PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica – PUCE TEC

INVESTIGACIÓN DE TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN DE SABORES A TRAVÉS DE LA INFUSIÓN Y REDUCCIÓN, UTILIZANDO GRANADILLA Y UVILLA EN BASE A RECETAS DE COCTELERÍA CLÁSICA.

Proyecto de titulación previo a la obtención del título de:

Tecnóloga Superior en Gestión Culinaria.

Autor: Alisson Anahí Matabay Tandalla

Tutor: Rodrigo Francisco Samaniego G.

Quito, Ecuador

2025

Dedicatoria

A mi madre Paulina.

A ti, querida madre, desde lo más profundo de mi corazón, te dedico cada palabra, cada página, y cada esfuerzo de mi carrera. Este logro es resultado de tu compañía, esfuerzo y apoyo, por confiar en mí y mis sueños. Tu amor y paciencia desde niña me han forjado a ser una buena persona en la vida. Y es por eso que te entrego este trabajo, no solo como un resultado de mis estudios, sino como el fruto de tu sacrificio y tu fe en mí.

A mi hermana Samantha.

A ti, que has sido mi compañera de vida. A lo largo de este camino, tu presencia ha sido mi mejor consuelo y mi motivación. Te entrego este trabajo como símbolo de nuestro vínculo, y como prueba de que, contigo a mi lado, cualquier meta es alcanzable.

Con todo mi amor, para las dos personas que más amo en mi vida, les dedico el esfuerzo de las tres.

Tabla de contenidos

Dedicatoria 2

Lista de tablas 5

Lista de figuras 5

Lista de ilustraciones 5

Declaración y Autorización 6

Agradecimientos 7

Introducción 8

Abstract 9

Objetivos 10

Objetivo General 10

Objetivos Específicos 10

Capítulo I 11

Fundamentos teóricos de la coctelería clásica y uso de técnicas para extraer sabores de frutas autóctonas ecuatorianas 11

Coctelería 11

Técnicas 11

Cócteles principales 12

Reducción 13

Infusión 13

Maridaje 13

Frutas 15

Capítulo II 16

Estudio físico-químico de la uvilla y granadilla y su aplicación en coctelería 16

Características físicas y químicas de la uvilla 16

Análisis físico de los componentes en la uvilla 18

Análisis físico de sus componentes en la granadilla 18

Ejemplos de infusión y reducción 19

Productos y subproductos de la uvilla y granadilla 30

Capítulo III 31

Implementación de los productos en los cócteles clásicos 31

Recetas estándar 31

Conclusiones 35

Referencias Bibliográficas 36

Anexos 39

Lista de tablas

Tabla 1 *Propiedades y aplicaciones de la granadilla* 15
Tabla 2 *Propiedades y aplicaciones de la uvilla* 15
Tabla 3 *Propiedades físicas y químicas de la uvilla* 16
Tabla 4 *Propiedades físicas y químicas de la granadilla* 17
Tabla 5 *Productos y subproductos de la uvilla y granadilla* 30

Lista de figuras

Figura 1 *Tipos de Maridaje* 14
Figura 2 *Componentes de la uvilla* 18
Figura 3 *Componentes de la granadilla* 19

Lista de ilustraciones

Ilustración 1 *Mise en place de la preparación* 20
Ilustración 2 *Realización de la pulpa* 20
Ilustración 3 *Pulpa de uvilla* 21
Ilustración 4 *Mis en place de la preparación* 21
Ilustración 5 *Procedimiento* 22
Ilustración 6 *Néctar de uvilla* 22
Ilustración 7 *Mise en place para el sirope de uvilla* 23
Ilustración 8 *Procedimiento del sirope de uvilla* 23
Ilustración 9 *Sirope de uvilla* 24
Ilustración 10 *Mise en place para la pulpa de granadilla* 25
Ilustración 11 *Procedimiento para la pulpa de granadilla* 25
Ilustración 12 *Pulpa de granadilla* 26
Ilustración 13 *Mise en place de la infusión aromática de granadilla* 26
Ilustración 14 *Procedimiento de la infusión aromática de granadilla* 27
Ilustración 15 *Infusión aromática de cedrón y hierba luisa con granadilla* 27
Ilustración 16 *Mise en place para el jarabe de granadilla con menta y albahaca* 28
Ilustración 17 *Procedimiento del jarabe de granadilla* 28
Ilustración 18 *Infusión de los jarabes* 29
Ilustración 19 *Jarabes de granadilla de menta y albahaca* 29
Ilustración 20 *Receta Estándar Daiquiri* 31
Ilustración 21 *Receta estándar Negroni* 32
Ilustración 22 *Receta Estándar Mojito* 33
Ilustración 23 *Receta Estándar Moscow Mule* 34
Ilustración 24 *Daiquiri* 39
Ilustración 25 *Moscow Mule* 39
Ilustración 26 *Mojito Clásico* 40
Ilustración 27 *Clásico Negroni* 40

Declaración y Autorización

Yo, Alisson Anahí Matabay Tandalla con C.I. 1727705277 autora del trabajo de titulación, intitulado: **"Investigación de técnicas de extracción de sabores a través de la infusión y reducción, utilizando granadilla y uvilla en base a recetas de coctelería clásica."**, previa a la obtención del título de **Tecnóloga en Gestión Culinaria** en la Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica PUCE TEC:

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 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 a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la PUCE el referido trabajo de titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad.

Quito, 23 de agosto de 2025

Alisson Anahí Matabay Tandalla

C.I. 1727705277

Agradecimientos

Con una profunda gratitud, expreso mis más sinceros agradecimientos a quienes estuvieron conmigo en esta nueva etapa en mi vida.

A mi madre, Paulina, el pilar más sólido en mi vida y sobre todo mi inspiración eterna. Gracias por cada sacrificio que hiciste por mí. Gracias por ser la única persona en apoyarme y alentarme a estudiar la carrera que me apasiona, te agradezco no solo por tu apoyo, si no por tu resiliencia a cada circunstancia difícil. Con todo mi corazón gracias por todo.

