



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR  
ESCUELA PUCETEC**

**INFORME FINAL DEL INTEGRACIÓN CURRICULAR**

TEMA:

*“IMPLEMENTACION DE CHICHA DE FRUTAS COMO BASES PARA LA REALIZACIÓN  
DE CÓCTELES”*

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
TÉCNOLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

TUTOR: ANDRADE VILLACRESES JUAN CARLOS

AUTOR: ROSERO RODRÍGUEZ JOSHUA ALEXANDER

IBARRA, FEBRERO - 2025

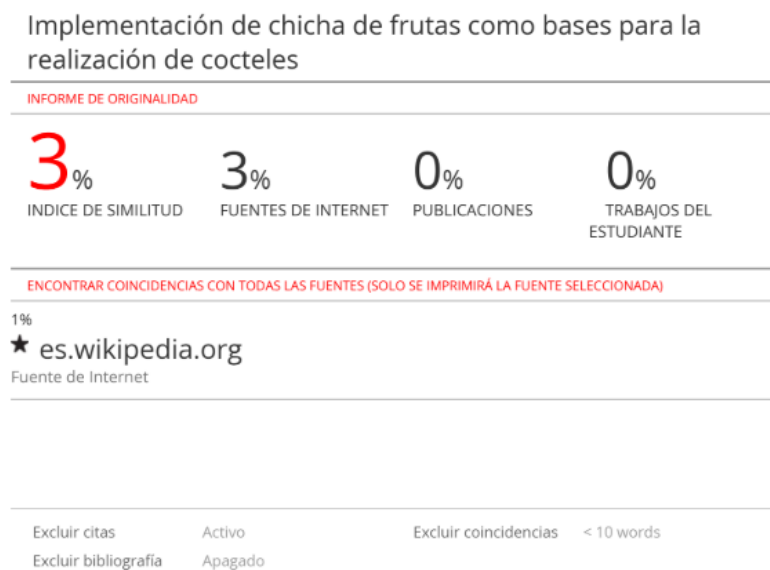
Ibarra, 15 de febrero del 2025

## CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración curricular titulado: IMPLEMENTACION DE CHICHA DE FRUTAS COMO BASES PARA LA REALIZACIÓN DE CÓCTELES, presentado por el estudiante Joshua Alexander Rosero Rodríguez con cédula de ciudadanía N°1050142767, para obtener el Título de Tecnólogo en Gestión culinaria.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.



(f): \_\_\_\_\_  
Mgs. Andrade Villacreses Juan Carlos  
**TUTOR DE TRABAJO**  
C.C.: 1002165213

## **PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL**

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

(f): .....

Mgs. Andrade Villacreses Juan Carlos

C.C.: 1002165213

(f):.....

PhD. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 1001579802

(f):.....

Ms. Silvia Patricia Saltos Gordillo

C.C.: 1002683017

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Joshua Alexander Rosero Rodríguez, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de 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 y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 15 de febrero del 2025

(f): \_\_\_\_\_

Joshua Alexander Rosero Rodríguez

C.C.: 1050142767

## **AUTORIA**

Yo, Joshua Alexander Rosero Rodríguez, portador de la cedula de ciudadanía N°: 1050142767, declaro que la presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

Joshua Alexander Rosero Rodríguez

C.C.: 1050142767

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a mis padres que me han apoyado desde el inicio de esta travesía con un gran amor incondicional, también dedico a mis hermanas que también han apoyado con un grano de sabiduría en el trayecto. Su amor, apoyo y constante inspiración han sido mi faro en los momentos de duda y mi motivación en los momentos de desafío. Este logro es un reflejo de su influencia positiva en mi vida, y espero que este trabajo pueda servir como un modesto homenaje a su inquebrantable dedicación.

Gracias por estar siempre a mi lado y por ser mi fuente de fuerza y esperanza. Este trabajo es tanto suyo como mío, y lo dedico con profundo cariño y gratitud.

Joshua Alexander Rosero Rodríguez

## **AGRADECIMIENTOS**

Quisiera expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que contribuyeron de diversas formas a la realización de esta tesis. En primer lugar, a mi tutor de tesis, Andrade Villacreses Juan Carlos, por su orientación, apoyo y dedicación a lo largo de este proceso. Su experiencia y sabiduría fueron fundamentales para guiar este trabajo hacia su culminación.

No puedo dejar de mencionar a mis amigos y familiares, quienes me brindaron su apoyo incondicional y comprensión durante los momentos difíciles. Su aliento fue mi fuerza motriz y su paciencia, mi refugio.

Por último, pero no menos importante, quiero expresar mi gratitud a todas las personas que participaron en este estudio, ya sea proporcionando información, participando en entrevistas o simplemente brindando su tiempo y colaboración. Sin su generosidad y disposición, esta investigación no habría sido posible.

A todos ustedes, mi más profundo agradecimiento. Este logro no solo es mío, sino de todos los que contribuyeron de alguna manera a este proyecto.

¡Gracias!

Joshua Alexander Rosero Rodríguez

## ÍNDICE

CERTIFICACIÓN TUTOR.....	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	iv
AUTORIA.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTOS.....	vii
1. RESUMEN.....	xiii
2. ABSTRACT.....	xiv
3. INTRODUCCIÓN.....	1
4. MARCO TEÓRICO.....	3
4.1. Chicha de frutas.....	3
4.2. El fermento.....	4
4.3. La piña.....	5
4.4. Propiedades organolépticas de la piña.....	6
4.5. El maracuyá.....	6
4.6. Propiedades organolépticas del maracuyá.....	7
4.7. El mango.....	8
4.8. Propiedades organolépticas del mango.....	8
4.9. Pitahaya.....	9
4.10. Guanábana.....	9
4.11. Propiedades organolépticas de la guanábana.....	10
4.12. Mixología.....	10
4.13. Clasificación de cocteles.....	11
4.14. Clasificación de cocteles por su función.....	11
4.15. Utensilios de coctelería.....	11
5. METODOLOGÍA.....	12
5.1. Métodos de investigación.....	12
5.2. Técnicas e instrumentos de investigación.....	13
5.3. Instrumentos.....	13

5.4.	Cálculo de la muestra .....	13
5.5.	Desarrollo del método:.....	14
5.6.	Desarrollo del método:.....	15
5.7.	Desarrollo del método:.....	15
6.	RESULTADOS .....	16
6.1.	Encuestas a personas que tengan conocimientos en coctelería .....	16
6.2.	Análisis general de las encuestas .....	21
6.3.	Entrevistas a 4 personas que tengan conocimientos en coctelería en la ciudad de Ibarra y Quito.....	22
6.3.1.	Datos de los entrevistados .....	22
6.3.2.	Guion de entrevista .....	23
6.3.3.	Transcripción de las entrevistas .....	23
6.4.	Análisis general de entrevistas .....	27
6.5.	PROPUESTA.....	29
6.6.	Glosario de términos .....	34
6.6.1.	Clasificación de cócteles .....	34
6.6.2.	Instrumentos de coctelería.....	34
6.6.3.	Cristalería .....	35
7.	CONCLUSIONES.....	35
8.	RECOMENDACIONES .....	36
9.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	36
10.	ANEXOS .....	39
10.1.	ENCUESTA DIRIGIDA A PERSONAS CON CONOCIMIENTO EN COCTELERIA.....	40
10.2.	FICHA DE CATA DIRIGIDA A PERSONAS CON CONOCIMIENTO EN COCTELERIA.....	43
10.1.	Recetas estándar de los cocteles .....	44
10.2.	Análisis de las recetas estándar .....	48
10.3.	Fichas de cata aplicadas sour de maracuyá .....	49
10.4.	Análisis del primer coctel en base a las fichas de cata .....	50
10.5.	Fichas de cata de la chicha colada aplicadas .....	51
10.6.	Análisis del segundo coctel en base a las fichas de cata .....	52

10.7.	Fichas de cata del tropical sunset aplicadas.....	53
10.8.	Análisis del tercer coctel en base a las fichas de cata.....	54
10.9.	Fichas de cata del dragon's delight aplicadas.....	55
10.10.	Análisis del cuarto coctel en base a las fichas de cata.....	56
10.11.	Fichas de cata de la guanábana rosa en base a las fichas de cata aplicadas .....	57
10.12.	Análisis del quinto coctel en base a las fichas de cata.....	58
10.13.	Resultados encontrados en la degustación realizada a personas con conocimiento en cocteles.....	58

## Índice de Figuras

### Figura 1

Cálculo de la muestra.....	14
----------------------------	----

### Figura 2

Género.....	16
-------------	----

### Figura 3

Degustación de chicha de frutas .....	17
---------------------------------------	----

### Figura 4

Frecuencia de consumo de cócteles .....	17
-----------------------------------------	----

### Figura 5

Predisposición en degustación de cocteles .....	18
-------------------------------------------------	----

### Figura 6

Preferencia de gustos por degustar las chichas en cocteles .....	18
------------------------------------------------------------------	----

### Figura 7

Características que buscas en un cóctel .....	19
-----------------------------------------------	----

### Figura 8

Precio de venta al público que te gustaría encontrar los cocteles .....	19
-------------------------------------------------------------------------	----

### Figura 9

Preferencia de licores bases .....	20
------------------------------------	----

### Figura 10

Lugares donde se encontraran los cocteles .....	20
-------------------------------------------------	----

### Figura 11

Opinión sobre el tema de investigación .....	21
----------------------------------------------	----

### Figura 12:

Chicha de mango .....	29
-----------------------	----

### Figura 13

Coctel chicha colada .....	30
----------------------------	----

<b>Figura 14</b>	
Coctel sour de maracuyá.....	30
<b>Figura 15</b>	
Coctel guanábana rosa .....	31
<b>Figura 16</b>	
Chicha de piña .....	31
<b>Figura 17</b>	
Coctel tropical sunset.....	32
<b>Figura 18</b>	
Coctel dragon's delight.....	33
<b>Figura 19</b>	
Fermentos de frutas del Ecuador .....	33
<b>Figura 20</b>	
Matriz metodológica .....	39
<b>Figura 21</b>	
Árbol de problemas.....	40
<b>Figura 22</b>	
Ficha de cata .....	44
<b>Figura 23</b>	
Receta Guanábana rosa.....	44
<b>Figura 24</b>	
Receta Sour de maracuyá.....	45
<b>Figura 25</b>	
Receta Chicha colada.....	46
<b>Figura 26</b>	
Receta Tropical suset.....	46
<b>Figura 27</b>	
Receta Dragon´s delight.....	47
<b>Figura 28</b>	
1ra Ficha de cata del sour de maracuyá (aplicada) .....	49
<b>Figura 29</b>	
2da Ficha de cata del sour de maracuyá (aplicada).....	49
<b>Figura 30</b>	
3ra Ficha de cata del sour de maracuyá (aplicada) .....	50
<b>Figura 31</b>	
1ra Ficha de cata de la chicha colada (aplicada).....	51
<b>Figura 32</b>	
2da Ficha de cada de la chicha colada (aplicada) .....	51

<b>Figura 33</b>	
3ra Ficha de cata de la chicha colada (aplicada).....	52
<b>Figura 34</b>	
1ra Ficha de cata del tropical sunset (aplicada) .....	53
<b>Figura 35</b>	
2da Ficha de cata del tropical sunset (aplicada).....	53
<b>Figura 36</b>	
3ra Ficha de cata del tropical sunset (aplicada) .....	54
<b>Figura 37</b>	
1ra Ficha de cata del dragon's delight (aplicada).....	55
<b>Figura 38</b>	
2da Ficha de cata del dragon's deligth (aplicada) .....	55
<b>Figura 39</b>	
3ra Ficha de cata del dragon's deligth (aplicada) .....	56
<b>Figura 40</b>	
1ra Ficha de cata de la guanábana rosa (aplicada) .....	57
<b>Figura 41</b>	
2da Ficha de cata de la guanábana rosa (aplicada) .....	57
<b>Figura 42</b>	
3ra Ficha de cata de la guanábana rosa (aplicada).....	58

## **Índice de Tablas.**

<b>Tabla 1:</b>	
Datos de los entrevistados.....	22

## 1. RESUMEN

La desinformación sobre el uso de chichas en la coctelería representa un obstáculo para la innovación y aceptación de nuevas propuestas en la mixología. Por ello, esta investigación tuvo como objetivo implementar la chicha de frutas como base para cócteles innovadores, utilizando piña, mango, pitahaya, guanábana y maracuyá. La iniciativa busca rescatar el valor cultural de la chicha y fusionarla con tendencias modernas en la gastronomía y mixología. La metodología empleada combinó enfoques cualitativos y cuantitativos. Se realizaron encuestas y entrevistas semiestructuradas a expertos en mixología para recopilar opiniones sobre el uso de la chicha en cócteles. Además, se llevó a cabo un taller demostrativo con degustación para evaluar la aceptación de los cócteles elaborados. Los resultados evidenciaron un interés significativo en la propuesta. Un 53,5% de los encuestados manifestó que probablemente probaría cócteles con chicha de frutas, mientras que un 29,4% respondió afirmativamente. Entre las características más valoradas en un cóctel se destacaron el sabor (71,8%) y la decoración (72,4%). Asimismo, los licores base más preferidos fueron el whisky y el vodka. La mayoría de los participantes estaría dispuesta a pagar entre 5 y 6 dólares por un cóctel que incorpore chicha de frutas. Se concluye que la chicha de frutas puede ser una base innovadora para cócteles, combinando tradición y modernidad. Sin embargo, la desinformación sigue siendo una barrera para su aceptación. La difusión de información precisa y la educación sobre su elaboración pueden fomentar su inclusión en la mixología, fortaleciendo el reconocimiento de la chicha como un ingrediente versátil y de valor en la coctelería ecuatoriana.

