como es el caso de la uchuva, mientras que la minoría de encuestados no consideran propicio conservar nuestra identidad con bebidas alcohólicas, por cuanto mencionan que tendrían mayor trascendencia a nivel nacional que a nivel local.

Es necesario recalcar que estos productos forman parte de la gastronomía y por ende del patrimonio cultural de un país, porque detrás de ella existe una historia y tradiciones que se han mantenido con el pasar del tiempo, en virtud de ello es indispensable rescatarlas y difundirlas.

Nuestra nación tiene una gran riqueza turística y cultural, la cual brinda autenticidad a la identidad de un pueblo, permitiendo así tener al alcance una gran diversidad de ingredientes con los que podemos elaborar un sinnúmero de recetas.

11. ¿De acuerdo a su experiencia profesional, elaboraría usted cocteles a base de uvilla y mortiño tomando en consideración que estos frutos poseen nueva presentación, imagen y generaría utilidades dentro de su establecimiento?

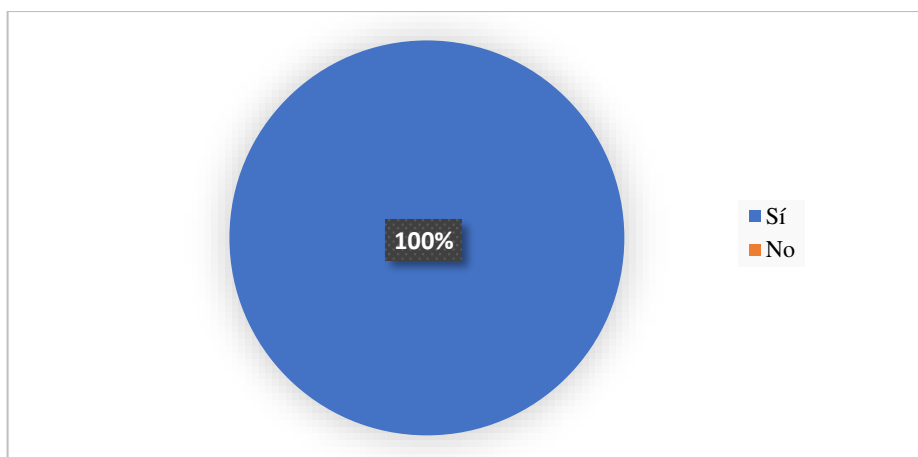


Figura 11: ¿De acuerdo a su experiencia profesional, elaboraría usted cocteles a base de uvilla y mortiño tomando en consideración que estos frutos poseen nueva presentación, imagen y generaría utilidades dentro de su establecimiento?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

La totalidad de los encuestados manifiestan que si elaborarían cocteles a base de estas dos frutas andinas tomando en cuenta una nueva presentación e imagen ya que mencionan que al igual que un platillo, la comida siempre entra primero por los ojos, por ende, en el caso de las bebidas es igual, esto llamaría la atención de mucha gente y generaría mayores ingresos económicos.

Con un adecuado estudio y capacitaciones, los dueños y/o administradores están de acuerdo en implementar cocteles innovadores, constituyendo una ventaja competitiva en el mercado, opinan que estos productos serían muy coloridos, atractivos y sobre todo con agradable aroma y sabor.

Por otra parte, fortalece al sector de alimentos y bebidas en las empresas gastronómicas, actualmente se considera una buena estrategia ofertar un menú variado en el cual se incluya otras frutas autóctonas como por ejemplo: higos, capulí, grosella, arazá, lúcuma, frambuesas amarillas generando un valor agregado a las preparaciones.

6.1.3 Tabulación de censo aplicado a clientes del Rancho San José Grill House

1.- Género

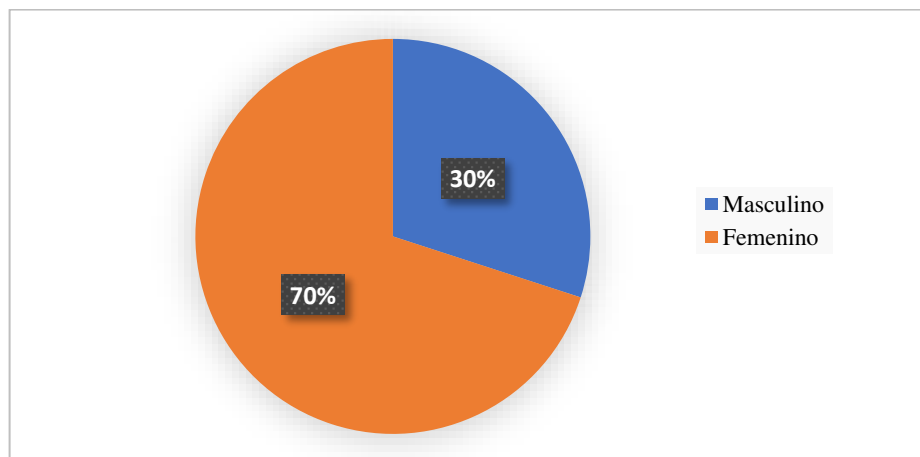


Figura 12: Género

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

De acuerdo con los datos obtenidos, se puede apreciar en la muestra de esta población, que son 28 clientes de sexo femenino y 12 de masculino, por lo que los resultados demuestran que el mayor porcentaje de encuestados que demandan el servicio de alimentos y bebidas corresponde a las damas ya que visitan habitualmente las empresas gastronómicas, existiendo mucha diferencia con respecto a los caballeros. Se puede determinar que existe una diferencia del 40% entre ambos géneros

2.- Edad

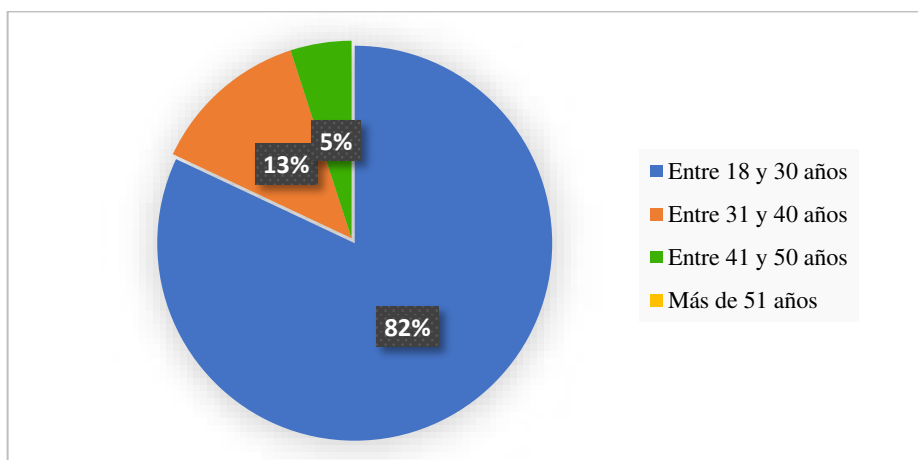


Figura 13: Edad

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

De acuerdo a los datos obtenidos se observa que la mayor población que frecuenta el establecimiento seleccionado corresponde a personas jóvenes y adultas entre los 18 y 30 años ya sea por trabajo, negocio o placer. Tomando en consideración que la encuesta se realizó durante los meses de junio y Julio de 2020, se pudo constatar que los clientes acuden a disfrutar de la oferta gastronómica y de las bebidas alcohólicas, generalmente van acompañados de familiares, amigos o compañeros de trabajo, donde comparten momentos amenos, ya sea para festejar un cumpleaños, dialogar de negocios o simplemente deleitarse con un almuerzo o cena.

3.- Etnia

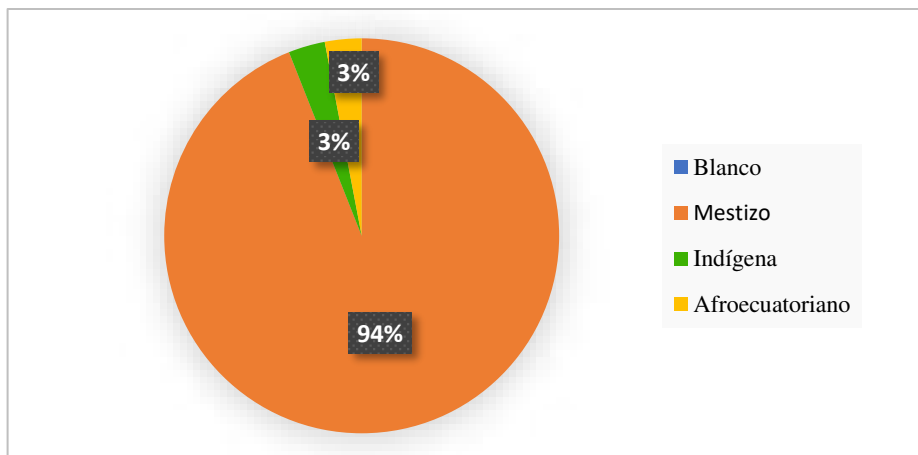


Figura 14: Etnia

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

Claramente podemos apreciar en la figura 14, que la etnia mestiza corresponde a la población mayoritaria que concurre al Rancho San José Grill House. Ecuador es un país pluriétnico, constituido por nacionalidades y pueblos indígenas, con habitantes procedentes de raíces ancestrales como: mestizos, indígenas, Afroecuatorianos, quienes residen en las diferentes regiones.

Sin duda, en la ciudad de Ibarra predomina la raza mestiza, constituyendo un 94 %, seguido de un 3% de raza indígena y de igual manera un 3% la raza afroecuatoriana. Resultado que refleja una gran diferencia respecto a las etnias.

4.- ¿Conoce usted que la uvilla y el mortiño son frutas andinas?

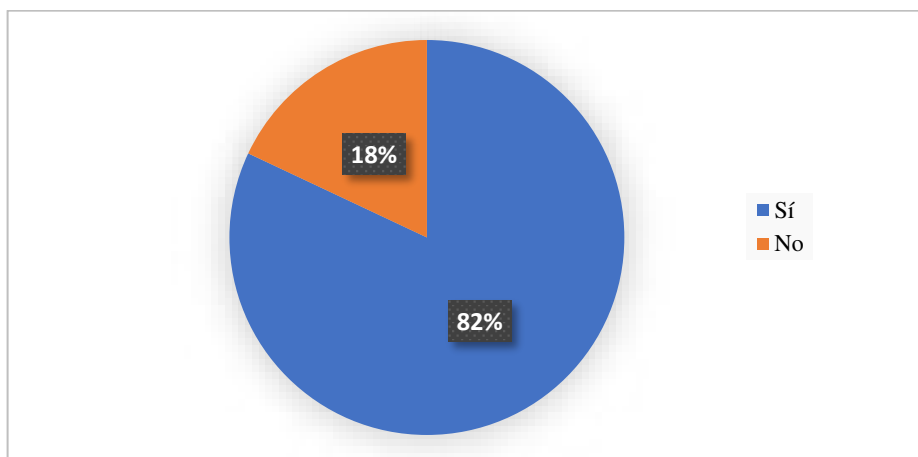


Figura 15: ¿Conoce usted que la uvilla y el mortiño son frutas andinas?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

Como se puede apreciar claramente en el indicador la mayor parte de los encuestados con 82% indican que tienen conocimiento sobre la uvilla y mortiño como frutas andinas y un 18% que desconocen.

Mencionan que son comercializadas en nuestra provincia y no han sido aprovechadas de la mejor manera por la sociedad, en la actualidad siguen siendo utilizadas para elaborar preparaciones tradicionales, por lo que es necesario cambiar la perspectiva y visión de estos productos.

Es transcendental que la población tenga mayor información sobre la gran variedad de ingredientes que se encuentran en nuestra región, de esta manera vayan familiarizándose con alimentos, preparaciones y bebidas ancestrales cuya esencia y consumo se ha ido perdiendo con el pasar de los años.

Se debe considerar que una buena alimentación es importante para tener una buena salud, en la gastronomía de nuestros antepasados se incluían productos andinos como: el amaranto, berro, melloco, la mashua, ocas, jícama, recetas como la chuchuca, en bebidas la tradicional chicha de arroz, de jora o una chucula que actualmente se expende en muy pocos restaurantes.

5. ¿Tiene conocimiento si en la Provincia de Imbabura se cultiva uvilla y mortiño?

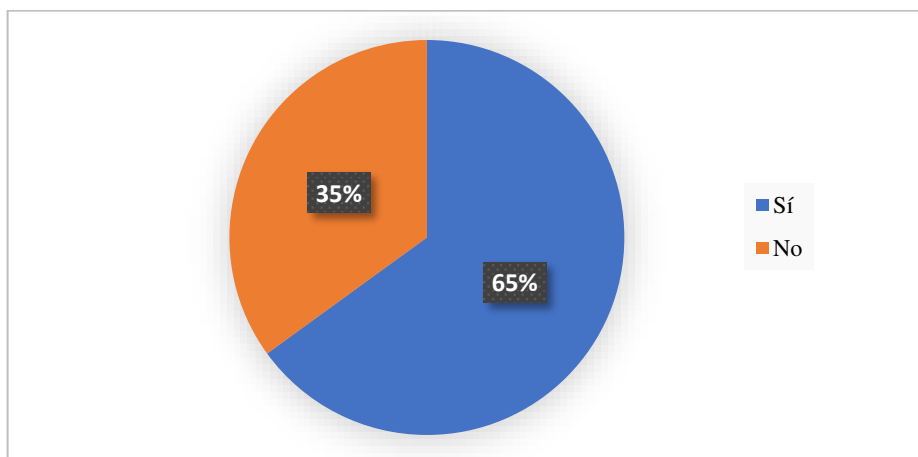


Figura 16: ¿Tiene conocimiento si en la Provincia de Imbabura se cultiva uvilla y mortiño?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

En cuanto al cultivo de la uchuva y el agraz silvestre, se observa que la mayoría de los encuestados (26), mencionaron que si tienen conocimiento sobre producción de estas frutas andinas en la Provincia, mientras que el resto de encuestados (14) indican que desconocen si se realiza el proceso de siembra y cosecha de estos productos.

La población en su mayoría conoce que son especies silvestres, crecen con abundancia en sus hábitats naturales, además, afirman que existe una gran producción de acuerdo a la temporada de cada una.

Dentro de la Provincia se cultiva en todos los cantones: en Ibarra en la localidad de Chaltura; en Cotacachi en algunas comunidades indígenas, específicamente en la parroquia de Quiroga, en Otavalo en Peguche; en Antonio Ante en la ciudad de Atuntaqui, en Pimampiro en la localidad de Mariano Acosta y existen plantaciones de la uva de monte en Urcuquí.

En el caso del mortiño, se cosecha exclusivamente durante los meses de septiembre y noviembre, en los páramos andinos de Imbabura, concretamente en las siguientes localidades: Añaspamba, Zuleta, Mojanda y San Pablo, cuyos climas son favorables para su producción.

6. ¿En qué preparaciones consume usted el mortiño?

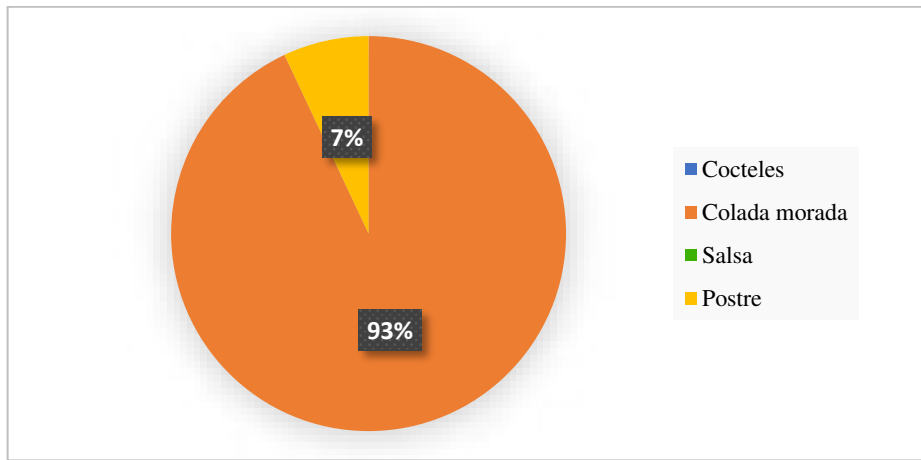


Figura 17: ¿En qué preparaciones consume usted el mortiño?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

Se aprecia que en primer lugar se encuentra la colada morada (37) como el producto de mayor consumo, seguido por el postre (3) y se evidencia que tanto los cocteles como la salsa son preparaciones con mortiño que no consumen los clientes.

El mortiño directamente se lo ha utilizado para preparar esta bebida tradicional del Ecuador, debido a que es el ingrediente principal, por otra parte se puede comer directamente o como acompañante de un platillo.

Muchas personas lo han usado para elaborar varias recetas, entre ellas: pasteles, tartaletas, cupcakes, muffins, pues es una fruta con un increíble color que combina muy bien y potencia el sabor de los demás ingredientes. Debe ser considerada como una gran opción para introducirla en comidas diarias como en una vinagreta, jugo y además, sirve para decorar tortas, cheesecake de frutos rojos, entre otras.

En la ciudad de Latacunga producen una bebida especial llamada vino de mortiño, es ideal para tomarla en un almuerzo, cena o en ocasiones especiales junto con amigos, compañeros o familiares.

Actualmente el reto principal es lograr que la gente conozca más sobre los usos, beneficios que nos ofrece este gran producto y de esta manera se incluya esta fruta en distintas preparaciones.

7. ¿En qué preparaciones consume usted la uvilla?

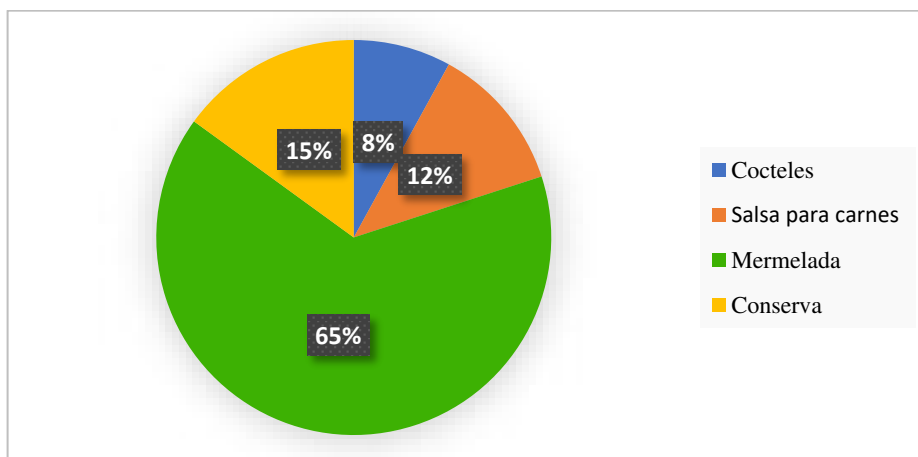


Figura 18: ¿En qué preparaciones consume usted la uvilla?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

Se puede apreciar claramente que en primer lugar se encuentra la mermelada (26), luego la conserva (6), salsa (6) y cocteles (2). En líneas generales, todas las preparaciones son consumidas por los clientes.

La uvilla directamente ha sido utilizada en la mermelada, una receta fácil de elaborar y además se la encuentra comúnmente en los supermercados de la ciudad, es ideal para untarla sobre una rebanada de pan en el desayuno.

Hoy en día, este alimento andino que tiene un sabor agridulce es una fruta de exportación en nuestro país, sin duda alguna, contar con este ingrediente en los hogares permite experimentar nuevas recetas, entre ellas: helados, ensaladas, aderezos, batidos o comerla naturalmente.

Posee varios usos gastronómicos, es por ello que también es consumida en distintas presentaciones como las conservas; por otra parte es excelente para elaborar una deliciosa salsa y acompañarla con carnes blancas, principalmente pollo y pavo. Así mismo, brinda un sutil toque en una decoración de un postre, ya sea con cáscara o sin ella.

Cabe recalcar, que en referencia a las bebidas alcohólicas los clientes señalan que si han degustado cocteles con este producto.

8. ¿Ha ingerido algún coctel preparado con uvilla o mortiño?

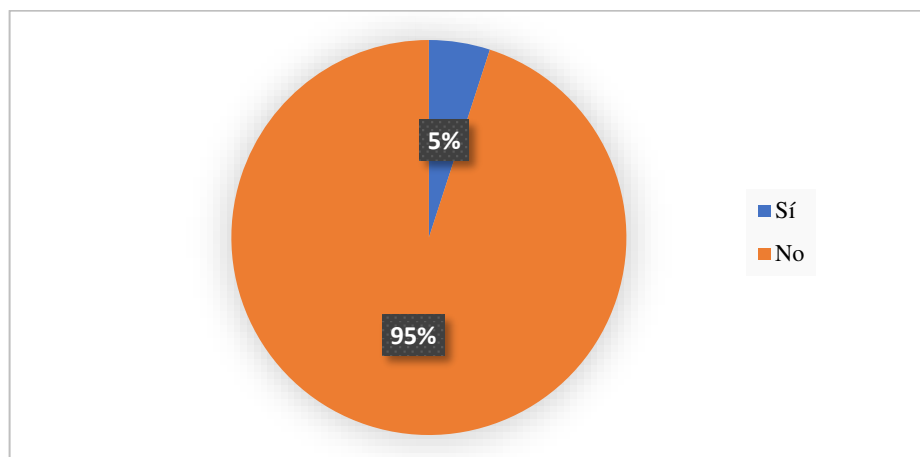


Figura 19: ¿Ha ingerido algún coctel preparado con uvilla o mortiño?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

Se puede observar claramente en los indicadores que la mayoría de los clientes con 95% no han ingerido un coctel con uvilla y mortiño, mientras que solo el 5% afirman haber ingerido una bebida alcohólica con estas frutas.

De acuerdo con los datos obtenidos, las respuestas afirmativas mencionaron que han degustado un mojito de uvilla, por otra parte ningún cliente ha degustado algún coctel con mortiño, lo que induce a determinar que se desconoce las particularidades de esta materia prima.

Esto evidencia que pese a ser dos productos cultivados en nuestra localidad, no son utilizados en la elaboración de este tipo de bebidas, siendo un factor negativo en cuanto a la innovación de la oferta de los establecimientos gastronómicos.

Debe existir una variedad de sabores que se puedan degustar, para todo tipo de paladar, que sean ideales para maridar con distintos platillos y postres que se expenden en los restaurantes y bares de la ciudad.

Por otra parte, estos resultados demuestran una debilidad en cuanto al servicio de coctelería que comercializan dichas empresas, por cuanto las exigencias de los consumidores cada vez son mayores.

9. ¿Considera usted que tendrían aceptación estos cocteles para ofertar en establecimientos de alimentos y bebidas? Ejemplos restaurantes, bares, etc.

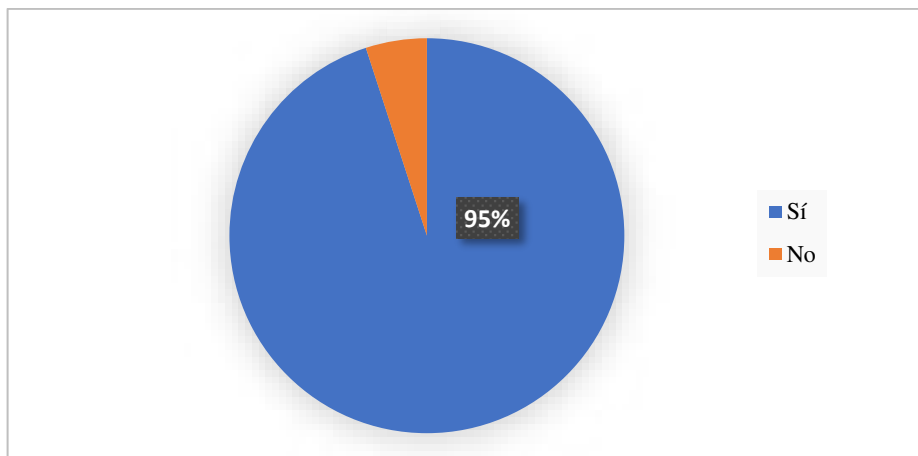


Figura 19: ¿Considera usted que tendrían aceptación estos cocteles para ofertar en establecimientos de alimentos y bebidas? Ejemplos restaurantes, bares, etc.

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

La mayoría de los clientes señalan que sí tendrían aceptación los cocteles preparados a base de uvilla y mortiño; entre las principales razones mencionan: necesario e importante introducir al mercado nuevas preparaciones con sabores exóticos, ricos, novedosos, interesantes y atractivos, sobre todo porque tienen un costo económico.

En los restaurantes, bares, discotecas, Karaokes de la ciudad de Ibarra no se encuentra fácilmente una variedad de coctelería; así mismo, coinciden en que son productos innovadores y crean expectativa en la gente y muchas ganas de probarlos. Consideran que al ser frutas andinas tendrían gran acogida, llamaría la atención de los turistas nacionales y extranjeros, de esta manera las personas empezarían a conocer distintos usos culinarios con estos ingredientes, especialmente en bebidas alcohólicas.

Es importante introducir materia prima de calidad y propia de nuestro sector, por lo que se obtendrían resultados positivos tanto para el sector agrícola, empresas gastronómicas y los consumidores ya que ofertarían una nueva variedad y aumentarían sus ingresos económicos. Cabe mencionar que una minoría de los encuestados expresan que tendrían un impacto negativo ya que la ciudadanía prefiere otro tipo de cocteles.

10. ¿Le gustaría por medio de un recetario y tutoriales virtuales tener más información sobre los beneficios de la uvilla y mortiño?

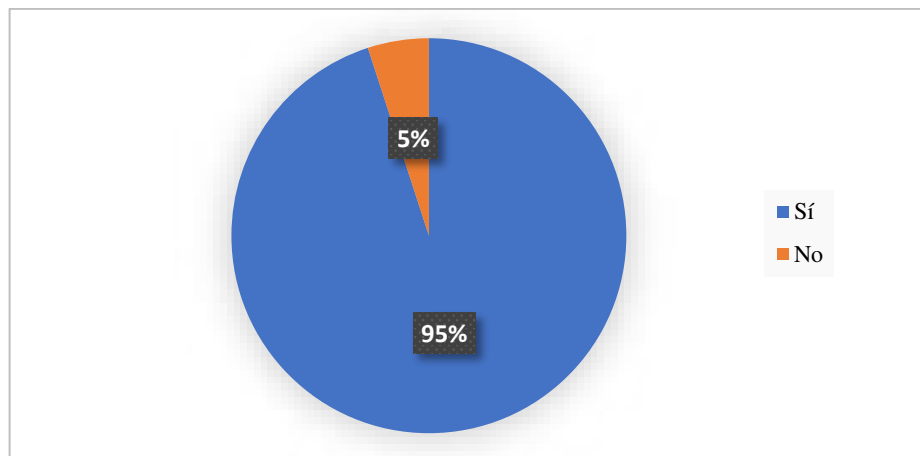


Figura 20: ¿Le gustaría por medio de un recetario y tutoriales virtuales tener más información sobre los beneficios de la uvilla y mortiño?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

La mayor parte de los encuestados indican que les gustaría conocer más información sobre los beneficios de la uvilla y mortiño con un 95%, contra una minoría del 5% que no presenta interés del presente tema de investigación

Consideran útil y necesario que a través de un recetario y videos tutoriales puedan adquirir conocimiento sobre preparaciones de platillos y bebidas con estas frutas andinas, expresan que es importante promocionar un producto, especialmente con la facilidad que tenemos en nuestro medio como son el internet y las redes sociales, de esta manera producir interés en la gente para que usen estos ingredientes.

A través de la difusión se pretende da a conocer una nueva variedad de cocteles con uvilla y mortiño, representando un rasgo de autenticidad y que los turistas se sientan interesados en adquirir esta bebida.

Al dotar de estas herramientas donde se detallan los ingredientes, procesos de elaboración y utensilios, las personas sienten atracción, de modo que sirve de motivación para la elaboración de los mismos y puedan ser utilizados en reuniones con amigos o familiares. Es necesario mencionar que la minoría de encuestados señalan que no tienen gusto por estas frutas.

11. ¿Le gustaría consumir cocteles preparados con uvilla y mortiño?

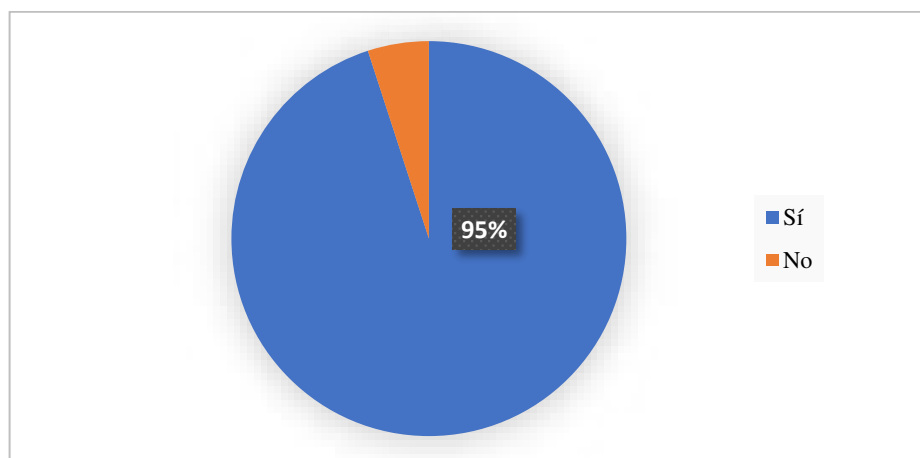


Figura 21: ¿Le gustaría consumir cocteles preparados con uvilla y mortiño?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

Se puede apreciar que la mayoría de los clientes afirman que les gustaría consumir cocteles preparados con uvilla y mortiño con un 95%, contra una minoría del 5% que no les gustaría consumir.

