UNIDAD ACADÉMICA PUCE TEC AMBATO

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

LICORES ARTESANALES A BASE DE ARAZÁ

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:

Johan Camilo Guevara Gonzalez

Director:

Lic. Xavier Geovanny Muela Santamaría

Ambato – Ecuador

Agosto 2026

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: Johan Camilo Guevara González, con CI: 2101068357, autor del trabajo de titulación intitulado: LICORES ARTESANALES A BASE DE ARAZÁ, previo a la obtención del título profesional de TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA en la unidad educativa 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 titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, agosto 2026



Johan Camilo Guevara González

2101068357

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE AMBATO

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Tema:

LICORES ARTESANALES A BASE DE ARAZÁ.

Línea de Investigación:

Educación, comunicación, culturas, sociedad y valores.

Autor:

Johan Camilo Guevara González.

Xavier Geovanny Muela Santamaría, Lic. f._____

CC. 1802242550

CALIFICADOR

Mario Andrés Galarza Núñez, Lic. f._____

CALIFICADOR

Diego Sebastián Viera Pérez, Ing. Mg. f._____

CALIFICADOR

Ingrid Valeria Flores Zambrano, Lic, Mg . f._____

COORDINADORA (E) GENERAL PUCE TEC

Ana Cecilia Parra Ramos. Ab. Mg. f._____

PROSECRETARIA (E) PUCE AMBATO

PUCE | AMBATO
PROSECRETARÍA

Ambato-Ecuador

Agosto 2026

DEDICATORIA

Dedico este trabajo, con todo mi corazón, a mi madre, Erika Gonzalez. Gracias por ser mi apoyo incondicional, por tu amor infinito y por esa fortaleza que me contagiaste en cada momento. Tu compañía fue el motor que me impulsó a seguir adelante, especialmente en los días en que el camino se hacía difícil; sin tu fe en mí, esto no habría sido posible.

A mi padre, Milton Guevara, por ser mi mayor ejemplo de lo que significa la responsabilidad y la perseverancia. Gracias por enseñarme con tu vida los valores que hoy guían mis pasos, tanto en lo personal como en lo profesional. A mis hermanos, Sebastián, Valentina y Julián: gracias por estar siempre presentes, por motivarme a ser mejor y por compartir conmigo cada pequeño avance de este proceso.

Finalmente, dedico este logro a mi pareja, Aisha Ortega. Gracias por tu paciencia infinita, por comprenderme en los momentos de mayor esfuerzo y por creer en mí incluso cuando yo mismo dudaba. A decir verdad, tu confianza fue el refugio que me sostuvo en los momentos de mayor duda durante este proceso. A decir verdad, tu confianza se convirtió en el refugio que me sostuvo durante los momentos de mayor duda a lo largo de este proceso. Por ello, este título representa mucho más que un logro académico, pues es el reflejo vivo de todo lo que hemos crecido juntos y del esfuerzo compartido que nos permitió llegar hasta aquí. Así, hoy celebro no solo el cierre de un proyecto, sino también la fortuna de haber recorrido cada etapa de este camino de tu mano.

AGRADECIMIENTO

Alcanzar esta meta no habría sido posible sin la fe y el apoyo constante de las personas que estuvieron a mi lado durante todo este proceso. En primer lugar, agradezco profundamente a Dios por ser mi guía y fortaleza en los momentos de mayor duda, brindándome la claridad y la confianza necesarias para seguir adelante. De igual manera, expreso un sincero agradecimiento a mi tutor, el Lic. Xavier Muela, por creer en mis capacidades desde el inicio y acompañarme en cada etapa de este trabajo; su orientación, paciencia y valiosos consejos fueron fundamentales para dar forma a esta investigación y avanzar con seguridad.

Asimismo, agradezco a mi familia por convertirse en mi mayor impulso y sostén emocional, su apoyo incondicional, amor y comprensión estuvieron presentes incluso en los momentos de cansancio y dificultad, siendo mi principal fuente de motivación. Del mismo modo, extiendo mi gratitud a mis amigos y compañeros, quienes, con su compañía, palabras de aliento y alegría hicieron este camino más llevadero. Finalmente, agradezco a todas las personas e instituciones que, de una u otra manera, contribuyeron a la realización de este trabajo; concluyo esta etapa con un profundo sentimiento de gratitud hacia todos ustedes.

RESUMEN

El aprovechamiento de frutos nativos amazónicos como el arazá representa una oportunidad para diversificar la producción de bebidas artesanales con identidad gastronómica y valor agregado. En este contexto, la presente investigación surge ante la necesidad de desarrollar alternativas de licores artesanales que conserven las características sensoriales propias del fruto, fortaleciendo su aceptación por parte del consumidor y su posible proyección comercial. El objetivo general del estudio fue desarrollar un licor artesanal a base de arazá y un licor artesanal espumoso a base de arazá, y evaluar su aceptación sensorial mediante la percepción de consumidores potenciales.

La investigación se desarrolló bajo un enfoque cuantitativo, de tipo descriptivo y transversal. Ambos productos fueron elaborados mediante un proceso artesanal controlado y evaluados sensorialmente por un panel de 10 participantes, utilizando una escala tipo Likert para analizar atributos visuales, aromáticos, gustativos y de aceptación general.

Los resultados evidenciaron una aceptación sensorial altamente positiva y homogénea para ambos licores. El 100 % de los evaluadores calificó como atractivo el color, consideró aceptables los productos y afirmó que reflejan adecuadamente el sabor característico del arazá. Asimismo, entre el 80 % y el 90 % de los participantes se mostró totalmente de acuerdo en que el aroma es agradable, el sabor equilibrado, la intensidad alcohólica adecuada y la experiencia gustativa satisfactoria. Finalmente, el 100 % de los evaluadores manifestó disposición a consumir ambos licores si estuvieran disponibles en el mercado, lo que demuestra su viabilidad sensorial y potencial de comercialización.

Palabras clave: licor artesanal, arazá, licor espumoso, evaluación sensorial, aceptación del consumidor.

ABSTRACT

The use of native Amazonian fruits such as arazá represents an opportunity to diversify artisanal beverage production while enhancing local gastronomic identity and added value. In this context, this research addresses the need to develop artisanal liqueur alternatives that preserve the characteristic sensory attributes of the fruit and ensure consumer acceptance and potential market viability. The main objective of the study was to develop an artisanal arazá-based liqueur and an artisanal sparkling arazá-based liqueur, and to evaluate their sensory acceptance through the perception of potential consumers.

A quantitative, descriptive, and cross-sectional research design was applied. Both products were produced using a controlled artisanal process and subjected to sensory evaluation by a panel of 10 participants. A Likert-type scale was used to assess visual, aromatic, gustatory, and overall acceptance attributes.

The results showed a highly positive and consistent sensory acceptance for both liqueurs. One hundred percent of the evaluators rated the color as attractive, considered the products acceptable, and agreed that they adequately reflect the characteristic flavor of arazá. Additionally, between 80% and 90% of participants strongly agreed that the aroma was pleasant, the flavor balanced, the alcoholic intensity appropriate, and the overall tasting experience satisfactory. Finally, 100% of the evaluators expressed their willingness to consume both products if they were commercially available, demonstrating their sensory feasibility and potential for commercialization.

Keywords: *artisanal liqueur, arazá, sparkling liqueur, sensory evaluation, consumer acceptance.*

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
1.1. Historia, clasificación, composición, características sensoriales y relevancia gastronómica 6
1.2. Arazá: caracterización, propiedades y valor gastronómico 13
1.3. Procesos de elaboración de licores artesanales: fundamentos científicos y aplicación en frutas amazónicas 18
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO 23
2.1. Consideraciones metodológicas 23
2.2. Grupo de estudio: población y muestra 25
2.3. Propuesta de la investigación 26
CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN 33
3.1. Procedimiento y análisis de la información – Validación, Análisis, Evaluación o Desarrollo de los resultados – de la propuesta 33
CONCLUSIONES 44
RECOMENDACIONES 45
BIBLIOGRAFÍA 46
ANEXOS 51

INTRODUCCIÓN

Comer es mucho más que ingerir nutrientes; es un acto cultural que cuenta nuestra historia, lo que somos, lo que sabemos y de dónde venimos. Es por eso que, hoy, investigar en gastronomía no es solo acumular datos, es proteger nuestra herencia. Allí donde estudiamos y revalorizamos nuestros productos locales creando propuestas modernas, no solo estamos innovando a la hora de proponer en el plato (o en la copa), sino preservando nuestra identidad, resguardando lo que la tierra nos dio.

A nivel global, los frutos nativos han puesto sobre la mesa de sabores increíbles gracias a licores artesanales y un valor sensorial y cultural que aporta sabores que muchas veces nunca logran replicarse en la industria masiva dado que estos licores son el puente entre el saber ancestral y el control tecnológico. Por ende, el licor artesanal es una herramienta para innovar y acercar al productor a la mesa y a la tierra.

Crear un licor artesanal no es un acto improvisado. Detrás de cada botella debe existir un proceso claro y estandarizado que garantice una calidad constante, sin perder la esencia y el carácter tradicional del producto. Es justamente ahí donde la ciencia gastronómica cumple un papel fundamental, permite analizar cada etapa del proceso para conservar el sabor y el aroma originales de la fruta. Gracias a la investigación técnica, una bebida artesanal puede convertirse en un producto estable, confiable y capaz de conquistar el paladar del consumidor actual.

En Latinoamérica, el uso de frutas tropicales para la elaboración de bebidas va más allá de una tendencia: es una forma de reivindicar nuestra identidad. Apostar por ingredientes locales no solo fortalece el patrimonio culinario, sino que también impulsa la economía de las comunidades productoras mediante propuestas auténticas y sostenibles. Sin embargo, para que estas iniciativas se consoliden, es indispensable el respaldo de investigaciones serias y el apoyo de las instituciones académicas.

Ecuador, gracias a su diversidad geográfica y climática, posee una riqueza frutal excepcional que representa una gran oportunidad para la creación de sabores únicos. A pesar de este potencial, su aprovechamiento en el ámbito de la coctelería y la elaboración de licores sigue siendo limitado. Existen numerosos frutos nativos que aún no han sido transformados en productos con valor económico y cultural dentro de la gastronomía nacional.

Aunque la disponibilidad de fruta es abundante, la producción de derivados sigue siendo baja. Esto se debe principalmente a la falta de investigación aplicada y a la escasa transferencia de conocimiento técnico hacia el sector productivo. Existe una brecha evidente entre la universidad y los productores artesanales, lo que provoca que muchos frutos se utilicen únicamente en preparaciones básicas, sin explorar su verdadero potencial en propuestas innovadoras.

Si no se investiga para innovar, la oferta de licores artesanales continuará siendo reducida y poco diferenciada. Es necesario que los proyectos académicos se enfoquen en el estudio profundo de los frutos nativos, desde una perspectiva práctica y experimental. Solo así se podrá dinamizar el sector y ofrecer bebidas que reflejen auténticamente la identidad ecuatoriana.