A mi hermana, Samantha, gracias por estar conmigo en las buenas y malas, por tener paciencia a mis cambios de humor, gracias por estar para mí, con todo mi cariño, gracias por todo.

A mi padre, Luis, gracias por tu apoyo. Tu ejemplo de trabajo duro han sido una guía significativa. Este logro es un reflejo de valores, te lo agradezco de todo corazón.

A mi familia, a mi tía Alejandra, Karina, José, Victor, gracias por estar conmigo y apoyarme en mis momentos más difíciles, por creer en mí y aportarme cosas positivas. Estoy agradecida con cada uno de ustedes.

Quisiera expresar mi más sincero agradecimiento a mi tutor de tesis, Rodrigo Samaniego.

Por ser un excelente profesor en mi formación como profesional, por su empeño y dedicación, su guía ha sido fundamental para dar forma a este proyecto y para mi crecimiento profesional. Le agradezco enormemente por compartir su experiencia y por ser un mentor ejemplar.

Introducción

La coctelería, como parte esencial del arte culinario, ha experimentado una gran evolución, impulsada por la búsqueda de experiencias sensoriales complejas y auténticas para el consumidor. En este proceso de transformación, se ha incrementado el interés por rescatar ingredientes naturales, privilegiar lo autóctono de nuestro país y aplicar técnicas que permitan destacar las propiedades organolépticas de cada fruta.

En el contexto ecuatoriano, este enfoque representa la oportunidad valiosa para revalorizar la diversidad frutal del país. Ecuador, reconocido por su riqueza biodiversa, posee una gran variedad de frutas tropicales con perfiles sensoriales únicos, que aún se encuentran poco exploradas dentro del campo de coctelería. Frutas como la granadilla y la uvilla constituyen ejemplos notables de productos autóctonos con un gran potencial aromático y nutritivo, cuya aplicación podrá contribuir significativamente en la innovación dentro de este proyecto.

En el presente proyecto de titulación se centra en la investigación y aplicación de técnicas de extracción de sabores, enfocándose en la infusión y reducción, así empleando como materia prima la granadilla y la uvilla. Estas técnicas permiten obtener en varias presentaciones, los extractos concentrados y aromáticos, ya sean en jarabes, en bases de cócteles, en alcohol, etc. La finalidad de este estudio es proponer alternativas se sean innovadoras y contribuyan en la coctelería clásica, así saliendo de lo habitual y poder incorporar elementos naturales que reflejen la identidad y biodiversidad del Ecuador.

Desde un enfoque cultural, se promueve el uso de ingredientes nativos como una forma de sostenibilidad y revalorización del patrimonio alimentario. De esta manera, el proyecto busca fortalecer la identidad gastronómica nacional mediante propuestas que fusionan creatividad, tradición y conciencia ambiental.

Palabras clave: Coctelería ecuatoriana, frutas autóctonas, extracción de sabores, infusión, granadilla y uvilla.

Abstract

Cocktails, as an essential part of the culinary arts, have undergone a significant evolution, driven by the pursuit of complex and authentic sensory experiences for the consumer. In this transformation, there has been an increasing interest in reviving natural ingredients, prioritizing local produce, and applying techniques that highlight the organoleptic properties of each fruit.

In the Ecuadorian context, this approach represents a valuable opportunity to revalue the country's fruit diversity. Ecuador, renowned for its biodiversity, boasts a wide variety of tropical fruits with unique sensory profiles, which remain largely unexplored in the cocktail sector. Fruits such as granadilla and uvilla are notable examples of native products with great aromatic and nutritional potential, whose application could significantly contribute to innovation within this project.

This thesis focuses on the research and application of flavor extraction techniques, focusing on infusion and reduction, using passion fruit and golden berry as raw materials. These techniques allow for the production of concentrated and aromatic extracts in various forms, whether in syrups, cocktail bases, alcohol, etc. The purpose of this study is to propose innovative alternatives that contribute to the renewal of traditional cocktails, thus deviating from the norm and incorporating natural elements that reflect Ecuador's identity and biodiversity.

From a cultural perspective, the use of native ingredients is promoted as a form of sustainability and a revaluation of food heritage. In this way, the project seeks to strengthen the national gastronomic identity through proposals that merge creativity, tradition, and environmental awareness.

Keywords: Ecuadorian cocktails, native fruits, flavor extraction, infusion, passion fruit and uvilla.

Objetivos

Objetivo General:

Investigar y aplicar técnicas de extracción de sabores mediante infusión y reducción, utilizando granadilla y uvilla, para desarrollar recetas innovadoras de coctelería clásica que resalten el uso de ingredientes autóctonos y contribuyan a la diversificación sensorial.

Objetivos Específicos:

1. Investigar los fundamentos de la coctelería clásica, analizando sus técnicas, recetas icónicas y tendencias actuales para establecer una base conceptual sólida en el desarrollo del proyecto.
2. Estudiar las características físicas, químicas y organolépticas de la granadilla y la uvilla, identificando su potencial como ingredientes en la coctelería clásica.
3. Diseñar y elaborar recetas de coctelería que integren los resultados obtenidos en los procesos de infusión y reducción adjuntos a alimentos que conformen un maridaje ideal para la muestra de funcionalidad dentro de la industria.

Capítulo I

Fundamentos teóricos de la coctelería clásica y uso de técnicas para extraer sabores de frutas autóctonas ecuatorianas.

Coctelería

La coctelería se refiere al arte y la ciencia de elaborar bebidas combinadas, frecuentemente con o sin alcohol. Hace referencia a la combinación de elementos tales como licores, zumos, jarabes, especias y otros componentes para elaborar cócteles, ya sean tradicionales o innovadores.

La coctelería clásica se refiere a la práctica de preparar cócteles, siendo así el seguir con las recetas tradicionales y técnicas de preparación para cada uno de sus procesos.

De hecho "una de las características de la coctelería clásica es que sus bebidas se realizan con destilados básicos y tradicionales, tales como el ron, la ginebra, el vodka, el whisky, el coñac y el tequila." (Alfaro, 2021)

Técnicas

Las técnicas fundamentales en la coctelería incluyen algunas de las más usada en la industria, como lo son el shaking, stirring, muddling. Estas técnicas desarrolladas a lo largo del tiempo, responden a necesidades específicas en la preparación de cada cóctel, como la mezcla, enfriamiento, dilución o aromatización de los ingredientes.