Casi la totalidad de encuestados desean probar esta nueva variedad, por esta razón se determina que tiene acogida en los comensales; es decir, que existe un mercado que aceptaría la combinación de estas frutas dentro los cocteles.

Actualmente, la competencia entre establecimientos de alimentos y bebidas es grande, por ello es muy importante tener una oferta gastronómica amplia e innovar constantemente; son factores que marcan la diferencia y pueden generar un valor agregado.

Tenemos una cultura que se siente atraída por productos novedosos, es por ello que muchas personas que buscan distintas alternativas y desean tener otras experiencias, como es el caso de los helados, existe una gran gama de sabores y presentaciones.

Coinciden que tanto la uvilla como el mortiño darían un toque especial y distinto a la bebida, que comúnmente no son utilizadas en este tipo de preparaciones, por ende, se alcanzarían buenos resultados.

Cabe destacar, que la otra parte de encuestados expresan que prefieren consumir otros cocteles.

12. ¿Considera usted que La identidad cultural de un pueblo se identifica en?

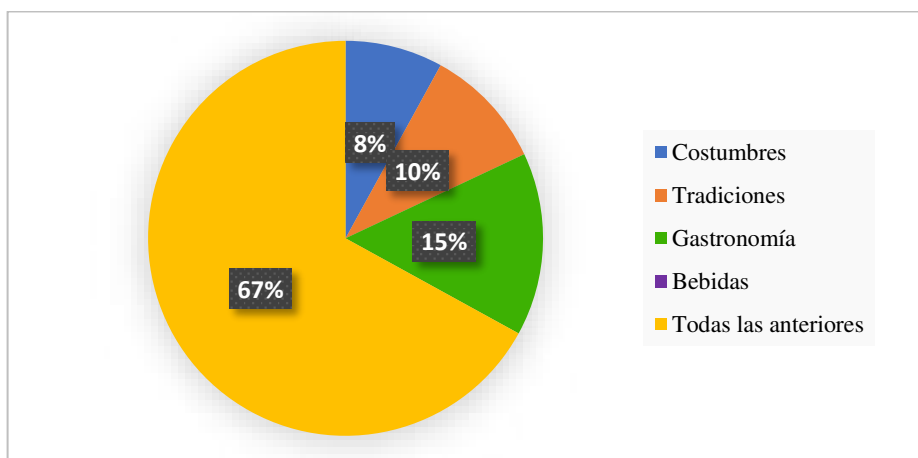


Figura 22: ¿Considera usted que La identidad cultural de un pueblo se identifica en?

Fuente: Censo Julio, 2020

Elaborado por: Jonathan Suárez

Análisis:

Se aprecia en primer lugar que se encuentra la opción de todas las anteriores (28) como la manera de identificar la identidad cultural de un pueblo, seguido de la gastronomía (6), tradiciones (4), costumbres (2).

La mayoría de encuestados afirman que la identidad de una sociedad está constituida por todos los elementos previamente mencionados; sin embargo, el problema es que no tenemos definida; preferimos consumir alimentos y bebidas importadas, dejando a un lado los productos nacionales, que son los que verdaderamente debemos revalorizar.

La pieza clave para apropiarnos de lo nuestro es precisamente la puesta en valor de productos autóctonos y nativos, de modo que motiven seguir realizando estos proyectos de investigación para incentivar a la ciudadanía al consumo de materia prima local; que vayan conociendo sobre la gran diversidad de ingredientes que se cultivan en las cuatro regiones del Ecuador.

Al mismo tiempo, debemos preservar las costumbres y tradiciones que se han ido perdiendo, como también recetas y técnicas de cocción como el curanto, horneado en leña, pachamanca, cocción en piedra, en barro, envueltos, asado en brasas, empleadas por los indígenas hace miles de años atrás.

6.1.4 Entrevistas realizadas a expertos del tema de investigación

Entrevista experto

Se realizó una entrevista al Msc. Ronny Soriano, docente de las carreras de Gastronomía y Turismo en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra; lleva años de experiencia profesional en varias instituciones de educación de nivel superior.

Tabla 7

Entrevista al Msc. Ronny Soriano, docente de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra

Pregunta	Respuesta
1.- ¿Considera usted que la puesta en valor de productos andinos promueve el rescate de nuestra identidad gastronómica y cultural?	Es esencial, es una de las cosas que se busca fortalecer dentro del área gastronómica de nuestro país y estar conscientes en que se debe trabajar desde ese punto de vista; ya que al utilizar nuestros productos en preparaciones alimenticias o en este caso de bebidas, lo que hacemos es generar una necesidad de consumo, en primer lugar nos ayuda a mantener nuestra identidad a nivel cultural, gastronómico. Además ayudamos en la producción, a los agricultores, nosotros desde el sector terciario apoyamos al sector primario y así se debe hacer con muchos otros productos que tiene nuestro país.
2.- ¿En qué temporada y en cuáles preparaciones se consume más la uvilla y mortiño?	Con respecto a la uvilla no hay una temporada específica, de hecho yo desconocería la temporada de mayor producción de este producto. Dentro de la gastronomía se lo ha empleado en la elaboración de salsas, dulces o mermeladas, yo he realizado batido de uvilla, queda muy rico, es muy bueno; de pronto no se ha profundizado en las bondades o características que tiene este producto; sin embargo, se lo utiliza frecuentemente, es atractivo, se puede utilizar en ensaladas por el color fantástico que tiene, al ser muy versátil se puede usar para una vinagreta, en una bebida se podría utilizar, yo pienso que tiene un aroma y tonalidad bastante interesante y con respecto a la temporada se encuentra en el mercado durante todo el año, tal vez pienso yo, que se aumente su consumo en época de navidad al usarla en salsas para acompañar cerdo o pavo, inclusive en la misma ensalada. Con respecto al mortiño, nosotros utilizamos por cultura e identidad en época de difuntos en la colada morada.

<p>3.- ¿Para el rescate y difusión de un producto andino cuál aspecto considera más relevante?</p>	<p>Primero debemos conocer bien el producto, tener un conocimiento muy amplio de las propiedades, bondades que posee cada uno de esos productos, así como la siembra, cosecha, los beneficios nutricionales, las reacciones, preparaciones que se pueden hacer, todo esto me va a servir como una base para yo poder promocionar adecuadamente y ponerlo en valor, porque yo voy a rescatar las características organolépticas o nutricionales y los beneficios que generan. Ahora como producto terminado tendría que ser una carta digital o una guía informativa a base de estos productos, porque la imagen es lo que manda mucho, juntarlo con las redes sociales es lo que se hace porque de esa manera se llega a mucho más personas y captas mayor interés desde el punto de vista que se puede realizar en casa o en los negocios. A veces las personas por el desconocimiento de cómo prepararlo no lo hacen y por eso no lo utilizan, pienso que sería un medio digital e impreso en el cual yo pueda promocionar el producto.</p>
<p>4.- ¿En cuáles establecimientos de alimentos y bebidas tiene conocimiento que elaboran cocteles con productos andinos?</p>	<p>En pocas cafeterías y en donde más vamos a encontrar en las discotecas, en realidad en nuestro medio o bares especializados para reuniones, en café bar restaurante que podamos encontrar en la ciudad y por lo general ofrecen bebidas clásicas, no te ofrecen un maridaje amplio, llamativo o multifuncional. Pienso yo que en café bar, bar restaurantes o discotecas es donde más se podría enfocar para poder difundir o que se puedan empezar a elaborar estos productos.</p>
<p>5.- ¿Cree usted importante que se utilice herramientas tecnológicas (ejemplo: recetario virtual, tutoriales virtuales, etc.) para el rescate y difusión de la uvilla y mortiño?</p>	<p>El medio digital o tecnológico es lo que la gente está aplicando, viendo, pasamos metidos en un teléfono, computadora o en un medio electrónico inteligente, más ahora que la gente ya se acostumbró a que todo lo vamos a encontrar en el internet, todo lo vamos a consumir, comprar, adquirir, preparar mediante fuentes electrónicas, entonces cuando alguien quiere preparar algo de alimentos y por no leer, vemos un video tutorial, entonces el enfoque sería relacionarlo con eso.</p>
<p>6.- ¿Desde su punto de vista cree usted que esta variedad de cocteles serían apreciados por los consumidores locales, nacionales e internacionales? ¿Por qué?</p>	<p>Desde el punto de vista local a veces la gente no es muy enamorada de lo nuestro, hay que tratar de enamorar a la gente de lo nuestro, yo pienso que va a primar en la preferencia de los consumidores y gracias a que tú has escogido dos productos bastante llamativos por su color, pienso que te iría muy bien y podrías captar gran cantidad de consumidores. Ahora el cliente nacional por conocer el producto va a ser un poco más difícil porque va a decir un coctel de uvilla o de mortiño, pero en cambio el público extranjero es más abierto a ese tipo de sensaciones, porque vienen a buscar algo novedoso, si</p>

	<p>manejamos una presentación muy bonita y llamativa, es más efectivo para que la gente se anime a probarlo, las preparaciones que tú realices deben ser llamativas y ricas para que la gente lo consuma.</p>
<p>7.- ¿Qué recomendación sugiere usted para fomentar el rescate de frutos andinos en la coctelería y gastronomía?</p>	<p>Lo inicial sería partir con la parte cultural de las empresas y de las personas, porque la gente está acostumbrada a consumir productos de importación, que se toman un whisky, vodka, pero muy pocos regresan a ver las preparaciones que nosotros tenemos, cuando hablamos de un canelazo, de un hervido, dicen eso no es para mí. Debemos atacar por la parte de revalorizar, poner en valor nuestra identidad, nuestro valor cultural y con ello dentro de los establecimientos tratar de infundir, que también se oferten esos productos nacionales que se tiene; sin embargo, eso es bastante complejo porque poner a escoger a un cliente entre un whisky a que se tome un coctel con uvilla o mortiño, entonces ese es el reto, pienso yo que haciendo degustaciones para poder llegar a la gente, pienso que tendrías que ver si hay la posibilidad de hacer cocteles fuertes y ligeros, porque cocteles ligeros te emocionan y los fuertes son los que la gente busca después de comenzar una reunión, después para que eso se mantenga dices me voy a tomar un macerado de uvilla, luego de haber tomado un coctel de uvilla con amaretto y con granadina, pero le brindas las dos opciones. Se debe ir comenzando con la degustación y la oferta en los establecimientos de venta de bebidas alcohólicas.</p>
<p>8.- ¿A su criterio considera que los establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra deben expender cocteles preparados a base de estos productos andinos?</p>	<p>Lo interesante es que la gente se apropie de lo nuestro, si vas a un lugar y pides una cerveza importada, es porque de pronto no te agrada lo que nosotros estamos ofreciendo, por lo cual tiene que ser realmente algo bueno que se ofrezca, para vender algo y comparar con otros productos, tiene que ser algo de excelencia, bien hecho, caso contrario, el cliente sigue consumiendo lo de siempre, algo importando como una cerveza Heineken, Corona, Stella Artois, cualquier otra bebida que no sea de aquí, a muchos a veces no les gusta la Pilsener, en ese sentido a mí me encanta esta cerveza, pero en ese sentido nos falta mucho, a diferencia de otros países como Perú, Chile, Argentina, en ellos prima el pisco y nosotros no tenemos una aguardiente como el pisco que podamos ofrecer, en Ecuador tenemos el aguardiente puntas, pero es sin seguridad, a diferencia de ellos que venden una marca auténtica de ellos, nosotros hasta ahora no hemos sacado una marca propia, que sea significativa, porque la gente muchas veces quiere probar algo nuevo, fuerte; al hablar de tragos los</p>

	<p>mexicanos dicen el tequila es el mejor licor del mundo, el peruano o chileno dirá el pisco es el mejor licor del mundo, el colombiano dice el aguardiente, el antioqueño y nosotros no tenemos.</p>
<p>9.- ¿Con cuáles otras frutas andinas y nativas del Ecuador recomendaría que se realicen cocteles?</p>	<p>Hay productos interesantes, puede ser el cacao, sacar algo nuestro, sacar un buen licor de cacao, sería interesante. También podría ser el ovo, el arazá. La grosella, el capulí, la mora. A mí me encantaría con el cacao, porque es nuestra identidad, sería muy interesante y único, al sacar un licor de cacao, con el mejor cacao del mundo, sería una enorme opción.</p>
<p>10.- ¿Qué impacto cree usted que tendría en la cultura local difundir mediante cocteles esto productos andinos?</p>	<p>Es un poco escéptico, a mí me gustaría decirte que el impacto va a ser muy alto y positivo, pero como te digo, incluso como cultura estamos arraigados al consumo de otro tipo de bebidas, hay personas que dicen no a mí me gusta el whisky, a mí el aguardiente, es decir, bebidas de otros lugares, el tequila de México, el aguardiente de Colombia, el whisky americano, el whisky escocés, el ron caribeño, los vinos, la cerveza importadas, el problema es que no tenemos un buen material propio, es un inconveniente tenaz, yo quisiera que sí, que sea un impacto, que la gente lo consuma, pero es bien complicado que se pueda hacer. Ahora por ejemplo si tú me dices voy a preparar un extracto de licor tanto de mortiño como de uvilla y con eso voy hacer cocteles, como también con la fruta, ya es otra cosa. Yo estuve en la disertación de una tesis sobre las mistelas, una bebida que si se reconocía como algo propio de la cultura ecuatoriana pero tomada desde la época española, tomada esa costumbre y haciéndola nuestra, el problema es que nosotros no tenemos una identidad propia nuestra con respecto a los licores, por eso yo me voy por el lado de que tiene que ser con productos andino, tiene que ser algo muy representativo, el impacto podría ser con el grado alcohólico para poder competir en el mercado, también los costos influyen, si es un producto muy costoso y no es fuerte no te consumen, porque culturalmente la gente consume algo fuerte, no hay esa cultura educativa para el consumo de bebidas alcohólicas.</p>

Elaborado por: Jonathan Suárez
Fuente: Msc. Ronny Soriano

Entrevista experto

Se realizó la entrevista al Msc, Pablo López Egas, docente universitario de la carrera de gastronomía en la Universidad Técnica del Norte, con varios años de experiencia como docente en instituciones de educación de nivel superior.

Tabla 8

Entrevista a Pablo López Egas, docente de la Universidad Técnica del Norte

Pregunta	Respuesta
1.- ¿Considera usted que la puesta en valor de productos andinos promueve el rescate de nuestra identidad gastronómica y cultural?	Sin lugar a dudas poner en valor productos andinos que son conocidos en el medio y que de cierta manera temporal u ocasional se ocupan en preparaciones tradicionales o típicas es un factor que permite y promueve en cierta medida el desarrollo de la identidad gastronómica y cultural de un pueblo.
2.- ¿En qué temporada y en cuáles preparaciones se consume más la uvilla y mortiño?	De los productos que está trabajando en la investigación, es fácil de identificar que el mortiño está asociado con la receta de la colada morada que se sirve en el mes de noviembre como parte de la época de finados. Ahora bien de seguro que en las cocinas de nuestro país se preparan salsas, mermeladas, tortas, bebidas y muchas más recetas tanto con la uvilla como con el mortiño que no están asociadas a una temporada o a una celebración en específico como es el caso de la colada morada tan popular en el Ecuador.
3.- ¿Para el rescate y difusión de un producto andino cuál aspecto considera más relevante?	Considero que es importante conocer bien al producto en primer lugar, analizar las características que este tiene, tomando en cuenta su uso, cultivo, temporalidad, disponibilidad actual e incluso las características que posee en un contexto cultural de ser el caso. Una vez que se tiene esa información será importante poder identificar cual es el mecanismo más adecuado para poder llegar de la mejor manera a realizar una difusión, que destaque por una parte en presentar algo novedoso, innovador y que sea atractivo pero que a la vez también guarde relación y respete principios tradicionales o típicos del entorno donde se desarrolló el producto.
4.- ¿En cuáles establecimientos de alimentos y bebidas tiene conocimiento que elaboran cocteles con productos andinos?	Los productos andinos como los denomina en la pregunta han tomado fuerza en los últimos años dentro de las áreas de alimentos y bebidas en nuestro país lo que ha permitido que formen parte de las cartas de muchos establecimientos en aderezos, salsas, postres de todo tipo, vinagretas y principalmente en bebidas con y sin

	<p>alcohol. En este sentido existen algunos establecimientos donde he podido mirar bebidas como hervidos, cocteles clásicos adaptados a estos elementos o algunos cocteles propios de los establecimientos. Si bien no son muchos te puedo mencionar a Zinc Gastro Bar en la ciudad de Quito que dispone de una carta de lo que ellos denominan cocteles signature, donde destacan sabores y creaciones con elementos propios de nuestro medio llevados a un concepto de calidad. Otro ejemplo es Chosen Bar Alta coctelería que destacan por sus preparaciones variadas donde han involucrado a elementos como los frutos andinos en sus preparaciones de gin tonics por ejemplo.</p>
<p>5.- ¿Cree usted importante que se utilice herramientas tecnológicas (ejemplo: recetario virtual, tutoriales virtuales, etc.) para el rescate y difusión de la uvilla y mortino?</p>	<p>Hoy en día el uso de las herramientas tecnológicas es el mecanismo más adecuado para poder hacer un énfasis importante y alcanzar a la mayor cantidad de personas, con una inversión no tan alta y que permita que los propósitos de rescate y difusión se cumplan de la mejor manera.</p>
<p>6.- ¿Desde su punto de vista cree usted que esta variedad de cocteles serían apreciados por los consumidores locales, nacionales e internacionales? ¿Por qué?</p>	<p>Considerando que las características de los cocteles sean las adecuadas es probable que sean apreciados por todo tipo de consumidores. Es de considerar que el cliente local siempre busca elementos innovadores y que mejor manera que sea a través del uso de elementos propios de nuestro medio, mientras que el cliente extranjero busca degustar elementos propios de la población que visita y en este sentido estos cocteles pueden cumplir ese objetivo.</p>
<p>7.- ¿Qué recomendación sugiere usted para fomentar el rescate de frutos andinos en la coctelería y gastronomía?</p>	<p>Se debe tener en cuenta que fomentar el rescate de un producto en nuestra gastronomía y en específico en la parte de la coctelería no consiste simplemente en reemplazar un producto que ya se usa por otro que deseo fomentar o rescatar. Este trabajo se tiene que realizar bajo normas que me permitan descubrir todo un contexto en el cual mi producto que ha sido seleccionado sea el protagonista principal, donde se pueda demostrar que existe un trabajo de investigación y que fruto de este se han obtenido las creaciones o productos más adecuados a las características del mismo. De manera que de forma sistemática se pueda demostrar en que consiste el plan estructurado de rescate de un producto en favor de la gastronomía.</p>
<p>8.- ¿A su criterio considera que los establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra deben expender cocteles</p>	<p>Considero que la opción de que un establecimiento de alimentos y bebidas expendiera cierto tipo de productos en este caso bebidas que tengan como protagonista a elementos andinos, no depende de la categoría dentro del mismo, más bien debería responder y relacionarse a una idea de negocio que el establecimiento tenga, en donde</p>

preparados a base de estos productos andinos?	mis productos sean un reflejo de ese concepto que busco implantar en el mercado. De esta manera puede ser el caso de que no en todos los establecimientos de alimentos y bebidas se pueda tener esta aplicación que el proyecto impulsa, sin embargo eso no es un aspecto negativo sino más bien un elemento diferenciador de ciertos establecimientos.
9.- ¿Con cuáles otras frutas andinas y nativas del Ecuador recomendaría que se realicen cocteles?	La versatilidad de la coctelería permitiría que todo tipo de fruto andino nativo de nuestro país pueda ser utilizado con la correspondiente investigación. Podría trabajarse con motilones, moras silvestres, entre otras.
10.- ¿Qué impacto cree usted que tendría en la cultura local difundir mediante cocteles esto productos andinos?	El impacto podría ser positivo, presentar los resultados de una investigación que aplique a este tipo de productos andinos, es atractivo para la comunidad y demuestra el nexo que debe existir siempre en la Academia y la sociedad.

Elaborado por: Jonathan Suárez

Fuente: Msc. Pablo López Egas

Análisis:

De acuerdo a las respuestas obtenidas por los expertos, se observa en primer término, que para el rescate y difusión de la uvilla y mortiño, es indispensable fomentar su consumo en las empresas y en las personas; poner en valor nuestra identidad cultural y con ello dentro de los establecimientos tratar de infundir la oferta de productos nacionales, además conocer bien al producto, analizar las características organolépticas, tomar en cuenta sus propiedades, bondades, usos, cultivo, temporalidad e incluso su disponibilidad actual para la elaboración de esta variedad de bebida alcohólica a base de uchuva y agraz silvestre.

En cuanto al expendio de cocteles con frutos andinos en establecimientos de alimentos y bebidas, ratifican que no se preparan esta variedad de productos en la ciudad de Ibarra; sin embargo, en Quito, si existen establecimientos como Zinc Gastro Bar que disponen de una carta innovadora, donde destacan sabores y creaciones con elementos propios de nuestro medio llevados a un concepto de calidad y Chosen Bar Alta coctelería que resaltan preparaciones variadas donde han involucrado a elementos como los frutos andinos en sus preparaciones de gin tonics por ejemplo.

Por otro lado, recomiendan frutas andinas como: motilones, moras silvestres, ovo, el arazá, la grosella, el capulí y el cacao que podrían ser utilizadas dentro de la coctelería porque

son ingredientes que forman parte de nuestra identidad y necesitan ser empleados en similares trabajos de investigación.

En relación al impacto en la cultura local, en términos generales se refieren a que tendrían mayor aceptación por parte de los turistas extranjeros ya que buscan degustar elementos propios de la población que visitan; mientras que para los turistas locales y nacionales resulta más difícil porque prefieren consumir licores importados, la principal problemática es nuestra cultura por lo que estamos arraigados al consumo de otro tipo de bebidas. No obstante, consideran que podría tener un impacto positivo al ser productos atractivos para la comunidad, es importante que sean cocteles de calidad, con una buena presentación de modo que llame la atención de los clientes y tengan ganas de degustarlos.

En cuanto a la importancia de utilizar herramientas tecnológicas para el rescate y difusión de uvilla y mortiño, corroboran que es mecanismo óptimo para poder alcanzar a la mayor cantidad de personas, no requiere de mucha inversión, permite a las personas comprar, adquirir, conocer y aprender recetas mediante fuentes electrónicas, sobre todo mayor facilidad mediante un video tutorial y de esta manera cumplir con los propósitos del presente trabajo de investigación.

Entrevista a Bartender

Se realizó una entrevista a Anderson Montesdeoca, Bartender de Vito's Pub, lleva años de experiencia profesional en establecimientos de alimento y bebidas en la ciudad de Ibarra.

Tabla 9

Entrevista a Anderson Montesdeoca

Pregunta	Respuesta
1.- ¿Considera usted que la puesta en valor de productos andinos promueve el rescate de nuestra identidad gastronómica y cultural?	Si, considero que la implementación de productos característicos de nuestra provincia en el arte gastronómico, permitirá la potencializar nuestra cultura culinaria de la comunidad Andina.
2.- ¿En qué temporada y en cuáles preparaciones se consume más la uvilla y mortiño?	Por lo general el mortiño es una baya que brota en abundancia en los meses de noviembre y se lo utiliza en la elaboración de bebidas tradicionales como la colada morada, o preparación de mermeladas entre otras, por otra parte la uvilla es una fruta que se está expandiendo en el mercado de la agricultura debido a su exquisito sabor agridulce el cual se puede implementar en la elaboración de postres y jarabes.
3.- ¿Para el rescate y difusión de un producto andino cuál aspecto considera más relevante?	Considero primeramente la implementación de este tipo de frutos en recetas que para los consumidores ya son conocidas, y una vez que se llega al cliente la creación de nuevas recetas en las cuales el pilar fundamental sean estos productos de están popularizándose entre la población
4.- ¿En cuáles establecimientos de alimentos y bebidas tiene conocimiento que elaboran cocteles con productos andinos?	A mi criterio el uso de este tipo de frutos en la coctelería en especial el de la uvilla está creciendo considerablemente es decir muchos restaurantes, bares y discotecas están implementando el uso de este fruto en técnicas de macerados o como un simple y elegante garnish para darle realce a un coctel o a un plato ya que es un implemento bastante económico y con un espectacular sabor, en lo personal utilizo la uvilla en la elaboración de gin & tonic ya que brinda un sabor que se complementa con la mayoría de marcas comerciales de gin.
5.- ¿Cree usted importante que se utilice herramientas tecnológicas (ejemplo: recetario virtual, tutoriales virtuales, etc.) para el	Si es muy importante la implementación de recursos tecnológicos para difundir con rapidez el beneficio y tipos de usos de estos frutos, ya que en la actualidad a través de las redes sociales es posible compartir recetas,

rescate y difusión de la uvilla y mortiño?	modos de preparación, entre otras formas de obtener un producto final con el fin de brindarle al cliente una experiencia deliciosa y única; y de esta manera alcanzar con el objetivo del rescate cultural de estos productos tradicionales de la región Andina.
6.- ¿Desde su punto de vista cree usted que esta variedad de cocteles serían apreciados por los consumidores locales, nacionales e internacionales? ¿Por qué?	Por experiencia propia, puedo afirmar que este tipo de cocteles serán apreciados en el mercado internacional, ya que muchos profesionales de la barra nos hemos atrevido a utilizar estos productos para ampliar la carta ya sea de establecimientos u otro tipo de servicios como es el de las barras móviles con el fin de mejorar la experiencia de nuestros clientes.
7.- ¿Qué recomendación sugiere usted para fomentar el rescate de frutos andinos en la coctelería y gastronomía?	En lo personal yo recomiendo a nuestros colegas chefs y bartenders que no tengan miedo de experimentar con este tipo de frutos o cualquier tipo de producto característicos de nuestra región Andina, y rompan los paradigmas de la coctelería o cocina clásica de que una receta no se puede mejorar o cambiar y de este modo crezcan como profesionales y revolucionen la cultura gastronómica de nuestra provincia.
8.- ¿A su criterio considera que los establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra deben expender cocteles preparados a base de estos productos andinos?	Actualmente existen pocos establecimientos que han implementado cocteles en base a estos frutos, y ya que al ser productos característicos, y además la región Andina no cuenta con un coctel característico a diferencia de otros países como Cuba posee el Cuba Libre y el Mojito, el Pisco Sour característico de Perú, veo necesario que se comience a implementar el uso de productos nativos para validar un coctel característico de nuestra región y de nuestro país.
9.- ¿Con cuáles otras frutas andinas y nativas del Ecuador recomendaría que se realicen cocteles?	Hay una gran variedad de frutas nativas del Ecuador dependiendo de la región en la que se encuentren, yo recomendaría usar la tuna que es característica de nuestra provincia, el pepinillo, los ovos y la guayaba que por lo general son frutos que encontramos con abundancia en nuestra región
10.- ¿Qué impacto cree usted que tendría en la cultura local difundir mediante cocteles estos productos andinos?	A mi parecer sería de alto impacto cultural ya que educaríamos a la población a degustar y consumir cocteles con productos nativos y como resultado se potenciaría la demanda e incrementaría el cultivo y cosecha de estos productos generando mayores ingresos para los agricultores de este tipo de frutos.

Elaborado por: Jonathan Suárez
Fuente: Anderson Montesdeoca

Análisis:

De acuerdo a las respuestas obtenidas del bartender, se puede apreciar que la implementación de esta variedad de cocteles en establecimientos de alimentos y bebidas fortalece nuestra identidad cultural. Ratifica que el mortiño es utilizado principalmente para la elaboración de la colada morada, una bebida tradicional en época de difuntos en el mes de Noviembre, mientras que la uvilla es consumida en mermeladas y en varios postres como cheesecake, helado, mousse, al ser agrídulce potencia el sabor de cada preparación en la cual es utilizada. Actualmente la uchuva se está expandiendo en el sector agrícola, es una fruta que ha tenido mayor aceptación en otros países, motivo por el cual se exporta a mercados europeos, obteniendo beneficios económicos para el país y los agricultores de este tipo de frutas.

En cuanto a la oferta de este tipo de bebidas alcohólicas en empresas gastronómicas, asevera que bares y discotecas están utilizando frutas en técnicas de macerados o como un simple y elegante garnish para darle realce a un coctel o a un plato ya que es un implemento bastante económico con un espectacular sabor, en lo personal utiliza la uvilla en la elaboración de gin & tonic ya que brinda un sabor que se complementa con la mayoría de marcas comerciales de gin. Cabe mencionar que se refiere a establecimientos en otras ciudades del país, ya que en Ibarra existe desconocimiento por parte de los profesionales referente a coctelería utilizando productos andinos, no obstante, es recomendable que sean capacitados para innovar la carta y puedan satisfacer nuevos gustos y preferencias de los consumidores. De igual manera potenciar el consumo de lo nuestro, sentirnos identificados con productos locales, tenemos a disposición vinos nacionales de la bodega Dos Hemisferios, Vino de Mortiño, Cerveza Artesanal Caran, Peguche Cerveza artesanal, entre otras.

Por otro lado aconseja a chefs y bartenders experimentar con frutas como la tuna, debido a que es característica de nuestra provincia, el pepinillo, los ovos o la guayaba que generalmente encontramos con abundancia en los mercados locales y romper los paradigmas de la coctelería clásica, de este modo crecer como profesionales y revolucionar la cultura gastronómica de nuestra provincia. Así mismo es importante mencionar que para

incrementar la demanda de cocteles, es necesario mejorar el servicio para poder vender este tipo de bebidas alcohólicas que en muchas ocasiones no son sugeridas por parte de los camareros.

