



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador | Sede
Ambato

PUCE TEC

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

LÍNEA DE COCTELES A BASE DE CHAWARMISHQUI

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo
Superior en Gestión Culinaria**

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Oliver Paúl Arroyo Coba

Directora:

Ing. María Yomaira Muñoz Medina

Ambato – Ecuador

Octubre 2024

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **OLIVER PAÚL ARROYO COBA**, con cédula de ciudadanía **1805278098**, autor del trabajo de graduación de titulación intitulado: "LÍNEA DE COCTELES A BASE DE CHAWARMISHQUI", previo a la obtención del título de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA** en **PUCE TEC**.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, octubre 2024



Oliver Paúl Arroyo Coba

CC.1805278098

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE AMBATO
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Tema:

LÍNEA DE COCTELES A BASE DE CHAWARMISHQUI

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES.

Autor:

Oliver Paúl Arroyo Coba

María Yomaira Muñoz Medina, Ing.

CC. 1804544573

CALIFICADOR

f.

Pablo Ricardo Cepeda Cevallos, Lic. Mg.

CALIFICADOR

f.

Jorge Leonardo Vélez Brito, Ing. Mg.

CALIFICADOR

f.

Daniel Marcelo Acurio Maldonado, Ing. Mg.

COORDINADOR GENERAL PUCE TEC

f.

Diego Gonzalo Coca Chanalata, Dr.

SECRETARIO GENERAL PUCESA

f.

Ambato – Ecuador

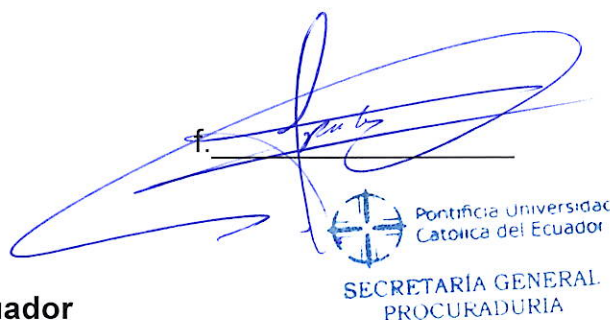
Octubre 2024


f. _____


f. _____


f. _____


f. _____


f. _____


Pontificia Universidad
Católica del Ecuador
**SECRETARÍA GENERAL
PROCURADURÍA**

DEDICATORIA

A mis amados padres, Efrén Arroyo y Rosita Coba, quienes con su esfuerzo, amor y dedicación hicieron posible mi sueño de estudiar Gastronomía. Su apoyo incondicional y sacrificio fueron fundamentales para que pudiera alcanzar esta meta. Gracias por creer en mí y por brindarme la oportunidad de seguir mi pasión, permitiéndome crecer y desarrollarme en lo que más amo.

Este logro no hubiera sido posible sin su constante ánimo y respaldo. Cada paso en este camino ha sido un reflejo de su amor y confianza en mí, impulsándome a superar los desafíos y a perseverar en momentos de dificultad. Su ejemplo de tenacidad y generosidad ha sido mi guía y motivación a lo largo de esta jornada académica.

Dedico esta tesis a ustedes, con todo mi agradecimiento y cariño, por ser mi inspiración y fortaleza en cada momento. Su inquebrantable apoyo me ha permitido llegar hasta aquí y por eso, esta tesis es tanto suya como mía. Con todo mi amor y gratitud, esta dedicatoria es un pequeño homenaje a todo lo que han hecho por mí.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a la Ingeniera María Muñoz, por su invaluable guía y apoyo durante el desarrollo de mi materia de titulación. Su conocimiento, paciencia y dedicación fueron cruciales para que pudiera alcanzar este logro. Gracias por su constante orientación y por brindarme las herramientas necesarias para desarrollar y culminar este trabajo de tesis con éxito.

Su compromiso y profesionalismo, no solo me han permitido crecer académicamente, sino también como persona, inculcándome valores de perseverancia y excelencia. Agradezco sinceramente su tiempo y esfuerzo, y por haber sido una mentora ejemplar en este importante paso de mi formación.

Me siento profundamente orgulloso de haber pertenecido a una institución tan prestigiosa como la Universidad Católica del Ecuador, Sede Ambato. Esta universidad me abrió las puertas para adquirir nuevos conocimientos y me proporcionó un entorno propicio para crecer como un gran profesional. Agradezco a la Universidad por brindarme las herramientas y el apoyo necesarios para alcanzar mis metas académicas y personales.

RESUMEN

La presente Tesina investiga la Línea de cocteles a base del Chawarmishqui, centrándose en un estudio de caso realizado a través de profesionales que han obtenido amplia experiencia en coctelería. Se analizaron las percepciones de docentes y alumnos que probaron cocteles con diferentes recetas establecidas a lo largo de esta investigación. Los hallazgos determinaron que el sabor característico de Chawarmishqui es altamente compatible con la mezcla de ciertos ingredientes para preparar cocteles que destaquen la cultura ecuatoriana, así como la trascendencia de una tradición como lo es el consumo de la bebida de Chawarmishqui.

Así también se identificaron desafíos al momento de posicionar una bebida innovadora con ingredientes que son consumidos frecuentemente con otra clase de bebidas mas no el Chawarmishqui.

Palabras clave: aperitivo, shake, coctel, muddle, rim, mixes, stir, dash, infusión, float, garnish

ABSTRACT

This Thesis investigates the Line of cocktails based on Chawarmishqui, focusing on a case study carried out through professionals who have obtained extensive experience in cocktails. The perceptions of teachers and students who tried cocktails with different recipes established throughout this research were analyzed. The findings determined that the characteristic flavor of Chawarmishqui is highly compatible with the mixture of certain ingredients to prepare cocktails that highlight the Ecuadorian culture, as well as the significance of a tradition such as the consumption of the Chawarmishqui drink.

Likewise, challenges were also identified when positioning an innovative drink with ingredients that are frequently consumed with other types of drinks but not Chawarmishqui.

Keywords: *appetizer, shake, cocktail, muddle, rim, mixes, stir, dash, infusion, float, garnish*

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

| | |
|---|-----|
| DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD | ii |
| APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO | iii |
| DEDICATORIA | iv |
| AGRADECIMIENTO | v |
| RESUMEN..... | vi |
| ABSTRACT | vii |
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA..... | 6 |
| 1.1. El chawarmishqui | 6 |
| 1.2. Coctelería y series cocteleras..... | 7 |
| CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO | 11 |
| 2.1. Tipo de investigación y enfoque de investigación | 11 |
| 2.2. técnicas y herramientas..... | 12 |
| 2.3. Grupo de estudio | 12 |
| 2.4. Recolección de información | 13 |
| CAPÍTULO III. PROPUESTA | 23 |
| 3.1. Análisis Situacional | 23 |
| 3.2. Análisis de necesidades y oportunidades..... | 24 |
| 3.3. Diseño del proyecto..... | 25 |
| 3.4. Simulación y aplicación | 31 |
| CONCLUSIONES..... | 33 |
| RECOMENDACIONES | 34 |
| BIBLIOGRAFÍA | 35 |
| ANEXOS | 37 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1. Series Cocteleras | 8 |
| Tabla 2. Grupo de Estudio..... | 13 |
| Tabla 3. Analisis de Necesidades y Oportunidades | 24 |
| Tabla 4. Receta Estándar | 25 |
| Tabla 5. Receta Estándar..... | 26 |
| Tabla 6. Receta Estándar..... | 27 |
| Tabla 7. Receta Estándar..... | 28 |
| Tabla 8. Receta Estándar..... | 29 |
| Tabla 9. Receta Estándar..... | 30 |
| Tabla 10. Formato de Encuesta | 31 |

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

| | |
|---|----|
| Ilustración 1. Deshidratacion de frutas | 37 |
| Ilustración 2. Penca de Cabuya..... | 37 |
| Ilustración 3. Cristaleria e ingredientes | 37 |
| Ilustración 4. Extraccion del chawarmiski..... | 37 |

INTRODUCCIÓN

La historia del alcohol, destacando por su antigüedad y prevalencia en diversas culturas. Se menciona que ingredientes como cereales fermentados, jugo de frutas y miel han sido usados para producir alcohol desde tiempos antiguos. La civilización egipcia ya conocía las bebidas fermentadas, y en China se consumían alrededor del 7000 a.C. En la India, la bebida 'sura' se destilaba del arroz entre los años 3000 y 2000.