La técnica del shaking (sacudido) tiene como objetivo integrar los ingredientes de forma uniforme, logrando una mezcla equilibrada en sabor, densidad y textura. Esta se ejecuta agitando vigorosamente los componentes en una coctelera con hielo, lo que permite enfriar y airear la bebida de manera rápida. Es recomendable aplicarla cuando se desea reducir ciertos residuos o diluir la preparación. Además, se utiliza un colador de gusanillo para filtrar la mezcla y evitar que el hielo caiga a la copa o vaso elegido para la presentación del mismo. (Martinez, Coctelería, 2024)

La técnica del stirring (removido) se caracteriza por generar una dilución leve y alcanzar una temperatura adecuada en la preparación del cóctel. A diferencia del agitado, esta técnica conserva la claridad del contenido, lo que la hace ideal para tragos que requieren una presentación limpia y refinada. Su ejecución, además, aporta un componente visual atractivo gracias a los movimientos controlados realizados con la cucharilla de bar. (Martinez, Coctelería, 2024)

El muddling (machacar) es una técnica tradicional que se emplea para intensificar los sabores de un cóctel mediante la maceración cuidadosa de ingredientes como frutas, hierbas o especias. Este proceso busca liberar los aceites esenciales y compuestos aromáticos, aportando mayor complejidad al perfil sensorial de la bebida. Su uso, con raíces históricas que conectan prácticas antiguas con la mixología contemporánea, requiere precisión, ya que un exceso de presión podría liberar sabores amargos o alterar el equilibrio del cóctel. (Martinez, Coctelería, 2024)

Cócteles principales

A lo largo del tiempo ciertos cócteles se han encargado de posicionarse como referentes en el mundo de la coctelería, ya sea por su sabor, presentación o equilibrio, sino también por su relevancia, la importancia de estos cócteles radica en la capacidad para representar épocas y diferentes estilos.

Daiquiri. Este cóctel es un clásico, con su combinación de sabores, como el ron, zumo de limón, sirope. Llamado así por un pueblo en Cuba. **Ver anexo 1**

Moscow Mule. Un cóctel refrescante, y ligero al probarlo destacando así el vodka, Ginger beer, zumo de limón, aportando así frescura a la bebida. **Ver anexo 2**

Mojito. Cóctel originario de Cuba, contando con notas refrescantes, como el ron, hierba buena, sirope. **Ver anexo 3**

Negroni. Un cóctel de los más clásicos en la industria de la coctelería, lo que lo caracteriza como un cóctel fuerte, teniendo así una predominancia en sus sabores muy densos y fuertes. **Ver anexo 4.**

Reducción

La reducción es una técnica culinaria fundamental en el ámbito gastronómico la cual nos ayuda a concentrar los líquidos mediante el método de evaporización.

Como afirma (Ros, 2020) "Con esta evaporación, lo que se hace es reducir el volumen de la elaboración original, con lo que los sabores quedan concentrados."

Infusión

Básicamente, una infusión es una preparación en la que se logra extraer el aroma y el sabor de un ingrediente introduciéndolo en un líquido caliente. Lo importante es que el líquido tome el sabor del ingrediente, antes que cocinar.

Empleando las palabras de (Vasquéz, 2022) "Las posibilidades de todas estas hierbas no solo se reducen a preparar infusiones, si no que, como explicamos en este artículo, pueden ser empleadas en la preparación de un gran número de recetas."

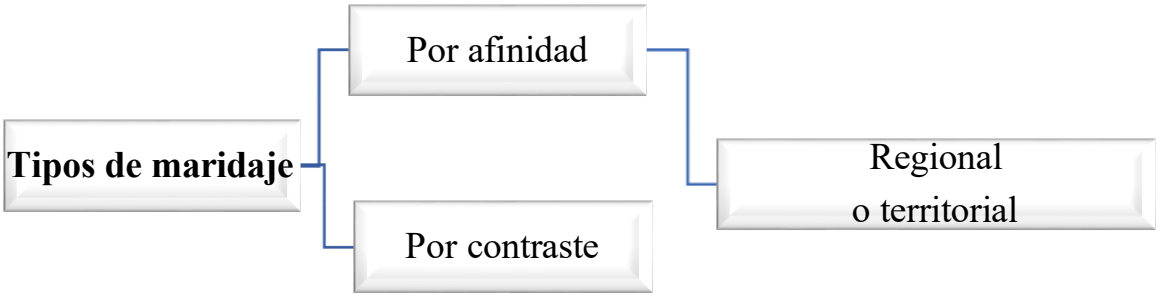
Lograremos incorporar está técnica en el presente proyecto, utilizando las frutas seleccionadas y realizar diferentes preparaciones.

Maridaje

Se trata de armonizar alimentos y bebidas de forma que se realcen mutuamente, creando una experiencia sensorial más completa y memorable.

Figura 1

Tipos de Maridaje



Nota. Fuente: *(La Luna Mezcal, 2023)*

Por afinidad. La similitud es parte del objetivo, ya que consiste en unir sabores, sensaciones, aromas entre sí, teniendo así una experiencia amena de la bebida como de la comida.

Por contraste. En este tipo de maridaje se busca lo opuesto, compensando por los excesos y falta de los sabores, aromas, y matices en cada uno de los alimentos y bebidas.

Regional. Se enfoca en combinar los vinos de una zona geográfica determinada con los alimentos que pertenezcan en dicha región. **(La Luna Mezcal, 2023)**

(Villalta, ¿Qué es Maridaje?, 2024) menciona que "Esta práctica busca equilibrar y realzar las características de cada elemento. En el maridaje, se consideran aspectos como el sabor, la textura, la intensidad y la estructura de los alimentos y las bebidas. Aunque el vino suele ser la bebida más asociada al maridaje, también se pueden lograr combinaciones increíbles con cervezas, destilados o incluso infusiones."

Frutas

Granadilla.

