



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

Manual de blends naturales a partir de las especies vegetales provenientes de la parroquia de Bulán (Paute) y su maridaje en el Restaurante El Club del Queso.

AUTOR:

Johanna Maribel Arcos Japa

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA

TUTOR:

Lcdo. Edison David Flores Quistial

CUENCA – JULIO, 2025



DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a su **AUTOR**, incluido sus derechos patrimoniales. El **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** tiene licencia gratuita e intransferible sobre esta obra para uso no comercial, de necesitar uso comercial requiere autorización de su titular.





CARRERA DE GASTRONOMÍA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **ARCOS JAPA JOHANNA MARIBEL**, con el título **"MANUAL DE BLENDS NATURALES A PARTIR DE LAS ESPECIES VEGETALES PROVENIENTES DE LA PARROQUIA DE BULÁN (PAUTE) Y SU MARIDAJE EN EL RESTAURANTE EL CLUB DEL QUESO."** cumple con los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

Atentamente,

Lcdo. Edison David Flores Quistial

C.I 0503756710



DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **ARCOS JAPA JOHANNA MARIBEL**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre "Manual de blends naturales a partir de las especies vegetales provenientes de la parroquia de Bulán (Paute) y su maridaje en el restaurante El Club del Queso" así como las expresiones vertidas en la misma, son autoría de la compareciente, quien ha realizado en base a recopilación bibliográfica, consultas de internet y consultas de campo.

En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad de la misma y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto.

Atentamente,



ARCOS JAPA JOHANNA MARIBEL

0151251881



DEDICATORIAS

Dedico este trabajo a varias personas quienes han sido parte fundamental para mi vida mi madre, mis hermanos, mi pareja y mi madrina quienes han creído en mí y en las cosas que puedo lograr, también a varias personas que he conocido a lo largo del tiempo de estudio como amigos y maestros.

Quiero dar las gracias a Dios y al divino niño que han sido mi apoyo mental y me ha permitido llegar hasta este punto de mi vida y a donde esto me llevará.

JOHANNA ARCOS JAPA

AGRADECIMIENTOS

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento al Instituto Tecnológico Superior Sudamericano por abrirme las puertas y permitirme formar parte de su comunidad. Gracias por el constante respaldo brindado a lo largo de este proceso formativo, por enseñarme que el esfuerzo es clave para alcanzar resultados significativos, y por contar con docentes altamente capacitados que nos guían e inspiran a superarnos cada día. También valoro profundamente el entorno adecuado que proporcionan para llevar a cabo nuestras actividades, siempre velando por el bienestar de los estudiantes.

Mi gratitud se extiende a todos los profesores que, con paciencia y dedicación, marcaron nuestras vidas dejando huellas imborrables en nuestra mente y corazón. Gracias por enseñarnos a amar la gastronomía, a perseverar ante los retos, y por motivarnos a innovar, crear e investigar constantemente. Sin duda, cada paso en este camino ha sido enriquecido por su acompañamiento y compromiso.

ÍNDICE

RESUMEN	18
ABSTRACT	19
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	22
Objetivo General	22
Objetivo Específico	22
Pregunta de investigación	22
Justificación	23
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA	24
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL	26
2.1. Marco contextual	26
2.1.2. Misión	28
2.1.3. Visión	28
2.1.4. Estructura Organizacional	28
2.1.5. Servicios y Experiencias	29
2.1.6. Valores	29
2.1.7. Bulán	30
2.1.7.1. Ubicación	30
2.1.7.2. Accesibilidad a Bulán	31
2.1.7.3. Clima	31
2.2. Marco teórico	31
2.2.1. El té	31
2.2.1.1. Ciclo vital	32
2.2.1.2. Consumo de té	34
2.2.1.3. Beneficios del té	34
2.2.1.4. Clasificación	36
2.2.1.5. Té verde	36
2.2.1.6. Té negro	36
2.2.2. Hierbas	37
2.2.2.1. Cedrón	37
2.2.2.2. Hierba Luisa	37
2.2.2.3. Menta	38
2.2.2.4. Ishpingo (hoja)	38
2.2.2.5. Planta de carne humana (Lachemilla perryana)	38
2.2.2.6. Ataco	39

2.2.2.7. Eucalipto	39
2.2.3. Flores	39
2.2.3.1. Flor de pensamiento	40
2.2.3.2. Rosas silvestres.....	40
2.2.3.3. Flores de tilo.....	40
2.2.3.4. Manzanilla.....	41
2.2.3.5. Jamaica (hibiscus sabdariffa).....	41
2.2.4. Frutas	41
2.2.4.1. Fresa	42
2.2.4.2. Mora	42
2.2.4.3. Arándano.....	42
2.2.4.4. Uvilla.....	43
2.2.4.5. Manzana.....	43
2.2.4.6. Naranjilla.....	43
2.2.4.7. Mandarina	44
2.2.4.8. Limón (piel/cáscara).....	44
2.2.4.9. Pera	44
2.2.4.10. Tomate de árbol.....	44
2.2.4.11. Durazno.....	45
2.2.4.12. Babaco.....	45
2.2.4.13. Reina Claudia.....	45
2.2.4.14. Guayaba.....	45
2.2.4.15. Chamburo.....	46
2.2.4.16. Naranja (piel/cáscara).....	46
2.2.5. Especias.....	46
2.2.5.1. Canela	46
2.2.5.2. Clavo de olor.....	47
2.2.5.3. Jengibre	47
2.2.5.4. Ishpingo (como especia, botón floral seco)	47
2.2.6. Otros ingredientes	48
2.2.6.1. Nibs de cacao.....	48
2.2.7. Deshidratación.....	48
2.2.8. Diseño de blends.....	49
2.2.8.1. Evaluación de blends	49
2.2.8.2. Preparación del té: agua, temperatura, tiempo de infusión, proporción de hebras	49

2.2.8.3. Tratamiento del blending: estabilización de la mezcla, conservación.....	50
2.3. Marco conceptual	51
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	53
3.1. Metodología de la investigación.....	53
3.2. Tipo de investigación.....	53
3.3. Enfoque o paradigma.....	55
3.4. Método	56
3.5. Técnicas e instrumentos de investigación	57
3.5.1. Técnicas de campo.....	57
3.5.2. Técnicas de análisis documental	59
3.5.3. Técnicas de laboratorio.....	61
3.6. Fases de la investigación	65
3.6.1. Etapa I. Levantamiento de información	66
3.6.2. Etapa II: Elaboración de la propuesta gastronómica.....	66
3.6.3. Etapa III: Validación de la propuesta.....	66
3.7. Población y muestra.....	67
CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	68
4.1. Resultados de la validación de la propuesta	68
4.2. Resultados del maridaje de la propuesta	114
CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN.....	118
5.1. Bitácoras gastronómicas.....	118
5.2. Base de datos	121
5.3. Fichas técnicas.....	122
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	159
CONCLUSIONES	160
RECOMENDACIONES.....	162
ANEXOS	177

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Maridaje con el queso Chusalongo de Sangolquí.....	115
Tabla 2 Maridaje con el queso Feta de Cotacachi.....	116
Tabla 3 Bitácora Bruma Silvestre.....	118
Tabla 4 Bitácora Sol Andino.....	119
Tabla 5 Bitácora Canto de cerro.....	120
Tabla 6 Base de datos.....	121
Tabla 7 Ficha técnica Bruma silvestre.....	122
Tabla 8 Ficha técnica Sol andino.....	123
Tabla 9 Ficha técnica Luz de hojas.....	124
Tabla 10 Ficha técnica Canto del cerro.....	125
Tabla 11 Ficha técnica Suspiro del Ande.....	126
Tabla 12 Ficha técnica Fuego de huerta.....	127
Tabla 13 Costos Bruma silvestre.....	128
Tabla 14 Costos Sol andino.....	129
Tabla 15 Costos Luz de hojas.....	130
Tabla 16 Costos Canto del cerro.....	131
Tabla 17 Costos Suspiro del Ande.....	132
Tabla 18 Costos Fuego de huerta.....	133

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Ubicación del Restaurante El Club del Queso	26
Figura 2 Instalaciones del Restaurante El Club del Queso	27
Figura 3 Estructura organizacional del Restaurante El Club del Queso	29
Figura 4 Ubicación de la parroquia Bulán	30
Figura 5 Propiedades de las catequinas del té	34
Figura 6 Comparación de beneficios nutricionales entre té verde y té matcha	35
Figura 7 Temperatura y tiempos recomendados.....	50
Figura 8 Características de la técnica de la observación	58
Figura 9 Características de la técnica de grupo focal.....	59
Figura 10 Base de datos.....	61
Figura 11 Bitácora gastronómica	63
Figura 12 Hoja de ruta	64
Figura 13 Hoja de costos	65
Figura 14 Frecuencia de consumo de té	69
Figura 15 Aroma Bruma silvestre.....	70
Figura 16 Sabor Bruma silvestre.....	71
Figura 17 Intensidad del sabor Bruma silvestre	72
Figura 18 Equilibrio ácido-dulce Bruma silvestre	73
Figura 19 Persistencia del sabor Bruma silvestre	74
Figura 20 Atractivo visual Bruma silvestre	75
Figura 21 Sensación que evoca Bruma silvestre	76
Figura 22 Probabilidad de consumir el blend con un alimento Bruma silvestre	77
Figura 23 Aroma Sol andino	78
Figura 24 Sabor Sol andino	79
Figura 25 Intensidad del sabor Sol andino.....	80
Figura 26 Equilibrio ácido-dulce Sol andino	81
Figura 27 Persistencia del sabor Sol andino	82
Figura 28 Atractivo visual Sol andino.....	83
Figura 29 Sensación que evoca la infusión Sol andino	84
Figura 30 Probabilidad de consumir blend con un alimento Sol andino	85
Figura 31 Aroma Luz de hoja.....	86
Figura 32 Sabor Luz de hoja.....	87
Figura 33 Intensidad del sabor Luz de hoja	88

Figura 34 Equilibrio ácido-dulce Luz de hoja	89
Figura 35 Persistencia del sabor Luz de hoja	90
Figura 36 Atractivo visual Luz de hoja	91
Figura 37 Sensación que evoca el blend Luz de hoja	92
Figura 38 Probabilidad de consumir el blend con un alimento Luz de hoja	93
Figura 39 Aroma Canto del cerro.....	94
Figura 40 Sabor Canto del cerro.....	95
Figura 41 Intensidad del sabor Canto del cerro	96
Figura 42 Equilibrio ácido-dulce Canto del cerro.....	97
Figura 43 Persistencia del sabor Canto del cerro	98
Figura 44 Atractivo visual Canto del cerro	99
Figura 45 Sensación que evoca el blend Canto del cerro	100
Figura 46 Probabilidad de consumir el blend con un alimento Canto del cerro	101
Figura 47 Aroma Suspiro del Ande	102
Figura 48 Sabor Suspiro del Ande.....	103
Figura 49 Intensidad del sabor Suspiro del Ande.....	104
Figura 50 Equilibrio ácido-dulce Suspiro del Ande.....	105
Figura 51 Persistencia del sabor Suspiro del Ande.....	106
Figura 52 Atractivo visual Suspiro del Ande.....	107
Figura 53 Sensación que evoca la infusión Suspiro del Ande	108
Figura 54 Probabilidad de consumir el blend con un alimento Suspiro del Ande	109
Figura 55 Característica de esta colección	110
Figura 56 Perfil sensorial que más disfrutó	111
Figura 57 Blend favorito.....	112
Figura 58 Lugares para adquirir.....	113
Figura 59 Presentación de los blends.....	114
Figura 60 Catálogo de blends de autor.....	134
Figura 61 Cronograma de actividades	159

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A Anteproyecto.....	177
Anexo B Selección y procesamiento de materia prima.....	181
Anexo C Pruebas degustación de blends.....	182
Anexo D Logo y empaques empleados.....	183
Anexo E Proceso de deshidratación.....	184
Anexo F Validación dentro de las instalaciones del instituto.....	185
Anexo G Maridaje de los blends con los productos de El Club del Queso.....	186

RESUMEN

En la ciudad de Cuenca se ha evidenciado una deficiencia en cuanto a espacios donde se consume té e infusiones con el empleo de productos cultivados en la región. Por tal motivo, la presente investigación tiene como objetivo el diseño y desarrollo de un manual de blends de té e infusiones de autor, a partir de ingredientes endémicos cultivados en la zona de Bulán, cantón Paute, provincia del Azuay, junto con otros productos naturales llamativos. Esta iniciativa busca revalorizar productos locales a través de la creación del manual, el mismo que permitirá integrar experiencias gastronómicas poco frecuentes. El estudio se enmarca dentro de un proceso metodológico con enfoque mixto, investigación descriptiva, de corte transversal y método deductivo. Como técnicas para el levantamiento de información, se utilizaron la observación, grupo focal, técnicas de laboratorio y de análisis documental. La población constó de siete participantes que validaron sensorialmente la propuesta de blends de autor, obteniendo como resultados una alta aceptación de los blends propuestos con una inclinación a sabores y aromas intensos, con el empleo de miel como edulcorante natural. En conclusión, el manual diseñado tiene la intención de diseñar nuevas experiencias entre los amantes de las infusiones y aportar a agricultores locales a dar valor agregado a sus productos, promocionándolos de una manera innovadora.