A.C. Los babilónicos, veneraban a una diosa del vino hacia el 2700 A.C; y en Grecia, el aguamiel era popular, aunque se advertía sobre los peligros del exceso. Las civilizaciones nativas americanas también desarrollaron bebidas alcohólicas como la 'chicha' en la región andina, hecha de maíz, uvas o manzanas (Fernández, 2006).

Por lo cual el alcohol ha sido parte de la civilización durante miles de años, asociado tanto con el placer como con la sociabilidad. Sin embargo, también reconoce los efectos perjudiciales del abuso del alcohol, tanto para el individuo como para la sociedad. Las bebidas alcohólicas, que provienen de plantas como la cebada y la uva, han sido veneradas por las culturas antiguas como regalos divinos y siguen siendo centrales en ceremonias religiosas. El alcohol puede tener consecuencias negativas cuando se consume en exceso, un consumo moderado puede ser disfrutable e incluso saludable (Muñoz, 2010).

A lo largo de la historia se han ido creando diferentes tipos de licores en distintas partes del mundo como el whisky, que abarca una amplia gama de tipos: como el escocés, el irlandés y las variedades de Estados Unidos y Canadá. Cada uno posee un periodo de envejecimiento que varía según el fabricante. Su elaboración, se realiza mediante la fermentación de granos, cerveza, entre los licores más conocidos también está el vodka se distingue por su origen; las versiones de Europa Oriental y Báltica se elaboran con papas y granos, mientras que las occidentales se producen exclusivamente a partir de granos. Uno de los más destacados alrededor del mundo es el Brandy se obtiene de la destilación de vinos o frutas fermentadas, que luego maduran en barricas de madera (Hernández, 2012).

Este se sigue disfrutándose en su forma original, envejecido, con aromas añadidos. Existen algunos licores derivados de la caña de azúcar como La Caña Manabita, El Puro, El Pájaro Azul entre otros que son característicos del Ecuador (Dueñas, 2010).

Los más famosos provienen de Francia, conocidos como coñac, una distinción para los destilados de vino. Existen variantes de frutas como manzana, cereza, albaricoque y ciruela, que, si bien son populares, se identifican más por sus marcas comerciales o nombres históricos que como brandy o coñac (Agüero, 2017).

Por otro lado, América Latina es una región conocida por su rica diversidad de sus bebidas. Desde las cálidas costas del Caribe hasta las imponentes cumbres andinas, cada país cuenta con una variedad de licores y bebidas autóctonas que reflejan su historia, tradiciones y recursos naturales, los licores más conocidos en Latinoamérica son: El ron cubano es uno de los más famosos del mundo, en Cuba elaboran rones añejos de exquisito sabor y aroma. Se distingue por su suavidad y notas afrutadas, resultado de envejecerse en barricas de roble blanco (Molina, 2000).

También el tequila es la bebida emblemática de México y una de las más reconocidas a nivel mundial. Se elabora a partir del agave azul, una planta endémica de la región de Jalisco. Pisco Peruano y chileno: El pisco es un aguardiente de uva producido en las regiones vinícolas de Perú y Chile. En Perú, es la base de cócteles clásicos como el Pisco Sour, mientras que en Chile se disfruta en su versión más pura o en tragos como el Pisco Punch (Monila, 2009).

Asimismo, la cachaza brasileña es un aguardiente de caña de azúcar que se produce en Brasil. Se utiliza en la preparación de la caipiriña, el cóctel brasileño por excelencia. Vino argentino y chileno: Argentina y Chile son reconocidos por la calidad de sus vinos, especialmente los tintos como el Malbec argentino y el Carménère chileno. Regiones como Mendoza en Argentina y el Valle del Maipo en Chile son centros vinícolas de gran importancia, los licores de América Latina son una mezcla de historia, cultura y sabores únicos que reflejan la diversidad de la región (Soberón, 2012).

Hablando de Ecuador, en la zona de Costera de nuestro país, al inicio del siglo XVII, los comuneros elaboraban cinco o seis formas de bebidas diferentes: unas de maíz, otras de plátano, otras de raíz, otras de caña y otros compuestos. A lo largo del tiempo, el uso de la caña de azúcar ha ido cambiando. Surgieron métodos primitivos para destilarla y producir el licor, también llamado aguardiente.

También, Ecuador cuenta con una gran variedad de bebidas tradicionales de diferentes culturas existentes a lo largo del territorio que definen a las cuatro regiones del país las mismas que para su elaboración usan distintas plantas, frutas, hierbas endémicas de cada sector el Ecuador posee una alta riqueza cultural que ha sido preservada a través de los tiempos por medio de tradiciones culturales y ancestrales que se transmite de generaciones en generaciones (Baldeón, 2017).

El Ecuador, cuenta con bebidas tradicionales como la chicha de Jora que esta echa a base de maíz, por otro lado, también tenemos la chicha de yuca, la colada Morada, el agua de Guayusa, el Canelazo. La rica tradición de bebidas ancestrales y tradicionales sigue viva en las comunidades ecuatorianas manteniéndose como parte fundamental de las festividades populares y tradicionales de las comunidades indígenas (Monteguano, 2012).

En cuanto a la provincia de Tungurahua también se destaca por tener diversas manifestaciones culturales y una de las pronunciaciones son sus bebidas tradicionales las recetas han sido heredadas a lo largo del tiempo algunas se crearon por accidente otras gracias a la sabiduría de las personas nativas, una de las bebidas tradicionales de Tungurahua el Jucho, la chicha de manzana, el Champú y el Chawarmishqui (Mejía, 2013).

Por ende, el Chawarmishqui es una bebida tradicional de la serranía ecuatoriana y su historia se remonta a los tiempos ancestrales esta bebida se obtiene de la savia dulce extraída del penco maduro que es similar a la sábila, el penco también conocido como cabuya, ha sido parte de la dieta de las comunidades indígenas de Tungurahua durante mucho tiempo debido a sus propiedades nutricionales (Ayora, 2013)

Por otro lado La falta de conocimientos sobre el Chawarmishqui trae ciertos problemas, como la pérdida de oportunidades, nutricionales y culturales, específicamente en la gastronomía, si no se promueve la diversidad de esta bebida se desaprovecharía todo lo que esta aporta, tanto en vitaminas, nutrientes y desinflamantes., la carencia de conocimientos hoy en día de las personas sobre esta bebida hace que las comunidades indígenas estén perdiendo la cultura de la extracción del Chawarmishqui, las personas no cuentan con el acceso ni la información de la misma , por ende se está desperdiciando su potencial cultural y tradicional ; por lo que a veces los alimentos y bebidas tradicionales no reciben la misma promoción que otros productos más comerciales o populares la falta de publicidad o exposición mediática puede contribuir al desconocimiento. Pocas personas la han llegado a conocer y no se ha consumido de una manera frecuente por lo cual se han dejado de consumirlo haciendo un lado todo lo auténtico de esta bebida.

Esta falta de información, y conocimiento provoca que en ámbito coctelero se estanque en su diversificación, al no innovar y no crear cocteles con ingredientes diferentes como el Chawarmishqui de cierta forma se limita la posibilidad de obtener mayores ingresos económicos, ya sea para pequeñas o grandes industrias dentro del mercado. Es así, que al no introducir ingredientes ancestrales como el ya mencionado impide que los creadores de cocteles incrementen su variedad en bebidas e ingresos, así como los consumidores no aprovechen al máximo todo el potencial del Chawarmishqui, en una bebida alcohólica.

¿La carencia del uso de Chawarmishqui en la creación de bebidas recreativas provoca pérdidas al sector gastronómico?

Por otro lado, para este trabajo se planteó los siguientes objetivos:

Objetivo general:

Desarrollar una línea de cocteles a base del Chawarmishqui.

Objetivos específicos:

- 1.- Investigar las características y propiedades del Chawarmishqui para cocteles
- 2.-Determinar qué serie coctelera destacara las características del Chawarmishqui.
- 3.- Presentar una línea de cocteles que aprovechen las características del Chawarmishqui.