**Palabras clave:** Mixología, Bebidas fermentadas, Coctelería, Gastronomía tradicional, Innovación culinaria.

## 2. ABSTRACT

The lack of information about the use of chicha in cocktails represents an obstacle for innovation and acceptance of new proposals in mixology. Therefore, the objective of this research was to implement fruit chicha as a base for innovative cocktails, using pineapple, mango, pitahaya, soursop and passion fruit. The initiative seeks to rescue the cultural value of chicha and fuse it with modern trends in gastronomy and mixology. The methodology used combined qualitative and quantitative approaches. Semi-structured surveys and interviews were conducted with mixology experts to gather opinions on the use of chicha in cocktails. In addition, a demonstration workshop with tasting was carried out to evaluate the acceptance of the cocktails made. The results showed a significant interest in the proposal. Some 53.5% of those surveyed said that they would probably try cocktails with fruit chicha, while 29.4% responded in the affirmative. Among the most valued characteristics in a cocktail, flavor (71.8%) and decoration (72.4%) were highlighted. Likewise, the most preferred base liquors were whiskey and vodka. Most of the participants would be willing to pay between 5 and 6 dollars for a cocktail incorporating fruit chicha. It is concluded that fruit chicha can be an innovative base for cocktails, combining tradition and modernity. However, misinformation remains a barrier to its acceptance. The dissemination of accurate information and education on its preparation can encourage its inclusion in mixology, strengthening the recognition of chicha as a versatile and valuable ingredient in Ecuadorian cocktails.

**Keywords:** Mixology, Fermented beverages, Cocktails, Traditional gastronomy, Culinary innovation.

### 3. INTRODUCCIÓN

La investigación busca rescatar y revalorizar la chicha de frutas elaborada con ingredientes autóctonos como piña, mango, pitahaya, guanábana y maracuyá, fusionando la tradición con técnicas modernas de la mixología. A través del desarrollo de cinco cócteles de autor, la propuesta busca no solo diversificar la oferta de bebidas en bares y restaurantes, sino también generar nuevas experiencias sensoriales para los consumidores. En base a la siguiente pregunta de investigación, ¿Cómo influye la implementación de la chicha de frutas en la coctelería de autor en la percepción, aceptación y desarrollo de nuevas propuestas en la mixología ecuatoriana? Por lo tanto la problemática sería la desinformación sobre el uso de chichas en la coctelería representa un obstáculo para la innovación y aceptación de nuevas propuestas en la mixología. La falta de información confiable y educación especializada ha fomentado la propagación de mitos que generan desconfianza en los consumidores y limitan la creatividad en el desarrollo de cócteles. Muchas personas desconocen los beneficios y el potencial de los fermentos de frutas, lo que restringe su aplicación en la gastronomía moderna. Además, la percepción errónea sobre su seguridad y calidad afecta su consumo, reduciendo su presencia en bares y restaurantes. Para cambiar esta realidad, es fundamental promover la difusión de información verificada y capacitar a profesionales en la correcta aplicación de la chicha en la mixología. La educación en este campo permitirá romper prejuicios y expandir la variedad de cócteles, brindando nuevas experiencias sensoriales al consumidor. Así, se busca fomentar el reconocimiento de la chicha como un ingrediente versátil y valioso en la coctelería ecuatoriana.

La presente investigación, va alineado a la política 2.3 del objetivo 2 del Plan de Creación de Oportunidades 2021 – 2023, establecido por la Secretaría Nacional de Planificación (2021) que menciona la importancia de “fomentar el turismo doméstico, receptivo y sostenible a partir de la promoción, consolidación y diversificación de los productos y destinos del Ecuador, tanto a nivel nacional como internacional.” (p.40). La desinformación sobre el uso de chichas en la coctelería representa un obstáculo para la innovación y aceptación de nuevas propuestas en la mixología. La falta de información confiable y educación especializada ha fomentado la propagación de mitos que generan desconfianza en los consumidores y limitan la creatividad en el desarrollo de cócteles. Muchas personas desconocen los beneficios y el potencial de los fermentos de frutas, lo

que restringe su aplicación en la gastronomía moderna. Además, la percepción errónea sobre su seguridad y calidad afecta su consumo, reduciendo su presencia en bares y restaurantes. Para cambiar esta realidad, es fundamental promover la difusión de información verificada y capacitar a profesionales en la correcta aplicación de la chicha en la mixología. La educación en este campo permitirá romper prejuicios y expandir la variedad de cócteles, brindando nuevas experiencias sensoriales al consumidor. Así, se busca fomentar el reconocimiento de la chicha como un ingrediente versátil y valioso en la coctelería ecuatoriana.

El objetivo general de este proyecto es implementar la chicha de frutas como base para la creación de cócteles innovadores y representativos, utilizando una selección de frutas emblemáticas del Ecuador, tales como la piña, el mango, la pitahaya, la guanábana y el maracuyá. Para alcanzar dicho objetivo, se plantearon tres objetivos específicos: a) Crear cinco recetas de cócteles innovadores que fusionan creativamente la chicha de frutas, integrando los conocimientos y sugerencias de tres personas que tengan conocimiento en el campo de la mixología. b) Realizar un taller de demostración y degustación de los cocteles a base de chicha de frutas y agua ardientes, teniendo en cuenta la clasificación de cócteles sugerida los cuales son digestivo, short drink, Collins, coctel de autor, y sour en función a cada una de las frutas traicionales del Ecuador. c) Verificar las valoraciones acerca de los cocteles en los cuales fueron implementadas las chichas de cada fruta del Ecuador.

En este proyecto se organizó un taller de demostración y degustación de cócteles elaborados con chicha de frutas y aguardientes, utilizando frutas tradicionales del Ecuador. Este taller tiene como objetivo educar y entusiasmar a los participantes sobre las posibilidades creativas de la chicha de frutas en la mixología, destacando la diversidad y el potencial de estas bebidas. Además, se busca obtener retroalimentación directa de los asistentes para mejorar las recetas y promover la adopción de estos cócteles en el mercado, resaltando la innovación y el patrimonio cultural ecuatoriano en el ámbito de las bebidas alcohólicas.

La metodología empleada en la investigación combinó encuestas, entrevistas y degustaciones para evaluar la aceptación de la chicha de frutas en la coctelería. Se aplicaron 170 encuestas a la población económicamente activa de Ibarra, permitiendo medir el nivel de interés en esta innovación. Además, se realizaron entrevistas

semiestructuradas con preguntas abiertas, obteniendo recomendaciones valiosas de expertos en mixología sobre la incorporación de chichas en cócteles. Para validar la propuesta, se llevaron a cabo degustaciones en las que se exploraron diversas combinaciones y técnicas creativas. Estas sesiones permitieron desarrollar recetas innovadoras, enriqueciendo la oferta de cócteles con fermentos naturales. Todo el proceso fue documentado detalladamente mediante notas de campo y cuestionarios, asegurando la recopilación de información clave para futuros análisis. La combinación de estos métodos permitió obtener una visión integral sobre la viabilidad y el potencial de la chicha en la mixología.

Los resultados más relevantes muestran que la chicha, tuvo una mejor combinación en sabor con el vodka, ya que el mismo es el más amigable con el sabor y aroma natural de la chicha, y también con el ron blanco ya que el ron blanco realza el aroma de las propias frutas sin ser invasivo en el sabor, en base a estos resultados se crearon los siguientes cocteles, Guanábana rosa, Chicha colada, Sour de maracuyá, Tropical Sunset, Dragon's delight, en base a cada una de las frutas autóctonas del Ecuador.

El presente trabajo está organizado en cuatro apartados: El primero el marco teórico, el segundo la metodología, el tercero los resultados, dentro de los resultados se constan la propuesta, en el cuarto y último se encuentran las conclusiones y recomendaciones.

## **4. MARCO TEÓRICO**

### **4.1. Chicha de frutas**

La chicha de fruta se produce mediante la fermentación natural del jugo de la fruta. La duración de la fermentación está íntimamente relacionada con el grado de maduración, la incorporación de una cantidad precisa de azúcares, y al final, se deja reposar a temperatura ambiente. Según menciona Méndez (2023)

Las chichas son preparadas a partir de maíz, arroz, harina de jora, yuca, entre otros sustratos; se les añade azúcar, jugo de caña o panela y son colocadas en pundos de barro para que fermenten de 3 hasta 20 días dependiendo el grado de concentración alcohólica que se desee. (p. 9)

Por lo cual esta tradicional técnica de fermentación es fundamental para obtener el característico sabor y aroma de la chicha, ya que se ha heredado de generación en

generación además con el pasar del tiempo se ha ido mejorando o añadiendo ciertas variaciones que generan nuevos sabores.

La chicha de frutas es una variante refrescante y deliciosa de la tradicional bebida fermentada. A diferencia de las chichas más comunes elaboradas a base de maíz o arroz, esta versión aprovecha la riqueza y diversidad de las frutas tropicales. En ese sentido, Pilamala (2020) asegura que

La Chicha es el nombre que reciben diversas variedades de bebidas alcohólicas derivadas principalmente de la fermentación no destilada de los cereales. La chicha ecuatoriana se la hace a partir de la fermentación del maíz, yuca, quinua, arroz, cebada o harina acompañados de panela o azúcar común. Posee un valor simbólico, siempre se utiliza en ceremonia y fiestas locales, por ejemplo, en las bodas, en ciertas festividades patronales y también en algunos rituales ceremoniales. (p. 8)

Se hace evidente la necesidad de explorar y comprender tanto las dimensiones culturales como las prácticas de producción y consumo de la chicha ecuatoriana, enriqueciendo así nuestra comprensión de su significado en el contexto más amplio de la cultura y la sociedad.

#### **4.2. El fermento**

El proceso de fermentación se produce en ausencia completa de oxígeno, transformando los carbohidratos en productos finales como etanol (alcohol) y dióxido de carbono en forma gaseosa. Estrada y Torres (2023) subrayan que “la fermentación de residuos frutales en Ecuador puede ofrecer una solución ecológica para el manejo de desechos orgánicos y, al mismo tiempo, generar una fuente renovable de energía” (p. 15) Por esta razón el fermento es la parte más importante para que la chicha contenga un grado alcohólico aceptable para que cumplir el objetivo de esta esta investigación y crear las bases para cocteles que contengan una buena calidad en sabor y aroma.

El dióxido de carbono generado durante el proceso de fermentación actúa como un agente que previene la proliferación de microorganismos adicionales en la capa superficial del mosto, incluyendo hongos y bacterias que requieren oxígeno para su desarrollo. Pereira et al. (2022) detallan que “El proceso de fermentación controlada de frutas amazónicas como el guayabo no solo aumenta la biodisponibilidad de nutrientes, sino que también

mejora los perfiles sensoriales, lo que las hace más atractivas para su consumo a nivel comercial” (p. 10). De esta manera, se asegura que la fermentación natural del producto no solo contribuya a su sabor y características sensoriales, sino también a su seguridad alimentaria, garantizando así una experiencia de consumo satisfactoria para el consumidor. Es importante destacar que, aunque el CO<sub>2</sub> juega un papel crucial en la inhibición de microorganismos no deseados, la higiene durante todo el proceso de elaboración también es fundamental para asegurar la calidad del producto final

### **4.3. La piña**

La piña es una fruta tropical de sabor dulce y refrescante, es apreciada por su jugosidad y aroma exótico. Con su distintiva corona de hojas y su pulpa jugosa y amarilla, la piña es una delicia tanto para el paladar como para la vista. Páez et al. (2023), afirman que “el jugo de piña fermentado bajo condiciones controladas permite obtener etanol con un alto rendimiento, lo que lo convierte en una materia prima viable para la producción de bebidas alcohólicas de bajo costo y alta calidad” (p. 24). Este hallazgo sugiere la importancia de esta región en la historia y evolución de la piña, ofreciendo una nueva perspectiva sobre su diversidad genética y su influencia en la agricultura y la cultura de la región.

La piña ha sido objeto de estudios científicos y agronómicos debido a su amplia distribución y variedad genética. Esta fruta, con su característica corona de hojas y pulpa jugosa, representa un recurso valioso en la agricultura tropical, siendo objeto de investigación para mejorar su cultivo, producción y comercialización a nivel internacional. Cevallos-Cevallos et al. (2022) explican que “la diversidad microbiana involucrada en la fermentación de la piña juega un papel crucial en el desarrollo de sabores únicos y en la preservación de las bebidas fermentadas” (p. 33). Con el tiempo, surgió la piña de agua, que prevaleció sobre las demás variedades, marcando un cambio significativo en la producción y consumo de piñas en Ecuador. Esta variante, al demostrar resistencia a las condiciones climáticas locales y adaptabilidad a distintos entornos, ganó popularidad entre agricultores y consumidores. Su destacado desempeño en el mercado no solo estimuló el desarrollo económico de las zonas de cultivo, sino que también fortaleció la posición de Ecuador como uno de los líderes en la exportación mundial de piñas.

#### **4.4. Propiedades organolépticas de la piña**

La piña es apreciada por su sabor dulce y refrescante, así como por su aroma único y característico. Su jugoso interior amarillo dorado ofrece una combinación única de sabores: desde notas ácidas y cítricas hasta toques de dulzura tropical. Al morderla, se experimenta una explosión de frescura que recuerda al verano y las playas tropicales. Según las palabras de Delgado-Ospina et al. (2022) “el control de factores como la temperatura y el pH es crucial para desarrollar perfiles de sabor equilibrados en bebidas fermentadas a base de piña” (p. 42). Sin embargo, más allá de este intervalo de tiempo, la calidad de la fruta puede disminuir gradualmente, perdiendo algunas de sus propiedades organolépticas deseables. Por lo tanto, para experimentar la piña en todo su esplendor, es recomendable consumirla dentro de este período óptimo de almacenamiento.

La piña, una fruta tropical exótica, cautiva los sentidos con sus propiedades organolépticas únicas. Su sabor combina la dulzura natural con un toque refrescante y ácido, creando una experiencia gustativa inigualable. Al morderla, la jugosidad de su pulpa fresca se mezcla armoniosamente con su textura fibrosa, ofreciendo una sensación en boca que invita a disfrutarla en cada bocado. Villarroel et al. (2022) destacan que “la piña ecuatoriana genera un perfil sensorial característico en productos fermentados, con compuestos volátiles que aportan aromas y sabores únicos” (p. 18). Estos resultados resaltan la importancia de conocer y respetar los períodos óptimos de consumo de la piña para garantizar una experiencia culinaria satisfactoria y mantener su calidad en el mercado. Al llegar al octavo día, se recomienda considerar su tratamiento industrial para prolongar su vida útil manteniendo aún buenas propiedades. Es vital tener en cuenta que, una vez alcanzado este punto, el tiempo de consumo debe ser breve, ya que la piña tiende a perder su jugosidad con rapidez, lo que afecta su valor comercial

#### **4.5. El maracuyá**

El maracuyá es una fruta tropical ampliamente cultivada en diversas regiones del mundo debido a su valor económico y nutricional. Esta planta, originaria de América del Sur, pertenece a la familia *Passifloraceae* y se caracteriza por su fruto de cáscara dura y pulpa jugosa, llena de pequeñas semillas comestibles. Tal como expresan Grijalva-Vallejos et al (2023) “la fermentación controlada con levaduras nativas no solo preserva el sabor y aroma característicos del maracuyá ecuatoriano, sino que también mejora su estabilidad

sensorial” (p. 45). Durante la fase embrionaria, la semilla revela un eje embrionario que incluye el hipocotilo, dos cotiledones laminares y la radícula, además de contar con endospermo y cubiertas protectoras. Este complejo proceso de desarrollo resalta la fascinante naturaleza del maracuyá y su riqueza botánica.