Tabla 1

Propiedades y aplicaciones de la granadilla

Características	Descripción
Familia botánica	Pasifloráceas.
Relación	Pariente del maracuyá con menor acidez y sabor más suave.
Componentes activos	Flavonoides (útiles para el insomnio y ansiedad).
Vitaminas presentes	A, B2, B3, B6, B9, C, E, K
Minerales presentes	Calcio, cobre, hierro, magnesio, fósforo, potasio, selenio, sodio, zinc.
Beneficio destacado	Aporta hasta un 50%de la dosis diaria de vitamina C.
Usos en la gastronomía	Jugos, infusiones, bases.

Nota. Fuente de: *(Foods.pe, 2021)*.

Uvilla.

Tabla 2

Propiedades y aplicaciones de la uvilla

Características	Descripción
Nombre común	Uvilla.
Origen	Nativa de los Andes.
Sabor	Dulce y ligeramente ácido.
Color externo	Envoltura de color naranja o amarillo.
Vitaminas presentes	Vitamina C y A.
Minerales presentes	Calcio, fósforo.
Productos derivados	Vino, almíbar, sirope, jugo, base de fruta.

Nota. Fuente: *(Nutricionista Ecuatoriano , 2020)*.

Capítulo II

Estudio físico-químico de la uvilla y granadilla y su aplicación en coctelería.

Características físicas y químicas de la uvilla.

En el estudio de las dos frutas como lo son la uvilla y granadilla, resulta de suma importancia el comprender las propiedades físicas y químicas, ya que con estos datos podremos definir el potencial para las diferentes transformaciones en la coctelería.

En las siguientes tablas se indicarán la información para ambas frutas, sacando así conclusiones para cada una de las preparaciones a realizar en los cócteles con su respectivo maridaje, buscando así la mejor combinación y opción para poder desarrollar.

Tabla 3

Propiedades físicas y químicas de la uvilla

Categoría	Descripción
Nombre científico	Physalis peruviana.
Tamaño del fruto	2cm de diámetro.
Forma	Esférica.
Color del fruto	Amarillo dorado.
Corteza	Lisa, fina, rodeada por un cáliz papiráceo que la protege.
Sabor	Agridulce, ligeramente cítrico.
Humedad	78-84%
pH	3.5-4.5
Azúcares	Fructosa, sacarosa (11-13g /100g)
Ácidos orgánicos	Ácido cítrico, málico.
Vitaminas	A y C
Minerales	Fósforo, hierro, calcio.
Otros compuestos	Antioxidantes (carotenoides, polifenoles), fibra dietética

Nota. Fuente: *(Procolombia, 2021)*

En el análisis físico químico de la uvilla demuestra que es una fruta ideal para la coctelería. Por el hecho de su alta acidez natural, así mismo combinada con azúcares esenciales de la misma, lo que la convierte en una fruta potencial para técnicas de reducción, donde se concentra más su dulzor natural y en jarabes y teniendo como ventaja en el concentrado para así poder obtener un mejor sabor para las diferentes elaboraciones.

Tabla 4

Propiedades físicas y químicas de la granadilla

Categoría	Descripción
Nombre científico	Passiflora ligularis.
Tamaño del fruto	5-8cm de largo.
Forma	Ovalada
Color del fruto	Naranja
Corteza	Gruesa, rígida, quebradiza
Sabor	Dulce suave
Humedad	73-78%
pH	3.3-3.8
Azúcares	Glucosa, fructosa (10-14g /100g)
Ácidos orgánicos	Ácido cítrico
Vitaminas	A, B2, B3, B6, B9, C, E, K
Minerales	Potasio, fósforo, magnesio, calcio, hierro
Otros compuestos	Antioxidantes (flavonoides), fibra dietética

Nota. Fuente: *(Semana, 2021)*

En el perfil físico y químico de la granadilla, la posiciona como una fruta con un alto índice de agua, lo cual le da un sabor dulce y aromático. Es apropiada para realizar la técnica de la infusión, donde se puede capturar sus fragancias.

Al analizar estos datos nos permite poder seleccionar los métodos adecuados de la manipulación y conservación de las mismas, siendo así llegando a potencializar sus sabores y

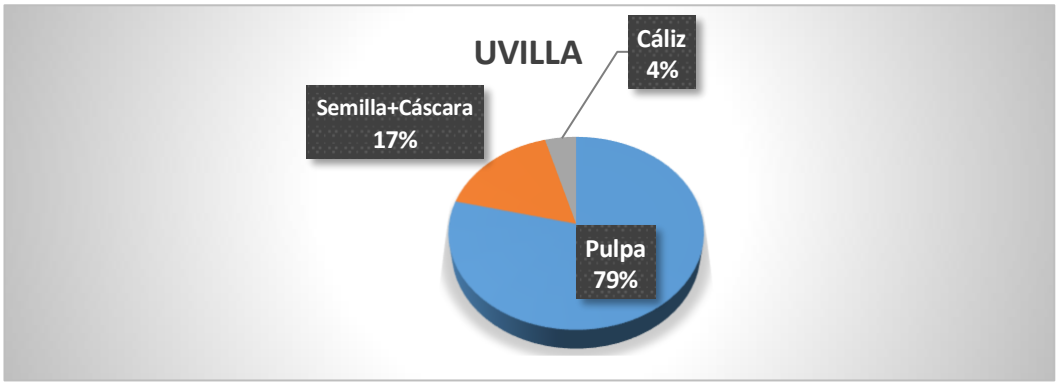
texturas. Por la parte de las propiedades químicas nos permite obtener el conocimiento de sus compuestos, tanto como azúcares, ácidos, pH, aporte funcional, dando así referencia al comportamiento en reducciones e infusiones.

Análisis físico de los componentes en la uvilla

Es importante analizar los componentes físicos de la uvilla. En la siguiente figura se indica la porción de cada uno de los elementos, este análisis resulta esencial para poder definir técnicas adecuadas como la infusión y reducción para así optimizar el uso de la fruta en varias preparaciones.