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

1.1. El chawarmishqui

El Chawarmishqui, es una de las bebidas con mayor tradición de la Sierra Ecuatoriana y aunque no es un producto conocido por toda la región es parte de la cultura misma que ha trascendido por muchos años. Esta bebida viene de una planta llamada cabuya o agave azul y que llevan muchos sabores secretos e historia que delatan las raíces y su cultura propiamente. (López, 2009).

En la vía Churumanga en Pelileo, vive una mujer con quien acostumbran a realizar la extracción del Chawarmishqui, esta bebida debe reposar al menos 6 horas y se debe extraer rápidamente, tiende a fermentarse y por ende hacerse agria. (Tabango, 2020).

En cuanto a la extracción con una cuchareta, se debe tener cuidado con las hojas de la penca, tienen varias espinas y se debe extraer el líquido desde las raíces que generalmente siendo bastante fácil de extraer, aunque no siempre se tiene buenos resultados. Además, el cuidado de la penca es muy importante, si caen insectos o entra agua lluvia puede deteriorarse y no se podrá extraer el líquido. (Quiñonez, 2018).

La extracción lleva un proceso de 30 minutos por cada penca, lo que se extrae es aproximadamente un litro. También se debe realizar la extracción con las manos limpias, más que un tema de limpieza es por el hecho de contraer sarpullido en las manos por no practicar este hábito de limpieza. (Urquizo, 2020).

Para la preparación, se utilizan las ollas comunes y se vierte el líquido en ellas cociéndolas a altas temperaturas por una hora completa, lo apagamos y dejaremos enfriar el tiempo que sea necesario. Paso seguido se coloca la bebida en botellas o contenedores para consumirla después. La bebida extraída es bastante dulce por lo que muchas personas suelen cocinarla con avena y tomarla como colada ya sea fría o caliente, pero en estos últimos años han empezado a experimentar con la elaboración de cocteles con este ingrediente clave considerando que al ser bastante dulce este puede fermentarse y lograr cierto grado de alcohol con el fin de

combinar sus sabores y crear arte. (Brito, 2014).

Una noticia bastante agradable, es que el Chawarmishqui es una de las bebidas más combinables que puede existir en cuanto a su base dulce. El proceso de extracción también es bastante sencillo, aun así, necesita un poco de técnica para que la extracción sea realizada con éxito. Considerando que si se lo hace de manera incorrecta la bebida resultaría amarga e inutilizable para cualquier coctel. (Paredes, 2018).

1.2. Coctelería y series cocteleras

Un coctel se denomina como una preparación teniendo como base varias mezclas de diversas bebidas ya sean alcohólicas o no. La base de ingredientes de dichas bebidas pueden ser jugos, fruta fresca, crema, especias, leche (crema de leche), entre otras. (Arroyo, 2024).

Los cocteles sin alcohol son llamados mócteles y frecuentemente llevan bebidas carbonatadas como soda y agua tónica. Mismas que son servidas por Barman, que son personas especializadas en la preparación de estas bebidas. (Moreta, 2018).

Según (Segura, 2020) todo esto empezó en Inglaterra y EEUU cerca del siglo XVIII, pero el gran clímax de los cocteles se dio verdaderamente en 1920 precisamente en los Estado Unidos. Pues solían utilizar alcohol de mala calidad para disimular su mal sabor con mezcla de frutas y jugos.

Cabe recalcar que quien realmente introdujo el mundo del coctel fue México, tienen sabores un poco más exóticos e incluso materia prima de excelente calidad. (Astudillo, 2012).

Para la preparación se podría decir que existen más de 100 recetas explícitas y variadas con respecto a la preparación de cocteles con y sin alcohol. A toda la preparación suele hacerse una decoración al base con el fundamento de hacerlo más atractivo (esta decoración debe estar alineada con los sabores del coctel) y agregar una pajilla dependiendo de dónde se tome con el fin de que el consumidor se sienta cómodo. (Rivera, 2019).

Para llevar a cabo la preparación de cocteles se debe tener algunas herramientas que hacen esto posible, herramientas que pueden adquirirse de manera fácil y que su precio es bastante accesible. (Villagómez, 2012).

En general los cocteles son bastante refrescantes, se hace en base de frutas lo que permite crear diversas decoraciones que hacen que la bebida sea más llamativa e incluso se repitan por varias ocasiones. (Mercedes, 2021).

Generalmente se usan cerezas marrasquino, azúcar alrededor del vaso, aceitunas, limones, naranjas, manzanas, peras, bananos. Aunque las tres últimas deben ser manipuladas en un buen tiempo y consumidas también, se oxidan muy rápido y se vería mal si no se lo hace debidamente. (Montesino, 2019).

Las Series Cocteleras pueden tener la siguiente clasificación como se detalla en la Tabla 1.

Tabla 1. Series Cocteleras

| SERIE | INGREDIENTES | HIELO | PREPARACION | CRISTALERIA |
|-----------------|--|-----------------|-----------------------------|-------------------------|
| COBBLERS | Fruta fresca en cuadritos, jerez, oporto, whisky, champagne, coñac. | picado | Copa champán o de agua | Copa champán o de agua. |
| COOLERS | Ginger-ale, limón, azúcar, brandy u otro licor. | picado | coctelera o vaso long drink | Vaso long drink. |
| COLLINS | Jarabe de azúcar, jugo de limón, una copa: whisky, vodka, ron y soda | Trozos pequeños | Vaso long drink. | Vaso long drink. |
| CRUSTAS | Escarchar vaso con zumo de limón, azúcar glaseé, angostura, ron, brandy o cognac. | Cubitos | Coctelera | Copa cóctel |
| CUPS | Fruta fresca a cuadritos, azúcar, brandy, kirsh, marrasquino, champán o espumosos. | Cubitos | Vasija | Copa de champán. |

| | | | | |
|---------------------|--|------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| DAISIES | Zumo de naranja, jarabe de frambuesa, granadina..., zumo de limón o soda. | Picado | Vaso long drink | Vaso long drink |
| EGGNOGGS | Huevos o leche, nuez moscada, brandy, ron... | Cubitos. | Coctelera o vaso long drink | Vaso long drink |
| FIXES | Jarabe, azúcar, jugo de limón, ginebra, ron, brandy... Adorno: fruta del tiempo. | "Frappe" | Vaso long drink | Vaso long drink |
| FIZZES | Zumo de limón, ginebra, whisky, brandy y agua mineral. | Cubitos. | Coctelera. | Vaso long drink |
| FLIP | Huevo, nuez moscada, azúcar, licores al gusto. | Trozos pequeños. | Coctelera. | Copa cóctel. |
| GROGS | Agua caliente, licor, azúcar y 1 rodaja de limón, con clavos. | No | Vaso "grog". | Vaso "grog". |
| HIGHBALLS | Whisky, brandy, ginebra, ginger-ale o selz. | Picado. | Copa de champán. | Copa de champán. |
| JULEPS | Fruta fresca en cuadritos, jerez, oporto, whisky, coñac, champán. Adorno: hojas de menta, hierbabuena o rodajas de limón. | Picado. | Copa de champán. | Copa de champán. |
| PONCHE | Huevos, leche, zumo de limón, whisky, curaçao o ron. | Picado. | Vaso "long drink". | Vaso "long drink". |
| POUSSE CAFES | Se forman franjas multicolores por la distinta densidad de las bebidas: granadina, Marie Brizard, crema de menta verde. | No | Copa flauta. | Copa flauta. |
| SANGAREES | Nuez moscada rallada, azúcar, cualquier licor. | Picado. | Copa de vino o vaso combinación. | Copa de vino o vaso combinación. |

| | | | | |
|----------------|---|----------|-------------------|-------------------|
| | Poner pajero. | | | |
| SLING | Azúcar, zumo de limón, licor, agua o selz y nuez moscada rallada. | Cubitos. | Vaso combinación. | Vaso combinación. |
| SMASHES | Fruta fresca en cuadritos, | Cubitos. | Copa de cóctel. | Copa de cóctel. |
| SOURS | Zumo de limón, azúcar y licor | Cubitos | Coctelera | Vaso combinación. |
| TODDYES | Azúcar y licor. | Cubitos | Vaso long drink. | Vaso long drink. |

Fuente: elaboración propia a partir de (Cedeño, 2023)

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Tipo de investigación y enfoque de investigación

El proyecto de titulación se desarrolla bajo el tipo de investigación descriptiva, el cual busca observar y describir las características de los cócteles elaborados con Chawarmishqui. Esta metodología, permite obtener un detallado de las circunstancias reales y reflejar sus cualidades únicas, fundamentales para diversos propósitos investigativos en el ámbito de la mixología. El enfoque de investigación elegido es el cualitativo, centrado en la interpretación de las opiniones y percepciones de expertos en coctelería respecto a las mezclas con Chawarmishqui.

