



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador | Sede
Ambato

PUCE TEC
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

LÍNEA DE COCTELES A BASE DE MORETE

**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:

Christian Kevin Rogel Chiriboga

Directora:

Mg. María Yomaira Muñoz Medina

Ambato – Ecuador

Abril 2025

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **CHRISTIAN KEVIN ROGEL CHIRIBOGA**, con cédula de ciudadanía **1550056673**, autor del trabajo de graduación titulado: "LÍNEA DE CÓCTELES A BASE DE MORETE", previa a la obtención del título de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA**, en **PUCE TEC**.

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

Ambato, abril 2025



Christian Kevin Rogel Chiriboga

CC. 1550056673

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

Tema:

LÍNEA DE COCTELES A BASE DE MORETE

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES


Autor:

Christian Kevin Rogel Chiriboga

María Yomaira Muñoz Medina, Ing. Mg.

CC. 1804544573

CALIFICADOR

f. 

Pablo Ricardo Cepeda Cevallos, Lic. Mg.

CALIFICADOR

f. 

Mario Xavier Chagñay Ríos, Lic.

CALIFICADOR

f. 

Daniel Marcelo Acurio Maldonado, Ing. Mg.

COORDINADOR GENERAL PUCE TEC

f. 

Diego Gonzalo Coca Chanalata, Dr.

SECRETARIO GENERAL PUCESA

f. 

Ambato – Ecuador

Abril 2025

DEDICATORIA

Dedico con todo mi corazón este proyecto a mis amados padres, mi madre Rocío Chiriboga, y quien en vida fue mi padre Segundo Rogel, porque ellos han dado razón a mi vida, quienes siempre me han apoyado incondicionalmente en la parte moral y económica para poder llegar a ser un buen profesional. La bendición de ellos a lo largo de mi vida me ha protegido y me han llevado por el camino del bien. Por eso doy mi trabajo en ofrenda por la paciencia y amor que ellos me tienen, los amo mucho, en especial a mi ángel, mi querido padre.

Dedico de manera especial a mi hermana Estefani, pues ella ha sido uno de los principales cimientos para la construcción de mi vida profesional, sentó en mi la base de responsabilidad y deseos de superación. Por ser el ejemplo de la cual aprendí tantas cosas, agradezco su paciencia y motivación que me ha brindado para poder obtener este logro académico.

Dedico esta tesis a mis maestros por su gran apoyo y motivación para la culminación de mi estudio académico, por su aporte ofrecido en este trabajo de investigación, por haberme transmitido los conocimientos obtenidos y así haberme motivado para lograr este título profesional.

A todas las personas de mi familia y círculo social, que de una u otra forma me han inspirado y alentado a verme como un profesional en esta hermosa carrera de gastronomía. Con todo mi amor y gratitud, dedico estas palabras como un pequeño homenaje a todo lo que han hecho por mí.

AGRADECIMIENTO

A Dios, gracias señor por permitirme un logro más en mi vida. Gracias por iluminar y bendecir mis días durante todo este transcurso académico. Por darme el valor y este regalo tan hermoso que es llegar a ser un buen profesional.

Quisiera expresar mi más profundo agradecimiento a mi directora de tesis, la ingeniera María Muñoz, por su experiencia, paciencia y apoyo durante el desarrollo de mi materia de titulación. Su guía constante y su fe inquebrantable en mis habilidades me han motivado a alcanzar este logro. Agradezco su continua orientación y la ayuda que me ha proporcionado al ofrecerme las herramientas necesarias para llevar a cabo y finalizar este trabajo de tesis con éxito.

A mis profesores y compañeros de la carrera de gestión culinaria, quienes cada semestre han sido una parte fundamental de mi desarrollo intelectual. Aprecio profundamente sus ideas, debates y el ambiente de trabajo colaborativo que han fomentado. Cada uno de ustedes ha contribuido a enriquecer este proyecto de manera que superan mis palabras.

Un profundo agradecimiento a la Universidad Católica del Ecuador, Sede Ambato, institución que me brindó la carrera de mis sueños, en donde llegué adquirir nuevos conocimientos en mi carrera y además al ser católica me inculcó buenos valores como persona y como alumno de tan prestigiosa universidad.

A mi familia, quienes han creído en mí desde el primer día. Su amor incondicional y comprensión han sido mi refugio en los momentos de duda y desafío. A mi padre por ser mi guía espiritual y con los consejos que me ha sabido dar, me han motivado a seguir luchando por mis sueños. A mi madre, por ser mi apoyo en todo momento, por estar presente en cada etapa de mi vida. Y a mi hermana por la paciencia y la ayuda incondicional que me ha sabido brindar.

Finalmente, a todas las personas que participaron en esta investigación, ya sea a través de entrevistas, encuestas o discusiones.

RESUMEN

La presente Tesina investiga el desarrollo de una línea de cocteles a base de morete, destacando de esta fruta autóctona sus propiedades organolépticas y beneficios nutricionales. Este estudio responde a la necesidad de explorar alternativas que resalten la cultura amazónica ecuatoriana y promuevan el consumo responsable de ingredientes locales. A través de un análisis explicativo y descriptivo, se examinaron las percepciones de profesionales en coctelería y mixología, así como de consumidores que degustaron diversas recetas de cócteles elaborados con morete.

Los resultados de esta investigación determinaron que el sabor característico del morete es altamente compatible con la mezcla de ciertos ingredientes para preparar cocteles que destaquen la cultura amazónica ecuatoriana, garantizando una buena aceptación y fomentando un consumo responsable de ingredientes autóctonos. No obstante, se identificaron desafíos en el posicionamiento de estas innovaciones dentro de un contexto donde se consumen frecuentemente otros ingredientes.

La propuesta final del proyecto consiste en una línea de cócteles innovadores que no solo destacan la identidad cultural de la Amazonía ecuatoriana, sino que también buscan atraer al público y contribuir al desarrollo cultural y gastronómico de la región, beneficiando tanto a la comunidad como a la industria local. En definitiva, esta investigación no solo fortalece la coctelería, sino que también fomenta un consumo consciente y responsable de productos autóctonos.

Palabras clave: morete, amazonía, cultura, ingredientes autóctonos, cócteles, mixología.

ABSTRACT

This thesis investigates the development of a cocktail line based on the morete fruit, highlighting its organoleptic properties and nutritional benefits. The study addresses the need to explore alternatives that emphasize Ecuadorian Amazonian culture and promote the responsible consumption of local ingredients. Through an explanatory and descriptive analysis, the perceptions of professionals in bartending and mixology, as well as those of consumers who tasted various morete-based cocktail recipes, were examined.

The findings of this research revealed that the distinct flavor of morete is highly compatible with certain ingredient combinations, allowing for the creation of cocktails that celebrate Ecuadorian Amazonian culture, ensuring positive reception and encouraging responsible use of indigenous ingredients. However, challenges were identified regarding the positioning of these innovations in a context dominated by the frequent use of other ingredients.

The final proposal of the project consists of an innovative cocktail line that not only highlights the cultural identity of the Ecuadorian Amazon but also aims to attract the public and contribute to the cultural and gastronomic development of the region, benefiting both the community and the local industry. Ultimately, this research not only strengthens the field of mixology but also promotes conscious and responsible consumption of indigenous products.

Keywords: *morete, amazon, culture, autochthonous ingredients, cocktails, mixology.*

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA	5
1.1. El morete amazónico.....	5
1.2. Bebidas alcohólicas.....	8
1.3. Coctelería y mixología.....	11
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO	15
2.1. Tipo de investigación y enfoque de investigación	15
2.2. Población y muestra	16
2.3. Análisis de resultados.....	18
CAPÍTULO III. PROPUESTA	28
3.1. Análisis situacional	28
3.2. Análisis de necesidades y oportunidades.....	29
3.3. Diseño del proyecto.....	30
3.4. Simulación y aplicación	35
CONCLUSIONES.....	37
RECOMENDACIONES	39
BIBLIOGRAFÍA	40
ANEXOS	44

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Propiedades organolépticas del morete	5
Tabla 2. Serie Coctelera.....	13
Tabla 3. Grupo de Estudio.....	17
Tabla 4. Análisis de la pregunta No. 1 de la entrevista realizada a los profesionales	19
Tabla 5. Análisis de la pregunta No. 2 de la entrevista realizada a los profesionales.	19
Tabla 6. Análisis de la pregunta No. 3 de la entrevista realizada a los profesionales.	20
Tabla 7. Análisis de la pregunta No. 4 de la entrevista realizada a los profesionales.	21
Tabla 8. Análisis de la pregunta No. 5 de la entrevista realizada a los profesionales.	21
Tabla 9. Análisis de la pregunta No. 6 de la entrevista realizada a los profesionales.	22
Tabla 10. Análisis de la pregunta No. 7 de la entrevista realizada a los profesionales.	23
Tabla 11. Análisis de la pregunta No. 8 de la entrevista realizada a los profesionales.	23
Tabla 12. Análisis de la pregunta No. 9 de la entrevista realizada a los profesionales.	24
Tabla 13. Análisis de la pregunta No. 10 de la entrevista realizada a los profesionales.....	25
Tabla 14. Análisis de la pregunta No. 11 de la entrevista realizada a los profesionales.....	25
Tabla 15. Análisis de la pregunta No. 12 de la entrevista realizada a los profesionales.....	26
Tabla 16. Análisis de la pregunta No. 13 de la entrevista realizada a los profesionales.....	27
Tabla 17. Necesidades y Oportunidades	29
Tabla 18. Receta estándar “Martini Amazónico”	30

Tabla 19.Receta estándar “Morete Mojito”	31
Tabla 20.Receta estándar “Sol del Amazonas”	32
Tabla 21.Receta estándar “Morete Tropical”	33
Tabla 22.Receta estándar “Morete Cremoso”	34
Tabla 23.Encuesta de satisfacción.....	35

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.Cosecha del morete amazónico	44
Gráfico 2. Extracción de la pulpa del morete.....	44
Gráfico 3.Preparación de los cocteles innovadores a base de morete.....	45
Gráfico 4.Ingredientes para elaborar los cocteles	45
Gráfico 5.Diferentes técnicas para la preparación de los cocteles.....	45
Gráfico 6.Degustación de los cocteles creados a base de morete.....	46
Gráfico 7.Calificación de los cocteles creados.	46
Gráfico 8.Procedimiento para la realizaron los cocteles.....	46

INTRODUCCIÓN

Las familias de agricultores en la Amazonía ecuatoriana se dedican a cultivar frutas autóctonas como el morete, avío, uvilla, entre otras. Estas frutas generalmente son para el consumo familiar pero sus características e importancia nutricional son un tanto desconocidas, a su vez, con el pasar de los años se está perdiendo el conocimiento tradicional sobre sus usos tanto en los mercados locales como nacionales¹ (Yasuni, 2023). La propuesta es dar a conocer estas frutas amazónicas para mejorar la calidad de nuestros productos, especialmente del morete amazónico. Para ello, es fundamental incorporarlas en la coctelería, creando bebidas refrescantes, nutritivas y digestivas que utilicen estas frutas autóctonas. Esto no solo ampliaría su uso, sino que también enriquecería los cócteles, estos frutos exóticos son apreciados por sus cultivadores y consumidores debido a que atribuyen compuestos bioactivos con actividad antioxidante, antidiabética, antiinflamatoria, entre otras.² (Enriquez, 2020)

En este contexto, es importante destacar la relevancia de las palmas en la Amazonía, siendo estas plantas fundamentales para las comunidades locales. Entre las palmas más abundantes se encuentra la *Mauritia flexuosa* L.f., conocida en diferentes regiones como burití en Brasil, moriche en Venezuela, canangucho en Colombia, aguaje en Perú y morete en Ecuador.³ (Castañeda, 2020) Esta palma no solo es valiosa desde el punto de vista ecológico y económico, sino que una sola palma femenina puede producir alrededor de ocho infrutescencias, cada una con 500 a 2000 frutos. Esto significa que anualmente, se pueden obtener aproximadamente 1000 frutos por racimo, lo que subraya la importancia del morete como un recurso sostenible y nutritivo. (Castañeda, 2020)

Históricamente, el uso de frutas en la elaboración de bebidas tiene raíces muy antiguas. Aunque no se sabe con certeza cuándo comenzó el consumo de alcohol derivado de las frutas, se han encontrado registros que datan del año 7000 a.C. en China, donde se sugiere la elaboración de bebidas alcohólicas a base de arroz, fruta y miel.⁴ (González, 2022) A lo largo de los siglos, diversas culturas han fermentado sus bebidas para obtener efectos alcohólicos, incorporando a estas bebidas como festivas o para rituales por su efecto de embriaguez.⁵ (Maldonado,

2017) Hoy en día, la coctelería ha avanzado significativamente en términos de sabores y presentaciones, y es en este contexto donde queremos resaltar el morete y otras frutas amazónicas como ingredientes esenciales, destacando sus beneficios y su potencial en la creación de cócteles innovadores.