Figura 2

Componentes de la uvilla



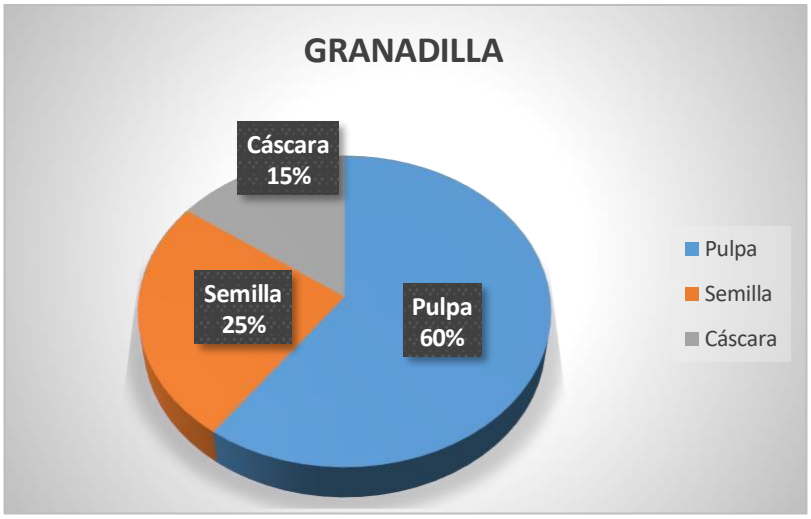
Nota. Elaboración propia.

En la figura anterior se presenta la distribución porcentual de los componentes, se observa que la mayor parte está constituida por la pulpa (79%), que representa el principal consumo útil para las siguientes elaboraciones en la coctelería.

Análisis físico de sus componentes en la granadilla

Desde el punto de vista científico, está compuesta por tres elementos principales: pulpa, semilla y cáscara. A continuación, se presenta un gráfico que detalla el porcentaje correspondiente de cada componente en la estructura de la granadilla.

Figura 3
Componentes de la granadilla



Nota. Elaboración propia.

En el análisis de los componentes físicos de la granadilla se puede observar que la pulpa representa la mayor proporción de fruta (60%) lo cual la convierte en el recurso principal para las preparaciones en los cócteles.

Ejemplos de infusión y reducción

Uvilla. En el estudio de las técnicas y de las propiedades físicas y químicas de la uvilla (Physalis peruviana) se llegó a la conclusión que es mejor para el método de reducción, teniendo así el concentrado de su sabor, para llegar a potencializar de la mejor manera a la fruta combinando con la técnica de extracción.

Técnica de reducción aplicada en la uvilla. Consiste en aplicar calor para poder evaporar el contenido acuoso del ingrediente, concentrando así los azúcares naturales, acidez y compuestos aromáticos. Esta técnica resulta eficaz por su alto índice de agua (80%) y su acidez moderada (pH 3.5), también así con sus azúcares naturales (glucosa y fructosa) lo cual nos permite obtener un concentrado espeso, con sabor intenso, ideal para cócteles, siropes, jaleas, mermelada.

Como lo afirma (Leal, 2024) “La pectina es un tipo de fibra soluble que se encuentra de forma natural en ciertas frutas”. Facilitando así en el uso de las preparaciones.

Como se puede observar en las respectivas pruebas realizadas se obtuvo tres productos para los cócteles por medio de las siguientes técnicas con la cantidad para una bebida:

Método de extracción- Pulpa de uvilla

Ingredientes:

- 150g de uvilla
- 20 ml de agua

Procedimiento:

1. Lavar y licuar las uvillas con el agua.

Ilustración 1

Mise en place de la preparación

Nota. Elaboración propia.

2. Colar las semillas si se desea.

Ilustración 2

Realización de la pulpa

Nota. Elaboración propia.

3. Conservar en frío para su uso.

Ilustración 3

Pulpa de uvilla

Nota. Elaboración propia.

Técnica de reducción- Néctar de uvilla

Ingredientes:

- 100 g de pulpa de uvilla
- 150 ml de agua
- 15 g de azúcar
- Jugo de ½ limón

Procedimiento:

1. Mezclar todo en una licuadora

Ilustración 4

Mis en place de la preparación

Nota. Elaboración propia.

Ilustración 5

Procedimiento

Nota. Elaboración propia.

2. Colar si se necesita y refrigerar.

Ilustración 6

Néctar de uvilla

Nota. Elaboración propia.

Técnica de reducción- Sirope de uvilla

Ingredientes:

- 100g pulpa de uvilla
- 80g de azúcar
- 25ml de agua

Procedimiento:

1. Llevar todo a fuego bajo hasta que reduzca por 15 minutos a 75-80 C°

Ilustración 7

Mise en place para el sirope de uvilla

Nota. Elaboración propia.

Ilustración 8

Procedimiento del sirope de uvilla

Nota. Elaboración propia.

2. Enfriar y guardar

Ilustración 9

Sirope de uvilla

Nota. Elaboración propia.

Granadilla. En el caso de la granadilla se investigó y se concluyó que el método de infusión es el ideal para poder obtener la fragancia, debido a su alto índice de agua, lo cual le da un sabor dulce y aromático, teniendo así un gran potencial para las infusiones y sacar el mejor provecho de la fruta, aplicando así la mejor opción.

Técnica de infusión aplicada en la granadilla. Se obtiene una bebida al introducir en agua hirviendo (100 °C) diferentes frutas, hierbas y así poder extraer los aromas y sabores del género a infusionar.

En la siguiente práctica con la granadilla se obtuvo tres productos de la misma, con la cantidad para una bebida.

Técnica de extracción-Pulpa de granadilla

Ingredientes:

- 120g de granadilla
- 10 ml de agua

Procedimiento

1. Lavar y cortar la fruta en dos para extraer la pulpa con semillas.

Ilustración 10

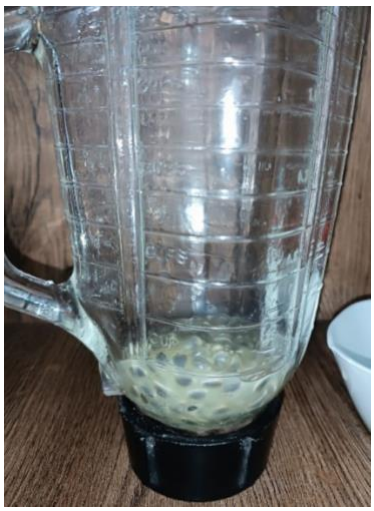
Mise en place para la pulpa de granadilla

Nota. Elaboración propia.