La metodología de investigación no es más que un conjunto de métodos o técnicas aplicadas al tema seleccionado para la investigación, pues si lo asociamos directamente con el tema de investigación lo que se realiza es una búsqueda de información preliminar. Trata de recopilar la información acerca del Chawarmishqui, ingredientes comunes o tradicionales y la variación de cada región.

La metodología aplicada en este estudio se define como analítica y descriptiva dado que con la recolección de datos se analizan los resultados en el proceso de combinación y creación y se detalla si estos resultados son favorables y cómo se pueden aplicar en un siguiente proyecto.

Además de la revisión bibliográfica sobre el Chawarmishqui y la aplicación de sus propiedades y sabor directamente en la preparación de Cocteles. Para ello se procede a aplicar la información recopilada y se empieza con la preparación de diferentes recetas de cocteles que vayan bien con el Chawarmishqui.

Hay que tomar en cuenta que los resultados de esta ejecución será el poder generar diferentes ideas de mercado mediante el marketing para tener una estructura al momento de crear estas bebidas con el fin de comercialización más adelante.

2.2. técnicas y herramientas

Para la recolección de datos se emplearán principalmente entrevistas semiestructuradas con tres profesionales en coctelería, quienes aportarán diferentes perspectivas y experiencias sobre el uso del Chaguarmishqui. Se plantearán quince preguntas dirigidas específicamente al tema de investigación, garantizando la profundidad y relevancia de la información recopilada. La validez de los instrumentos se asegurará mediante la adecuada formulación de preguntas que cubran todos los aspectos relevantes del estudio, mientras que la confiabilidad se mantendrá mediante la consistencia en la aplicación de las entrevistas y el análisis riguroso de los datos obtenidos.

2.3. Grupo de estudio

Las Entrevistas se realizaron a tres Chef especialistas y conocedores de la línea de Cocteles de manera Generalizada y nos brinda su opinión acerca de qué tan innovador sería el crear un coctel con el Chawarmishqui. O a su vez sí conocen algún lugar donde ya lo realicen y sea consumido con frecuencia. Los entrevistados son:

Tabla 2. Grupo de Estudio

| | |
|-----------------------|--|
| Damián Andrade | Licenciado en enfermería por la Universidad Técnica de Ambato, ha desarrollado una carrera diversa en la que combina su formación sanitaria con una destacada trayectoria en el mundo de la coctelería. Actualmente trabaja en el Ministerio de Salud Pública, donde aplica sus conocimientos en enfermería. Paralelamente, ha desempeñado múltiples roles como bartender en establecimientos reconocidos como Hi Club, Galaxy, y On Club, además de ser mixólogo en Damián Andrade Cocktail & Service. Su experiencia incluye la gestión de bares, habiendo sido barmanager en Cocktail Bar-Tender y presidente de Barmanager. Asimismo, ha impartido sus conocimientos como instructor en la Asociación de Bartenders de la República del Ecuador y ha formado parte de la International Bartenders Association (IBA). |
| Alex Sánchez | Alex Sánchez, es un destacado profesional con una trayectoria de 12 años en el ámbito de la coctelería. Ingeniero en Gestión de Alimentos y Bebidas por la Universidad Unidades, ha demostrado su excelencia y habilidad al ser Campeón Panamericano C.A 21, World Champion IBA 19 y tres veces Campeón ABEC. Además, su talento y creatividad lo llevaron a ganar el WCC ART COCKTAIL 22. Alex también se dedica a la docencia en L'escoffier, compartiendo su vasta experiencia y conocimientos con la próxima generación de expertos en coctelería. |
| Adriano Tello | Destacado profesional con 16 años de experiencia en el campo de la coctelería. Actualmente, imparte cátedra de coctelería en la Universidad Uniandes, combinando su experiencia práctica con la enseñanza académica. Ha acumulado una vasta trayectoria laboral en reconocidos establecimientos gastronómicos como Lescoffier y Top Cook, donde ha desarrollado habilidades significativas en la creación y gestión de bebidas. Además, es propietario de su propio negocio en el sector de la hospitalidad. Adriano es reconocido como bartender profesional y es miembro activo tanto de la Asociación de Bartenders del Ecuador como de la Asociación de Bartenders Internacional, donde contribuye con su expertise en el desarrollo de la industria de la coctelería a nivel nacional e internacional. |

Elaborado por: (Arroyo, 2024)

2.4. Recolección de información

- Qué sabe del Chaguarmishqui y cómo cree que podría incorporarse en cócteles?

Respuesta 1.

Normalmente es una bebida que se considera ancestral, que se dan en los alrededores de la mitad del mundo y se utiliza una herramienta llamada espina para la extracción del producto.

Respuesta 2.

Mi conocimiento acerca de esta bebida milenaria que se obtiene de una planta procedente de la Amazonía del Ecuador va ligada a sus poderes curativos y a

las creencias acerca de esta bebida. Para resolver la pregunta de cómo integrarlo en cocteles puedo decir que eso depende mucho de la creatividad en cuanto al adecuado manejo de productos artesanales, sabores, premezclas de distintos ingredientes permite procesarlo para tener especies extrayendo la esencia con el fin de combinarlo en el coctel, de este ingrediente procedente de los andes.

Respuesta 3.

El Chawarmishqui, es una bebida ancestral que sale del penco del Maguey, tiene un gran parecido con una bebida que se maneja exclusivamente en México, es muy parecido el tequila y que tiene muchas propiedades medicinales.

Análisis.

Es ideal para cócteles innovadores que celebran su herencia cultural. Aunque atractivo para locales y turistas, su uso debe realizarse con conciencia para evitar que pierda su significado cultural. Es crucial preservar su valor y promover la sostenibilidad en su incorporación a la coctelería.

- ¿Cuáles son las características organolépticas del Chawarmishqui que puede influir en la creación de cocteles?

Respuesta 1.

Al ser una bebida ancestral el toque está en la esencia de su olor, es un ingrediente bastante equilibrado por lo que no habría mayor problema en ejercer las combinaciones más certeras con el fin de una combinación perfecta.

Respuesta 2.

Definitivamente es sabor, me refiero a que el sabor es completamente original pues no se parece al sabor de alguna fruta en común, esta diferencia nos permitiría crear nuevos sabores completamente nuevos trabajando con ingredientes herbales, plantas, hojas, flores procedentes de la zona Andina del Ecuador para ir creando un concepto de coctelería ancestral y a su vez coctelería moderna.

Respuesta 3.

Es más, o menos para tener una identificación casi parecido entre un tequila o las puntas más conocidas acá en el Ecuador tomándolo como referencia.

Análisis

Las características Organolépticas del Chawarmishqui, pueden destacar y aprovecharse en la elaboración de cocteles, recalando que su sabor y color son distintivos culturales ancestrales y marcan una diferencia notable en sus presentaciones y sabores en sí.

- ¿Qué tipos de cócteles serían más convenientes incorporar el Chawarmishqui?

Respuesta 1.

Cócteles aperitivos, tragos largos espumosos y tragos de fantasía.

Respuesta 2.

Por las características principales de éste líquido milenario pueden ser cocteles de estilo refrescante, donde las bases alcohólicas están presentes y buscamos jugar con estos sabores afrutados, tropicales y refrescantes para que la sensación de este coctel sea agradable y no se vuelva empalagoso por su base dulce.

Respuesta 3.

Los cocteles que se pueden preparar se definirían como todos, se pueden realizar mojitos, una cuba, un tequila solarice, pero todo sería cambiando el nombre como la base de preparación.

Análisis

Las respuestas varían desde cócteles aperitivos y espumosos hasta tragos largos y de fantasía, así como mojitos y otras variantes. Se destaca la conveniencia de cócteles refrescantes con bases alcohólicas, sabores afrutados y tropicales para equilibrar su dulzura. El Chawarmishqui se presta para una amplia variedad de

cócteles, especialmente aquellos con características refrescantes y afrutadas.