Es así, como en el presente proyecto, aplicaremos procesos seguros e innovadores para crear una línea de cócteles que garantice calidad y sabor, teniendo como ingrediente principal el “morete amazónico”. Con este enfoque, buscamos no solo resaltar la riqueza de nuestra biodiversidad, sino también promover un consumo responsable y consciente de los recursos naturales que nos ofrece la Amazonía.

Además, de que se buscará incentivar el consumo del morete a partir de dar a conocer el mismo, mediante su uso en cocteles. También se presentará a la población una variedad de cócteles que tienen como base el morete amazónico, en diferentes presentaciones y combinaciones, destacando sus propiedades organolépticas y nutritivas; de esta manera, se utilizará esta línea de cócteles a base de morete para apoyar la economía local.

Por otro lado, la problemática en torno a la creación de una línea de cócteles a base de morete radica en varios factores que deben ser considerados para su desarrollo y comercialización. En primer lugar, el morete, conocido por su sabor distintivo y sus propiedades nutricionales, es un fruto que no ha sido ampliamente explorado en la coctelería contemporánea. Esto plantea un desafío en términos de aceptación del consumidor, muchos pueden no estar familiarizados con este ingrediente y sus características.

Por lo tanto, existe una evidente falta de conocimiento y exploración sobre el uso, las propiedades y beneficios del morete, lo que limita su utilización. Esta situación, trae pérdidas nutricionales y culturales, especialmente en la gastronomía, por ello si no se promueve el uso de esta bebida se desaprovechará todo lo que esta fruta aporta, es así que se plantea el problema de: ¿cómo combinar este ingrediente en la coctelería, asegurando una buena aceptación por parte del público, mientras se promueve el uso de ingredientes autónomos y se evita pérdidas al sector gastronómico?. Además, la creciente demanda de productos innovadores y saludables en el mercado de cocteles plantea la necesidad de explorar ingredientes

autóctonos y sostenibles, por lo que es escaso, mejor dicho, no existe productos cocteleros a base de morete, dando como resultado que los consumidores no aprovechen todo el potencial del morete en una bebida alcohólica. También, la educación del consumidor sobre el valor del morete y su historia puede ser clave para fomentar su aceptación, existe un desinterés en consumir productos amazónicos. Por ello, es fundamental investigar cómo el morete puede ser integrado en una línea de cócteles que no solo resalte su sabor, sino que también atraiga a un público más amplio y consciente de su salud.

La incorporación del morete en cócteles no solo tiene el potencial de innovar en la coctelería, sino que también promueve la sostenibilidad al aprovechar ingredientes autóctonos, contribuyendo así a la economía local y a la preservación de la cultura gastronómica regional.

En este contexto, el morete emerge como un ingrediente valioso por sus propiedades nutricionales y su sabor, siendo una base ideal para la creación de cócteles. Sin embargo, su combinación con ingredientes poco comunes ha sido escasamente explorada, lo que motiva la necesidad de incorporarlo en nuestra creación, evaluando todas sus propiedades organolépticas, dando origen a desarrollar una LINEA DE COCTELES A BASE DE MORETE. Además de ese objetivo, en este trabajo también se fundamentará teóricamente cuales son las propiedades organolépticas que posee el morete, se identificará las características organolépticas y propiedades del morete a través de entrevistas con expertos en coctelería y mixología, de esta manera se obtendrán resultados eficaces y confiables; y finalmente se creará una variedad de cócteles que incorporen el morete como ingrediente principal para determinar qué serie coctelera es la más idónea. Todo esto con el fin de impulsar la innovación, promoviendo el uso de ingredientes locales, fomentando la creatividad estudiantil y apoyando prácticas sostenibles en la coctelería. La creación de esta línea de cócteles además implica un proceso experimental que explora diversas combinaciones del morete con ingredientes comunes y otros más inusuales, además de la aplicación de distintas técnicas de preparación, ofreciendo una experiencia sensorial y visual memorable. A este proyecto de tesis, se empleará una metodología de tipo cualitativo y cuantitativo, lo que permitirá abordar de manera integral los aspectos sensoriales,

visuales y nutricionales de los cócteles, también se llevará a cabo una investigación descriptiva y explicativa para comprender mejor las características del morete como ingrediente en la coctelería, y a su vez para recopilar datos mediante encuestas y/o entrevistas a un grupo de expertos en el tema de coctelería y mixología para analizar su aceptación tanto de su sabor, olor, y presentación visual, y su respectivo análisis nutricional y así asegurar que la línea de cócteles sea bien recibida por los consumidores y cumpla con sus expectativas, esto ayuda a la economía local y conocimiento cultural de este fruto amazónico.

Para esta tesina se planteó los siguientes objetivos:

Objetivo general:

Desarrollar una línea de cocteles a base de morete.

Objetivos específicos:

- 1.- Fundamentar teóricamente cuales son las propiedades organolépticas que posee el morete.
- 2.- Identificar las características organolépticas y propiedades del morete a través de entrevistas con expertos en coctelería y mixología.
- 3.- Crear una variedad de recetas de cócteles que incorporen el morete como ingrediente principal para determinar qué serie coctelera es la más idónea.

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

1.1. El morete amazónico

“...La amazonia ecuatoriana, apreciada en gran magnitud su dinámica, por la belleza de sus ríos, lagunas y la intensidad de sus bosques maduros inundables, con abundante palma morete (*Mauritia flexuosa*), guacamayos azules y amarillos”⁶ (Lomas, 2011)

La *Mauritia flexuosa* L., conocida comúnmente como “Morete”, es una palma que se desarrolla principalmente en suelos pantanosos e inundables de los bosques amazónicos ecuatorianos, encontrándose en las seis provincias de esta región.⁷ (Alvarado, 2020).

La palma de morete puede alcanzar una altura aproximada de 40 metros, sus frutos son de forma ovoide y miden de 4 a 6 cm, contienen una única semilla; su pulpa varía en tonalidades de amarillo a naranja, mientras que la cáscara presenta colores que van del rojo al marrón. Esta palma florece entre septiembre y diciembre, y la producción de frutos ocurre de enero a julio, con algunas cosechas adicionales en noviembre y diciembre, alcanzando su madurez entre marzo y octubre.⁸ (Trujillo, 2011) En este contexto, se añaden y describen las propiedades organolépticas del morete, lo que proporciona una comprensión más profunda de este extraordinario fruto amazónico.

Tabla 1. Propiedades organolépticas del morete

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS DEL MORETE	
COLOR	La cascara del morete varía de un color rojo oscuro a un marrón y su pulpa es amarillo intenso, casi anaranjado, cuando el fruto está maduro.
OLOR	Un olor a tropical, afrutado con un toque amaderado, un olor único que diferencia esta fruta amazónica.
SABOR	Es de sabor agrio con dulce, ligeramente cremoso. Tiene una mezcla de frutas tropicales.
TEXTURA	La pulpa es suave, jugosa y fibrosa. Estas fibras no se disuelven fácilmente al momento de comerla, por ello, se debe colar la pulpa. Mientras que su cáscara posee escamas imbricadas y fuertemente soldadas.

⁹ (Cárdenas, 2011)

Así mismo, en las vías o comunidades de la amazonia ecuatoriana se puede apreciar y encontrar una gran cantidad de palmas que dan el fruto “morete”, se diferencia de otras palmas porque estas tienen un aspecto propio de él, es decir

que, esta palma de morete es una palma nativa de América del Sur y Central, y se caracteriza por poseer raíz grande y profunda de hasta 60 cm, tronco sin espinas y corteza de color café grisáceo. En cuanto a sus hojas son grandes y pinnadas, como una palma común, de color verde y con aspecto a una sombrilla en la parte superior del tronco. Así mismo, sus frutos se dan en racimos, los cuales son comestibles y después de llevarlo a cocción, pueden ser utilizados en la alimentación, creando diferentes platillos y bebidas. (Cárdenas, 2011)

La cosecha del morete, generalmente se realiza durante la época de madurez de los frutos, que puede variar dependiendo de la región y del clima; no es necesario tumbar la palma, se puede cosechar los frutos que caen alrededor de la palma o se puede usar una escalera para así llegar hasta el racimo y poder cortarlo, ya sea con un cuchillo o machete, si en caso de que no se disponga de estos objetos, se puede hacer una un instrumento largo y cortante, como un gancho, para así poder obtener su fruto, inclusive, se debe dejar algunos racimos de frutos en la planta para que maduren y liberan sus semillas, lo que ayuda a que el morete se regenere de manera natural y vuelva a dar su fruto exótico.¹⁰ (Alimentario, 2016). Es fundamental llevar a cabo una cosecha que sea sostenible, el cual no dañe su palma.

El morete es un fruto muy valorado y consumido en algunas regiones, pero en muchas otras aún es poco conocido, principalmente por la falta de información sobre sus propiedades y usos. Además de su sabor distintivo, el morete es altamente nutritivo, contiene una rica combinación de minerales, proteínas, grasas, vitaminas y carbohidratos. Destaca por su elevado contenido de beta-caroteno y vitamina A, lo que lo convierte en un recurso invaluable para la dieta de niños y mujeres embarazadas. Estos nutrientes son esenciales para la formación y mantenimiento de dientes sanos, así como de tejidos blandos, huesos, membranas mucosas y piel.¹¹ (Oña, 2016) Por estas razones, el morete ofrece un gran potencial en el ámbito de la coctelería y la gastronomía, convirtiendo sus bebidas y platillos en opciones no solo deliciosas, sino también saludables.

El morete es una fruta aceitosa, por lo que los jugos elaborados con el morete pueden tener una agradable textura cremosa, posee innumerables propiedades

vitamínicas y antioxidantes que podrían ser aprovechadas para el beneficio de la salud, porque contiene ácido oleico y betacaroteno; según las investigaciones se considera una fruta con propiedades anticancerígena y ayuda a la reducción del colesterol en la sangre.¹² (Tomalá, 2019)

La fruta de palma es un recurso versátil que se utiliza en la elaboración de diversos productos, como jugos, mermeladas, bocadillos y dulces. Además del fruto, que se consume crudo o seco y en polvo, sus partes comestibles incluyen las hojas de brotes y el tallo, del cual se extrae un aceite comestible. La pulpa de la fruta se combina con azúcar y tapioca para hacer jugos, y también se emplea en la producción de licores y bebidas exóticas con alto contenido en vitamina C. El capullo apical, conocido como palmito se consumen como vegetales, mientras que del extracto de flores se obtiene savia, que puede beberse o usarse para hacer azúcar y vino. La explotación del morete no se limita al fruto; las hojas son utilizadas para confeccionar canastas, sombreros, escobas y techos, y el tallo proporciona fibra para la fabricación de ropa y materiales de construcción, convirtiéndose en un recurso esencial para la sostenibilidad de las comunidades indígenas amazónicas.¹³ (Chevron, 2024)

Con este contexto, se ha realizado una indagación y análisis exhaustivo sobre los usos y propiedades del morete. Además, se observa que el morete amazónico no se utiliza en la coctelería y mixología. Por lo tanto, este proyecto investigativo propone ofrecer un enfoque práctico para la creación de una línea de cócteles a base de morete. Estos productos reflejarán la creatividad e innovación necesarias para introducirlos en el mercado local, si así lo requiere la situación.