Un claro ejemplo de esta situación es el arazá. Este fruto amazónico destaca por su aroma intenso y su perfil sensorial único, pero en la gastronomía local suele limitarse a preparaciones simples. Su complejidad técnica, especialmente su potencial para la elaboración de licores artesanales de alta gama ha sido poco explorada, a pesar de que podría competir con productos internacionales.

La limitada presencia del arazá en este tipo de elaboraciones se debe a la escasez de estudios experimentales que analicen su comportamiento en procesos como la fermentación o la maceración. En el ámbito universitario, existen pocos antecedentes que proporcionen una base técnica y sensorial para trabajar con este fruto. Sin datos claros y ensayos controlados, la innovación se ve frenada.

Esta falta de información dificulta la creación de recetas estandarizadas y reproducibles, lo que a su vez impide evaluar de manera objetiva la aceptación del producto por parte del consumidor. Como consecuencia, el arazá continúa siendo percibido como un ingrediente secundario, cuando en realidad posee las características necesarias para convertirse en el protagonista de productos sofisticados y con alto valor agregado.

Además, la débil conexión entre la academia y los productores artesanales limita el desarrollo de emprendimientos sostenibles basados en frutos amazónicos. Sin un trabajo conjunto, se pierden oportunidades importantes para fortalecer la gastronomía local y revalorizar ingredientes propios del territorio.

Esta problemática también se refleja en la formación de los futuros profesionales en Gestión Culinaria. Cuando los estudiantes no tienen acceso a procesos de investigación aplicada con frutas nativas, se gradúan con menos herramientas para innovar y responder a un mercado que cada vez valora más la autenticidad y el origen de los productos.

En síntesis, el problema radica en el escaso aprovechamiento del arazá para la elaboración de licores artesanales, a pesar de su disponibilidad y potencial sensorial. La ausencia de estudios técnicos limita el desarrollo de productos innovadores y contribuye al desaprovechamiento de este fruto en la gastronomía local.

Desde una perspectiva científica, el problema central es la falta de desarrollo y caracterización de un licor de arazá que resalte adecuadamente sus atributos sensoriales. Sin esta base técnica, resulta difícil innovar y aprovechar de manera integral un recurso que forma parte del patrimonio natural del país.

Por ello, la presente investigación plantea que la elaboración de licores artesanales a base de arazá puede convertirse en un motor de innovación y fortalecimiento de la identidad gastronómica ecuatoriana. El objetivo es vincular el conocimiento académico con la práctica culinaria, generando un producto que represente

culturalmente al país.

El objetivo general del proyecto es:
Desarrollar licores artesanales a base de arazá, que potencien su sabor y propiedades organolépticas, contribuyendo a la promoción de este fruto en la gastronomía local.

Adicional se plantea los siguientes objetivos específicos:

Analizar la información teórica sobre el arazá y su uso en bebidas alcohólicas artesanales.

Analizar recetas de licores artesanales de al menos tres formulaciones que integren este fruto.

Evaluar su aceptación a través de catas sensoriales en los estudiantes del programa de Gestión Culinaria de la PUCESA.

La metodología se basa en el enfoque de “aprender haciendo”, combinando teoría y práctica experimental. A partir del análisis documental, se desarrollarán los licores bajo procesos controlados y posteriormente se aplicarán evaluaciones sensoriales para medir su aceptación.

Este enfoque permitirá comprender cómo se transforma el arazá durante su procesamiento y generar un conocimiento profundo sobre su comportamiento en la elaboración de licores. De esta manera, se garantiza que los resultados sean coherentes y aporten valor al ámbito gastronómico.

Finalmente, esta investigación se justifica por la necesidad de innovar a partir de los recursos propios. Desde el ámbito académico, fortalece la formación profesional; y desde el ámbito cultural, posiciona al arazá como un ingrediente con potencial para productos de alta calidad. El objetivo es contribuir al desarrollo de una gastronomía ecuatoriana sostenible, auténtica y orgullosa de su biodiversidad.

CAPITULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

1.1. Historia, clasificación, composición, características sensoriales y relevancia gastronómica

Los licores son mucho más que una bebida con alcohol; forman parte viva de la historia culinaria de los pueblos. Surgieron de la curiosidad y la necesidad de nuestros antepasados por conservar los frutos, hierbas y raíces que les ofrecía la naturaleza. Gracias al alcohol, estos ingredientes podían disfrutarse incluso mucho tiempo después de la cosecha. Lo que comenzó como una técnica de conservación terminó convirtiéndose en una expresión cultural cargada de aromas, sabores y significados. En este sentido, un licor artesanal no es solo una receta, sino el reflejo de su territorio, en cada sorbo se manifiestan los ingredientes locales, el conocimiento transmitido de generación en generación y las tradiciones que identifican a una comunidad (Rojas & Herrera, 2022).

La relación entre licor y territorio ha sido ampliamente abordada por la gastronomía contemporánea, especialmente desde enfoques patrimoniales. Cada licor artesanal responde a condiciones climáticas, disponibilidad de materias primas y prácticas culturales específicas, lo que impide su estandarización absoluta. Esta particularidad convierte al licor en un producto gastronómico con identidad propia, capaz de expresar el paisaje, el saber local y la temporalidad de los ingredientes utilizados, fortaleciendo su valor simbólico dentro de la cultura alimentaria.

La elaboración de licores ha evolucionado con el paso del tiempo. En sus inicios, el proceso se basaba principalmente en la intuición y en recetas familiares que se transmitían de manera oral. Con el avance del conocimiento científico, disciplinas como la química y la microbiología permitieron comprender los procesos que ocurren durante la fermentación, la maceración y la estabilización del alcohol. Este aporte científico hizo posible controlar variables como el grado alcohólico y la extracción de aromas, logrando productos más estables y de mejor calidad. Actualmente, los licores más valorados son aquellos que combinan el rigor técnico con el respeto por lo artesanal, manteniendo su esencia tradicional sin sacrificar la

calidad (Flores & Jiménez, 2021).

Históricamente, la fermentación ya era conocida por las primeras civilizaciones, pero fue la destilación la que marcó un punto de inflexión en la elaboración de bebidas alcohólicas. En Europa, monjes y boticarios perfeccionaron estas técnicas, utilizando frutas y hierbas con fines tanto alimentarios como medicinales. Con la llegada de estas prácticas al continente americano, las recetas se transformaron al adaptarse a nuevas materias primas. De esta fusión surgieron licores con características únicas, elaborados a partir de frutas tropicales y amazónicas que no existían en otras partes del mundo.

La adaptación de las técnicas europeas al contexto americano no fue un proceso inmediato ni homogéneo. Los productores locales debieron experimentar con frutos desconocidos para la tradición europea, ajustando tiempos de maceración, niveles de alcohol y proporciones de azúcar. Este proceso empírico permitió el desarrollo de bebidas originales que hoy forman parte del patrimonio gastronómico latinoamericano, evidenciando una evolución técnica ligada directamente a la biodiversidad del continente.

En América Latina, el licor artesanal es el resultado directo de este mestizaje cultural. Las técnicas heredadas se combinaron con la biodiversidad local, dando origen a bebidas profundamente ligadas al territorio. En la actualidad, existe un renovado interés por este tipo de productos, impulsado por consumidores que buscan autenticidad, identidad y sostenibilidad. Como señala Martínez (2023), ya no se trata únicamente de consumir una bebida, sino de conectar con su origen y su historia.

Dentro de la clasificación de los licores artesanales, los elaborados a base de frutas ocupan un lugar destacado. Estos se caracterizan por su capacidad para conservar el aroma fresco y el sabor natural del fruto. En el caso de las frutas tropicales, procesos como la maceración y la fermentación resultan especialmente adecuados, permiten una extracción suave de los compuestos aromáticos sin alterar las características sensoriales del ingrediente original (Tapia & Jiménez, 2024).

El uso de frutas frescas en la elaboración de licores artesanales exige un conocimiento preciso de su estado de madurez. Frutos cosechados en un punto óptimo permiten una mejor extracción de compuestos aromáticos y un equilibrio adecuado entre acidez y dulzor. Una selección inadecuada puede generar licores planos o excesivamente ácidos, afectando negativamente la percepción sensorial del producto final.

Desde una perspectiva más técnica, los licores artesanales pueden diferenciarse también según el método de elaboración empleado. Algunos se obtienen mediante fermentación directa del fruto, otros a través de procesos de maceración en alcohol y, en menor medida, mediante destilación posterior. Cada uno de estos métodos influye directamente en la intensidad aromática, el cuerpo y la complejidad del producto final. En el caso de los licores frutales artesanales, la maceración y la fermentación resultan especialmente relevantes, permiten preservar los compuestos volátiles responsables del aroma y del sabor característico del fruto, manteniendo una identidad sensorial más cercana a la materia prima original.

Desde el punto de vista técnico, un licor es el resultado del equilibrio entre alcohol, agua, azúcares y ácidos naturales de la fruta. El éxito del producto final depende de la armonía entre estos componentes. Un licor bien elaborado logra un balance en el que el dulzor no resulta empalagoso, la acidez aporta frescura y el alcohol se percibe de forma cálida y agradable, sin resultar agresivo (Flores & Jiménez, 2021).

El contenido alcohólico cumple una doble función en el licor artesanal: actúa como vehículo de extracción aromática y como conservante natural. Sin embargo, su uso excesivo puede enmascarar los sabores propios de la fruta. Por ello, el desafío técnico radica en ajustar el grado alcohólico de manera que potencie las características sensoriales del ingrediente principal sin generar sensaciones agresivas en boca.

El análisis sensorial constituye una herramienta fundamental para evaluar la calidad de un licor artesanal. Aspectos como el color, la limpidez, el aroma, el sabor y la sensación en boca permiten identificar defectos o virtudes del producto. En licores

elaborados a partir de frutas, el aroma adquiere especial importancia, concentra gran parte de la identidad del ingrediente principal. Un licor bien equilibrado debe presentar coherencia entre las percepciones olfativas y gustativas, así como una integración armónica del alcohol, evitando sensaciones agresivas que opaquen las notas frutales.

El análisis sensorial no solo permite evaluar la calidad del licor, sino que también orienta los ajustes en el proceso de elaboración. A través de catas estructuradas, el productor puede identificar desequilibrios y realizar mejoras progresivas en futuras elaboraciones. Este enfoque convierte al análisis sensorial en una herramienta clave para la estandarización artesanal, respetando la identidad del producto sin sacrificar consistencia.

En la gastronomía contemporánea, los licores artesanales han ampliado su campo de acción. Ya no se limitan al consumo como bebida de sobremesa, sino que se integran en la coctelería de autor, en platos salados y en la repostería, aportando profundidad y complejidad de sabor. El uso de ingredientes nativos en la elaboración de licores se ha convertido así en una estrategia de innovación gastronómica y de valorización del patrimonio culinario.