- ¿Cuáles son los desafíos de trabajar con Chawarmishqui ejemplo textura sabor color?

Respuesta 1.

No existiría ningún desafío, simplemente el poder equilibrar toda esta parte del coctel sería clave para combinar con sabores que armonicen el producto final.

Se puede dar textura al coctel con espuma o aire o agregándole algún reactivo químico.

Respuesta 2.

El desafío es realmente la disponibilidad del producto, considerando que es un producto que tarda un buen tiempo en lograr ser extraído con éxito, por lo que creo que el mayor desafío sería la disponibilidad que puede influir mucho en el tema de manejo de barra porque si el producto no está disponible la barra no funciona y al no ver constancia no se vuelve rentable.

En cuanto a los sabores no hay ningún problema, son sabores intensos, complejos. Pero si se saben combinar correctamente funciona.

Respuesta 3.

Se podría decir que trabajar con las texturas, pero realmente no es muy complicado, lo que se debe tomar en cuenta es que se debe equilibrar bien el espirituoso, las esencias, los jugos, o lo que vaya a utilizar para que todo sea equilibrado.

Análisis

Los desafíos mencionados incluyen equilibrar los sabores y texturas y asegurar la disponibilidad constante del producto. Se destaca la importancia de técnicas como la espuma y los reactivos químicos para mejorar la textura. Los principales desafíos son la disponibilidad del Chawarmishqui y el equilibrio de sus sabores y texturas, lo cual puede ser manejado con técnicas adecuadas y planificación.

- ¿Qué técnicas de preparación considera más apropiadas para extraer los sabores del Chawarmishqui?

Respuesta 1.

Si nosotros utilizamos métodos, agitados, licuados, los flameados y macerados, refrescados y directos, pienso que sería una elección elemental para que todo esté en equilibrio.

Respuesta 2.

Para concentrar los sabores de este producto hay que reducir porque son sabores que al combinar con otros ingredientes no se pueden sentir, si queremos potenciarlos hay que convertirlo en un concentrado, usarlo para que predomine en un coctel.

El tema de las reducciones es lo más importante porque si lo maceramos con otros ingredientes y le mezclamos con otro va a perder su sabor tradicional y por ende el concentrado no será útil.

El método más adecuado es el método de refrescado que nos permite tener la temperatura correcta para aplicar al coctel sin alterar la esencia del mismo, el agitado puede ser muy brusco y puede desvanecer los sabores como consecuencia.

Respuesta 3.

Una Técnica Infalible es el destilado para que todas la propiedades y texturas se mantengan dentro del espirituoso.

Análisis

Se sugieren diversas técnicas como agitados, licuados, flameados, macerados, refrescados y destilados. La reducción y el método de refrescado se destacan para mantener la esencia del Chawarmishqui sin perder su sabor tradicional. Por lo que varias técnicas pueden ser utilizadas, pero la reducción y el método de refrescado son esenciales para preservar la esencia y el perfil de sabor del Chawarmishqui.

- ¿Cómo afecta la temporada en el terminado de Chawarmishqui en la creación de cócteles?

Respuesta 1.

Bueno creo que en realidad no afecta en temporada sino del tiempo, si esta penca llega a ser grande se puede raspar con las espinas como se mencionó anteriormente.

Respuesta 2.

Al no ser un producto que se elabora de manera industrializada y no tener un stock constante y tener que esperar que el Chawarmishqui tenga que ser extraído, esto es un poco riesgoso para la rentabilidad del bar por la falta de constancia.

Respuesta 3.

El Chawarmishqui, una bebida tradicional ecuatoriana derivada de la savia de la palma, puede variar en sabor y dulzura dependiendo de la temporada en que se coseche.

Durante las estaciones más cálidas, la savia puede ser más dulce y tener un perfil de sabor más robusto debido a la mayor concentración de azúcares. En temporadas más frías, puede tener un sabor más ligero y menos dulce. Esto influye directamente en la creación de cócteles, la variación estacional requiere ajustar la cantidad de otros ingredientes para mantener el equilibrio de sabores.

Análisis

Las respuestas indican que la temporada puede afectar la dulzura y el perfil de sabor del Chaguarmishqui, lo cual requiere ajustar la cantidad de otros ingredientes para mantener el equilibrio en los cócteles. La variabilidad estacional del Chawarmishqui debe ser considerada al crear cócteles, ajustando los ingredientes para mantener el equilibrio de sabores.

- ¿Qué licores destilados se complementarían bien con el Chawarmishqui?

Respuesta 1.

Yo pienso que un licor o un destilado que se complemente bien. Tomemos como punto de partida que el Chawarmishqui es un destilado de por sí. Así que una base tonificante sería un compuesto ideal, un licor de melón un, licor de banano.

Respuesta 2.

Al ser un producto que se extrae de una planta cualquier producto o licor que tenga características herbales principalmente con una royal laijin tenemos marcas ecuatorianas como Gin w porque tienen toques herbales y son este tipo de destilados

funcionales. Podemos seguir los licores nacionales, existen licores que se parecen con sabores extranjeros, pero se relacionarían de manera efectiva con el Chawarmishqui.

Respuesta 3.

El Chawarmishqui se complementa bien con una variedad de licores destilados, entre los más recomendables están: ron, cuya dulzura natural y notas de caramelo combinan perfectamente con el Chawarmishqui; tequila reposado, cuya riqueza y suavidad pueden equilibrar bien su perfil; vodka, cuya neutralidad permite que el sabor del Chawarmishqui brille; y pisco, cuya frescura y notas afrutadas realzan los sabores del Chawarmishqui.

Análisis

Los licores sugeridos incluyen ron, tequila reposado, vodka, pisco y licores herbales. Se destaca la complementariedad con licores dulces y herbales que realzan el perfil de sabor del Chawarmishqui. Por lo que el Chawarmishqui se complementa bien con una variedad de licores destilados, especialmente aquellos con notas dulces y herbales.

- ¿Cómo equilibrarías los sabores dulces, salados y ácidos de Chawarmishqui en un cóctel?

Respuesta 1.

Hay que tomar en cuenta que el Chawarmishqui en sí tiene un sabor dulce solamente mas no acido por lo que se puede complementar con bases modificantes como un Oleosacarum, con un Srab o solamente una base cítrica para contrarrestar el dulce más no opacarlo.

Respuesta 2.

Para equilibrar los sabores dulces, salados y ácidos del Chawarmishqui en un cóctel, es fundamental entender el perfil de sabor que se desea lograr. Primero, ajustaría la cantidad de Chawarmishqui según su intensidad; si es muy dulce, reduciría la cantidad de otros endulzantes como jarabes o licores dulces. Para contrarrestar la dulzura, añadiría un componente ácido, como jugo de limón fresco, que también aportará frescura y vivacidad. El componente salado puede ser sutil, como un toque de sal marina en el borde del vaso o una pequeña cantidad de sal diluida en el cóctel para realzar los sabores sin dominarlos.

Respuesta 3.

Para equilibrar los sabores dulces, salados y ácidos del Chawarmishqui, es esencial considerar la proporción y la interacción de cada ingrediente: si el Chawarmishqui es muy dulce, reduce o elimina otros ingredientes azucarados; añade jugos cítricos frescos como limón, lima o naranja para cortar la dulzura y añadir frescura; una pizca de sal marina puede realzar los sabores y equilibrar la dulzura; y los amargos (*bitters*) también pueden ser útiles para añadir profundidad y complejidad.

Análisis

Se recomienda usar jugos cítricos frescos, sal marina y amargos para equilibrar los sabores dulces del Chawarmishqui, ajustando la proporción de ingredientes para mantener el equilibrio. Por lo que para equilibrar los sabores del Chawarmishqui en un cóctel, es esencial ajustar las proporciones de ingredientes dulces, ácidos y

salados, utilizando jugos cítricos y sal marina.

- ¿Cómo abrirías mercado para futuros clientes con cocteles de Chawarmishqui?

Respuesta 1.

Al cliente habría que educarlo de acuerdo a como el producto vaya llegando al mercado, al desconocer de su existencia no existe el interés. Una vez que empiece la parte promocional y estrategias de marketing puede hacerse conocido con mayor velocidad.