La incorporación del morete en cócteles no solo tiene el potencial de innovar en la coctelería, sino que también fomenta la sostenibilidad al utilizar ingredientes autóctonos. Esto, a su vez, fortalece la economía local y ayuda a preservar la rica cultura gastronómica de la región. Nuestro objetivo es convertirnos en un referente en la coctelería contemporánea, abriendo la puerta a un estudio más exhaustivo del morete y su potencial en la creación de bebidas innovadoras que, además de ser exquisitas, posean un valor cultural significativo.

Para la obtención de la pulpa del morete es sencillo, sin embargo, hay que tener en cuenta que el morete como ya lo mencionamos anteriormente, una de sus propiedades es que posee aceite, es por ello, que se debe manejar con mucha precaución, para poder obtener un producto idóneo para la coctelería. Para ello, la pulpa del morete amazónico se obtiene a partir de la fruta, siguiendo un proceso que incluye los siguientes pasos:

- Se cosechan los frutos maduros, los cuales deben ser de color negro, marrón o rojo intenso, de esta manera podemos saber si ya los frutos están aptos para su consumo.
- Se debe lavar adecuadamente las frutas para evitar cualquier bacteria o suciedad que esta tenga.
- Seguidamente, hay dos maneras de obtener su comida o pulpa, se puede primero pelar la fruta y de ahí cortarla por la mitad para obtener su pulpa completa; o también se puede cortar la fruta por la mitad y se extrae la pulpa con una cuchara o un utensilio adecuado, tengamos en cuenta que es importante separar la semilla y la cascara de la pulpa.

Después de esa extracción, la pulpa puede ser triturada o licuada para obtener una textura más suave, lo que nos facilita su mezcla en jugos, bebidas y hasta en los cocteles que se piensa realizar.

Para crear cocteles, lo más práctico es que la pulpa del morete se puede combinar con otros ingredientes, como jugos, licores o refrescos, y así obtener deliciosos cocteles, la pulpa del morete es dulce. Este proceso resalta el sabor único del morete y permite disfrutar de sus beneficios nutricionales en diferentes bebidas, como es el caso en cocteles.

1.2. Bebidas alcohólicas

El principal componente de las bebidas alcohólicas es el etanol o alcohol etílico, que tiene diferente concentración dependiendo de su proceso de elaboración. Todas las bebidas alcohólicas son productos que contienen etanol obtenido mediante fermentación, el sabor y aroma de las bebidas alcohólicas¹⁴ (Chipre,

2021). Este, es el componente de muchas bebidas habituales que se sirven en todo el mundo, dependiendo la ocasión, denominándose, así como una droga legal, que se puede comercializar y consumir sin ningún problema, aunque en algunos países exigen que la venta de las bebidas a base de alcohol, sean a personas mayores de edad desde un rango de 16 años, mientras que otros países tienen un rango de 18 años, para considerarlos mayores de edad.¹⁵ (Vasco, 2019)

Las bebidas alcohólicas como se mencionó anteriormente, son líquidos que contienen etanol, un tipo de alcohol que se obtiene principalmente a través de la fermentación de ingredientes como frutas, granos o caña de azúcar.¹⁶ (UNAM, 2008). En la preparación de cócteles, estas bebidas funcionan como el componente base que da cuerpo y carácter a la mezcla. Al combinarlas con otros elementos como jugos, siropes, hierbas, especias y frutas, se pueden crear combinaciones únicas de sabores, texturas y aromas. De esta manera, el alcohol no solo aporta un sabor distintivo, sino que también sirve para equilibrar y enriquecer los otros ingredientes, ofreciendo una experiencia sensorial diversa y creativa.¹⁷ (Selaya, 2023)

El licor es una bebida alcohólica que se produce mediante la mezcla, la maceración y/o la destilación de diferentes sustancias. Por lo general, tiene sabor a hierbas o a frutas, según su composición.¹⁸ (Montaño Karla, 2023).

La elaboración de licores caseros se realiza por diferentes técnicas como son la: destilación, que se obtiene el aroma de la fruta, semillas o plantas destilándolas en el alambique; por maceración, en este caso, la fruta o planta se mezcla con alcohol neutro, la mezcla obtenida se llama infusión de fruta; y por fermentación, el cual es un proceso metabólico en el que un cultivo de microorganismos, levaduras y bacterias, degrada nutrientes orgánicos transformándolos en compuestos simples.¹⁹ (Beber, 2021).

Otro aspecto interesante de las bebidas alcohólicas en los cócteles es la versatilidad que ofrecen. Es así que, los destilados como el whisky o el ron oscuro pueden ofrecer notas más profundas, ahumadas o caramelizadas, mientras que los licores más ligeros como el vodka o la ginebra tienden a ser más neutrales y permiten que otros sabores, como frutas o hierbas, resalten más.²⁰ (Merry, 2024)

Las bebidas alcohólicas contienen diferentes cantidades de alcohol en la cerveza tiene aproximadamente 5% de alcohol, aunque algunas cervezas tienen más; en el vino generalmente tiene de 12% a 17% de alcohol; y en el licor fuerte tiene aproximadamente 40% de alcohol.²¹ (Fred, 2024).

Las principales categorías de bebidas alcohólicas incluyen la cerveza, una de las más consumidas globalmente, elaborada a partir de granos malteados, principalmente cebada, junto con lúpulo, agua y levadura; el vino, que se obtiene de la fermentación de uvas, donde sus características varían según la variedad de uva, el clima y la región de cultivo; el whisky, un destilado hecho principalmente de cebada, maíz, centeno o trigo, que se fermenta, destila y envejece en barriles de madera; el ron, producido a partir de caña de azúcar o melaza, disponible en estilos como rones claros, oscuros y especiados; el vodka, un destilado de alta pureza hecho con cereales o patatas fermentadas, conocido por su sabor neutro; el tequila, originario de México y elaborado a partir de la fermentación y destilación del agave azul; y la ginebra, que se obtiene de bebidas espirituosas neutras con la adición de ingredientes botánicos, siendo las bayas de enebro las más características.²² (Delivinos, 2020).

Es así que, la función del alcohol en un cóctel va más allá de ser simplemente una fuente de intoxicación; su finalidad principal es aportar una dimensión de sabor, complejidad y estructura que sirve de fondo para los otros ingredientes de la bebida, como en este caso, sirve como base para la creación de una línea de cocteles a base de morete, específicamente en la creación de cocteles con alcohol.

El alcohol también tiene una función de "conservante" en ciertos cócteles, especialmente cuando se incorporan jarabes, frutas o ingredientes perecederos.²³ (Espada, 2021). Al integrar bebidas alcohólicas en la mezcla, se aumenta la vida útil de la bebida sin que los sabores se deterioren rápidamente, lo que permite una mayor flexibilidad en su preparación.

1.3. Coctelería y mixología

Por coctelería se puede decir que, es el estudio de la relación entre las bebidas, frutas, hierbas, helados y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido a través de distintos métodos de preparación.²⁴ **(Fernandez, 2020)**. En general, los cócteles suelen ser bebidas refrescantes y dulces, que, al elaborarse con frutas o hierbas, se pueden adornar de diferentes maneras, aquí entra la creatividad del coctelero o autor. Estas decoraciones no solo hacen que la bebida luzca más atractiva, sino que también pueden hacer que la gente desee disfrutarlas en más de una ocasión.

La mixología y la coctelería son dos conceptos relacionados con la preparación de bebidas alcohólicas, pero tienen enfoques diferentes. La coctelería es la práctica tradicional de mezclar ingredientes, siguiendo recetas conocidas y técnicas bien establecidas, para crear cócteles equilibrados y agradables al paladar.²⁵ **(Carrasco, 2024)**. Los *bartenders* en este campo se enfocan en realizar cócteles clásicos y ofrecer una experiencia coherente y placentera, utilizando ingredientes que han sido probados y comprobados a lo largo del tiempo.

En cambio, la mixología es un enfoque más innovador y experimental. Aunque también involucra la creación de cócteles, los mixólogos no se limitan a las recetas tradicionales. **(Carrasco, 2024)**. Buscan explorar nuevas combinaciones de sabores y técnicas, a menudo empleando métodos avanzados como la destilación, las infusiones caseras, o la creación de texturas y presentaciones innovadoras.

Todo esto empezó en Inglaterra y EEUU cerca del siglo XVIII, pero el gran clímax de los cocteles la coctelería nació como remedio exclusivamente terapéutico y tuvo su origen en los monjes. El honor de haber creado lo que hoy en día conocemos como “coctelería” se le debe a la orden Benedictina del siglo XVI. Estos elaboraban aguardientes de hierbas con fines medicinales. Este fue establecido como el inicio de la historia de la coctelería.²⁶ (Escom, 2022) En la actualidad, las recetas de cócteles varían ampliamente según la región, con muchas versiones disponibles en sitios web, que publican tanto las recetas originales como sus interpretaciones de los clásicos.

Los cócteles sin alcohol, también llamados "*mocktails*", son bebidas que no contienen ningún tipo de alcohol. Se elaboran con una combinación de ingredientes como jugos de frutas, refrescos, hierbas, especias y otros sabores, siendo una opción perfecta para quienes eligen no consumir alcohol por motivos de salud, edad o preferencia personal.²⁷ (Emcebar, 2020). Algunos ejemplos conocidos son el Mojito sin alcohol (Virgin Mojito) y el Shirley Temple. Por otro lado, los cócteles con alcohol son las versiones tradicionales que incluyen bebidas alcohólicas como base y hielo. Estos se crean mezclando distintos licores, jugos, jarabes y otros ingredientes, y su sabor, intensidad y presentación pueden variar considerablemente. Entre los más populares se encuentran el Margarita, el Mojito con alcohol y el Martini.²⁸ (Nordés., 2023).

La investigación se centrará en la experimentación y creación de cócteles innovadores y creativos a base de alcohol, utilizando como ingrediente principal el morete amazónico. Si bien es posible elaborar cócteles sin alcohol, este proyecto se enfocará exclusivamente en aquellos que contienen alcohol. Estos cócteles se presentan como originales y deliciosos, y podrán adaptarse a diversos gustos y ocasiones.

En el ámbito de la coctelería, la creatividad se manifiesta no solo en las combinaciones de ingredientes sino también en la exploración de técnicas, lo que permite que ingredientes poco convencionales como flores comestibles, humo de madera e incluso elementos de cocina molecular den vida a cocteles innovadores. Esta fusión entre lo clásico y lo contemporáneo define a la coctelería creativa, que desdibuja los límites para abrir espacio a nuevas expresiones en la mixología²⁹ (Medina, 2024). Dada la diversidad de técnicas de preparación y la variedad de ingredientes disponibles para la elaboración de cocteles, es fundamental analizar y definir el método de preparación y los ingredientes que se utilizarán en este proyecto, para que el sabor del fruto amazónico seleccionado este bien optimizado, considerando la posibilidad de crear una amplia gama de recetas que incluyan cocteles con alcohol.

Para llevar a cabo una línea de cocteles a base de morete, se debe tener en cuenta algunas recetas de cocteles y de ahí poder obtener la serie idónea de los cócteles

que se van a preparar con el ingrediente principal que es el morete amazónico. Para ello, se ha optado con crear cinco cocteles, asegurándonos de incluir cocteles clásicos y de temporada.