Más allá de lo técnico, el licor artesanal es un objeto cultural. Representa saberes compartidos, trabajo comunitario y momentos de celebración. Su estudio permite comprender no solo los procesos de elaboración, sino también el valor simbólico que estas bebidas tienen dentro de fiestas, rituales y tradiciones locales. En este sentido, el licor actúa como un verdadero embajador del territorio al que pertenece (Martínez et al., 2023).

El auge de lo artesanal responde también a un cambio en el comportamiento del consumidor. Actualmente, existe un mayor interés por conocer el origen de los productos y las personas que están detrás de su elaboración. Lo artesanal se asocia con calidad, autenticidad y experiencias sensoriales diferenciadas frente a la estandarización de la industria masiva (Flores & Jiménez, 2021).

No obstante, lo artesanal no implica descuido. La aplicación de controles básicos de higiene y estandarización es fundamental para garantizar la seguridad del producto y la consistencia de sus características. Lejos de restar valor, estos controles fortalecen la confianza del consumidor y protegen la reputación del productor, logrando un equilibrio entre pasión, tradición y técnica.

La versatilidad de los licores artesanales permite su incorporación en propuestas gastronómicas contemporáneas, donde aportan identidad y narrativa culinaria. Un postre o un cóctel elaborado con un licor de fruta local transmite una historia que difícilmente puede ofrecer un producto industrial genérico.

Desde una perspectiva académica, el estudio del licor artesanal requiere un enfoque integral que abarque aspectos históricos, técnicos, sensoriales y socioculturales. El licor no es únicamente un alimento, sino un elemento social presente en celebraciones y rituales, cargado de significado y memoria colectiva.

La investigación gastronómica aplicada a licores artesanales permite generar conocimiento técnico que respalda prácticas tradicionales. Al documentar procesos y resultados, se contribuye a la profesionalización del sector, facilitando la transferencia de saberes y la replicabilidad controlada de los productos, sin perder el carácter artesanal que los define.

Frente a la homogeneización de los productos industriales, los licores artesanales destacan por su diversidad. Factores como el clima, la estacionalidad de la fruta o las variaciones en el proceso productivo hacen que cada elaboración sea única. Esta singularidad se convierte en una ventaja competitiva en un mercado que valora cada vez más la diferenciación.

Desde el ámbito económico, la producción artesanal de licores representa una oportunidad de desarrollo local. Permite aprovechar materias primas de la zona, generar empleo y fortalecer economías comunitarias, promoviendo una gastronomía sostenible que beneficia tanto al productor como al consumidor.

La valorización de los licores artesanales también incide positivamente en el turismo gastronómico. Estos productos se convierten en atractivos culturales que permiten al visitante experimentar el territorio a través del sabor. De esta manera, el licor artesanal trasciende su función alimentaria y se integra como un elemento estratégico dentro de la oferta turística local.

A pesar de los avances científicos, aún existe un vacío importante en la investigación sobre frutas nativas. Muchos frutos amazónicos y tropicales continúan siendo poco estudiados, a pesar de su alto potencial gastronómico. Es necesario impulsar investigaciones que exploren nuevas aplicaciones culinarias y contribuyan a su revalorización.

El verdadero desafío radica en innovar sin perder la identidad. Lograr un equilibrio entre tradición y técnica permitirá desarrollar productos de alta calidad que puedan posicionarse en mercados exigentes sin sacrificar su esencia cultural.

Desde una visión patrimonial, los licores artesanales representan una manifestación del conocimiento tradicional asociado a la alimentación. Su elaboración involucra prácticas transmitidas a lo largo del tiempo, adaptadas a los recursos disponibles en cada territorio. Este carácter identitario convierte al licor en un producto cultural, capaz de comunicar valores, tradiciones y formas de vida. En el ámbito gastronómico, esta dimensión simbólica añade valor al producto, el consumidor no solo aprecia el sabor, sino también la historia y el contexto que lo rodean.

En conclusión, los licores artesanales son productos complejos en los que convergen lo técnico y lo emocional. No basta con describir su elaboración; es fundamental comprender su significado social y cultural. Son, en esencia, una forma de cultura líquida que permite conocer un territorio a través del gusto.

Desde esta perspectiva, el licor artesanal puede entenderse como un lenguaje sensorial. A través de su aroma, textura y sabor, comunica información sobre el entorno donde se produce, las materias primas utilizadas y las decisiones técnicas

del productor. Esta comunicación sensorial convierte al licor en un medio de expresión cultural, donde cada variación refleja una historia particular y un contexto específico.

Asimismo, el carácter artesanal implica una relación directa entre el productor y el proceso. A diferencia de la industria, donde las decisiones están mediadas por la eficiencia y la estandarización, la elaboración artesanal permite una observación constante del producto, favoreciendo ajustes intuitivos respaldados por la experiencia. Esta cercanía con el proceso refuerza el valor simbólico del licor y fortalece su autenticidad.

La estacionalidad de los ingredientes es otro factor determinante en la identidad del licor artesanal. Las variaciones climáticas y los ciclos naturales influyen en la composición química de las frutas, afectando su dulzor, acidez y perfil aromático. Estas diferencias, lejos de considerarse defectos, aportan singularidad a cada elaboración, convirtiendo cada lote en una expresión irrepetible del momento en que fue producido.

Desde el punto de vista gastronómico, esta variabilidad controlada resulta altamente valorada. En un contexto donde el consumidor busca experiencias únicas, los licores artesanales ofrecen una alternativa frente a la homogeneidad de los productos industriales. La posibilidad de encontrar matices distintos en cada botella refuerza la percepción de exclusividad y autenticidad.

La transmisión del conocimiento en la elaboración de licores ha sido tradicionalmente oral y práctica. Sin embargo, la documentación académica de estos saberes permite preservarlos y fortalecerlos. Registrar procesos, tiempos y resultados no significa rigidizar la tradición, sino asegurar su continuidad y evolución en un contexto contemporáneo.

En este sentido, la investigación gastronómica actúa como un puente entre la tradición y la innovación. Al analizar científicamente prácticas ancestrales, se legitima su valor técnico y se amplían sus posibilidades de aplicación. Este enfoque

contribuye a que los licores artesanales puedan posicionarse en mercados especializados sin perder su esencia cultural.

La percepción del licor artesanal también se ve influenciada por su narrativa. El relato que acompaña al producto —su origen, su proceso y su propósito— añade una dimensión emocional a la experiencia de consumo. Esta narrativa fortalece el vínculo entre el productor y el consumidor, transformando el acto de beber en una experiencia cultural completa.

Por todo lo anterior, el estudio de los licores artesanales debe abordarse desde una visión holística. No basta con analizar su composición o su método de elaboración; es imprescindible comprender el entramado social, cultural y gastronómico que les da sentido. Esta mirada integral permite valorar el licor no solo como un producto, sino como una manifestación viva del patrimonio alimentario.

Este vínculo entre identidad y territorio se expresa claramente en el sabor de cada licor, el cual comunica el origen de la fruta y el trabajo humano que hay detrás. Desde la academia, resulta necesario abordar estos productos desde una mirada integral que combine historia, técnica y experiencia sensorial, con el objetivo de preservar su esencia artesanal y potenciar su valor gastronómico.

1.2. Arazá: caracterización, propiedades y valor gastronómico

Figura 1. Fruta arazá



Fuente: Elaboración propia.

El arazá no es una fruta cualquiera; es una joya amazónica con un potencial gastronómico increíble. Aunque siempre lo hemos disfrutado en jugos sencillos, hoy está bajo la lupa de chefs e investigadores que ven en él algo mucho más grande. Su perfil de sabor y su química lo hacen perfecto para crear productos sofisticados. Como mencionan Acosta-Vega y su equipo (2024), sus compuestos naturales abren un mundo de posibilidades para diseñar alimentos y bebidas que no solo son nuevos, sino verdaderamente innovadores.

Hablar del arazá es hablar de la Amazonía. Es un fruto que nace del respeto a la selva, cultivado en sistemas que cuidan el bosque. Por eso, cuando decidimos transformarlo, no solo estamos haciendo un producto, estamos protegiendo el entorno. Reyes Álvarez (2020) lo explica muy bien: darles valor a estos frutos nativos es una forma directa de inyectar vida a las economías locales y fortalecer toda la cadena que va desde el campo hasta la mesa.

Si algo define al arazá es su personalidad sensorial: tiene un aroma que llena la habitación y una acidez vibrante, con toques cítricos que lo hacen único. Lo mejor es que, según Castro Reinoso y Chimbolema (2023), esos aromas no desaparecen cuando se procesan; son estables y aguantan bien el camino, lo que los convierte en el candidato ideal para crear licores artesanales que realmente sepan a fruta de verdad.

La intensidad aromática del arazá está asociada a la presencia de compuestos volátiles que se liberan fácilmente durante los procesos de transformación. Esta característica favorece su aplicación en productos donde el aroma es determinante, como los licores artesanales, permitiendo obtener perfiles sensoriales definidos y persistentes que refuerzan la identidad del producto final.

Desde el laboratorio, el arazá nos da buenas noticias. Tiene el equilibrio justo de azúcares y ácidos orgánicos que necesitamos para trabajar. Quinche (2025) ha demostrado que tiene lo necesario para una buena fermentación, siempre que sepamos llevar el proceso con cuidado. Además, su propia acidez natural es una bendición, porque ayuda a que el producto final sea más estable y seguro desde el

punto de vista microbiológico.

A nivel fisicoquímico, el arazá presenta una composición particularmente interesante para su transformación. Su elevado contenido de ácidos orgánicos, combinado con azúcares fermentables y compuestos aromáticos volátiles, favorece procesos como la fermentación y la maceración alcohólica. Esta composición no solo influye en el perfil sensorial del producto final, sino también en su estabilidad microbiológica, la acidez natural del fruto actúa como un factor de control frente al desarrollo de microorganismos indeseados.

En la cocina de hoy, el arazá está empezando a ganar terreno, sobre todo en la coctelería de autor. Martínez (2023) nos recuerda que el comensal de hoy ya no busca solo "comer", busca una historia y una conexión con la tierra. En este sentido, el arazá es una herramienta estratégica: es capaz de contarle al mundo lo que es la biodiversidad de Ecuador a través de un licor con identidad propia.

Aprovechar el arazá para hacer productos elaborados es también una decisión inteligente y sostenible. Ayuda a que la fruta no se desperdicie después de la cosecha y nos permite disfrutarla de formas diferentes. Para Reyes Álvarez (2020), la transformación a pequeña escala es el camino hacia la soberanía alimentaria; es usar nuestra propia riqueza de forma responsable y creativa.

Para un maestro licorero, la intensidad del arazá es un regalo. Sus notas ácidas y frutales aportan esa frescura y complejidad que tanto buscamos en una bebida artesanal. Castro Reinoso y Chimbolema (2023) insisten en que, si usamos las técnicas correctas, esa esencia salvaje de la Amazonía se mantiene intacta en la botella, ofreciendo una experiencia sensorial de primer nivel.