Respuesta 2.

Al tu crear una carta conceptual que lo importa es tener el concepto, es que de una experiencia sensorial pues no estas vendiendo precisamente un producto sino una experiencia misma que el cliente la viva mientras consume tu producto.

Respuesta 3.

Para abrir mercado y educar a los clientes sobre el Chawarmishqui, organiza eventos de degustación y talleres que expliquen sus características y beneficios. Crea contenido atractivo que destaque su historia y procedencia, y colabora con bares y restaurantes para incluir cócteles con Chawarmishqui en sus menús. Además, ofrece promociones y descuentos especiales para incentivar a los clientes a probar estos cócteles únicos.

Análisis

Las estrategias incluyen educación y degustaciones, marketing de contenido, colaboraciones con bares y restaurantes, y promociones especiales. Para abrir mercado para cócteles de Chawarmishqui requiere educación, promoción y colaboración con la industria para aumentar su visibilidad y aceptación.

- ¿Qué consejos dieran a Bartender que quieren experimentar con Chawarmishqui en sus creaciones?

Respuesta 1.

Existe en Ecuador muchos Bar tender que ya utilizan este componente sin embargo mis recomendaciones es saber manejar el equilibrio del sabor dulce utilizando bases innovadores y la cristalería como se dijo anteriormente la decoración es un parte muy importante.

Respuesta 2.

Creatividad, conceptualizar e innovación. Si no tienes creatividad no estarías marcando la diferencia como se mencionó antes el crear un concepto en base a una historia que represente tu producto. El sabor no lo es todo es crear una historia y vivirla cuando lo consumes.

Respuesta 3.

Para los bartenders que desean experimentar con Chawarmishqui, es crucial comenzar probando el ingrediente solo para entender su perfil de sabor. Juega con el equilibrio de sabores, añadiendo y ajustando ingredientes hasta encontrar la combinación perfecta. No tengas miedo de ser creativo y probar combinaciones inusuales

Análisis

Se recomienda conocer el ingrediente, equilibrar sabores, ser creativo, buscar *feedback* y asegurar la sostenibilidad del producto. Los bartenders deben experimentar con Chawarmishqui con una mente abierta, ajustando los sabores y aprendiendo sobre el ingrediente para crear cócteles innovadores y equilibrados.

CAPÍTULO III. PROPUESTA

3.1. Análisis Situacional

El Chawarmishqui, es reconocido como una bebida ancestral con un proceso de extracción único, lo cual aporta un valor cultural significativo. Su sabor dulce lo hace ideal para ser incorporado en una variedad de cócteles, especialmente aquellos con perfiles refrescantes y afrutados. Sin embargo, uno de los principales desafíos radica en la falta de conocimiento general sobre esta bebida, lo que sugiere la necesidad de una estrategia de marketing robusta que eduque al consumidor y promueva el producto de manera efectiva.

Las características organolépticas del Chawarmishqui, como su sabor único y su versatilidad en combinación con otros ingredientes, son ventajas competitivas que pueden ser explotadas en la creación de cócteles innovadores. Además, la estacionalidad del Chawarmishqui influye en su perfil de sabor, lo que requiere ajustes en las recetas para mantener la consistencia del producto final.

En cuanto a la disponibilidad del Chawarmishqui, se señala como un desafío su producción limitada, lo que podría afectar la continuidad de la oferta en los bares. Esto resalta la importancia de planificar cuidadosamente la cadena de suministro y asegurar la disponibilidad del producto para evitar interrupciones en la comercialización.

Por último, las técnicas de preparación como la reducción y el refrescado son esenciales para preservar el sabor del Chawarmishqui.

El uso de licores complementarios, como ron, tequila y vodka, también puede realzar los sabores del Chawarmishqui y ofrecer una experiencia de consumo única.

3.2. Análisis de necesidades y oportunidades

Tabla 3. Análisis de Necesidades y Oportunidades

| Necesidades | Oportunidades |
|--|--|
| El Chawarmishqui es un producto poco conocido en el mercado, lo que hace necesario educar al consumidor sobre su origen, propiedades y beneficios. | El Chawarmishqui, al ser un producto ancestral y cultural, tiene un gran potencial para atraer a consumidores que buscan experiencias auténticas y únicas. |
| Dado que el Chawarmishqui tiene una producción limitada y estacional, es crucial garantizar un suministro constante para evitar interrupciones en la oferta de cócteles. | La oferta de cócteles basados en Chawarmishqui puede atraer tanto a turistas nacionales como internacionales interesados en probar sabores locales. |
| Crear cócteles innovadores que incorporen el Chawarmishqui de manera equilibrada y atractiva. | Introducir el Chawarmishqui en la carta de bares y restaurantes como un ingrediente exclusivo que diferencie su oferta. |
| Los bartenders deben estar capacitados para manejar y resaltar las características únicas del Chawarmishqui en sus preparaciones. | Aprovechar las redes sociales y el marketing digital para crear una marca atractiva y moderna alrededor del Chawarmishqui. |

Elaborado por (Arroyo, 2024)

3.3. Diseño del proyecto

Tabla 4. Receta Estándar


| UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC | | PUCE TEC | |
|--|--|-------------------------|--|
| RECETA ESTANDAR | | | |
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | Chawarmishqui Fresh | |  |
| DESCRIPCIÓN | La tonalidad de este coctel es de color rosado no tan intenso por la tonalidad la fresa. | | |
| CENTRO DE ELABORACIÓN: | Laboratorio de Cocina | | |
| TIEMPO DE ELABORACIÓN: | 5 minutos | | |
| NÚMERO DE PORCIONES: | 1 pax | | |
| SERIE COCTELERA: | shaken drinks | | |
| INGREDIENTES | PESO NETO | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO |
| Ron blanco | 1 | oz | 0,50 \$ |
| Chawarmishqui | 2 | oz | 0,50 \$ |
| Fresas | 4 | u | 0,10 \$ |
| Pimienta dulce | 3 | u | 0,5 \$ |
| Hierba Buena | 5 | u | 0,5 \$ |
| Leche Condensada | 35 | gr | 0,25 \$ |
| Hielo | | Cantidad necesaria | |
| | | TOTAL | 1,40 \$ |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| 1. Maceramos las fresas conjunto con el Chawarmishqui, la hierba buena y la pimienta dulce | | | |
| 2. Agregar hielo a la coctelera | | | |
| 3. Agregamos a la coctelera el ron blanco y la leche condensada. | | | |
| 4. Agitar la coctelera por 20 segundos. | | | |
| 5. Una vez mezclados los ingredientes verter la mezcla en la cristalería agregando hielo. | | | |
| 6. Agregar la decoración. Hojas de menta, pimienta dulce, morita, cascara de limón | | | |
| EXPERIENCIA | | | |
| Visual: Se puede visualizar un coctel lleno de frescura gracias a los ingredientes como el Chawarmishqui, las fresas y la hierba buena | | | |
| Sensorial: La combinación de la dulzura del Chawarmishqui con las notas herbales de la hierba buena y la suavidad del ron blanco crea un cóctel armonioso. El dulzor y la frescura se equilibran perfectamente gracias a las fresas y leche condensada. | | | |
| Elaborado por (Arroyo, 2024) | | | |

Tabla 5. Receta Estándar

| UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC | |  | |
|--|---|---|----------------|
| RECETA ESTANDAR | | | |
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | Perla blanca | | |
| DESCRIPCIÓN | La tonalidad de este coctel es de color blanco gracias a sus ingredientes como el Chawarmishqui y la chirimoya. | | |
| CENTRO DE ELABORACIÓN: | Laboratorio de Cocina | | |
| TIEMPO DE ELABORACIÓN: | 5 minutos | | |
| NÚMERO DE PORCIONES: | 1 pax | | |
| SERIE COCTELERA: | Frozen | | |
| |  | | |
| INGREDIENTES | PESO NETO | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO |
| Tequila | 1 | oz | 0,50 \$ |
| Chawarmishqui | 1 | oz | 0,25 \$ |
| Chirimoya | 80 | gr | 0,50 \$ |
| Hielo | | Cantidad necesaria | |
| | | TOTAL | 1,25 \$ |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| 1. Agregar hielo a la licuadora | | | |
| 2. Agregamos a la licuadora el tequila, el Chawarmishqui la chirimoya. | | | |
| 3. Licuamos hasta tener una consistencia como granizado. | | | |
| 4. Una vez licuados los ingredientes procedemos a verterle una nuestra cristalería. | | | |
| 5. Agregar la decoración. Limón amarillo y limón verde. | | | |
| EXPERIENCIA | | | |
| Visual: Se puede visualizar un coctel refrescante con la similitud de un granizado de tonalidad blanca gracias a sus ingredientes que le dan esa totalidad y consistencia el Chawarmishqui y la chirimoya | | | |
| Sensorial: El cóctel deja una sensación agradablemente fresca y ligeramente cálida, con un retrogusto que combina las notas dulces de la chirimoya con el toque herbal del chawarmishqui. Es una bebida que invita a relajarse y disfrutar, ideal para una tarde tropical o una ocasión especial. | | | |