2. Se puede usar directamente con semillas o licuar para solo obtener la pulpa sin semillas, colar y reservar en el frío.

Ilustración 11

Procedimiento para la pulpa de granadilla



Nota. Elaboración propia.

Ilustración 12

Pulpa de granadilla

Nota. Elaboración propia.

Técnica de infusión- Infusión de granadilla

Ingredientes:

- 100 g pulpa de granadilla
- 150 ml de agua caliente
- 1 rama de cedrón y hierbaluisa

Procedimiento:

1. Verter el agua caliente sobre la pulpa y hierbas.

Ilustración 13

Mise en place de la infusión aromática de granadilla

Nota. Elaboración propia.

2. Tapar y dejar infusionar por al menos 10-15min

Ilustración 14

Procedimiento de la infusión aromática de granadilla

Nota. Elaboración propia.

3. Colar y reservar.

Ilustración 15

Infusión aromática de cedrón y hierba luisa con granadilla

Nota. Elaboración propia.

Técnica de reducción- Jarabe de granadilla con menta y albahaca

Ingredientes:

- 100g de pulpa de granadilla
- 80g de azúcar
- 20 ml de agua
- 4 hojas de albahaca y menta

Procedimiento:

1. Calentar todos los ingredientes menos la albahaca y menta, hasta formar una mezcla ligeramente espesa. (No tiene que hervir 75.85 C°)

Ilustración 16 *Mise en place para el jarabe de granadilla con menta y albahaca*

Nota. Elaboración propia.

Ilustración 17 *Procedimiento del jarabe de granadilla*

Nota. Elaboración propia.

2. Agregar las hierbas al final y dejar infusionar por 5-10 minutos.

Ilustración 18 *Infusión de los jarabes*

Nota. Elaboración propia.

3. Colar y refrigerar.

Ilustración 19 *Jarabes de granadilla de menta y albahaca*

Nota. Elaboración propia.

Productos y subproductos de la uvilla y granadilla

Tabla 5

Productos y subproductos de la uvilla y granadilla

Categoría	Uvilla (Physalis peruviana)	Granadilla (Passiflora ligularis)
Productos	- Pulpa fresca - Concentrados y sirope - Néctar	- Pulpa fresca - Infusiones florales - Jarabes
Subproductos	- Semillas (aceites) - Cáliz (decoración) - Cáscara (compost)	- Semillas (snacks) - Cáscara interna (fibra) - Cáscara interna (antioxidantes)
Usos en la coctelería	- Pulpa para maceraciones o bases de cócteles - Reducción como jarabe natural - Decoración con cáliz seco	- Infusión de pulpa - Jarabes aromáticos - Pulpa base

Nota. Fuente: Elaboración propia.

Capítulo III

Implementación de los productos en los cócteles clásicos.

Recetas estándar

Ilustración 20 *Receta Estándar Daiquiri*

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

PUCE TEC

Nombre de la receta:	Daiquiri
Porciones/peso:	1
Fecha de producción:	7/8/2025
Elaborado por:	Alisson Matabay
Observaciones:	

Foto

			%Cost/Vta	14%
			COSTOS	
INGREDIENTES	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**Costo kg/lt**	**Costo cant. Requerida**
Ron blanco	ml	60	$ 16,16	$ 0,97
Zumo de limón	ml	30	$ 1,00	$ 0,03
Pulpa de granadilla	ml	10	$ 1,00	$ 0,01
Sirope de granadilla con hierba luisa	ml	20	$ 2,50	$ 0,05
Rodaja de limón	u	1	$ 1,00	$ 0,00
Hielo	gr	30	$ 1,00	$ 0,03
			COSTO SUBTOTAL	**$ 1,09**
			VARIOS 5%	**$ 0,05**
			COSTO TOTAL	**$ 1,15**
			COSTO POR PAX	**$ 1,15**
			% COSTO VTA	**14%**
			PVP	**$ 8,18**

En una copa martini poner hielo para poder enfriarla.
Agitar todos los ingredientes en una coctelera, con cubos de hielos.
60 ml de ron, es la proporción más alta.
30 ml de zumo de limón
20 ml de sirope de azúcar
10 ml de pulpa de granadilla.
Poner en una copa la mezcla y poner una rodaja de limón en el filo de la copa.

Nota. Elaboración propia.

En este cóctel clásico se optó por utilizar la granadilla, usando así un sirope de granadilla con hierba luisa y la pulpa de la granadilla en la elaboración de cóctel. Con el objetivo de combinar los sabores refrescantes de este cóctel, dándole así una buena participación a la fruta escogida para esta reinterpretación, demostrando así que es factible combinar estos sabores con un cóctel súper clásico.

Contando con un maridaje de esferas de queso manaba rellenas de salsa de granadilla con jengibre, cebolla morada, selladas en panko, y finalmente fritas en aceite.

Ilustración 21 *Receta estándar Negroni*

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

PUCE TEC

Nombre de la receta:	Negroni
Porciones/peso:	1
Fecha de producción:	7/8/2025
Elaborado por:	Alisson Matabay
Observaciones:	

Foto

			%Cost/Vta	14%
INGREDIENTES	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**COSTOS**	
			Costo kg/lt	**Costo cant. Requerida**
Campari	ml	30	$ 30,10	$ 0,90
Gin	ml	30	$ 15,00	$ 0,45
Vermouth	ml	15	$ 15,00	$ 0,23
Reducción de grandadilla	gr	15	$ 2,00	$ 0,03
Piel de naranja	u	1	$ 1,00	$ 0,00
Hielo	u	1	$ 1,00	$ 0,00
			COSTO SUBTOTAL	**$ 1,61**
			VARIOS 5%	**$ 0,08**
			COSTO TOTAL	**$ 1,69**
			COSTO POR PAX	**$ 1,69**
			% COSTO VTA	**14%**
			PVP	**$ 12,08**

PROCEDIMIENTO

En un vaso corto llenar con hielo para enfriar el vaso.
Añadir 30 ml de Campari, 30ml de Gin, 15ml de Vermouth y 15 ml de reducción de granadilla.
Remover suavemente para que los licores se mezclen bien.