Esta fruta tropical, originaria de América del Sur, presenta características botánicas únicas, tales como su ciclo de vida, estructura foliar y desarrollo embrionario. Explorar en detalle estos aspectos es esencial para comprender su cultivo, procesamiento y beneficios para la salud. Tal como expresan Peña-González et al. (2022) “las levaduras nativas contribuyen de manera significativa al perfil organoléptico final, manteniendo la intensidad de los sabores tropicales y mejorando la complejidad aromática de la bebida” (p. 28). Este proceso de desarrollo, tanto morfológico como fisiológico, es fundamental para comprender el ciclo vital y la estructura de la planta de maracuyá, así como para abordar aspectos relacionados con su cultivo, manejo y rendimiento agronómico.

#### **4.6. Propiedades organolépticas del maracuyá**

El maracuyá, también conocida como fruta de la pasión, es una delicia tropical que cautiva los sentidos con sus propiedades organolépticas únicas. Esta exótica fruta ofrece un sabor intenso y complejo que combina notas dulces, ácidas y aromáticas en perfecta armonía. Al probarla, se experimenta una explosión de sabores que evocan los cálidos trópicos y el frescor de la naturaleza Bajaña Núñez (2024) explica que “la incorporación de maracuyá en cócteles con base de menta mejora significativamente sus propiedades organolépticas, resaltando notas frescas y frutales en la bebida” (p. 21). Ya sea disfrutada sola o como ingrediente estrella en diversas recetas, el maracuyá añade un toque tropical y nutritivo que eleva cualquier plato o bebida a nuevas alturas de sabor y frescura. También puede ser disfrutada sea sola o como ingrediente estrella en diversas recetas, el maracuyá añade un toque tropical y nutritivo que eleva cualquier plato o bebida a nuevas alturas de sabor y frescura.

El maracuyá es una fruta exótica que deleita los sentidos con sus singulares propiedades organolépticas. Conocida por su distintivo sabor agridulce y su aroma tropical, el maracuyá ofrece una experiencia gustativa inigualable. Al probarla, se despiertan los sabores de la pasión y la frescura, con un equilibrio perfecto entre la acidez refrescante y la dulzura intensa Bajaña (2024) explica que “los jugos de maracuyá, cuando se utilizan como saborizantes naturales, mejoran significativamente las propiedades organolépticas

de bebidas, aportando notas tropicales intensas y frescura” (p. 14). Además de su delicioso sabor, este concentrado se destaca por su bajo contenido en grasas, lo que lo hace especialmente adecuado para aquellos que buscan mantener niveles saludables de colesterol o seguir dietas específicas. Su versatilidad lo convierte en una opción atractiva para personas de todas las edades y estilos de vida, ofreciendo una manera sabrosa y conveniente de mejorar la nutrición y el bienestar general.

#### **4.7. El mango**

El mango es una fruta tropical ampliamente cultivada en regiones de clima cálido alrededor del mundo. Esta fruta, apreciada por su sabor dulce y su riqueza nutricional, ha sido objeto de interés en la investigación agrícola y alimentaria debido a su importancia económica y su potencial valor como alimento funcional. Quintana et al. (2022) dicen que, “El mango al ser una fruta tropical considerada exótica por sus propiedades se convierte en una fruta apetecida en los mercados internacionales, es atractiva para el consumo en diversos países que lo demandan durante todo el año” (p. 13). Esta fruta es producida por temporadas por esta razón existen posibilidades de que suba su precio al momento de la producción del fermento de esta misma.

El mango (*Mangifera indica* L.) es una fruta tropical emblemática, conocida por su delicioso sabor y su versatilidad culinaria. Originario del sur y sudeste de Asia, el mango ha sido introducido con éxito en muchas regiones tropicales y subtropicales del mundo. Por lo tanto, Guerrero (2018) explica que

La producción de mango en Ecuador se remonta decenas de años atrás como una fruta estacional muy apetecida, de color amarillo, más pequeño que las variedades de injerto, de sabor exquisito y muy dulce, especialmente la tradicional variedad con alto contenido de jugo, típica de las riberas de los ríos del litoral. (p. 8)

Esta variedad, especialmente apreciada por su exquisito sabor dulce y alto contenido de jugo, se distingue por ser una fruta estacional típica de las riberas de los ríos del litoral ecuatoriano. Su popularidad entre los consumidores locales resalta su valor tradicional y su contribución significativa a la agricultura y la cultura alimentaria del país.

#### **4.8. Propiedades organolépticas del mango**

El mango es una fruta exótica y deliciosa que se caracteriza por sus propiedades organolépticas únicas. Su aroma dulce y tropical es inconfundible, llenando el aire con

un perfume embriagador que invita a disfrutar de su sabor jugoso y refrescante. Arévalo (2024) explica que “el contenido de carotenoides del mango no solo determina su color característico, sino que también contribuye a su dulzura y acidez equilibrada, atributos clave para su aceptación sensorial” (p. 25). Esta información nos permite incorporar una amplia variedad de frutas en nuestra alimentación, asegurando que obtengamos todos los nutrientes necesarios para mantenernos saludables. Al conocer el contenido nutricional de los frutos, podemos disfrutar de su sabor delicioso mientras cuidamos nuestra salud de la manera más adecuada.

#### **4.9. Pitahaya**

Se presenta en dos variedades principales: la de pulpa blanca y la de pulpa roja, ambas caracterizadas por su piel escamosa y colorida. La pulpa es suave y jugosa, con un sabor ligeramente dulce y refrescante que contiene pequeñas semillas negras comestibles. Verona et al. (2019) destacan que

La Pitahaya, conocida comúnmente como “fruta del dragón”, es un fruto originario de Centroamérica y la selva peruana cuyo fruto puede ser de diferentes colores como amarillo, púrpura, rojo y blanco. Este fruto presenta un alto valor nutricional, destacando el contenido de ácido ascórbico que se encuentra entre 4-25 mg/100g según su especie, teniendo el mayor valor la especie roja. La Pitahaya es un fruto con alta capacidad antioxidante, incluso superior al de otras cactáceas, como la tuna. (p. 1)

Más allá de su atractivo visual y sabor agradable, la pitahaya es una fuente rica de nutrientes esenciales. Contiene vitamina C, antioxidantes y fibra, lo que la convierte en un alimento altamente beneficioso para la salud.

#### **4.10. Guanábana**

La guanábana, también conocida como *graviola*, es una fruta tropical con una rica historia de uso en la medicina tradicional. Sus propiedades únicas y su potencial impacto en la salud han despertado un gran interés en la comunidad científica. De acuerdo con Villacís-Chiriboga et al. (2023) la guanábana “presenta una serie de ácidos orgánicos y compuestos volátiles que resultan en un perfil de sabor único, caracterizado por notas afrutadas y ligeramente ácidas” (p. 15). Es común que estos frutos alcancen un peso notable de 4 kg o más, lo que los convierte en un ejemplo sobresaliente de la generosidad

de la naturaleza. Este rasgo distintivo de la guanábana no solo despierta el interés desde el punto de vista botánico, sino que también plantea interrogantes sobre su potencial valor nutricional y medicinal, aspectos fundamentales que merecen una exploración detallada y sistemática.

#### **4.11. Propiedades organolépticas de la guanábana**

La guanábana (*Annona muricata*), también conocida como graviola, es una fruta tropical de sabor dulce y aroma distintivo que ha despertado un creciente interés tanto en el ámbito científico como en el gastronómico. Originaria de las regiones tropicales de América del Sur y Central, la guanábana se ha integrado en diversas culturas culinarias y medicinales debido a sus propiedades nutricionales y potenciales beneficios para la salud. Martínez y Pérez (2022) afirman que “una fermentación extendida puede dar lugar a una mayor complejidad en el sabor, con notas cítricas y un retrogusto suave” (p. 22). La guanábana, con su crecimiento sigmoidal simple, rica composición en carbohidratos y ácidos, y su notable contenido fitoquímico, representa una fuente valiosa de nutrientes y compuestos bioactivos.

#### **4.12. Mixología**

La mixología es tanto un arte como una ciencia dedicada a la creación cócteles deliciosos y sorprendentes. Va más allá de simplemente mezclar licores y jugos, ya que implica entender las proporciones, sabores, texturas y presentaciones para lograr combinaciones que despierten los sentidos y deleiten el paladar. Los mixólogos son como artistas, utilizando ingredientes frescos, licores de calidad y técnicas innovadoras para crear bebidas que van desde lo clásico hasta lo vanguardista. Carrillo (2020) explica que:

Es necesario el estudio más a fondo de la mixología en general, tanto clásica como molecular y estudia más a fondo en la realización de nuevas tendencias de consumo y ante las nuevas circunstancias que se presenten con cada época ir tomando nuevas modalidades de venta, ya que esta área de producción es una de las que cada año toma más fuerza y la demanda de nuevos productos y nuevas experiencias está vigente y cada día más activa en todas partes del mundo. (p. 47)

La mixología es un campo en constante evolución que requiere un estudio continuo y profundo. Tanto la mixología clásica como la molecular demandan un entendimiento exhaustivo de las nuevas tendencias de consumo y las cambiantes circunstancias de cada

época. La adaptación a nuevas modalidades de venta es fundamental para satisfacer una demanda cada vez más activa y global.

#### **4.13. Clasificación de cocteles**

Los cócteles se pueden clasificar desde diferentes perspectivas dependiendo de los ingredientes principales, método de preparación, tiempo de consumo, método de servicio, distinción clásica y moderna, origen geográfico y contenido de alcohol. Carrillo (2020) sostiene que,

esto deriva en tragos cortos y largos, siendo los tragos cortos aquellos cocteles aperitivos y livianos que antes de una comida resalta los sabores del mismo, y los tragos largos que son cocteles refrescantes que contienen más alcohol, jugo de frutas y fragancias más fuerte. (p. 17)

Finalmente, el contenido alcohólico distingue entre mocktails sin alcohol, cócteles de bajo contenido alcohólico como el Spritz y cócteles fuertes como el Martini. Esta variedad de clasificaciones facilita una comprensión profunda del mundo de los cócteles, permitiendo a los entusiastas disfrutar y experimentar con diferentes sabores y estilos.

#### **4.14. Clasificación de cocteles por su función**

La función de un cóctel tiene un impacto significativo en su diseño y presentación. Clasificar los cócteles según su propósito permite personalizar la experiencia del consumidor en eventos específicos o momentos del día. González y López (2023) sostienen que “la clasificación funcional de los cócteles, como aperitivos, after-dinner o refrescantes, es esencial para satisfacer las necesidades específicas de los clientes y enriquecer su experiencia” (p. 58). Esta perspectiva refuerza la idea de que una adecuada clasificación funcional no solo mejora el diseño del menú, sino que también optimiza la satisfacción del cliente. Además, se convierte en una herramienta estratégica para el marketing en bares y restaurantes.

#### **4.15. Utensilios de coctelería**

En la elaboración de cocteles se necesita utilizar los implementos o equipamiento necesario, el cual nos facilitara la preparación de los mismos y los materiales de la coctelería son los utensilios y herramientas esenciales que se utilizan para preparar, mezclar, y servir cócteles. En ese sentido, Carrillo (2020)

Destaca entre las más comunes esta los vasos medidores o dosificadores que sirven para 18 medir la cantidad de líquido que se va a utilizar, los cuchillos son de manera esencial el instrumento para la creación de garnitura, la cuchara mezcladora o bailarina sirve para mezclar perfectamente todos los ingredientes utilizados, dichos materiales se crearon la parra de las necesidades del bar. (p. 18)

Estas herramientas no solo sirven para medir, cortar o mezclar ingredientes, sino que también se han desarrollado en respuesta a las necesidades específicas de la industria de la coctelería. La funcionalidad y precisión de estos materiales han evolucionado para adaptarse a las demandas de un entorno de bar en constante cambio, lo que subraya su importancia en la elaboración de experiencias de consumo excepcionales.

## 5. METODOLOGÍA

Este trabajo parte de una investigación aplicada con enfoque mixto. Mediante los datos cuantitativos se recopiló datos numéricos que fueron analizados de manera estadística y que proporcionaron una visión más objetiva y generalizable de ciertos aspectos en el ámbito gastronómico. Por otra parte, los datos cualitativos sirvieron para explorar, comprender y describir aspectos más subjetivos y contextuales relacionados con la alimentación, la cultura gastronómica y la experiencia del consumidor. El alcance de esta investigación fue exploratorio porque facilitó al investigador un acercamiento inicial al fenómeno estudiado, sirviendo como base para la creación de investigaciones posteriores más detalladas y profundas.

### 5.1. Métodos de investigación

**Método inductivo:** Es un enfoque de conocimiento que comenzó con la observación de casos específicos, buscando extraer conclusiones generales aplicables a situaciones similares.

**Método deductivo:** Consiste en un proceso de conocimiento que partió de la observación de fenómenos generales, con el fin de descubrir verdades particulares contenidas en esas situaciones más amplias.

**Método de análisis:** Es un método de conocimiento que se inició al descomponer la realidad en sus componentes individuales, permitiendo establecer conexiones de causa y efecto entre los elementos investigados.

**Método de síntesis:** Es un proceso de conocimiento que progresó desde lo simple hacia lo complejo, desde las causas hasta los efectos, y desde las partes hasta el conjunto, abarcando tanto principios como consecuencias.

## 5.2. Técnicas e instrumentos de investigación

Las técnicas fueron tres:

**Encuesta:** Por lo cual la encuesta se realizó mediante el muestreo no probabilístico, bajo el método por conveniencia en el cantón de Ibarra a 170 personas que tengan un conocimiento básico en la mixología y/o coctelería.