Elaborado por (Arroyo, 2024)

Tabla 6. Receta Estándar

| UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC | |  | |
|--|--|---|--|
| RECETA ESTANDAR | | | |
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | Cantarito Mishqui | |  |
| DESCRIPCIÓN | Este coctel posee una textura refrescante y aromático gracias al cedrón y al zumo de los cítricos. | | |
| CENTRO DE ELABORACIÓN: | Laboratorio de Cocina | | |
| TIEMPO DE ELABORACIÓN: | 5 minutos | | |
| NÚMERO DE PORCIONES: | 1 pax | | |
| SERIE COCTELERA: | COLLINS | | |
| INGREDIENTES | PESO NETO | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO |
| Vodka | 50 | oz | 0,80 \$ |
| Chawarmishqui | 40 | ml | 0,50 \$ |
| Zumo de limón | 10 | ml | 0,10 \$ |
| Cedrón | 7 | u | 0,5 \$ |
| Zumo de naranja | 70 | ml | 0,25 \$ |
| Hielo | | Cantidad necesaria | |
| TOTAL | | | 2.10\$ |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| 1. Agregar hielo al cantarito o vasija | | | |
| 2. Agregamos a la cantarito el Chawarmishqui, el cedrón, el zumo de limón, el vodka y por último el zumo de naranja. | | | |
| 3. Mezclamos bien para que se incorporen los ingredientes. | | | |
| 4. Agregar la decoración. Rama de cedrón y rodajas de naranja deshidratada | | | |
| | | | |
| EXPERIENCIA | | | |
| Visual: La combinación de colores pálidos, junto con el refrescante zumo de naranja, crea una bebida visualmente atractiva y refrescante. | | | |
| Sensorial: El cóctel deja una sensación refrescante y revitalizante, con un retrogusto equilibrado entre lo cítrico y lo herbal. El toque del cedrón y el chawarmishqui permanece en el paladar, proporcionando una nota de frescura que invita a otro sorbo. | | | |



Elaborado por (Arroyo, 2024)

Tabla 7. Receta Estándar

| UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATOPUCETEC | | PUCE TEC | |
|---|--|-------------------------|---|
| RECETA ESTANDAR | | | |
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | Cosmochawarmi | |  |
| DESCRIPCIÓN | Este coctel posee un color único de tonalidad rojizo por la combinación de sus ingredientes. | | |
| CENTRO DE ELABORACIÓN: | Laboratorio de Cocina | | |
| TIEMPO DE ELABORACIÓN: | 5 minutos | | |
| NÚMERO DE PORCIONES: | 1 pax | | |
| SERIE COCTELERA: | shaken drinks | | |
| INGREDIENTES | PESO NETO | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO |
| Vodka | 1 | oz | 0,45 \$ |
| Chawarmishqui | 1 | oz | 0,25\$ |
| Triple Sec | 25 | ml | 0,30 \$ |
| Bebida de arándanos | 1 | oz | 0,20 \$ |
| Hielo | | Cantidad necesaria | |
| | | TOTAL | 1,35\$ |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| 1. Previamente enfriar una copa Martini con hielo | | | |
| 2. Agregar hielo a la coctelera, incorporar el vodka, el Chawarmishqui, el triple sec, la bebida de arándanos. | | | |
| 3. Agitar la coctelera por 20 segundos. | | | |
| 4. Retirar el hielo de la copa y servir en la misma el coctel ya colado. | | | |
| 5. Agregar la decoración. Manzana | | | |
| | | | |
| | | | |
| EXPERIENCIA | | | |
| Visual: El líquido dentro de ella es de un rojo apagado y vibrante, gracias a la bebida de arándano. La mezcla brilla bajo la luz, destacando su color y creando un atractivo contraste con el borde de la copa. | | | |
| Sensorial: La mezcla ofrece una experiencia equilibrada, con la suavidad y pureza del vodka como base, el toque distintivo del Chawarmishqui. | | | |

Elaborado por (Arroyo, 2024)

Tabla 8. Receta Estándar

| UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC | | |  |
|---|---|-------------------------|---|
| RECETA ESTANDAR | | | |
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | Blue Chawarmishqui | |  |
| DESCRIPCIÓN | Este coctel posee un color Turquesa y de una textura cremosa por los ingredientes que ocupa | | |
| CENTRO DE ELABORACIÓN: | Laboratorio de Cocina | | |
| TIEMPO DE ELABORACIÓN: | 5 minutos | | |
| NÚMERO DE PORCIONES: | 1 pax | | |
| SERIE COCTELERA: | Digestivo | | |
| INGREDIENTES | PESO NETO | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO |
| Ron blanco | 45 | ml | 0,60 \$ |
| Chawarmishqui | 2 | oz | 0,45\$ |
| Blue curacao | 1 | oz | 0,25 \$ |
| Leche condensada | 25 | ml | 0,20 \$ |
| Hielo | | Cantidad necesaria | |
| | | TOTAL | 1,50\$ |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| 1. Agregar hielo a una coctelera | | | |
| 2. Agregar a la coctelera el ron blanco, el Chawarmishqui, el blue curacao, la leche condensada | | | |
| 3. Agitar la coctelera por 20 segundos. | | | |
| 4. Agregar el hielo a la cristalería y verter el coctel ya colado | | | |
| 5. Agregar la decoración. Naranja deshidratada, menta y morita | | | |
| EXPERIENCIA | | | |
| Visual: La mezcla balanceada hace que tenga un color turqués por el blue curacao y una cremosidad por la leche condensada. | | | |
| Sensorial: El cóctel tiene una mezcla cautivadora de aromas dulces. La leche condensada y el blue curacao crean un perfil aromático atractivo y dulce, mientras que el Chawarmishqui agrega un toque de acidez a este coctel | | | |

Elaborado por (Arroyo, 2024)

Tabla 9. Receta Estándar

| UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC | | PUCE T&C | |
|--|--|-------------------------|---------------|
| RECETA ESTANDAR | | | |
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | Chawarmishqui Tropical | | |
| DESCRIPCIÓN | Este coctel posee una mezcla de ingredientes que le hacen una bebida tropical y refrescante pose un color amarillento. | | |
| CENTRO DE ELABORACIÓN: | Laboratorio de Cocina | | |
| TIEMPO DE ELABORACIÓN: | 5 minutos | | |
| NÚMERO DE PORCIONES: | 1 pax | | |
| SERIE COCTERERA: | COLLINS | | |
| INGREDIENTES | PESO NETO | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO |
| Tequila | 50 | ml | 1,00 \$ |
| Chawarmishqui | 50 | oz | 0,45\$ |
| Zumo de Maracuyá | 1 | oz | 0,25 \$ |
| Zumo de Naranja | 1 | oz | 0,25 \$ |
| Jarabe de Menta | 25 | ml | 0,20 \$ |
| Hielo | | Cantidad necesaria | |
| | | TOTAL | 1,50\$ |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| 1. Agregar hielo a la cristalería | | | |
| 2. Agregar a al vaso el tequila, el Chawarmishqui, el Zumo de maracuyá, el Zumo de naranja. | | | |
| 3. Mezclar la bebida con la cucharilla | | | |
| 4. Al final agregar el jarabe de menta | | | |
| 5. Agregar la decoración .Piña deshidratada , limón deshidratado | | | |
| EXPERIENCIA | | | |
| Visual: La mezcla de este coctel hace que tenga un color amarillento refrescante esta tonalidad es el resultado del Zumo de maracuyá y el zumo de naranja. | | | |
| Sensorial: La combinación de sabores tropicales y cítricos, junto con la profundidad del tequila y la complejidad del Chawarmishqui, crea una sensación de frescura y sofisticación. Es una bebida que no solo refresca, sino que también estimula y deleita. | | | |

Elaborado por (Arroyo, 2024)

3.4. Simulación y aplicación

Tabla 10. Formato de Encuesta

Nombre/ Verónica López

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------|---|---|---|---|---|
| Chawarmishqui Fresh | | | | | x |
| Perla blanca. | | | | | x |
| Cantarito Mishqui | | | | | x |
| Cosmochawarmi | | | | | x |
| Blue Chawarmishqui | | | | | x |
| Chawarmishqui Tropical | | | | x | |

Elaborado por (Arroyo, 2024)

Una vez establecidas las recetas de cocteles con Chawarmishqui que funcionen según los comentarios y diferentes perspectivas de profesionales a través de las entrevistas realizadas en el apartado anterior se procede a realizar doce encuestas para conocer la percepción de diferentes personas acerca del sabor de cada coctel que ha sido estructurado en base a recomendaciones profesionales.