Palabras clave: blends de autor, Bulán, especies vegetales, infusiones, té.

ABSTRACT

In the city of Cuenca there has been a deficiency in terms of spaces where tea and infusions are consumed with the use of products grown in the region. For this reason, the present research aims to design and develop a manual of tea blends and signature infusions, from endemic ingredients grown in the area of Bulán, Paute canton, province of Azuay, along with other striking natural products. This initiative seeks to revalue local products through the creation of the manual, which will allow the integration of rare gastronomic experiences. The study is framed within a methodological process with a mixed approach, descriptive research, cross-sectional and deductive method. Observation, focus group, laboratory techniques and documentary analysis were used as techniques for the collection of information. The population consisted of seven participants who sensorially validated the proposal of author's blends, obtaining as results a high acceptance of the proposed blends with an inclination to intense flavors and aromas, with the use of honey as a natural sweetener. In conclusion, the manual designed has the intention of designing new experiences among infusion lovers and contributing to local farmers to give added value to their products, promoting them in an innovative way.

Keywords: author blends, Bulán, plant species, infusions, tea.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de titulación denominado “Manual de blends naturales a partir de las especies vegetales provenientes de la parroquia de Bulán (Paute) y su maridaje en el Restaurante El Club del Queso.” tiene el objetivo de elaborar un manual innovador de blends para té e infusiones a partir de las plantas procedentes de la parroquia Bulán del cantón Paute para el rescate de sus productos endémicos en una propuesta de autor que pueda marinarse con la oferta gastronómica que presenta el restaurante en estudio.

Con ello, se desea promover los alimentos que se producen en el cantón Paute, puesto que presenta características climáticas subtropicales, lo que hace apto para la siembra de diferentes plantas y frutales como el higo, limón, reina morada, reina claudia, manzano, pera, durazno, albaricoque, entre otros. Por lo tanto, se desea aprovechar la gran variedad de productos de la zona para la elaboración de blends tanto para tés como para infusiones de autor combinándolos con otras frutas y especias llamativas para los consumidores, de manera que se cuente con una alternativa para el rescate y promoción de dichos productos, presentados de una manera innovadora y que se encuentra en tendencia.

Se conoce, además, que Bulán presenta una alta diversidad vegetal propia de la región, que, de forma tradicional y ancestral, ha sido empleada por la población local para elaborar diferentes infusiones, pero generalmente con fines medicinales, aprovechando las características propias de cada planta y curar diferentes dolencias. No obstante, debido a diferentes procesos que han transformado la sociedad actual, como la globalización, tecnología, la modernidad líquida, etc., han provocado que dichas prácticas se vean disminuidas con un riesgo alto de desaparecer.

De esta manera, a través de la presentación de un manual de blends naturales, se desea preservar y difundir este conocimiento ancestral de manera que estas tradiciones no se pierdan,

y, además, se fortalezca la identidad de Bulán y Paute promoviendo que las comunidades locales se sientan orgullosas e incrementen su compromiso para con la identidad de su cultura a través de nuevas maneras de presentar sus prácticas ancestrales.

Para llegar a este fin, se pretende trabajar de forma colaborativa con el proyecto Chakra Lab del Instituto Superior Sudamericano, con el fin de beneficiar a los productores locales de la parroquia de Bulán, así como a emprendedores gastronómicos locales que muestren interés en el aprovechamiento de productos orgánicos locales y deseen fortalecer la identidad gastronómica del Azuay a través de la propuesta de blends de autor que puedan ser comercializados y aprovechados como referentes gastronómicos y turísticos de la provincia.

Por lo tanto, esta investigación aplicará una revisión de la literatura que permita hallar información para aportar al rescate de plantas nativas, así como los procesos que tienen que llevarse a cabo para la producción de blends para tés e infusiones, y con ello, tomar las mejores decisiones en cuanto a la elección y combinación de productos, y así obtener blends de autor que sean del agrado de la población de estudio, para poder diseñar un manual innovador de blends para té e infusiones.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

Objetivo General

Elaborar un manual innovador de blends para té e infusiones a partir de las plantas y frutas procedentes de la parroquia Bulán para el rescate de sus productos endémicos, en combinación con materia prima natural más comercial en una propuesta de autor.

Objetivo Específico

- Levantar información teórica sobre de especies vegetales que se producen en Paute y los procesos que se deben de llevar a cabo para la producción de blends para tés e infusiones.
- Diseñar una propuesta de blends de autor para tés e infusiones que utilicen entre sus ingredientes principales, productos provenientes de la parroquia de Bulán.
- Validar la propuesta de blends de autor para tés e infusiones y su maridaje con los productos que se ofertan en el Restaurante El Club del Queso.
- Elaborar un manual práctico para la elaboración de blends para tés e infusiones.

Pregunta de investigación

¿Cuáles son las especies vegetales provenientes del cantón Paute que presentan una alta viabilidad para utilizarse como materia prima para la elaboración de blends para tés e infusiones?

- ¿Cuáles son las consideraciones que se deben tener en cuenta para diseñar una propuesta de blends de autor para tés e infusiones que reflejen la identidad cultural de Paute?
- ¿Cuál es el nivel de aceptación organoléptica que presentan los participantes del estudio en cuanto a la propuesta de blends de autor y su maridaje con los productos del restaurante El Club del Queso?

- ¿Cuál es la estructura que debe tener un manual direccionado a profesionales gastronómicos en la elaboración de blends para té e infusiones?

Justificación

La constante transformación del mundo gastronómico junto con el creciente interés por productos saludables, sostenibles con identidad local, hacen que la creación de un manual de blends para té e infusiones naturales u orgánicas sea una propuesta oportuna y relevante (Marín et al., 2022). Este trabajo tiene como finalidad poner en valor los ingredientes autóctonos del cantón Paute, especialmente de la zona de Bulán, mediante mezclas que destaquen no solo por su sabor, sino también por su conexión con la cultura y el entorno agrícola de la región.

Esta propuesta responde a una demanda actual por parte de los consumidores que buscan alternativas naturales y conscientes, al mismo tiempo que ofrece una posibilidad concreta de apoyo a los pequeños productores locales, quienes muchas veces enfrentan obstáculos para dar salida a su materia prima (Namisato Ishara et al., 2024; Bisogno, 2022). Con este manual se proporciona una herramienta práctica que impulsa el uso de insumos orgánicos locales, fomenta la economía circular y fortalece el comercio justo (de Noailles, 2021).

Es bien conocido que Paute cuenta con una gran variedad de especies vegetales, de manera que puede aprovecharse de esta ventaja que presenta el cantón para darle un valor agregado innovador a sus materias primas a través de los blends, y con el manual, promover su elaboración para y posicionamiento entre los emprendedores gastronómicos interesados. Con el empleo de las plantas nativas, se incentiva a los pobladores locales a continuar con sus prácticas agrícolas sostenibles, lo que se traduciría en un incremento de ingresos económicos para el impulso de su comunidad.

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

La parroquia de Bulán, del cantón de Paute, perteneciente a la provincia del Azuay, posee una alta diversidad de especies vegetales, aromáticas, medicinales, ornamentales, etc., las cuales son utilizadas por la población local con fines de consumo propio. Sin embargo, existe la posibilidad de emplearlas como ingredientes para la creación de nuevos productos como blends, no obstante, debido a que la población de la parroquia no cuenta con conocimiento especializado para la transformación de los vegetales en infusiones, no existen estrategias formales para su aprovechamiento (Habif et al., 2022; Revilla & Andrea, 2022) . Esto provoca una disminución en la creación de propuestas alimentarias innovadoras, además de poner de manifiesto las diferencias entre los conocimientos ancestrales de la gastronomía contemporánea, por lo que son pocos los establecimientos gastronómicos junto con empresas locales que intentan incorporar estas frutas y plantas nativas a su menú de una forma diferente (Lebrero, 2024; Rivera, 2024).

Esta brecha también se produce entre la cultura local con los productos alimenticios que se comercializan, puesto que no existen planes a largo plazo o proyectos que permitan beneficios que perduren en el tiempo y que sean fáciles de replicar, lo que frena el desarrollo en la zona (Siguenza Benítez & Lasso Jimbo, 2023; Ayavaca Muñoz & Lucero Zhingre, 2024). Por lo tanto, esta iniciativa nace con el propósito de sentar las bases para que comunidades con una alta producción vegetal pueda desarrollarse de manera paulatina con el empleo de hierbas locales para la preparación de bebidas (Cobos Criollo & Alvarez Cajamarca, 2022; Sotamba Calle, 2023).

En estos tiempos en donde se ha normalizado el consumo de alimentos chatarra y procesados con aditivos químicos en donde la salud de la población se pone en riesgo con relación a alimentos naturales, así como la falta de políticas o planes que permitan la promoción de emprendimientos a través de propuestas innovadoras han limitado el crecimiento económico,

turístico y social de diferentes poblados (Carabajo Déleg & León Delgado, 2024; Urgilés Rodríguez, 2024). En ese sentido, la presente propuesta considera a aquellos lugares donde buscan diferenciarse a través de alimentos especiales, como el restaurante "El Club del Queso", que busca nuevas propuestas de bebidas naturales no alcohólicas para promocionar los sabores y productos de la zona (Naula Chaca, 2025), creando mezclas de frutas junto con hierbas en bebidas naturales con los productos de Bulán siendo apoyados con productos comerciales, y así contribuir a la creación de nuevos alimentos, el rescate de conocimientos ancestrales, el desarrollo de cultivos locales y la creación de una experiencia gastronómica única con el sabor del Ecuador.

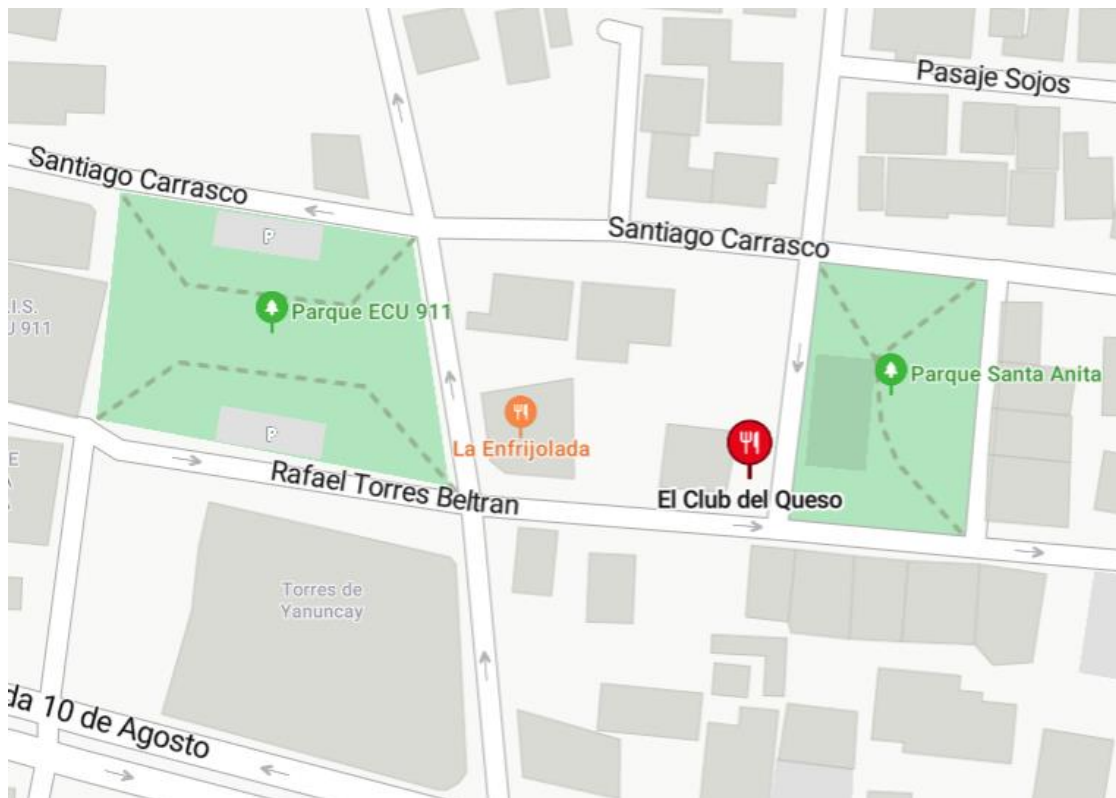
Bajo este criterio, el presente estudio recopilará información acerca de las plantas aromáticas y frutas de la zona y su aplicación como materia prima para que, en combinación con otros productos naturales más, se pueda elaborar un recetario de Blends e infusiones naturales, contribuyendo así a la diferenciación, innovación y rescate cultural gastronómico de la zona de Bulán. Esto ayudará a los moradores y hará que Paute y Bulán sean conocidos por su excelencia de sus especies frutales y vegetales.