**Entrevista:** las entrevistas también fueron realizadas a cuatro personas que hayan generado experiencia o estén ejerciendo el cargo de bartender en la ciudad de Quito pero mayormente en la ciudad de Ibarra por la cercanía de los entrevistados.

**Observación:** Se trató de un procedimiento de conocimiento en el que se identificaron de manera consciente ciertas características presentes en el objeto de estudio.

## 5.3. Instrumentos

- Cuestionario
- Guion de entrevista
- Ficha de observación
- Teléfono celular

## 5.4. Cálculo de la muestra

El universo de estudio fue de 111.085 que corresponde a la Población Económicamente Activa (PEA) de Ibarra. Al aplicar la fórmula de la población finita se encontró que la muestra de 165 personas (GAD Ibarra, 2020)

## Figura 1

### *Cálculo de la muestra*



Asesoría Económica & Marketing  
Copyright 2009

### Calculadora de Muestras

Margen de error:  
10% ▾

Nivel de confianza:  
99% ▾

Tamaño de Poblacion:  
111085

Calcular

**Margen: 10%**  
**Nivel de confianza: 99%**  
**Poblacion: 111085**

**Tamaño de muestra: 165**

Nota: Tomado de AEM (2024). Asesoría Económica y Marketing copyright 2009. Calculadora de muestras. [https://www.corporacionaem.com/tools/calc\\_muestras.php](https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php)

## Procedimiento

Establecimiento de los métodos para codificar y tabular la información, así como para su recuento, clasificación y organización en tablas, cuadros, ilustraciones o gráficos.

- **Tipo de Estudio:** Aplicada (Exploratorio y Cualitativo)
- **Método de Investigación:** Experimental
- **Técnica:** Proceso de fermentación controlada
- **Instrumentos:** Equipos de fermentación, cronómetro

### 5.5. Desarrollo del método:

1. **Selección y preparación de las frutas:** Se seleccionaron frutas frescas y representativas del Ecuador, se lavaron y cortaron en trozos pequeños.
2. **Proceso de fermentación:** Se utilizó equipos de fermentación controlada, se registraron detalladamente en bitácoras de campo, y se monitoreó el proceso mediante cronómetros y otros instrumentos de medición.
3. **Documentación:** Se anotaron observaciones y resultados de cada etapa del proceso de fermentación en la bitácora de campo.

**Tipo de estudio:** Cualitativo

- **Método de Investigación:** Entrevistas y sesiones de trabajo (Método de observación, inductivo y análisis)
- **Técnica:** Entrevistas semiestructuradas, taller creativo
- **Instrumentos:** Cuestionarios, notas de campo

#### 5.6. Desarrollo del método:

1. **Selección de personas que tengan conocimientos en coctelería:** Se identificó y contactó con 3 personas que tengan conocimiento básico en la mixología.
2. **Realización de entrevistas semiestructuradas:** Se formularon preguntas abiertas para obtener sugerencias y conocimientos específicos sobre la utilización de chichas de frutas en cócteles.
3. **Taller creativo:** Se llevaron a cabo sesiones de trabajo colaborativo con los mixólogos para la creación de recetas innovadoras.
4. **Documentación:** Se registraron todas las ideas y propuestas en notas de campo y cuestionarios.

#### Tipo de estudio: Cualitativo y Cuantitativo

- **Método de Investigación:** Investigación acción participativa (Método de síntesis)
- **Técnica:** Taller demostrativo, degustaciones guiadas, evaluación de cada uno de los cócteles mediante la ficha de cata
- **Instrumentos:** Utensilios de coctelería, cristalería necesaria, ficha de cata

#### 5.7. Desarrollo del método:

1. **Organización del taller:** Se preparó el espacio, los utensilios de coctelería y la cristalería necesaria.
2. **Demostración y degustación:** Se guio a los participantes a través de la preparación y degustación de los cócteles, explicando cada pasó del proceso.
3. **Evaluación:** Se utilizaron fichas de cata para recoger la opinión de los participantes sobre cada cóctel, considerando aspectos como aroma, sabor, presentación y originalidad.
4. **Análisis de datos:** Se compilaron y analizaron las respuestas de las fichas de cata para evaluar el éxito de las recetas y realizar ajustes si fue necesario.

## 6. RESULTADOS

Los resultados obtenidos en la investigación se presentan utilizando un enfoque que combina métodos cuantitativos y cualitativos para garantizar un análisis integral de los datos recolectados. Los resultados cuantitativos se han estructurado mediante gráficos y tablas que permiten visualizar patrones, tendencias y distribuciones de manera clara y precisa, facilitando la interpretación estadística de los datos. Por otro lado, los resultados cualitativos se presentan a través de narrativas detalladas, que reflejan las percepciones, experiencias y contextos asociados al objeto de estudio. Este enfoque dual no solo enriquece la comprensión del fenómeno investigado, sino que también ofrece una perspectiva equilibrada entre datos numéricos y descripciones contextuales, alineándose con los objetivos planteados.

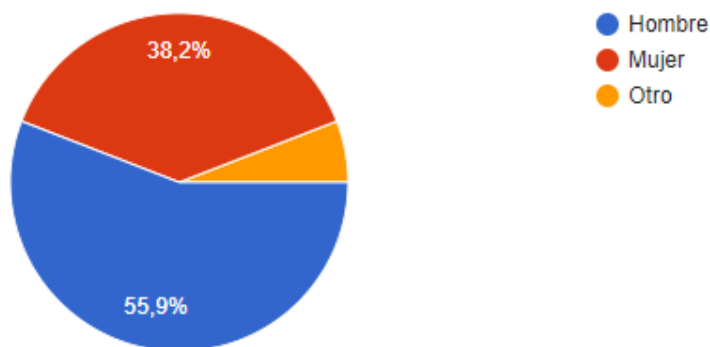
### 6.1. Encuestas a personas que tengan conocimientos en coctelería

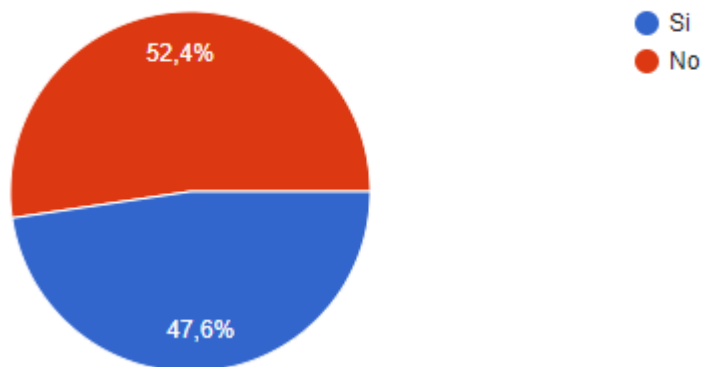
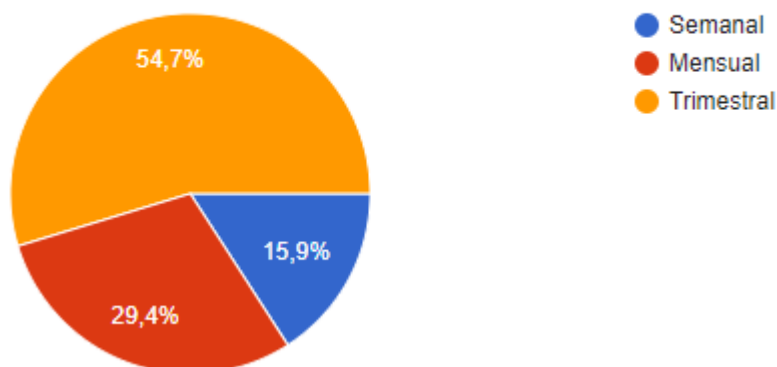
#### A) Datos generales

##### Género

##### Figura 2

##### *Género*

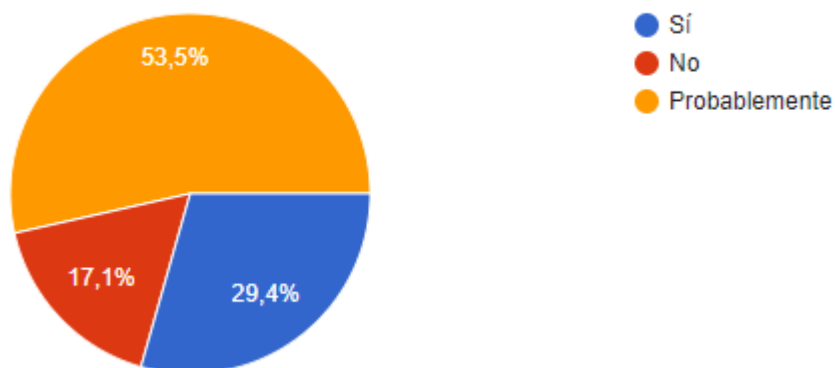


**B) CUESTIONARIO****P1. ¿Has probado alguna vez chicha de frutas?****Figura 3***Degustación de chicha de frutas***P2. ¿Con que frecuencia consumes cócteles?****Figura 4***Frecuencia de consumo de cócteles*

**P3. ¿Te gustaría probar cócteles que utilicen chicha de frutas como base?**

**Figura 5**

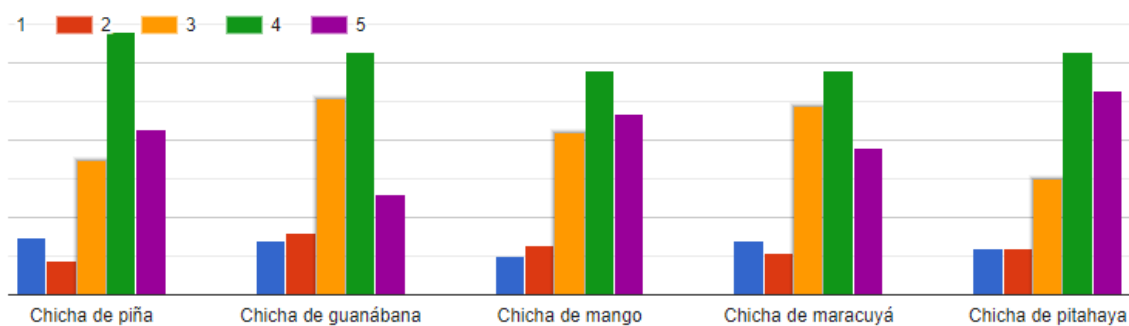
*Predisposición en degustación de cocteles*



**P.4. Coloque del 1 al 5 donde el 1 es el que más le gustaría y el 5 el que menos le gustaría probar.**

**Figura 6**

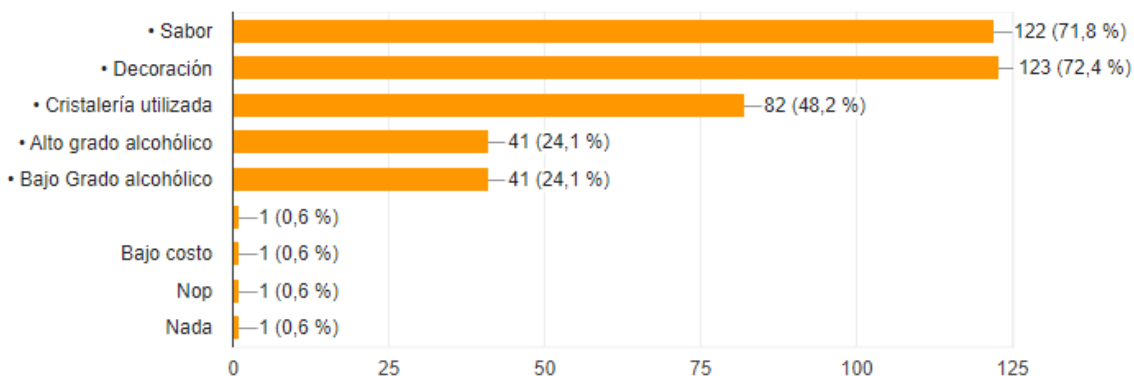
*Preferencia de gustos por degustar las chichas en cocteles*



**P.5. ¿Qué características buscas en un cóctel? (Puede elegir más de una opción)**

**Figura 7**

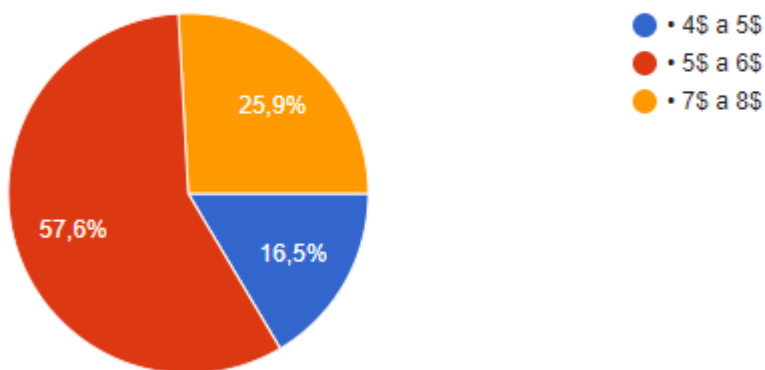
*Características que buscas en un cóctel*



**P.6. ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar más por un cóctel que utilice ingredientes tradicionales como la chicha de frutas?**

**Figura 8**

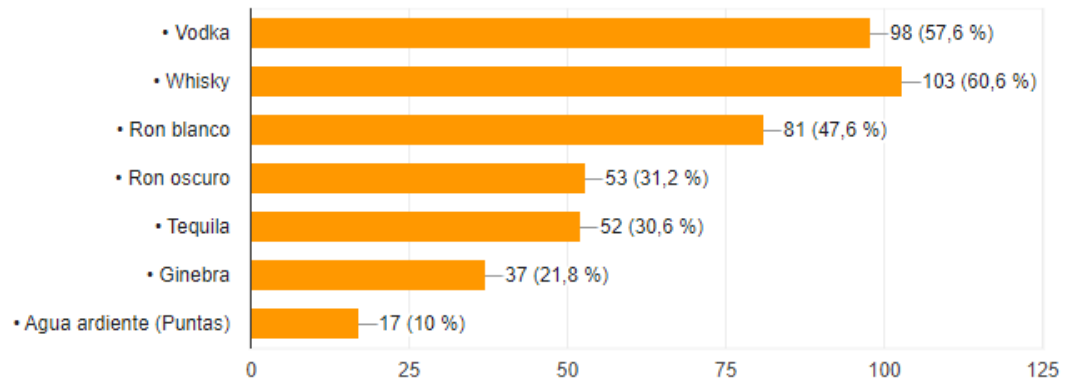
*Precio de venta al público que te gustaría encontrar los cocteles*