Se prepararon un total de 6 tipos de cocteles con base de Chawarmishqui asignándoles nombres como: Chawarmishqui fresh, perla blanca, cantarito mishqui, cosmochawarmi, blue Chawarmishqui y Chawarmishqui tropical.

Empezando con Paola Coba, Santiago Aldáz, Jhon Pérez, Diego Guerrero, Javier Sánchez y Kerly Palacios expresaron una clara satisfacción con todos los cocteles dándole una puntuación máxima de cinco puntos a cada uno de los cocteles.

- Por otro lado, Verónica López expreso algo similar, con la diferencia de brindarle cuatro puntos al Chawarmishqui tropical.

- Dennise Pico, optó por una calificación de cuatro puntos a Chawarmishqui fresh y al resto puntuarlo con cinco puntos.
- Dayanna Nuñez, por su parte dio una calificación de cuatro puntos a Chawarmishqui fresh y perla blanca, el resto tuvo una calificación de cinco puntos.
- Álvaro Fiallos, dio una calificación de cuatro puntos a cantarito misqui y cinco puntos al resto de cocteles
- Diego Espinoza, brindó una calificación de cinco puntos excepto a Chawarmishqui fresh y Chawarmishqui tropical dándole una puntuación de cuatro puntos
- Por último, Iván Pazmiño, brindó una alta calificación a todos los cocteles excepto a perla blanca calificándolo con cuatro puntos.

Con estos datos expuestos se puede tener las conclusiones en base al análisis de las respuestas de cada entrevista y encuesta realizada en esta investigación.

CONCLUSIONES

- Se logró cumplir con los objetivos planteados al inicio de la investigación, demostrando que el Chawarmishqui, es una bebida innovadora que combina perfectamente con ingredientes diversos y mejora significativamente la interacción de diferentes personas nacionales y extranjeras compartiendo experiencias a través de estos momentos culturales y de tradición.
- A través del análisis de datos y la revisión del análisis de cada una de las respuestas recopiladas en las encuestas y entrevistas realizadas en esta investigación, se conoce que la comercialización del Chawarmishqui no solo conserva la tradición de consumir esta bebida, sino que puede beneficiar también en el factor económico dado que su bajo costo de producción según la combinación de ingredientes lo hace rentable. Todo esto en base al cumplimiento del segundo objetivo de esta investigación se estableció las líneas cocteleras que se requirió al inicio.
- Después de conocer las percepciones de las características de cada ingrediente se procedió a estandarizar las recetas que funcionó al momento de realizar las encuestas para conocer la acogida que tendrían los cocteles con dichas recetas. Esto con el objetivo de aprovechar las características del Chawarmishqui destacándolo en la preparación de cocteles.

RECOMENDACIONES

- Promover la distribución del producto (coctel): Si bien es cierto lo que dimos a conocer es que el Chawarmishqui y los cocteles preparados con este ingrediente peculiar serían un gran aporte hacia la innovación en la coctelería por lo que se recomienda lograr que esta bebida sea distribuida en diferentes bares, restaurantes e instalaciones que se encarguen de ofrecer bebidas o cocteles con esta idea. Fomentando una costumbre que se aduce estar perdida, pues puede trascender a través de los años y convertirse en una nueva tendencia por medio de herramientas digitales.
- Incentivar a la difusión de nuevas tendencias: Las redes sociales hoy en día son medios de difusión que direccionan hacia diferentes caminos mostrando nuevas ideas de negocio que resultan ser bastante prometedores y en un tiempo prolongado un éxito asegurado por lo que se recomienda tener ideas y estrategias aplicadas en el marketing digital, creando ideas de contenido llamativas que puedan difundirse a nivel nacional. Si se crean tendencias pueden crearse comunidades pequeñas y grandes, por lo que se contaría con audiencia y un público con gran predisposición de probar cosas nuevas.
- Fomentar la colaboración entre baristas para colaboraciones enriquecedoras: si consideramos los resultados de esta investigación es bastante parecido el resultado que tendríamos si lo probamos con colegas que puedan ser parte de esta gran propuesta, al momento de realizar degustaciones ya sea en eventos, fiestas, o lugares con gran afluencia de personas se va fomentando la curiosidad por crear esta experiencia cultural. Por ende, se desencadenan muchas preguntas de las personas que buscan probar esta bebida a base de cocteles y entonces se aplican estrategias comerciales y de innovación que puede conducir a todos los implicados a un mercado competente.

BIBLIOGRAFÍA

Agüero. (2017). Frutas combinables con base de cocteles. Quito. Arroyo. (2024). Cocteles y Series Cocteleras. Quito.

Astudillo. (2012). México como principal colaborador en ingredientes exóticos para cocteles tradicionales. México.

Ayora. (2013). Extracción del Chawarmishqui, Técnicas Infalibles para el buen consumo. Ambato.

Baldeón. (2017). La rica tradición de las bebidas artesanales. Cuenca.

Brito. (2014). Elaboración de cocteles a partir del Chawarmishqui. Ambato.

Cedeño. (2023). Cuadro representativo de las Series Cocteleras. Quito.

Dueñas. (2010). Alcoholes característicos del Ecuador. Guayaquil

Fernández. (2006). Historia del Chawarmishqui en el Ecuador.

Hernández. (2012). Destilación de vinos. Guayaquil.

López. (2009). Trascendencia del Chawarmishqui en la localidad - Región Sierra. Riobamba.

Mejía. (2013). Bebidas tradicionales de Ambato y sus alrededores. Ambato.

Mercedes. (2021). Series cocteleras basado en ingredientes y su forma de preparar. Quito.

Molina. (2000). Cuba como mayor productor de vinos añejos. *Cuba*

Monila. (2009). Chile la nueva versión de cocteles. Chile

- Monteguano. (2012). Comunidades Ecuatorianas como fundamentalismo en las festividades. Tungurahua.
- Montesino. (2019). Instrumentos necesarios para iniciar en el mundo de la Coctelería. Guaranda.
- Moreta. (2018). El ser Barman como una especialidad coctelera. Quito.
- Muñoz. (2010). Consecuencias negativas del mal uso del alcohol para la preparación de cocteles. Quito.
- Paredes. (2018). El Arte de la coctelería. Quito.
- Quiñonez. (2018). Proceso de conservación del Chawarmishqui. Ambato. Rivera. (2019). *100 Recetas explícitas para coctelería*. Guatemala.
- Segura. (2020). *La historia y Antecedentes de la Coctelería*. Quito.
- Soberón. (2012). La Caña de azúcar y la importancia de su proceso de fermentación. Quito.
- Tabango. (2020). *Proceso de cocción del Chawarmishqui*. Ambato.
- Urquizo. (2020). Claves de limpieza para la manipulación del Chawarmishqui - *BPM*. Ambato.
- Villagómez. (2012). Herramientas infalibles para la aplicación de técnicas en coctelería. Guayaquil.

ANEXOS

Ilustración 1. Deshidratación de frutas



Ilustración 2. Cristalería e ingredientes



Ilustración 3. Penca de Cabuya



Ilustración 4. Extracción