Nota. Elaboración propia.

En el clásico negroni contamos con la presencia de la granadilla, en su participación como reducción, teniendo así sus sabores sutiles, ayudando a contrarrestar los sabores fuertes del negroni, pero sin quitar la identidad del mismo.

Para este cóctel se tiene un maridaje de camarones salteados con mantequilla, limón y chiles secos. Contrarrestando los sabores fuertes del cóctel con el marisco, con notas ácidas y picantes.

Ilustración 22 *Receta Estándar Mojito*

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

PUCE TEC

Nombre de la receta:	Mojito		Foto	
Porciones/peso:	1			
Fecha de producción:	7/8/2025			
Elaborado por:	Alisson Matabay			
Observaciones:				
			%Cost/Vta	**14%**
INGREDIENTES	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**COSTOS**	
			Costo kg/lt	**Costo cant. Requerida**
Ron blanco	ml	60	$ 16,16	$ 0,97
Zumo de limón	ml	30	$ 1,00	$ 0,03
Sirope de uvilla	ml	15	$ 2,00	$ 0,03
Hierba buena	gr	20	$ 1,50	$ 0,03
Gaseosa de limón	ml	120	$ 1,50	$ 0,18
Uvilla fresca	u	3	$ 1,00	$ 0,00
Hielo	gr	30	$ 1,00	$ 0,03
			COSTO SUBTOTAL	**$ 1,27**
			VARIOS 5%	**$ 0,06**
			COSTO TOTAL	**$ 1,34**
			COSTO POR PAX	**$ 1,34**
			% COSTO VTA	**14%**
			PVP	**$ 9,54**

PROCEDIMIENTO

En un vaso largo poner las hojas de hierba buena,zumo de limón, uvillas frescas y sirope de uvilla, machacar con el mortero,poner el ron, mezclar los ingredientes, poner cubos de hielo hasta llenar el vaso y completar con gaseosa de limpon, mover suavemente para evitar que se vaya el gas.
Decorar con hierba buena y rodaja de limón.

Nota. Elaboración propia.

En el clásico mojito se optó por utilizar la uvilla, por su relación con los sabores del cóctel, dando así un plus al sirope simple, utilizando la uvilla en la elaboración del sirope, teniendo un sabor más frutal que el mojito clásico.

Este cóctel cuenta con un maridaje de Yakitoris de pollo, una combinación japonesa y contrarresta bien los sabores frutales.

Ilustración 23 *Receta Estándar Moscow Mule*

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

PUCE TEC

Nombre de la receta:	Moscow Mule		Foto	
Porciones/peso:	1			
Fecha de producción:	7/8/2025			
Elaborado por:	Alisson Matabay			
Observaciones:				
			%Cost/Vta	**14%**
INGREDIENTES	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**COSTOS**	
			Costo kg/lt	**Costo cant. Requerida**
Vodka (macerado con uvilla 24h)	ml	60	$ 12,00	$ 0,72
Cerveza de gengibre	ml	120	$ 2,50	$ 0,30
Rodaja de limón	u	1	$ 1,00	$ 0,00
Zumo de limón	ml	15	$ 1,00	$ 0,02
Hielo	gr	400	$ 1,00	$ 0,40
			COSTO SUBTOTAL	**$ 1,44**
			VARIOS 5%	**$ 0,07**
			COSTO TOTAL	**$ 1,51**
			COSTO POR PAX	**$ 1,51**
			% COSTO VTA	**14%**
			PVP	**$ 10,77**

PROCEDIMIENTO

Llenar una taza de cobre con hielo.
Vertir el vodka de uvilla y el jugo de limón
Llenar el vaso con cerveza de jengibre y remover suavemente con una cuchara para mezclar.
Decorarr con una rodaja de limón.

Nota. Elaboración propia.

En el Moscow mule se optó por un método más elaborado, tanto por combinación y tiempo, se agregará la uvilla en el vodka, macerándolo 24 horas antes de la preparación.

Teniendo así un licor de uvilla, pero sin sustituir el licor principal de la bebida. Obteniendo así sus sabores y notas frutales de la uvilla, aprovechando así todo el fruto de la uvilla en esta maceración y nueva opción de licor.

Contando con un maridaje de minis croquetas de queso mozzarella con pesto.

Conclusiones

La uvilla y la granadilla son frutas que tienen un alto potencial de aprovechamiento en la industria de la gastronomía, pero más enfocada en la coctelería. Como se demostró en este proyecto la variación de productos que se pueden obtener de las mismas, como jarabes, néctares, pulpas, infusiones, sirope y maceración en licores con las frutas investigadas en este proyecto.

Lo cual indica un índice alto del aprovechamiento de las frutas autóctonas del Ecuador. La incorporación de estos productos es muy versátil al reinterpretar en los cócteles clásicos, con un resultado positivos de la fácil adaptación de las frutas en estos cócteles, incluyendo así las técnicas utilizadas para poder llegar al producto final.

Las técnicas de infusión y reducción resultaron efectivas para poder conservar el sabor, aroma, teniendo así un buen manejo de las mismas respetando las propiedades organolépticas de la uvilla y granadilla. Se comprobó que el sirope de uvilla y sirope de granadilla bien conservados pueden llegar a tener una buena vida útil en el ámbito de la coctelería.

El desarrollo y experimento de estos productos fomenta el uso de los productos locales en el país, dando así más visibilidad a cada una de estas frutas poco usadas en la coctelería, teniendo así una marca de identidad por lo nuestro.