6.1.5 Análisis FODA

Mediante los resultados obtenidos a través de la aplicación de instrumentos de recopilación de información, se logra identificar factores internos como: fortalezas, debilidades y factores externos: oportunidades, amenazas, referidos al rescate y difusión de la uvilla (*Physalis Peruviana*) y mortiño (*Vaccinium Meridionale*) aplicando las técnicas de coctelería clásica en la ciudad de Ibarra. Los datos obtenidos fueron los siguientes:

Tabla 10

Matriz FODA

Fortalezas	Oportunidades
F1. Cuentan con el personal necesario para el servicio de alimentos y bebidas.	O1. Implementar la oferta de coctelería con materia prima local.
F2. Fluida visita de clientes a los establecimientos gastronómicos.	O2. Con la innovación de la carta de bebidas alcohólicas atraer más clientes y generar mayores ingresos.
F3. Trayectoria empresarial.	O3. Dinamizar la variedad de cocteles a base de frutos andinos en establecimientos de la ciudad de Ibarra.
Debilidades	Amenazas
D1. Solo los establecimientos de segunda categoría expenden cocteles.	A1. Aumento de precios de licores importados.
D2. Limitado consumo de productos y bebidas nacionales.	A2. Presencia de nuevas exigencias de gustos y preferencias por parte de la demanda
D3. Escasa difusión del servicio de coctelería.	A3. Falta de talento humano preparado en innovación de coctelería en el cantón Ibarra.

Elaborado por: Jonathan Suárez

Tabla 11*Estrategias FO, FA, DO Y DA*

	Oportunidades	Amenazas
	<p>O1. Implementar la oferta de coctelería con materia prima local.</p> <p>O2. Con la innovación de la carta de bebidas alcohólicas atraer más clientes y generar mayores ingresos.</p> <p>O3. Dinamizar la variedad de cocteles a base de frutos andinos en establecimientos de la ciudad de Ibarra.</p>	<p>A1. Aumento de precios de licores importados.</p> <p>A2. Presencia de nuevas exigencias de gustos y preferencias por parte de la demanda</p> <p>A3. Falta de talento humano preparado en innovación de coctelería en el cantón Ibarra.</p>
Fortalezas	Estrategias (FO)	Estrategias (FA)
<p>F1. Cuentan con el personal necesario para el servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>F2. Fluida visita de clientes a los establecimientos gastronómicos.</p> <p>F3. Trayectoria empresarial.</p>	<p>F1O1 Diseñar una propuesta de difusión de uvilla y mortiño aplicando técnicas de coctelería clásica.</p> <p>F3O3. Fomentar el consumo de productos andinos en las empresas y en las personas.</p> <p>F2O2. Generar valor agregado al servicio de coctelería a través de herramientas físicas y virtuales.</p>	<p>F1A1. Establecer alianzas con proveedores de materia prima.</p> <p>F2A2. Proponer la innovación en la oferta gastronómica de los establecimientos para satisfacer gustos y preferencias de los consumidores.</p> <p>F1A3 Capacitar al personal para desarrollar una amplia variedad de bebidas alcohólicas.</p>
Debilidades	Estrategias (DO)	Estrategias (DA)
<p>D1. Solo los establecimientos de segunda categoría expenden cocteles.</p> <p>D2. Limitado consumo de productos y bebidas nacionales.</p> <p>D3. Escasa difusión del servicio de coctelería.</p>	<p>D1O2. Proponer la implementación de la oferta de coctelería en establecimientos de primera categoría.</p> <p>D2O1. Promover el consumo de vinos y licores de origen ecuatoriano.</p> <p>D3O3. Diseñar campañas de rescate y difusión para poner en valor frutas andinas.</p>	<p>D3A2. Promocionar la carta de bebidas alcohólicas mediante herramientas tecnológicas como el internet.</p> <p>D3A3. Fomentar la capacitación al personal para mejorar el servicio de coctelería e incrementar las ventas.</p> <p>D1A2. Realizar degustaciones de esta variedad de cocteles en establecimientos de la ciudad.</p>

Elaborado por: Jonathan Suárez.

6.1.6 Problema diagnóstico

Como producto de las investigaciones realizadas se ha podido evidenciar que la mayor problemática que existe en la oferta gastronómica de las empresas seleccionadas, es la falta de expendio y de conocimiento sobre esta variedad de cocteles en los establecimientos de alimentos y bebidas de primera categoría que permita satisfacer nuevos gustos y preferencias de la demanda. Los dueños y/o administradores consideran importante impulsar campañas de rescate y difusión de productos andinos. Además, expresan que el servicio de coctelería tiene una aceptación media por parte de los consumidores, de igual manera es necesario innovar la carta para el aumento de la calidad y de clientes, es decir, que los establecimientos dispongan de una variedad de bebidas alcohólicas, de preferencia con materia prima local.

Otra problemática es nuestra cultura, hemos perdido identidad, costumbres, tradiciones, recetas ancestrales; actualmente muchas personas desconocen sobre preparaciones con estos alimentos que se consumían con mayor frecuencia años atrás como: uvilla, mortiño, ovo, capulí, moras silvestres, motilón, arazá, chirimoya, entre otras; la puesta en valor de frutos andinos ayuda a que la gente adquiera conocimiento e información sobre estos ingredientes.

De igual manera, se detectó que existe falta de interés por parte de los dueños y/o administradores en referencia a la comercialización de cocteles, concluyen que esta variedad de bebidas tendrían poca aceptación por parte de los clientes y sería a nivel nacional, para erradicar esta falencia es necesario realizar una buena propuesta con innovación en la oferta de estos productos para sobresalir ante el mercado.

Los clientes y expertos consideran importante utilizar recursos tecnológicos para difundir con rapidez las propiedades, bondades y usos de la uchuva y agraz silvestre, de esta manera alcanzar a la mayor cantidad de personas, con una baja inversión y lograr que los propósitos de rescate y difusión se cumplan de la mejor manera.

Por lo expuesto anteriormente y por conclusión de las respuestas del censo a los dueños y/o administradores y a los clientes, la totalidad señaló que es necesario promover la oferta de cocteles preparados con frutos andinos en la ciudad de Ibarra, por lo cual se llega a la conclusión que es productivo crear la propuesta de difusión para la implementación en establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría de Ibarra.

6.2 Discusión

De acuerdo a los resultados obtenidos y las premisas de las entrevistas por parte de los expertos, indican que es indispensable fomentar el consumo de frutas andinas en las empresas y en las personas, se asume que en la fuerza del mercado de establecimientos gastronómicos en el cantón Ibarra, denominada oferta presenta una debilidad importante, debido a que estas empresas carecen del expendio de esta variedad de bebidas alcohólicas, incluso del personal capacitado para que puedan mejorar el servicio de coctelería que añaden un valor agregado muy apreciado en el mundo.

Además, se puede evidenciar que de alguna manera se está desestimando factores que se consideran clave para que un establecimiento alcance y mantenga el éxito, como es la permanente atención a la presencia de nuevas exigencias de gustos y preferencias por parte de la demanda.

En consecuencia estas carencias, representa una desventaja comparativa para el sector de establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad de Ibarra, puesto que se puede generar el rezago por afectar la calidad del servicio al cliente ya que esta requiere de innovación y mejora en los productos.

No obstante, es importante resaltar que, para la propuesta de la presente investigación, existe una competencia importante, por lo que se desarrolló una variada gama de cocteles, los cuales se pueden ofertar como elementos diferenciadores, de tal manera que el consumidor pueda percibirlo como un producto único.

Cabe señalar, que los expertos recomiendan utilizar distintas frutas en el área de la coctelería como: ovo, grosella, guayaba, mora silvestre, motilón, arazá, utilizando presentaciones llamativas con elementos decorativos y combinaciones de colores, sabores y texturas para obtener un buen producto.

Por otra parte, lo manifestado por los dueños y/o administradores encuestados de los establecimientos, sobre los aspectos de conocimiento de las frutas “Uvilla y Mortiño” y sus diferentes combinaciones y usos en la coctelería clásica, apunta hacia un desconocimiento por parte del personal de los atributos y particularidades en la materia prima utilizada en la elaboración de cocteles, se confirma el supuesto de que no ofertan una amplia gama de bebidas alcohólicas.

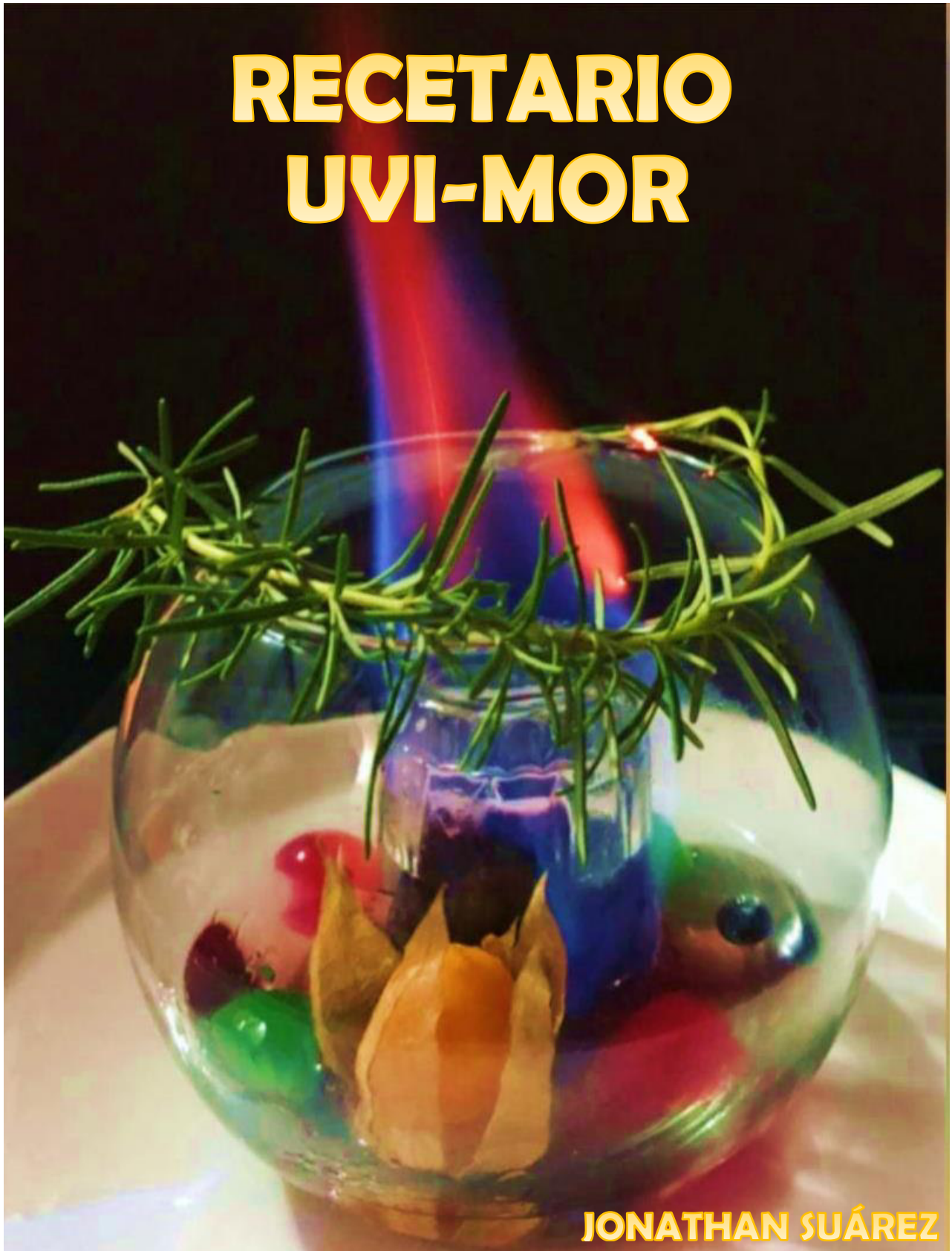
Sobre la base de todo lo expuesto anteriormente, se infiere que el rescate y difusión frutos andinos y la aplicación de técnicas de coctelería clásica representan fuentes de las estrategias de diferenciación, en virtud de que en ningún establecimiento gastronómico se observó dicha oferta estos productos.

7. PROPUESTA

Como una contribución para solventar la problemática de la investigación, se plantea la propuesta, misma que está estructurada en tres secciones: la primera contiene un recetario, documento en el que se describe información referente a generalidades de coctelería clásica, métodos de elaboración de cocteles, equipamiento y mobiliario, medidas y equivalencias, decoraciones, técnicas de coctelería clásica, clasificación de cocteles, licores base, las preparaciones de esta variedad de bebidas alcohólicas conformadas por 22 recetas, glosario y bibliografía. La segunda comprende una carta en la cual se especifican los cocteles a base de uvilla y mortiño, detallando sus ingredientes y la tercera basada en una herramienta digital como es el video tutorial, los cuales se encuentran en la plataforma virtual denominada YouTube, facilitando el aprendizaje de las personas de una manera dinámica.

De acuerdo a la información documental recopilada, se determina que los licores base encontrados en fuentes primarias son: Whisky, Vodka, Ron, Brandy, Ginebra, Tequila y Champagne, razón por la cual se seleccionaron como materia prima; adicionalmente se utilizó Licor de uvilla y Vino de mortiño para la elaboración de los Cocteles de Autor.

RECETARIO UVI-MOR



JONATHAN SUÁREZ

1. GENERALIDADES COCTELERÍA CLÁSICA

Las bebidas forman parte de la historia del hombre. Desde la antigüedad los griegos realizaban mezclas de vinos con plantas aromáticas utilizando la imaginación. Los cocteles se popularizaron en los Estados Unidos a partir de 1920, convirtiéndose en símbolos de distinción y se ofertaban en sitios de moda de América del Norte y Europa; las primeras combinaciones se realizaron con alcohol de baja calidad debido a la ley seca que existía en aquella época, por lo cual un barman tenía que idearse mezclando licores con zumos, refrescos, entre otros productos (Uribe, 2018).

La coctelería clásica es aquella que no pasa de moda y se sigue ofertando en los bares de todo el mundo, sirve de base para elaborar cocteles contemporáneos, mezcla el sentido del gusto y de la vista ya que se trata de tomar una bebida alcohólica y ofrecer un producto atractivo.

Actualmente ha resurgido con nuevas técnicas, métodos, ingredientes y presentaciones, siempre con la misma finalidad de crear distintas combinaciones y satisfacer el paladar de los consumidores.

Se puede definir la coctelería como una ciencia y un arte; ciencia debido a que estudia la relación de las bebidas con la sociedad y la cultura; y como un arte al involucrar creatividad mediante la combinación de sabores, texturas, materia prima y decoraciones (Uribe, 2018).

El coctel es una preparación que generalmente contiene una mezcla de bebidas alcohólicas, jugos, frutas y otros ingredientes obteniendo como resultado una bebida agradable que satisface las exigencias de la demanda. Asimismo, se preparan cocteles sin alcohol para niños o personas que no ingieren licor.

Las mezclas deben ser exactas en este tipo de bebidas alcohólicas, para ello es indispensable utilizar las medidas justas para brindar la misma experiencia al cliente; además, el servicio debe ser inspirador y necesita tener el poder de causar admiración en la gente y hacerla degustar una copa en lo alto por el placer de la vida.

2. MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE COCTELES






En términos generales, Kanashiro (2005) distingue los siguientes métodos de elaboración de cocteles:

1. **DIRECTOS:** Son aquellos que se elaboran directamente en la copa o en el vaso en el cual se va a servir. Ejemplos: Gin con Gin, Tom Collins.
2. **MEZCLADOS:** Son los cocteles preparados en la coctelera con cubos de hielo, se agita enérgicamente durante 8 a 10 segundos para que los ingredientes se disuelvan y combinen, se sirve sin colar el hielo en copas o vaso de más de 8 onzas. Ejemplo: Silver fizz.
3. **REFRESCADOS:** Son aquellos que se enfrían y se mezclan los ingredientes en un vaso mezclador o en la coctelera para servir en una copa previamente helada. Ejemplos: Dry Martini, Margarita.
4. **LICUADOS:** Son aquellos que se preparan en una licuadora, se utilizan ingredientes que necesiten triturarse. Ejemplo: Piña Colada, Saltamontes.
5. **BATIDOS Y COLADOS:** Preparación en la coctelera. Generalmente se emplean claras o yemas de huevo; es decir, algún ingrediente denso que necesite agitarse para disolverse. Ejemplo: Daiquiri, Pink Panther.
6. **EDIFICADOS:** Requiere de mayor conocimiento y destreza ya que se utilizan los ingredientes según su densidad para colocar uno sobre otro sin que lleguen a mezclarse, dando como resultado un matiz de colores. Ejemplos: Coctel arcoíris, shots de colores.
7. **FLAMBEADO:** Son aquellas preparaciones en las que se prende fuego. Ejemplo: Cucaracha.

Es importante mencionar que todas las imágenes que se presentan son de autor del trabajo.






3. EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO







3.1 MOBILIARIO




Mobiliario	Características	Imagen
Barra	Generalmente son cubiertas de mármol o granitos, combinadas con madera.	
Mesas	Deben ser pequeñas y de poca altura.	
Sillones / sillas	Deben ser de acuerdo a la altura de las mesas y guardar una íntima relación con la decoración general del bar.	
Banquitos	Tipo de asiento alto y estrecho.	
Vitrinas de exhibición	Llamado también aparador, mueble donde se exhiben las bebidas.	

Nota: tomado de Beltrán (2017)
Elaborado por: Jonathan Suárez

3.2 CRISTALERÍA




Cristalería	Características	Imagen
Vasos largos o Long drink	Pueden ser de diferentes modelos pero todos con una capacidad de 10 a 12 onzas	
Vasos old fashioned	Se usan para bebidas con hielo, también para whisky. Su capacidad varía de 8 a 12 onzas.	
Copas para coladas, altas y batidos	Se utiliza para tragos largos, batidos, todos los que van en coladas. También se utiliza para la cerveza. Tienen una capacidad de hasta 12 onzas.	
Copa para champagne	Su forma es alargada y estrecha, permite mantener el gas de los vinos espumantes y champagne durante más tiempo. Su capacidad es de 5 onzas. Su línea es atractiva y elegante.	
Vaso cervecero	Alto, de tallo largo y delgado, son los más utilizados en micheladas. Tienen capacidades que van de 12 a 16 onzas.	









Copas Cocktail	Capacidad de 3 a 5 onzas, ideal para servir Martini, manhattan, Gibson, etc.	
Copa para cognac, brandy, snifer o balón	Es una copa cuya forma característica resalta el bouquet de los aguardientes como el cognac y el brandy. Hay diferentes capacidades que van desde un petit hasta 300 ml.	
Copa para vino tinto	Su capacidad preferentemente debe ser de 6 onzas.	
Copa para champagne especial	Copa muy elegante, tiene un diámetro de 4,5 cm y su capacidad es de 3 onzas. Ideal para realizar un brindis.	
Shots	Especialmente diseñado para servir tequila, pisco o whisky. También se les llama vaso strigh up. Su capacidad es de 1 o 2 onzas.	
Copa para vino blanco inversa	Ligeramente alargada, para impedir que la mano caliente el vino. La capacidad es de 3 onzas.	








Copa lima vical	Es una copa cuya capacidad es de 3 onzas, tiene una forma estrecha y ligeramente alargada.	
Copa irish coffee o refractaria	Es una copa cuya capacidad es de 6 a 8 onzas. Se utiliza para combinadas calientes. Precisamente por eso tiene una manija, cuyo diseño puede variar.	
Jarra	Tiene diferentes formas, tamaños y capacidades. Sirven para combinados a veces de vino, champagne, jugos. Pueden ser sangrías o cups.	



Nota: tomado de Kanashiro (2005)
Elaborado por: Jonathan Suárez

3.3 UTENSILIOS

Utensilio	Características	Fotografía
Hielera	Recipiente que puede ser de vidrio o metálico, se usa para mantener aislados del calor los cubos de hielo.	
Pinza para hielo	Utensilio indispensable que se utiliza para colocar cubos de hielo en bebidas con la finalidad de aportar frescura.	
Vaso mezclador o vaso del bar (mixing glass)	Utensilio empleado para remover cocteles.	

Coctelera	Puede ser de vidrio o metálico y se utiliza para mezclar ingredientes de un coctel.	
Colador de gusanillo	Impide el paso de restos de frutas o hielos a la bebida.	
Onzera o Jigger	Suele ser metálico, está formado por dos vasitos pegados de diferente tamaño y graduados con distinta medida.	
Peeler (pelador)	Instrumento utilizado para pelar frutas y vegetales.	
Cuchillo de bar	Cuchillo especial que permite cortar y pelar frutas.	
Cuchara de bar	Generalmente de acero, su forma alargada permite mezclar bebidas.	
Tabla de picar	Utensilio empleado para cortar y picar alimentos; pueden ser de plástico, madera o vidrio.	
Pala para hielo	Utensilio que sirve para colocar hielo en copas o vasos, evitando usar la mano.	

Licuada eléctrica	Electrodoméstico que procesa alimentos, especialmente frutas y verduras.	
Botella flair	De material plástico, tiene una alta resistencia, se puede llenar de cualquier líquido: zumos, jarabes y licores.	
Pico Dosificador	Es un dispositivo que sirve la cantidad de licor o zumo necesaria para cada ocasión.	
Descorchador	Instrumentos para quitar los corchos de las botellas, generalmente son metálicos, los más utilizados son de uno y de dos tiempos.	
Rallador	Utensilio empleado para picar o rallar finamente un alimento.	
Exprimidor para jugos	Utensilio empleado para exprimir frutas y obtener zumos.	
Removedores	Son elementos decorativos y sirven para mezclar un coctel.	
Sombrillas de coctel	Pajitas delgadas que permiten absorber líquidos.	

Pajitas, popotes o cañitas	Pajitas delgadas que permiten absorber líquidos.	
Bandeja	Pieza plana de forma circular o rectangular que se utiliza para servir o presentar alimentos y bebidas.	

Nota: tomado de Kanashiro (2005)
Elaborado por: Jonathan Suárez

4. MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS

El uso de medidas en la coctelería es de suma importancia; por lo cual la estandarización es una regla de oro al momento de preparar un buen coctel. Camacho (2005) indica las siguientes medidas de equivalencia tomando en cuenta como base la onza por ser una medida universal:

<i>MEDIDAS</i>	<i>EQUIVALENCIAS</i>
1 Onza	30 ml
1 Cucharadita	2,5 ml (1/12 de onza)
1 Cucharada	7,5 ml (1/4 de onza)
1 Taza	240 ml (8 onzas)
1 Copa de vino	120 ml a 180 ml (4 a 6 onzas)
1 Golpe	5 gotas
1 Jigger (concavidad pequeña)	30 ml
½ onza	15 ml
4 Cucharadas	30 ml
12 Cucharaditas	30 ml
1 Medida	50 ml

Nota: tomado de Camacho (2005)
Elaborado por: Jonathan Suárez

5. DECORACIONES

Son elementos que adornan y hacen más atractivo un coctel, para ello se requiere de destreza y fantasía. Es fundamental presentar una bebida llamativa que despierte los sentidos donde se refleje personalidad y estilo. Existen diversas formas, todo depende de la creatividad de quien lo prepara.

- **Frutas:** Se pueden realizar varias figuras, generalmente se usa las cáscaras de cítricos para formar círculos, rombos, medias lunas, etc.

Además, se emplean frutas frescas o en almíbar, las más utilizadas son cerezas, fresas, piña, kiwi, melón, sandía, mango y uvas; estas pueden ser cortadas en rebanadas, trocitos, bolitas, entre otras.

Brocheta de mortiños, uvilla y aceituna



Introducir los mortiños, uvilla y aceituna en un palillo.

Sombrilla, uvilla y triángulo de piña



De una rodaja de piña se obtienen 8 triángulos de piña.
Introducir la uvilla y piña en la sombrilla.

Fresas



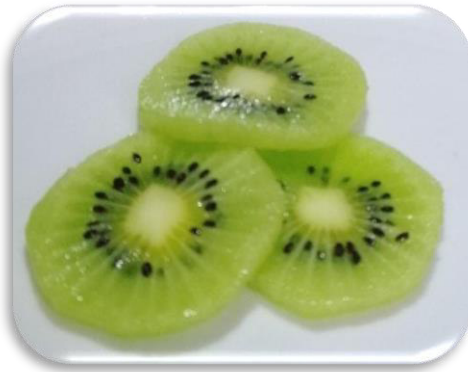
Se colocan en el borde de las copas o Vasos.

Brocheta de guindillas y uvilla



Se colocan las guindillas y uvilla en un palillo.

Rejillas de Kiwi



De un kiwi se obtienen 6 rodajas bien firmes, también pueden ser torneadas.

Uvilla



Se utilizan con cáscara o sin cáscara.

Medias lunas de uvilla



Se corta en 4 partes cada uvilla.

Rejilla de limón



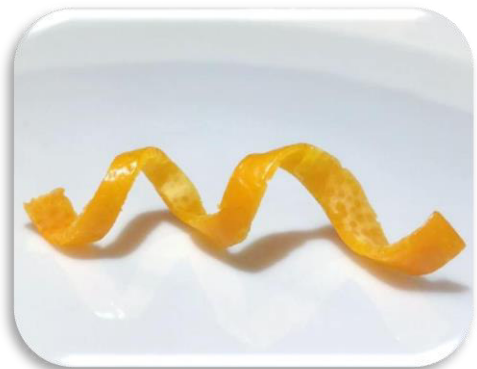
De 1 limón se obtienen 6 rejillas bien firmes, también pueden ser torneadas.

Ramificación de corteza de naranja Guindilla roja y hoja de menta



Se hacen tiras delgadas, luego se realizan cortes en la parte superior e inferior en cada lado y se coloca en la mitad la guindilla y menta.

Espiral de corteza de naranja



Se cortan tiras largas y delgadas, luego se hacen lazos o nudos para decorar.

- **Flores:** Consiste en decorar un coctel con flores, de preferencia comestibles, estas deben ser frescas y coloridas. Las más conocidas y utilizadas son: flor de margarita, flor de geranio, flor de borraja, flor de cebollino, pétalos de rosa, clavel freedom, viola star y flor eléctrica.

Flor de margarita y de geranio



- **Hierbas y especias:** Se usan en bebidas de textura espesa, generalmente elaboradas con leche o cremas, en estos se emplean ingredientes como canela, ya sea en rama o en polvo, chocolate rayado, etc.

En otros cocteles se utilizan hojas aromáticas como la menta, hierbabuena, romero que aportan aroma y adornan una preparación.

Romero fresco



- **Elementos decorativos:** Son objetos no comestibles, ideales para adornar y complementar la presentación y servicio. Los más usados son: sorbetes o pajitas, sombrillas o paraguas, frutas simuladas de papel, removedores e incluso agitadores para coctel con bengala de fuego frío.

Removedores



Sombrillas de coctel



- **Escarchado:** Es uno de los adornos más utilizados, consiste en rodear el borde de la copa o vaso con sal o azúcar; para ello se introduce el borde sobre un plato con jugo de limón o naranja y luego sobre otro recipiente con granitos de sal o de azúcar.

Escarchado con granadina y azúcar



Se coloca la granadina en un plato.



Se agrega azúcar en un plato.



Se humedece el borde de la copa con la granadina



Borde de la copa escarchada.

- **ZUMOS**

Zumo de uvilla



Zumo de mortiño



6. TÉCNICAS DE COCTELERÍA CLÁSICA

De acuerdo a Flores (2005) las técnicas de coctelería clásica son:

1. **Shaking = Sacudido:** Se coloca los ingredientes en la coctelera y se agita para luego servir.



2. **Straining = Colado en la coctelera:** Se agregan los ingredientes dentro de la coctelera, se agita, luego se abre la coctelera y se coloca el colador de gusanillo para servir la bebida sin hielo.



3. **Stirring = Removido:** Mezclar cocteles con una cuchara de bar en un vaso, copa o jarra.



4. **Muddling = Machacado:** Se trituran los ingredientes frescos como frutas, hojas de menta con una mano de mortero para extraer el sabor de dichos ingredientes.



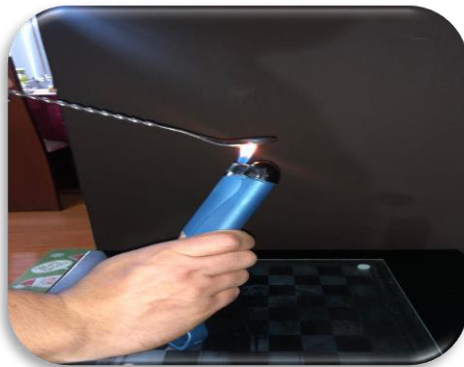
5. **Blending = Licuado:** Es necesaria una licuadora eléctrica para extraer zumos de frutas, triturar alimentos y mezclar ingredientes.



6. **Building = Construcción:** Los ingredientes se vierten en el mismo vaso en el que se servirá el coctel, generalmente los ingredientes quedan flotando y según el coctel se mezcla con un removedor.



7. **Flaming = Flameado:** Método por el que se enciende un licor, generalmente para mejorar el sabor, aroma y presentación de una bebida.



7. COCTELES

Para el desarrollo de esta gama de bebidas alcohólicas se toma como referencia el libro de Jorge Arturo Kanashiro, llamado “Cocteles”; a través del mencionado recetario se analizaron la composición de los mismos y la disponibilidad de los ingredientes, cristalería y presentaciones. En cuanto al nombre de las preparaciones se define tomando en consideración la dirección del presente trabajo de investigación que va dirigido a establecimientos gastronómicos de primera y segunda categoría de la Ciudad de Ibarra.

De acuerdo a Kanashiro (2005) los cocteles según sus propiedades se clasifican en:

Aperitivos: Son cocteles que abren en apetito y se caracterizan por ser secos, semisecos, ácidos o amargos. Ejemplos: Martini, Vodka Tonic.

Nutritivos: Son aquellos que llevan ingredientes de alto contenido energético. Ejemplos: Ponches, Brandy Flip.

Refrescantes: Tienen un moderado contenido alcohólico y la capacidad de quitar la sed o refrescar. Ejemplos: Ron Sling, Brandy Collins.

Terapéuticos: Son capaces de aliviar malestares o resfríos. Ejemplo: Tisanas.