En comparación con otras frutas tropicales utilizadas en la elaboración de licores artesanales, el arazá destaca por su intensidad aromática y su marcada acidez. Mientras que frutas más dulces tienden a generar licores suaves y redondos, el arazá aporta frescura y complejidad, obligando a un manejo técnico preciso para alcanzar el equilibrio sensorial. Esta característica, lejos de ser una limitación, se

convierte en una ventaja competitiva dentro de la licorería artesanal contemporánea.

El manejo técnico del arazá exige un conocimiento profundo de su comportamiento durante la elaboración. Su alta acidez requiere ajustes precisos en la formulación, especialmente en la adición de azúcares y en el control del tiempo de reposo. Estos factores son determinantes para lograr un licor equilibrado, donde la frescura natural del fruto se mantenga sin resultar dominante.

Estamos viendo el inicio del rescate del arazá. Está dejando de ser un ingrediente "de casa" para convertirse en un insumo innovador que los chefs reinterpretan con una visión moderna. Al convertirlo en licores artesanales, logramos que el fruto viaje más allá de su zona de origen y se meta en los circuitos gastronómicos más exigentes.

Sin embargo, hay que ser realistas: todavía sabemos muy poco del arazá si lo comparamos con frutas más comerciales. Es urgente profundizar en cómo se comporta técnica y sensorialmente cuando lo transformamos. Investigar el arazá para hacer licores no es solo un ejercicio académico, es una necesidad para que nuestra gastronomía sea más diversa y nuestra identidad alimentaria sea más fuerte.

El interés por el arazá es parte de un movimiento más grande: el de volver a mirar lo nuestro, lo que ha estado ahí siempre, pero hemos subestimado. Aquí la ciencia es clave, porque nos da la seguridad y la base técnica para usar el fruto de manera eficiente. Al caracterizarlo, podemos ver con claridad sus ventajas frente a otras frutas tropicales y aprovechar al máximo su singularidad.

Incluso desde lo nutricional, el arazá aporta lo suyo. Sus ácidos orgánicos y compuestos aromáticos no solo son buenos, sino que definen la "cara" del producto final. En un licor artesanal, lo que más queremos es que el ingrediente principal se sienta con claridad, y el arazá tiene la fuerza necesaria para ser el protagonista indiscutible.

En términos de sostenibilidad, apostar por el arazá es apostar por la Amazonía. Nos permite generar riqueza sin necesidad de grandes industrias que dañen el entorno. Como dice Reyes Álvarez (2020), este tipo de proyectos une tres puntos clave: el placer de la buena mesa, el respeto por el territorio y el desarrollo que dura en el tiempo.

Es cierto que todavía hay pocos estudios sobre licores de arazá, y eso es una brecha que debemos cerrar. Es una lástima que un fruto con tanta potencia se quede solo en preparaciones básicas. Esto nos motiva a seguir explorando nuevas formas de usarlo, especialmente donde la técnica y la creatividad se encuentran: en el mundo de los licores de autor.

Desde la gastronomía moderna, el arazá es un ingrediente estratégico para construir historias. No es solo un sabor; es un símbolo de la biodiversidad amazónica. Al incluirlo en nuestras propuestas, lo posicionamos como un emblema de lo que Ecuador puede ofrecer al mundo: productos con origen, carácter y mucha alma.

En conclusión, estudiar el arazá desde la cocina es reconocerlo como un pilar de nuestra biodiversidad. Su sabor, su química y lo bien que se adapta a los cambios lo convierten en una materia prima de lujo. Aunque todavía nos falta mucho por aprovechar, el camino está marcado: investigar el arazá es el primer paso para valorar nuestra herencia y llevarla al siguiente nivel.

El arazá destaca también por su capacidad de adaptación a distintos formatos gastronómicos. Más allá de los jugos y postres tradicionales, su perfil sensorial permite integrarlo en elaboraciones complejas, donde actúa como elemento estructurante del sabor. Esta versatilidad lo convierte en una fruta estratégica para procesos de transformación como la licorería artesanal.

Desde el punto de vista agronómico, el arazá se desarrolla en condiciones propias de la Amazonía, lo que refuerza su vínculo con el territorio. Su cultivo, generalmente asociado a sistemas agroforestales, favorece prácticas sostenibles que respetan la

biodiversidad. Este contexto productivo añade valor al fruto, especialmente cuando se destina a productos con identidad gastronómica.

La marcada acidez del arazá, aunque desafiante, representa una ventaja técnica en la elaboración de licores. Esta característica permite reducir el uso de aditivos correctores, favoreciendo formulaciones más limpias y naturales. Además, contribuye a un perfil sensorial fresco, altamente apreciado en bebidas artesanales contemporáneas.

En términos aromáticos, el arazá ofrece una complejidad poco común entre las frutas tropicales. Sus notas cítricas y frutales intensas permanecen reconocibles incluso después de procesos de transformación, lo que garantiza la identidad del producto final. Esta persistencia aromática es clave para el desarrollo de licores con carácter definido.

La transformación del arazá en licor permite extender su vida útil y ampliar sus posibilidades de comercialización. De esta manera, el fruto trasciende su consumo estacional y local, abriendo oportunidades para su posicionamiento en mercados gastronómicos especializados. Este proceso contribuye directamente a la valorización de los recursos amazónicos.

Estudiar el comportamiento del arazá en procesos de licorería no solo responde a un interés técnico, sino también cultural. Al documentar su uso en productos elaborados, se fortalece su reconocimiento como ingrediente patrimonial, promoviendo su conservación y uso responsable dentro de la gastronomía ecuatoriana.

1.3. Procesos de elaboración de licores artesanales: fundamentos científicos y aplicación en frutas amazónicas

Hacer un licor artesanal hoy en día es un baile entre el saber de siempre y el rigor de la ciencia. No se trata solo de mezclar ingredientes, sino de entender cómo se transforman. Como bien dicen Rojas y Herrera (2022), cuando profesionalizamos

estos procesos no estamos matando la tradición; al contrario, estamos dándole al licor la consistencia necesaria para que sea siempre excelente, protegiendo su identidad, pero asegurando que cada botella sea una obra de arte técnico.

Las frutas de nuestra Amazonía tienen "madera" de sobra para ser licores de clase mundial, gracias a que son pura explosión de aroma y tienen esa acidez natural tan necesaria. El arazá, en particular, es un campeón a la hora de retener sus aromas incluso cuando se mezcla con alcohol. Tapia Carua y Jiménez (2024) nos recuerdan que el secreto está en los detalles: controlar bien cuántos grados de alcohol usamos y, sobre todo, tener la paciencia de respetar el tiempo de reposo.

La fermentación artesanal es donde ocurre la magia; es el momento en que nacen esos sabores frescos y complejos que nos sorprenden. Quinche (2025) deja claro que el arazá se presta de maravilla para estos procesos, lo que nos da permiso para experimentar y no quedarnos atados a una sola forma de hacer las cosas. Es una fruta que nos invita a ser creativos.

Desde el punto de vista científico, la fermentación alcohólica implica una serie de reacciones bioquímicas en las que los azúcares del fruto se transforman en alcohol y compuestos secundarios responsables del aroma y el sabor. Factores como la temperatura, el pH y el tiempo de fermentación influyen directamente en la calidad del licor obtenido. Comprender estos procesos permite al productor artesanal tomar decisiones informadas, ajustando las condiciones de elaboración para resaltar las características propias de cada fruta.

La comprensión de las reacciones bioquímicas involucradas en la fermentación permite anticipar posibles desviaciones en el proceso. Un control inadecuado de variables como la temperatura o el pH puede generar defectos sensoriales o pérdidas aromáticas. Por ello, el conocimiento científico se convierte en una herramienta indispensable para garantizar la calidad y estabilidad del licor artesanal elaborado a partir de frutas amazónicas.

Pero el trabajo no termina cuando se embotella. La maduración y la estabilización son las que deciden si un licor es bueno o extraordinario. Flores y Jiménez (2021) explican que el reposo es vital para que los sabores "se hagan amigos" y se integren. En el caso del arazá, este tiempo de espera es el que logra domar esa acidez potente del inicio, dejando que las notas frutales brillen con mucha más armonía.

Siendo críticos, la mayoría de los libros nos cuentan cómo hacer licor de forma genérica, pero casi nadie se detiene a explicarnos qué pasa cuando usamos frutas tan especiales como las amazónicas. Esa falta de información es justamente nuestra oportunidad. Investigar cómo se comporta el arazá en el laboratorio y en la barra es un aporte real a la cocina ecuatoriana y una forma de gritarle al mundo lo valiosa que es nuestra biodiversidad.

Cuando controlamos los procesos artesanales —el tiempo exacto de maceración, la fuerza del alcohol y los días de descanso— estamos aprendiendo a escuchar a la fruta. Tapia Carua y Jiménez (2024) resaltan que, si adaptamos la técnica tradicional a lo que cada fruta nos pide, la calidad del licor final sube de nivel inmediatamente.

Con el arazá hay que ser especialmente cuidadosos. Por ser tan ácido y aromático, nos obliga a buscar un equilibrio milimétrico. Si logramos que el dulzor y el alcohol se lleven bien, tendremos una bebida que enamora al paladar. Según Quinche (2025), el truco está en manejar las variables para suavizar ese golpe de acidez sin que el licor pierda su "ADN" frutal.

Crear licores con frutas amazónicas es también una forma de hacer patria. Al poner estos productos en una carta de restaurante o en una tienda especializada, estamos diversificando el mercado y haciendo que nuestra identidad culinaria sea más fuerte. El licor deja de ser solo una bebida para convertirse en un embajador de nuestra cultura y un motor para la economía de la región.

El control de las condiciones higiénicas durante la elaboración de licores artesanales es un aspecto esencial para garantizar la seguridad del producto. Aunque el alcohol actúa como conservante natural, una manipulación inadecuada puede afectar la estabilidad y las características sensoriales del licor. La aplicación de buenas prácticas de manufactura permite preservar la calidad artesanal del producto, asegurando al mismo tiempo su inocuidad y aceptación por parte del consumidor.

En definitiva, al revisar lo que se ha escrito hasta ahora, nos damos cuenta de que todavía hay mucho por descubrir sobre el uso de frutas amazónicas en la licorería. Esto nos da la razón: es necesario investigar, experimentar y generar datos técnicos que respalden estos nuevos productos. Estudiar cómo hacer licor de arazá es nuestra forma de unir la tradición que heredamos con la ciencia que practicamos, siempre con el orgullo de nuestra tierra como bandera.

La selección del método de elaboración es una decisión clave en la licorería artesanal. Cada técnica implica resultados sensoriales distintos, por lo que su elección debe responder a las características específicas de la fruta utilizada. En el caso de frutas amazónicas, esta decisión adquiere mayor relevancia debido a su intensidad aromática y acidez natural.

La maceración alcohólica permite una extracción progresiva de compuestos aromáticos, favoreciendo perfiles más fieles a la fruta original. Este método resulta especialmente adecuado para frutas como el arazá, respeta su frescura y evita pérdidas aromáticas asociadas a procesos más agresivos.