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

2.1. Marco contextual

La presente investigación toma de referencia como campo de estudio, el Restaurante El Club del Queso, establecimiento que nace a mediados del 2020 como un proyecto de suscripción mensual de quesos artesanales. Más adelante, en junio de 2021 dio el siguiente paso al abrir su primera tienda física en el barrio Santa Anita, donde operaron durante dos años. Ya en el 2023, se trasladaron al local en donde se encuentran hasta la actualidad, ubicado a una cuadra de la tienda original, manteniéndose en el mismo barrio Santa Anita, calle Santiago Carrasco 1-135, frente al parque Santa Anita, y fortaleciendo su presencia como un espacio gastronómico dedicado a los amantes del queso, el vino y las buenas experiencias.

Figura 1 Ubicación del Restaurante El Club del Queso



Fuente: Google Maps, 2025.

La temática del establecimiento consiste en crear una experiencia sensorial y educativa en torno al queso, el vino y el uso del producto lácteo como eje creativo. El menú gira en torno a ingredientes seleccionados, especialmente quesos artesanales, la mayoría locales, y vinos, que protagonizan cada preparación. El ambiente del restaurante combina elegancia casual con elementos rústicos, y se enfoca en la cultura del queso como protagonista, integrando catas, eventos temáticos y experiencias interactivas.

Figura 2 *Instalaciones del Restaurante El Club del Queso*



Fuente: Restaurante El Club del Queso, 2024.

Como se aprecia en la figura anterior, el establecimiento se presenta con un espacio acogedor, en donde es posible encontrar una diversidad de preparaciones en donde el queso

juega un rol principal, además cuentan con postres, piqueos, hogazas, sánduches, platos fuertes y bebidas como vino, bebidas soft y cocteles de autor, de manera que el cliente pueda tener una experiencia satisfactoria.

2.1.2. Misión

Ofrecer una experiencia gastronómica única en Cuenca, basada en el queso y el vino como ejes principales de su propuesta culinaria. Todos los platos nacen del producto y llevan queso o vino en sus preparaciones. Buscan dar a conocer y valorar los diferentes productos nacionales, especialmente los quesos artesanales ecuatorianos, a través de maridajes cuidadosamente seleccionados y un servicio cálido, educativo y auténtico (M. Naula, comunicación personal, 2025).

2.1.3. Visión

Convertirse en el referente nacional de la cultura del queso, posicionarse como un espacio de encuentro para amantes del vino, la buena mesa y el descubrimiento de sabores. Buscar ser un centro gastronómico, educativo y cultural que promueva el conocimiento sobre el queso y el vino, revalorizando la producción local y fomentando la curiosidad sensorial. A largo plazo, aspirar expandir su concepto a otras ciudades del país, manteniendo siempre su esencia basada en el producto y la experiencia (M. Naula, comunicación personal, 2025).

2.1.4. Estructura Organizacional

Como se mencionó anteriormente, el establecimiento se encuentra conformado por nueve colaboradores, incluidas las dos propietarias, unidas por la pasión por el producto, la hospitalidad y el diseño de experiencias. Cada integrante del Club aporta desde su especialidad para crear un ambiente auténtico, cercano y lleno de sabor, comprometido con la excelencia y el cariño en cada detalle, y se encuentran organizados tal como se observa a continuación:

Figura 3 Estructura organizacional del Restaurante El Club del Queso



Fuente: elaboración del autor.

2.1.5. Servicios y Experiencias

En El Club del Queso se ofrece una propuesta integral que gira en torno al queso y el vino como ejes de experiencias sensoriales. Sus principales servicios incluyen:

- Restaurante con una carta centrada en quesos artesanales y maridajes.
- Catas guiadas de vino y queso.
- Eventos privados y corporativos diseñados a medida.
- Experiencias temáticas que celebran la cultura del queso y el vino.
- Tienda especializada en quesos y productos gourmet seleccionados.

2.1.6. Valores

- **Pasión por el producto:** Creen en el poder del queso y el vino como vehículos de cultura, sabor y encuentro.
- **Compromiso con la calidad:** Seleccionan cuidadosamente cada ingrediente y productor, buscando siempre lo mejor para sus clientes.
- **Promoción de lo local:** Trabajan con quesos artesanales ecuatorianos y celebran el talento nacional.

- **Innovación con raíces:** Crean experiencias nuevas sin perder de vista la tradición y el origen de los productos que los inspiran.
- **Calidez y cercanía:** Cuidan cada detalle del servicio, con una atención auténtica, humana y acogedora.

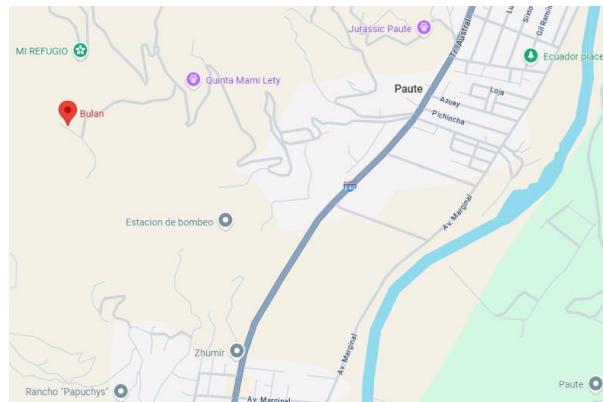
2.1.7. Bulán

Por otra parte, se tiene a Bulán, la cual fue aprobada como nueva parroquia del cantón Paute un 25 de enero de 1940 y publicada dentro del registro oficial el 1 de febrero del mismo año. La palabra Bulán tiene su significado en quechua que significa "Donde la paloma fija su residencia". Está conformada por ocho comunidades y habitan alrededor de dos mil seiscientos habitantes (GAD Parroquial Bulán, 2025).

2.1.7.1. Ubicación

Noroccidente de la Provincia del Azuay, a 52 Km de la ciudad de Cuenca, y a 7 Km del centro cantonal de Paute, cuenta con una superficie aproximada de 36 Km², se encuentra ubicada en la cordillera central de los Andes, en la zona Centro-Sur del Ecuador (GAD Parroquial Bulán, 2025).

Figura 4 Ubicación de la parroquia Bulán



Fuente: Google maps, 2025.

2.1.7.2. Accesibilidad a Bulán

Por vía asfaltada desde el terminal terrestre de la ciudad de Cuenca hasta el terminal de la ciudad de Paute y desde Paute hasta el centro de parroquia en dirección noroccidente. Bulán se encuentra ubicado a 7 km de Paute, vía Paute – Azogues.

2.1.7.3. Clima

En la parroquia Bulán, por estar ubicada en los trópicos, presenta variaciones climáticas que se pueden observar en un mismo día. En la mañana primavera templada y a medio día un caliente verano; en la tarde domina el otoño lluvioso y en la noche un frío invernal. Con el incremento de la altura este comportamiento climático se acentúa. Además, en la parte alta y media de la parroquia, la temperatura media anual es de 12 °C, con una variabilidad de 7 a 15 °C. En la parte baja la temperatura media anual es de 16 °C, con una variabilidad de 14 a 22 °C (GAD Paute, 2020).

2.2. Marco teórico

A continuación, se presentan los principales aspectos bibliográficos, teóricos que permitirán tener una mejor noción acerca del té, su ciclo de vida, características de su consumo, beneficios, clasificación, las principales hierbas, flores, frutas y especias empleadas para la elaboración de blends, así como lo referente a la técnica de la deshidratación, para finalizar con aspectos asociados al diseño de blends, en donde se tomaron en cuenta aspectos asociados a su preparación, evaluación, agregados y tratamientos principales que se le realizar para poder estabilizar la mezcla y poderla conservar.

2.2.1. El té

De acuerdo con Marín et al. (2022), la bebida de té se encuentra en segundo lugar en cuanto a consumo se refiere, con un crecimiento anual de alrededor del 5,5 %, y se produce de forma industrial en más de 50 países, sobre todo en naciones orientales y las tendencias por

contar con un estilo de vida saludable en donde se reduce el consumo de bebidas azucaradas y carbonatadas, cambiándolas por tés e infusiones que presentan beneficios para la salud.

Por su parte, Truong & Jeong (2021) indican que el té cuenta con una variedad de compuestos bioactivos, entre los que se destacan flavonoles, theaflavinas y catequinas (polifenoles), alcaloides y L-teanina, principalmente, los cuales presentan grandes aportes en la salud de las personas, puesto que estos compuestos cuentan con características antiinflamatorias y antioxidantes, que minimizan el riesgo de enfermedades crónicas así como del daño celular. Generalmente, su ingesta se la relaciona con el beneficio ante problemas como algunas tipologías de cáncer, obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, envejecimiento, entre otros trastornos neurodegenerativos.

De igual manera, el té se ha venido empleando para tratar afecciones gastrointestinales, manejo del peso y a optimizar el estado de ánimo de la persona, no obstante, en poblaciones específicas, como es el caso de mujeres en estado de gestación, es recomendable limitar su ingesta, puesto que podría incrementar el riesgo de efectos negativos para la salud de la mujer como del feto (Yan et al., 2020). En la misma línea, Abiri et al. (2023) consideran que de todas las variedades, el té verde es el que presenta mayor efectividad para el control de la grasa y peso de una persona, puesto que su consumo incrementa el grado de oxidación de la grasa.

La ingesta de esta bebida, favorece a reducir la sensación de hambre, y, por ende, controla la ingesta de calorías, todo esto gracias a las hormonas grelina y leptina, las cuales están directamente relacionadas con el metabolismo y apetito de una persona. En ese sentido, el té tiene la capacidad de aumentar los niveles de colesterol bueno (HDL) y de minimizar tanto el colesterol malo (LDL) como el nivel de triglicéridos, lo que ayuda a reducir el riesgo de problemas cardiovasculares (Shaukat et al., 2023).