Digestivos: Son aquellos cocteles elaborados a base de bebidas con propiedades digestivas: Ejemplos: Rusty Nail, Stinger.

De acuerdo a Kanashiro (2005) los cocteles según su tamaño se clasifican en:

Cortos: Pueden ser aperitivos, nutritivos o digestivos. Su contenido va de 7 a 10 centilitros.

Medianos: Generalmente se sirven en vasos highball cuya capacidad es de 8 onzas.

Largos: Contenido alcohólico moderado, se sirven en vasos Collins o copas que tienen capacidad de 10 onzas o más.

7.1 LICORES BASE

WHISKY

- Sus orígenes son dudosos, fue destilado primitivamente en Irlanda, luego pasó a Escocia y luego introducido a Norteamérica.
- Bebida alcohólica que se obtiene de la destilación del mosto de cebada o centeno.
- Procede de la expresión “uisge beatha” que significa “agua de vida”.
- Conocido como el aguardiente más popular en el mundo.
- Su grado alcohólico generalmente es de 40° en volumen.

Nota: tomado de García, Gil y García (2003)
Elaborado por: Jonathan Suárez

VODKA

- Sobre su origen existen algunas versiones, se tiene conocimiento que el hombre prehistórico que habitaba en Europa Oriental elaboraba una bebida alcohólica obtenida de la destilación de abedul, que se tomaba en el siglo XVI en Polonia. Dicha bebida llamada “*schannps*” alcanzaba una graduación alcohólica de 90° y se considera como el verdadero padre del Vodka.
- Considerada la bebida nacional rusa.
- Término eslavo que significa “agua” en español.
- Aguardiente incoloro, neutro e insípido.
- Se obtiene de la destilación y fermentación de cereales y a menudo de tubérculos de patata.

Nota: tomado de García, Gil y García (2003)
Elaborado por: Jonathan Suárez

RON

- Bebida introducida en el Caribe proveniente de Europa.
- Aguardiente que se obtiene de la destilación de la caña de azúcar.
- La caña de azúcar fue traída por los árabes a Europa a través de España y cultivada especialmente en las costas del sur. Cuando los cristianos conquistaron el reino de Granada copiaron de los árabes la forma de elaborar diversos licores con el dulce jugo; por lo tanto, el ron más antiguo que se conoce procede de Granada. Fue utilizado en el tráfico de esclavos africanos y en el negocio de pieles con indios de Norteamérica.
- Generalmente se añeja en barricas de roble.
- Puede llegar a los 80° de contenido alcohólico, pero se rebaja añadiendo agua destilada.

Nota: tomado de García, Gil y García (2003)
Elaborado por: Jonathan Suárez

BRANDY

- Su origen se remonta a la antigua Babilonia, aunque probablemente no se destilaba vino hasta mediados del siglo XVI; sin embargo, al parecer fue un químico holandés el que tuvo la idea de reducir el volumen del vino para reducir costos de transporte y almacenaje producidos en una gran cosecha en la región de Charente. Al vino quemado los ingleses lo transformaron en Brandy.
- Se refiere al vino destilado.
- Existen tres tipos principales: Brandy de uva, Brandy de uva de Estados Unidos y Brandy de fruta.
- Se puede elaborar con cualquier variedad de uva tinta o blanca.
- Su grado alcohólico generalmente está entre 40% a 60% en volumen.
- Cognac es un tipo de brandy elaborado con vino de uva blanca.

Nota: tomado de García, Gil y García (2003)
Elaborado por: Jonathan Suárez

GINEBRA

- Su origen data del siglo XVII en Holanda, luego se popularizó en Inglaterra cuando se permitió su libre comercialización. Esta bebida fue una aplicación médica hecha por el profesor de medicina de la Universidad de Leiden, Franciscus de la Boe, quien preparaba bebidas destiladas y las utilizaba como diuréticos
- Aguardiente que se obtiene de la destilación del mosto de cereales aromatizado con plantas de enebro, cilantro, cardamomo, entre otras.
- Licor que se puede encontrar en diferentes tonalidades ya sea transparente, rosado, dorado o azul.
- Su graduación alcohólica oscila entre 35° a 45°.

Nota: tomado de García, Gil y García (2003)
Elaborado por: Jonathan Suárez

TEQUILA

- El proceso de destilación fue introducido por los españoles. Antes de este proceso los indios *tiquilas* fermentaban el *mexcalli* al macerarlo con agua, luego de unos días de reposo se convertía en una bebida alcohólica que la utilizaban para sus rituales. La primera industrial del Tequila fue fundada por Nicolás Rojas a mediados del siglo XIX
- Considerada la bebida nacional mexicana.
- Se obtiene de la cocción, fermentación y destilación del ágave americano conocido como güey
- Existen diversas variedades de tequila: blanco, reposado, añejo y extra añejo.
- Su graduación alcohólica oscila entre 37° a 45°.

Nota: tomado de García, Gil y García (2003)
Elaborado por: Jonathan Suárez

CHAMPAGNE

- Se lo denomina así en Francia, Cava en España, mientras que en el resto del mundo se lo conoce como espumante.
- Su origen data del siglo XVII cuando se popularizó el consumo de vinos en las cortes inglesa y francesa, el monje benedictino Dom Pérignon perfeccionó esta fórmula.
- Es muy consumido en el mundo, especialmente en eventos sociales, al momento de hacer un brindis.
- Es un vino claro y espumoso.
- Es elaborado por fermentación natural en botella.
- Contiene generalmente 12° de grado alcohólico.

Nota: tomado de García, Gil y García (2003)
Elaborado por: Jonathan Suárez

7.2 PORTADA COCTELES CON WHISKY



EL PRADO

Ingredientes

2	onzas (60 ml)	Whisky
1 ½	onzas (45 ml)	Zumo de uvilla
1	onza (30 ml)	Triple sec
5	Unidades	Cubos de hielo

Preparación

1.- Se vierten los ingredientes con cubos de hielo.

2.- Mezclar con la cuchara de bar.

Adorno

Uvilla y removedor.

Copa / Vaso

Vaso old fashioned.



IMPERIO DEL SOL

Ingredientes

1 ½	onzas (45 ml)	Whisky
½	onza (15 ml)	Amaretto
½	onza (15 ml)	Triple sec
2	onzas (60 ml)	Zumo de mortiño
1	golpe (5 gotas)	Granadina
5	Unidades	Cubos de hielo

Preparación

1.- Batir todos los ingredientes durante 10 Segundos con cubos de hielo en la coctelera

2.- Servir en un vaso old fashioned sin colar

Adorno

Rejilla de naranja, mortiños y hojas de piña.

Copa / Vaso

Vaso old fashioned.



7.3 PORTADA COCTELES CON VODKA



BUNKER ARAÑA

Ingredientes

¾ onza (22,5 ml)	Vodka
2 onzas (60 ml)	Zumo de mortiño
¾ onza (22,5 ml)	Crema de menta
5 Unidades	Cubos de hielo

Preparación

- 1.- Enfriar el vaso mezclador con cubos de hielo.
- 2.- Añadir el vodka, zumo de mortiño y crema de menta.
- 3.- Agitar durante 10 segundos el vaso mezclador.
- 4.- Servir en la copa Martini sin hielo utilizando el colador de gusanillo.

Adorno

Brocheta de mortiños, uvillas y aceitunas.

Copa / Vaso

Copa Martini.



TOTAL

Ingredientes

1 onza (30 ml)	Vodka
1 onza (30 ml)	Ron blanco
¼ onza (7,5 ml)	Granadina
1 onza (30 ml)	Zumo de uvilla
3 unidades	Cubos de hielo

Preparación

- 1.- Colocar en la pecera las rejillas de kiwi, naranja y limón. Luego agregar el hielo.
- 2.- Añadir el vodka, ron blanco, granadina y zumo de uvilla en la coctelera y agitar durante 10 segundos.
- 3.- Verter en la pecera.

Adorno

Rejillas de limón, naranja y Kiwi.

Romero fresco y sorbetes biodegradables.

Copa / Vaso

Pecera pequeña.

CANANVALLE

Ingredientes

- 1 onza (30 ml) Vodka
- 1 onza (30 ml) Zumo de mortiño
- ¾ onza (22,5 ml) Clara de huevo
- 1 onza (30 ml) Leche de coco
- 3 Unidades Cubos de hielo

Preparación

- 1.- Licuar el vodka, zumo de mortiño, clara de huevo, leche de coco y cubos de hielo.
- 2.- Verter en la copa.

Adorno

Sombrilla y fresa.

Copa / Vaso

Copa para batido.



7.4 PORTADA COCTELES CON RON



HOTEL TURISMO

Ingredientes

1 ½	onza (45 ml)	Ron blanco
½	onza (15 ml)	Amaretto
½	onza (15 ml)	Miel de abeja
½	onza (15 ml)	Clara de huevo
4	onzas (120 ml)	Zumo de uvilla
3	Unidades	Cubos de hielo

Preparación

- 1.- Colocar el ron blanco, amaretto, miel de abeja, clara de huevo y zumo de uvilla en coctelera y agitar durante 10 segundos.
- 2.- Incorporar los hielos en la coctelera y mezclar.
- 3.- Verter en la copa.

Adorno

Sombrilla, triángulo de piña y uvilla.

Copa / Vaso

Copa alta.



SAN MIGUEL

Ingredientes

2	onzas (60 ml)	Ron dorado
¼	onza (7,5 ml)	Amaretto
¼	onza (7,5 ml)	Zumo de limón
2	onzas (60 ml)	Zumo de mortiño
¼	onza (7,5 ml)	Granadina
5	Unidades	Cubos de hielo

Preparación

- 1.- Agregar el ron dorado, amaretto, zumo de limón, zumo de mortiño, granadina, cubos de hielo en la coctelera y agitar durante 10 segundos
- 2.- Verter en la copa-

Adorno

Brocheta de uvillas, guindilla roja y verde y rejilla de naranja.

Copa / Vaso

Copa de helado otún.



7.5 PORTADA COCTELES CON BRANDY



EL BÁRBARO

Ingredientes

1 ½ onza (45 ml)	Brandy
1 ½ onza (45 ml)	Zumo de mortiño
8 Unidades	Mortiños
2 Cucharaditas	Azúcar blanca
6 Unidades	Hojas de menta
4 onzas (120 ml)	Agua tónica
5 Unidades	Cubos de hielo

Preparación

- 1.- Escarchar el vaso con azúcar blanca.
- 2.- Agregar brandy, zumo de mortiño y azúcar.
- 3.- Remover con la cuchara de bar.
- 4.- Añadir el mortiño, hojas de menta y triturar con la mano de mortero.
- 5.- Incorporar cubos de hielo.
- 6.- Completar con agua tónica.

Adorno

Rejilla de limón y removedor.

Copa / Vaso

Vaso long drink.



SAN CLEMENTE

Ingredientes

2 onzas (60 ml)	Brandy
1 onza (30 ml)	Jarabe de goma
½ onza (15 ml)	Yema de huevo
2 onzas (60 ml)	Zumo de uvilla
2 onzas (60 ml)	Leche caliente

Preparación

- 1.- Agregar el Brandy, jarabe de goma, yema de huevo y zumo de uvilla en la coctelera y agitar durante 15 segundos.
- 2.- Añadir la leche caliente y mezclar durante 10 segundos.
- 3.- Verter en la copa.

Adorno

Flor de geranio y canela en polvo.

Copa / Vaso

Copa para Brandy.



7.6 PORTADA COCTELES CON GINEBRA



BALCÓN DE LOS REYES

Ingredientes

1 ¼	onzas (37,5 ml)	Ginebra
1	onza (30 ml)	Granadina
¾	onza (22,5 ml)	Curacao azul
2	onzas (60 ml)	Zumo de uvilla
4	onzas (120 ml)	Gaseosa Sprite
5	Unidades	Cubos de hielo

Preparación

- 1.- Incorporar la granadina en la copa.
- 2.- Añadir los cubos de hielo.
- 3.- Con la cuchara de bar agregar despacio el Curacao azul.
- 4.- Adicionar Ginebra y zumo de uvilla.
- 5.- Completar con gaseosa sprite.

Adorno

Brocheta de uvilla, guindillas roja y verde, sorbete metálico y un espiral de corteza de naranja.

Copa / Vaso

Copa de agua Lexington



SAN ANDRÉS

Ingredientes

1	onza (30 ml)	Ginebra
½	onza (15 ml)	Granadina
1	onza (30 ml)	Leche evaporada
1	onza (30 ml)	Zumo de mortiño
3	Unidades	Cubos de hielo

Preparación

- 1.- Agregar ginebra, granadina, leche evaporada, zumo de mortiño y cubos de hielo en la coctelera y agitar durante 10 segundos.
- 2.- Servir colando en la copa.

Adorno

Uvilla y hojas de menta.

Copa / Vaso

Copa lima vical.



7.7 PORTADA COCTELES CON TEQUILA



LA GIRALDA

Ingredientes

1	onza (30 ml)	Tequila
½	onza (15 ml)	Amaretto
¼	onza (7,5 ml)	Granadina
1 ½	onzas (45 ml)	Leche evaporada
1 ½	onzas (45 ml)	Zumo de uvilla
4	Unidades	Cubos de hielo

Preparación

- 1.- Licuar todos los ingredientes.
- 2.- Verter en la copa.

Adorno

Uvilla y hojas de menta.

Copa / Vaso

Copa para batido.



MARGARITA CARIBOU

Ingredientes

2	onzas (60 ml)	Tequila blanco
½	onza (15 ml)	Zumo de mortiño
½	onza (15 ml)	Zumo de limón
6	Unidades	Cubos de hielo
1	Cucharadita	Mortiño en polvo

Preparación

- 1.- Enfriar la copa margarita con hielo.
- 2.- Escarchar con mortiño en polvo.
- 3.- En la coctelera agregar tequila blanco, zumo de mortiño, zumo de limón y cubos de hielo.
- 4.- Agitar 10 segundos en la coctelera.
- 5.- Servir en la copa.

Adorno

Flor de margarita.

Copa / Vaso

Copa margarita.

7.8 PORTADA COCTELES CON CHAMPAGNE



EL CONQUISTADOR

Ingredientes

3 onzas (90 ml) Champagne (Espumante)

¾ onzas (22,5 ml) Zumo de mortiño

¼ onza (7,5 ml) Amaretto

1 Unidad Guindilla verde

Preparación

- 1.- Agregar la guindilla verde en la copa
- 2.- Añadir el zumo de mortiño y amaretto
- 3.- Completar con champagne.

Adorno

Uvilla, espiral de corteza de naranja.

Copa / Vaso

Copa para champagne.



LA ESTELITA

Ingredientes

2 onzas (60 ml) Champagne (Espumante)

1 onza (30 ml) Zumo de uvilla

1 onza (30 ml) Gaseosa Sprite

3 Unidades Cubos de hielo

6 Dados Fresa

6 Dados Manzana

1 Unidad Guindilla verde

Preparación

- 1.- Agregar los cubos de hielo y las frutas en la copa.
- 2.- Añadir el champagne, zumo de uvilla y gaseosa sprite.

Adorno

Ramificación de corteza de naranja, guindilla roja y hoja de menta.

Copa / Vaso

Copa flauta.

CERVEZA

MICHELADA SAN JOSÉ

Ingredientes

8 onzas (240 ml)	Cerveza rubia
1 onza (30 ml)	Zumo de uvilla
½ onza (15 ml)	Zumo de limón
2 Cucharaditas	Sal
¼ Cucharadita	Pimienta negra
1 Golpe	Tabasco
1 Golpe	Salsa inglesa
12 Unidades	Media luna de uvilla
1 Cucharadita	Páprika

Preparación

- 1.- Escarchar el vaso cervecero con sal y páprika.
- 2.- En el vaso añadir zumo de uvilla y zumo de limón.
- 3.- Agregar sal-pimienta.
4. Añadir salsa inglesa y tabasco.
- 5.- Incorporar la uvilla.
- 6.- Remover con la cuchara de bar.
- 7.- Completar con cerveza rubia.

Adorno

Rejilla de limón y sorbete biodegradable.

Copa / Vaso

Vaso cervecero



SHOTS

RANCHO DE CAROLINA



Ingredientes

- 1 onza (30 ml) Tequila
- ½ onza (15 ml) Zumo de mortiño
- ¼ onza (7,5 ml) Triple sec
- ¼ onza (7,5 ml) Granadina

Preparación

- 1.- Añadir tequila
- 2.- Agregar zumo de mortiño
- 3.- Adicionar triple sec y granadina

Adorno

- Crema chantilly de mortiño
- Mortiño deshidratado

Copa / Vaso

Shot



Ingredientes

- ½ onza (15 ml) Ron dorado
- ¼ onza (7,5 ml) Amaretto
- ¼ onza (7,7 ml) Zumo de uvilla

Preparación

- 1.- Añadir el ron dorado
- 2.- Agregar el amaretto
- 3.- Aficionar el zumo de uvilla

Adorno

- Crema chantilly de uvilla
- Uvilla deshidratada

Copa / Vaso

Shot

VINO BLANCO

AJAVÍ

Ingredientes

4 onzas (120 ml)	Vino blanco
4 onzas (120 ml)	Zumo de uvilla
1 onza (30 ml)	Triple sec
80 gramos	Helado de vainilla
1 Unidad	Plátano seda
¼ Cucharadita	Canela en polvo

Preparación

- 1.- Licuar el vino blanco, zumo de uvilla, triple sec y plátano seda.
- 2.- Añadir el helado de vainilla y licuar nuevamente.
- 3.- Servir en la copa Irish Coffee.
- 4.- Espolvorear canela en polvo.

Adorno

Hojas de hierba buena.

Copa / Vaso

Copa Irish coffee.



7.9 PORTADA COCTELES DE AUTOR



HUGO

Ingredientes

1 onza (30 ml)	Vino de mortiño
1 onza (30 ml)	Licor de uvilla
1 onza (30 ml)	Ron blanco
¼ onza (7,5 ml)	Triple sec
1 Unidad	Uvilla
3 Unidades	Mortiño
1 Unidad	Guindilla roja
1 Unidad	Guindilla verde

Preparación

- 1.- Agregar el vino de mortiño en el shot e introducir en la pecera girando 180°.
- 2.- Colocar la uvilla, guindillas y mortiños en la superficie.
- 3.- Añadir licor de uvilla y ron blanco.
- 4.- Decorar con romero fresco.
- 5.- Flamear el triple sec y verter sobre la Pecera.

Adorno

Romero fresco.

Copa / Vaso

Pecera y shot.



SANGRÍA CHAMUYANDO

Ingredientes

11 onzas (330 ml)	Vino de mortiño
24 Unidades	Rejilla de uvilla
24 Dados	Pepino
1 Unidad	Granadilla
12 Unidades	Piña picada
24 Dados	Babaco
4 onzas (120 ml)	Zumo de naranja
4 onzas (120 ml)	Agua tónica

Preparación

- 1.- Agregar la uvilla, pepino, granadilla, Piña y babaco en la jarra.
- 2.- Verter el vino de mortiño
- 3.- Añadir el zumo de naranja
- 4.- Completar con agua tónica
- 5.- Remover con la cuchara de bar
6. Refrigerar durante 30 minutos y servir

Adorno

Hojas de menta.

Copa / Vaso

Jarra mediana.

PERLA ANDINA

Ingredientes

2 onzas (60 ml)	Vino de mortiño
½ onza (15 ml)	Crema de menta
4 onzas (120 ml)	Leche de coco
2 onzas (60 ml)	Yema de huevo
½ onza (15 ml)	Miel de abeja
½ onza (15 ml)	Aguardiente

Preparación

- 1.- Agregar la crema de menta en la copa.
- 2.- Colocar todos los ingredientes en la coctelera y agitar durante 15 segundos.
- 3.- Verter en la copa.

Adorno

Sombrilla, uvillas, mortiños y flor de geranio.

Copa / Vaso

Copa Alaska



MIXTY'S

Ingredientes

1 ½ onzas (45 ml)	Licor de uvilla
½ onza (15 ml)	Zumo de uvilla
¼ onza (7,5 ml)	Granadina
¼ onza (7,5 ml)	Curacao azul
1 onza (30 ml)	Champagne (Espumante)
½ onza (15 ml)	Agua mineral
1 cucharadita	Mortiño en polvo

Preparación

- 1.- Escarchar la copa con mortiño en polvo.
- 2.- Agregar la granadina
- 3.- Incorporar despacio el licor y zumo de uvilla con la cuchara de bar
- 4.- Añadir el Curacao azul
- 5.- Adicionar el champagne
- 6.- Completar con agua mineral.

Adorno

Uvilla y mortiños.

Copa / Vaso

Copa Champagne especial.



8. GLOSARIO

Aguardiente: Bebida alcohólica de alta graduación que se obtiene por destilación de líquidos fermentados.

Destilación: Es el método para separar alcohol de agua usando calor.

Fermentación: Proceso realizado por las levaduras que producen cambios químicos en las sustancias orgánicas.

Añejar: Proceso en el que un licor es resguardado durante un tiempo, para que su calidad aumente o disminuya.

Mosto: Zumo de la uva.

Enebro: Fruto de planta leñosa que se usa para aromatizar bebidas, carnes, etc.

Ágave: Planta originaria de México, utilizada en la elaboración de mezcal y tequila.

Buqué: Es el aroma que adquiere el vino durante su proceso de envejecimiento.

Pisco: Aguardiente de uva fabricado originariamente en la ciudad peruana de Pisco.

Verter: Pasar un líquido de un recipiente a otro.

Mano de Mortero: Utensilio que sirve para triturar o aplastar alimentos.

Dados: Corte de frutas o verduras en forma de cuadrado de 0,5 centímetros de cada lado.

Escarchar: Adornar el borde de una copa o vaso con sal, azúcar, pimienta, etc.

Tisanas: Son infusiones que se preparan con hierbas aromáticas, flores comestibles, raíces, tallos, etc.

Abedul: Árbol de corteza lisa, de color blanco, ramas separadas que puede alcanzar una altura de 30 metros de altura.

Vino de mortiño: Bebida ecuatoriana, producida en Quinticusig, en la Provincia de Cotopaxi, de color rojo intenso con una graduación alcohólica de 10°.

Licor de Uvilla: Bebida alcohólica ecuatoriana, elaborado en la Finca Don Antonio, en la Provincia del Azuay, de sabor dulce y color amarillo claro.

Granadina: Bebida azucarada de color rojo.

Curacao azul: Bebida alcohólica de color azul procedente de la destilación de cáscaras de naranja.

Triple sec: Licor incoloro con sabor a naranja.

Amaretto: Licor dulce de origen italiano de color ámbar (amarillo-anaranjado).

Crema de menta: Bebida alcohólica refrescante de color verde con sabor y aroma a menta.

Jarabe de goma: Es un almíbar elaborado con azúcar y agua.

Agua tónica: Bebida transparente con gas que no contiene alcohol.

9. BIBLIOGRAFÍA

Uribe, M. (2018). *Coctelería Moderna*. Lexus.

Kanashiro, J. (2005). *Cocteles*. Barcelona: Lexus.

Camacho, J. (2005). *Cocteles*. Bogotá: Educar.

Flores, L. (2005). *Las técnicas básicas de coctelería más populares*. Obtenido de <https://www.vix.com/es/imj/gourmet/2737/las-tecnicas-basicas-de-cocteleria-mas-populares>

García, F., Gil, M., & García, P. (2003). *Bebidas*. Madrid: Paraninfo, S.A.

7.24 PORTADA CARTA UVI-MOR



Figura 23: Portada de la Carta Uvi-Mor
Elaborado por: Jonathan Suárez



Figura 24: Cocteles con Whisky y Vodka
 Elaborado por: Jonathan Suárez



Figura 25: Cocteles con Ron, Brandy y Ginebra.
Elaborado por: Jonathan Suárez



Figura 26: Cocteles con Tequila, Champagne y Cerveza.
 Elaborado por: Jonathan Suárez



Figura 27: Cocteles Shots y con Vino Blanco.
Elaborado por: Jonathan Suárez



Figura 28: Cocteles de Autor
 Elaborado por: Jonathan Suárez

7.25 PROPUESTA TUTORIALES UVI-MOR

Los tutoriales son una herramienta de difusión que permiten transmitir información; consiste en una serie de pasos que se deben seguir para elaborar y/o realizar una receta o actividad. Este recurso agiliza el proceso de aprendizaje en una persona, puesto que se aprende más fácil leyendo, viendo y escuchando. Por otra parte, estos elementos informativos contribuyen a los establecimientos de alimentos y bebidas al ser una guía que aporta conocimiento al personal para que puedan desarrollar e implementar esta variedad de bebidas alcohólicas en la oferta gastronómica.

Los videos tratan sobre el proceso de elaboración de los cocteles con uvilla y mortiño, en estos se narra los ingredientes con sus respectivas cantidades, se menciona las técnicas de coctelería clásica empleadas y las decoraciones. A continuación se puede observar una captura de pantalla de cada tutorial y se anexa un CD con las grabaciones de cada preparación.



Figura 29: Tutorial Coctel El Prado
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=lsICvGM3jB0>



Figura 30: Tutorial Coctel Imperio del Sol
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=PBfOX-a0Jh4>



Figura 31: Tutorial Coctel Bunker Araña
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: https://www.youtube.com/watch?v=_SHdkhsCXsM



Figura 32: Tutorial Coctel El Totoral
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: https://www.youtube.com/watch?v=u6eTMieZS_U



Figura 33: Tutorial Coctel Cananvalle

Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=YtdssQZOUrY>



Figura 34: Tutorial Coctel Hotel Turismo

Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=XMMAmrevYtw>



Figura 35: Tutorial Coctel San Miguel
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=q1ASVbE5ldE>



Figura 36: Tutorial Coctel El Bárbaro
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=xP9uxrOkmt8>



Figura 37: Tutorial San Clemente
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=CNII87muT3E>

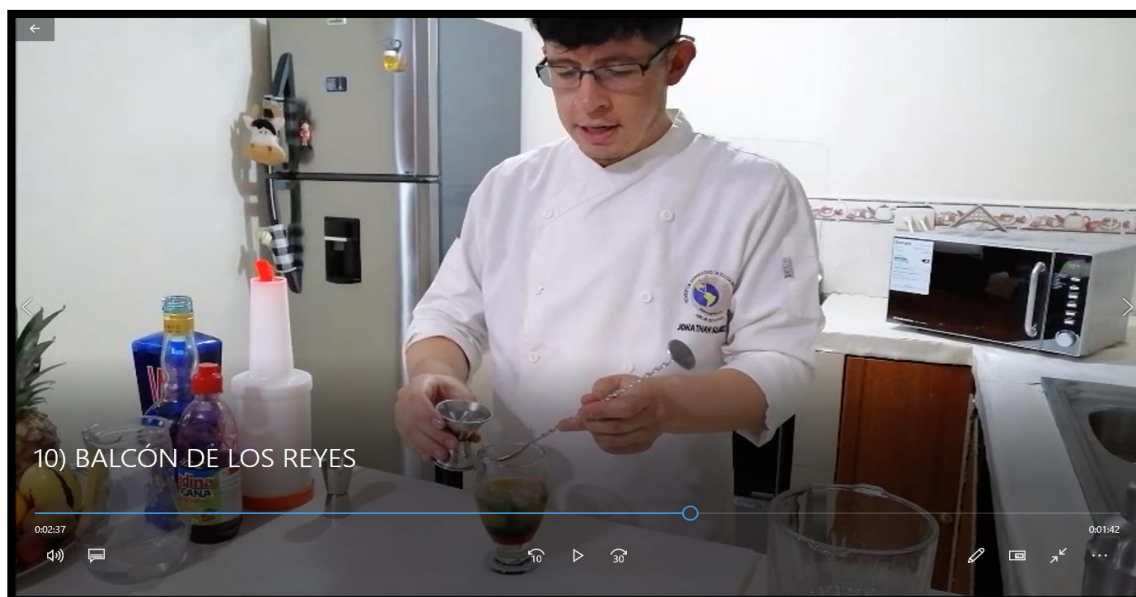


Figura 38: Tutorial Coctel El Balcón de los Reyes
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=2k27cjYCDFE>



Figura 39: Tutorial Coctel San Andrés
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=ImEaIJoqv8A&feature=youtu.be>



Figura 40: Tutorial Coctel La Giralda
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=9NIYzp6zcbg&t=2s>



Figura 41: Tutorial Coctel Margarita Caribou

Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=oNgweci7Sf4>



Figura 42: Tutorial Coctel El Conquistador

Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://youtu.be/-5ARPS55nRE>



Figura 43: Tutorial Coctel La Estelita
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://youtu.be/MYcAr74k-9M>



Figura 44: Tutorial Coctel Michelada San José
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=b4K-j4PFyZg&feature=youtu.be>



Figura 45: Tutorial Shot de Mortiño Rancho de Carolina

Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del Video: <https://www.youtube.com/watch?v=Hyu1qP353Dg&feature=youtu.be>



Figura 46: Tutorial Shot de Uvilla Rancho de Carolina

Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: https://www.youtube.com/watch?v=YhyWg_sXZAE&feature=youtu.be



Figura 47: Tutorial Coctel Ajaví
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=ak01A0JJaF0&feature=youtu.be>



Figura 48: Tutorial Coctel Hugo
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: https://www.youtube.com/watch?v=IwBUpv_uRR4&feature=youtu.be



Figura 49: Tutorial Coctel Sangría Chamuyando
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=IA7voIjSBoM&feature=youtu.be>



Figura 50: Tutorial Coctel Perla Andina
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=fMD4sToE2AE&feature=youtu.be>



Figura 51: Tutorial Coctel Mixty's
Elaborado por: Jonathan Suárez

Enlace del video: <https://www.youtube.com/watch?v=o4PGbIdR7HY&feature=youtu.be>

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- Se evidenció en el estado del arte que las investigaciones similares respecto al presente tema de investigación tratan sobre la elaboración y comercialización de bebidas alcohólicas a base de uvilla y mortiño; sin embargo, no existen hallazgos concisos sobre coctelería con las frutas previamente mencionadas, de este modo permite sustentar teóricamente el trabajo generando una retroalimentación.
- En la actualidad en la oferta y demanda, constituida por los establecimientos de alimentos y bebidas de primera y segunda categoría de la ciudad de Ibarra seleccionados y los clientes que concurren al Rancho San José Grill House, existe desconocimiento sobre la elaboración de cocteles a base de frutos andinos, carecen del expendio de una oferta innovadora, el personal no es capacitado y es importante fomentar el consumo de la materia prima local tanto en las empresas como en las personas para evitar la pérdida de nuestra identidad cultural.
- La propuesta constituida por un recetario denominado “UVI-MOR”, una carta y videos tutoriales, permitirá fortalecer el rescate de productos andinos mediante la difusión de esta variedad de bebidas alcohólicas, aprovechando las herramientas digitales para brindar el conocimiento necesario sobre la preparación de esta gama de cocteles y potenciar la gastronomía y coctelería local.