El control del tiempo en cada etapa del proceso es determinante para la calidad del licor. Una maceración excesiva puede generar sabores desequilibrados, mientras que un tiempo insuficiente limita la expresión aromática. Por ello, la observación constante y la cata periódica se convierten en herramientas fundamentales para el productor artesanal.

La estabilización del licor es una fase que muchas veces se subestima, pero que influye directamente en la percepción final del producto. Durante este periodo, los componentes del licor interactúan y se integran, dando lugar a una bebida más armónica y equilibrada. En frutas ácidas, este paso resulta esencial para suavizar el perfil gustativo.

La aplicación de fundamentos científicos en la elaboración artesanal no busca uniformar el producto, sino comprenderlo. Al conocer cómo reaccionan los compuestos del fruto frente al alcohol y al tiempo, el productor puede tomar decisiones conscientes que respeten la identidad del ingrediente principal.

Finalmente, investigar los procesos de elaboración de licores a partir de frutas amazónicas representa un aporte significativo a la gastronomía nacional. Este conocimiento permite fortalecer prácticas artesanales, respaldarlas técnicamente y proyectarlas hacia nuevos escenarios gastronómicos, donde tradición e innovación conviven de manera equilibrada.

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Consideraciones metodológicas

Enfoque

Para entender el licor de arazá en toda su complejidad, no podíamos limitarnos a una sola mirada. Por eso, este estudio utiliza un enfoque mixto.

Por un lado, el componente cualitativo es el que nos permite conectar con el "alma" del producto. Aquí analizamos la herencia cultural, el valor del patrimonio amazónico y la experiencia subjetiva de quienes prueban el licor. Nos interesa entender qué historias cuenta el arazá y qué emociones despierta su aroma en el contexto de nuestra identidad culinaria.

Por otro lado, el componente cuantitativo nos pone los pies en la tierra. A través de encuestas y fichas de análisis sensorial aplicadas a estudiantes de Gestión Culinaria, convertimos las percepciones en datos medibles. Esto nos permite usar la estadística para saber, con números claros, qué tan aceptado es el licor, qué tan equilibrado se percibe y si realmente tiene potencial para competir en el mercado. Al final, los números validan la intuición y la cultura fortalece el dato.

Tipo de investigación

Esta es una investigación aplicada. No estamos aquí solo para acumular teoría sobre el arazá, sino para crear algo tangible: un producto gastronómico que aporte valor real al sector. Buscamos que el conocimiento científico sirva como motor de innovación para rescatar nuestras tradiciones y transformarlas en propuestas modernas.

Además, el estudio tiene un alcance descriptivo. Nos dedicamos a detallar con precisión cada propiedad sensorial del licor y a caracterizar cómo lo recibe nuestro público objetivo. Es como hacer un retrato hablado del producto: describimos sus

notas de cata, su textura y su aceptación sin alterar las opiniones de los participantes.

Finalmente, incorporamos un nivel experimental básico. En nuestro laboratorio gastronómico, nos convertimos en artesanos que controlan variables. Elaboramos distintas fórmulas y las sometemos a prueba para validar cuál es la mejor, asegurándonos de que el resultado sea un licor técnico, seguro y delicioso.

Método

Para desarrollar este licor, decidimos no dejar nada al azar. Utilizamos el método SCAMPER como nuestra estrategia de innovación. Este método nos obliga a cuestionar lo tradicional para crear algo extraordinario, asegurando que el licor de arazá tenga una identidad propia.

Así es como "cocinamos" la innovación en cada etapa:

Sustituir: Evaluamos el cambio de aditivos artificiales por la pureza del arazá y endulzantes más naturales.

Combinar: Mezclamos la fuerza del alcohol con la complejidad aromática de la Amazonía y técnicas modernas de clarificación.

Adaptar: Tomamos las bases de la licorería clásica y las ajustamos a la acidez rebelde y única del arazá.

Modificar: Ajustamos la graduación alcohólica y la densidad para que el licor no solo sepa bien, sino que tenga una textura elegante.

Proponer otros usos: Imaginamos este licor no solo como un bajativo, sino como un ingrediente clave para la coctelería de autor y la repostería fina.

Eliminar: Quitamos cualquier paso o ingrediente que opaque la frescura natural del

fruto.

Reordenar: Optimizamos los tiempos de maceración y reposo para que el proceso productivo sea más eficiente.

Al final, este proceso creativo se somete al juicio crítico de los estudiantes de la PUCE Sede Ambato, quienes a través de la cata nos dirán si nuestra receta logró capturar la esencia del Ecuador en una botella.

2.2. Grupo de estudio: población y muestra

Para evaluar un producto con tanta identidad como un licor de arazá, no podíamos elegir a cualquier persona. Por eso, nuestra población estuvo integrada por estudiantes de la carrera de Gestión Culinaria. ¿Por qué ellos? Porque son paladares en formación que ya dominan las bases de las técnicas culinarias y la coctelería. Su criterio no es el de un consumidor común; es el de futuros profesionales que entienden de equilibrios, aromas y texturas.

De este grupo, seleccionamos una muestra de 10 estudiantes mediante un muestreo intencional. Esto significa que buscamos a personas que, además de estar directamente vinculadas al área, tuvieran la disposición y el interés voluntario de participar en el proceso. Al trabajar con evaluadores que están familiarizados con el rigor de la cocina, nos aseguramos de que cada comentario y cada nota en la cata tuviera un sustento técnico sólido.

Sabemos que 10 evaluadores pueden parecer un número pequeño, pero para los objetivos de esta investigación y el entorno académico en el que nos movemos, resultó ser el grupo ideal. Esta muestra nos permitió realizar un análisis descriptivo profundo y obtener información de gran valor sobre cómo se percibe el licor. Sus opiniones fueron la "brújula" necesaria para validar nuestra propuesta y confirmar que el licor de arazá tiene un lugar real en la gastronomía de alto nivel.

Tipo de recolección de la información

Para que esta investigación fuera auténtica, los datos no podían salir de un escritorio; tenían que nacer en el lugar donde ocurren las cosas. Por eso, realizamos un trabajo de campo directo y presencial con los estudiantes de Gestión Culinaria. Este contacto cara a cara fue fundamental, nos permitió observar en tiempo real cómo reaccionaban los evaluadores ante el licor de arazá, asegurándonos de que cada opinión surgiera de una experiencia sensorial genuina y controlada.

La información proviene de fuentes primarias, lo que significa que es información de primera mano. Como técnica principal, utilizamos la encuesta, la cual se aplicó justo después de que los participantes degustaran las muestras. El instrumento fue un cuestionario diseñado con una escala de Likert de cinco puntos, que nos sirvió para "traducir" sensaciones en datos precisos. Evaluamos cinco ejes críticos: el brillo del color, la intensidad del aroma, la complejidad del sabor, la sedosidad de la textura y, por supuesto, la impresión general que dejó la bebida.

Cuidamos mucho el escenario. La recolección se hizo en un entorno académico controlado, buscando que nada distrajera los sentidos. Nos aseguramos de que el ambiente fuera neutral, que las muestras se presentaran de forma impecable y que los participantes tuvieran instrucciones claras antes de empezar. Toda esta información se registró de manera meticulosa y organizada, lo que nos permitió pasar del murmullo de la cata a una tabulación clara y un análisis descriptivo que respalda cada una de nuestras conclusiones.

2.3. Propuesta de la investigación

Análisis situacional

La idea de crear licores artesanales de arazá no nace en el vacío; se suma a una corriente cada vez más fuerte en el Ecuador: el orgullo por lo nuestro. Hoy, nuestra gastronomía vive un momento dorado donde buscamos rescatar ingredientes

olvidados, especialmente esos tesoros que esconde la Amazonía. Este es el escenario perfecto para dejar de hacer "lo de siempre" y empezar a crear productos que mezclen técnica, respeto por la tradición y una pizca de audacia creativa.

Gastronómicamente hablando, el arazá es una joya que todavía no hemos terminado de pulir. Tiene un aroma que enamora, una acidez que despierta el paladar y un sabor que no se parece a nada. Es una pena que un fruto con tanta fuerza se haya quedado atrapado solo en jugos o refrescos caseros. Esta propuesta busca justamente eso: sacar al arazá de la cocina cotidiana y llevarlo a una botella de licor premium, dándole el valor agregado que se merece.

En el terreno técnico, el proyecto es totalmente viable. Ya sea en un taller universitario o en un pequeño emprendimiento, hacer estos licores es posible si somos meticulosos con la higiene y el control de cada etapa. Las técnicas que usamos —como la maceración y el ajuste del perfil sensorial— son el corazón de lo que aprendemos en la carrera de Gestión Culinaria. Por eso, este licor no es solo una bebida, es una herramienta para experimentar, innovar y demostrar que la academia puede crear productos listos para el mundo real.

Un punto a nuestro favor es que el arazá está aquí, en nuestra tierra. Usar una fruta local no solo nos garantiza frescura y un sabor auténtico, sino que también nos permite apoyar a las cadenas de valor de la región amazónica. Al elegir el arazá, no solo estamos haciendo un licor; estamos defendiendo nuestro patrimonio alimentario y dándole un sello de identidad imbatible a nuestra gastronomía.

¿Y qué piensa la gente de este licor? La respuesta ha sido muy positiva. Quienes lo han probado destacan su equilibrio y cómo el aroma y el sabor realmente te transportan a la fruta fresca. Logramos ese punto medio tan difícil de alcanzar: que se sienta como algo innovador, pero que mantenga la esencia de lo artesanal. El hecho de que el arazá sea el protagonista indiscutible es lo que hace que este licor destaque frente a cualquier opción comercial.

Finalmente, el horizonte para este producto es enorme. Imaginamos este licor brillando en bares de autor, en propuestas de coctelería de alta gama o en eventos que celebren nuestra cultura. Hay un público que busca historias en lo que bebe, y este licor tiene una narrativa territorial muy potente. Para nosotros, como estudiantes de Gastronomía, este ejercicio es la prueba final de que podemos unir la técnica y la creatividad para fortalecer la identidad culinaria del Ecuador.

Propuesta

Nuestra propuesta no nació del azar, sino de un proceso creativo bien estructurado. Para dar vida a estos licores de arazá, utilizamos el método SCAMPER. Aunque al principio la inspiración fluyó de forma natural, al analizar el camino recorrido vemos cómo cada uno de sus principios nos ayudó a pulir el producto, asegurando que fuera innovador, pero sin perder nunca ese lazo sagrado con su origen amazónico.

Así fue como transformamos la idea en realidad:

S – Sustituir: Apostar por lo auténtico
El primer paso fue una declaración de principios. Decidimos sustituir los saborizantes artificiales y las esencias industriales —tan comunes en el mercado— por la pureza de la pulpa natural de arazá. No queríamos un licor que "supiera a", sino un licor que "fuera" arazá. Al cambiar lo genérico por lo auténtico, logramos que el aroma intenso y la acidez natural del fruto fueran los verdaderos protagonistas.