**P.7. De la siguiente lista de licores base ¿Cuál es de su preferencia?**

**Figura 9**

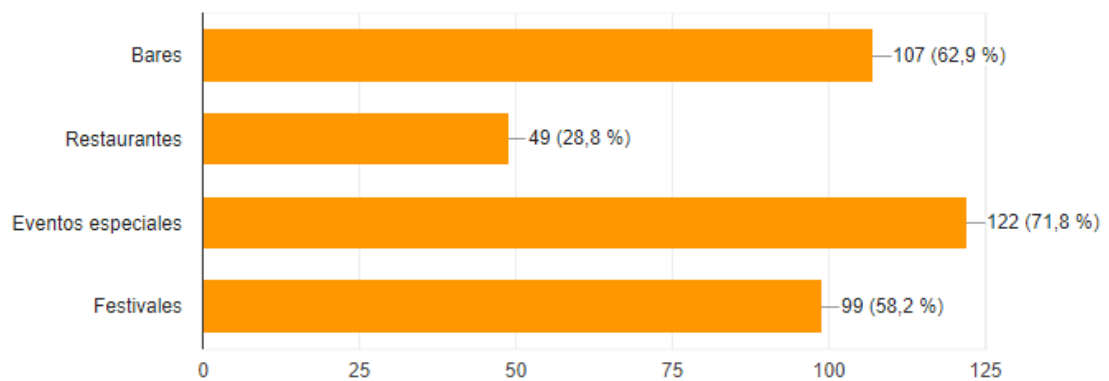
*Preferencia de licores bases*



**P.8. En qué tipos de eventos te gustaría encontrar estos cocteles.**

**Figura 10**

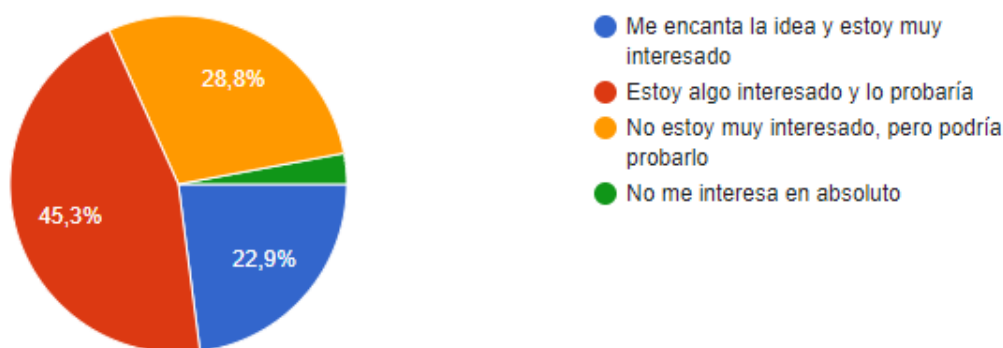
*Lugares donde se encontrarán los cocteles*



**P.9. ¿Cuál de las siguientes opciones describen mejor tu interés en probar cócteles con chicha de frutas?**

**Figura 11**

*Opinión sobre el tema de investigación*



## 6.2. Análisis general de las encuestas

El análisis realizado sobre el sector económicamente activo de Ibarra refleja patrones de consumo y preferencias significativas en torno a los cócteles y la inclusión de chicha de frutas como ingrediente base. La población encuestada estuvo compuesta principalmente por hombres (55,9%), seguidos por mujeres (38,2%) y un 5,9% que se identificaron con otro género, lo que aporta diversidad a la muestra. En cuanto a la familiaridad con la chicha de frutas, un 52,4% indicó haberla probado anteriormente, mientras que el 47,6% no tenía experiencia previa, lo que sugiere un conocimiento moderado del producto tradicional en este sector.

Los hábitos de consumo de cócteles revelaron que la frecuencia trimestral es la más común (54,7%), seguida por el consumo mensual (29,4%) y semanal (15,9%), lo que refleja un patrón mayoritariamente ocasional asociado a momentos específicos o celebraciones. Respecto al interés en probar cócteles elaborados con chicha de frutas, un 53,5% señaló que probablemente lo haría, el 29,4% respondió afirmativamente, y el 17,1% expresó que no estaría interesado. Este dato muestra una tendencia favorable hacia la innovación en el mercado, aunque con cierta reserva entre algunos consumidores.

En términos de preferencias específicas, las chichas de piña y guanábana fueron las opciones mejor valoradas entre los participantes. Las características más buscadas en un cóctel incluyeron el sabor (71,8%) y la decoración (72,4%), seguidas por la cristalería utilizada (48,2%). Además, un 24,1% valoró tanto los cócteles con alto como con bajo grado alcohólico, lo que refleja un espectro amplio de intereses. Los licores más populares fueron el Whisky (60,6%) y el Vodka (57,6%), seguidos del Ron blanco (47,6%), lo que destaca una inclinación hacia opciones clásicas de bebidas alcohólicas.

La mayoría de los encuestados expresó una disposición a pagar entre 5 y 6 dólares por un cóctel que incorpore chicha de frutas, mientras que un 25,9% estaría dispuesto a pagar entre 7 y 8 dólares, reflejando un interés en productos con valor añadido. En cuanto a los contextos de consumo, los lugares más preferidos para disfrutar estos cócteles fueron eventos especiales (71,8%), bares (62,9%) y festivales (58,2%), posicionándolos como productos ideales para entornos sociales y celebraciones. Finalmente, un 45,3% de los participantes manifestó un interés claro en probar estos cócteles, consolidando la viabilidad de este producto en el mercado local y su potencial para captar la atención de los consumidores de Ibarra.

### **6.3. Entrevistas a 4 personas que tengan conocimientos en coctelería en la ciudad de Ibarra y Quito**

#### **6.3.1. Datos de los entrevistados**

**Tabla 1:**

*Datos de los entrevistados*

<b>Código</b>	<b>Fecha de la entrevista</b>	<b>Nombre del entrevistado</b>	<b>Datos relevantes del entrevistado</b>
E1	5/7/2023	Jhon Alirio Duarte Llanes	Maestro de coctelería de CENESTUR de Quito
E2	14/7/2023	Israel Cadena	Bartender del local Alabuena de la ciudad de Ibarra
E3	15/7/2023	Eduardo Mendoza	Bartender del local El Gran Chalet de la ciudad de Ibarra
E4	16/7/2023	Carlos Cortez	Dueño de un bar en el sector de los Ceibos de Ibarra

### 6.3.2. Guion de entrevista

P1 ¿Qué opina sobre la idea de implementar chicha de frutas como base para cócteles en comparación con los ingredientes tradicionales?

P2 ¿Cuál cree que sería la principal ventaja de incorporar chicha de frutas en la preparación de cócteles?

P3 En su opinión, ¿cuáles son las frutas que serían más adecuadas para preparar chicha y usarlas en cócteles?

P4 ¿Qué características aromáticas y de sabor buscaría usted en un cóctel que utiliza chicha de frutas como base?

P5 ¿Tiene alguna preocupación específica al consumir un cóctel elaborado con chicha de frutas?

P6 ¿En qué tipo de ocasiones o eventos piensas que sería más apropiado servir cócteles con base de chicha de frutas?

### 6.3.3. Transcripción de las entrevistas

#### 6.3.3.1. Entrevistado #1: Jhon Alirio Duarte Llanes

P1 ¿Qué opina sobre la idea de implementar chicha de frutas como base para cócteles en comparación con los ingredientes tradicionales?

Es una idea rentable e innovadora también viéndolo desde la parte sustentable y sostenible es necesario hacerlo.

P2 ¿Cuál cree que sería la principal ventaja de incorporar chicha de frutas en la preparación de cócteles?

La ventaja principal es las propiedades naturales q se va a aportar a la coctelería y el uso entendencia de la auto sostenibilidad en el tema de barras es algo que está cogiendo mucho auge. Y el margen de rentabilidad económica también es otro punto a favor.

P3 En su opinión, ¿cuáles son las frutas que serían más adecuadas para preparar chicha y usarlas en cócteles?

Chicha de Piña

Chicha de maíz morado

Chicha de arroz

P4 ¿Qué características aromáticas y de sabor buscaría usted en un cóctel que utiliza chicha de frutas como base?

Las características más importantes de las chichas son esas notas cítricas, ácidas y algo de gasificación natural debido al proceso de fermentación natural que se le puede dar a este proceso.

P5 ¿Tiene alguna preocupación específica al consumir un cóctel elaborado con chicha de frutas?

Solo es tener precaución con el proceso de la elaboración y entender los temas de alérgenos en cuanto al tipo de cliente a quien valla dirigida las bebidas. También saber diferenciar el proceso de producción y sus variaciones con el pasar de los días.

P6 ¿En qué tipo de ocasiones o eventos piensas que sería más apropiado servir cócteles con base de chicha de frutas?

Al tener como referencias que son bebidas a centrales sería ideal implementarlo de una manera más cultural y en temas de identidad de etnias. E involucrarlo poco a poco a procesos de alta mixología de forma responsable.

### **6.3.3.2. Entrevistado #2: Israel Cadena**

P1 ¿Qué opina sobre la idea de implementar chicha de frutas como base para cócteles en comparación con los ingredientes tradicionales?

Considero que es una idea muy innovadora y muy funcional y de igual manera sería algo innovador.

P2 ¿Cuál cree que sería la principal ventaja de incorporar chicha de frutas en la preparación de cócteles?

Existirían muchos beneficios ya que son productos naturales, entonces me parece un proyecto interesante, ya que es un producto que se lo utiliza mucho tradicionalmente y me parece bien que se utilice en este mundo de coctelería.

P3 En su opinión, ¿cuáles son las frutas que serían más adecuadas para preparar chicha y usarlas en cócteles?

Chicha de Piña

Chicha de Lima

Chicha de Naranja

Chicha de Mango

P4 ¿Qué características aromáticas y de sabor buscaría usted en un cóctel que utiliza chicha de frutas como base?

Buscaría un Aroma dulce y talvez un sabor más cítrico.

P5 ¿Tiene alguna preocupación específica al consumir un cóctel elaborado con chicha de frutas?

Talvez tendría duda de cómo se prepararía la chicha, con que productos nomas tiene y la elaboración.

P6 ¿En qué tipo de ocasiones o eventos piensas que sería más apropiado servir cócteles con base de chicha de frutas?

Talvez como entrada en un bar luego de una promoción y al ver que tiene buena aceptación lo promocionaría en fiestas y\o bodas.

### **6.3.3.3. Entrevistado #3: Eduardo Mendoza**

P1 ¿Qué opina sobre la idea de implementar chicha de frutas como base para cócteles en comparación con los ingredientes tradicionales?

Para la implementación de bases de chichas sería bueno para la coctelería moderna ya que en la coctelería clásica no se implementas como tal las chichas.

P2 ¿Cuál cree que sería la principal ventaja de incorporar chicha de frutas en la preparación de cócteles?

La ventaja seria que el coctel saldría un poco más suave para el consumidor y sería una buena idea

P3 En su opinión, ¿cuáles son las frutas que serían más adecuadas para preparar chicha y usarlas en cócteles?

Chicha de fresa

Chicha de mango

Chicha de durazno

Chicha de naranja

P4 ¿Qué características aromáticas y de sabor buscaría usted en un cóctel que utiliza chicha de frutas como base?

Serian un coctel dulce y por lo menos buscaría implementar un sabor cítrico y dulce.

P5 ¿Tiene alguna preocupación específica al consumir un cóctel elaborado con chicha de frutas?

No la verdad como en la actualidad se está trabajando la coctelería moderna pues se está implementando más las frutas.

P6 ¿En qué tipo de ocasiones o eventos piensas que sería más apropiado servir cócteles con base de chicha de frutas?

En eventos tipo Bodas que se contraten Bartenders \ Bármanes, ya que las bodas actuales son más modernas y buscan cocteles dulces, también se pueden presentar en Grados, entre otros.

#### **6.3.3.4. Entrevistado #4: Carlos Cortez**

P1 ¿Qué opina sobre la idea de implementar chicha de frutas como base para cócteles en comparación con los ingredientes tradicionales?

Está bien, ya que se debe innovar e incrementar nuevos sabores sin descuidar lo sabores que ya se tienen.

P2 ¿Cuál cree que sería la principal ventaja de incorporar chicha de frutas en la preparación de cócteles?

La ventaja es que crearía una identidad en lo que es la coctelería ya siendo algo más nacional.

P3 En su opinión, ¿cuáles son las frutas que serían más adecuadas para preparar chicha y usarlas en cócteles?

Chicha de Piña

Chicha de Maracuyá

Chicha de Naranja

y frutas tropicales

P4 ¿Qué características aromáticas y de sabor buscaría usted en un cóctel que utiliza chicha de frutas como base?

Que genere un coctel tipo tropical que tenga un volumen más cremoso y tener en cuenta cuales serían los licores que puedan mejorar estas chichas.

P5 ¿Tiene alguna preocupación específica al consumir un cóctel elaborado con chicha de frutas?

No más bien me genera curiosidad y me gustaría probar y lo importante es que este bien elaborado.

P6 ¿En qué tipo de ocasiones o eventos piensas que sería más apropiado servir cócteles con base de chicha de frutas?

Eventos que contraten bartenders para tener un gran volumen de cierta chicha en específico

#### **6.4. Análisis general de entrevistas**

En el análisis cruzado de las entrevistas, se identificaron respuestas convergentes y divergentes entre los participantes respecto al uso de chicha de frutas en la coctelería. En relación con la pregunta sobre la idea de implementar chicha como base para cócteles (P1), todos los entrevistados (E1, E2, E3 y E4) coincidieron en que es una propuesta innovadora y funcional. Mientras que E1 y E2 resaltaron su impacto sostenible, E4 destacó que esto podría incrementar la identidad nacional de la coctelería, y E3 señaló que su implementación sería más relevante en la coctelería moderna.