2.2.1.1. Ciclo vital

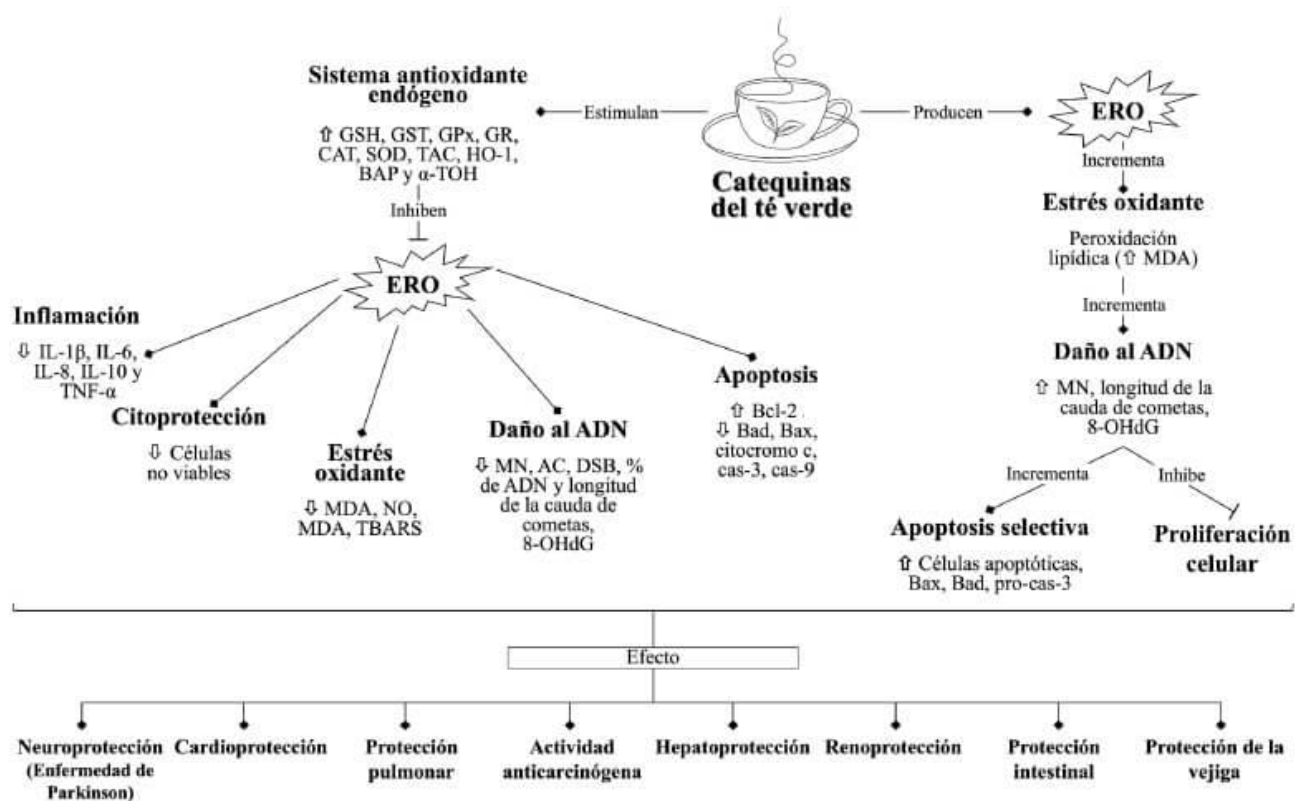
Se entiende por ciclo vital, a todo el proceso que presenta la planta de té, desde que germina su semilla, hasta fases como su reproducción, etapa de madurez, etc., siendo la fase

juvenil en donde se produce el desarrollo de todas las partes como hojas, tallos, raíces. Posteriormente, en su etapa de madurez, el desarrollo de la planta se produce en diferentes ciclos anuales, debido al cambio de estaciones del año y por ende se presentan modificaciones ambientales como la luz, temperatura, humedad, entre otros. De esta manera, en la primavera, se produce el brote de hojas, elementos más relevantes utilizados en la fabricación de té (Liu et al., 2022).

En cuanto a la floración se refiere, se produce transcurridos varios años, lo cual es clave para el proceso de reproducción por medio de semillas, de manera que su normal desarrollo se ve condicionado por factores como su capacidad de adaptación, eficiencia fotosintética, temperatura, fotoperiodo, intensidad lumínica, tipo de abono empleado, riqueza del suelo, entre otros (Hu et al., 2024). No obstante, durante su desarrollo, principalmente las hojas, las cuales están destinadas para la elaboración del té, al momento de su cosecha, estas pasan a marchitarse de forma rápida, para posteriormente cocerlas, ya sea en un medio graso o al vapor, con el fin de mantener sus características y propiedades, además de su perfil poli fenólico, fresca y la inactivación del polifenol oxidasa (Gonzalez Jazmín, 2024).

Si se realizan los procesos anteriores de una manera correcta, las catequinas presentes en el té son conservadas exitosamente, las cuales son consideradas como un conjunto de elementos polifenólicos que corresponden a la familia de los flavonoides o antioxidantes naturales que la planta posee, que además son encargadas de aportar los sabores astringentes y amargos propios del té.

Figura 5 Propiedades de las catequinas del té



Fuente: García-Rodríguez et al., 2022.

2.2.1.2. Consumo de té

De acuerdo con Arenas Rojas & Castro Camousseight (2023), a nivel mundial, una de las bebidas de mayor consumo es el té frío debido a que es considerada como una bebida beneficiosa para la salud de las personas, debido principalmente por sus características hidratantes y antioxidantes. Con respecto a Sudamérica, Chile es el principal país consumidor de esta bebida con una ingesta de 87,2 litros per cápita.

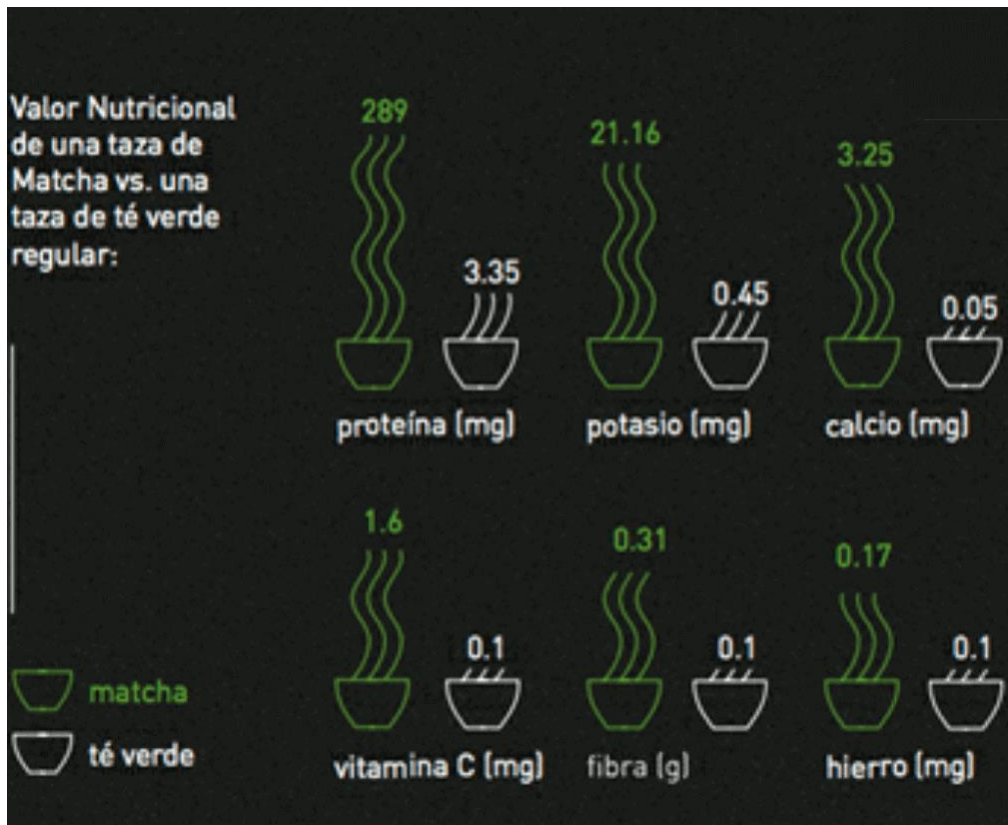
2.2.1.3. Beneficios del té

Para Benavides Hernández (2023), el té cuenta con moléculas bioactivas, las cuales presentan aportes a la salud de quien la consume, destacándose la cafeína, teanina, catequinas y los flavonoides, siendo estos últimos los que aportan características antioxidantes al igual que las catequinas, en tanto que la teanina se encuentra asociada a la mejora del estado de alerta

además de presentar beneficios relajantes, lo que indica que aporta a la liberación de serotonina, dopamina y ácido gamma aminobutírico. En el caso de la cafeína, brinda una sensación de reducción de fatiga, incrementa el estado de alerta y concentración, y promueve un mejor funcionamiento a nivel cognitivo.

No obstante, los beneficios suelen variar dependiendo de la variedad de té, por ejemplo, en el caso del té matcha, el cual no pasa por el proceso de fermentación, pero se ha comprobado que su ingesta aporta a la aceleración de la oxidación de ácidos grasos, incrementa la sensación de saciedad, regula la glucosa en la sangre, mejora la adaptación calórica en torno a déficits calóricos gracias a su incremento en el potencial termogénico (J. Ortiz, 2021).

Figura 6 Comparación de beneficios nutricionales entre té verde y té matcha



Fuente: Ortiz, 2021.

Tal como se aprecia en la Figura 6, se observa que la variedad de té matcha cuenta con mayores beneficios nutricionales con respecto al té verde, tanto en el nivel de proteínas, así como

en micronutrientes como el potasio, calcio, vitamina C, fibra y hierro, con cantidades considerablemente altas.

2.2.1.4. Clasificación

Entre las principales variedades de té que se abordan en el presente estudio, se tiene al té verde y al té negro, siendo el primero, elaborado con hojas de la planta que pertenece a la familia *Camelia sinensis* y cuenta con propiedades antiinflamatorias y antioxidantes gracias a las catequinas con las que cuenta. Estas propiedades se encargan de la reducción de la inflamación sistémica, envejecimiento y el daño celular, también protege al organismo ante enfermedades metabólicas y autoinmunes, mejoran funciones asociadas al hígado graso, problemas hepáticos en general, control de peso, enfermedades neurodegenerativas, obesidad, diabetes, problemas cardiovasculares, así como la reducción en el riesgo de enfermedades relacionadas al cáncer (Zhao et al., 2022).

2.2.1.5. Té verde

De igual forma, el té verde promueve el desarrollo de bacterias que son beneficiosas para la salud, en casos problemas inflamatorios, cáncer y obesidad, no obstante, es necesario considerar que, si bien su ingesta resulta segura, es necesario que su consumo sea moderado en personas gestantes, o cuando se cuenta con una prescripción médica, puesto que podría ocasionar daños al ADN y hepatotoxicidad, principalmente (Radeva-Ilieva et al., 2025).

2.2.1.6. Té negro

En relación con el té negro, Pan et al. (2023) indican que es una de las variedades de té de mayor consumo en todo el mundo, debido a sus características como su proceso de oxidación, su coloración oscura y sabor intenso. Esta variedad de té pasa por un proceso de fermentación, lo que promueve sus beneficios sensoriales característicos, destacándose aromas dulces y florales, debido principalmente a compuestos como aldehídos, alcoholes, fenilacetaldehído,

geraniol y linalool, principalmente; en tanto que sus aceites esenciales y aminoácidos promueven su sabor característico.

En cuanto a sus beneficios, el té negro se caracteriza por mejorar el microbiota intestinal, mejoras en la capacidad de alerta y atención, reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares y combate problemas de inflamación y estrés oxidativo. Además, gracias a sus compuestos volátiles, es posible identificar aromas específicos de las regiones de donde provienen, lo que mejora la identidad del té y genera un valor añadido (Wang et al., 2023).

2.2.2. Hierbas

Gracias a las condiciones climáticas y geográficas con las que cuenta la parroquia de Bulán, en Paute es posible encontrar una gran variedad de hierbas y plantas que pueden ser utilizadas para la elaboración de blends, aprovechando tanto sus propiedades nutricionales como organolépticas, promoviendo nuevos sabores, aromas, efectos antioxidantes, polifenoles y compuestos bioactivos. A continuación, se presentan los empleados para la propuesta.

2.2.2.1. Cedrón

De acuerdo con Cotrina Flores (2025), el cedrón es una planta nativa de Sudamérica que tiene una dimensión aproximada de 4 m de altura, con aroma cítrico intenso, con hojas que alcanzan los 7 cm y de flores de pequeñas dimensiones. Es de gran utilidad en la fitoterapia y además se emplea en industrias de fragancias, bebidas alcohólicas, aguas saborizadas, bebidas industrializadas, infusiones, etc., además de presentar propiedades antihistamínicas, analgésicas, carminativas, expectorantes, digestivas, antipiréticas, diuréticas y antiespasmódicas.

2.2.2.2. Hierba Luisa

La hierba luisa se encontró inicialmente en el sur de Asia, sin embargo, gracias a su gran nivel de adaptabilidad, en la actualidad es posible encontrarla a nivel mundial, sobre todo en biomas de sabanas y zonas tropicales. Dependiendo de la ubicación geográfica, esta planta

cuenta con diferentes denominaciones, como “Capim-santo” en Brasil, “Lemon Grass” en Estados Unidos y “Citronnelle” en Francia. Si bien esta planta es utilizada en diferentes industrias como la cosmética, médica y de madera, a nivel gastronómico, es utilizada como ingrediente para aportar aromas como en ensaladas, sopas, curries, infusiones y cocteles (Ortiz Galindo, 2023).