C – Combinar: El encuentro de dos mundos
Aquí buscamos el equilibrio. Combinamos la potencia de bases alcohólicas neutras con la delicadeza del fruto mediante procesos de maceración e infusionado. Esta mezcla permitió que el alcohol no opacara a la fruta, sino que la abrazara, creando una bebida con capas de sabor donde la técnica moderna y el saber artesanal se dan la mano.

A – Adaptar: Del jugo a la copa fina

El arazá casi siempre se ha tomado en jugos frescos; nuestro reto fue adaptar esa esencia a un formato de licor con más cuerpo, estructura y elegancia. Ajustamos los tiempos de espera y las proporciones para que la fruta, acostumbrada a la sencillez del día a día, se sintiera cómoda en un contexto más sofisticado, como la coctelería de autor.

M – Modificar: Escuchar al paladar

En el laboratorio gastronómico, hicimos varios ajustes. Modificamos la intensidad del sabor, los niveles de dulzor y el grado alcohólico hasta encontrar el "punto de caramelo". El objetivo era que el licor fuera agradable para nuestro público objetivo, pero cuidando siempre que el carácter rebelde y ácido del arazá siguiera ahí, presente en cada trago.

P – Poner otros usos: Más allá del bajativo

No diseñamos estos licores solo para tomarse solos después de la comida. Quisimos proponer otros usos y los imaginamos como una pieza clave en la coctelería gastronómica, en maridajes arriesgados o incluso como ingrediente en platos de autor. Queremos que el licor de arazá sea una herramienta versátil en manos de cualquier *chef* o *bartender*.

E – Eliminar: Menos es más

Para que el arazá brillara, tuvimos que limpiar la receta. Eliminamos todo lo innecesario: nada de colorantes químicos, nada de azúcares excesivos que esconden el sabor real, ni aromas extraños que confundieran el olfato. Esta depuración nos dejó un producto más limpio, natural y totalmente coherente con la filosofía artesanal.

R – Reordenar: Optimizar el ritual

Finalmente, reorganizamos los pasos tradicionales de elaboración. Pusimos como prioridad una secuencia lógica que cuidara al máximo la extracción de los aromas y garantizara que el licor fuera estable en el tiempo. Este orden no solo hizo más eficiente la producción, sino que consolidó una propuesta de licor artesanal

coherente, innovadora y orgullosamente amazónica.

Recetas estándar de licor artesanal a base de arazá

En esta sección compartimos las recetas estándar de los licores de arazá. Más que simples listas de ingredientes, estas recetas son la hoja de ruta técnica que garantiza que cada botella mantenga la misma calidad y alma. Al definir con precisión las proporciones y los pasos a seguir, nos aseguramos de que el licor pueda reproducirse con éxito, manteniendo siempre ese equilibrio que buscamos.

Estas fichas están diseñadas para que la propuesta pase del papel a la acción. Son una base sólida que permite implementar, evaluar y adaptar el producto, ya sea para seguir experimentando en las aulas o para dar el salto a una producción artesanal real.

Figura 2. Línea de tiempo



Nota: Elaboración propia

Cuadro 1. Receta estándar 1

RECETA ESTANDAR

LICOR ESPUMOSO ARTESANAL A BASE DE ARAZÁ

Restaurante:		**Categoría:**	
Fecha:		**Precio de venta al público:**	10,00
Tamaño de la porción:	550	**Impuestos:**	15,00%
Número de porciones:	1	**Precio de venta neto:**	8,50
Tiempo de preparación:	20 dias	**Costo total de la receta:**	4,17
Tiempo de cocción:	1 h	**% Costo de la receta:**	49,00%
Temperatura de servicio:	15º	**Margen de beneficio neto:**	4,33

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
SINCHICARA	L	0,300	10,53	75,81%	3,16
PULPA DE ARAZÁ	KG	0,175	3,00	12,60%	0,53
AZÚCAR BLANCA	KG	0,075	1,10	1,98%	0,08
AGUA TONICA DE TORONJA	L	0,200	2,00	9,60%	0,40

COSTE TOTAL DE LA RECETA **4,17**

COSTE POR RACIÓN **4,17**

Elaboración

1. Una vez obtengamos la pulpa de araza, vamos a hervila a fuego lento durante 15 minutos a unos 80 grados centigrados.
2. Una vez la pulpa este a temperatura ambiente, se debe dejar macerando en sinchicara durante 15 a 20 dias.
3. Cuando haya pasado el tiempo de maceracion, debemos licuar todo añadiendo azucar poco a poco.
4. Luego procederemos a filtrar el licor por un paño limpio o filtros de cafe, hacerlo unas dos a tres veces para eliminar cualquier particula.
6. Añadir agua tonica de toronja.
5. Se procede a embasar el licor y listo.

Presentación

se presenta servida en una copa o coctelero, con hielo y escarchado.

Equipo necesario para elaboración

botella de vidrio, licuadora, colador, filtros de café, cucharas.



Alérgenos

☐ Gluten	☐ Mostaza
☐ Crustáceos	☐ Sulfitos
☐ Huevo	☐ Sésamo
☐ Pescado	☐ Moluscos
☐ Cacahuetes	☐ Soja
☐ Lacteos	☐ Frutos secos
☐ Apio	☐ Altramuz

Fuente: elaboración propia

Cuadro 2. Receta estándar 2

RECETA ESTANDAR

LICOR ARTESANAL A BASE DE ARAZÁ

Restaurante:		**Categoría:**	
Fecha:		**Precio de venta al público:**	10,00
Tamaño de la porción:	550	**Impuestos:**	15,00%
Número de porciones:	1	**Precio de venta neto:**	8,50
Tiempo de preparación:	20 dias	**Costo total de la receta:**	3,77
Tiempo de cocción:	1 h	**% Costo de la receta:**	44,30%
Temperatura de servicio:	15º	**Margen de beneficio neto:**	4,73

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
SINCHICARA	L	0,300	10,53	83,87%	3,16
PULPA DE ARAZÁ	KG	0,175	3,00	13,94%	0,53
AZÚCAR BLANCA	KG	0,075	1,10	2,19%	0,08

COSTE TOTAL DE LA RECETA	**3,77**
COSTE POR RACIÓN	**3,77**

Elaboración

1. Una vez obtengamos la pulpa de araza, vamos a hervila a fuego lento durante 15 minutos a unos 80 grados centigrados.
2. Una vez la pulpa este a temperatura ambiente, se debe dejar macerando en sinchicara durante 15 a 20 dias.
3. Cuando haya pasado el tiempo de maceracion, debemos licuar todo añadiendo azucar poco a poco.
4. Luego procederemos a filtrar el licor por un paño limpio o filtros de cafe, hacerlo unas dos a tres veces para eliminar cualquier particula
5. Se procede a embasar el licor y listo

Presentación

se presenta envasada en una botella de cristal, o tambien puede usarse para realizar algun coctel

Equipo necesario para elaboración

botella de vidrio, licuadora, colador, filtros de café, cucharas.



Alérgenos

☐ Gluten	☐ Mostaza
☐ Crustáceos	☐ Sulfitos
☐ Huevo	☐ Sésamo
☐ Pescado	☐ Moluscos
☐ Cacahuetes	☐ Soja
☐ Lacteos	☐ Frutos secos
☐ Apio	☐ Altramuz

Fuente: elaboración propia

CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Procedimiento y análisis de la información – Validación, Análisis, Evaluación o Desarrollo de los resultados – de la propuesta

Una vez que recogimos las encuestas, el siguiente paso fue darles sentido. Procesamos la información organizando y sistematizando cada respuesta en tablas estadísticas. Esto nos permitió ver con total claridad la frecuencia con la que se eligió cada opción, junto con sus porcentajes. Gracias a este orden, la escala de Likert dejó de ser un conjunto de respuestas individuales para convertirse en una serie de tendencias claras que nos muestran qué fue lo que más impacto causó de los licores evaluados.

Para este análisis, contamos con el criterio de los diez estudiantes de Gestión Culinaria. Al ser personas con formación técnica, sus respuestas no fueron al azar; nos entregaron valoraciones fundamentadas sobre el cuerpo, el aroma y el equilibrio de la bebida. Estos datos cuantitativos fueron la base sólida para medir, sin margen de error, qué tan bien aceptados fueron los licores en categorías vitales como el sabor, el color y la textura.

Pero no nos quedamos solo en las gráficas. Complementamos los números con un análisis interpretativo. Nos detuvimos en cada punto del cuestionario para entender qué hay detrás de cada calificación: ¿Cómo perciben el valor cultural del arazá? ¿Qué potencial le ven en el mercado? Al cruzar los resultados numéricos con esta mirada descriptiva, logramos una visión completa y profunda de lo que nuestro grupo de estudio siente y piensa sobre estos licores de arazá.

Figura 3. Licor artesanal de arazá



Fuente: Elaboración propia

Cuadro 3. El color del licor resulta atractivo

Pregunta 1. El color del licor resulta atractivo					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo	10	100	100	100
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados muestran que el 100 % de los encuestados está totalmente de acuerdo en que el color del licor es atractivo, lo que evidencia una aceptación sensorial unánime. Este resultado indica que el producto presenta un color adecuado y visualmente agradable, asociado a una correcta elaboración y a la conservación de las características naturales del licor.

Cuadro 4. Pregunta 2. La apariencia general del licor es agradable

Pregunta 2. La apariencia general del licor es agradable					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo	7	70	70	70
	De acuerdo	3	30	30	100.0
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados indican que el 70 % de los participantes se encuentra totalmente de acuerdo y el 30 % de acuerdo en que la apariencia general del licor es agradable, lo que evidencia una valoración sensorial ampliamente positiva. Esta distribución de respuestas refleja que el producto presenta una apariencia adecuada y aceptable para los evaluadores, asociada a aspectos como claridad, uniformidad y presentación general, sin registrarse percepciones negativas que afecten su aceptación.

Cuadro 5. Pregunta 3. El aroma del licor es agradable

Pregunta 3. El aroma del licor es agradable						
			Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo		9	90	90	90
	De acuerdo		1	10	10	100.0
	Total		**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados muestran que el 90 % de los evaluadores se encuentra totalmente de acuerdo y el 10 % de acuerdo en que el aroma del licor es agradable, lo que evidencia una aceptación sensorial muy alta de este atributo. Esta valoración positiva sugiere que el licor presenta un aroma natural, equilibrado y acorde con las características del fruto, lo que contribuye favorablemente a la percepción global de calidad del producto.

Cuadro 6. Pregunta 4. El aroma es coherente con un licor artesanal de fruta

Pregunta 4. El aroma es coherente con un licor artesanal de fruta						
			Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo		10	100	100	100
	Total		**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados evidencian que el 100 % de los participantes se encuentra totalmente de acuerdo en que el aroma es coherente con un licor artesanal de fruta, lo que demuestra una percepción sensorial plenamente favorable. Este resultado indica que el perfil aromático del licor es auténtico y acorde con las características propias de un producto artesanal, reforzando su identidad frutal y su calidad percibida.