Se iniciará la incorporación del morete amazónico en la coctelería, destacando su sabor único y versatilidad. Para clasificar los cócteles que utilicen el morete amazónico como ingrediente principal, se puede recurrir a los distintos estilos clásicos de cócteles y sus características. Para ello, se presentarán las series cocteleras más reconocidas, entendiendo que una serie coctelera consiste en un conjunto de cócteles que pueden ser preparados con el uso de una coctelera.³⁰ (Cocteleras., 2021). Estos son los siguientes tipos de serie cocteleras que existen:

Tabla 2. Serie Coctelera

SERIE	DESCRIPCION	INSTRUMENTOS	TÉCNICAS
Aperitivos	Son tragos cortos, con sabor normalmente secos y alta graduación.	Coctelera (para mezclar los ingredientes) Vaso (para servir la bebida) Jigger (para medir los ingredientes, si es necesario) Cuchara de bar (para mezclar) Hielo (para enfriar la bebida)	Los cócteles aperitivos se sirven antes de las comidas. Además de que, se sirve el aperitivo en un tiempo adecuado para mantener la experiencia del cliente.
Digestivos	Pueden ser licores cremosos o acompañarse con hierbas como la menta, que facilita la digestión.	Vaso de chupito o copas pequeñas Cucharas de bar Jigger (medidor) Coctelera (opcional)	Se preparan mezclando un licor base con hielo y se sirven a temperatura ambiente o ligeramente fríos.
Refrescantes	Se utilizan para calmar la sed. Son tragos largos y menos cargados de alcohol.	Vaso alto (highball) Coctelera Jigger Colador (strainer) Cuchillo y tabla para cortar frutas	Se preparan mezclando licor con jugo de limón y frutas, y se sirven en un vaso con hielo.
Batidos	Bebidas cremosas que combinan frutas y lácteos, se pueden enriquecer con licores.	Licuada Vaso o copa grande Cuchillo y tabla para cortar frutas	Se mezclan a mano o de forma industrial para lograr una textura homogénea.
Licuada	Más ligeros que los batidos, combinan frutas y vegetales con agua o jugo, perfectos para cualquier momento del día.	Licuada Vaso o copa Cuchillo y tabla para preparar ingredientes	Se introducen todos los elementos juntos, líquidos y sólidos en la licuadora con hielo, dando como resultado un cóctel muy refrescante con textura frozen parecido a un granizado.
Directos	Cócteles fuertes servidos sin mezclar, resaltando el sabor del licor.	Vaso bajo (old fashioned o rocks) Jigger	Se preparan vertiendo el licor en un vaso y opcionalmente

		Cucharas de bar	añadiendo cáscara de cítrico.
Shoters	Pequeñas porciones de cócteles coloridos, consumidos de un solo trago, populares en fiestas.	Vaso de chupito Jigger Cucharas para capas (opcional)	Se preparan en capas de diferentes licores en un vaso pequeño.
Flameados	Aquellos a los que después de su preparación se les prende fuego, que quema el exceso de alcohol y logra así que se suavice el sabor.	Vaso resistente al calor (o copa) Encendedor o fósforos Cucharas de bar	Se combinan licores en un vaso resistente al calor y se encienden cuidadosamente, sirviéndose con precaución.

³¹ (Scoolinary, 2021)

La versatilidad del morete amazónico permite que se utilice en una amplia gama de cócteles, desde versiones clásicas adaptadas hasta creaciones modernas de autor. Dependiendo del tipo de cóctel y los ingredientes adicionales, el morete puede tomar el papel protagonista en cócteles tropicales, refrescantes, o más sofisticados y experimentales.

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Tipo de investigación y enfoque de investigación

Este proyecto de titulación se desarrolla bajo el tipo de investigación descriptiva, el cual se encarga de puntualizar las características de la población que se está estudiando, el enfoque de este tipo de investigación se hace sobre conclusiones dominantes o sobre cómo una persona, grupo o cosa se conduce o funciona en el presente³² (Castro, 2020). Se inicia con el análisis, reflexión e interpretación de documentos e información sobre la realidad actual del uso y conocimiento del morete amazónico en la coctelería. Además de que, con la investigación descriptiva, se observa y describe las características de los cocteles elaborados a base de morete. Obteniendo una comprensión integral de las características y propiedades del morete, su uso en la coctelería y la receptividad del público hacia cocteles innovadores que incluyen ingredientes nativos.

También, se desarrolla en este proyecto, la investigación explicativa, que es aquella que tiene relación causal, no sólo persigue describir o acercarse a un problema, sino que intenta precisar las causas del mismo. Puede valerse de diseños experimentales y no experimentales. (Castro, 2020). Se utiliza este tipo de investigación, con el cual se llegó a las respuestas y conclusiones idóneas para nuestro proyecto de titulación. Para ello, se empleó la técnica de entrevistas y encuestas, que se realizó a un determinado grupo de personas que son conocedores de coctelería y mixología, en donde se abordó el tema de los cocteles realizados a base de morete amazónico.

El enfoque de investigación seleccionado es el cualitativo, tiene como objetivo comprender a fondo la aceptación y el potencial del morete en la coctelería ecuatoriana. Este enfoque explora aspectos subjetivos y culturales relacionados con la percepción de este fruto amazónico, centrándose en la interpretación de las opiniones y percepciones de expertos en coctelería sobre las mezclas que incluyen este fruto amazónico.

Mediante la recolección de datos cualitativos y la interpretación de las percepciones de los participantes, se analiza las cualidades organolépticas del morete y su

aplicación en la coctelería ecuatoriana. Este método es eficaz para las descripciones rigurosas de los fenómenos. Tal estudio es especialmente útil para investigadores que busquen saber el quién, qué y dónde de los eventos. Aunque fundamental a todo enfoque cualitativo de investigación, los estudios descriptivos cualitativos comprenden una valiosa aproximación metodológica en y por sí mismos.³³ (Jaramillo, 2015)

La metodología de investigación se refiere a un conjunto de métodos y técnicas que se aplican al tema elegido para el estudio. En este caso, se realizó una búsqueda inicial de información, el cual se tuvo como enfoque, la recopilación de información acerca del morete amazónico, los licores que se utilizaron para la creación de los cocteles innovadores, y seguidamente las interrogativas que se empleó por medio de entrevistas a un grupo de expertos en el tema de coctelería y mixología.

La metodología utilizada en este estudio se caracteriza por ser analítica y descriptiva, implica analizar los datos recopilados para evaluar los resultados del proceso de combinación y creación. En donde se determina si los resultados son positivos y cómo pueden ser aplicados en futuros proyectos.

Así mismo, de la revisión bibliográfica sobre el morete amazónico y la aplicación de sus propiedades y sabor directamente en la preparación de Cocteles. Para ello se procederá a aplicar la información recopilada y se empezará con la preparación de diferentes recetas de cocteles con y sin alcohol que vayan bien con el ingrediente principal que es el morete.

Con este tipo de investigación y enfoque metodológico, se obtuvo una base de conocimientos sólidos y relevantes que contribuyeron al desarrollo de cocteles innovadores y culturalmente significativos. Dando como resultado final, la validación de la propuesta de una línea de cocteles a base de morete que resaltan la identidad amazónica y son aceptados por el público ecuatoriano.

2.2. Población y muestra

La población de nuestra investigación sobre la elaboración de una línea de cocteles a base de morete, está constituida por un grupo de expertos en coctelería y

mixología. Este grupo abarca una variedad de profesionales del sector de alimentos y bebidas que poseen un conocimiento profundo y experiencia en la creación, evaluación y tendencias dentro de la coctelería moderna.

Las entrevistas se realizaron de manera estructurada, permitiendo a los participantes compartir sus conocimientos sobre las propiedades del morete amazónico, el uso de los ingredientes autónomos y la aplicación de técnicas de coctelería y mixología en la creación de cocteles. Estos expertos proporcionan valiosas ideas sobre el perfil de sabor del morete y sugerencias sobre como incorporarlo de manera efectiva en nuestras recetas.

La entrevista se realizó a tres profesionales en coctelería y mixología, quienes llevan un amplio conocimiento en la rama de coctelería y mixología y años de experiencia en la elaboración de cocteles tradicionales e innovadores, además de que poseen certificados en donde demuestran que se han desempeñado como *bartenders* profesionales.

A continuación, los profesionales en coctelería son los siguientes:

Tabla 3. Grupo de Estudio

NOMBRE DEL PROFESIONAL	TRAYECTORIA
Pedro Samuel Heras Carrión	Profesional en gastronomía y coctelería, tiene un diplomado en Coctelería y Mixología Profesional otorgado por la Asociación de <i>Bartenders</i> de la República del Ecuador y la Asociación de Chefs del Ecuador en el año 2024, se desempeñó de igual manera en aprobar todas las pruebas teóricas y prácticas para la obtención del certificado en “Coctelería clásica y de autor”, dirigido por el bartender profesional Damián Andrade, quien forma parte de los Miembros profesionales de la Asociación de <i>Bartenders</i> del Ecuador. También obtuvo certificado en “Coctelería de Vanguardia” por parte de la misma asociación de <i>Bartenders</i> del Ecuador y de la academia Mixología alta coctelería y micheladas. Actualmente se desempeña como bartender en el bar-restaurant “Paradón”, ubicado en la ciudad de Tena, provincia de Napo. Además, trabaja como chef y bartender en diversos eventos, combinando su pasión por la cocina y la coctelería para ofrecer experiencias únicas a los clientes.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	Es socio activo de la Asociación de <i>Bartenders</i> de la República del Ecuador y cuenta con una sólida formación en el sector, siendo Tecnólogo en Hotelería por el Instituto Tecnológico Internacional. Además, ha obtenido el título de Professional Bartender I y ha realizado diversos cursos especializados, como el de Neuroventas en productos, servicios, alimentos y bebidas en 2019. También participó en la Primer Master Class Bartender Ecuador en 2019, así

	<p>como en la Master Class de Cerveza y Micheladas. Su trayectoria incluye participación en torneos de coctelería y <i>Bartenders</i> como el “Cuenca Cocktail” 2019, “Cocktail Manta” 2020 y “Tena-Chawar” 2021. Así mismo, ha completado el Sumon Training Program en coctelería TIKI y ha competido en el Latin America Cocktail Championship en coctelería exótica. Actualmente, se desempeña como bartender en “Sacha Lodge”, una de las mejores empresas turísticas de Sudamérica, ubicada en el Parque Nacional Yasuní.</p>
<p>Carlos Marino Valera Anzules</p>	<p>Es socio activo de la Asociación de <i>Bartenders</i> de la República del Ecuador y cuenta con una amplia formación profesional en gastronomía y coctelería. Se graduó como Chef en Cocina Internacional en la Escuela de Gastronomía Azúcar y Canela de Guayaquil y como Cocinero Profesional en el Foro Panamericano de Guayaquil. Además, tiene una certificación en Gerencia de Cocina y la certificación internacional FPAGP-AA-WACS. En 2017 obtuvo el título de Artesanal Chef de Cocina por la Junta de Artesanos del Ecuador. Su carrera en coctelería incluye la obtención del título de Professional Bartender I por Liquid Solutions Ecuador y la Asociación de <i>Bartenders</i> del Ecuador en el año 2018, así como el IBA Certificate in Bartending, otorgado por la misma asociación y la International <i>Bartenders</i> Association. Ha continuado su formación con programas como el Train the Trainer IBA Academia en Guayaquil (2022), Formación de Formadores del Ministerio de Trabajo (2023), y diversos cursos en técnicas de cocina, coctelería, nutrición y mixología, con un enfoque en la formación de nuevos profesionales. Actualmente, trabaja como docente de gastronomía y coctelería en la Academia Culinaria Santiago de la ciudad de Guayaquil, además de desempeñarse como bartender para eventos y actividades con marcas de licores, así como asesor en alimentos y bebidas.</p>

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

2.3. Análisis de resultados

A lo largo del desarrollo de la línea de cocteles a base de morete amazónico, se implementaron diversas técnicas y herramientas que facilitaron la investigación y la creación de recetas de cocteles innovadores, una de ellas se detalla a continuación:

La validez de los instrumentos utilizados en nuestro estudio se logró mediante la adecuada formulación de las preguntas, las cuales cubrieron todos los aspectos relevantes de la investigación. Esto permitió que las respuestas obtenidas reflejaran de manera precisa la realidad que estábamos analizando.

A continuación, se presentarán las preguntas formuladas durante la entrevista a tres expertos en coctelería y mixología. Esta entrevista se centró en las propiedades

y el uso del morete amazónico en la elaboración de cócteles innovadores.

El día lunes 08 de diciembre del 2024, se realizó las entrevistas a los 3 profesionales en coctelería y mixología, quienes de acuerdo a su experiencia y conocimiento dieron su opinión a las diferentes preguntas.