2.2.2.3. Menta

Para Pineda et al. (2024), la menta es reconocida como una planta medicinal con una alta empleabilidad a nivel alimentario, cosmético y farmacéutico, debido a sus propiedades medicinales y aromáticas, además de presentar cantidades significativas de vitamina C, E y A, lo que aporta al cuidado dermatológico, respiratorio y digestivo de las personas (Valtierra-Méndez et al., 2025). Esta hierba se destaca por contar con componentes activos como aceites esenciales, taninos, flavonoides, mentona, y mentol, los cuales brindan propiedades antioxidantes, antisépticas, analgésicas, efecto refrescante y aromas característicos (Hernandez et al., 2024).

2.2.2.4. Ishpingo (hoja)

Según Valarezo et al. (2021), el ishpingo es una planta nativa de Ecuador y Colombia, y se utiliza principalmente para la elaboración de infusiones, gracias a sus propiedades que aportan a la salud de quien las consume. En el país, es posible encontrar hasta 167 especies, siendo endémicas, 23 y encontrándose en las diferentes regiones, lo cual afirma su gran adaptabilidad a diferentes ecosistemas. Esta planta presenta un interés especial en la población ecuatoriana que prepara alimentos rituales, siendo el ishpingo un ingrediente esencial para la bebida emblemática que se consume en el día de los muertos, la colada morada.

2.2.2.5. Planta de carne humana (Lachemilla perryana)

Esta planta, también conocida como hierba del infante, muña, manayupa, pega o amor seco, y se desarrolla en zonas comprendidas entre los 1.500 a 3.000 m.s.n.m. y tanto sus flores, raíces, hojas y talos, son empleados para el tratamiento de problemas gastrointestinales,

principalmente, aunque también se han observado aplicaciones para el tratamiento de cicatrices, gastritis, inflamación de ovarios, diarrea, problemas de riñones, entre otros.

2.2.2.6. Ataco

El ataco o también conocido como amaranto negro o sangorache, es una planta originaria de la región de los Andes en el Ecuador que suele producirse principalmente en las provincias de Cañar, Tungurahua, Imbabura y Azuay, y se la utiliza para la elaboración de bebidas locales como la horchata y colada morada. Esta planta se ha venido aprovechando desde épocas precoloniales, sobre todo en ceremonias y eventos tradicionales, por lo que hoy se encuentra incluida en el patrimonio alimentario ancestral de Ecuador (Delgado et al., 2022).

2.2.2.7. Eucalipto

La planta de Eucalipto se hizo popular en los últimos cuatro años debido a su empleo para combatir enfermedades respiratorias. Gracias a sus compuestos como el eucaliptol y el cineol, esta planta presenta propiedades antimicrobianas y antiinflamatorias, lo que previene de posibles infecciones a nivel respiratorio (Regalado Chamorro et al., 2023). De igual manera, esta planta se utiliza para el tratamiento de quemaduras o afecciones a la piel, por lo que se han desarrollado diferentes tipos de ungüentos para una aplicación tópica (Cadena-Cadena et al., 2024).

2.2.3. Flores

Las flores presentan diferentes propiedades entre las que se destacan sus características antioxidantes, digestivas y relajantes, además de brindar aromas sutiles que pueden dar al blend, toques de frescura, así como fortalecer el entorno cultural de donde provienen. Si bien, de forma tradicional las flores, han sido empleadas dentro de las infusiones como parte de la medicina ancestral de zonas del Mediterráneo, Grecia, Turquía, Irán, Siria y Líbano, principalmente, hoy en día son empleadas para diseñar blends con identidad local que promocionan la gastronomía y cultura de las zonas en donde son producidas (Obón et al., 2021).

2.2.3.1. Flor de pensamiento

De acuerdo con Wang et al. (2022), la flor de pensamiento es una planta utilizada tanto para fines nutricionales como estéticos, y gracias a los compuestos bioactivos con los que cuenta, como la clorofila, carotenoides, antocianinas, flavonoides y polifenoles, en los últimos años se ha venido utilizando en el área gastronómica. Además, según las condiciones y características de cultivo, la flor de pensamiento puede contener cantidades representativas de tocoferoles, ácidos grasos, fructosa, glucosa y proteína. Gracias a estos compuestos, la planta presenta una alta actividad antimicrobiana, con efectos antiinflamatorios, recomendándose el empleo de las flores que presentan la doble pigmentación (amarilla/violeta) puesto que son las que cuentan con mayor cantidad de dichos compuestos.

2.2.3.2. Rosas silvestres

Las rosas silvestres juegan un rol fundamental como elementos conservadores de la biodiversidad, y son empleadas tanto en la industria de alimentos, así como en la elaboración de perfumes, gracias a su contenido alto en compuestos aromáticos como los ésteres, terpenoides y alcoholes. Tanto los tallos como las hojas y frutos, presentan contenidos altos de zinc, hierro, cobalto, cromo y manganeso, los cuales son aprovechados en las industrias antes mencionadas. No obstante, estas plantas son altamente susceptibles a hongos como la *Cytospora*, los cuales provocan el denominado cancro del tallo (Xu et al., 2021).

2.2.3.3. Flores de tilo

La flor de tilo es una planta que alcanza hasta los 6 m de altura cuyas flores presentan un aroma sutil característico y se le ha atribuido diferentes propiedades medicinales. Esta especie presenta una alta adaptabilidad, de manera que es posible encontrarla en altitudes que varían entre los 2.800 a 3.900 m.s.n.m. (Ortiz et al., 2024). Esta planta es de procedencia europea y cuenta con propiedades sedantes, por lo que es empleada para tratar trastornos del sueño, nerviosismo, ansiedad, entre otros casos, como los respiratorios, sobre todo problemas referentes a asma, problemas bronquiales, tos y resfriados (Cruz, 2021).

2.2.3.4. Manzanilla

Esta planta es proveniente de la zona sur de Europa y se encuentra con compuestos bioactivos como los alcaloides, fenoles y terpenos, los cuales son aprovechados para tratar infecciones gastrointestinales. Es importante destacar que existen dos variedades que presentan estos beneficios en la salud, la manzanilla romana y la alemana. En áreas industriales, la manzanilla presenta propiedades conservantes, por lo que se emplea en la veterinaria, cosmética e industria alimentaria, principalmente. De manera general esta planta presenta grandes beneficios, no obstante, si el suelo de cultivo no cuenta con los cuidados respectivos, es posible que esta planta se encuentre contaminada con metales pesados como el mercurio (Sah et al., 2022).

2.2.3.5. Jamaica (*hibiscus sabdariffa*)

Esta planta, también conocida como Abisinia o rosa de Jamaica, presenta una tonalidad llamativa, con un sabor agradable y que presenta varias propiedades medicinales. Su nombre se debe a que ingresó al continente americano inicialmente en el país de Jamaica y presenta una alta adaptabilidad a ecosistemas subtropicales y secos tropicales. De los diferentes componentes nutricionales con los que cuenta, esta planta presenta una mayor cantidad de proteínas, grasas y micronutrientes como el magnesio, hierro, calcio, vitamina C, niacina, riboflavina y tiamina. Generalmente, esta planta es empleada para la elaboración de infusiones y bebidas refrescantes, y presenta propiedades antihipertensivas, antiinflamatorias, diuréticas, hipocolesterolemias, antimicóticas y bactericidas (Aguirre Moreira, 2022).

2.2.4. Frutas

Al igual que las hierbas y las flores, las frutas son empleadas para la elaboración de diferentes tipos de blends, aprovechando sus propiedades sensoriales, principalmente en aroma y sabor. De igual forma, se suele utilizar partes de la fruta como el corazón y la cáscara, para mejorar el perfil sensorial de los blends, así como su contenido en compuestos antioxidantes, carotenoides, antocianinas, flavonoides y vitamina C. De igual forma, con el empleo de estos

subproductos, se promueve el desarrollo de propuestas innovadoras así como la sostenibilidad en bebidas funcionales (Hwang et al., 2021).

2.2.4.1. Fresa

La fresa es una planta que cuenta con frutos en forma de cono y una coloración rojiza intensa cuando ya se encuentra madura. Esta fruta presenta una alta demanda debido a sus propiedades nutricionales, por ser fuente de omega-3, vitaminas B6, C, fibra, manganeso, magnesio, fósforo, potasio y cobre. Si bien pueden adaptarse a diferentes suelos climáticos, las fresas se producen de mejor manera en altitudes comprendidas entre los 1.300 a 2.600 m.s.n.m. y en Ecuador, es posible encontrar variedades como la Albión, monterrey, diamante y oso grande. Su consumo mejora el sistema inmunitario, favorece la absorción del hierro y reduce el riesgo de daño provocado por los radicales libres (Gualpa Allaico, 2021).

2.2.4.2. Mora

La mora es una fruta que presenta un alto contenido en agua, antocianinas, calcio, carbohidratos y fibra, principalmente, en tanto que su contenido calórico es reducido. Debido a su contenido representativo de fibra, es recomendado para problemas relacionados con el tránsito intestinal, además, gracias a un contenido representativo en antioxidantes, mantiene un control de peso estable, en tanto que su contenido en vitamina E, promueve beneficios a los dientes y piel. En la industria alimentaria, es posible encontrar la mora como pulpa, bebidas, gelatinas, helados, batidos, licores, tartas, yogures, entre otros (Hipo Hipo, 2021).

2.2.4.3. Arándano

De acuerdo con Moreta Proaño (2024), el arándano es considerado como una super fruta debido a su contenido nutricional alto, sobre todo en fibras y antioxidantes, los cuales le brindan propiedades para reducir la obesidad, mejora la actividad cognitiva, inhiben la proliferación de células potencialmente dañinas, propiedades antiinflamatorias, entre otros. En el Ecuador, poco

a poco se ha venido incrementando la demanda del arándano, por lo que ahora pueden verse cultivos en las provincias de Azuay, Tungurahua, Cotopaxi, Pichincha, Imbabura y Carchi.

2.2.4.4. Uvilla

Para Basantes Morales (2023), la uvilla es una fruta originaria de Chile, Perú y Ecuador, debido a que sus valles cuentan con un clima y suelo con las condiciones necesarias para su siembra. Su empleo inicialmente se centraba en el autoconsumo de quienes lo producían, puesto que se la catalogaba como maleza, no obstante, gracias a numerosas investigaciones, se ha observado que esta fruta cuenta con un alto valor tanto comercial como alimenticio. En el Ecuador se destacan tres variedades: ecuatoriana, ambateño y keyano.

2.2.4.5. Manzana

La manzana es una fruta proveniente de Asia y Europa, y fue domesticada aproximadamente hace alrededor de 15.000 años y paulatinamente se fue extendiendo a diferentes poblados, llegando a América durante la colonización. Hoy en día se han registrado más de 1.000 variedades de manzana, las cuales presentan características y aplicaciones propias, de manera que se pueden encontrar en diferentes tonalidades (amarillas, verdes, rojas) las cuales tienen diferentes niveles de crocancia, pulpa, acidez y dulzor (Salinas, 2024).

2.2.4.6. Naranjilla

La naranjilla es una fruta tropical que presenta un contenido importante en fibra, antioxidantes y vitamina C, además de diferentes compuestos bioactivos, lo que brinda propiedades antioxidantes, previniendo el daño celular, minimizando el estrés oxidativo y neutralizando los radicales libres. Estas acciones ayudan a la prevención de aparición de diferentes enfermedades a nivel neuronal, cardiovascular, enfermedades crónicas, cáncer, etc. A nivel gastronómico, esta fruta se ha empleado tradicionalmente como snack deshidratado, conservas, mermeladas, bebidas, etc. (Altamirano Espinosa et al., 2024).

2.2.4.7. Mandarina

La mandarina es una fruta cítrica de gran importancia en la dieta de diferentes países, debido a su gran adaptabilidad de climas, que varían desde zonas subtropicales hasta altitudes que alcanzan los 2.000 m.s.n.m. En países con actividad agrícola alta, la mandarina es uno de los cítricos de mayor cultivo, tan solo por debajo de la naranja. Su producción suele darse a lo largo del año en la mayoría de países en donde se cultiva. A nivel industrial, esta fruta es empleada para la producción de bebidas, y cuenta con una cantidad significativa de ácido hidrocinámico, flavonoides, antocianinas, compuestos fenólicos, fibra, carotenoides y vitaminas (Melendrez Alamo, 2024).