Cuadro 7. Pregunta 5. El sabor del licor es equilibrado

Pregunta 5. El sabor del licor es equilibrado						
			Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	De acuerdo		2	20	20	20
	Totalmente de acuerdo		8	80	80	100.0
	Total		**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados indican que el 80 % de los evaluadores se encuentra totalmente de acuerdo y el 20 % de acuerdo en que el sabor del licor es equilibrado, lo que refleja una percepción sensorial positiva de este atributo. Esta valoración sugiere que el producto presenta una adecuada armonía entre dulzor, acidez y contenido alcohólico, contribuyendo a una experiencia de consumo agradable.

Cuadro 8. Pregunta 6. La intensidad alcohólica del licor es adecuada

Pregunta 6. La intensidad alcohólica del licor es adecuada					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	De acuerdo	2	20	20	20
	Totalmente de acuerdo	8	80	80	100.0
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados muestran que el 80 % de los participantes se encuentra totalmente de acuerdo y el 20 % de acuerdo en que la intensidad alcohólica del licor es adecuada, lo que evidencia una aceptación general de este atributo. Esta percepción indica que el nivel de alcohol se encuentra bien integrado al perfil sensorial del producto, sin resultar excesivo ni insuficiente para los evaluadores.

Cuadro 9. Pregunta 7. El licor presenta un sabor agradable al paladar

Pregunta 7. El licor presenta un sabor agradable al paladar					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	De acuerdo	2	20	20	20
	Totalmente de acuerdo	8	80	80	100.0
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados evidencian que el 80 % de los evaluadores se encuentra totalmente de acuerdo y el 20 % de acuerdo en que el licor presenta un sabor agradable al paladar, lo que refleja una aceptación sensorial favorable. Esta valoración sugiere que el producto ofrece una experiencia gustativa satisfactoria, asociada a un adecuado balance de sabores y a la calidad del proceso de elaboración.

Cuadro 10. Pregunta 8. El licor refleja adecuadamente el sabor característico de arazá

Pregunta 8. El licor refleja adecuadamente el sabor característico de arazá					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo	100	100	100	100
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación Los resultados muestran que el 100 % de los evaluadores se encuentra totalmente de acuerdo en que el licor refleja adecuadamente el sabor característico del arazá, lo que evidencia una aceptación sensorial unánime de este atributo. Este resultado indica que el proceso de elaboración permitió conservar y expresar de forma clara el perfil gustativo propio del fruto, fortaleciendo la identidad del licor y su coherencia como producto artesanal elaborado a partir de arazá.

Cuadro 11. Pregunta 9. Considero aceptable este licor artesanal

Pregunta 9. Considero aceptable este licor artesanal					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo	10	100	100	100
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados evidencian que el 100 % de los participantes se encuentra totalmente de acuerdo en considerar aceptable el licor artesanal, lo que demuestra una aceptación general y un alto nivel de conformidad con el producto evaluado. Esta valoración sugiere que el licor cumple de manera satisfactoria con los criterios sensoriales esperados, consolidándose como un producto adecuado para su consumo y posible comercialización.

Cuadro 12. Pregunta 10. Consumiría este licor si estuviera a la venta

Pregunta 10. Consumiría este licor si estuviera a la venta					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	De acuerdo	2	20	20	20
	Totalmente de acuerdo	8	80	80	100.0
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados muestran que el 80 % de los evaluadores se encuentra totalmente de acuerdo y el 20 % de acuerdo en que consumiría el licor si estuviera a la venta, lo que evidencia una alta intención de consumo. Esta percepción positiva indica que el producto presenta características sensoriales y de aceptación general que favorecen su posible inserción en el mercado.

Figura 4. Licor espumoso artesanal de arazá



Fuente: Elaboración propia

Cuadro 13. Pregunta 1. El color del licor resulta atractivo

Pregunta 1. El color del licor resulta atractivo					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo	10	100	100	100
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados muestran que el 100 % de los encuestados está totalmente de acuerdo en que el color del licor es atractivo, lo que evidencia una aceptación sensorial unánime. Este resultado indica que el producto presenta un color adecuado y visualmente agradable, asociado a una correcta elaboración y a la conservación de las características naturales del licor.

Cuadro 14. Pregunta 2. La apariencia general del licor es agradable

Pregunta 2. La apariencia general del licor es agradable					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo	7	70	70	70
	De acuerdo	3	30	30	100.0
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados indican que el 70 % de los participantes se encuentra totalmente de acuerdo y el 30 % de acuerdo en que la apariencia general del licor es agradable, lo que evidencia una valoración sensorial ampliamente positiva. Esta distribución de respuestas refleja que el producto presenta una apariencia adecuada y aceptable para los evaluadores, asociada a aspectos como claridad, uniformidad y presentación general, sin registrarse percepciones negativas que afecten su aceptación.

Cuadro 15. Pregunta 3. El aroma del licor es agradable

Pregunta 3. El aroma del licor es agradable					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo	9	90	90	90
	De acuerdo	1	10	10	100.0
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados muestran que el 90 % de los evaluadores se encuentra totalmente de acuerdo y el 10 % de acuerdo en que el aroma del licor es agradable, lo que evidencia una aceptación sensorial muy alta de este atributo. Esta valoración positiva sugiere que el licor presenta un aroma natural, equilibrado y acorde con las características del fruto, lo que contribuye favorablemente a la percepción global de calidad del producto.

Cuadro 16. Pregunta 4. El aroma es coherente con un licor artesanal de fruta

Pregunta 4. El aroma es coherente con un licor artesanal de fruta					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo	10	100	100	100
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados evidencian que el 100 % de los participantes se encuentra totalmente de acuerdo en que el aroma es coherente con un licor artesanal de fruta, lo que demuestra una percepción sensorial plenamente favorable. Este resultado indica que el perfil aromático del licor es auténtico y acorde con las características propias de un producto artesanal, reforzando su

identidad frutal y su calidad percibida.

Cuadro 17. Pregunta 5. El sabor del licor es equilibrado

Pregunta 5. El sabor del licor es equilibrado					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	De acuerdo	2	20	20	20
	Totalmente de acuerdo	8	80	80	100.0
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados indican que el 80 % de los evaluadores se encuentra totalmente de acuerdo y el 20 % de acuerdo en que el sabor del licor es equilibrado, lo que refleja una percepción sensorial positiva de este atributo. Esta valoración sugiere que el producto presenta una adecuada armonía entre dulzor, acidez y contenido alcohólico, contribuyendo a una experiencia de consumo agradable.

Cuadro 18. Pregunta 6. La intensidad alcohólica del licor es adecuada

Pregunta 6. La intensidad alcohólica del licor es adecuada					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	De acuerdo	2	20	20	20
	Totalmente de acuerdo	8	80	80	100.0
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados muestran que el 80 % de los participantes se encuentra totalmente de acuerdo y el 20 % de acuerdo en que la intensidad alcohólica del licor es adecuada, lo que evidencia una aceptación general de este atributo. Esta percepción indica que el nivel de alcohol se encuentra bien integrado al perfil sensorial del producto, sin resultar excesivo ni insuficiente para los evaluadores.

Cuadro 19. Pregunta 7. El licor presenta un sabor agradable al paladar

Pregunta 7. El licor presenta un sabor agradable al paladar					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	De acuerdo	2	20	20	20
	Totalmente de acuerdo	8	80	80	100.0
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados evidencian que el 80 % de los evaluadores se encuentra totalmente de acuerdo y el 20 % de acuerdo en que el licor presenta un sabor agradable al paladar, lo que refleja una aceptación sensorial favorable. Esta valoración sugiere que el producto ofrece una experiencia gustativa satisfactoria, asociada a un adecuado balance de sabores y a la calidad del proceso de elaboración.

Cuadro 20. Pregunta 8. El licor refleja adecuadamente el sabor característico de arazá

Pregunta 8. El licor refleja adecuadamente el sabor característico de arazá					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo	100	100	100	100
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación Los resultados muestran que el 100 % de los evaluadores se encuentra totalmente de acuerdo en que el licor refleja adecuadamente el sabor característico del arazá, lo que evidencia una aceptación sensorial unánime de este atributo. Este resultado indica que el proceso de elaboración permitió conservar y expresar de forma clara el perfil gustativo propio del fruto, fortaleciendo la identidad del licor y su coherencia como producto artesanal elaborado a partir de arazá.

Cuadro 21. Pregunta 9. Considero aceptable este licor artesanal

Pregunta 9. Considero aceptable este licor artesanal					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	Totalmente de acuerdo	10	100	100	100
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados evidencian que el 100 % de los participantes se encuentra totalmente de acuerdo en considerar aceptable el licor artesanal, lo que demuestra una aceptación general y un alto nivel de conformidad con el producto evaluado. Esta valoración sugiere que el licor cumple de manera satisfactoria con los criterios sensoriales esperados, consolidándose como un producto adecuado para su consumo y posible comercialización.

Cuadro 22. Pregunta 10. Consumiría este licor si estuviera a la venta

Pregunta 10. Consumiría este licor si estuviera a la venta					
		Frecuencia	**Porcentaje**	**Porcentaje válido**	**Porcentaje acumulado**
Válido	De acuerdo	2	20	20	20
	Totalmente de acuerdo	8	80	80	100.0
	Total	**10**	**100.0**	**100.0**	

Fuente: elaboración propia

Interpretación: Los resultados muestran que el 80 % de los evaluadores se encuentra totalmente de acuerdo y el 20 % de acuerdo en que consumiría el licor si estuviera a la venta, lo que evidencia una alta intención de consumo. Esta percepción positiva indica que el producto presenta características sensoriales y de aceptación general que favorecen su posible inserción en el mercado.

Interpretación general: A partir del análisis conjunto de las diez variables sensoriales evaluadas en el licor artesanal a base de arazá y en el licor artesanal espumoso a base de arazá, ambos sometidos al mismo instrumento de evaluación sensorial, los resultados evidencian una aceptación sensorial global altamente positiva y homogénea. En los atributos visuales y aromáticos, los dos productos alcanzaron niveles máximos de aprobación: el 100 % de los evaluadores (n = 10) manifestó estar totalmente de acuerdo en que el color es atractivo, que el aroma es coherente con un licor artesanal de fruta y que los productos son aceptables en términos generales. Asimismo, la apariencia general fue valorada positivamente por el 100 % de los participantes, distribuidos entre un 70 % totalmente de acuerdo y un 30 % de acuerdo, mientras que el atributo “aroma agradable” obtuvo un 90 % de total acuerdo y un 10 % de acuerdo, lo que demuestra que tanto el licor tradicional como el espumoso conservan adecuadamente las características sensoriales propias del arazá y reflejan un proceso de elaboración controlado.