Tabla 4. Análisis de la pregunta No. 1 de la entrevista realizada a los profesionales

PREGUNTA 1	
¿Qué opina sobre la incorporación de ingredientes autóctonos en la coctelería, como el morete amazónico?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	Tenemos la despensa más grande de frutos y especias no solo en el país, sino en el mundo.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	Es una excelente opción de compartir y demostrar en el arte líquido este afrodisíaco producto, hay pocas personas que valoran y muestran al mundo este producto tan exquisito.
Carlos Marino Valera Anzules	Que es una oportunidad para transmitir identidad.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: Con estas respuestas de los profesionales, se puede decir que coincidieron en que su incorporación en cócteles representa una oportunidad para transmitir identidad cultural, enriqueciendo el arte líquido con un toque único y representativo de la biodiversidad amazónica. En resumen, la inclusión de ingredientes autóctonos no solo enriquece la oferta coctelera, sino que también celebra y representa la diversidad y riqueza del patrimonio culinario del país.

Es así que, con respecto al proyecto de investigación, la incorporación de ingredientes en la coctelería como el morete amazónico, es muy importante, se destaca esta fruta autónoma de la amazonia ecuatoriana, dándole un buen uso a su producción, como es en la rama de la coctelería.

Tabla 5. Análisis de la pregunta No. 2 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 2	
¿Cuáles son las características organolépticas del morete que puede influir en la creación de cocteles?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	Su particularidad es la textura terrosa que da en la boca y sus notas cítricas, aromas a coco y banana.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	Tiene un sabor dulce y ácido que combina lo tropical, tiene un aroma natural y distintivo, tiene un color llamativo además tiene una textura cremosa la cual ayuda a combinar de una manera fenomenal al momento de combinar sabores.
Carlos Marino Valera Anzules	Su parte cítrica, su textura.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: Las respuestas coinciden en que el morete tiene un perfil organoléptico interesante gracias a su acidez cítrica, su textura que puede variar entre terrosa y cremosa, y sus notas tropicales que le dan un toque exótico y fresco. Estas características lo convierten en un ingrediente versátil para cócteles que busquen frescura, equilibrio y un perfil único, aunque cada profesional enfoca diferentes aspectos de esas cualidades.

En resumen, las características organolépticas del morete su textura, sabor equilibrado y aromas distintivos son elementos clave que pueden influir positivamente en la creación de cócteles innovadores.

Tabla 6. Análisis de la pregunta No. 3 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 3	
¿Cuáles serían los principales desafíos al trabajar con morete amazónico en la coctelería?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	El mayor desafío es educar al consumidor.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	La cáscara es dura y la extracción de la pulpa puede ser laboriosa. Además, su textura puede ser fibrosa si no se procesa adecuadamente.
Carlos Marino Valera Anzules	Llegar a establecer un equilibrio de sabores, y aprovechar al máximo tanto la hoja como la fruta.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: El análisis de los tres profesionales sobre el morete amazónico en la coctelería destaca tres desafíos principales: primero, hay que educar al consumidor sobre las características y beneficios del morete amazónico, lo que puede ser fundamental para su aceptación y uso en cocteles. Segundo, La cáscara del morete es dura, lo que hace que la extracción de la pulpa sea un proceso laborioso. Además, si no se procesa adecuadamente, la pulpa puede tener una textura fibrosa, lo que podría afectar la calidad del producto final. Y, por último, Es esencial encontrar un equilibrio de sabores en las preparaciones, aprovechando al máximo tanto la hoja como la fruta del morete. Este desafío requiere un enfoque creativo y cuidadoso en la mezcla de ingredientes.

Estos puntos destacan los retos que deben enfrentarse al incorporar este ingrediente en la coctelería, lo que también puede abrir oportunidades para la innovación y la creación de experiencias únicas para los consumidores. Es por ello, que, al momento de realizar los cocteles, se debe tener mucho cuidado en el momento de extraer la pulpa del morete y la mezcla que se debe hacer con los

demás ingredientes.

Tabla 7. Análisis de la pregunta No. 4 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 4	
¿Qué tipos de cocteles serían más convenientes incorporar el morete?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	El morete se puede adaptar a cualquier tipo de cóctel.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	Coctelería Tropical, TIKI Amazónico y de Autor.
Carlos Marino Valera Anzules	En cócteles cremosos, refrescantes, exóticos.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: El morete El morete se puede adaptar a cualquier tipo de cóctel, lo que sugiere que su sabor y propiedades pueden complementar una amplia variedad de combinaciones. Se recomienda su uso en Coctelería Tropical, TIKI Amazónico y de Autor, destacando su capacidad para realzar el carácter único y exótico de estas mezclas. El morete es especialmente adecuado para cócteles cremosos, refrescantes y exóticos, lo que indica que puede aportar una textura y sabor distintivos que enriquecen la experiencia del consumidor.

En resumen, el morete es un ingrediente versátil que puede ser incorporado en diversos estilos de cócteles, especialmente aquellos que buscan ser tropicales, creativos y refrescantes. Con estas recomendaciones, el morete amazónico se le integrará en cocteles refrescantes, cremosos, saludables, y de más, el morete se puede adaptar a cualquier tipo de cocteles.

Tabla 8. Análisis de la pregunta No. 5 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 5	
En cuanto a los cócteles con alcohol, ¿qué tipo de licor piensa que realzaría mejor el sabor del morete amazónico?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	El ron al tener notas dulces y especiadas, de adaptan más fácil a la fruta.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	El Vodka Amazónico, es un Licor Neutro
Carlos Marino Valera Anzules	Aguardiente, vodka, Ron blanco

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: Los profesionales coinciden en que el morete amazónico se complementa bien con diferentes licores. Se considera que el ron, con sus notas dulces y especiadas, se adapta más fácilmente al sabor del morete amazónico, realzando su perfil y complementando sus características naturales. Con el Vodka Amazónico, este licor neutro es visto como una opción que permite que el sabor del morete se mantenga en primer plano, sin enmascararlo, lo que lo convierte en una buena

elección para resaltar la fruta. La combinación de aguardiente, vodka y ron blanco también fue mencionada, sugiriendo que estos licores podrían aportar diferentes matices al cóctel, aunque no se especificó cuál sería el más adecuado.

En conclusión, los profesionales sugieren que el ron y el vodka amazónico son las mejores opciones para realzar el sabor del morete amazónico, mientras que la combinación de aguardiente, vodka y ron blanco también puede ser considerada.

Tabla 9. Análisis de la pregunta No. 6 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 6	
¿Qué tipos de licores o bebidas base cree que combinarían mejor con el morete en un cóctel?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	Existe una gran variedad de productos que se pueden adaptar, solo es cuestión de saberlos trabajar.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	En colores y sabores ya depende de la imaginación del que lo elabora porque no hay límites Vodka Kuro y gin amazónico.
Carlos Marino Valera Anzules	Vodka, Ron blanco, gin, agua mineral, agua tónica.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: El análisis de las respuestas de los tres profesionales en coctelería revela que el morete es un ingrediente versátil que puede combinarse con una amplia gama de licores. Todos coinciden en que la creatividad y la imaginación del bartender son fundamentales para lograr combinaciones exitosas. Se mencionan opciones como vodka, ron blanco y gin, lo que sugiere que el morete puede adaptarse a diferentes estilos y sabores, permitiendo la creación de cócteles innovadores y atractivos.

En resumen, las respuestas de los profesionales en coctelería, demuestra que no hay límites en cuanto a colores y sabores, siempre que se sepa trabajar adecuadamente la combinación. Además, de que se tendrá en cuenta la combinación del morete con licores como el vodka, ron, y gin.

Tabla 10. Análisis de la pregunta No. 7 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 7	
¿Cuáles serían las ventajas de utilizar un ingrediente como el morete frente a otros más comunes en la coctelería?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	Lo más importante es la sostenibilidad que se crea al adquirir este fruto y potenciar el consumo de no solo este sino más productos amazónicos
Lenin Jhonny Cerda Grefa	Es un producto Único su combinación de dulzor y acidez, junto con sus notas afrutadas lo hacen un ingrediente exótico que agrega complejidad a los cócteles.
Carlos Marino Valera Anzules	Que se aportaría con variedad y se rompe el esquema de utilizar siempre los mismos ingredientes.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: El morete se presenta como un ingrediente innovador y sostenible en la coctelería moderna, fomenta la sostenibilidad al promover el consumo de productos amazónicos, beneficiando tanto al fruto como a la conservación del ecosistema y la economía local. Su combinación única de dulzor y acidez, junto con notas afrutadas, le otorgan una exotividad y complejidad que elevan la experiencia del consumidor en los cócteles. Además, su incorporación introduce variedad y rompe con la monotonía de los ingredientes habituales, permitiendo a los *bartenders* explorar nuevas combinaciones y ofrecer opciones frescas y originales a los clientes.

En conjunto, estas ventajas resaltan el valor del morete como un ingrediente innovador y sostenible en la coctelería moderna. Además de que es un fruto amazónico único, que tiene un sabor peculiar.

Tabla 11. Análisis de la pregunta No. 8 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 8	
¿Qué técnicas de preparación considera más apropiadas para extraer los sabores del morete?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	A cualquier producto se le puede aplicar cualquier técnica, ya depende de la creatividad y conocimiento gastronómico.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	Infusión, jarabes, cocción y reducción.
Carlos Marino Valera Anzules	Llevarlo a cocción y luego procesar y filtrar para obtener el zumo.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: La creatividad y el conocimiento del profesional gastronómico son fundamentales para la extracción de sabores, cualquier técnica puede ser adaptada en función de estos elementos, lo que promueve un enfoque flexible y personalizado en la preparación. Entre las diversas técnicas específicas

mencionadas, destacan la infusión, los jarabes, la cocción y la reducción, que conforman un conjunto de métodos bien definidos y efectivos para trabajar con el morete. En particular, se sugiere llevar el morete a cocción, seguido de un procesamiento y filtrado para obtener el zumo, lo que proporciona un método claro y eficiente para extraer su sabor.

En resumen, los profesionales destacan la importancia de la creatividad en la elección de técnicas, al tiempo que proponen métodos específicos como la infusión y la cocción para optimizar la extracción de sabores del morete. Sin embargo, con estas respuestas, se considerará que para extraer la pulpa del morete amazónico se le realizará diferentes técnicas y procedimientos como es la cocción de esta fruta.

Tabla 12. Análisis de la pregunta No. 9 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 9	
¿Existen otras frutas o ingredientes amazónicos que consideres que complementen bien al morete en cócteles?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	El coco y la chonta complementan muy bien el sabor del morete.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	Sí, existen varias frutas e ingredientes amazónicos.
Carlos Marino Valera Anzules	Fruta de jaca, bacava.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: A partir de los comentarios de los profesionales en coctelería sobre la pregunta referente a la complementariedad de otras frutas o ingredientes amazónicos con el morete en cócteles, se puede concluir que el coco y la chonta son considerados excelentes acompañantes, su combinación realza la experiencia del cóctel. Además, se enfatiza la diversidad de opciones disponibles, lo que refleja la riqueza y variedad de la biodiversidad de la región amazónica. Entre las recomendaciones específicas, se destacan la fruta de jaca y la bacava como ejemplos concretos de ingredientes que, al unirse al morete, podrían dar lugar a creaciones únicas en la coctelería.

En resumen, los profesionales coinciden en que existen múltiples ingredientes amazónicos que pueden enriquecer el uso del morete, subrayando la versatilidad y la variedad de sabores que ofrecen para la elaboración de cócteles innovadores, teniendo en cuenta que el sabor del morete, ayuda a que su combinación con otros ingredientes tenga un buen resultado en sabor. Con esto, se le combinará con

diferentes frutas tropicales, especialmente con el coco.