2.2.4.8. Limón (piel/cáscara)

Al igual que otras frutas, el limón se introdujo al continente americano en la época de la conquista y se expandió poco a poco a lo largo de América. Cuenta con un contenido alto en vitamina C y en minerales como el fósforo, calcio, magnesio y potasio. Cuenta con una forma redondeada de hasta 5 cm y en la provincia de Santa Elena es donde se encuentra la mayor concentración de producción de esta fruta en el Ecuador.

2.2.4.9. Pera

La pera es una fruta jugosa y dulce, de textura suave y refrescante. Es rica en fibra, agua, vitaminas C y K, lo que la hace ideal para mejorar la digestión, mantener una buena hidratación y fortalecer el sistema inmunológico. Se consume fresca, en postres, jugos o infusiones, y es valorada por su sabor delicado y sus propiedades antioxidantes y digestivas (Mejía Zambrano, 2022).

2.2.4.10. Tomate de árbol

El tomate de árbol (*Solanum betaceum*) es una fruta andina de forma ovalada y pulpa jugosa, con un sabor agridulce. Es rico en vitamina C, provitamina A, antioxidantes y fibra, lo que lo hace beneficioso para la vista, el sistema inmunológico y la digestión. Se consume en jugos,

mermeladas, salsas e infusiones, y es muy apreciado por su frescura y su valor nutritivo (Castro et al., 2022).

2.2.4.11. Durazno

El durazno es una fruta de pulpa jugosa y dulce, con una piel aterciopelada y un aroma agradable. Es rico en vitamina C, A, antioxidantes y fibra, lo que lo convierte en un aliado para la piel, la vista, la digestión y el sistema inmunológico. Se consume fresco, en jugos, postres, conservas e infusiones, y es muy valorado por su sabor suave y su capacidad para refrescar e hidratar (Moposita Tenelema, 2022).

2.2.4.12. Babaco

El babaco es una fruta tropical andina, originaria de Ecuador, de forma alargada y color amarillo cuando madura. Tiene una pulpa suave, jugosa y de sabor agridulce. Es rico en vitamina C, papaína (una enzima digestiva) y fibra, lo que lo hace ideal para mejorar la digestión, fortalecer el sistema inmunológico y cuidar la piel. Se consume fresco o en jugos, mermeladas y postres, y es apreciado por su frescura y valor nutritivo (Mejia Araujo, 2022).

2.2.4.13. Reina Claudia

La reina Claudia es una variedad de ciruela originaria de Europa, reconocida por su forma redonda, piel verde o amarilla y pulpa jugosa y dulce. Es rica en vitaminas A, C, fibra y antioxidantes, lo que la hace beneficiosa para la digestión, la piel y el sistema inmunológico. Se consume fresca, en compotas, mermeladas o postres, y es muy apreciada por su sabor delicado y su valor nutritivo (Bastidas Freire, 2024).

2.2.4.14. Guayaba

La guayaba es una fruta tropical de pulpa rosada o blanca, aroma intenso y sabor dulce con un toque ácido. Es muy rica en vitamina C, fibra, antioxidantes y minerales, lo que la convierte en un excelente refuerzo para el sistema inmunológico, la digestión y la salud de la piel. Se

consume fresca, en jugos, mermeladas, dulces e infusiones, y es valorada por su alto valor nutritivo y propiedades medicinales (Párraga-Álava et al., 2025).

2.2.4.15. Chamburo

El chamburo (también conocido como *vasconcellea pubescens*) es una fruta andina parecida a la papaya, de forma alargada, piel verde y pulpa anaranjada y aromática. Es rico en vitamina C, provitamina A, fibra y enzimas digestivas, lo que lo hace beneficioso para la digestión, el sistema inmunológico y la salud de la piel. Se consume en jugos, mermeladas y postres, y es muy valorado en la gastronomía ecuatoriana por su sabor suave y propiedades nutritivas (Hidalgo Lazo, 2023).

2.2.4.16. Naranja (piel/cáscara)

La naranja es una fruta cítrica de sabor dulce y ácido, muy apreciada por su jugo refrescante y alto contenido de vitamina C, antioxidantes y fibra. Es ideal para fortalecer el sistema inmunológico, mejorar la digestión y aportar energía. Las pieles de la naranja también son valiosas, ya que contienen aceites esenciales, flavonoides y compuestos aromáticos. Se utilizan en infusiones, repostería y cosmética natural por sus propiedades digestivas, antisépticas y su fragancia cítrica (Albuja Villafuerte, 2023).

2.2.5. Especias

Una parte esencial para la elaboración de blends son las especias, puesto que brindan aromas específicos a las infusiones, además de sus propiedades medicinales. A diferencia de otros insumos, las especias presentan propiedades funcionales que brindan altos beneficios en la salud de quien lo consume, como efectos para tratar la ansiedad, protección celular, capacidad antioxidantes, entre otros (Yahaya et al., 2024).

2.2.5.1. Canela

De acuerdo con Riós et al. (2024), la canela es una especia que se extrae de los árboles provenientes del género *Cinnamomum*, el cual cuenta con alrededor de 250 especies. La canela

cuenta con vitaminas C, K, B y A, además de minerales como el zinc, hierro, cobre, nitrógeno, fósforo, manganeso, magnesio, sodio, calcio y potasio. De igual manera, esta especia es rica en antioxidantes como taninos, glucósidos y fenoles, lo que produce que la canela sea efectiva para la pérdida de peso, inflamación, hepatoprotectora, antiinflamatoria, regeneración de tejidos, infecciones, bronquitis, asma, diarrea, antimicrobiano, antilipemiente, hipoglucemiante, antitumoral, entre otros.

2.2.5.2. Clavo de olor

Es una planta originaria de Indonesia que puede alcanzar hasta los 12 m de altura y se caracteriza por presentar una corteza gris, con unas hojas que presentan cierta similitud al laurel, en tanto que el aroma característico de esta planta se debe a sus glándulas oleíferas y son los capullos florales los que son empleados como especia, debido a que presentan sabores amargo, picante y ácido. Entre los constituyentes volátiles, el clavo de olor cuenta con eugenol y el aldehído cinámico, mismos que presentan actividad antimicrobiana; además, cuenta con ácidos hidroxicinámicos, hidroxibenzoicos, flavonoides, compuestos fenólicos (Acosta Granja, 2022).

2.2.5.3. Jengibre

El jengibre, también conocido como *Zingiber officinale Roscoe*, es una planta proveniente de Asia del este, y su empleo dentro de la medicina ancestral se viene aplicando por más de 2.500 años sobre todo para tratar problemas como resfriados, vómitos, náuseas, digestión, entre otros. Esta especia presenta gingeroles, los cuales son los que brindan las propiedades medicinales, no obstante, también presentan ciertos efectos negativos como la acidez estomacal, lo cual podría ser un factor directo para la irritación gastrointestinal (Olmos & Martínez, 2022).

2.2.5.4. Ishpingo (como especia, botón floral seco)

El ishpingo es una planta proveniente de Sudamérica y suele denominarse como canela amazónica y suele crecer en altitudes entre los 310 a 1.250 m.s.n.m. y en climas tropicales húmedos, por lo que en Ecuador existe una alta presencia de esta planta en la localidad de

Morona Santiago, Zamora Chinchipe, principalmente. La parte de la planta que se emplea como especia es el cáliz de la flor, por lo que de manera bianual, es posible recolectar hasta 45 kg por árbol (Logroño Logroño, 2021).

2.2.6. Otros ingredientes

Finalmente, para la elaboración de permitan aportar propiedades funcionales y sensoriales únicas que destaquen por sobre otras elaboraciones tradicionales, brindando mayor versatilidad con perfiles sensoriales únicos. Para ello, se parte del conocimiento y creatividad del experto en blends quien puede mezclar diferentes elementos, con proporciones controladas a fin de obtener el resultado deseado (Rivera, 2024).

2.2.6.1. Nibs de cacao

De acuerdo con Mollan Mendoza (2024), los nibs de cacao son trozos pequeños de granos de cacao que han pasado por un proceso previo de fermentación, secado, tueste y pelado, destacándose por su contenido representativo de fibra, carbohidratos, cenizas, grasas y proteína, además de compuestos bioactivos como flavonoides y polifenoles. Estos nibs son empleados para la producción de subproductos como polvo de cacao, manteca, chocolate, etc., de igual forma, los nibs de cacao presentan una alta efectividad en contra de los radicales libres.

2.2.7. Deshidratación

La deshidratación de alimentos se refiere a una técnica de preservación, que prolonga la vida útil de los alimentos, a través de la reducción de su contenido de humedad, por medio de la transferencia de energía, en donde el calor se transfiere desde el deshidratador hasta el alimento, evaporando su contenido de agua, con la finalidad de incrementar su estabilidad, en tanto que se reduce tanto su peso y volumen. Con ello, es posible reducir costos asociados a almacenamiento y transporte, modificar alimentos para ser empleados como ingredientes dentro de otras preparaciones así como para el desarrollo de productos nuevos (Japa Paqui, 2022).

2.2.8. Diseño de blends

Los blends, como su nombre lo indica, son mezclas o combinaciones de diferentes ingredientes entre los que se incluyen hojas de té, frutas, flores y especias, con el fin de conseguir un perfil aromático y de sabor y aroma, consistentes. En ese sentido, las materias primas empleadas, generalmente provienen de regiones específicas, para conseguir un equilibrio en la bebida final, con relación a sus características organolépticas. Su diseño puede realizarse tanto de forma artesanal, en donde catadores expertos participan en su validación, o a nivel industrial, en donde se utilizan aspectos analíticos y algoritmos que minimizan la variabilidad, según diferentes factores, optimizando las mezclas previstas (Uchehgbu et al., 2024).

2.2.8.1. Evaluación de blends

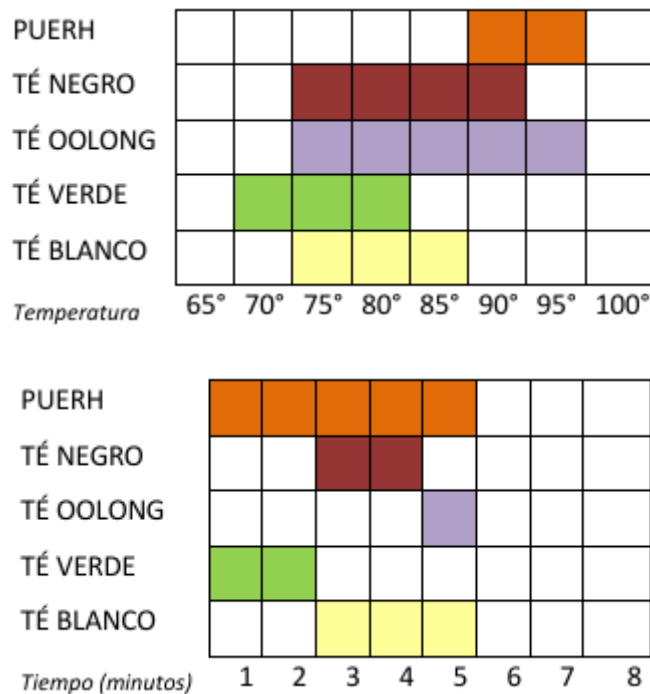
La evaluación de los blends se realiza con la finalidad de mejorar sus características y tenga una mejor aceptación por parte de los consumidores finales, por lo tanto, esta fase debe ir direccionada en analizar la recurrencia sensorial (que sus características que mantengan a lo largo del tiempo), la rotación periódica de envases (con el fin de llamar la atención de los consumidores y mejorar su conservación) y la inclusión de nuevas mezclas (según intereses, tendencias, preferencias y costumbres) (Supliguicha Cando, 2017).