Recomendaciones

- Para realizar el estado del arte es importante consultar investigaciones previas con temas similares ya que permite compilar y contrastar información, con el objetivo de establecer un concepto propio y de respaldar el presente proyecto.
- Se recomienda incorporar materia prima local en la elaboración de cocteles con la finalidad de satisfacer nuevas exigencias del mercado por parte de los clientes. Además es pertinente que se fomente el consumo de productos nacionales, tanto de alimentos como de bebidas.
- Es apropiado que se considere la capacitación del personal para mejorar el servicio de coctelería, incrementar las ventas e innovar la carta de bebidas alcohólicas en las empresas gastronómicas.

9. BIBLIOGRAFÍA

- Angulo, J. (2015). *Mixología Molecular*. Fundación Universitaria San Mateo, Bogotá.
- Arévalo, J. (2004). *La tradición, el patrimonio y la identidad*. Obtenido de [http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA 2E.pdf?fbclid=IwAR0PSZXeJfKHc3zv4Bvxs-nTwQTtwMKKenYXPZrjC9QSZeY32q-yQz0p7Z4](http://sgpwe.izt.uam.mx/files/users/uami/mcheca/GEOPATRIMONIO/LECTURA%202E.pdf?fbclid=IwAR0PSZXeJfKHc3zv4Bvxs-nTwQTtwMKKenYXPZrjC9QSZeY32q-yQz0p7Z4)
- Arroyo, D. (2015). "Estudio de las Tradiciones Culinarias Ancestrales de Ibarra como estrategia de fortalecimiento de la asignatura de Cocina Ecuatoriana de las carreras de Hotelería y Gastronomía de la PUCE-SI". (*Tesis de Maestría*). Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, Ibarra.
- Beltrán, J. (6 de Mayo de 2017). *Bar (Utensilios y equipo)*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/JoannaBeltrn/bar-utensilios-y-equipo>
- Bolaños, X. (2013). "Rescate del Turismo Gastronómico Ancestral, mediante la elaboración de un Manual de comida típica de la Provincia del Carchi". (*Tesis de Ingeniería*). Universidad Politécnica Estatal del Carchi, Tulcán.
- Breuer, A. (2008). *1000 Cocteles en Todo el Mundo*. Colonia: Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH de VEMAG Verlags- und Medien Aktiengesellschaft, Colonia.
- Camacho, J. (2005). *Cocteles*. Bogotá: Educar.
- Chocano, Á. (13 de 10 de 2008). *La Mixología y Gastronomía en Tendencia Molecular*. Obtenido de http://www.chefuri.net/usuarios/download/tendencias_molecular/TENDENCIA_MOLECULAR_x_Ango.pdf
- Coba, P., Coronel, D., Verdugo, K., Paredes, M., Yugsi, E., & Huanchi, L. (2012). ESTUDIO ETNOBOTÁNICO DEL MORTIÑO (*Vaccinium floribundum*) COMO ALIMENTO ANCESTRAL Y POTENCIAL ALIMENTO FUNCIONAL. *LA GRANJA*, 6-13.
- Día a Día. (20 de 08 de 2017). *El mortiño - Día a Día - Teleamazonas [Archivo de video]*. Recuperado el 17 de 02 de 2020, de <https://www.youtube.com/watch?v=D1cCgNUk5c8&t=1s&fbclid=IwAR0-JN9NFVVqLT4pjVK4MCEjW0aF0poVacG9aBwIRd9O5Dyu7DerMdH5j1Y>
- ENtv. (10 de 08 de 2017). *Producción de uvilla en Otavalo [archivo de video]*. Recuperado el 12 de 02 de 2020, de <https://www.youtube.com/watch?v=qwMu7JpdqRE>

- Flores, L. (2005). *Las técnicas básicas de coctelería más populares*. Obtenido de <https://www.vix.com/es/imj/gourmet/2737/las-tecnicas-basicas-de-cocteleria-mas-populares>
- Gallardo, C. (26 de Octubre de 2015). *El Mortiño Andino*. Obtenido de <https://www.udla.edu.ec/2015/10/26/el-mortino-andino/>
- García, F., Gil, M., & García, P. (2003). *Bebidas*. Madrid: Paraninfo, S.A.
- Kanashiro, J. (2005). *Cocteles*. Barcelona: Lexus.
- Kisnerman, N. (1977). *Conceptos Básicos de qué es un taller participativo, como organizarlo y dirigirlo, Cómo evaluarlo*. Obtenido de Centros de Estudio de Opinión: <https://aprendeenlinea.udea.edu.co/revistas/index.php/ceo/article/view/1650/1302>
- López, P. (26 de Junio de 2020). Entrevista Proyecto de Tesis. (J. Suárez, Entrevistador)
- Ludizaca, D., & Robles, M. (2018). "Propuesta de aplicación de técnicas de coctelería clásica y molecular en frutas cultivadas en el Azuay: Chamburo, Durazno, Pera y Reina Claudia". (*Tesis de Licenciatura*). Universidad de Cuenca, Cuenca.
- Martínez, M. (1978). *Aguardientes y Licores*. Bilbao: Cantábrica, S.A.
- Melgar, L. (2009). *LA ENCICLOPEDIA DE LOS CÓCTELES*. Madrid: LIBSA .
- Proaño, P. (2019). Rescate y Difusión de Mistelas de Higo, Mandarina y Capulí para el fortalecimiento de la Oferta Gastronómica en Bebidas Tradicionales de la Ciudad de Ibarra". (*Tesis de Ingeniería*). Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra, Ibarra.
- Ramírez, F. (2015). "PRODUCCIÓN DE LICOR ARTESANAL A PARTIR DEL MOTIÑO". (*TESIS DE TECNÓLOGO*). INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA, QUITO.
- Rodríguez, J., & Reyes, J. (2016). PLAN DE NEGOCIOS PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE VINO ESPUMANTE DE MORTIÑO EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO. (*TESIS DE INGENIERÍA*). UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS, QUITO.
- Silva, D. (2019). "Creación de una línea gourmet de bebidas fermentadas artesanales a base de Frutilla y Uvilla". (*Tesis de Licenciatura*). Universidad de las Américas, Quito.
- Tobar, V. (2013). "Estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de vino de Uvilla (Uchuva) en la ciudad de Quito". (*Tesis de Ingeniería*). Universidad Politécnica Salesiana Sede Quito, Quito.

Trillos, O., Cotes, J., Medina, C., Lobo, M., & Navas, A. (2008). CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA DE CUARENTA Y SEIS ACCESIONES DE UCHUVA (*Physalis peruviana* L.). *Scielo*, 1-8.

UNESCO. (1982). *Oficina de la UNESCO en México*. Obtenido de <http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/>

Universidad de Pamplona. (9 de Octubre de 2014). *Manual de eventos y protocolo de la Universidad de Pamplona*. Obtenido de http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portaIG/home_1/recursos/documentos_generales/09102014/manual_eventos_protocolo.pdf

Uribe, M. (2018). *Coctelería Moderna*. Lexus.

10. ANEXOS

10.1 Receta de coctel El Prado





RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 001

NOMBRE DEL COCKTAIL: El Prado			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Whisky		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO
2	Onzas	Whisky	Vaso old fashioned	Uvilla y removedor	
1 1/2	Onzas	Zumo de uvilla			
1	Onza	Triple sec			
5	U	Cubos de hielo			
1	U	Uvilla			
1	U	Removedor			
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		
1) Se vierten los ingredientes con cubos de hielo.			TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 1 2 3 4 5 6		
2) Mezclar con la cuchara de bar.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
2) Decorar con una uvilla y un removedor.			INSTRUMENTACIÓN		
			1.- Hielera		
			2.- Pinza para hielo		
			3.- Jigger.		
			AUTOR: Jonathan Suárez		

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 12. Ficha de degustación coctel El Prado

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"				CARRERA: Turismo <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>		
Cata de coctel # 001								
Nombre del coctel: El Prado		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			8		
	Limpidez		X					
	Decoración			X				
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			10		
	Concentración	X						
	Equilibrio		X					
Comentarios sobre la cata	Buen sabor, decoración simple y como recomendación utilizar un removedor más pequeño porque queda muy grande en este tipo de vaso.							
Catado por:	Maribel Puente							
Fecha:	22 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.2 Receta de coctel Imperio del Sol



RECETA ESTANDAR COCKTAILS


RECETA ESTÁNDAR # 002

NOMBRE DEL COCKTAIL: Imperio del Sol			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Whisky		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO
1 1/2	Onzas	Whisky	Vaso old fashioned	Rejilla de naranja	
1/2	Onza	Amaretto		Mortiños y hojas	
1/2	Onza	Triple sec		piña	
2	Onzas	Zumo de mortiño			
1	Golpe	Granadina			
5	U	Cubos de hielo			
1	U	Rejilla de naranja			
3	U	Mortiño			
3	U	Hojas de piña			
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
1) Batir todos los ingredientes durante 10 segundos con cubos de hielo en la coctelera.			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/>
2) Servir en un vaso old fashioned sin colar.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3) Decorar con una rejilla de naranja, mortiños y hojas de piña.			INSTRUMENTACIÓN		
			1.- Coctelera.		
			2.- Tabla de picar		
			3.- Cuchillo de bar		
			4.- Hielera.		
			5.- Pala para hielo.		
			6.- Jigger		
			AUTOR: Jonathan Suárez		

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 13. Ficha de degustación coctel Imperio del Sol

 <p style="font-size: 1.2em; color: #00AEEF; margin: 0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p style="font-weight: bold; margin: 0;">ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p style="font-weight: bold; margin: 0;">CARRERA:</p> <p style="margin: 0;">Turismo <input type="radio"/></p> <p style="margin: 0;">Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
---	--	--

Cata de coctel # 002								
Nombre del coctel:	Imperio del Sol	Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			9		
	Limpidez		X					
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma		X			6		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			10		
	Concentración	X						
	Equilibrio		X					
Comentarios sobre la cata	Bebida alcohólica refrescante de color morado intenso con una decoración atractiva.							
Catado por:	Anahí Cervantes							
Fecha:	24 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.3 Receta de coctel Bunker Araña




RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 003						
NOMBRE DEL COCKTAIL: Bunker Araña				LICOR BASE DEL COCKTAIL: Vodka		
				No-PAX: 1		
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO	
3/4	Onza	Vodka	Copa Martini	Brocheta de		
2	Onzas	Zumo de mortiño		mortiños, uvillas y		
3/4	Onza	Crema de menta		aceitunas.		
5	U	Cubos de hielo				
4	U	Mortiño				
2	U	Uvilla				
2	U	Aceituna				
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	
1) Enfriar el vaso mezclador con cubos de hielo.			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6	
2) Añadir el vodka, zumo de mortiño y crema de menta.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
3) Agitar durante 10 segundos el vaso mezclador.			INSTRUMENTACIÓN			
4) Servir en la copa martini sin hielo utilizando el colador de gusanillo.			1.- Hielera			
5) Decorar con una brocheta de mortiño, uvilla y aceituna.			2.- Pinza para hielo			
			3.- Vaso Mezclador			
			4.- Colador de gusanillo			
			5.- Palo de pincho			
			6.- Jigger			
AUTOR: Jonathan Suárez						

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 14. Ficha de degustación coctel Bunker Araña

 <p style="font-size: 1.2em; color: #00AEEF; margin: 0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
---	---	---


Cata de coctel # 003								
Nombre del coctel: Bunker Araña		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			9		
	Limpidez		X					
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma		X			6		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			9		
	Concentración		X					
	Equilibrio		X					
Comentarios sobre la cata	Coctel con fuerte sabor y presentación simple, se sugiere utilizar elementos decorativos más coloridos que resalten en la bebida.							
Catado por:	Lorena Puente.							
Fecha:	24 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10. 4 Receta de coctel Totoral





RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 004						
NOMBRE DEL COCKTAIL: Totoral			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Vodka		No-PAX: 1	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO	
1	Onza	Vodka	Pecera pequeña	Rejillas de limón,		
1	Onza	Ron blanco		naranja y kiwi.		
1/4	Onza	Granadina		Romero fresco		
1	Onza	Zumo de uvilla		Sorbetes		
3	U	Cubos de hielo		biodegradables		
2	U	Rejilla de naraja				
1	U	Rejilla de limón				
1	U	Rejilla de kiwi				
2	U	Romero fresco				
2	U	Sorbete biodegradable				
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	
1) Colocar en la pecera las rejillas de kiwi, naranja y limón			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6	
2) Agregar el hielo			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
3) Añadir el vodka, ron blanco, granadina y zumo de uvilla en la coctelera y agitar durante 10 segundos			INSTRUMENTACIÓN			
4) Verter en la pecera.			1.- Coctelera.			
5) Decorar con romero fresco y sorbetes biodegradables.			2.- Hielera.			
			3.- Pinza para hielo.			
			4.- Jigger.			
			5.- Tabla para picar.			
			6.- Cuchillo de bar.			
AUTOR: Jonathan Suárez						



Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 15. Ficha de degustación coctel Totoral

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"				CARRERA: Turismo <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>		
Cata de coctel # 004								
Nombre del coctel: Totoral		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			10		
	Limpidez		X					
	Decoración	X						
Fase Olfativa	Aroma		X			6		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura	X				10		
	Concentración		X					
	Equilibrio		X					
Comentarios sobre la cata	Bebida alcohólica muy refrescante, con un color brillante y presentación llamativa.							
Catado por:	Ariel Bastidas							
Fecha:	24 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

Tabla 16. Ficha de degustación coctel Cananvalle

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"				CARRERA: Turismo <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>		
Cata de coctel # 005								
Nombre del coctel: Cananvalle		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			10		
	Limpidez	X						
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura	X				11		
	Concentración		X					
	Equilibrio	X						
Comentarios sobre la cata	Sabor dulce y presentación sencilla, se recomienda usar materia prima colorida para decorar.							
Catado por:	Lorena Puente							
Fecha:	24 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.6 Receta de coctel Hotel Turismo



RECETA ESTANDAR COCKTAILS


RECETA ESTÁNDAR # 006

NOMBRE DEL COCKTAIL: Hotel Turismo				LICOR BASE DEL COCKTAIL: Ron blanco		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO	
1 1/2	Onzas	Ron blanco	Copa alta	Sombrilla,		
1/2	Onza	Amaretto		triángulo de piña		
1/2	Onza	Miel de abeja		y uvilla		
1/2	Onza	Clara de huevo				
4	Onzas	Zumo de uvilla				
3	U	Cubos de hielo				
1	U	Sombrilla				
1	U	Uvilla				
1	U	Triángulo de piña				
PROCEDIMIENTO				COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
1) Colocar el ron blanco, amaretto, miel de abeja, clara de huevo y zumo de uvilla en la coctelera y agitar durante 10 segundos.				FRÍA <input checked="" type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/>
2) Incorporar los hielos en la coctelera y mezclar.				GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3) Verter en la copa.				INSTRUMENTACIÓN		
4) Decorar con sombrilla, uvilla y triángulo de piña.				1.- Pico dosificador.		
				2.- Jigger.		
				3.- Coctelera.		
				4.- Hielera.		
				5.- Pinza para hielo		
				6.- Tabla.		
				7.- Cuchillo de bar.		
				AUTOR: Jonathan Suárez		

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 17. Ficha de degustación coctel Hotel Turismo

 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
--	---	---

Cata de coctel # 006								
Nombre del coctel:	Hotel Turismo	Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color	X				11		
	Limpidez	X						
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma	X				8		
	Intensidad	X						
Fase Gustativa	Textura	X				12		
	Concentración	X						
	Equilibrio	X						
Comentarios sobre la cata	Un aroma intenso a uvilla, se sugiere utilizar una guindilla roja o verde en lugar de la uvilla para que genere un mejor contraste de colores.							
Catado por:	Maribel Puente							
Fecha:	22 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.7 Receta de coctel San Miguel





RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 007

NOMBRE DEL COCKTAIL: San Miguel			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Ron dorado		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO
2	Onzas	Ron dorado	Copa de helado	Brocheta de uvillas	
1/4	Onza	Amaretto	otún	guindilla roja,	
1/4	Onza	Zumo de limón		verde y rejilla de	
2	Onzas	Zumo de mortiño		naranja	
1/4	Onza	Granadina			
5	U	Cubos de hielo			
2	U	Uvillas			
1	U	Guindilla roja			
1	U	Guindilla verde			
1	U	Rejilla de naranja			
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		
1) Agregar el ron dorado, amaretto, zumo de limón, zumo de mortiño, granadina, cubos de hielo en la coctelera y agitar durante 10 segundos.			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6
2) Verter en la copa.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3) Decorar con una brocheta de uvillas, guindillas roja y verde y una rejilla de naranja.			INSTRUMENTACIÓN		
			1.- Jigger		
			2.- Coctelera		
			3.- Hielera		
			4.- Tabla de picar		
			5.- Cuchillo de bar		
			AUTOR: Jonathan Suárez		

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 18. Ficha de degustación coctel San Miguel

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"				CARRERA: Turismo <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>		
Cata de coctel # 007								
Nombre del coctel: San Miguel		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			9		
	Limpidez		X					
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma		X			6		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			11		
	Concentración	X						
	Equilibrio	X						
Comentarios sobre la cata	Sabor agridulce, con un color morado intenso y decoración colorida.							
Catado por:	Ariel Bastidas							
Fecha:	24 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.8 Receta de coctel El Bárbaro



RECETA ESTANDAR COCKTAILS

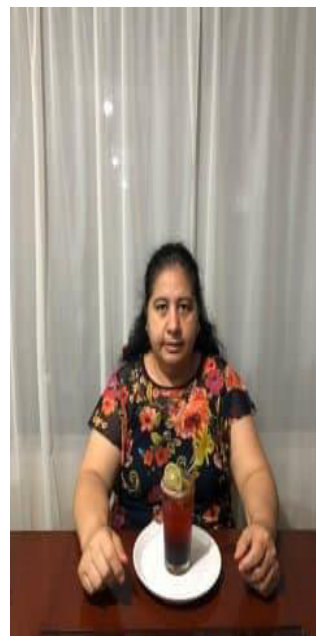
RECETA ESTÁNDAR # 008

NOMBRE DEL COCKTAIL: El Bárbaro			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Brandy		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO
1 1/2	Onzas	Brandy	Vaso long drink	Rejilla de limón	
1 1/2	Onzas	Zumo de mortiño		Removedor	
8	U	Mortiños			
2	Cucharaditas	Azúcar blanca			
6	U	Hojas de menta			
4	Onzas	Agua tónica			
5	U	Cubos de hielo			
1	U	Rejilla de limón			
1	U	Removedor			
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
1) Escarchar el vaso con azúcar blanca.			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input checked="" type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/>
2) Agregar brandy, zumo de mortiño y azúcar.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3) Remover con la cuchara de bar.			INSTRUMENTACIÓN		
4) Añadir el mortiño, hojas de menta y triturar con la mano de mortero.			1.- Plato redondo.		
5) Incorporar cubos de hielo.			2.- Jigger		
6) Completar con agua tónica.			3.- Cuchara de bar		
7) Decorar con una rejilla de limón y un removedor.			4.- Mano de mortero		
			5.- Hielera.		
			6.- Pala para hielo.		
			7.- Tabla para picar		
			8.- Cuchillo de bar		
			AUTOR: Jonathan Suárez		

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 19. Ficha de degustación coctel El Bárbaro

 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
--	---	---

Cata de coctel # 008								
Nombre del coctel: El Bárbaro		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color	X				11		
	Limpidez	X						
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura	X				11		
	Concentración	X						
	Equilibrio		X					
Comentarios sobre la cata	Sabor dulce y contraste de colores en la presentación del coctel.							
Catado por:	Yesenia Puente							
Fecha:	24 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.9 Receta de coctel San Clemente







RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 009					
NOMBRE DEL COCKTAIL: San Clemente			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Brandy		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO
2	Onzas	Brandy	Copa para	Flor de geranio	
1	Onza	Jarabe de goma	Brandy	canela en polvo	
1/2	Onza	Yema de huevo			
2	Onzas	Zumo de uvilla			
2	Onzas	Leche caliente			
1/4	Cucharadita	Canela en polvo			
1	U	Flor de geranio			
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 1 2 3 4 5 6
1) Agregar el Brandy, jarabe de goma, yema de huevo y zumo de uvilla en la coctelera y agitar durante 15 segundos. 2) Añadir la leche caliente y mezclar durante 10 segundos. 3) Verter en la copa para brandy. 4) Decorar con canela en polvo y flor de geranio.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
			1.- Coctelera.		
			2.- Jigger.		
			3.- Cacerola.		
			AUTOR: Jonathan Suárez		

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 20. Ficha de degustación coctel San Clemente

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"					CARRERA: Turismo <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>						
Cata de coctel # 009													
Nombre del coctel: San Clemente		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía					
Fase Visual	Color	X				12							
	Limpidez	X											
	Decoración	X											
Fase Olfativa	Aroma	X				7							
	Intensidad		X										
Fase Gustativa	Textura		X			11							
	Concentración	X											
	Equilibrio	X											
Comentarios sobre la cata	Agradable aroma y bonita presentación. También se puede utilizar pétalos de rosas comestibles para la decoración.												
Catado por:	Hillary Peñafiel												
Fecha:	24 de Agosto 2020												

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.10 Receta de coctel Balcón de los Reyes




RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 010					
NOMBRE DEL COCKTAIL: Balcón de los reyes				LICOR BASE DEL COCKTAIL: Ginebra	
				No-PAX: 1	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO
1 1/4	Onzas	Ginebra	Copa de agua	Brocheta de uvilla,	
1	Onza	Granadina	Lexington	guindillas roja y	
3/4	Onza	Curacao azul		verde, sorbete	
2	Onzas	Zumo de uvilla		metálico y un	
4	Onzas	Gaseosa Sprite		espiral de corteza	
5	U	Cubos de hielo		de naranja	
1	U	Corteza de naranja			
1	U	Sorbete metálico			
1	U	Uvilla			
1	U	Guindilla roja			
1	U	Guindilla verde			
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 1 2 3 4 5 6
1) Incorporar la granadina en la copa. 2) Añadir cubos de hielo. 3) Con la cuchara de bar agregar despacio el curacao azul. 4) Adicionar Ginebra y zumo de uvilla. 5) Completar con gaseosa Sprite.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
6) Decorar con una brocheta de uvilla, guindillas roja, verde y un sorbete metálico con un espiral de corteza de naranja.			INSTRUMENTACIÓN		
			1.- Jigger 2.- Tabla de picar 3.- Cuchillo de bar 4.- Cuchara de bar 5.- Hielera. 6.- Pinza para hielo		
			AUTOR: Jonathan Suárez		

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 21. Ficha de degustación coctel Balcón de los Reyes


 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0; margin: 0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p style="margin: 0;">ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p style="margin: 0;">CARRERA:</p> <p style="margin: 0;">Turismo <input type="radio"/></p> <p style="margin: 0;">Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
---	--	--

Cata de coctel # 010								
Nombre del coctel: Balcón de los Reyes		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			10		
	Limpidez		X					
	Decoración	X						
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			11		
	Concentración	X						
	Equilibrio	X						
Comentarios sobre la cata	Un coctel con sabor dulce y presentación llamativa.							
Catado por:	Danny Suárez							
Fecha:	22 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

Tabla 22. Ficha de degustación coctel San Andrés


 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
--	---	---

Cata de coctel # 011											
Nombre del coctel: San Andrés		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía			
Fase Visual	Color	X				11					
	Limpidez	X									
	Decoración		X								
Fase Olfativa	Aroma	X				7					
	Intensidad		X								
Fase Gustativa	Textura		X			11					
	Concentración	X									
	Equilibrio	X									
Comentarios sobre la cata	Bebida alcohólica con buen sabor, color y decoración simple. Se puede colocar un sorbete biodegradable para servir.										
Catado por:	Danny Suárez										
Fecha:	24 de Agosto de 2020										

Elaborado por: Jonathan Suárez

Tabla 23. Ficha de degustación coctel La Giralda

 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
--	---	---

Cata de coctel # 012								
Nombre del coctel: La Giralda		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			9		
	Limpidez		X					
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma		X			6		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura	X				11		
	Concentración	X						
	Equilibrio		X					
Comentarios sobre la cata	Se recomienda colocar sorbete biodegradable para servir esta bebida.							
Catado por:	Ariel Bastidas							
Fecha:	24 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.13 Receta de coctel Margarita Caribou




RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 013					
NOMBRE DEL COCKTAIL: Margarita Caribou				LICOR BASE DEL COCKTAIL: Tequila	No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO
2	Onzas	Tequila Blanco	Copa Margarita	Flor de margarita	
1/2	Onza	Zumo de mortiño			
1/2	Onza	Zumo de limón			
6	U	Cubos de hielo			
1	Cucharadita	Mortiño en polvo			
1	U	Flor de margarita			
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
1) Enfriar la copa margarita con hielo. 2) Escarchar con mortiño en polvo. 3) En la coctelera agregar tequila blanco, zumo de mortiño, zumo de limón y cubos de hielo. 4) Agitar durante 10 segundos la coctelera. 5) Servir en la copa. 6) Decorar con una flor de margarita.			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input checked="" type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
			1.- Platos redondos		
			2.- Hielera		
			3.- Pinza para hielo		
			4.- Cuchara de bar		
			6.- Coctelera		
			7.- Jigger		
			AUTOR: Jonathan Suárez		

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 24. Ficha de degustación coctel Margarita Caribou

 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
--	---	---


Cata de coctel # 013								
Nombre del coctel: Margarita Caribou		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			10		
	Limpidez		X					
	Decoración	X						
Fase Olfativa	Aroma		X			6		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			10		
	Concentración	X						
	Equilibrio		X					
Comentarios sobre la cata	Tiene un sabor fuerte, el mortuño en polvo y la flor de margarita mejoran la presentación del coctel.							
Catado por:	Hillary Peñafiel							
Fecha:	22 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.14 Receta de coctel El Conquistador




RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 014					
NOMBRE DEL COCKTAIL: El Conquistador			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Champagne		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO
3	Onzas	Champagne (Espumante)	Copa para champagne	Uvilla	
3/4	Onza	Zumo de mortiño		Espiral de corteza de naranja	
1/4	Onza	Amaretto			
1	U	Uvilla			
1	U	Guindilla verde			
1	U	Corteza de naranja			
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)
1) Agregar la guindilla verde en la copa.			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/>
2) Añadir el zumo de mortiño y amaretto.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
3) Completar con champagne.			INSTRUMENTACIÓN		
4) Decorar con uvilla y un espiral de corteza de naranja.			1.- Jigger.		
			2.- Tabla de picar.		
			3.- Cuchillo de bar.		
			4.- Cuchara de bar.		
			AUTOR: Jonathan Suárez		

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 25. Ficha de degustación coctel El Conquistador

 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
--	---	---


Cata de coctel # 014													
Nombre del coctel:	El conquistador	Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía					
Fase Visual	Color		X			8							
	Limpidez		X										
	Decoración			X									
Fase Olfativa	Aroma		X			6							
	Intensidad		X										
Fase Gustativa	Textura		X			9							
	Concentración		X										
	Equilibrio		X										
Comentarios sobre la cata	Bebida alcohólica con un color morado translúcido y presentación simple. Se sugiere mejorar la decoración.												
Catado por:	Anahí Cervantes												
Fecha:	25 de Agosto 2020												

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.15 Receta de coctel La Estelita




RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 015						
NOMBRE DEL COCKTAIL: La Estelita			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Champagne		No-PAX: 1	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO	
2	Onzas	Champagne (Espumante)	Copa flauta	Ramificación de		
1	Onza	Zumo de uvilla		corteza de naranja		
1	Onza	Gaseosa Sprite		guindilla roja y		
3	U	Cubos de hielo		hoja de menta		
6	Dados	Fresa				
6	Dados	Manzana				
1	U	Guindilla roja				
1	U	Guindilla verde				
1	U	Hoja de menta				
1	U	Corteza de naranja				
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	
1) Agregar los cubos de hielo y las frutas en la copa			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6	
2) Añadir el champagne, zumo de uvilla y gaseosa Sprite.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
3) Decorar con ramificación de corteza de naranja, guindilla roja y hoja de menta.			INSTRUMENTACIÓN			
			1.- Jigger			
			2.- Hielera			
			3.- Pinza para hielo			
			4.- Tabla de picar			
			5.- Cuchillo de bar			
			AUTOR: Jonathan Suárez			

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 26. Ficha de degustación coctel La Estelita

 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
--	---	---

Cata de coctel # 015								
Nombre del coctel: La Estelita		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color	X				12		
	Limpidez	X						
	Decoración	X						
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			11		
	Concentración	X						
	Equilibrio	X						
Comentarios sobre la cata	Decoración muy atractiva y con buen aroma.							
Catado por:	Anahí Cervantes							
Fecha:	25 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.16 Receta de coctel Michelada San José