Tabla 13. Análisis de la pregunta No. 10 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 10	
¿Cómo cree que afecta la temporada en el que se termina el morete para la creación de los cocteles?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	Si se crea un banco de frutas calculando la demanda por año, no afectaría en nada, la cosecha de este fruto es masiva.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	Tiene un impacto significativo por lo tanto se debería aumentar la producción en temporadas y almacenar correctamente para poder utilizar posteriormente.
Carlos Marino Valera Anzules	No afectaría si se hacen Pulpas y se congela.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: En general los profesionales interpretan que la temporada de cosecha del morete puede influir en la creación de cócteles, aunque existen estrategias para mitigar este impacto. La temporada en la que se termina el morete puede influir en la creación de cocteles, aunque esto se puede mitigar con estrategias adecuadas. Si se establece un banco de frutas basado en la demanda anual, la cosecha masiva de este fruto no tendría un impacto negativo. Sin embargo, es importante considerar que la producción debe aumentar durante las temporadas de cosecha para asegurar un suministro adecuado, lo que implica un correcto almacenamiento para su uso posterior. Además, la elaboración de pulpas y su congelación representa una alternativa viable que podría eliminar las limitaciones estacionales, garantizando así la disponibilidad de este ingrediente en cualquier momento del año.

Con estas respuestas, se tendrá en cuenta, que para evitar que nos quedemos sin esta fruta amazónica, se le debe de extraer la pulpa y ponerle a congelar. Es así que, podemos tener su pulpa durante mucho tiempo.

Tabla 14. Análisis de la pregunta No. 11 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 11	
Desde su experiencia, ¿cómo equilibraría los sabores dulces y ácidos del morete en un cóctel?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	Se equilibran perfectamente con toques especiados.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	Utilizando jarabe de hierba luisa, Pasión fruit y un bitter amazónico.
Carlos Marino Valera Anzules	Con licores neutros, y la utilización de agua tónica o agua mineral y toques de cítricos.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: En la búsqueda de un equilibrio perfecto entre los sabores dulces y ácidos del morete en la coctelería, los profesionales consultados ofrecen diversas estrategias. En primer lugar, sugieren que la incorporación de toques especiados puede realzar la armonía de estos sabores, creando una experiencia más compleja y placentera. Además, proponen el uso de jarabe de hierba luisa, fruta de la pasión y un bitter amazónico, ingredientes que aportan frescura y profundidad al cóctel. Por último, recomiendan la combinación de licores neutros junto con agua tónica o agua mineral, complementado con toques cítricos, lo que permite suavizar la dulzura del morete mientras se resalta su acidez natural.

En conjunto, estas recomendaciones ofrecen un enfoque versátil y creativo para lograr un equilibrio ideal en la elaboración de cócteles con este ingrediente. Teniendo en cuenta, los jarabes para los cocteles sin alcohol, y los toques especiados y el agua tónica para los cocteles con alcohol.

Tabla 15. Análisis de la pregunta No. 12 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 12	
¿Qué opina sobre la combinación de cócteles con y sin alcohol que incluyan ingredientes autóctonos como el morete?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	Es una manera de darle un plus a la gastronomía amazónica, la mayoría de estos productos han sido infravalorados.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	Es una excelente opción, das un Plus a tu negocio.
Carlos Marino Valera Anzules	Que son una excelente propuesta para el mercado de la Coctelería.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: La combinación de cócteles con y sin alcohol que incorporan ingredientes autóctonos como el morete es vista como una valiosa oportunidad para enriquecer la gastronomía amazónica. Los profesionales en coctelería coincidieron en que la combinación de cócteles con y sin alcohol que incorporan ingredientes autóctonos, como el morete, representa una valiosa oportunidad para realzar la gastronomía amazónica, que a menudo ha sido subestimada. Según su experiencia, esta práctica no solo añade un valor significativo a la oferta gastronómica, sino que también se traduce en un atractivo diferencial para los negocios del sector, convirtiéndose en una propuesta excelente para el mercado de la coctelería.

En este sentido, la inclusión de estos ingredientes no solo enriquece la experiencia del consumidor, sino que también fomenta el reconocimiento y la apreciación de la

diversidad cultural y culinaria de la región. Es por ello, que para este proyecto de investigación se ha considerado ambas categorías cocteles con y sin alcohol.

Tabla 16. Análisis de la pregunta No. 13 de la entrevista realizada a los profesionales.

PREGUNTA 13	
¿Cómo podríamos promover la historia y el origen del morete amazónico en la coctelería para educar a los consumidores sobre su valor cultural?	
RESPUESTAS:	
Pedro Samuel Heras Carrión	Para educar al cliente hay que mostrarle el trasfondo que hay detrás de la fruta, como las familias que se benefician al consumir el producto y el valor nutricional que tiene el mismo.
Lenin Jhonny Cerda Grefa	Incluir una breve descripción del morete en el menú destacando su origen amazónico, su importancia para las comunidades locales y sus propiedades únicas como por ejemplo El morete, conocido como el fruto de la vida en la Amazonía, es un tesoro natural rico en nutrientes y símbolo de conexión con la biodiversidad.
Carlos Marino Valera Anzules	Con una campaña digital en base a cócteles con descripción en pocas palabras se contar una historia a través del. Coctel.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Análisis: Para promover la historia y el origen del morete amazónico en la coctelería y educar a los consumidores sobre su valor cultural, es fundamental dar a conocer el trasfondo que rodea esta fruta. Los profesionales sugieren que se debe resaltar cómo las familias locales se benefician del consumo del morete y el valor nutricional que este aporta. Una estrategia efectiva sería incluir en el menú una breve descripción del morete, destacando su origen amazónico, su importancia para las comunidades locales y sus propiedades únicas, como su reconocimiento como el "fruto de la vida" en la Amazonía, un verdadero tesoro natural que simboliza la conexión con la biodiversidad. Además, se propone implementar una campaña digital que presente cócteles elaborados con morete, en la que cada bebida cuente una historia breve pero significativa, permitiendo a los consumidores apreciar no solo el sabor, sino también la rica herencia cultural de este fruto.

Con esto se toma en cuenta, que, para poder dar a conocer esta fruta amazónica, es educar a los diferentes consumidores con su historia y su valor nutricional, lo más importante es como aporta esta fruta autónoma en la salud de las personas que lo consuman o quieran consumirla.

CAPÍTULO III. PROPUESTA

3.1. Análisis situacional

El morete (*Mauritia flexuosa*), un fruto nativo de la Amazonía, ofrece un panorama prometedor para la creación de una línea de cócteles, gracias a su exquisito sabor agridulce y sus valiosos beneficios nutricionales, que incluyen elevadas concentraciones de vitaminas y minerales. Estas cualidades podrían convertirse en un pilar fundamental de la propuesta de valor de la línea de cócteles, al ofrecer no solo una bebida deliciosa, sino también un producto que favorece la salud.

En años recientes, ha crecido el interés por la coctelería artesanal y la utilización de ingredientes nativos en la elaboración de bebidas. Los consumidores buscan cada vez más opciones que sean saludables, sostenibles y singulares, además de apreciar las propiedades nutritivas y medicinales del morete. Esto coloca a esta fruta amazónica en una posición privilegiada en el mercado.

La introducción del morete en el mercado enfrenta varios obstáculos significativos. En primer lugar, la necesidad de educar al consumidor sobre las características y beneficios de esta fruta es fundamental, dado que su presencia en el mercado internacional es aún limitada. Además, la competencia con frutas exóticas ya establecidas, como el maracuyá y la guanábana, representa un reto, estas son más conocidas y consumidas. Por otro lado, la disponibilidad del morete puede ser un problema, su producción está restringida a ciertas regiones, lo que podría afectar la continuidad del suministro a bares y restaurantes.

A pesar de estos desafíos, el morete cuenta con un potencial considerable. Su integración en cócteles puede no solo ofrecer un producto distintivo, sino también promover un valor cultural significativo al conectar con la Amazonía. La narrativa de origen y las propiedades saludables del morete pueden atraer a un público que busca experiencias auténticas y únicas. Asimismo, al alinearse con tendencias de comercio justo y prácticas agrícolas sostenibles, la producción del morete podría contribuir al desarrollo económico de comunidades locales, lo que representaría un importante diferenciador en el mercado.

Este análisis situacional tiene como propósito evaluar el contexto actual para el desarrollo de una línea de cócteles a base de morete, destacando su valor cultural significativo. Por ello, es crucial diseñar una estrategia de marketing que no solo eduque al consumidor sobre el morete, sino que también resalte su conexión cultural con la Amazonía y su potencial como un producto de lujo en la coctelería.

Para superar los obstáculos y aprovechar el potencial del morete (*Mauritia flexuosa*) en la coctelería, propongo tres estrategias clave: Crear campañas de marketing digital, catas y colaboraciones con *influencers* para dar a conocer las propiedades nutricionales y el sabor único del morete, enfocándose en sus beneficios para la salud y su origen amazónico; establecer alianzas con productores locales en la Amazonía para asegurar un suministro constante y sostenible. Invertir en infraestructura de transporte y almacenamiento para facilitar la distribución, y diversificar el producto (jugos, pulpas) para ampliar el mercado; e Involucrar a chefs y *bartenders* en la creación de cócteles exclusivos con morete, organizando concursos y desarrollando ofertas especiales para aumentar su visibilidad. Todas estas acciones combinadas con una buena narrativa cultural, pueden ayudar a posicionar el morete como un ingrediente clave en la coctelería artesanal, diferenciándose de otras frutas exóticas.

3.2. Análisis de necesidades y oportunidades

Tabla 17. Necesidades y Oportunidades

Necesidades	Oportunidades
Desconocimiento de las características nutricionales y organolépticas del morete.	Dar a conocer las cualidades de las frutas exóticas como el morete, a partir de la creación de una línea de cocteles.
Falta de recetas innovadoras.	Creación de ofertas gastronómicas únicas en el mercado.
Establecer relaciones con agricultores para la obtención de morete fresco.	Fomentar el comercio local y sostenible.
Desarrollar una estrategia efectiva para dar a conocer el producto.	Utilizar redes sociales y eventos para atraer clientes.
Capacitar al personal en la preparación y presentación de cócteles a base de morete.	Crear una experiencia única y diferenciada de la fruta exótica para el consumidor.
Adecuar a la venta los cocteles creados a base de morete.	Colaborar con bares, restaurantes y eventos.

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)



3.3. Diseño del proyecto

Tabla 18. Receta estándar "Martini Amazónico"

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Seréis mis testigos		UNIDAD ACADÉMICA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA PUCE TEC	
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	MARTINI AMAZÓNICO		
DESCRIPCION:	Un cóctel sofisticado que combina ginebra, maracuyá, jarabe de agave y pulpa de morete, creando una mezcla fresca, exótica y equilibrada, perfecta para tardes cálidas.		
SERIE COCTELERA:	Refrescante.		
CENTRO DE ELABORACIÓN:	Laboratorio de cocina		
TIEMPO DE ELABORACIÓN:	4 minutos		
NÚMERO DE PORCIONES:	1 pax.		
INGREDIENTES:	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Ginebra	50	ml	\$2.50
Puré de morete	30	ml	\$0.50
Jugo de maracuyá	20	ml	\$0.30
Jarabe de agave	15	ml	\$0.15
Hielo	Cantidad necesaria	u	\$0.30
Carambola	1	rodaja	
Pulpa de maracuyá	-	-	
TOTAL:	150 ml, aprox.		\$3.75
PREPARACIÓN:	1. En una coctelera, mezcla la ginebra, jugo de morete, jugo de maracuyá y jarabe de agave. 2. Agita bien con hielo hasta que esté bien frío. 3. Cuela en una copa de Martini fría. 4. Decora con un pedazo de carambola y agrega la pulpa de maracuyá.		
PRECIO DEL COCTEL:	6.00\$		
EXPERIENCIA:	Este cóctel se presenta en una elegante copa de Martini, con un color vibrante que puede oscilar entre el amarillo y el naranja. La pulpa de morete añade una dimensión frutal y exótica, equilibrando los sabores. El resultado es un cóctel refrescante y sofisticado		

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Tabla 19. Receta estándar "Morete Mojito"

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Seréis mis testigos		UNIDAD ACADÉMICA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA PUCE TEC	
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	MORETE MOJITO		
DESCRIPCION:	Una versión tropical del mojito clásico, con vodka, puré de morete, limón y hierbabuena. Es refrescante, frutal y revitalizante, ideal para cualquier ocasión.		
SERIE COCTELERA:	Directos.		
CENTRO DE ELABORACIÓN:	Laboratorio de cocina		
TIEMPO DE ELABORACIÓN:	5 minutos		
NÚMERO DE PORCIONES:	1 pax.		
INGREDIENTES:	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Vodka	50	ml	\$2.00
Puré de morete	30	ml	\$0.50
Jugo de limón	15	ml	\$0.20
Hierbabuena	10	u	\$0.10
Azúcar blanca	2	cucharadas	\$0.15
Agua tónica o con gas	2	dash	\$0.30
Hielo	Cantidad necesaria	u	\$0.30
Limón	1	rodaja	
Hierbabuena	2	u	
TOTAL:	200 ml, aprox.		\$3.55
PREPARACIÓN:	<ol style="list-style-type: none"> 1. En un vaso alto, coloca las hojas de hierbabuena y las cucharadas de azúcar. Maja ligeramente con un mortero para liberar los aceites esenciales de la hierbabuena. 2. Añade el vodka, el puré de morete y el jugo de limón. 3. Llena el vaso con hielo y revuelve bien para mezclar los ingredientes. 4. Completa con agua con gas al gusto. 5. Decora con una rodaja de limón y unas hojitas de hierbabuena. 		
PRECIO DEL COCTEL:	5.50\$		
EXPERIENCIA:	La mezcla del puré de morete con el agua mineral crea un tono amarillo suave, mientras que las hojas de hierbabuena aportan un toque verde fresco. La combinación del vodka con el puré de morete entrega un sabor frutal que se complementa con la acidez del jugo de limón y la frescura de la hierbabuena, haciendo que cada sorbo sea ligero y placentero.		