2.2.8.2. Preparación del té: agua, temperatura, tiempo de infusión, proporción de hebras

Para la preparación del té, es necesario considerar factores clave como la calidad del agua, puesto que condiciones como temperatura, origen, calidad y pureza pueden influir directamente en el producto final. Preferentemente, el líquido debe estar exento de cloro, con un contenido de sólidos menor a las 30 ppm y un pH neutro. En relación con la temperatura, es necesario evitar que el agua sobrepase los 100 °C, puesto que el agua hervida disminuye notablemente las características del blend, por lo tanto, dependiendo del tipo de té que se utilice, las temperaturas varían entre los 70 hasta los 95 °C. De igual forma, en cuanto al tiempo de infusión, va a depender del tipo de té empleado, de manera que puede ir en un rango entre un

minuto hasta cinco minutos. Con referencia a la proporción de las hebras, éstas deben estar entre un rango de 2,5 a 3 g. Y finalmente, agregados como el azúcar u otros endulzantes pueden reducir la sensación de amargor y astringencia del té (Supliguicha Cando, 2017).

Figura 7 Temperatura y tiempos recomendados



Fuente: Supliguicha Cando, 2017.

2.2.8.3. Tratamiento del blending: estabilización de la mezcla, conservación

Una vez que se consigue la mezcla, es recomendable conservarla por al menos entre una a cuatro semanas para que pueda estabilizarse de forma adecuada y conseguir el perfil sensorial deseado. Por lo tanto, se debe monitorizar de forma periódica hasta definir su tiempo óptimo de estabilización. Posterior a este paso, se procede al envasado del blend, para lo cual, indistintamente si se lo almacena de manera dosificada o a granel, es necesario cumplir con todos los criterios de inocuidad y considerando que debe estar en un lugar libre de aromas y luz externa, y alejado de fuentes de temperatura. Como estas mezclas presentan una capacidad de absorción alta, es preferible emplear recipientes herméticos, que sean de un material cerámico o tipo lata para mejorar sus condiciones de conservación sin que su calidad sensorial se vea comprometida.

Finalmente, para conseguir una estandarización de los productos y los clientes obtengan un producto con las características deseadas, es necesario implementar un sistema de documentación en donde se registren la formulación de cada blend, su dosificación, fechas de vencimiento, aspectos de trazabilidad y cualquier aspecto que se considere relevante para la producción, almacenamiento y formas de servir (Acar et al., 2022).

2.3. Marco conceptual

- **Análisis sensorial:** Evaluación de los alimentos usando los sentidos como el gusto, el olfato y la vista.
- **Aromáticas:** Plantas que se usan por su olor agradable y beneficios para la salud.
- **Biodiversidad:** Variedad de plantas, animales y microorganismos en un lugar.
- **Blends:** Mezclas de hierbas, frutas o flores usadas para preparar infusiones o té.
- **Cata:** Prueba organizada para evaluar el sabor y olor de un alimento o bebida.
- **Cultura gastronómica:** Conjunto de costumbres y tradiciones relacionadas con la comida en una región.
- **Deshidratación:** Técnica para conservar alimentos quitándoles el agua.
- **Empaque artesanal:** Forma manual o creativa de envolver productos usando materiales locales o reciclables.
- **Endémico:** Que solo existe de forma natural en un lugar específico.
- **Estandarización:** Hacer que algo se realice siempre de la misma manera para garantizar su calidad.
- **Experiencia sensorial:** Percepción que se tiene de un alimento a través de los sentidos.
- **Ferias gourmet:** Eventos donde se venden alimentos especiales o de alta calidad.
- **Gastronomía identitaria:** Cocina que representa la cultura de un lugar específico.
- **Hierbas medicinales:** Plantas que ayudan a tratar dolencias comunes.
- **Infusión:** Bebida que se hace al poner hierbas o frutas en agua caliente.
- **Ingredientes funcionales:** Alimentos que, además de nutrir, ayudan a mejorar la salud.

- **Innovación culinaria:** Ideas nuevas para preparar o presentar alimentos.
- **Maridaje:** Combinación ideal entre comida y bebida para disfrutar mejor su sabor.
- **Materia prima:** Producto natural que se usa para elaborar otro.
- **Mezclas funcionales:** Combinaciones de ingredientes que son sabrosas y beneficiosas para el cuerpo.
- **Orgánico:** Cultivado sin químicos ni pesticidas.
- **Parroquia:** División territorial dentro de un cantón en Ecuador.
- **Patrimonio cultural:** Tradiciones y conocimientos que identifican a un grupo de personas.
- **Producto gourmet:** Alimento de calidad superior, con buena presentación y sabor especial.
- **Propuesta gastronómica:** Ideas y platos que un restaurante ofrece a sus clientes.
- **Saberes ancestrales:** Conocimientos transmitidos por generaciones, especialmente sobre el uso de plantas y alimentos.
- **Sostenibilidad:** Uso responsable de los recursos naturales para proteger el medio ambiente.
- **Tendencias gastronómicas:** Modas actuales sobre cómo se prepara o consume la comida.
- **Té artesanal:** Infusión preparada con ingredientes naturales de forma manual.
- **Valor agregado:** Calidad especial que hace a un producto más útil o atractivo.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

3.1. Metodología de la investigación

Para Swarooprani (2022), la metodología de la investigación se refiere a un proceso técnico y específico para buscar información comprobada acerca de una temática particular con la intención de que el investigador pueda contar con una mejor comprensión del tema. En ese sentido, la metodología de investigación aborda un análisis hipotético que involucra diferentes procesos relacionados y sistematizados entre sí, con el fin de llegar a resultados válidos.

Bajo este criterio, la metodología de la investigación también permite coordinar los pasos para el levantamiento de la información, valorando el proceso investigativo y tiene como propósito brindar respuestas a preguntas previamente planteadas, descubriendo una realidad hasta ahora no revelada (Swarooprani, 2022). Además, puede considerarse a la metodología de la investigación como una doctrina acerca de los criterios que se debe de tener para realizar un estudio, puesto que diseña un camino que se debe de seguir para obtener conclusiones válidas (Odesa National University of Technology et al., 2021).

3.2. Tipo de investigación

En torno al tipo de investigación, se aplicó la investigación descriptiva, puesto que Mapracova et al. (2022) la describe como aquella que permite narrar o definir todo aspecto asociado al fenómeno que se encuentra en estudio, eventos o acontecimientos de forma detallada e integral. De esta manera, la investigación descriptiva tiene como finalidad presentar la información tal cual se encuentra, generando mayores luces para un entendimiento claro de lo que se desea tratar, no obstante, no puede definir ninguna relación causa efecto o interpretar motivación alguna tras los resultados obtenidos.

Para Mozolev & Polishchuk (2024), la investigación descriptiva puede hacer empleo de métodos teóricos, teóricos empíricos y empíricos según las necesidades del estudio, lo que permite contar con un espectro mucho más amplio del tema abordado. Este estudio parte de la

recopilación de casos disponibles destacando su interdependencia puesto que la fundamentación de conceptos teóricos parte de la observación, lo que puede servir de base para investigaciones futuras. En ese sentido, existe un nexo entre la teoría con la observación, influyendo en la descripción de los nuevos conocimientos (Bulbulia et al., 2019).

No obstante, si bien este tipo de investigación presenta grandes ventajas para su aplicación, Shorey & Ng (2022) indican que es necesario utilizar métodos complementarios acordes al descriptivo para reducir el riesgo de el estudio no presente la validez adecuada y presente sesgos. Es por ello, que la investigación descriptiva tiene que ir de la mano con los objetivos planteados en la investigación, de forma que se justifique su aplicación y pueda dar respuesta a las preguntas de investigación.

Por lo tanto, de manera conjunta se aplicó la investigación de corte transversal, que para Wang & Cheng (2020) constituye un análisis del tipo observacional que tiene la finalidad de realizar análisis de diferentes muestras en un único momento, o que se realiza una sola vez, y en contraste con los estudios longitudinales, este tipo de investigación no ejecuta ningún tipo de seguimiento a la información levantada de la población de estudio, de manera que son más prácticos de realizar y sobre todo, útiles para definir evidencia por medio de la medición de los resultados obtenidos según los criterios aplicados para el levantamiento de la información.

De esta manera, este tipo de investigación facilita el estudio de un fenómeno y sus variables involucradas y resulta la más conveniente para investigaciones tanto descriptivas como exploratorias (Ray, 2020). De igual forma, esta investigación permite definir las características de la muestra de estudio, y dependiendo el tipo de estudio, la prevalencia. Cabe mencionar que, al momento de aplicar este tipo de investigación, es importante tener cuidado de la técnica empleada para el levantamiento de información, puesto que de ello depende la obtención de datos reales (Manterola et al., 2023).

3.3. Enfoque o paradigma

Con base al paradigma de investigación, se ha decidido optar por el paradigma mixto, puesto que permite recolectar e integrar información tanto cualitativa como cuantitativa, es decir de carácter subjetivo y objetivo, lo que permite generar resultados integrales y de mejor comprensión de la variable puesta en observación. Tiene la ventaja de que emplea investigaciones previas para contar con un sustento que valide la investigación, complementándola con datos de campo y así constatar los resultados obtenidos (Grant et al., 2023).

De igual forma, este enfoque permite contar con una mayor profundidad del punto de vista de diferentes autores, puesto que toma datos obtenidos en investigaciones previas para evaluar el comportamiento del fenómeno de estudio e incluso puede aportar con nuevas líneas de investigación que podrían fortalecer los resultados. Además, este tipo de paradigma, permite el empleo de diferentes instrumentos y técnicas para levantar datos, lo que consecuentemente, reduce debilidades de instrumentos empleados por separado, y, brinda una validez a los resultados gracias a la triangulación de la información cualitativa con la cuantitativa (Javdani et al., 2023).

Así lo corroboran Thomeer et al. (2024), autores que manifiestan que el uso de modelos cualitativos y cuantitativos brinda la oportunidad de combinar técnicas para el levantamiento de información, mismas que no se encuentran limitadas, sino por el contrario, pueden adecuarse según se crea conveniente en la investigación. También es importante considerar que la aplicación del enfoque mixto, genera mayores posibilidades para tratar la problemática desde diferentes criterios, llegando a obtener conclusiones más sólidas.

Con los criterios indicados anteriormente, el enfoque mixto brinda una confianza mayor a los investigadores con los resultados obtenidos, por ende, pueden tomar mejores decisiones para dar solución a la problemática identificada, indistintamente del nivel de complejidad que presente,

ya que cuenta con más puntos de vista y criterios que podrían promover la propuesta de nuevos modelos y teorías para avances en la rama de estudio tratada (Archibald, 2023).

3.4. Método

Se ha seleccionado el método deductivo, puesto que consiste en un procedimiento que inicia en aspectos generales hasta llegar a elementos específicos, tomando en consideración un razonamiento descendente, en donde por coherencia, las conclusiones se consideran como admitidas cuando las premisas iniciales presentan veracidad. De esta manera, se cuenta con una certeza coherente y lógica, que permite comprobar las teóricas analizadas previamente (Fife & Gossner, 2024).

De esta manera, este método puede refutar, refinar y probar diferentes teorías a través de la información cualitativa levantada, lo que promueve una mejor comprensión acerca de las variables en contextos generales hasta específicos, puesto que puede conllevar a la comprobación de dichas teorías, lo que resulta ideal en casos donde la actualización de información era pertinente o incluso realizar ajustes según la información recopilada. De igual manera, el método deductivo reduce notablemente el riesgo a sesgos, puesto que se realiza un análisis profundo de casos negativos, permitiendo contar con conclusiones con fundamentos sólidos (Tizón-Couto & Lorenz, 2021).

De acuerdo con Bingham (2023), el método deductivo permite contextualizar las diferentes teorías abordadas y reevaluarlas según el contexto de la investigación con miras a mejorar el conocimiento y actualizar la información. No obstante, se debe tener en cuenta que este método depende principalmente de la fundamentación teórica inicial, ya que, si esta no se encuentra acorde a lo que se desea resolver, podría provocar limitaciones en torno a la generación de nueva información.

3.5. Técnicas e instrumentos de investigación

De acuerdo con Salmia (2023), dentro de la investigación existen diferentes técnicas e instrumentos de investigación que pueden utilizarse para levantar datos, mismos que deben alinearse a la ruta investigativa que lleva el estudio, ya que de ello depende la calidad en los resultados. De igual forma, es importante validar previamente el instrumento que se vaya a utilizar puesto que es necesario el criterio de expertos en el tema, y de esta manera, reducir riesgos de imprecisiones o que no lleguen a responder a la pregunta de investigación.