RECETA ESTANDAR COCKTAILS

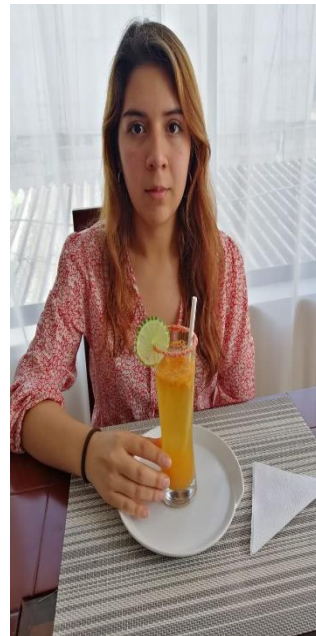
RECETA ESTÁNDAR # 016

NOMBRE DEL COCKTAIL: Michelada San José			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Cerveza rubia		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO
8	Onzas	Cerveza rubia	Vaso cervecero	Rejilla de limón	
1	Onza	Zumo de uvilla			
1/2	Onza	Zumo de limón			
2	Cucharaditas	Sal			
1/4	Cucharadita	Pimienta negra			
1	Golpe	Tabasco			
1	Golpe	Salsa inglesa			
12	U	Media luna de uvilla			
1	Cucharadita	Páprika			
1	U	Rejilla de limón			
1	U	Sorbete biodegradable			
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		
1) Escarchar el vaso cervecero con sal y páprika. 2) En el vaso añadir zumo de uvilla y zumo de limón. 3) Agregar sal-pimienta. 4) Añadir salsa inglesa y tabasco. 5) Incorporar la uvilla. 6) Remover con la cuchara de bar. 7) Completar con cerveza rubia 8) Decorar con una rejilla de limón y sorbete biodegradable.			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
			1.- Platos redondos 2.- Onzera 3.- Cuchara 4.- Cuchara de bar 5.- Tabla de picar 6.- Cuchillo de bar		
			AUTOR: Jonathan Suárez		

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 27. Ficha de degustación coctel Michelada San José

 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
--	---	---


Cata de coctel # 016								
Nombre del coctel: Michelada San José		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color	X				10		
	Limpidez		X					
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			11		
	Concentración	X						
	Equilibrio	X						
Comentarios sobre la cata	Se recomienda agregar un poco de sal en la preparación.							
Catado por:	Hillary Peñafiel							
Fecha:	22 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.17 Receta de coctel Rancho de Carolina




RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 017						
NOMBRE DEL COCKTAIL: Rancho de Carolina				LICOR BASE DEL COCKTAIL: Tequila		
				No-PAX: 1		
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO	
1	Onza	Tequila	Shot	Crema chantilly		
1/2	Onza	Zumo de mortiño		de mortiño y		
1/4	Onza	Triple sec		Mortiño		
1/4	Onza	Granadina		deshidratado		
15	g	Crema chantilly de mortiño				
1	U	Mortiño deshidratado				
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	
1) Añadir tequila			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6	
2) Agregar zumo de mortiño			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>			
3) Adicionar triple sec y granadina			INSTRUMENTACIÓN			
4) Decorar con crema chantilly de mortiño y un mortiño deshidratado.			1.- Pico dosificador			
			2.- Batidora eléctrica			
			3.- Bowl			
			AUTOR: Jonathan Suárez			

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 28. Ficha de degustación coctel Rancho de Carolina


 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0; margin: 0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
---	---	---

Cata de coctel # 017								
Nombre del coctel: Rancho de Carolina		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color	X				11		
	Limpidez	X						
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			10		
	Concentración	X						
	Equilibrio		X					
Comentarios sobre la cata	Sabor fuerte y con una presentación llamativa.							
Catado por:	Anahí Cervantes							
Fecha:	24 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

Tabla 29. Ficha de degustación coctel Rancho de Carolina


 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0; margin: 0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
---	---	---

Cata de coctel # 017								
Nombre del coctel: Rancho de Carolina		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color	X				11		
	Limpidez	X						
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			10		
	Concentración	X						
	Equilibrio		X					
Comentarios sobre la cata	Coctel con un sabor dulce y decoración atractiva.							
Catado por:	Maribel Puente							
Fecha:	24 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

Tabla 30. Ficha de degustación coctel Ajaví

 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0; margin: 0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
---	---	---

Cata de coctel # 018								
Nombre del coctel: Ajaví		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			10		
	Limpidez	X						
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma	X				8		
	Intensidad	X						
Fase Gustativa	Textura		X			11		
	Concentración	X						
	Equilibrio	X						
Comentarios sobre la cata	Bebida alcohólica refrescante con aroma intenso a uvilla.							
Catado por:	Danny Suárez							
Fecha:	25 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.19 Receta de coctel Hugo




RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 019							
NOMBRE DEL COCKTAIL: Hugo				LICOR BASE DEL COCKTAIL: Mortiño y Uvilla			
				No-PAX: 1			
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO		
1	Onza	Vino de mortiño	Pecera	Romero fresco			
1	Onza	Licor de uvilla	Shot				
1	Onza	Ron blanco					
1/4	Onza	Triple sec					
1	U	Uvilla					
3	U	Mortiño					
1	U	Guindilla roja					
1	U	Guindilla verde					
1	U	Romero fresco					
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)		
1) Agregar el vino de mortiño en el shot e introducir en la pecera girando 180°. 2) Colocar la uvilla, guindillas y mortiños en la superficie. 3) Añadir licor de uvilla y ron blanco 4) Decorar con romero fresco. 5) Flamear el triple sec y verter sobre la pecera.			FRÍA <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/> <input type="text" value="5"/> <input checked="" type="text" value="6"/>		
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input checked="" type="radio"/>				
			INSTRUMENTACIÓN				
			1.- Jigger				
			2.- Tabla de picar				
3.- Cuchillo de bar							
4.- Pinza de decoración							
5.- Cuchara de bar							
6.- Encendedor							
AUTOR: Jonathan Suárez							

Elaborado por: Jonathan Suárez

Tabla 31. Ficha de degustación coctel Hugo

 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
--	---	---

Cata de coctel # 019								
Nombre del coctel: Hugo		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			11		
	Limpidez	X						
	Decoración	X						
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura	X				12		
	Concentración	X						
	Equilibrio	X						
Comentarios sobre la cata	Un coctel con sabor apetitoso y decoración atractiva.							
Catado por:	Yesenia Puente							
Fecha:	25 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.20 Receta de coctel Sangría Chamuyando




RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 020					
NOMBRE DEL COCKTAIL: Sangría Chamuyando				LICOR BASE DEL COCKTAIL: Vino de Mortiño	No-PAX: 5
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO
11	Onzas	Vino de Mortiño	Jarra mediana	Hojas de menta	
24	U	Rejilla de Uvilla			
24	Dados	Pepino			
1	U	Granadilla			
12	U	Piña picada			
24	Dados	Babaco			
4	Onzas	Zumo de Naranja			
4	Onzas	Agua Tónica			
5	U	Hojas de menta			
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		
1) Agregar la uvilla, pepino, granadilla, piña y babaco en la jarra. 2) Verter el vino de mortiño. 3) Añadir zumo de naranja. 4) Completar con agua tónica. 5) Remover con la cuchara de bar. 6) Refrigerar durante 30 minutos. 7) Decorar con hojas de menta			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN		
			1.- Tabla de picar 2.- Cuchillo de bar 3.- Jarra mediana 4.- Cuchara de bar 5.- Cuchara 6.- Onzera.		
			AUTOR: Jonathan Suárez		

Elaborado por: Jonathan Suárez

Tabla 32. Ficha de degustación coctel Sangría Chamuyando


 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
--	---	---

Cata de coctel # 020								
Nombre del coctel:	Sangría Chamuyando	Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color	X				12		
	Limpidez	X						
	Decoración	X						
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			11		
	Concentración	X						
	Equilibrio	X						
Comentarios sobre la cata	Muy buen sabor de la sangría con frutas andinas, refresca el paladar y tiene un aroma intenso.							
Catado por:	Lorena Puente							
Fecha:	22 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

Tabla 33. Ficha de degustación coctel Perla Andina

 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0; margin: 0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
---	---	---

Cata de coctel # 021								
Nombre del coctel:	Perla Andina	Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color		X			11		
	Limpidez	X						
	Decoración	X						
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			11		
	Concentración	X						
	Equilibrio	X						
Comentarios sobre la cata	Sabor agradable, se sugiere utilizar una flor de otro color que resalte mejor en la decoración.							
Catado por:	Anahí Cervantes							
Fecha:	25 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez

10.22 Receta de coctel Mixty's




RECETA ESTANDAR COCKTAILS

RECETA ESTÁNDAR # 022						
NOMBRE DEL COCKTAIL: Mixty's				LICOR BASE DEL COCKTAIL: Licor de Uvilla	No-PAX: 1	
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	TIPO DE VASO/COPA PARA SERVIR	DECORACIÓN DEL COCKTAIL	FOTO	
1 1/2	Onzas	Licor de uvilla	Copa	Uvilla y Mortiño		
1/2	Onzas	Zumo de uvilla	Champagne			
1/4	Onza	Granadina	especial			
1/4	Onzas	Curacao azul				
1	Onza	Champagne (Espumante)				
1/2	Onza	Agua mineral				
1	Cucharadita	Mortiño en polvo				
1	U	Uvilla				
4	U	Mortiño				
PROCEDIMIENTO			COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	
1) Escarchar la copa con mortiño en polvo. 2) Agregar la granadina 3) Incorporar despacio el licor y zumo de uvilla con la cuchara de bar 4) Añadir el curacao azul 5) Adicionar el champagne 6) Completar con agua mineral 7) Decorar con uvilla y mortiños.			FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input checked="" type="checkbox"/>	
			GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input checked="" type="radio"/>			
INSTRUMENTACIÓN						
			1.- Platos redondos. 2.- Jigger. 3.- Cuchara de bar. 4.- Píco dosificador.			
AUTOR: Jonathan Suárez						

Elaborado por: Jonathan Suárez.

Tabla 34. Ficha de degustación coctel Mixty's

 <p style="font-size: 1.2em; color: #0070C0;">Pontificia Universidad Católica del Ecuador</p>	<p>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</p>	<p>CARRERA:</p> <p>Turismo <input type="radio"/></p> <p>Gastronomía <input checked="" type="radio"/></p>
--	---	---

Cata de coctel # 022								
Nombre del coctel: Mixty's		Excelente (4)	Muy Bueno (3)	Bueno (2)	Aceptable (1)	Puntuación	Observaciones	Fotografía
Fase Visual	Color	X				11		
	Limpidez	X						
	Decoración		X					
Fase Olfativa	Aroma	X				7		
	Intensidad		X					
Fase Gustativa	Textura		X			11		
	Concentración	X						
	Equilibrio	X						
Comentarios sobre la cata	Un sabor muy rico y bonita presentación. Se recomienda colocar un removedor.							
Catado por:	Yesenia Puente							
Fecha:	25 de Agosto de 2020							

Elaborado por: Jonathan Suárez.

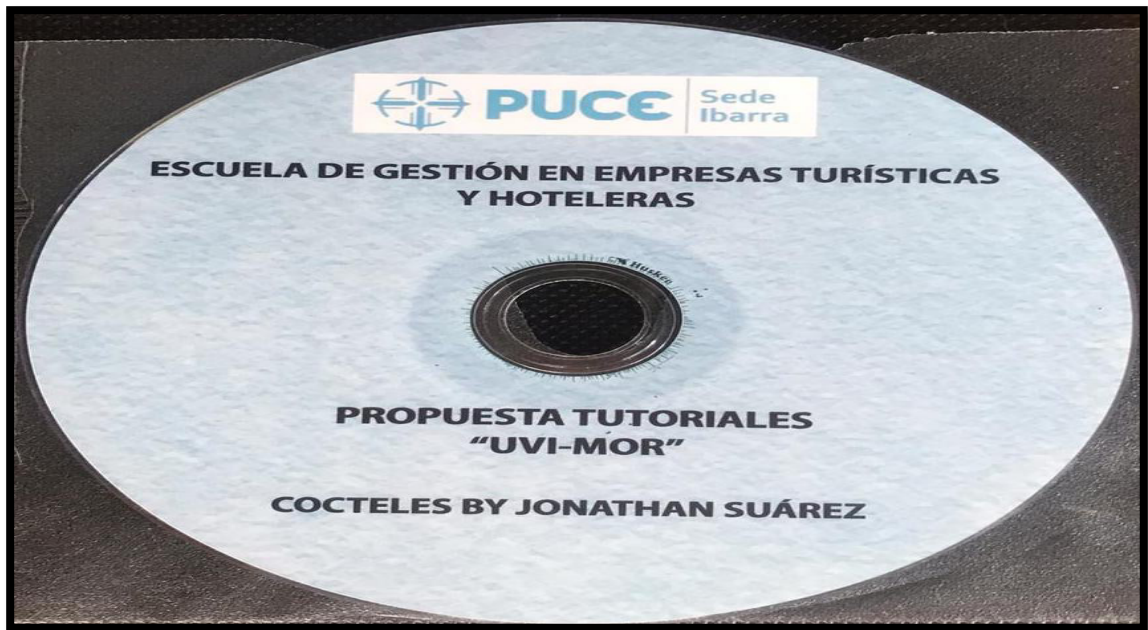


Figura 52: Portada del CD (Tutoriales)
Elaborado por: Jonathan Suárez



10.23 Anteproyecto



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

RESCATE Y DIFUSIÓN DE LA UVILLA (*PHYSALIS PERUVIANA*) Y MORTIÑO (*VACCINIUM MERIDIONALE*) APLICANDO LAS TÉCNICAS DE COCTELERÍA CLÁSICA EN LA CIUDAD DE IBARRA.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN:

04 GESTIÓN SOSTENIBLE Y APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS NATURALES.

AUTOR/A: JONATHAN SANTIAGO SUÁREZ PUENTE.

ASESOR/A: MSC. JUAN CARLOS ANDRADE VILLACRESES



IBARRA, ENERO - 2020

1. RESUMEN Y PALABRAS CLAVE

1.1 RESUMEN

La uvilla (*Physalis Peruviana*) y mortiño (*Vaccinium Meridionale*) son dos frutos nativos andinos que se puede cosechar y comercializar durante todo el año, pero en limitadas cantidades cuando no están en temporada, son utilizadas para realizar preparaciones tradicionales como la colada morada y mermelada. En nuestro país se han realizado proyectos como: elaboración de licor artesanal a partir de mortiño, elaboraron un Plan de Negocios para la Elaboración y Distribución de Vino Espumante de Mortiño en el Distrito Metropolitano de Quito, elaboración de vino artesanal de uvilla, entre otros. El presente trabajo de investigación tiene la finalidad de rescatar y difundir estos productos nativos, además, diseñar un recetario de cocteles preparados con estas dos frutas. Se utilizó las siguientes metodologías: Histórico, Analítico sintético y experimental, mismas que sirvieron para recopilar información, estudiar, analizar las propiedades, beneficios, aplicaciones culinarias y en coctelería de estas dos frutas andinas y diseñar un recetario de cocteles preparados a base de uvilla y mortiño. Para la obtención de datos se empleó la técnica de encuesta, dando como resultados: que las personas conocen que son frutas nativas y utilizadas para elaborar preparaciones tradicionales, estando dispuestos a ingerir cocteles hechos con estos dos productos. Como conclusión se determina que el rescate del mortiño y uvilla requiere de estudios técnicos y científicos amplios que permitan diversificar el uso y consumo de estas frutas andinas. Al final de esta investigación, se plantea una serie de recomendaciones: La academia debería motivar a los estudiantes de gastronomía a investigar científicamente a los frutos nativos andinos a través de tesis de grados o ferias gastronómicas, preparaciones en distintos actos que realiza la universidad y el Ministerio de Agricultura debería capacitar a los productores de uvilla y mortiño con la finalidad de comercializar productos de calidad y cumplir con los requisitos necesarios para obtener una denominación de origen.

1.2 PALABRAS CLAVE

Rescate, Difusión, Uvilla, Mortiño, Coctelería Clásica.



2. ABSTRACT

The golden berry (*Physalis Peruviana*) and mortiño (*Vaccinium Meridionale*) are two native Andean fruits that can be harvested and marketed throughout the year, but in limited quantities when they are not in season, they are used to make traditional preparations such as purple laundry and jam. In our country, projects have been carried out such as: elaboration of artisanal liquor from mortiño, elaborated a Business Plan for the Production and Distribution of Mortiño Sparkling Wine in the Metropolitan District of Quito, elaboration of artisanal grape wine, among others. The present research work has the purpose of rescuing and disseminating these native products, in addition, designing a recipe book of cocktails prepared with these two fruits. The following methodologies were used: Historical. Synthetic and experimental analytical, which served to collect information, study, analyze the properties, benefits, culinary and cocktail applications of these two Andean fruits and design a recipe book of prepared cocktails based on grape and mortiño. To obtain data, the survey technique was used, resulting in: that people know that they are native fruits and used to make traditional preparations, being willing to eat cocktails made with these two products. In conclusion it is determined that the rescue of the mortiño and uvilla requires extensive technical and scientific studies that allow diversifying the use and consumption of these Andean fruits. On the other hand, there is a lack of interest of the population to consume these fruits in different recipes. At the end of this investigation, a series of recommendations are proposed: to consume products from our area through different types of dissemination, the government must take part to promote our own, since with this we would be rescuing our traditions and ensuring that there is more sources of work Finally, the Ministry of Agriculture should train the grape and mortar producers in order to market quality products and meet the necessary requirements to obtain a designation of origin.

KEY WORDS

Rescue, Diffusion, Uvilla, Mortiño, Classic Cocktails.



3. INTRODUCCIÓN

El problema que dio origen a la presente investigación científica es que la uvilla y mortiño van perdiendo identidad, con la ayuda de la coctelería se les dará un nuevo uso para utilizar en varias bebidas.

En el primer bloque se encuentra el estado del arte: contiene recopilación de información necesaria sobre estos dos frutos andinos, características, proyectos que se han realizado en los últimos años usando estos productos, las tendencias e innovaciones en la coctelería clásica.

En el segundo bloque se encuentran los métodos investigativos que fueron utilizados: histórico, analítico-sintético y experimental. La técnica de investigación aplicada fue: encuestas y los instrumentos que empleados en dicha técnica: cuestionarios. Para calcular la muestra de las encuestas a aplicarse, de un universo de 108535 habitantes en la ciudad de Ibarra, se aplicó la fórmula: $N = \frac{(108535 * [1,96]^2 * 0,5 * 0,5)}{([0,05]^2 * (108535 - 1) + [1,96]^2 * 0,5 * 0,5)}$, obteniendo un resultado de 196 encuestas, las mismas que fueron aplicadas a personas mayores de 18 años en Ibarra.

En el tercer bloque están los resultados obtenidos, entre ellos se determina que las personas conocen que la uvilla y mortiño son frutas andinas, son cultivadas en la provincia de Imbabura y sus preparaciones tradicionales: colada morada, mermelada y finalmente que estaría dispuestos a consumir cocteles preparados con uvilla y mortiño.

En el cuarto bloque se encuentran las conclusiones y recomendaciones: La base de bibliografía con respecto a estudios del mortiño y uvilla es limitada, la mayoría de información referente a las tendencias e innovaciones se encuentran en páginas web o noticias de periódicos de poco impacto académico y la academia debería motivar a los estudiantes de gastronomía a investigar científicamente a los frutos nativos andinos a través de tesis de grados o ferias gastronómicas, preparaciones en distintos actos que realiza la universidad.



3.2 Objetivos

3.2.1 Objetivo General

Rescatar y difundir la Uvilla y Mortiño mediante la aplicación de técnicas de coctelería clásica.

3.2.2 Objetivos Específicos

4. Respaldar científicamente el estudio de la Uvilla y mortiño a través del Estado del Arte para tener el adecuado sustento teórico de la investigación.
5. Analizar todos los elementos del contexto del rescate y difusión de la uvilla y mortiño a través de un diagnóstico técnico en la Ciudad de Ibarra.
6. Socializar las recetas de cocteles a base de uvilla y mortiño a través de una clase demostrativa a los estudiantes de primeros niveles de la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra.

3.3 Pregunta de Investigación

¿El Rescate y Difusión de la Uvilla (*Physalis peruviana*) y Mortiño (*Vaccinium Meridionale*) contribuirá a la aplicación de técnicas de coctelería clásica?

3.3.1 Variable Independiente: Rescate y Difusión de la Uvilla y Mortiño

3.3.2 Variable Dependiente: Aplicación de técnicas de coctelería clásica.



4. ESTADO DEL ARTE

Actualmente la coctelería está atravesando por una época de innovación, los consumidores de cocteles son paladares muy exigentes; por lo que buscan algo más para deleitar, que cumpla con sus expectativas. Las nuevas líneas o estilos en el mundo de los cocteles son diversas, entre ellas se destaca la mixología molecular, como menciona Chocano (2018):

Molecular Mixology es principalmente trabajar con las propiedades físicas de beber, para ello se hace espumas, geles, nieblas, buscando en las concentraciones de vapor y mediante un programa adecuado de temperaturas y texturas, determinar las propiedades de enfriamiento con hielo y la aplicación de calor. Como ejemplo: el Martini molecular: Mezcla de jugo de oliva, vermouth, Gin con goma xantana, calcic. Preparar un baño de algin con agua para formar la solución estable de oliva en forma de manchas. Se sirve como un solitario de oliva en una copa vacía; se trata de volver a estado líquido cuando entra en contacto y revienta en la boca (p.7).

Este concepto hace referencia al uso de normas de física y química que permite servir a los clientes algo nuevo brindándoles una inesperada y bonita experiencia con las bebidas al combinar distintos sabores.

Existen muchos bares, discotecas, restaurantes, hosterías en las cuales se elaboran y comercializan cocteles; sin embargo, en la mayoría se preparan recetas tradicionales, de manera que está bien hasta cierto punto por conservar lo clásico, a pesar de ello hay una gran cantidad de consumidores que prefieren tomar algo rico, novedoso, saludable y que tenga valor agregado.

Al respecto, Gallo (2010), alude que “los clientes buscan la innovación, a través de la aplicación de la mixología, en la cual se añade un sabor nuevo, gracias a técnicas culinarias, como podría ser el flamear, congelar, o usar ingredientes como ácidos naturales.” (Citado en Romero, 2016, p.1).

Es importante siempre utilizar nuestros productos, de modo que rescatemos algunos alimentos que su consumo es limitado. En Ecuador tenemos a disposición gran variedad de



frutas, entre ellas el mortiño (*Vaccinium meridionale*) y la uvilla La Uvilla (*Physalis peruviana*), son productos que se encuentran fácilmente en nuestro país y que poco a poco son usados en varias preparaciones culinarias o alientos como: pulpa y chocolates finos orgánicos de mortiño y uvilla, frutas deshidratadas, cereales con agraz silvestres, yogurt, mermelada, helados, mousse, turrone, pudín, galletas, pasteles, trufas, tartaletas, cheesecake, sorbete, brownie, muffin.

En Ciudades importantes de nuestro país como de Quito en el año 2015 se realizó un proyecto de producción de licor artesanal a partir del mortiño, además en Ambato se elaboró un trabajo de innovación en la coctelería a partir del puro de caña de azúcar y en Cuenca la “Propuesta de aplicación de Técnicas de Coctelería Clásica y molecular en frutas cultivadas en el Azuay: chamburo, durazno, pera y reina claudia”.

En Ecuador la destilación de alcohol a partir del jugo fermentado de caña de azúcar, aguardiente es conocida como “Puro” o “Caña”, según el territorio o la zona de elaboración, se podría decir que es la bebida tradicional del Ecuador, producida por empresas industriales al igual que en pequeñas destilerías artesanales, que pretenden satisfacer la necesidad del país (HERRERA, 2017,p.21).

La innovación en nuestra nación está aumentando por ello en tres ciudades se desarrollaron bebidas artesanales con productos autóctonos de nuestra zona, poniendo en valor la materia prima regional.

En el proyecto de la Universidad de Cuenca se desarrolló la aplicación de técnicas de coctelería clásica como: el flameado, hard shake, batida común, batida suave, machacado, colado, licuado, escanciado, refrescado; mientras que en la molecular: el ahumado, hielo seco, nitrógeno líquido, espumas, aires, gelificaciones, maceración al vacío; en la cual se utiliza ingredientes como lecitina de soja, el suero, agar agar, colapez, goma xantana, estas permiten obtener distintas texturas en las preparaciones.

Dentro de unos años los cocteles tendrán cambios debido a la búsqueda de bebidas saludables, suena irónico esta expresión, donde la base de estos productos es el alcohol, se haya colocado el término healthy, que en la actualidad está de moda; una aplicación es la



irrupción en el mercado del primer destilado sin alcohol, asimismo está presente un enemigo conocido popularmente como “el azúcar”.

Por lo expresado antes, se estima que para finales del año 2022 en Europa todos los destilados que se comercialicen deberán contener una etiqueta con el valor nutricional e ingredientes con los que son elaborados, de esta manera se procura reducir la cantidad de sacarosa y usar productos sustitutos como la panela, miel, sirope de ágave, splenda, en la elaboración de licores (Labrador, 2018).

Un factor que está detrás de todas las tendencias es el uso del té en la coctelería, al buscar ingredientes saludables, para ello, se utilizan hierbas medicinales como la menta, cedrón, hierba buena, horchata; esta última se empleó para el diseño de una línea de productos para pastelería, platos principales y coctelería a base de Horchata en la Universidad de las Américas en Quito para fomentar el consumo de plantas aromáticas en distintas recetas y rescatar su uso en el sector gastronómico.

Con respecto a la relación que existe con el medio ambiente, la elaboración de cocteles genera contaminación, ya sea por el uso de vasos plásticos, botellas de vidrio y los famosos sorbetes que causan una gran contaminación; por ende, ya existe una preocupación y la búsqueda de alternativas que permitan reducir estos residuos.

Las nuevas propuestas están enfocadas en los siguientes aspectos: saludable, menos cantidad de alcohol y que sea sostenible, por estas circunstancias se han originado distintas estrategias como: Del boom del gin-tonic a otros booms, Coctelería saludable de Km 0, sin azúcar y la sostenibilidad en el bar.

Saiz (2018) menciona que debemos reducir nuestra huella para asegurar nuestro futuro, a diario en el mundo se utilizan mil millones de sorbetes o conocidos también como pajitas, 500 millones solo en los Estados Unidos, estos productos generalmente se usan y se desechan inmediatamente, mientras que tardan cientos de años en descomponerse, es por ello que han surgido nuevas alternativas como las pajitas comestibles diseñada por la empresa sorbos.



A medida que pasa el tiempo, aparecen novedades que vendrán los siguientes años en temas de mixología, con ello se implementarán otras formas y tamaños de presentación por temas de estética se buscará usar hielos premium en los que la materia prima sea de la mejor calidad para que ayude a la disolución de la bebida sin alterar su sabor (Flores, 2018).

Otra de las nuevas modas es el “Do it yourself”, Hay bares que se están especializando en tener sus propios productos. Esta tendencia también está llegando al segmento de los destilados algunos bares apuestan por tener sus propias creaciones, como su ron de canela o su vodka picante, macerados por ellos mismos.

Uno de los principales objetivos de los bartenders es cambiar la percepción de los clientes sobre los cócteles, que generalmente la mayoría contienen alcohol; se puede transformar este tipo de bebidas a que sean nutritivas y realizarlos con ingredientes locales.

Para ello Melissa Hart, bartender del rooftop de Lavelle, menciona que varios expertos en mixología ya cuentan con una huerta in house para preparar sus trago. Este tipo de ingredientes forma parte de la lucha por una alimentación más saludable, sin conservadores con productos orgánicos e ingredientes locales que ayuden a impulsar la agricultura local (Flores, 2018).

Ante todo lo expresado anteriormente, para Valdez (2017) opina que “se está produciendo un trasvase de conocimientos y técnicas entre el mundo de la gastronomía y la mixología. El resultado de todo esto es la incorporación de técnicas culinarias presentes en alta cocina al momento de preparar cócteles” (p. 11), cuyo criterio es correcto.

También podemos añadir el uso de determinados ingredientes, como el curry, las especias, las espinacas o las mermeladas entre la lista de novedades que empiezan a ser tendencia a la hora de preparar cócteles.

Estos tipos de trabajos de investigación ayudan a desarrollar varias opciones de desarrollo y ejecución de proyectos; en el país de Colombia, se diseñó una variante con la propuesta de elaborar Sirope de aloe vera y derivados para su aplicación en la mixología, de esta manera impulsar la utilización de una planta que contiene diversas propiedades medicinales de lo cual ayuda al organismo de diferentes formas y la hace un producto



excelente para el consumo de todo tipo de persona, por lo que esta no afecta negativamente la salud. Esto la hace un buen producto para el estudio y aplicación en nuevas formas de uso en la industria alimentaria.

Mientras que en el Perú se usa el pisco, ponen en valor este producto, siendo esta la bebida más fresca y varietal que existe, dentro de muchos destilados en el mundo y se elabora en las zonas autorizadas de la Denominación de Origen Pisco Peruano (Hilburg, 2013).

Se pretende que esta área tenga enfoques en la salud, el medio ambiente, la innovación, que tengan grandes posibilidades de aceptación dentro del mercado objetivo y alcanzar los objetivos y metas planteadas a futuro.

La uvilla en la alta cocina tiene algunas aplicaciones de técnicas de cocción y conservación como: pochar, hervir, blanquear y vanguardistas como: sous vide, cocción al vacío, terrificación. Además, se realizan varias recetas, que pueden ser: vinagreta de uvilla con naranja, conserva de uvilla, zanahoria, pepinillo, papel de uvilla para decoración, mousse, torta marmoleada de uvilla con chocolate y un mojito de uvilla con hierba buena.

Ramírez (2015) expresa que actualmente “el mortiño en el mercado mundial se comercializa congelado bajo el sistema IQF, fruta deshidratada, pulpa, jugos, salsas, yogurt, fruta en conserva (especialmente para el relleno en pastelería y una variedad de confites)” (Citado en ECK, 1988, p. 220).