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Tabla 20. Receta estándar "Sol del Amazonas"

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Seréis mis testigos		UNIDAD ACADÉMICA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA PUCE TEC	
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	SOL DEL AMAZONAS		
DESCRIPCION:	<p>Este cóctel se sirve en un vaso corto y robusto. Es un cóctel cálido y especiado con ron seco, jugo de morete, limón y cúrcuma, ofreciendo sabores terrosos y frescos, equilibrados con jarabe de agave. Siendo un coctel antioxidante, gracias a la cúrcuma, que ayuda a proteger las células del daño y reduce la inflamación.</p>		
			
SERIE COCTELERA:	Aperitivo.		
CENTRO DE ELABORACIÓN:	Laboratorio de cocina		
TIEMPO DE ELABORACIÓN:	5 minutos		
NÚMERO DE PORCIONES:	1 pax.		
INGREDIENTES:	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Ron seco	50	ml	\$1.50
Puré de morete	30	ml	\$0.50
Jugo de limón	20	ml	\$0.25
Cúrcuma en polvo	1/2	cucharadita	\$0.10
Miel	10	ml	\$0.10
Hielo	Cantidad necesaria	u	\$0.30
Limón	1	rodaja	
Cúrcuma	1/4	u	
TOTAL:	150 ml, aprox.		\$2,75
PREPARACIÓN:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Decora el vaso con polvo de cúrcuma. 2. En una coctelera, mezcla el ron, jugo de morete, jugo de limón, cúrcuma en polvo y miel. 3. Agita bien con hielo hasta que la mezcla esté bien fría. 4. Cuela en un vaso pequeño de coctel lleno de hielo y decora con una rodaja de limón y un pedazo de cúrcuma. 		
PRECIO DEL COCTEL:	5.00\$		
EXPERIENCIA:	<p>El Sol del Amazonas tiene un tono cálido que va del amarillo al dorado, ofrece una combinación intrigante de sabores. El ron seco aporta un fondo cálido y terroso, mientras que el jugo de morete y el limón añaden frescura y acidez. La cúrcuma introduce notas especiadas y un ligero toque terroso, y la miel proporciona un dulzor equilibrado. Es un cóctel que evoca el calor y la riqueza de la selva amazónica.</p>		

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Tabla 21. Receta estándar "Morete Tropical"

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Seréis mis testigos		UNIDAD ACADÉMICA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA PUCE TEC	
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	MORETE TROPICAL		
DESCRIPCION:	Cóctel vibrante y refrescante, que mezcla el ron blanco, que en este caso sería el Bacardí, jugo de morete, piña, naranja y granadina, creando una bebida tropical, dulce, jugosa y perfecta para el clima tropical.		
SERIE COCTELERA:	Refrescantes.		
CENTRO DE ELABORACIÓN:	Laboratorio de cocina		
TIEMPO DE ELABORACIÓN:	5 minutos		
NÚMERO DE PORCIONES:	1 pax.		
INGREDIENTES:	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Ron blanco	30	ml	\$1.50
Puré de morete	150	ml	\$1.25
Jugo de naranja	50	ml	\$0.50
Jugo de piña	50	ml	\$0.50
Jarabe de granadina	30	ml	\$0.40
Jarabe de agave	10	ml	\$0.10
Hielo	Cantidad necesaria	u	\$0.30
Naranja	1	rodaja	
Piña	1	u	
TOTAL:	350 ml, aprox.		\$4.50
PREPARACIÓN:	1. En un vaso grande, mezcla el jugo de morete, el jugo de piña, el jugo de naranja, el ron blanco y el jarabe de agave. 2. Llena el vaso con hielo y remueve bien. 3. Poner con una cuchara el jarabe de granadina para que este quede al fondo del vaso. 4. Decora con rodajas de frutas tropicales para un toque visual espectacular.		
PRECIO DEL COCTEL:	6.00\$		
EXPERIENCIA:	Este cóctel es un festín visual, con un color vibrante que puede variar del naranja brillante al rojo suave, tiene una combinación tropical de más ácido y dulce, con el morete aportando un toque exótico y ligeramente ácido, mientras que la naranja, la piña y la granadina añaden frescura y dulzura equilibrada. Dando como resultado un cóctel refrescante y suave, sin ser empalagoso y con un toque a ron.		

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Tabla 22. Receta estándar "Morete Cremoso"

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador Seréis mis testigos		UNIDAD ACADÉMICA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA PUCE TEC	
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	MORETE CREMOSO		
DESCRIPCIÓN:	<p>Este cóctel se presenta en un vaso ancho y bajo, con una textura cremosa y un color que varía del blanco al amarillo pálido. Cóctel suave y dulce con jugo de morete, crema de leche, leche evaporada y licor de coco, ofreciendo una experiencia cremosa y tropical, ideal como postre.</p>		
SERIE COCTELERA:	Batidos.		
CENTRO DE ELABORACIÓN:	Laboratorio de cocina		
TIEMPO DE ELABORACIÓN:	5 minutos		
NÚMERO DE PORCIONES:	1 pax.		
INGREDIENTES:	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
Licor de coco	30	ml	\$1.00
Puré de morete	60	ml	\$0.75
Crema de leche	30	ml	\$0.50
Leche evaporada	30	ml	\$0.50
Jarabe de agave	20	ml	\$0.20
Leche condensada	10	ml	\$0.15
Hielo	Cantidad necesaria	u	\$0.50
Bolita de pulpa de chonta	1	u	
Hoja de bijao	1	u	
TOTAL:	250 ml, aprox.		\$3.60
PREPARACIÓN:	<ol style="list-style-type: none"> Decorar el vaso de coctel con la hoja de bijao, seguidamente poner la leche condensada alrededor de la parte interior del vaso. En una licuadora o batidora, combina el jugo de morete, la crema de leche, la leche evaporada, el licor de coco, que en este caso usaremos Malibú y el jarabe de agave. Añade hielo al gusto y mezcla bien hasta obtener una textura cremosa y homogénea. Sirve en el vaso de coctel decorado con la hoja de bijao. Decora con la bolita de la pulpa de chonta para darle un toque amazónico. 		
PRECIO DEL COCTEL:	5.00\$		
EXPERIENCIA:	<p>El Morete Cremoso es una delicia indulgente y suave. La mezcla de jugo de morete, crema de leche y leche evaporada crea una base rica y cremosa, mientras que el licor de coco añade un toque tropical. La miel proporciona un dulzor natural que complementa el sabor frutal del morete, haciendo de este cóctel una opción perfecta para un postre o una tarde de relajación.</p>		

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

3.4. Simulación y aplicación

Tabla 23. Encuesta de satisfacción

NOMBRE	Elian Otero				
	1	2	3	4	5
Martini Amazónico				X	
Morete Mojito					X
Sol del Amazonas			X		
Morete Tropical					X
Morete Cremoso					X

Fuente: elaborado por (Rogel, 2025)

Una vez que se han definido las recetas de los cócteles innovadores a base de morete con y sin alcohol, basadas en los comentarios y diversas opiniones de los profesionales obtenidos en las entrevistas previas, se llevó a cabo la realización de diez encuestas. El objetivo de estas encuestas es evaluar la percepción de distintas personas sobre el sabor y la presentación visual de cada cóctel, los cuales han sido elaborados siguiendo las recomendaciones de los expertos.

Se prepararon un total de 5 tipos de cocteles a base de morete amazónico, asignándoles nombres como: Martini Amazónico, Morete Mojito, Sol del Amazonas, Morete Tropical y Morete Cremoso.

El grupo de diez personas que se ha asignado son mayores de edad en un intervalo de 20 a 50 años de edad, y viven en la provincia de Napo.

Los señores Majito Ochoa, Adrián Otero, Derly Carabajal, Nancy Espín, Andrés Mastián y Carmen Chiriboga, expresaron una buena satisfacción con el primer coctel “Martini Amazónico”, dándole una puntuación máxima de cinco puntos a este cóctel tanto en su presentación visual y de sabor. Mientras que los señores Elian Otero, Katherine Rogel, Jairo Carabajal y Oscar Benavidez, a este coctel le asignaron una puntuación de tres a cuatro, haciendo relevancia que, si les gustó el coctel, pero no se sienten muy satisfechos en el sabor.

Al coctel “Morete Mojito”, la mayoría de los señores que degustaron de su sabor les ha encantado, por lo que le dieron cinco puntos, a excepción de las señoras Nancy Espín y Carmen Chiriboga, que no les agradó mucho el sabor dulce que tiene el mojito.

Solo a la señora Nancy Espín le ha dado una puntuación de cinco puntos al coctel "Sol del Amazonas", haciendo énfasis que le ha agradado por completo la presentación visual y el sabor de este coctel. Sin embargo, a las demás personas no les ha gustado el sabor de este coctel, pero si la presentación visual del mismo, dándole una puntuación entre dos a cuatro puntos; por lo que manifestaron que era la primera que prueban la mezcla de un coctel con morete amazónico y cúrcuma.

El coctel "Morete Tropical", aquel coctel fue aprobado por la todas las personas, a excepción de la señora Derly Carabajal, diciendo que no le agradó el sabor dulce del morete y el jarabe de granadina, dándole una puntuación de tres. Pero a las demás personas les gustó la presentación y sabor tropical que tiene este coctel, dándole una puntuación de cinco puntos.

El coctel "Morete Cremoso", fue uno de los favoritos de todas las personas que lo probaron, dándole una puntuación entre cuatro y cinco puntos, a excepción de la señora Derly Carabajal, quien le dio una puntuación de dos puntos. Este coctel fue uno de los cocteles mejor "adornados", resaltando la cultura amazónica.

En resumen, la evaluación de los cócteles ha puesto de manifiesto una amplia gama de opiniones entre los degustadores, reflejando tanto apreciaciones positivas como críticas. Destacan el "Martini Amazónico", el "Morete Mojito" y el "Morete Tropical" como los favoritos, gracias a su presentación y sabor, aunque no sin algunas reservas por parte de ciertos comensales. El "Morete Cremoso" también recibió una buena acogida, a pesar de algunas observaciones sobre su dulzura; sin embargo, su presentación visual les ha encantado. Por el contrario, el "Sol del Amazonas" no logró complacer a la mayoría, evidenciando la importancia de equilibrar los sabores en estas creaciones. En conjunto, estos resultados indican que, aunque hay áreas de mejora, la iniciativa en la creación de cócteles innovadores ha sido bien recibida, sugiriendo un camino prometedor en la exploración de nuevas experiencias sensoriales en el ámbito de la coctelería.