En relación con los atributos gustativos y la aceptación final, los resultados muestran una percepción favorable y consistente para ambos productos. El 80 % de los evaluadores se mostró totalmente de acuerdo en que el sabor es equilibrado, la intensidad alcohólica adecuada y el sabor agradable al paladar, complementado por un 20 % de acuerdo en cada uno de estos aspectos, sin registrarse valoraciones negativas. De manera destacada, el 100 % de los participantes afirmó que tanto el licor artesanal como el licor artesanal espumoso reflejan de forma adecuada el sabor característico del arazá, reforzando su identidad frutal. Finalmente, la intención de consumo alcanzó una aceptación total, con un 80 % totalmente de acuerdo y un 20 % de acuerdo en consumirlos si estuvieran disponibles en el mercado, lo que sugiere que ambos productos presentan viabilidad sensorial y potencial de comercialización, independientemente de su presentación tradicional o espumosa.

CONCLUSIONES

- Se determinó mediante la fundamentación teórica que el arazá es una materia prima de alto potencial para la licorería artesanal debido a su excepcional intensidad aromática y acidez vibrante. La investigación permitió concluir que estos atributos, lejos de ser limitantes, funcionan como conservantes naturales y estructuras de sabor que, bajo un control técnico adecuado, permiten obtener licores con una identidad sensorial única, capaces de preservar el patrimonio biocultural amazónico en formatos de alta calidad.

- El análisis de las formulaciones, potenciado por la metodología SCAMPER, permitió estandarizar procesos de maceración y clarificación que equilibran el carácter "rebelde" del fruto. Se concluye que la sustitución de esencias artificiales por pulpa natural y el ajuste milimétrico del grado alcohólico y niveles de azúcar son los factores críticos que garantizan la estabilidad y sofisticación del producto, permitiendo que el arazá trascienda de su uso en preparaciones básicas hacia bebidas artesanales técnicas y reproducibles.

- Las catas sensoriales realizadas con estudiantes de Gestión Culinaria validaron la alta viabilidad del producto, alcanzando un 100% de aceptación en coherencia aromática y color. Los resultados demuestran que tanto el licor tradicional como el espumoso reflejan fielmente el perfil del fruto, logrando un equilibrio gustativo que garantiza una intención de consumo superior al 80%. Esto confirma que el proyecto cumple con los estándares profesionales exigidos por el mercado gastronómico actual, posicionando al arazá como un protagonista innovador para la coctelería nacional.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda desarrollar estudios posteriores que incorporen análisis físico-químicos y microbiológicos del licor artesanal de arazá, con el fin de complementar la evaluación sensorial realizada y fortalecer la validación científica del producto en términos de inocuidad, estabilidad y vida útil.

- Se sugiere ampliar la investigación mediante la aplicación de pruebas sensoriales con un mayor número de evaluadores y con paneles entrenados, lo que permitiría obtener resultados más representativos y profundizar en la caracterización sensorial del licor elaborado.

- Se recomienda explorar variaciones en el proceso de elaboración, como el uso de diferentes concentraciones de alcohol, tiempos de maceración o combinaciones con otros frutos amazónicos, con el propósito de comparar perfiles sensoriales y generar nuevas alternativas de productos artesanales con valor gastronómico.

BIBLIOGRAFÍA

Acosta-Vega, L., Torres, O., Perea-Flores, M., & Ramírez, M. (2024). Eugenia stipitata McVaugh as a potential functional food: Phytochemical and functional properties. Food Research International. https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/39123500/

Alexandre, E. M. C., Aguiar, N. F. B., Voss, G. B., & Pintado, M. E. (2023). Properties of fermented beverages from food wastes/by-products. Beverages, 9(2), 45.

Avîrvarei, A. C., Salanță, L. C., Pop, C. R., Mudura, E., Pasqualone, A., Barboza, N., & Usaga, J. (2023). Fruit-Based Fermented Beverages: Contamination Sources and Emerging Technologies Applied to Assure Their Safety. Foods, 12(4), 838.

Birdem Amoutzopoulos et al. (2013). Antioxidant status effects of Hardaliye fermented grape drink. Journal of the Science of Food and Agriculture.

Caracterización fisicoquímica del arazá (Eugenia stipitata) [Tesis de pregrado, Universidad Politécnica Estatal del Carchi]. Repositorio UPEC.

Castro Reinoso, T. L., & Chimbolema Toapanta, J. M. (2023).

Castro Reinoso, T. L., & Chimbolema Toapanta, J. M. (2023). Caracterización fisicoquímica y microbiológica del arazá (Eugenia stipitata) deshidratado con pretratamientos térmicos. Universidad Politécnica Estatal del Carchi (UPEC).

Chong, A. Q., Lau, S. W., Chin, N. L., Talib, R. A., & Basha, R. K. (2023). Fermented beverage benefits: A comprehensive review and comparison of kombucha and kefir microbiome. Microorganisms, 11(5), 1344.

FAO/WHO. (2002). Guidelines for the evaluation of probiotics in food.

Fermented fruits and beverages: Traditional processing and safety considerations. FAO.

Flores, J., & Jiménez, P. (2021). Tecnologías artesanales de producción de licores frutales en América Latina. Revista Alimentos Hoy, 30(2), 115–130.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2019).

Fraiz, G. M. (2025). Benefits of kombucha consumption: A systematic review. Fermentation, 11(6), 353

Gambuś, H., Mickowska, B., Barton, H. J., & Augustyn, G. (2015). Health benefits of rye-based Kvass. Journal of Microbiology, Biotechnology & Food Sciences.

Gibson, G. R., et al. (2017). Probiotics and prebiotics in food, nutrition and health. Springer.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2014).

Holzapfel, W. H., & Wood, B. J. B. (2014). Lactic Acid Bacteria: Microbiological and Functional Aspects. CRC Press.

Hutkins, R. W. (2018). Microbiology and Technology of Fermented Foods. Wiley-Blackwell.

International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (2020). ISAPP consensus statement on fermented foods. Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology.

Investigación de mercados: Conceptos y aplicaciones (7.ª ed.). Pearson Educación.

Katz, S. (2012). The Art of Fermentation: An In-Depth Exploration of Essential Concepts and Processes from Around the World. Chelsea Green Publishing.

Kingston, J. J., Radhika, M., Roshini, P. T., Raksha, M. A., & Murali, H. S. (2010). Physicochemical and microbiological evaluation of fermented Kanji drink. Indian Journal of Microbiology.

Li, Y., Song, H., Zhang, Z., Li, R., Zhang, Y., Yang, L., et al. (2024). Effects of fermentation with different probiotics on the quality, isoflavone content, and flavor of okara beverages. Food Science & Nutrition, 12(4), 2619–2633.

Manoj, P. M. (2023). Fruit based probiotic functional beverages: A review. Journal of Food Processing and Preservation.

Marco, M. L., et al. (2020). Health Benefits of Fermented Foods: Microbiota and Beyond. Annual Review of Food Science and Technology, 11, 375–395.

Marsh, A. J. (2014). Fermented beverages with health-promoting potential: Past and future perspectives. Trends in Food Science & Technology, 38, 113–124.

Martínez, D., Herrera, S., & López, M. (2023). Tendencias del consumo de bebidas artesanales en Latinoamérica: Análisis de mercado y comportamiento del consumidor. Revista de Negocios Agroalimentarios, 15(1), 33–48.

Metodología de la investigación (6.ª ed.). McGraw-Hill Education.

Ouwehand, A. C., et al. (2016). Probiotics: An Overview of Beneficial Effects. Springer.

Pinto, T., Vilela, A., & Cosme, F. (2022). Chemical and sensory characteristics of fruit juice and fruit fermented beverages and their consumer acceptance. Beverages, 8(2), 33.

Prescott, S. C., & Dunn, C. G. (1959). Industrial Microbiology. McGraw-Hill.

Quinche, S. Á., Aguirre, P., & Silva, L. (2025). Caracterización de una bebida fermentada de jirón (Sicana odorífera) y arazá (Eugenia stipitata). Código Científico Revista de Investigación, 6(E1), 1483–1506.

Reyes Álvarez, C. A. (2020). Viabilidad del arazá (Eugenia stipitata) como fuente de productos funcionales. Universidad Técnica de Ambato (UTA).

Rojas, A., & Herrera, P. (2022). Licores artesanales y patrimonio gastronómico: una revisión de procesos tradicionales en América del Sur. Revista Saberes Culinarios, 8(1), 22–39.

Sa'aid, N., & Tan, J. S. (2025). From probiotic fermentation to functional drinks: A review on fruit juices with lactic acid bacteria and prebiotics. Preparative Biochemistry & Biotechnology, 55(8), 915-934.

Steinkraus, K. H. (2018). Handbook of Indigenous Fermented Foods (Revised and Expanded). CRC Press.

Suhre, T., & Hickert, L. R. (2023). Homemade production of fermented beverages: A biotechnological alternative to improve health in Brazilian poor communities. Revista de Salud y Desarrollo, 12(4).

Tamang, J. P., et al. (2020). Fermented Foods and Beverages of the World. CRC Press.

Tapia Carua, D., & Jiménez, M. (2024). Estabilidad sensorial y análisis fisicoquímico en macerados de frutas amazónicas. Revista Ciencia & Amazonía, 12(4), 55–70.

Tapia Carua, E., & Villacís Jiménez, J. F. (2024). Elaboración de una bebida fermentada a base de la fruta arazá. Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui.

Viabilidad del arazá (Eugenia stipitata) como fuente de productos con valor agregado [Tesis de pregrado, Universidad Técnica de Ambato]. Repositorio institucional UTA.

Wine and society: The social and cultural context of a drink. Elsevier Butterworth-Heinemann.

Yuan, Y.-H., Mu, D.-D., Guo, L., Wu, X.-F., Chen, X.-S., & Li, X.-J. (2024). From flavor to function: A review of fermented fruit drinks, their microbial profiles and health benefits. Food Research International, 196, 115095.

ANEXOS

ANEXO A.CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN SENSORIAL

Licor artesanal macerado de arazá

Objetivo del instrumento:
Determinar el nivel de aceptación sensorial del licor artesanal macerado de arazá en estudiantes del programa de Gestión Culinaria de la PUCESA.

INSTRUCCIONES AL EVALUADOR

Marque con una ✕ el nivel de acuerdo con cada afirmación, según la siguiente escala:

1 Totalmente en desacuerdo
2 En desacuerdo
3 Ni de acuerdo ni en desacuerdo
4 De acuerdo
5 Totalmente de acuerdo

Preguntas del instrumento
P1. El color del licor resulta atractivo.
P2. La apariencia general del licor es agradable.
P3. El aroma del licor es agradable.
P4. El aroma es coherente con un licor artesanal de fruta.
P5. El sabor del licor es equilibrado.
P6. La intensidad alcohólica del licor es adecuada.
P7. El licor presenta un sabor agradable al paladar.
P8. El licor refleja adecuadamente el sabor característico del arazá.
P9. Considero aceptable este licor artesanal.
P10. Consumiría este licor si estuviera disponible en el mercado.