En esta última década han aumentado investigaciones sobre estas frutas, se han desarrollado las siguientes tesis: Determinación de métodos para producción de mortiño, Cultivo in vitro del mortiño, Estudio etnobotánico del mortiño, Estudio del mortiño y propuesta gastronómica aplicada a un recetario. En el caso de la uvilla se puede mencionar estos estudios realizados: Obtención de jugo clarificado de uvilla, propuestas innovadoras para propuestas gastronómicas, sirviendo como guías para futuras investigaciones con estas especies.



En otra investigación realizada en la Universidad Técnica del Norte se llevó a cabo un proyecto de elaboración de vino artesanal de uvilla, en el que se menciona el proceso de clarificación del vino. Como mencionan Angamarca & Morales (2011):

Se utilizan materias primas tales como bentonita, gel de sílice, carbón activo, gelatina entre otras que permiten una buena clarificación, pero le quitan al vino algunas de sus propiedades organolépticas y su característica de producto natural. Por esta razón se investigó en el proceso de clarificación del vino de uvilla la sustitución de los productos clarificantes indicados por sustancias aglutinantes naturales como gel de yausabara y gel de sábila, las cuales poseen características específicas y beneficiosas para la salud y nutrición humana, además el gel de yausabara es un excelente clarificante en la industria panelera. (p.4)

El vino de uvilla en este proyecto tiene como finalidad es ser 100% orgánico, utilizando conocimientos tecnológicos, elaborar de forma artesanal y contribuir con el fortalecimiento de la agroindustria en el país. Para elaborar vino de uvilla, primero se pesó la materia prima, seguido de la obtención del mosto, pasteurización, fermentación, en esta etapa se mide el pH para controlar el proceso fermentativo y finalmente la clarificación.

En el caso de estas dos frutas existe investigaciones innovadoras como es el caso de una investigación realizada en la Universidad de Cuenca por Dávila (2015) en donde elaboró saborizantes en polvo a partir de frutas deshidratadas como el higo, membrillo, níspero, mortiño y uvilla para aplicar en bizcochos y galletas; aplicando métodos de deshidratación y conservación de frutas, entre ellos: el secado natural, deshidratación por sal, por aire caliente, congelada, por hornos solares, congelación por frío, por calor.

Por otra parte en la Ciudad de Quito, Rodríguez y Reyes (2016) elaboraron un Plan de Negocios para la Elaboración y Distribución de Vino Espumante de Mortiño en el Distrito Metropolitano de Quito, ellos mencionan que en nuestro país el consumo de alcohol tiene un gran peso cultural y es ampliamente consumido en eventos sociales. En la categoría de vinos, los espumantes han tenido un gran crecimiento desde el año 2012, donde son consumidos mayoritariamente por las mujeres debido a que aprecian la elegancia y el glamur. Este es un producto costoso de importar por los impuestos y aranceles, en este



contexto, los licores nacionales con precios competitivos se van posicionando en el mercado y es posible utilizar frutas como el mortiño para fabricar un vino espumante de calidad.

En Riobamba se realizó una investigación sobre la Elaboración de una línea de helados a base de cocteles tradicionales y su aplicación en la nueva tendencia de repostería, con el objetivo de innovar; estos fueron se preparados con las siguientes combinaciones y porcentajes de crema inglesa un 80% y de coctel preparado 20% es decir que para 1 litro de helado se agrega 3 onzas de licor obteniendo un helado aromatizado y con un sabor agradable bajo en contenido alcohólico. Como resultados de la degustación realizada a los estudiantes de séptimo semestre de la Politécnica de Chimborazo se concluyó una gran aceptación de este producto por su sabor, y color (Moreno, 2014).

Sobre las nuevas tendencias de coctelería, Cameron (2016), manifiesta que Cameron G. (2016), manifiesta que no se puede hablar de la coctelería o la mixología moderna y sus tendencias sin hablar de Dale DeGroff, quien es el presidente y fundador del museo de “América Cockail”, el primer museo del mundo dedicado a la educación en mixología. Es actualmente el bartender vivo más influyente del mundo, desde hace tres décadas y desde los años 80, lideró la tendencia gourmet para recrear los cocteles clásicos más reconocidos. Entre otros aciertos, DeGroff introdujo el Pisco Sour, el Mezcal, Margarita y Sangría con Vodka o Cognac en los restaurantes estadounidenses más famosos de la segunda mitad del S. XX como The Four Seasons, The Tavern on the Green y posteriormente The Rainbow Room y el Windows on the World (Citado en Sarmiento, 2014, p. 14).

De igual manera Sotelo, S., Meza, M. & Vela, S. (2009), mencionan la importancia de resaltar que en el Perú los cocteles son preparados usualmente de manera artesanal en casa, reuniones, encuentros, fiestas, entre otras ocasiones, por ello en los últimos años han surgido empresas que han decidido ofrecer esta bebida de forma envasada, lista para el consumo.

“La innovación en coctelería y mixología están enfocadas en nuevas experiencias sensoriales y propuestas sorprendente, es así que han surgido corrientes como: La mixología molecular, conceptual, orgánica, artesanal, biodinámica, entre otras tendencias que se desarrollarán en la presente investigación” (Sarmiento, 2019, p.16).



En la coctelería artesanal se utiliza plantas y/o hierbas aromáticas en infusiones de agua o alcohol, potencializa aromas, texturas y sabores que originan a diferentes mezclas. Sarmiento (2019) menciona:

Cabe recalcar que muchos de los destilados emblemáticos de nuestros tiempos, son producto del procesamiento de diversos insumos vegetales. Por lo cual el utilizar herbáceos en la elaboración de un coctel no solo realza naturalmente al destilado que se utilice, sino que amplía la variedad de experiencias sensoriales que se va a obtener como parte de un homenaje de los regalos de nuestra naturaleza.

En el mundo actual se busca lo más original, muchas personas optan por alimentos orgánicos, naturales que sean beneficiosos para la salud, libre de insumos industrializados o químicamente tratados.

En Ecuador cuando llega la caña de azúcar en el siglo XVIII empieza la destilación del aguardiente, también conocido como puntas, convirtiéndose en un licor tradicional, este sirve para realizar varias mezclas, entre estas, el popular canelazo, término acuñado por los cuencanos, esta es una bebida caliente que se prepara con frutas, cítricas, especias, azúcar y el licor, en este caso aguardiente.

En la provincia del Azuay se prepara el mapanagua, es un coctel hecho con caña de azúcar, aguardiente, zumo de limón, se puede servir con hielo, esto se ha mantenido durante mucho tiempo. Según estudios realizados en esta provincia se establece que en esta zona se consumen bebidas alcohólicas con el fin de disfrutar los eventos sociales. La oferta de la coctelería se basa en lo tradicional, en donde los clientes prefieren bebidas económicas y populares, es por ello que la mayoría de los establecimientos ofrecen lo mismo. En esta localidad no se aplican tendencias mundiales debido a que muy pocos expertos buscan su aplicación sin darlas a conocer.

En lo referente a la coctelería molecular muchos bartenders coinciden que es una tendencia llamativa, sin embargo, para poder aplicarla se necesita de análisis de viabilidad en los lugares donde se quiera implementar bares o discotecas donde se aplique esta modalidad.



Los cocteles más populares en Cuenca son: el canelazo, bebida popular caliente aromatizada con canela, azúcar, limón, aguardiente, a menudo se sirve en fiestas populares, principalmente en zonas frías; Mapanagua, bebida que se obtiene mediante la mezcla de aguardiente con guarapo; finalmente el Draque, es una preparación similar al canelazo, lleva aguardiente, canela, azúcar, clavo de olor y a veces ataco.

Refiriendo ya a otros lugares por fuera del perímetro visitado, pero que han implementado nuevos elementos, se puede hablar de establecimientos como Dos Suces con coctelería de autor basándose en productos locales, y Hell's & grill donde el bartender elabora cócteles que él crea y ofrece a la clientela que desea probar algo nuevo.

Hernández, R., Santa Cruz, L. & Tosse, A. (2017) consideran que la gastronomía orgánica es aquella producida con técnicas tradicionales, libres de aditivos, hormonas, tóxicos, transgénicos y sustancias químicas, por lo que no daña la tierra, añaden que tanto los cultivos como la crianza de animales usan prácticas ancestrales, abono natural y son realizadas en pequeñas granjas, sin someter a los animales a estrés ni maltratos (Citado en Sarmiento, 2014, p. 23).

Finalmente, la coctelería o mixología molecular es una corriente novedosa en la industria de la gastronomía y el bartending, y responde a una corriente innovadora, que apela a lo experimental, lo sorprendente, el estímulo a las nuevas sensaciones que retienen los sentidos del consumidor posmoderno.

“El Perú cuenta con una geografía privilegiada, da origen a una inmensa variedad de insumos como semillas, cortezas, plantas aromáticas, raíces, frutas, flores, entre otras, que han sido utilizadas por cientos de años como remedios, ingredientes y en otros usos” (Sarmiento, 2019, p.16).

La coctelería sin alcohol se basa en fundamentos saludables y novedosos con la utilización de productos naturales, es así, como se han creado diversos tipos de bebidas combinadas con frutas, hortalizas, plantas aromáticas, especias, productos lácteos, aguas minerales entre otros Maigua (2012).



Romero (2016), planteó una investigación sobre la “Mixología molecular aplicada a cócteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica Nacional Universidad Técnica de Ambato”. El objetivo logrado fue: conocer la mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad turística gastronómica nacional. El tipo de investigación fue de enfoque cuantitativo y nivel descriptivo; con un diseño no experimental y transeccional.

El turismo, la tecnología y las tendencias modernas tentaron a los propietarios de bares a modernizar sus opciones de bebidas, ofreciendo bebidas al aire libre, de rápida preparación, mecánicamente mezcladas, económicas y en copas baratas y desechables, sin embargo, los pobladores locales aún demandaban bebidas tradicionales como el Sazerac y el Suisse.

Hoy, en pleno siglo XXI los consumidores exigen experiencias culinarias que permitan probar nuevos sabores, degustar de bebidas exquisitas, además, conservar las recetas tradicionales, naturales y auténticas; dando un valor agregado para satisfacer el paladar del comensal.

“La coctelería se define como el estudio de la relación entre bebidas, frutas, flores, las hierbas, helados y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido, por distintos métodos de preparación” (Moreno, 2014, p. 24).

La Coctelería clásica es el pilar de la creatividad y los nuevos conceptos. Está llena de sabiduría y sus fórmulas son eternas, su fiel equilibrio entre tradición y vanguardia es palpable. Aquellos cocteles que se han quedado en el paladar con destilados clásicos como la ginebra, el brandy, el coñac y con técnicas clásicas (Artaza, 2016).

Los licores son alcoholes destinados a la alimentación aromatizados por maceración o destilación en presencia de diversas sustancias vegetales, preparados por la adición a dichos alcoholes de esencias, en presencia de alcohol o de agua, o por empleo combinado de estos dos procedimientos, endulzados o no por medio del azúcar, glucosa de azúcar o miel, y coloreados o no por sustancias inofensivas (Razquin, 1965, p. 7).



El término coctel hace referencia a una bebida compuesta por licores, a los que se agrega otros ingredientes como pueden ser zumos, frutas, gaseosas, entre otros; además debe tener una buena presentación, sabor y perfume para satisfacer el paladar del cliente. Existen varias historias sobre el origen de los cocteles, una de ellas dice que antiguamente en las boticas se mezclaban varios ingredientes con el fin de curar males o aliviar los dolores, esto lo hacían con el alcohol que se vendía en las farmacias y la ancestral agua de vida, que hoy en día se conoce como aguardiente.

A partir del año 1920 en Estados Unidos, los cocteles tuvieron momentos estelares, su popularidad se debió gracias a la ley seca ya que quedó prohibida la producción, venta y consumo de alcohol, por este motivo solo se podían conseguir bebidas ilegalmente, tenía un sabor exquisito.

La cultura del coctel desde entonces ha progresado en todo el mundo, las personas disfrutan al degustar una bebida armónica preparada por el bartender que se inspira y permite que el cliente saboree una bebida exquisita, que dan ganas de volver a tomar y elaborarla en casa para ocasiones especiales como fiestas familiares.

En verano, la coctelería toma un aspecto más colorido con frutas de temporada y licores blancos, que permiten jugar con la tonalidad y el sabor. Existen versiones clásicas y creaciones que amplían la oferta en épocas de sol. Los licores veraniegos que más se adaptan en estas preparaciones son los blancos como el ron, el vino espumante, el tequila, el vodka y el pisco (Veintimilla, 2017).

La Uvilla o *Uchuva* es una fruta andina, apreciada en los mercados internacionales, tiene forma redonda-ovoide, de piel lisa, brillante, puede ser de color amarillo, naranja, dorando o verde según su variedad, es jugosa, contiene semillas pequeñas y suaves, con sabor agridulce. Se puede consumir fresca o madura. Entre sus propiedades ostenta ser adelgazante, diurético, prostático, premenstrual, antigripal, entre otros. Tiene un alto contenido de pectina lo que le hace ideal para preparar mermeladas y salsas. Dentro de los beneficios se puede mencionar los siguientes: ayuda a la purificación de la sangre, eficaz en el tratamiento de las afecciones a la garganta, se recomienda la preparación de jugos, infusiones con las hojas y consumo del fruto en fresco, favorece al tratamiento de las



personas con problemas de próstata debido a sus propiedades diuréticas, constituye un excelente tranquilizante debido al contenido de flavonoides (Parra, 2010).

Se evidencia que existe una gran acogida por parte de los mercados locales e internacionales hacia la uvilla, lo que obliga a una constante innovación de sus productos derivados. El desarrollo de un refresco a partir de uvilla ofrece una opción de un producto novedoso que refresque al consumidor y pueda conservar ciertas cualidades nutricionales propias de la uvilla (Recalde, 2012).

El mortiño también conocido como arándano, uva de monte o en inglés como *blueberry* es una fruta proveniente de los páramos ecuatorianos, para muchos es un alimento refrescante y no perjudicial para el estómago, tiene un alto contenido de fósforo, fibra, calcio y vitaminas B1 y C. El mortiño florece dos veces al año de febrero a mayo y de agosto a noviembre; con una sola cosecha, el mortiño es considerado una especie promisoría en nuestro medio por que cumple los siguientes requisitos: es una especie nativa de la región, no ha sido domesticada extensivamente por el nombre, cuenta con información científica que valida su condición de especie promisoría (Santamaría, 2012).

Para Robalino (2010) sirve para la formación y la fijación de calcio de los huesos. Por ello recomienda su consumo en especial a las mujeres embarazadas y niños. La deficiencia del fósforo produce desmineralización del hueso y causa osteopenia y osteoporosis (Citado en Haro, 2016, p. 19.).

En nuestro país, se puede conseguir mortiño durante todo el año, pero no en abundantes cantidades; en lugares como en Machachi o incluso en la provincia de Imbabura, a un alto precio. Para muchas personas es un fruto extraño y poco utilizado en la alimentación sobre todo en la repostería, sin embargo, es importante que las personas aprecien y consuman esta fruta. Hay diversos tipos y que se identifican claramente por el tamaño y el color.

La mixología molecular nace de la idea de proveer a los consumidores nuevas experiencias. Esto se basa en la mixología normal, pero dándole el plus de agregar un sabor nuevo, gracias a técnicas culinarias, como podría ser el flamear, congelar, o usar ingredientes como ácidos naturales. Buscando siempre que lo inusual e inesperado sea lo que dicte la



pauta, para la creación de los más variados e imaginables sabores, siempre con similitudes genéticas de sabor, dando a los consumidores la opción de mejorar los sabores de sus bebidas saliendo de la monotonía (Ortiz, 2010).

Resultados Esperados

Se espera que con esta investigación se cambie el punto de vista de las personas y los bartenders al momento de consumir cocteles, porque mediante la creatividad, el respetar y cuidar el ambiente se puede satisfacer sus necesidades y alcanzar los objetivos planteados.

Si la forma de ingerir bebidas cambia y los consumidores buscan productos saludables, se fomentará el rescate, uso de ingredientes locales; además de la utilización de pajitas comestibles, vasos hechos con materiales reciclados y biodegradables; y una cultura ecológica de los clientes.

Conclusión

La relación entre la coctelería tradicional y las tendencias actuales son fundamentales porque es un ámbito cuyo campo de estudio e investigación es limitado, esta área permite que se innove, ponga en valor los productos autóctonos, el consumo de bebidas saludables y el cuidado del medio ambiente.



4.1 MATRIZ: ESTADO DEL ARTE

Categorías	Descripción	Artículos:	Publicación/Tipo de Texto	Lugar/País/Fecha
A	Este libro trata del Pisco Peruano , una bebida llena de historia, tradición y herencia de más de 400 años.	<ul style="list-style-type: none"> • Perú la tierra del pisco: La nueva coctelería Peruana 	<ul style="list-style-type: none"> • Libro 	<ul style="list-style-type: none"> • Universidad San Martín de Porres. Perú 2013
B	Estos proyectos presentan la innovación en la coctelería.	<ul style="list-style-type: none"> • Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador • Guía mixológica de las bebidas tradicionales para el turismo en el cantón Ambato de la provincia de Tungurahua • Innovación en la coctelería a partir del puro de caña de azúcar 	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo de Grado • Trabajo de Grado • Trabajo de Grado 	<ul style="list-style-type: none"> • Ambato. Ecuador 2016 • Ambato. Ecuador 2017 • Ambato. Ecuador 2017



<p>C</p>	<p>Este artículo trata de temas como: enfoque de la retrospectiva de la coctelería, mixología en un bar y tendencia molecular.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de técnicas en la mixología molecular 	<p>Artículo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Perú. 2018
<p>D</p>	<p>Estas páginas web presentan las nuevas tendencias en coctelería.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 7 tendencias de mixología que veremos en el 2019. • Tendencias y no tendencias en coctelería para el 2019 • Las nuevas tendencias en coctelería que nos deja Alimentaria 	<ul style="list-style-type: none"> • Sitio Web • Sitio Web • Sitio Web 	<ul style="list-style-type: none"> • 29 de noviembre del 2018. • Valencia. España. 19 de Diciembre del 2018 • 18 de abril del 2018.

Figura 1: Matriz del Estado del Arte



5. MATERIALES Y MÉTODOS

5.1 MÉTODOS

Para el desarrollo de esta investigación se ha utilizado los siguientes métodos:

Método Histórico, Ramírez (2018) menciona que, “es un proceso de investigación empleado para reunir evidencia de hechos ocurridos en el pasado y su posterior formulación de ideas o teorías sobre la historia” (p. 1).

El presente método sirvió para investigar acerca de estudios y proyectos realizados en coctelería clásica; además, indagar información sobre la uvilla y mortiño, recopilar datos históricos, científicos en fuentes primarias y secundarias; metodologías y técnicas en utilizadas en el pasado que han servido para formular nuevas ideas de trabajos de investigación.

Usaré el Método Analítico-Sintético, según Sosa (2013) “Consiste en la desmembración de un todo, descomponiéndolo en sus partes o elementos para observar las causas, la naturaleza, los efectos y después relacionar cada reacción mediante la elaboración de una síntesis general del fenómeno estudiado” (p. 2).

Este método permite estudiar las propiedades, beneficios, aplicaciones culinarias y en coctelería de estas dos frutas andinas; analizar su taxonomía, valor nutricional, todos sus elementos, también es necesario conocer las causas y efectos que producen al usarlas para preparar bebidas alcohólicas o sin alcohol.

Además, utilicé el Método Experimental que “surge como resultado del desarrollo de la técnica y del conocimiento humano, como consecuencia del esfuerzo que realiza el hombre por penetrar en lo desconocido a través de su actividad transformadora” (Ramos, 2016, p. 6).

A través de este método se puede realizar varias pruebas, combinar licores, sabores que tengan armonía y contraste para elaborar cocteles con uvilla y mortiño, de esta manera establecer las mejores mezclas que irán en el recetario; todos estos procedimientos se



llevarán a cabo utilizando los conocimientos adquiridos, investigaciones y técnicas estudiadas y analizadas.

5.2 TÉCNICAS

Para la recopilación de datos se empleará la siguiente técnica de encuesta, según López & Fachelli, (2015) es una de las “Técnicas de investigación social de más extendido uso en el campo de la Sociología que ha trascendido el ámbito estricto de la investigación científica, para convertirse en una actividad cotidiana de la que todos participamos tarde o temprano” (p. 5).

A continuación, menciono dos preguntas relevantes de mi encuesta a realizar:

1.- ¿Conoce usted que la uvilla y el mortiño son frutas andinas?

SI

NO

2.- ¿Le gustaría consumir cocteles preparados con uvilla y mortiño?

SI

NO

5.3 INSTRUMENTOS

En esta investigación se utilizarán los siguientes instrumentos: Cuestionario, Ficha de observación y receta estándar.

5.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

Para el desarrollo de la presente investigación, el cálculo de la muestra se obtiene con la siguiente fórmula, obteniendo el siguiente resultado:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$



N = tamaño de la población

Z = nivel de confianza

P = probabilidad de éxito, o proporción esperada

Q = probabilidad de fracaso

D = precisión (Error máximo admisible en términos de proporción)

$$N = \frac{108535 * 1,96^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (108535 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$N = 196$$

5.5 PROCEDIMIENTO

Se entiende por metodología de un proyecto al proceso que se sigue para gestionar las actividades siguiendo unos requisitos y pasos, con el fin de encontrar rutas de trabajo optimizadas. La presente investigación se aplicó encuestas: las cuales fueron aplicadas a las personas mayores de 18 años en la Ciudad de Ibarra el levantamiento se lo llevó a cabo los días 4 del al 18 de diciembre de 2019

Lo indicado más lo investigado a través de información secundaria dieron los resultados que se detallan a continuación.



5.6 DISEÑO METODOLÓGICO

Tabla 1

Diseño Metodológico

TEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	SUJETO DE ESTUDIO	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADOS OBTENIDOS
Rescate y Difusión de la Uvilla (<i>Physalis Peruviana</i>) y Mortiño (<i>Vaccinium Meridionale</i>) aplicando las Técnicas de Coctelería Clásica en la Ciudad de Ibarra.	<p>Respaldar científicamente el estudio de la Uvilla y mortiño a través del Estado del Arte para tener el adecuado sustento teórico de la investigación.</p> <p>Analizar todos los elementos del contexto del rescate y difusión de la uvilla y mortiño a través de un diagnóstico técnico en la Ciudad de Ibarra.</p>	Uvilla y Mortiño (Frutas Andinas)	Histórico	Documental	Libros de Coctelería Artículos científicos (ídem) Tesis de Coctelería Clásica Sitios Web sobre Tendencias de Coctelería	Estado del Arte
		Consumidores	Analítico-Sintético Experimental	Encuestas aplicadas a consumidores de cocteles en la Ciudad de Ibarra. Observación de campo	Cuestionario Ficha de Observación	Métodos y técnicas



Socializar las recetas de cocteles a base de uvilla y mortiño a través de una clase demostrativa a los estudiantes de primeros niveles de la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra	Cocteles a base de Uvilla y Mortiño	Analítico-Sintético	Encuestas	Receta Estándar	Resultados y discusión
---	-------------------------------------	---------------------	-----------	-----------------	------------------------

Fuente: Elaboración propia del autor



6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1 RESULTADOS.

6.1.1 Tabulación y análisis de la información: Análisis de las encuestas

1.- ¿Conoce usted que la uvilla y el mortiño son frutas andinas?

Conocimiento de la Uvilla y Mortiño

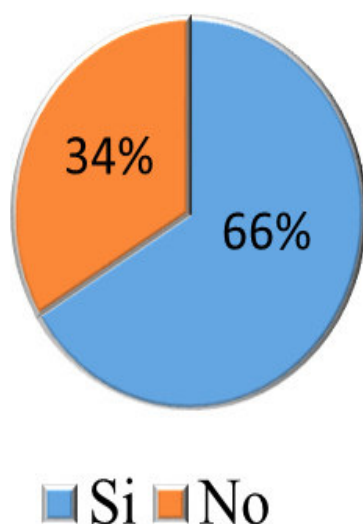


Figura 1: Conocimiento de uvilla y mortiño
Fuente: Encuestas diciembre 2019
Autor: Suárez Jonathan

Análisis

La gran mayoría conoce la uvilla y el mortiño porque estamos muy familiarizados con el consumo de estas frutas; el mortiño se lo utiliza en la colada morada en el mes de noviembre donde su cosecha es masiva; sin embargo, se puede conseguir durante todo el año en lugares cercanos a los páramos, aunque con un costo elevado, por ejemplo, en Machachi o en la provincia de Imbabura se puede adquirir, pero en pequeñas cantidades. En cuanto a la uvilla su producción es abundante, todo el año se encuentra en el mercado, incluso ya se lo exporta, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) “informó que Ecuador realizó el primer envío de 1500 Kilogramos a las ciudades estadounidenses de Nueva York, Los Ángeles y Miami” (Tapia, 2019).



2.- La coctelería clásica es el estudio de la relación entre las bebidas, frutas, flores, hierbas, helados y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido, por distintos métodos de preparación. De acuerdo con lo mencionado anteriormente, ¿Cuál de las siguientes técnicas considera usted que son de coctelería clásica?

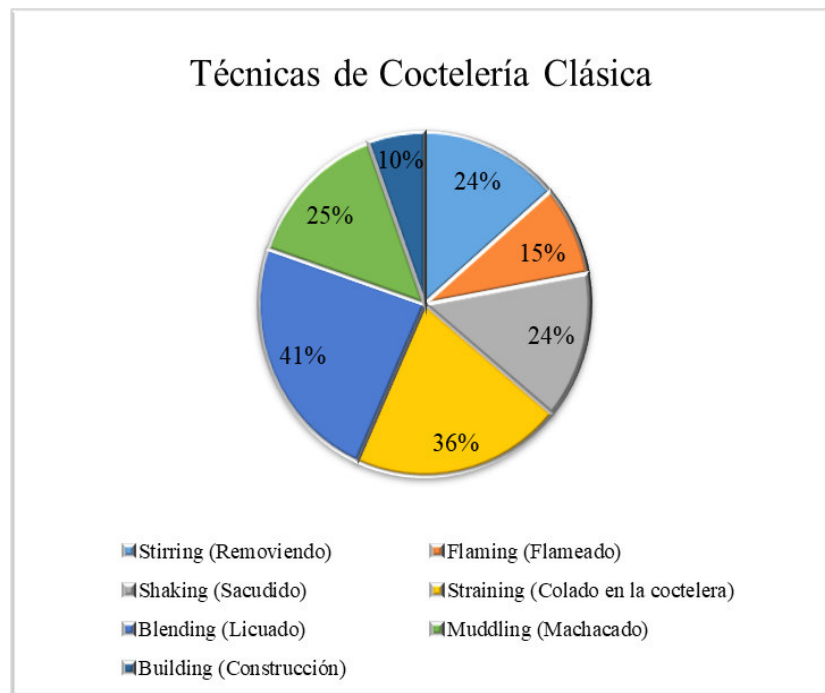


Figura 2: Técnicas de coctelería clásica
Fuente: Encuestas diciembre 2019
Autor: Suárez Jonathan

Análisis

Se determina que la mayoría de las personas conocen la técnica Blending (Licuado), debido a que su preparación es utilizada en distintas actividades que guardan relación con la gastronomía, una gran parte de la población alguna vez ha utilizado o ha visto utilizar una licuadora, y por tanto, saben cómo funciona esta técnica, y cuál es el producto final que podemos obtener de esta preparación, es importante recalcar que en la coctelería existen muchas técnicas que son válidas y aplicables en cualquier situación, no obstante en el medio que nos encontramos, es más factible que las personas se familiaricen con la técnica Blending, por su uso a lo largo de la historia y que es un conocimiento que va de generación en generación.



3.- ¿Conoce usted si en la Provincia de Imbabura se cultiva uvilla y mortiño?

Cultivo de la Uvilla y Mortiño

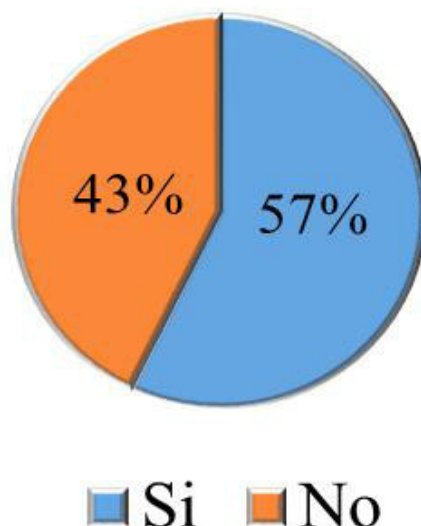


Figura 3: Cultivo de la Uvilla y Mortiño

Fuente: Encuestas diciembre 2019

Autor: Suárez Jonathan

Análisis

La gran mayoría tiene conocimiento que estas dos frutas son cultivadas en Imbabura porque se siembra y cosecha en toda la provincia, especialmente en el cantón Cotacachi donde se han enfocado en rescatar y conservar frutas andinas tradicionales. Además, la uvilla y mortiño se producen en grandes cantidades en estas zonas: Añaspamba, Zuleta, La Florida, Mojanda, San Pablo, Pimampiro; gracias al clima que favorece su producción y crecen de forma silvestre en lugares con una altitud de 2900 a 3500 metros sobre el nivel del mar.



4.- ¿En qué preparaciones consume usted?