Respecto a las ventajas de incorporar chicha en los cócteles (P2), E1 mencionó las propiedades naturales y el impacto económico, E2 destacó su uso tradicional como un beneficio, y E3 señaló que podría suavizar el sabor de los cócteles. Por su parte, E4 afirmó

que podría fortalecer una identidad nacional en la coctelería. Esto muestra un consenso sobre las múltiples oportunidades que brinda esta propuesta, aunque con enfoques distintos.

Sobre las frutas más adecuadas para preparar chicha (P3), la piña fue mencionada por todos los entrevistados, mientras que otras frutas como mango, naranja y maracuyá también recibieron menciones recurrentes. Sin embargo, hubo elecciones más específicas, como el maíz morado por E1 y el durazno por E3, reflejando una diversidad de preferencias en función de las características deseadas en los cócteles.

En cuanto a las características aromáticas y de sabor (P4), todos los entrevistados destacaron elementos dulces y cítricos. E1 añadió la importancia de las notas ácidas y de la gasificación natural, E2 prefirió aromas dulces, y E3 enfatizó la dulzura en combinación con elementos cítricos. E4 propuso un enfoque más tropical y cremoso, destacando la necesidad de integrar los licores de forma armoniosa para complementar las chichas.

Sobre las preocupaciones específicas al consumir estos cócteles (P5), E1 y E2 expresaron inquietudes relacionadas con la preparación y posibles alérgenos, mientras que E3 y E4 no reportaron preocupaciones significativas, destacando su curiosidad por probarlos. Estas respuestas indican que la calidad del proceso de elaboración es un factor crítico para la aceptación de los consumidores.

Finalmente, respecto a las ocasiones ideales para servir estos cócteles (P6), las respuestas fueron variadas. E1 y E4 sugirieron eventos culturales o con gran volumen de invitados, E2 mencionó bares y bodas, mientras que E3 coincidió con bodas modernas y graduaciones. Esto refuerza que la chicha como base de cócteles podría adaptarse a contextos sociales variados, desde celebraciones informales hasta eventos más formales.

## 6.5. PROPUESTA

Se busca implementar la chicha de frutas como base para la creación de cinco cócteles de autor, combinando la riqueza cultural y gastronómica del Ecuador con las tendencias modernas en la mixología. Cada cóctel utilizó una variedad específica de chicha fermentada de frutas tropicales (piña, maracuyá, guanábana, mango y pitahaya), representando un enfoque innovador para resaltar la autenticidad de los ingredientes locales y promover su aceptación tanto en el mercado nacional como internacional.

**Figura 12:**

*Chicha de mango*



El proceso el cual fue empleado para obtener las chichas de cada fruta, tuvo que ver con la fermentación natural de las levaduras naturales de cada una de las frutas, amplificando su tiempo de reacción con azúcar y/o panela, el cual hace que las levaduras aumenten su producción de dióxido de carbono, y cada la propia fruta genere un estado alcohólico propio. La cantidad la cual de utilizó, es proporcional a la cantidad en gramos de cada fruta, para generalizar una medida exacta, se utilizó que por cada 150 gramos de fruta, se utilice el 50% de azúcar o panela, para que la fruta no reboce de azúcares añadidas y se convierta en vinagre y/o pierda el sabor natural. El tiempo estimado para que las frutas comiencen su estado de fermentación es alrededor de 5 a 8 días dependiendo la temperatura ambiente.

El primer cóctel, basado en chicha de piña, se diseñó como un aperitivo refrescante, complementado con hierbabuena, el cual se utilizó como decoración. El coctel fue elaborado con dos onzas de ron blanco, cuatro onzas de la chicha de piña, dos onzas de

leche condensada, para aportar sabor al coctel, y dos onzas de kéfir casero, el cual destacó las notas ácidas y dulces de la fruta

### **Figura 13**

*Coctel chicha colada*



El segundo cóctel fue realizado con chicha de maracuyá, el cual tuvo un enfoque tropical y vibrante, utilizando una onza de vodka, una onza de jarabe de simple, para aportar dulzura al coctel, ya que al utilizar como base alcohólica el vodka realza el perfil aromático de la maracuyá.

### **Figura 14**

*Coctel sour de maracuyá*



La chicha de guanábana será protagonista en el tercer cóctel, ofreciendo una experiencia suave y afrutada con cuatro onzas de sabor; este se complementará con dos onzas de vodka, una onza de granadina para dar color al coctel, además contiene dos onzas de leche condensada para dar sabor al coctel, y lleva como acompañante una onza de la chicha de piña, el cual tendrá un sabor único al paladar.

### **Figura 15**

*Coctel guanábana rosa*



### **Figura 16**

*Chicha de piña*



El cuarto cóctel, elaborado con chicha de mango, busca resaltar la dulzura y la acidez equilibrada de esta fruta, acompañado de dos onzas de ron blanco y cuatro onzas de chicha de mango, acompañado de dos onzas de licor de melocotón, para dar suavidad al coctel, podemos utilizar  $\frac{1}{2}$  de zumo de limón o lima dependiendo del gusto del consumidor, estas frutas hacen que el coctel tenga un ácido, pero que no sea invasivo al paladar.

### **Figura 17**

*Coctel tropical sunset*



Por último, la chicha de pitahaya será la base de un cóctel exótico, en el cual se utilizó dos onzas de la misma, como acompañante una onza de vodka para que resalte el sabor de la fruta, incorporamos  $\frac{1}{2}$  onza de licor de coco, al igual que  $\frac{1}{2}$  onza de zumo de limón y/o lima, potenciando su frescura y atractivo visual con una onza de kéfir.

**Figura 18***Coctel dragon's delight***Figura 19***Fermentos de frutas del Ecuador*

Estos cinco cócteles fueron diseñados para adaptarse a diversos contextos sociales, como bodas, festivales y eventos culturales. Ya que al estar hechos con frutas autóctonas del Ecuador, aportan una parte de conocimiento al mundo de la coctelería ecuatoriana, ya que al basarnos en las entrevistas que se realizaron a bartenders de la ciudad de Ibarra, comentaron que les parece una idea innovadora, ya que hay una limitante con los sabores de las frutas.

## 6.6. Glosario de términos

### 6.6.1. Clasificación de cócteles

- **Aperitivos:** Se sirven antes de la degustación de un aperitivo o cena.
- **Collins:** Se prepara con los siguientes ingredientes: Ginebra Zumo de limón Almíbar o azúcar Agua carbonatada Cubitos de hielo Agitar la ginebra con el zumo de limón, el almíbar/azúcar y hielo.
- **Fanny drinks:** Es un arte creada por un Bartender profesional gracias a su experiencia detrás de la barra, con el fin de que los clientes experimenten algo que nunca vivieron antes y que lo recuerden.
- **Long drinks:** Por lo general suelen tener alcohol (cocteles) o no contener alcohol (mocktail).
- **Short's drinks:** Estos se sirven en vasos pequeños y contienen una gran cantidad de alcohol. (General mente se sirve en los vasos tipo shot o caballito)

### 6.6.2. Instrumentos de coctelería

- **Bar Spoon:** Un bar spoon es un utensilio comúnmente utilizado en la coctelería para mezclar bebidas de manera suave y precisa. Suele ser más largo que una cuchara estándar y está diseñado específicamente para usarse en la preparación de cócteles.
- **Coctelera:** La coctelera es un utensilio esencial en el mundo de la coctelería, diseñado específicamente para mezclar y enfriar ingredientes líquidos para la elaboración de cócteles. Consiste en un recipiente con tapa que se utiliza para agitar los ingredientes con hielo, logrando así una mezcla homogénea y fría.
- **Digestivos:** Tienen un alto contenido en alcohol, son por lo general acompañaste de los postres o después de la comida.
- **Jigger:** El jigger generalmente se utiliza para medir licores, jarabes, zumos y otros ingredientes líquidos en cantidades específicas, lo que garantiza la consistencia en la preparación de los cócteles. La medida más grande suele ser de 1 onza (aproximadamente 30 mililitros), mientras que la medida más pequeña es de 1/2 onza (aproximadamente 15 mililitros). Algunos jiggers también tienen marcas adicionales para medidas más pequeñas, como 3/4 de onza o 1 1/2 onzas.
- **Sours:** Se caracterizan por tener un licor base, jugo de limón o de lima y un endulzante, comúnmente azúcar, triple seco, jarabe, granadina o jugo de piña.

### **6.6.3. Cristalería**

- **Copa huracán**
- **Copa o vaso para agua**
- **Copa para champagne o flauta**
- **Copa para coñac**
- **Copa para licor**
- **Copa para vino blanco**
- **Copa para vino tinto**
- **Vaso para agua o gaseosa**
- **Vaso Shot o Caballito**

## **7. CONCLUSIONES**

- La investigación confirmó que la chicha de frutas puede utilizarse como base innovadora para cócteles, rescatando técnicas tradicionales y fusionándolas con tendencias modernas en la mixología.
- Se desarrollaron cinco recetas utilizando piña, mango, pitahaya, guanábana y maracuyá, validando su viabilidad con expertos en el área.
- El taller demostrativo evidenció una alta aceptación de los cócteles, destacando su autenticidad y potencial de mercado en bares y eventos especiales.
- ¿Cómo influye la implementación de la chicha de frutas en la coctelería de autor en la percepción, aceptación y desarrollo de nuevas propuestas en la mixología ecuatoriana? Se concluye que la implementación de la chicha de frutas en cócteles de autor no solo ha sido viable, sino que ha abierto nuevas oportunidades para la mixología ecuatoriana. Su uso ha sido bien recibido y tiene el potencial de consolidarse como una tendencia dentro del sector, siempre que se continúe promoviendo su adecuada elaboración y su reconocimiento en el ámbito gastronómico.

## 8. RECOMENDACIONES

- Que la academia promueva investigaciones y formación sobre la incorporación de ingredientes tradicionales en la mixología.
- Las autoridades deben impulsar normativas y campañas que regulen y fomenten el uso de chicha de frutas en la industria gastronómica.
- El público en general debería informarse y estar abierto a nuevas experiencias sensoriales, apoyando el consumo de cócteles con chicha.
- La correcta difusión y educación sobre su elaboración y beneficios contribuirán a su aceptación, fortaleciendo la innovación en la coctelería ecuatoriana.

## 9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alfaro. (13 de agosto de 2021). *Future of people*. Obtenido de Furute of people: <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/tipos-cocteles/>

Carrillo. (2020). Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/31856/1/tesis%20con%20ultima%20resolucion.pdf>

Cevallos-Cevallos, J. M. (2022). *Alimentos fermentados tradicionales de Ecuador: Una revisión centrada en la diversidad microbiana*. Obtenido de Alimentos fermentados tradicionales de Ecuador: Una revisión centrada en la diversidad microbiana.: <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/13/1854>

Delgado-Ospina, e. a. (2022). *Exploring the core microbiota of four different traditional fermented beverages from the Colombian Andes. Fermentation*. Obtenido de Exploring the core microbiota of four different traditional fermented beverages from the Colombian Andes. Fermentation: <https://www.mdpi.com/2311-5637/8/12/733>

Favela-Torres, E.-M. &. (2023). *Use of the organic fraction of food waste for bioethanol production in a batch bioreactor*. Obtenido de <https://www.researchgate.net/publication/334946059>

Fernández, Z. P. (2021). Obtenido de <http://portal.amelica.org/ameli/journal/385/3852178005/html/>

Grijalva-Vallejos, N. A. (2023). *Evaluation of yeasts from Ecuadorian chicha by their performance as starters for alcoholic fermentations in the food industry*.

*International Journal of Food Microbiology*. Obtenido de Evaluation of yeasts from Ecuadorian chicha by their performance as starters for alcoholic fermentations in the food industry. *International Journal of Food Microbiology*.: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160519303939>

Jimenez, U. (mayo de 2021). Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v13n3/2218-3620-rus-13-03-418.pdf>

Martínez, R. &. (2022). *Efecto de la fermentación prolongada en el perfil sensorial de la guanábana*. *Beverage Science*. Obtenido de Efecto de la fermentación prolongada en el perfil sensorial de la guanábana. *Beverage Science*.: <https://chatgpt.com/g/g-kZ0eYXIJJe-scholar-gpt/c/6717b050-b018-8011-bd7e-22a9d076b08d>

Morales, P. (2023). Obtenido de <http://repositorio.upec.edu.ec/bitstream/123456789/1848/1/106-%20MORALES%20NICOLE%20-%20PERALTA%20FÁTIMA.pdf>

Páez, M. E. (2023). *Fermentación del jugo de piña para la producción de etanol*. *Revista Bionatura*. Obtenido de Fermentación del jugo de piña para la producción de etanol. *Revista Bionatura*.: <https://www.revistabionatura.com/files/N2023.08.01.15.pdf>

Peña-González, M. A. (2022). *Physicochemical changes during controlled laboratory fermentation of maracuyá with the inclusion of fruits and on-farm inoculation*. Obtenido de Physicochemical changes during controlled laboratory fermentation of maracuyá with the inclusion of fruits and on-farm inoculation.: <https://www.scielo.br/j/bjft/a/yc7QZvLwpxx8JZS639ycszH/>

Pereira, L. L. (2022). *Genetic diversity of the fungal community that contributes to the sensory quality of coffee beverage after carbonic maceration and fermentation*. Obtenido de <https://link.springer.com/article/10.1007/s13205-024-04099-z>

Pilamala. (2020). Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/6697/1/PC-000876.pdf>

Bajaña Núñez, K. M. (2024). *Aplicación de zumos de coco, maracuyá y frutos rojos como saborizantes y aromatizantes naturales en cócteles a base de menta*. Universidad Técnica de Babahoyo. Recuperado de <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/16345>

Quintana, R. y. (2022). Obtenido de

<https://www.redalyc.org/journal/880/88069714002/88069714002.pdf>

Verona, U. y. (2019). Obtenido de <http://www.scielo.org.pe/pdf/agro/v11n3/2077-9917-agro-11-03-439.pdf>

Villacís-Chiriboga, J. Z. (2023). *Assessment of physicochemical, structural, and functional properties of dietary fiber extracted from mango and soursop peels. International Journal of Food Properties*. Obtenido de Assessment of physicochemical, structural, and functional properties of dietary fiber extracted from mango and soursop peels. International Journal of Food Properties.: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0141813023010103>

Villarroel Bastidas, J. C. (2022). *Evaluación de las características físicas y químicas de biocombustible a partir de frutas tropicales*. Obtenido de Evaluación de las características físicas y químicas de biocombustible a partir de frutas tropicales.:

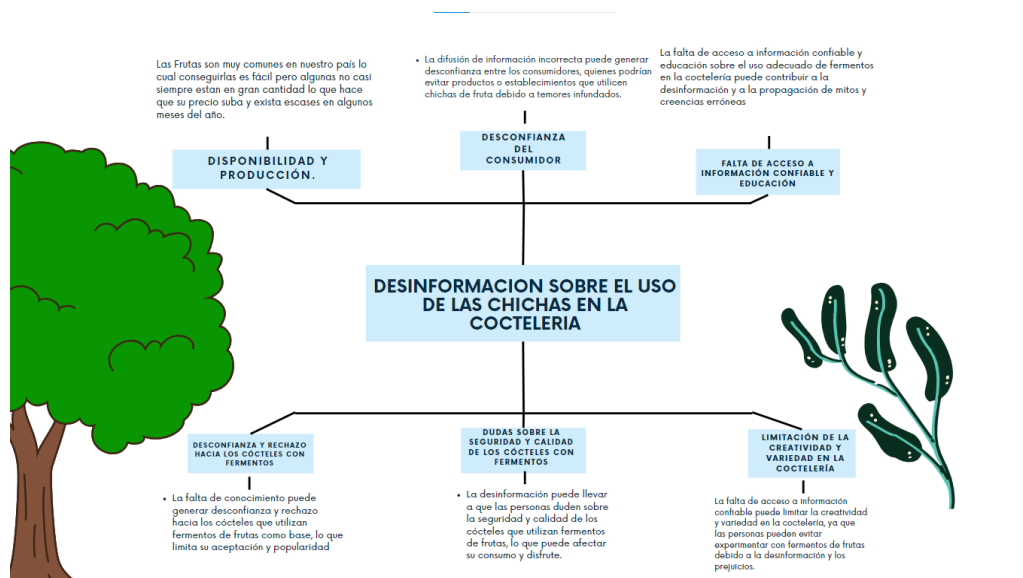
<https://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/646/6462841006/6462841006.pdf>

## 10. ANEXOS

Figura 20

Matriz metodológica

Objetivo	Tipo de Investigación	Método	Técnica	Instrumentos
<b>Objetivo General:</b> Implementar la chicha de frutas como base para la realización de cócteles, en base de algunas frutas representativas del Ecuador tales como, piña, mango, pitahaya, guanábana y maracuyá; a través del tradicional proceso de fermentación para creación de licores tradicionales.	Investigación aplicada	Experimental	Proceso de fermentación controlada	Imágenes del proceso de fermentación
<b>Objetivo Específico 1:</b> Crear 5 recetas de cócteles innovadores que fusionan creativamente la chicha de frutas, integrando los conocimientos y sugerencias aportados por 3 personas que tengan conocimiento en el campo de la mixología.	Investigación cualitativa	Entrevistas y Encuestas	Encuesta semiestructurada, taller creativo	Encuesta y Entrevista  Resultado de la Encuesta y Entrevistas
<b>Objetivo Específico 2:</b> Realizar un taller de demostración y degustación de los cocteles a base de chicha de frutas y agua ardientes, teniendo en cuenta la clasificación de cócteles sugerida los cuales son: digestivo, short drink, Collins, cóctel de autor y sour en función a cada una de las frutas tradicionales del Ecuador.	Investigación cualitativa y cuantitativa	Investigación acción participativa	Taller demostrativo  Degustaciones guiadas  Evaluación de cada uno de los cocteles mediante la ficha de cata	Utensilios de coctelería  Cristalería necesaria  Ficha de Cata
<b>Objetivo Específico 3:</b> verificar las valoraciones acerca de los cocteles en los cuales fueron implementadas las chichas de cada fruta del Ecuador	Cuantitativa	Encuesta	Encuesta semi estructurada	Encuesta y resultados obtenidos

**Figura 21***Árbol de problemas*

### 10.1. ENCUESTA DIRIGIDA A PERSONAS CON CONOCIMIENTO EN COCTELERIA

El propósito de esta encuesta es respaldar la investigación de un estudiante de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica de Ibarra. El objetivo principal es Implementar la chicha de frutas como base para la realización de cócteles, en base de algunas frutas representativas del Ecuador tales como, piña, mango, pitahaya, guanábana y maracuyá; a través del tradicional proceso de fermentación para creación de licores tradicionales. Esta ficha de cata está dirigida para personas que tengan conocimiento y quieran experimentar los sabores de las bebidas tradicionales del Ecuador en la coctelería.

1. Registrar el nivel de conocimiento sobre la chicha de frutas y su uso en la elaboración de cócteles dentro de la comunidad de bartenders y mixólogos mediante una encuesta.
2. Reconocer las frutas representativas del Ecuador, como piña, mango, pitahaya, guanábana y maracuyá, que se pueden utilizar en la elaboración de chicha de frutas como base para una variedad de cócteles innovadores y equilibrados.
3. Implementar la chicha de frutas como base para la realización de cócteles, utilizando frutas representativas del Ecuador como piña, mango, pitahaya, guanábana y maracuyá, a través del tradicional proceso de fermentación, con el fin de crear licores tradicionales y modernos que resalten la cultura y sabores ecuatorianos.

Instrucciones: Por favor, responda a las siguientes preguntas seleccionando la opción que mejor describa su situación o preferencia.

P1 Género

- Hombre
- Mujer
- Otro

P2 ¿Has probado alguna vez chicha de frutas?

- Si
- No

P3 ¿Con qué frecuencia consumes cócteles?

- Semanal
- Mensual
- Trimestral

P4 ¿Te gustaría probar cócteles que utilicen chicha de frutas como base?

- Sí
- No
- Probablemente

P5 Coloque del 1 al 5 donde el 1 es el que más le gustaría y el 5 el que menos le gustaría probar.

- Chicha de piña
- Chicha de guanábana
- Chicha de mango
- Chicha de maracuyá
- Chicha de pitahaya

P6 ¿Qué características buscas en un cóctel? (Puede elegir más de una opción)

- Sabor
-

- Decoración
- Cristalería utilizada
- Alto grado alcohólico
- Bajo Grado alcohólico
- Otro: -----

P7 ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por un cóctel que utilice ingredientes tradicionales como la chicha de frutas?

- 4\$ a 5\$
- 5\$ a 6\$
- 7\$ a 8\$

P8 De la siguiente lista de licores base ¿Cuál es de su preferencia? (Coloque del 1 al 5 donde el 1 es el que más prefiere y el 5 el que menos prefiere)

- Vodka
- Whisky
- Ron blanco
- Ron oscuro
- Tequila
- Ginebra
- Agua ardiente (Puntas)

P9 ¿Dónde te gustaría encontrar cócteles que utilicen chicha de frutas?

- Bares
- Restaurantes
- Eventos especiales
- Festivales

P10 ¿Cuál de las siguientes opciones describen mejor tu interés en probar cócteles con chicha de frutas?

- Me encanta la idea y estoy muy interesado
- Estoy algo interesado y lo probaría

- No estoy muy interesado, pero podría probarlo
- No me interesa en absoluto

P11 ¿Tienes alguna sugerencia o comentario sobre la implementación de chicha de frutas en cócteles?


## **10.2. FICHA DE CATA DIRIGIDA A PERSONAS CON CONOCIMIENTO EN COCTELERIA**

El propósito de esta encuesta es respaldar la investigación de un estudiante de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica de Ibarra. El objetivo principal es Implementar la chicha de frutas como base para la realización de cócteles, en base de algunas frutas representativas del Ecuador tales como, piña, mango, pitahaya, guanábana y maracuyá; a través del tradicional proceso de fermentación para creación de licores tradicionales. Esta ficha de cata está dirigida para personas que tengan conocimiento y quieran experimentar los sabores de las bebidas tradicionales del Ecuador en la coctelería.

1. **Evaluar la aceptación del público:** Determinar el nivel de interés y aceptación de los consumidores en relación con los cócteles elaborados a base de chicha de frutas fermentadas. Esto incluye identificar las preferencias específicas por tipo de fruta y características del cóctel, como sabor y contenido alcohólico.
2. **Recopilar sugerencias y comentarios:** Obtener opiniones y recomendaciones de consumidores y expertos en coctelería que puedan contribuir a mejorar la implementación de la chicha de frutas en cócteles. Esta retroalimentación será fundamental para ajustar y perfeccionar las recetas y presentaciones de los cócteles propuestos.

Figura 22

## Ficha de cata

		<b>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"</b>		<b>Carrera:</b> Tecnología en Gestión culinaria		
Cata de cotel #						
<b>Nombre del cóctel:</b>		<b>Excelente</b>	<b>Muy Bueno</b>	<b>Bueno</b>	<b>Aceptable</b>	<b>Imagen</b>
<b>Fase visual</b>	Color					
	Limpidez					
	Decoración					
<b>Fase olfativa</b>	Aroma					
	Intensidad					
<b>Fase gustativa</b>	Textura					
	Concentración					
	Equilibrio					
<b>Comentario</b>						
<b>Catado por:</b>						
<b>Fecha:</b>						

## 10.1. Recetas estándar de los cocteles

Figura 23

## Receta Guanábana rosa

RECETA ESTÁNDAR # 1					
NOMBRE DEL COCKTAIL: Guanabana Rosa			LICOR BASE DEL COCKTAIL: vodka		No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO		
3	Unidad	Hielo cubo			
2	oz	Vodka			
1	oz	Granadina			
2	oz	Chicha de Guanabana			
1	oz	Chicha de Piña			
1	oz	Leche Condensada			
<b>PROCEDIMIENTO</b>			<b>COCKTAIL</b> FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>		
Colocar hielo en la coctelera			<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b> 1 2 3 4 6		
Añadir los 60ml de guanábana			<b>GRADO DE DIFICULTAD:</b> Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		
Añadir el vodka, la chicha de piña, Granadina y la leche condensada en la coctelera					
Agitar bien hasta que esté frío.					
<b>DECORACIÓN</b>			<b>INSTRUMENTACIÓN</b>		
Piña y cerezas			Coctelera		
			Copa tipo uracan		
			Cucharilla mezcladora		
			Jigger		
Elaborado por : Joshua Rosero					

**Figura 24**

*Receta Sour de maracuyá*

RECETA ESTÁNDAR # 2				
NOMBRE DEL COCKTAIL: Sour de Maracuya			LICOR BASE DEL COCKTAIL: vodka	No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO	
3	Unidad	Hielo cubo		
1	oz	Vodka		
2	oz	Chicha de maracuya		
1	oz	Jarabe de goma		
<b>PROCEDIMIENTO</b> Colocar hielo en la coctelera Añadir los 60ml de la chicha de maracuyá Añadir el vodka, la chicha de maracuyá, y el hielo en la coctelera Agitar bien hasta que esté frío.			<b>COCKTAIL</b> FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) 1 2 3 4 6 GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/>	
<b>DECORACIÓN</b> Gotas de amargo de angostura			<b>INSTRUMENTACIÓN</b> Coctelera Copa de Martini Cucharilla mezcladora Jigger	
Elaborado por : Joshua Rosero				

Figura 25

## Receta Chicha colada



RECETA ESTÁNDAR # 3				
NOMBRE DEL COCKTAIL: Chicha Colada			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Ron blanco	No-PAX: 1
CANTIDA D	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO	
3	Unidad	Hielo cubo		
2	oz	Ron blanco		
4	oz	Chicha de piña		
2	oz	Leche condensada		
2	oz	Licor de coco		
<b>PROCEDIMIENTO</b> Colocar hielo en la coctelera Colocar la Premesda de la piña Añadir el Ron blanco, la chicha de piña, la leche condensada y el licor de Agitar bien hasta que esté frío.			<b>COCKTAIL</b> FRÍA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> TIEMPO PREPARACIÓN (minutos): 1 2 3 4 6 GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/>	
<b>DECORACIÓN</b> 1 Cereza			<b>INSTRUMENTACIÓN</b> Coctelera copa Cucharilla mezcladora Jigger	
Elaborado por : Joshua Rosero				


Figura 26

## Receta Tropical sunset

RECETA ESTÁNDAR # 4				
NOMBRE DEL COCKTAIL: Tropical Sunset			LICOR BASE DEL COCKTAIL: Ron blanco	No-PAX: 1
CANTIDA D	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO	
3	Unidad	Hielo cubo		
2	oz	Ron blanco		
4	oz	Chicha de mango		
2	oz	licor de melocoton		
1/2	oz	zum de limon		
1/2	oz	zum de lima		
<b>PROCEDIMIENTO</b> Colocar hielo en el vaso mezclador Colocar los ingredientes Mezclar bien por unos 10 seg Con un colador y un tamis hacemos un doble colado antes de servir			<b>COCKTAIL</b> FRÍA <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input checked="" type="checkbox"/> TIEMPO PREPARACIÓN (minutos): 1 2 3 4 5 6 GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/>	
<b>DECORACIÓN</b> Rodaja de mango			<b>INSTRUMENTACIÓN</b> Vaso mezclador Vaso old fashion Cucharilla mezcladora Jigger	
Elaborado por : Joshua Rosero				

**Figura 27**

*Receta Dragon's delight*

RECETA ESTÁNDAR # 5			
NOMBRE DEL COCKTAIL: Dragon's Delight		LICOR BASE DEL COCKTAIL: Vodka	No-PAX: 1
CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	FOTO
3	Unidad	Hielo cubo	
2	oz	Chicha de pitahaya	
1	oz	Vodka	
1/2	oz	licor de coco	
1/2	oz	jarabe de agave	
<b>PROCEDIMIENTO</b>		<b>COCKTAIL</b>	<b>TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)</b>
Colocar hielo en la coctelera		FRIA <input checked="" type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/>	1 2 3 4 5 6
le pitahaya, el vodka, el licor de coco, el jugo de lima fresco y el jarabe de agave.		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input type="radio"/> Media <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	
Agita bien hasta que la mezcla esté bien fría.		<b>INSTRUMENTACIÓN</b>	
Cuela la mezcla en un vaso alto con hielo		Coctelera	
<b>DECORACIÓN</b>		Vaso long drink	
Rodaja de pitahaya		Colador	
hojas de menta		Jigger	
Elaborado por : Joshua Rosero			

## **10.2. Análisis de las recetas estándar**

El proceso para llegar a crear estas bebidas con distintas bases de chicha de frutas ha sido cuidadosamente diseñado para asegurar la armonía de sabores entre cada chicha y los dos licores principales que acompañan las preparaciones: el ron blanco y el vodka. Este enfoque meticuloso refleja un profundo entendimiento de la coctelería y el deseo de ofrecer una experiencia sensorial equilibrada y placentera.