CONCLUSIONES

- Se ha concluido satisfactoriamente cada uno de los objetivos planteados al inicio de este proyecto de investigación. Es así que, en definitiva, la investigación sobre las propiedades y características del morete ha sido esencial para desarrollar una línea de cócteles que realmente se destaque tanto en su sabor como en su presentación visual. A través del proceso, pude ver que este fruto no solo tiene un sabor ácido-dulce y un aroma especial, sino que también tiene un color vibrante que puede hacer que las bebidas se vean aún más interesantes y relevantes. Es así que, el morete se posiciona, como un ingrediente insólito en la coctelería moderna, realzando al mismo tiempo el uso de productos locales de nuestra Amazonia ecuatoriana.
- Las entrevistas con los profesionales en coctelería y mixología fueron fundamentales para ayudarme a identificar cómo resaltar las características y propiedades nutritivas del morete en diferentes combinaciones. Estas conversaciones me ayudaron a entender mejor cómo este fruto amazónico se puede combinar con otros ingredientes sean estas frutas, especias, licores, entre otros. Estas respuestas y comentarios de los expertos me permitieron crear cócteles que no solo fueran sabrosos, sino que también tuvieran una presentación visual atractiva. Además, muchos expertos resaltaron que, aparte de su sabor, el morete tiene varios beneficios para la salud, lo que lo hace aún más interesante para los cocteleros y consumidores.
- De igual manera, al indagar y experimentar con varias recetas, pude identificar las combinaciones que mejor resaltan al morete amazónico. Este proceso también me permitió ver qué técnicas y estilos de coctelería van mejor con este fruto. Al final, creé una serie de cócteles que combina el sabor único del morete, demostrando la calidad y frescura de este ingrediente. Me enfoqué mucho en que el sabor y la presentación del morete se destacaran, y creo que logré una línea de cócteles única que tiene el potencial de sobresalir en el mercado nacional e internacional, teniendo como base este

fruto amazónico.

- Por último, la inclusión de este fruto en la coctelería tiene el potencial de cambiar la percepción de los productos autóctonos para que sean valorizados tanto por sus propiedades como también por su sabor, beneficiando así la producción y el consumo de estos ingredientes autóctonos.

RECOMENDACIONES

- Para que el morete realmente se alcance un lugar en el mercado sea este nacional o internacional, es clave lanzar campañas de promoción de los cócteles creados y es fundamental la instrucción de los ingredientes autónomos, especialmente de este fruto amazónico. Esto podría incluir talleres, catas y eventos de coctelería y mixología donde no solo se enseñe a preparar cócteles, sino que también se hable sobre la historia, las propiedades y los beneficios nutricionales del morete. Sería genial incluir a personas de la comunidad local en estas actividades, porque eso ayudaría a crear un vínculo más fuerte entre el producto y su origen, además de promover una producción y consumo responsable de estos recursos naturales.
- También es importante seguir colaborando con profesionales, personas conocedoras de coctelería y mixología para seguir desarrollando nuevas recetas y mejorar las que ya tenemos. La retroalimentación de estos expertos es muy valiosa para así ajustar sabores y presentaciones en nuestros cócteles.
- Otra recomendación sería diseñar experiencias de degustación que no solo se centren en los cócteles, sino que también jueguen con el entorno, la música, la danza y la historia detrás del morete. Se podrían hacer eventos temáticos en bares o restaurantes donde los asistentes no solo disfruten de la bebida, sino que se sientan inmersos en una experiencia cultural, demostrando el valor de nuestra Amazonia ecuatoriana. Así, la experiencia se vuelve mucho más memorable y puede atraer a un público más amplio, tanto nacionales como extranjeros.

BIBLIOGRAFÍA

- Alimentario, P. (2016). *morete*. Obtenido de <https://patrimonioalimentario.culturaypatrimonio.gob.ec/wiki/index.php/Morete>
- Alvarado, K. y. (2020). *Situación actual de la producción de morete en I región amazónica del Ecuador y su aplicación en la agroindustria*. Obtenido de <https://repositorio.uea.edu.ec/bitstream/123456789/1262/1/PROYECTO%20ODE%20INVESTIGACION%20MORETE%20%28Mauritia%20flexuosa%20L.%29.pdf>
- Beber, M. (2021). *Maceración, fermentación y destilación*. Obtenido de <https://www.bebermagazine.com/maceracion-fermentacion-destilacion/>
- Cárdenas, M. &. (2011). *Diseño y construcción de un molino para extraer aceite del fruto morete*. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/1054/1/UPS-KT00017.pdf>
- Carrasco, J. (2024). *¿Coctelería o Mixología?* Obtenido de <https://ronporcataluna.com/2024/02/07/que-es-la-cocteleria/>
- Castañeda, K. y. (2020). "Situación actual de la producción morete (Mauritia flexuosa L.) en la Región Amazónica del Ecuador y su aplicación en la agroindustria". *"Situación actual de la producción morete (Mauritia flexuosa L.) en la Región Amazónica del Ecuador y su aplicación en la agroindustria"*. Tena, Napo, Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.uea.edu.ec/xmlui/handle/123456789/1262>
- Castro, G. G. (01 de 07 de 2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). (S. d. conocimiento, Ed.) *RECIMUNDO (Revista científica mundo de la investigación y el conocimiento*, 163-173. Obtenido de Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción) : <http://recimundo.com/index.php/es/article/view/860>

- Chevron. (2024). *Morete, una de las palmas aceitosas nativas más altas de la Amazonía*. Obtenido de <https://www.eloriente.com/articulo/morete-una-de-las-palmas-aceitosas-nativas-mas-altas-de-la-amazonia/46527>
- Chipre, T. (2021). *ELABORACION DE ALCOHOL ETILICO A PARTIR DEL CORAZON DE LA MAZORCA DEL CHOCLO* . Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/20078/1/UPS-GT003158.pdf>
- Cocteleras. (2021). *Series de coctelería*. Obtenido de <https://cocteleras.site/series-de-cocteleria/>
- Delivinos, U. G. (2020). *Clasificación de bebidas alcohólicas*. Obtenido de <https://www.delivinosweb.com/clasificacion-de-bebidas-alcoholicas/>
- Emcebar. (2020). *Mocktails (Coctelería sin alcohol)*. Obtenido de <https://www.cocteleria.com.mx/blog/cocteleria/mocktails-cocteles-sin-alcohol/>
- Enriquez, S. (2020). *Propiedades bioactivas de frutas tropicales exóticas y sus beneficios a la salud*. Obtenido de <https://www.alanrevista.org/ediciones/2020/3/art-6/>
- Escom, E. d. (2022). *la historia de la cocteleria* . Obtenido de <https://www.escuelacocteleria.es/la-historia-de-la-cocteleria/>
- Espada, B. (2021). *¿Por qué se usa el alcohol para conservar las cosas?* Obtenido de <https://okdiario.com/curiosidades/que-usa-alcohol-conservar-cosas-7773402>
- Fernandez, A. (2020). *te gustaria saber sobre preparar cocteles*. Obtenido de <https://es.linkedin.com/pulse/te-gustar%C3%ADa-saber-preparar-c%C3%B3cteles-%C3%A1lvaro-fern%C3%A1ndez-euroinnova->
- Fred, K. y. (27 de 08 de 2024). *MedlinePlus*. Obtenido de consumo y nivel seguro del alcohol: <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/001944.htm>

- González, M. (2022). *¿Quién inventó el alcohol?* . Obtenido de <https://www.gq.com.mx/estilo-de-vida/articulo/quien-invento-el-alcohol-historia>
- Jaramillo, L. (2015). *El papel de la descripción en la investigación cualitativa*. Obtenido de https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-554X2015000200006#:~:text=%C2%BFCu%C3%A1l%20ser%C3%ADa%20su%20papel?%20En%20la%20conclusi%C3%B3n,qui%C3%A9n%2C%20qu%C3%A9%20d%C3%B3nde%20de%20los%20eventos.
- Lomas, R. (2011). *Yaku Ñamby*. Obtenido de Ruta ecoturista cultural del agua: https://www.academia.edu/39471197/YAKU_%C3%91AMBY_ROLANDO
- Maldonado, D. (2017). *Bebidas tradicionales, una expresion cultural*. Obtenido de <https://www.urko.rest/blogurko/bebidastradicionales>
- Medina, C. A. (04 de 2024). *LÍNEA DE COCTELES INSPIRADO EN LAS AVES RESIDENTES EN LAS ISLAS GALAPAGOS*. Obtenido de LÍNEA DE COCTELES INSPIRADO EN LAS AVES RESIDENTES EN LAS ISLAS GALAPAGOS: <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/db2a800e-5ca4-44ae-8fe4-1cfbe84e9b54/content>
- Merry, B. (2024). *¿Cuál es la diferencia entre el gin, vodka, whiskey y el ron?* Obtenido de <https://www.merryboys.co/2024/10/23/cual-es-la-diferencia-entre-el-gin-vodka-whiskey-y-el-ron/>
- Montaño Karla, M. G. (13 de 06 de 2023). *Reporte de practica licor*. Obtenido de Reporte de practica licor: <https://www.coursehero.com/file/216500192/Act-Ev2-U3-Pr%C3%A1cticas-Licorpdf/>
- Nordés. (2023). *Conoce toda la historia de los cocteles y su origen* . Obtenido de [https://nordesgin.com/blog-nordes/historia-de-los-cocteles/#:~:text=C%C3%B3ctel%2C%20de%20origen%20ingl%C3%A9s%20\(cocktail,una%20coctelera%20o%20vaso%20mezclador](https://nordesgin.com/blog-nordes/historia-de-los-cocteles/#:~:text=C%C3%B3ctel%2C%20de%20origen%20ingl%C3%A9s%20(cocktail,una%20coctelera%20o%20vaso%20mezclador).

- Oña, M. (2016). *Utilización del morete en la elaboración de postres*. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11170/1/84T00474.pdf>
- Scoolinary. (2021). *¿Cómo se clasifican los cocteles?* Obtenido de <https://blog.scoolinary.com/como-se-clasifican-los-cocteles>
- Selaya, L. (2023). *El arte de la mixología con especias*. Obtenido de <https://www.reyesgrupo.com/blog/cocteleria-6/el-arte-de-la-mixologia-con-especias-674>
- Tomalá, E. M. (2019). *Estudio de la fruta Morete proveniente del oriente ecuatoriano y su aplicación culinaria*. Obtenido de Estudio de la fruta Morete proveniente del oriente ecuatoriano y su aplicación culinaria: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/42459>
- Trujillo, J. T. (2011). *La palma de moriche (Mauritia flexuosa L.f) un ecosistema estrategico*. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/rori/v15n1/v15n1a07.pdf>
- UNAM. (2008). *Ethanol: Propiedades y aplicaciones*. Obtenido de <https://quimica.unam.mx/wp-content/uploads/2008/05/12etanol.pdf>
- Vasco, D. d. (2019). *Drogas legales: Bebidas alcoholicas*. Obtenido de <https://www.hiru.eus/es/habitos-saludables/drogas-legales-bebidas-alcoholicas>
- Yasuni, S. (2023). *Valoracion de frutales amazonicos ecuatorianos infrautilizados a través de la caracterizacion de uso y componentes bioactivos*. Obtenido de https://sedeorellana.esPOCH.edu.ec/wp-content/uploads/2024/01/Frutas_Amazonicas.pdf

ANEXOS

Gráfico 1. Cosecha del morete amazónico



Gráfico 2. Extracción de la pulpa del morete



Gráfico 3.Preparación de los cocteles innovadores a base de morete.



Gráfico 4.Ingredientes para elaborar los cocteles



Gráfico 5.Diferentes técnicas para la preparación de los cocteles.



Gráfico 6. Degustación de los cocteles creados a base de morete.



Gráfico 7. Calificación de los cocteles creados.



Gráfico 8. Procedimiento para la realización de los cocteles.