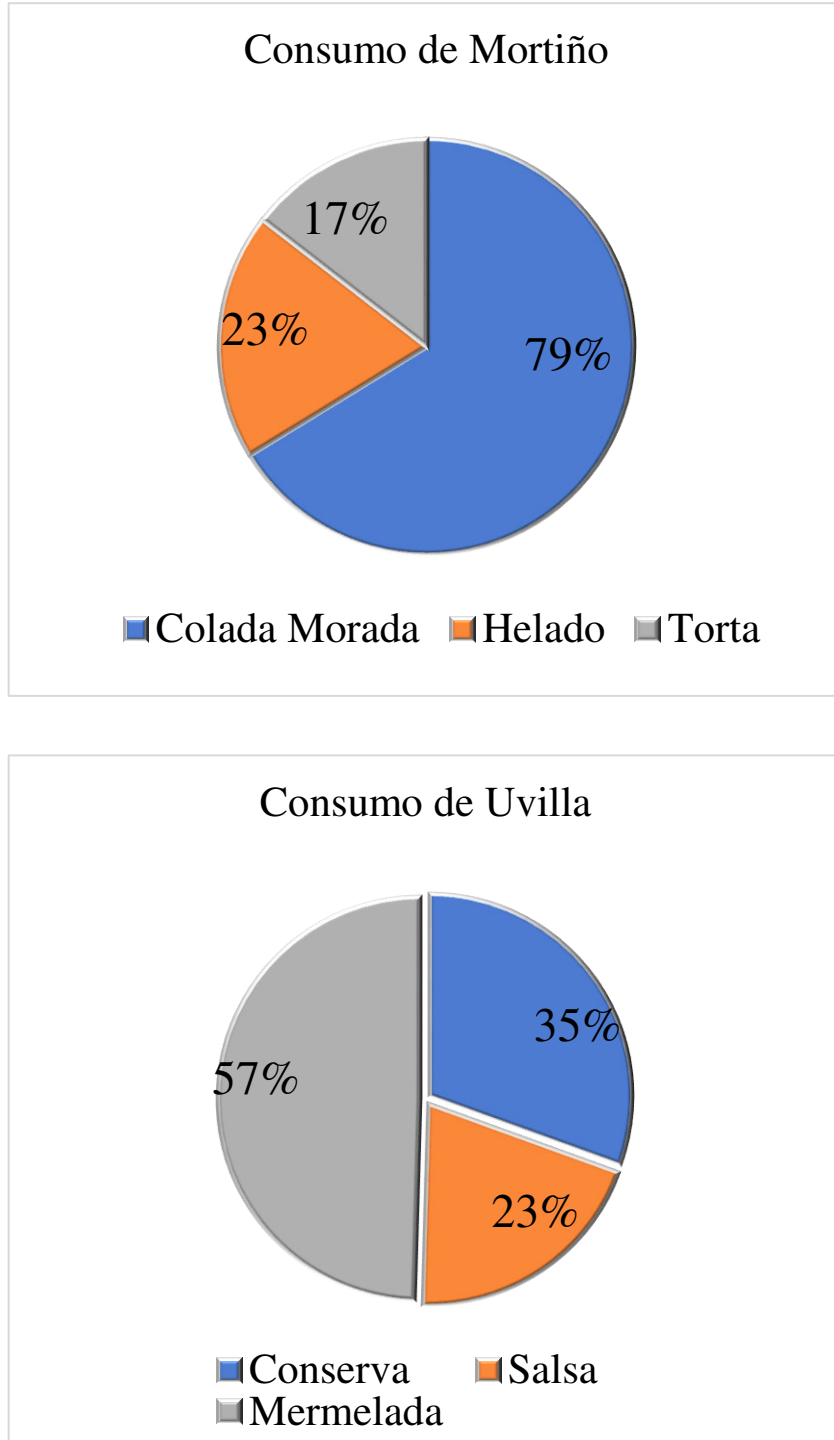


Figura 4: Consumo en preparaciones
Fuente: Encuestas diciembre 2019
Autor: Suárez Jonathan



Análisis

La gran mayoría consumen el mortiño en la colada morada, receta tradicional elaborada el Día de los Difuntos en el mes de noviembre, esta delicia ancestral tiene su origen en tiempos prehispánicos y fue criollizada por sacerdotes españoles con su llegada. En las familias se conserva como una herencia que se cocina con secretos gastronómicos diferentes y nos transporta a los mejores recuerdos con nuestros seres queridos. En cuanto a la uvilla es más consumida en mermelada, esta receta es un delicioso almíbar que realizan en muchas partes del país, la realizan habitualmente en el cantón Cevallos en la provincia de Tungurahua.



5.- ¿Conoce usted el valor nutritivo de estas frutas

Valor Nutritivo de la Uvilla y Mortiño

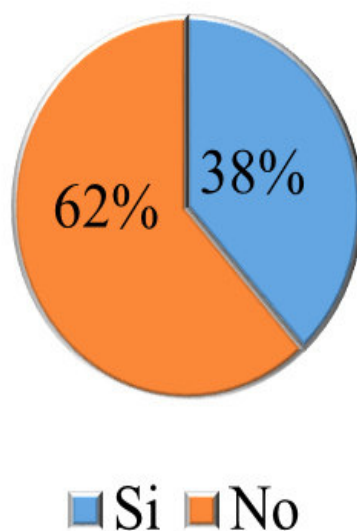


Figura 5: Valor nutritivo de la Uvilla y Mortiño

Fuente: Encuestas diciembre 2019

Autor: Suárez Jonathan

Análisis

Es evidente que la mayoría de las personas encuestadas desconocen el valor nutritivo de tanto de la Uvilla como del Mortiño; debido a que no se ha prestado la suficiente atención al conocimiento acerca de la cantidad de vitaminas, minerales, energía, proteínas, carbohidratos, grasa, fibra y calcio que aportan al organismo, esta falta de atención a la base nutricional que aportan estas frutas, se debe en gran parte a que la población en su gran mayoría acostumbra a consumir productos sin percatarse que poseen un gran valor alimenticio, mismo que puede contener un gran variedad de beneficios a la salud de los consumidores.



6.- ¿Ha ingerido algún coctel preparado con uvilla o mortiño?

Cocteles preparados con Uvilla o Mortiño

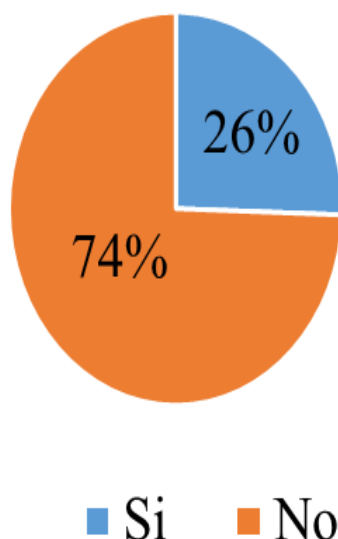


Figura 6: Cocteles preparados con Uvilla o Mortiño

Fuente: Encuestas diciembre 2019

Autor: Suárez Jonathan

Análisis

La mayoría de encuestados no han ingerido cocteles hechos con uvilla o mortiño porque es poco frecuente que se preparen y comercialicen estas bebidas en bares o discotecas de la Ciudad de Ibarra; por otra parte, esto también ocurre por la falta de innovación, se utilizan estas frutas para recetas tradicionales, el desconocimiento de la preparación de estos cocteles se basa mucho en que las personas prefieren consumir lo clásico, exentándose de probar diferentes combinaciones que en ocasiones resultan más agradables y pueden cambiar la manera de ver y disfrutar de los cocteles, ya sea en una reunión familiar o en una salida con amigos.



7.- ¿Conoce usted que la Uvilla y Mortiño tienen usos culinarios y medicinales desde la antigüedad? Si su respuesta es sí, mencione al menos un uso, ya sea medicinal (antigripal, diurético, adelgazante) o culinario (salsas, mermeladas, colada morada, helados)

Conocimientos Ancestrales de la Uvilla y Mortiño

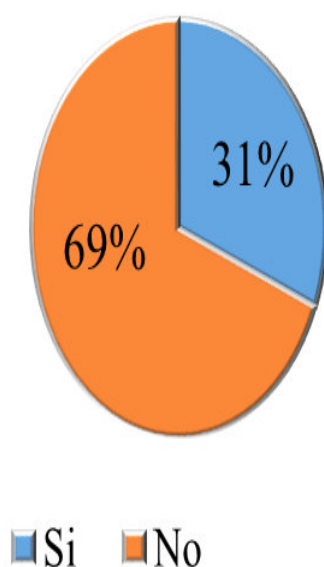


Figura 7: Conocimientos Ancestrales de la Uvilla y Mortiño

Fuente: Encuestas diciembre 2019

Autor: Suárez Jonathan

Análisis

La mayor parte de las personas encuestadas no tiene conocimiento sobre los usos culinarios y medicinales desde la antigüedad, porque son limitadas investigaciones o proyectos y las mismas recetas tradicionales en las que han sido utilizadas la uvilla y mortiño; sin embargo, varias personas mencionan que saben que la uvilla ha sido utilizada para preparar mermeladas, en el caso del mortiño es usado para elaborar la colada morada, siendo estas las preparaciones más populares con estas frutas. En cuanto al uso medicinal hacen alusión a que tienen beneficios diuréticos y que la uvilla ayuda a prevenir cualquier tipo de parálisis o también ayuda a restablecer a aquellas personas que ya les ha dado una parálisis.



8.- ¿Qué tipo de cocteles prefiere consumir?

Tipos de Cocteles

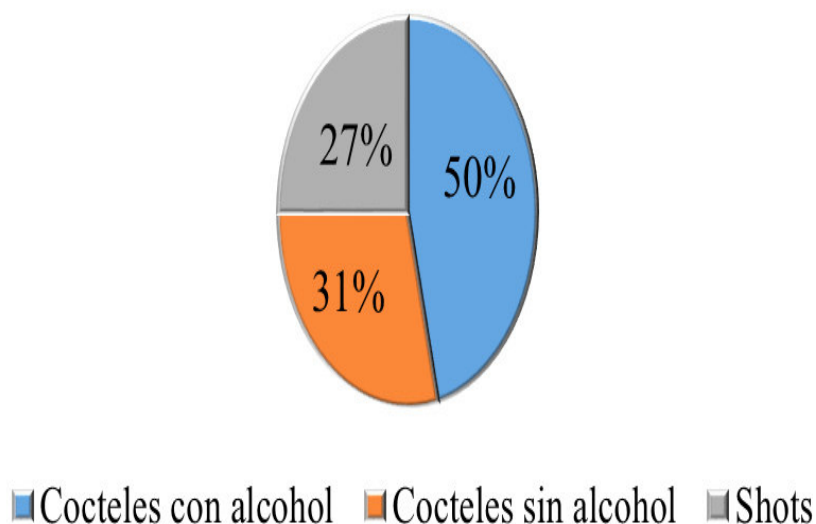


Figura 8: Tipos de cocteles

Fuente: Encuestas diciembre 2019

Autor: Suárez Jonathan

Análisis

En base a las encuestas realizadas se determina que las personas tienen mayor tendencia a consumir cocteles con alcohol, esto se debe al medio en el cual nos encontramos, y muchas veces la situación en la cual se degusta de los mismos, es así que un grupo de amigos puede preferir la ingesta moderada de alcohol, y consumir este tipo de cocteles, por eso una gran propuesta sería crear algo innovador para que las personas que desean probar diferentes sabores puedan extender su paladar a frutas que son cultivadas y cosechadas por agricultores propios del país y que estos productos son creados por personas totalmente capacitadas y que cuentan con un amplio conocimiento sobre la preparación de estos cocteles.



9.- ¿Cuánto dinero gasta en cocteles durante una salida a una discoteca, bar o karaoke?

Precio de Cocteles

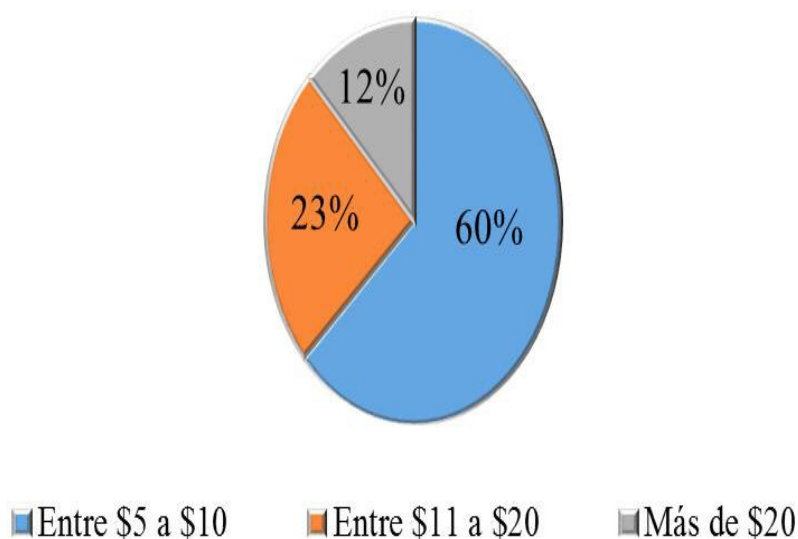


Figura 9: Precio de cocteles

Fuente: Encuestas diciembre 2019

Autor: Suárez Jonathan

Análisis

En relación con las encuestas se determina que las personas están dispuestas a gastar entre \$5 a \$10 dólares en el consumo de cocteles, esto debido a que la mayoría de gente al salir a una discoteca o bar es muy probable que ingieran bebidas ya sean que contengan alcohol o no, además, toman en consideración los precios accesibles que se encuentran; mientras que otros deciden recolectar dinero para comprar un solo tipo de producto, resultando favorablemente porque rinde más. Asimismo, otros comensales coinciden en que salen a disfrutar tomando cocteles y no a emborracharse.



10.- ¿Le gustaría consumir cocteles preparados con uvilla y mortiño?

Consumo de Cocteles preparados con Uvilla y Mortiño

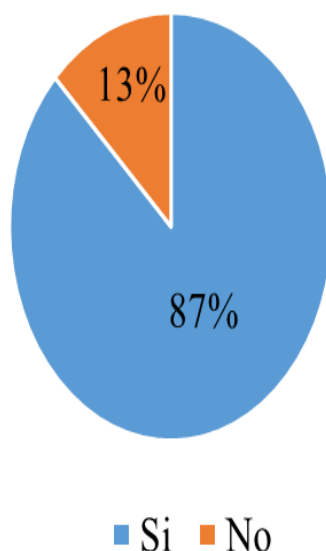


Figura 10: Consumo de cocteles preparados con uvilla y mortiño

Fuente: Encuestas diciembre 2019

Autor: Suárez Jonathan

Análisis

Es evidente que la mayoría de las personas encuestadas consumirían cocteles preparados con uvilla y mortiño por las siguientes razones: poseen un sabor agradable, combinan bien con distintas preparaciones como tortas, salsas, mermeladas. Además, con estas frutas se elaboran licor de mandarina y vino de mortiño. Por tal razón la idea de crear cocteles que contengan como base principal frutas no tan convencionales, permite obtener una gran expectativa en la población, misma que está en un constante deseo de probar aquellos productos que tienen su base en aspectos tanto científicos como culinarios con técnicas de coctelería clásica.



6.2 DISCUSIÓN

Esta investigación tuvo como propósito indagar y describir información de aquellos trabajos realizados en coctelería y que a su vez son innovadores. Además, se identificaron las tendencias actuales y preferencias de los gustos que tienen las personas por consumir cocteles.

Gallo (2010) afirma que “los clientes buscan la innovación, a través de la aplicación de la mixología, en la cual se añade un sabor nuevo, gracias a técnicas culinarias, como podría ser el flamear, congelar, o usar ingredientes como ácidos naturales.” (Citado en Romero, 2016, p.1).

En el Ecuador existe una comercialización y producción de dos frutos andinos representativos como mortiño y la uvilla, los cuales han sido escogidos para el desarrollo de esta investigación.

Ramírez (2015) expresa que actualmente “el mortiño en el mercado mundial se comercializa congelado bajo el sistema IQF, fruta deshidratada, pulpa, jugos, salsas, yogurt, fruta en conserva (especialmente para el relleno en pastelería y una variedad de confites)” (Citado en ECK, 1988, p. 220).

El otro fruto es la Uvilla o *Uchuva* es una fruta andina, apreciada en los mercados internacionales, tiene forma redonda-ovoide, de piel lisa, brillante, puede ser de color amarillo, naranja, dorando o verde según su variedad, es jugosa, contiene semillas pequeñas y suaves, con sabor agridulce. Dentro de los beneficios se puede mencionar los siguientes: ayuda a la purificación de la sangre, eficaz en el tratamiento de las afecciones a la garganta, se recomienda la preparación de jugos, infusiones con las hojas y consumo del fruto en fresco, favorece al tratamiento de las personas con problemas de próstata debido a sus propiedades diuréticas, constituye un excelente tranquilizante debido al contenido de flavonoides (Parra, 2010).

Con los componentes antes mencionados se procederá a diseñar un recetario que contenga preparaciones con mortiño y uvilla.



6.3 PROPUESTA. - Rescate de la uvilla y mortiño a través de un recetario aplicando técnicas de coctelería clásica

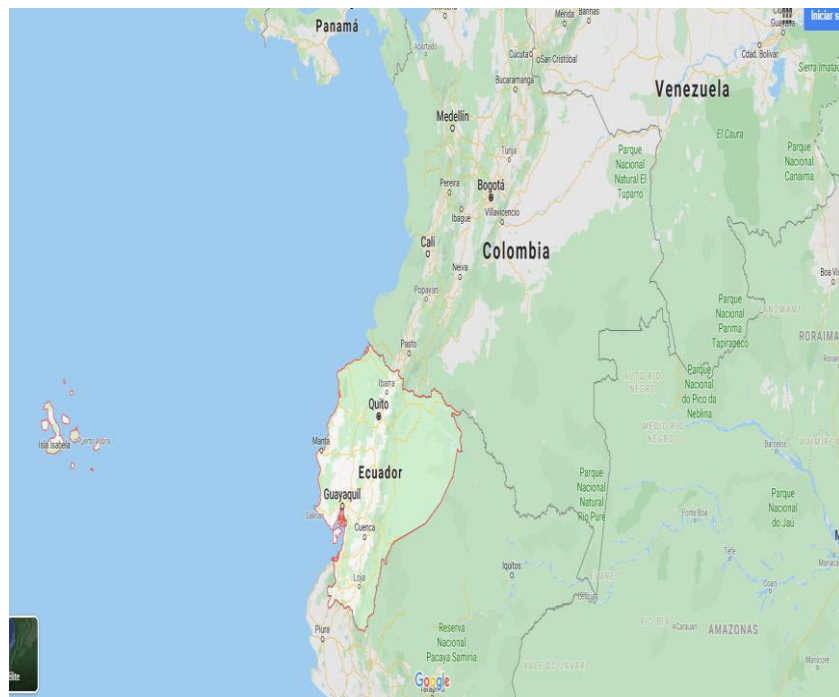
6.3.1 Macro localización

Este trabajo de investigación se desarrolla en América del Sur, en Ecuador, provincia de Imbabura

Coordenadas geográficas de Ecuador en grados y minutos decimales:

Longitud: O 77°30'0"

Latitud: S 2°0'0"





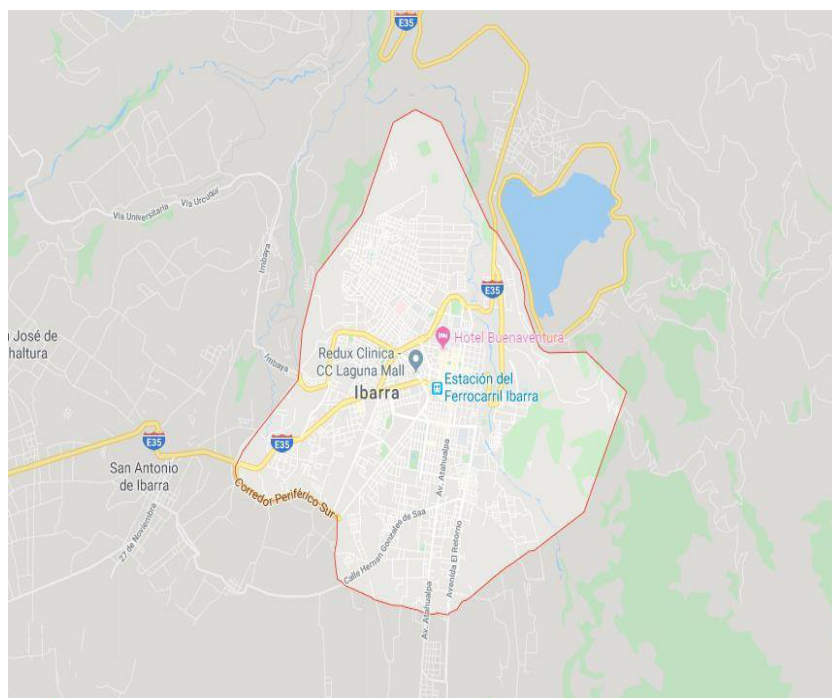
6.3.2 Micro Localización

La propuesta en sí se desarrollará en la ciudad de Ibarra

Coordenadas geográficas de Ecuador en grados y minutos decimales:

Longitud: 78.1223° O

Latitud: 0.3517° N





6.3.3 Recetario de cocteles preparados a base de uvilla y mortiño.

La propuesta para la elaboración de este recetario tiene la finalidad de deleitar el paladar de consumidores de cocteles, experimentar con estas dos frutas cuyos usos en coctelería son limitados o desconocidos; además, poseen un sabor agradable y se logrará realizar distintas combinaciones con bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Se podrá encontrar los ingredientes utilizados con sus respectivas cantidades para una exquisita preparación, el procedimiento, tipo de coctel, grado alcohólico, variantes, consejos y una breve descripción de la bebida. La uvilla y mortiño son frutas que podemos conseguir todo el año, pero son usados en preparaciones tradicionales como es el caso de la colada morada y en mermeladas o salsas, por lo que las vamos perdiendo de nuestras mesas o en muchas ocasiones solo se utiliza para realizar generalmente postres o recetas para preparaciones de sal. Por este motivo decidí rescatar a estas dos frutas mediante la coctelería, para contrastar su delicioso sabor con licores.

Nombre del Recetario:

Recetario de cocteles preparados a base de uvilla y mortiño (*Mouvi*)

Introducción:

La propuesta para diseñar el presente recetario está dirigido a bartenders, bármanes, estudiantes, administradores de bares y público en general, para que tomen en consideración que es importante innovar utilizando productos que se están perdiendo. En la parte de anexos, indico el formato que usaré para realizar las recetas estándar que estarán en el recetario, fueron tomadas del trabajo de investigación de Santiago Erazo, ex Estudiante de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, realizado en el año 2011.

Objetivo:

Diseñar un recetario de cocteles preparados a base de uvilla y mortiño utilizando técnicas de coctelería clásica.



Contenido:


Nombre del Coctel	Ingredientes	Preparación	Fotografía
Mojito Martini Uvilla	5 uvillas 2 onzas de vodka 1 ½ onzas de triple sec Zum de naranja Hielo	En una coctelera poner las uvillas y aplastar ligeramente con una cuchara. Agregue el resto de los ingredientes, tapar y batir enérgicamente. Servir en la copa Martini.	

Figura 11: Coctel Mojito Martini Uvilla




Nombre del Coctel	Ingredientes	Preparación	Fotografía
Mojito de Mortiño	80 gr de mortiño 5 hojas de menta 1 limón 1 cucharada de azúcar 60 ml de ron Blanco.	Triturar el Mortiño hasta obtener la pulpa. Colocar en el vaso la menta, Azúcar, jugo de limón y machacar. Agregar la pulpa de mortiño, incorporar el ron blanco y agua mineral. Decorar con rodajas de limón, arándanos y hojas de menta.	

Figura 12: Coctel Mojito de Mortiño



7. CONCLUSIONES

- 1.- La base de bibliografía con respecto a estudios del mortiño y uvilla es limitada, la mayoría de información referente a las tendencias e innovaciones se encuentran en páginas web o noticias de periódicos de poco impacto académico.
- 2.- La gente conoce que son frutos andinos, su consumo se ve limitado a preparaciones tradicionales como la colada morada y mermelada, por ello la necesidad de rescatar este producto y ponerlo en valor a través de diferentes preparaciones en coctelería.
- 3.- El rescate del mortiño y uvilla requiere de estudios técnicos y científicos amplios que permitan diversificar el uso y consumo de estas frutas andinas, por ello es necesaria la realización de un recetario.



8. RECOMENDACIONES

1.. La academia debería motivar a los estudiantes de gastronomía a investigar científicamente a los frutos nativos andinos a través de tesis de grados o ferias gastronómicas, preparaciones en distintos actos que realiza la universidad.

2.- El ministerio de agricultura debería capacitar a los productores de uvilla y mortiño con la finalidad de comercializar productos de calidad y de esta manera cumplir con los requisitos necesarios para obtener una denominación de origen.



9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Angamarca, F., & Morales, E. (2011). *DETERMINACIÓN DEL MEJOR TIEMPO DE CLARIFICACIÓN UTILIZANDO YAUSABARA (Pavonia sepium) Y SÁBILA (Aloe vera) EN EL VINO ARTESANAL DE UVILLA (Physalis peruviana. L.)*. Retrieved from <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/2105>
- Dávila, M. (2015). “*ELABORACIÓN DE SABORIZANTES EN POLVO, A PARTIR DE CINCO FRUTAS DESHIDRATADAS COMO: HIGO, MEMBRILLO, NÍSPERO, MORTIÑO, Y UVILLA PARA LA APLICACIÓN EN CINCO TIPOS DE BIZCOCHOS Y CINCO TIPOS DE GALLETAS.*”
- Haro, D. (2016). *Utilización de mortiño (Vaccinium Floribundum Kunt) en la elaboración de un licor para la aplicación en el área de mixiología Riobamba 2014* (Escuela Superior Politécnica de Chimborazo). Retrieved from <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/10121>
- Herrera, J. (2017). *INNOVACIÓN EN LA COCTELERÍA A PARTIR DEL PURO DE CAÑA DE AZÚCAR EN EL BAR BÚFALO BLANCO, AMBATO, ECUADOR.P.* Retrieved from <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/6283/1/TUAEXCOMESC005-2017.pdf>
- Maigua, L. (2012). “*APLICACIÓN DEL EXTRACTO DE PÉTALOS DE CALÉNDULA OFFICINALIS EN LA ELABORACIÓN DE CÓCTELES SIN ALCOHOL, ESCUELA DE GASTRONOMÍA, FACULTAD SALUD PÚBLICA.* Retrieved from <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9466/1/84T00113.pdf>
- Moreno, M. (2014). “*ELABORACION DE UNA LINEA DE HELADOS A BASE DE COCTELES TRADICIONALES Y SU APLICACIÓN EN LA NUEVA TENDENCIA DE REPOSTERIA, RIOBAMBA 2013.*” Retrieved from <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9912/1/84T00347.pdf>
- Ramírez, F. (2015). “*PRODUCCIÓN DE LICOR ARTESANAL A PARTIR DEL*



- MORTIÑO*” (INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA). Retrieved from [http://181.198.81.214/bitstream/123456789/162/1/LICOR ARTESANAL MORTIÑO.PDF](http://181.198.81.214/bitstream/123456789/162/1/LICOR_ARTESANAL_MORTIÑO.PDF)
- Rodríguez, J., & Reyes, J. (2016). *PLAN DE NEGOCIOS PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE VINO ESPUMANTE DE MORTIÑO EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO* (Universidad de las Américas). Retrieved from <http://200.24.220.94/bitstream/33000/4826/5/UDLA-EC-TINI-2016-13.pdf>
- Santamaría, P., Coronel, D., Verdugo, K., Paredes, M., Yugsi, E., & Huachi, L. (2012). *ESTUDIO ETNOBOTÁNICO DEL MORTIÑO (Vaccinium floribundum) COMO ALIMENTO ANCESTRAL Y POTENCIAL ALIMENTO FUNCIONAL*. 10. Retrieved from <https://www.redalyc.org/pdf/4760/476047400002.pdf>
- Sarmiento, L. (2019). *ESTUDIO DE LAS TENDENCIAS EN LA COCTELERÍA PARA LOGRAR LA INNOVACIÓN EN LOS PRINCIPALES BARES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE LIMA*. Retrieved from [http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/5226/1/SARMIENTO _CL.pdf](http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/5226/1/SARMIENTO_CL.pdf)
- Artaza, S. (22 de Octubre de 2016). “*LA COCTELERÍA CLÁSICA ES SABIDURÍA Y SUS FÓRMULAS SON ETERNAS*”. Obtenido de <https://www.guiarepsol.com/es/comer/de-tapeo/los-secretos-de-la-cocteleria-clasica/>
- Parra, G. (8 de Agosto de 2010). *LA UVILLA O UCHUVA, UNA FRUTA CON GRANDES BENEFICIOS PARA LA SALUD Y LA BELLEZA*. Obtenido de <http://ec.globedia.com/uvilla-uchuva-fruta-grandes-beneficios-salud-belleza>
- Veintimilla, A. (14 de Agosto de 2017). *COCTELERÍA FRESCA PARA EL VERANO*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/sabores/cocteleria-fresca-verano-sabores-frutas.html>
- López, P., & Fachelli, S. (Febrero de 2015). *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN SOCIAL*. Obtenido de https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2016/163567/metinvsocua_a2016_cap2-3.pdf



- Ramírez, J. (2018). *MÉTODO HISTÓRICO: CARACTERÍSTICAS, ETAPAS, EJEMPLOS*.
Obtenido de <https://www.lifeder.com/metodo-historico/>
- Ramos, E. (16 de Agosto de 2016). *MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN*.
Obtenido de https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/48130436/Metodos_y_tecnicas_de_investigacion__GestioPolis.pdf?response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DMetodos_y_tecnicas_de_investigacion.pdf&X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Credential=AKI
- Sosa, A. (11 de Octubre de 2013). *EL MÉTODO ANALÍTICO-SINTÉTICO*. Obtenido de <https://prezi.com/c3cu3jwuax79/el-metodo-analitico-sintetico/>
- Tapia, E. (10 de Diciembre de 2019). *ECUADOR REALIZA SU PRIMER ENVÍO DE UVILLAS A EE.UU.* Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador-uvilla-exportacion-eeuu-comercio.html>