Uno de los aspectos más importantes en el desarrollo de estas bebidas ha sido la consideración del tiempo de fermentación de las chichas de frutas. Durante el proceso de fermentación, las chichas tienden a reducir su nivel de azúcar, lo que puede afectar el sabor final del cóctel. Para abordar este desafío, se ha implementado el uso de jarabe de goma o jarabe dulce en cada una de las recetas. Este aditivo no solo ayuda a mantener el dulzor deseado, sino que también contribuye a la textura y cuerpo del cóctel, mejorando la experiencia general del consumidor.

La elección de ron blanco y vodka como licores base no ha sido arbitraria. El ron blanco, con su perfil suave y ligeramente dulce, complementa de manera excelente la frescura y el sabor natural de las chichas de frutas. Por otro lado, el vodka, conocido por su neutralidad y versatilidad, permite que los sabores de las chichas brillen sin ser dominados por el licor. Esta dualidad ofrece una gama diversa de opciones para los mixólogos y permite crear cócteles que pueden satisfacer una amplia variedad de paladares.

El desarrollo de estas bebidas también ha implicado una serie de pruebas y ajustes para encontrar el equilibrio perfecto entre los ingredientes. Cada combinación de chicha de fruta y licor ha sido evaluada no solo por su sabor, sino también por su aroma y apariencia. El objetivo ha sido crear cócteles que no solo sean deliciosos, sino también visualmente atractivos y aromáticamente agradables. Este enfoque integral asegura que cada bebida ofrezca una experiencia multisensorial completa.

### 10.3. Fichas de cata aplicadas sour de maracuyá

Figura 28

1ra Ficha de cata del sour de maracuyá (aplicada)

Sour de Maracuya		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía
Fase visual	Color	1				
	Limpidez	1				
	Decoración				1	
Fase olfativa	Aroma	1				
	Intensidad	1				
Fase gustativa	Textura	1				
	Concentración	1				
	Equilibrio	1				
Comentario: <i>Colocar decoración x Un nivel de excelente sabor solo aumentó la decoración.</i>						
Catado por: <i>Maritza Pallasamu</i>						
Fecha: <i>23-07-2024</i>						


Figura 29

2da Ficha de cata del sour de maracuyá (aplicada)

Sour de Maracuya		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía
Fase visual	Color		X			
	Limpidez		X			
	Decoración				X	
Fase olfativa	Aroma			X		
	Intensidad				X	
Fase gustativa	Textura				X	
	Concentración			X		
	Equilibrio		X			
Comentario:						
Catado por: <i>John Cevalata</i>						
Fecha: <i>23/06/24</i>						

Figura 30

3ra Ficha de cata del sour de maracuyá (aplicada)

Sour de Maracuya		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía
Fase visual	Color	✓				
	Limpidez		✓			
	Decoración				✓	
Fase olfativa	Aroma		✓			
	Intensidad		✓			
Fase gustativa	Textura			✓		
	Concentración			✓		
	Equilibrio		✓			
Comentario		Falta de decoración				
Catado por:		Romay Serrano O.				
Fecha:		23-04-2014				

#### 10.4. Análisis del primer coctel en base a las fichas de cata

En general, las tres catas coinciden en que el Sour de Maracuyá es un cóctel de alta calidad, especialmente en términos de sabor, textura y equilibrio. La mayoría de los aspectos visuales, olfativos y gustativos reciben calificaciones muy positivas. No obstante, hay una mención recurrente sobre la decoración del cóctel, lo que indica que, aunque el sabor y la experiencia sensorial son excepcionales, la presentación visual podría beneficiarse de una mayor atención y creatividad. Mejorar la decoración del cóctel podría llevar a una experiencia más completa y satisfactoria para los consumidores, elevando aún más la percepción del Sour de Maracuyá en un entorno competitivo.

10.5. Fichas de cata de la chicha colada aplicadas



Figura 31

1ra Ficha de cata de la chicha colada (aplicada)

		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y			Carrera: Tecnología en Gestión Culinaria	
Cata de cotel #						
Chicha Colada	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía	
Fase visual	Color		X			
	Limpidez		X			
	Decoración			X		
Fase olfativa	Aroma		X			
	Intensidad	X				
Fase gustativa	Textura		X			
	Concentración	X				
	Equilibrio		X			
Comentario						
Catado por: <i>Jhon Cevalata</i>						
Fecha: <i>23/06/24</i>						


Figura 32

2da Ficha de cada de la chicha colada (aplicada)

		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y			Carrera: Tecnología en Gestión Culinaria	
Cata de cotel # <i>3</i>						
Chicha Colada	Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía	
Fase visual	Color	/				
	Limpidez	/				
	Decoración	/				
Fase olfativa	Aroma	/				
	Intensidad	/				
Fase gustativa	Textura	/				
	Concentración		/			
	Equilibrio					
Comentario: <i>Se está presente en que mayoría notas ácidas, si es posible aumentar el dulzor. Excelente propuesta!</i>						
Catado por: <i>Maritza Cevalata</i>						
Fecha: <i>23-07-2024</i>						

**Figura 33**

3ra Ficha de cata de la chicha colada (aplicada)

Chicha Colada		Cata de cotel # 3				Fotografía
		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	
Fase visual	Color	✓				
	Limpidez	✓				
	Decoración		✓			
Fase olfativa	Aroma		✓			
	Intensidad		✓			
Fase gustativa	Textura		✓			
	Concentración		✓			
	Equilibrio		✓			
Comentario: <i>Me gusta la forma de decorar con los mismos frutos, agregar más dulce</i>						
Catado por:		<i>Renny Solorzano O.</i>				
Fecha:		<i>28-07-2024</i>				

### 10.6. Análisis del segundo coctel en base a las fichas de cata

En general, las tres catas coinciden en que la Chicha Colada es un cóctel de bueno, y especialmente en términos de sabor, textura y equilibrio. La mayoría de los aspectos visuales, olfativos y gustativos reciben calificaciones muy positivas. No obstante, hay una mención recurrente sobre la decoración del cóctel, lo que indica que, aunque el sabor y la experiencia sensorial son excepcionales, la presentación visual podría beneficiarse de una mayor atención y creatividad. Mejorar la decoración del cóctel podría llevar a una experiencia más completa y satisfactoria para los consumidores, elevando aún más la percepción del Sour de Maracuyá en un entorno competitivo.

## 10.7. Fichas de cata del tropical sunset aplicadas

Figura 34

1ra Ficha de cata del tropical sunset (aplicada)

Tropical Sunset		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía
Fase visual	Color		X			
	Limpidez			X		
	Decoración			X		
Fase olfativa	Aroma		X			
	Intensidad		X			
Fase gustativa	Textura			X		
	Concentración		X			
	Equilibrio	X				
Comentario						
Catado por:		Jhon Cuzcata.				
Fecha:		23/06/24				



Figura 35

2da Ficha de cata del tropical sunset (aplicada)

Tropical Sunset		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía
Fase visual	Color	✓				
	Limpidez	✓				
	Decoración			✓		
Fase olfativa	Aroma		✓			
	Intensidad		✓			
Fase gustativa	Textura		✓			
	Concentración		✓			
	Equilibrio		✓			
Comentario: dentro de la decoración en chocolate, agregamos un poco de dulzor.						
Catado por:		Rony Somoza O.				
Fecha:		22-07-2024				

Figura 36

3ra Ficha de cata del tropical sunset (aplicada)

		<b>ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y</b>			<b>Carrera:</b> Tecnología en Gestión Culinaria	
Cata de coctel # 4						
<b>Tropical Sunset</b>		<b>Excelente</b>	<b>Muy Bueno</b>	<b>Bueno</b>	<b>Aceptable</b>	<b>Fotografía</b>
Fase visual	Color	↓				
	Limpidez	↓				
	Decoración	↓				
Fase olfativa	Aroma	↓				
	Intensidad	↓				
Fase gustativa	Textura	↓				
	Concentración	↓				
	Equilibrio	↓				
Comentario		<i>Quisiera observar una decoración de un color distinto para que no sea monocromático.</i>				
Catado por:		<i>Noritzza Calderone</i>				
Fecha:		<i>23-07-2024</i> "del resto el sabor es muy equilibrado!"				

### 10.8. Análisis del tercer coctel en base a las fichas de cata

En resumen, las tres evaluaciones concuerdan en que el cóctel Tropical Sunset es de gran calidad, destacándose especialmente por su sabor, textura y equilibrio. La mayoría de los aspectos visuales, olfativos y gustativos reciben valoraciones muy favorables. Sin embargo, se menciona repetidamente la necesidad de mejorar la decoración del cóctel, lo que sugiere que, aunque el sabor y la experiencia sensorial son sobresalientes, la presentación visual podría mejorarse con más atención y creatividad. Una recomendación en general es que se puede cambiar la decoración con otro elemento de otro color.

## 10.9. Fichas de cata del dragon's delight aplicadas

Figura 37

1ra Ficha de cata del dragon's delight (aplicada)


Dragon's Delight		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía	
Fase visual	Color			X			
	Limpidez			X			
	Decoración				X		
Fase olfativa	Aroma		X				
	Intensidad		X				
Fase gustativa	Textura	X					
	Concentración	X					
	Equilibrio	X					
Comentario							
Catado por:		JHON CUMALATA					
Fecha:		23/06/24					

Figura 38

2da Ficha de cata del dragon's deligth (aplicada)



Dragon's Delight		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía	
Fase visual	Color	/					
	Limpidez		/				
	Decoración	/					
Fase olfativa	Aroma	/					
	Intensidad	/					
Fase gustativa	Textura	/					
	Concentración	/					
	Equilibrio	/					
Comentario: Felicidades me parece innovador el uso del vodka en un cocktail							
Catado por:		Maritza Pullesima					
Fecha:		23-06-2024					

Figura 39

3ra Ficha de cata del dragon's deligth (aplicada)

Dragon's Delight		Excelente	Muy Bueno	Buena	Aceptable	Fotografía
Fase visual	Color			✓		
	Limpidez		✓			
	Decoración		✓			
Fase olfativa	Aroma			✓		
	Intensidad		✓			
Fase gustativa	Textura		✓			
	Concentración	✓				
	Equilibrio	✓				
Comentario: Mejorar el corte de decoración de los frutos						
Catado por: Kenny Sanguino O.						
Fecha: 23-07-2024.						


#### 10.10. Análisis del cuarto coctel en base a las fichas de cata

En resumen, las tres evaluaciones coinciden en que el cóctel Dragon's Delight es de excelente calidad, destacando particularmente por su sabor, textura y equilibrio. La mayoría de los aspectos visuales, olfativos y gustativos reciben valoraciones muy positivas. Sin embargo, hay una mención recurrente sobre la necesidad de mejorar la decoración del cóctel, lo que sugiere que, aunque el sabor y la experiencia sensorial son excepcionales, la presentación visual podría beneficiarse de una mayor atención y creatividad. Además, se destaca la innovadora incorporación del kéfir, que añade un elemento distintivo al cóctel.

### 10.11. Fichas de cata de la guanábana rosa en base a las fichas de cata aplicadas

**Figura 40**

*1ra Ficha de cata de la guanábana rosa (aplicada)*

Guanabana Rosa		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía
Fase visual	Color	✓				
	Limpidez		✓			
	Decoración		✓			
Fase olfativa	Aroma	✓				
	Intensidad		✓			
Fase gustativa	Textura		✓			
	Concentración		✓			
	Equilibrio		✓			
Comentario						
Catado por:		Rommy Soriano O.				
Fecha:		23-04-2024				

**Figura 41**

*2da Ficha de cata de la guanábana rosa (aplicada)*



Guanabana Rosa		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía
Fase visual	Color					
	Limpidez					
	Decoración					
Fase olfativa	Aroma					
	Intensidad					
Fase gustativa	Textura					
	Concentración					
	Equilibrio					
Comentario						
Catado por:		Maritza Collosama.				
Fecha:		23-07-2024				

Figura 42

3ra Ficha de cata de la guanábana rosa (aplicada)

Guanabana Rosa		Excelente	Muy Bueno	Bueno	Aceptable	Fotografía	
Fase visual	Color	X					
	Limpidez		X				
	Decoración			X			
Fase olfativa	Aroma		X				
	Intensidad			X			
Fase gustativa	Textura		X				
	Concentración		X				
	Equilibrio		X				
Comentario							
Catado por:		JHON CUNALATA					
Fecha:		23/06/24					

### 10.12. Análisis del quinto coctel en base a las fichas de cata

En resumen, las tres evaluaciones coinciden en que el cóctel Guanábana Rosa es de excelente calidad, destacándose particularmente por su sabor, textura y equilibrio. La mayoría de los aspectos visuales, olfativos y gustativos reciben valoraciones muy positivas. No obstante, se menciona recurrentemente la necesidad de mejorar la decoración del cóctel, lo que sugiere que, aunque el sabor y la experiencia sensorial son excepcionales, la presentación visual podría beneficiarse de una mayor atención y creatividad. Además, se observa la presencia de toques amargos debido al tenor alcohólico del licor. Se recomendó disminuir el porcentaje de alcohol utilizado.

### 10.13. Resultados encontrados en la degustación realizada a personas con conocimiento en cocteles

La experiencia de cata fue acogida con un notable entusiasmo, resaltándose las alabanzas tanto en términos de presentación como de sabor de los cócteles. La mayoría de las valoraciones enfatizaron la excelencia y el atractivo visual de las bebidas, lo que demostró una aceptación indiscutible de las chichas de frutas como bases versátiles para cócteles. Los participantes destacaron en particular la innovación en las mezclas de sabores y el toque refrescante que las chichas aportaron a cada cóctel.

Esta reacción positiva sugiere que las chichas de frutas no solo son aptas para cócteles, sino que también tienen el potencial de ser utilizadas en una amplia gama de aplicaciones culinarias. La aceptación general y las críticas favorables indican que las chichas pueden llegar a ser un ingrediente destacado en la coctelería moderna, ofreciendo nuevas posibilidades y experiencias sensoriales tanto para los consumidores habituales como para aquellos que buscan algo único y novedoso.