Referencias Bibliográficas

Alfaro, V. P. (12 de Agosto de 2021). *Conoce las diferencias entre la coctelería clásica y moderna, y ofrece una carta exitosa en tu bar*. Obtenido de Crehana: https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/cocteleria-clasica/

Foods.pe. (26 de Noviembre de 2021). *La granadilla*. Obtenido de Súper alimentos del Perú : https://foods.pe/la-granadilla/

iNaturalistEcuador. (s.f.). *Uvilla*. Obtenido de iNaturalistEcuador: https://ecuador.inaturalist.org/taxa/51988-Physalis-peruviana

La Luna Mezcal. (24 de Enero de 2023). *Maridaje*. Obtenido de La Luna Mezcal: https://lalunamezcal.com/blog/maridaje/

Leal, K. (Octubre de 2024). *Pectina: qué es, para qué sirve y alimentos*. Obtenido de Tua Saúde: https://www.tuasaude.com/es/pectina/

López, A. (26 de Julio de 2025). *Cómo hacer un cóctel Negroni, el clásico italiano para el aperitivo [Fotografía]*. Obtenido de De Rechupete: https://www.abc.es/recetasderechupete/como-hacer-un-coctel-negroni/31416/

López, A. (s.f.). *Cómo hacer un mojito cubano perfecto [Fotografía]*. Obtenido de De Rechupete: https://www.abc.es/recetasderechupete/como-hacer-un-mojito-cubano-perfecto/16486/

Martinez, L. (21 de Mayo de 2024). *Coctelería*. Obtenido de Inculinaria.es: http://www.iculinaria.es/cocteleria/4-T%C3%A9cnica%20de%20Cocteler%C3%ADa%20SHAKING%20/%20AGITADO

Martinez, L. (15 de Mayo de 2024). *Coctelería*. Obtenido de Inculinaria.es: http://www.iculinaria.es/cocteleria/15-

%20T%C3%A9cnica%20de%20Cocteler%C3%ADa%20STIRRING%20/%20REMOVIDO

Martinez, L. (14 de Mayo de 2024). *Coctelería* . Obtenido de Inculinaria.es: http://www.iculinaria.es/cocteleria/12-%20T%C3%A9cnica%20de%20Cocteler%C3%ADa%20MUDDING%20/%20MACHACADO

Moreno, M. (16 de Agosto de 2023). *Negroni*. Obtenido de Reyes Grupo: https://www.reyesgrupo.com/blog/cocteleria-6/negroni-627

Moreno, M. (16 de Agosto de 2023). *Negroni [Fotografía]*. Obtenido de Reyes Grupo Horeca SLU: https://www.reyesgrupo.com/blog/cocteleria-6/negroni-627

Murcia, J. D. (22 de Septiembre de 2022). *Las hojas de granadilla serían una alternativa terapéutica en el cuidado de la diabetes*. Obtenido de Agronegocios: https://www.agronegocios.co/tecnologia/las-hojas-de-granadilla-serian-una-alternativa-terapeutica-en-el-cuidado-de-la-diabetes-3453864

Nutricionista Ecuatoriano . (8 de Abril de 2020). *Uvilla*. Obtenido de Nutricionista Ecuatoriano : https://nutricionistaecuatoriano.blogspot.com/2020/04/uvilla-es-un-alimento-de-ecuador.html?utm_source=chatgpt.com

Oldenburg, F. (24 de Agosto de 2022). *Gastroactitud*. Obtenido de Los 5 cócteles clásicos imprescindibles: https://www.gastroactitud.com/pista/cocteles-clasicos/

Oldenburg, F. (24 de Agosto de 2022). *Los 5 cócteles clásicos imprescindibles*. Obtenido de Gastroactitud: https://www.gastroactitud.com/pista/cocteles-clasicos/

Oldenburg, F. (24 de Agosto de 2022). *Los 5 cócteles clásicos imprescindibles [Fotografía]*. Obtenido de Gastroactitud: https://www.gastroactitud.com/pista/cocteles-clasicos/

Procolombia. (7 de Octubre de 2021). *Uchuva: una de las frutas exóticas con grandes propiedades nutricionales*. Obtenido de Procolombia: https://procolombia.co/colombiatrade/exportador/articulos/uchuva-una-de-las-frutas-exoticas-con-grandes-propiedades-nutricionales?utm_source=chatgpt.com

Ros, E. (7 de Diciembre de 2020). *Qué es la reducción en cocina y para qué la usamos*. Obtenido de Cocineando.com: https://cocineando.com/2020/12/07/que-es-la-reduccion-en-cocina-y-para-que-las-usamos/

Semana. (24 de Agosto de 2021). *Granadilla: estos son 10 los beneficios que tendría para su salud*. Obtenido de Semana: https://www.semana.com/vida-moderna/articulo/granadilla-estos-son-10-los-beneficios-que-tendria-para-su-salud/202121/

Taylor, K. (10 de Julio de 2025). *Classic Moscow Mule [Fotografía]*. Obtenido de Cookie and kate: https://cookieandkate.com/best-moscow-mule-recipe/

Vasquéz, B. (22 de Febrero de 2022). *Consejos para usar infusiones también en la cocina.* Obtenido de La Vanguardia: https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20210521/7459555/consejos-cocinar-dia-mundial-te.html

Villalta, I. (11 de Noviembre de 2024). *¿Qué es Maridaje?* Obtenido de Descorcha.com: https://descorcha.com/mx/blog/post/que-es-maridaje

Villalta, I. (5 de Junio de 2024). *Daiquiri receta guia paso a paso [Fotografía]*. Obtenido de Descorcha.com: https://descorcha.com/blog/post/daiquiri-receta-ingredientes-y-guia-paso-a-paso

Anexos

Anexo 1

Ilustración 24

Daiquiri

Nota. Tomada de (Villalta, Daiquiri receta guia paso a paso [Fotografía], 2024)

Anexo 2

Ilustración 25

Moscow Mule

Nota. Tomada de (Taylor, 2025)

Anexo 3

Ilustración 26

Mojito Clásico

Nota. Tomada de (López, Cómo hacer un mojito cubano perfecto [Fotografía], s.f.)

Anexo 4

Ilustración 27

Clásico Negroni

Nota. Tomada de (López, Cómo hacer un cóctel Negroni, el clásico italiano para el aperitivo [Fotografía], 2025)