Por lo tanto, un instrumento que se diseña de forma eficaz, puede conseguir datos bajo un proceso estructurado, que contribuyan a esclarecer las inquietudes que se desean aclarar. De igual manera, los instrumentos y las técnicas deben ser flexibles, es decir, que puedan adaptarse a la necesidad de la investigación puesto que, según sea el caso, se puede necesitar de ajustes para que el proceso resulte exitoso. De esta manera, se considera que el éxito de un estudio se encuentra condicionado en un alto porcentaje, tanto de la selección así como de la ejecución de las técnicas e instrumentos para la recolección de información (Lestari et al., 2024).

3.5.1. Técnicas de campo

Para Ganesha & Aithal (2022), las técnicas de campo son recursos que se emplean dentro de la investigación para recopilar datos en el campo de estudio donde se encontró previamente la problemática, y se caracteriza por que el investigador debe de interactuar con la población de estudio y su entorno, lo que le acerca más a la realidad del estado en el que se encuentra su investigación. Es importante añadir, que las técnicas pueden aplicarse de forma individual o de manera integrada según las necesidades de la investigación, y si, sobre la marcha, es necesario recopilar un tipo de información que complemente lo ya recopilado.

En ese sentido, el presente estudio aplicó la técnica de la observación, misma que tiene la finalidad de levantar información de procesos, actividades, eventos y personas tan cual se

presentan en la realidad. De esta manera, no existe el mero hecho de la observación, sino que existe un involucramiento activo por parte del investigador, consiguiendo una interacción efectiva, para que pueda entender mejor el contexto en el que se desenvuelve el fenómeno de estudio (Lourenço da Costa et al., 2024). Entre sus características principales, el estudio se destaca por:

Figura 8 Características de la técnica de la observación



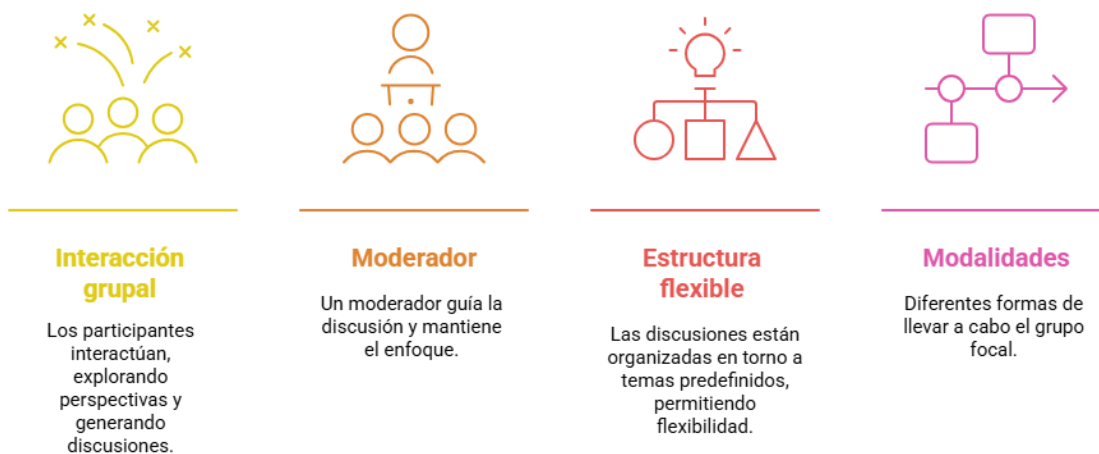
Fuente: Lourenço da Costa et al., 2024.

Gracias a la técnica de la observación, el investigador puede tener un mejor entendimiento, además de lo que expresen los participantes, de cómo se desenvuelven en su entorno y analizar detalles y aspectos que posiblemente con otras técnicas resulten más complejos, de forma que, en tiempo real, la observación permite percibir el criterio y punto de vista de la población de estudio sin que se altere su normal desenvolvimiento (Ribeiro Da Silva et al., 2021).

Otras de las técnicas que se ha optado por su empleo para esta investigación, corresponde al grupo focal, misma que Chai et al. (2024) consideran como un recurso que permite la toma de datos a través de las actitudes y puntos de vista de los participantes, que generalmente son expertos en el tema que se aborda. Esta técnica permite que los participantes puedan dar su

criterio desde su conocimiento y experiencia, respetando las indicaciones de un moderador, consiguiendo información que permita enriquecer al tema que se trata y las variables involucradas.

Figura 9 Características de la técnica de grupo focal



Fuente: Chai et al. (2024).

Para su implementación, es necesario de un espacio en donde los participantes se sientan cómodos y puedan interactuar de forma fluida, de manera que cada uno pueda observar las expresiones de comunicación no verbal de sus pares y así se genere una mejor armonía en el entorno, para que se pueda generar información detallada acerca del criterio de cada participante. Finalmente, es importante que se tome en consideración la duración del tiempo que dure la sesión, con el fin de evitar el cansancio o malestar de los participantes, y de forma opcional, es posible la entrega de incentivos con el fin de que los participantes se encuentren motivados a participar (Walters, 2023).

3.5.2. Técnicas de análisis documental

Tal como su nombre lo indica, las técnicas de análisis documental permiten extraer y analizar datos de documentos que pueden ser artículos académicos, registros audiovisuales,

gráficos, etc., mismos que dan soporte y mayor comprensión acerca del tema que se estudia. Para la aplicación de esta técnica, es importante que se siga un procedimiento sistematizado, de forma que se pueda identificar los documentos que puedan aportar al conglomerado teórico del estudio, para posteriormente clasificarlos y verificar que la información contribuya a integrar los conocimientos descubiertos (Bohnsack, 2024).

De esta manera, el primer paso consistió en aplicar la revisión de la bibliografía, misma que para Thayyib et al. (2023) consiste en indagar en documentos académicos o fuentes científicas, seleccionándolos según criterios de búsqueda predefinidos como el tema de estudio, temporalidad, bases de datos, entre otros. Además, esta técnica se caracteriza por ser de carácter observacional y retrospectiva, es decir, que tiene su fundamento en la indagación de artículos ya publicados, accediendo a información preliminar e identificar posibles vacíos que pueden ser complementados con documentación adicional.

En la misma línea, se aplicó la técnica de la paráfrasis, recurso que se aplicó para enunciar las nociones y puntos de vista de autores de los artículos indagados, pero empleando palabras propias, sin que se pierdan las ideas que transmitieron los autores, con la intención de integrar información, generar un análisis crítico y mejorar la comprensión de los datos que se desean transmitir. De esta manera, la paráfrasis se caracteriza por el empleo de diversidad lingüística, creatividad y pensamiento crítico, flexibilidad y fidelidad al significado original (Wahle et al., 2023).

Finalmente, se aplicaron las referencias bibliográficas, que son consideradas como elementos que sustentan la transparencia, rigor y la credibilidad de la información presentada. Con ello, se reduce el riesgo de plagio, se sustentan los argumentos que el autor quiere transmitir y permite que se validen los datos presentados. En ese sentido, es importante que la elección de las referencias bibliográficas se realice de forma cuidadosa, tomando en cuenta la actualidad de

los documentos, su pertinencia y rigor científico, que permitan presentar información de calidad (Lubis et al., 2023).

3.5.3. Técnicas de laboratorio

Las técnicas de laboratorio son recursos que se utilizan de forma sistemática para organizar y presentar la información en cuanto a los diferentes procesos gastronómicos que se realizan en los espacios culinarios, referentes a las materias primas empleadas, técnicas y procesos de cocción, gestión de costos, entre otros, permitiendo tener un control documental de lo que se realiza en la parte práctica culinaria. De esta manera, dentro de Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano se emplea la base de datos, documento que permite registrar la información de mayor relevancia con respecto a las materias primas que se emplean en la propuesta gastronómica. Esta herramienta facilita organizar la información e incluso modificarla en caso de que sea necesario, de manera que es un recurso que se adapta a las necesidades del profesional gastronómico.

Figura 10 Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO	CANTIDAD O META COMPRADA	PESO DESPERDIO COMPRADO	PESO SUBPRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD META EQUIVALENTE	PESO DESPERDIO EQUIVALENTE	PESO SUBPRODUCTO EQUIVALENTE	FACTO %	COSTO VA O INGRESO VA FINAL	OBSERVACIONES
Pasta entera Lompo	Pasta entera Lompo	kg	La Técnica	1.20	2.5	2.7	0.4	0	2.3	2.3	0.20	0	100	2.76	0.01
Salsina de pollo	Salsina de pollo	kg	La Técnica	0.81	2.5	0.68	0.44	1.32	0.21	0.24	0.53	0.00	100	0.47	0.79
Salsina de pollo	Salsina de pollo	kg	La Técnica	2.2	0	1	0	0	1.20	0.20	0.20	0.00	100	2.20	0.20
Lentejas	Lentejas	kg	La Técnica	0.8	0	0	0	0	0.8	0.8	0.00	0.00	100	0.80	0.00
Carne	Carne	kg	La Técnica	0.5	0	0	0	0	0.5	0.5	0.00	0.00	100	0.50	0.00
Champiñones	Champiñones	kg	La Técnica	0.5	0.5	0.7	0.5	0	0.7	0.7	0.00	0.00	100	0.70	0.00
Arroz	Arroz	kg	La Técnica	0.8	0	0.7	0.5	0	0.7	0.7	0.00	0.00	100	0.80	0.00
Almuerzo	Almuerzo	kg	La Técnica	0.85	0	1	0	0	1.00	0.85	0.00	0.00	100	1.00	0.00
Almuerzo	Almuerzo	kg	La Técnica	0.8	0	1	0	0	1.00	0.80	0.00	0.00	100	0.80	0.00

Fuente: Instituto de Tecnologías Sudamericano.

Como se puede apreciar en la figura anterior, la base de datos que se emplea en el Instituto Sudamericano, se presenta de forma ordenada para que se pueda ir agregando la información, de izquierda a derecha, es posible encontrar apartados para colocar el grupo de alimentos (cárnicos, lácteos, frutas y hortalizas), ingredientes, presentación de compra, proveedor, peso bruto, unidad de medida, precio kilo, cantidad neta, peso desperdicio, peso subproducto, rendimiento, factor de correlación, costo kilo ingrediente final y observaciones. Con los criterios mencionados anteriormente, el formato se llena con todos los ingredientes que serán empelados en la propuesta gastronómica.

Adicionalmente, se cuenta con la bitácora gastronómica, misma que se utiliza para anotar todo insumo, recursos, materias primas, técnicas de cocción y condiciones de la preparación, de manera que se tenga una referencia acerca de las pruebas que se fueron realizando hasta la obtención del producto final, con sus respectivas adecuaciones y correcciones. En el Instituto Sudamericano, se utiliza el siguiente formato:

Figura 11 Bitácora gastronómica


The diagram shows a form for recording gastronomic tests. At the top, there are fields for 'Nombre del estudiante', 'Nombre del plato fuerte', and 'Foto del platillo'. Below these is a header with the logo of 'INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO' and the website 'www.sudamericano.edu.ec'. The main form is divided into sections: 'Nombre del realizador', 'Nombre de la elaboración', and 'Fotografía de la elaboración'. Below this is a table for recording test results, with columns for 'Prueba #', 'Ingredientes', 'Peso', 'Características Organolépticas', 'Método de Cocción/Elaboración', 'Temperatura de cocción', 'Tiempo de Cocción/Elaboración', 'Método de conservación', 'Temperatura de conservación', 'Tiempo de conservación', 'Método de regeneración del producto', 'Temperatura de servicio', and 'Observaciones'. Callouts provide detailed instructions for each field, such as 'Especificamos los ingredientes que utilizaremos en la elaboración', 'Cantidad de peso utilizado por ingrediente', 'La característica en la que se adquirió el producto', 'Método de cocción que se realizó el platillo', 'Termino deseado de la preparación', 'Tiempo que demora en cocer la comida', 'Diferentes métodos para conservar el alimento', 'A que grado se conserva el alimento', 'Cuanto tiempo demora en no descomponerse el alimento', 'Maneras de regenerar el alimento después de mucho tiempo', 'Temperatura a que se debe servir el alimento', and 'Que tal estuvo el platillo. Presentación, sabor'.

Fuente: Instituto de Tecnologías Sudamericano.

En este formato, es necesario colocar información acerca del nombre de quien realiza las pruebas, el nombre de la preparación, se coloca también una fotografía de la elaboración, a continuación, se coloca el número de prueba realizada, los ingredientes empleados, peso de cada uno, características organolépticas más destacadas, los métodos de cocción de mayor empleo, temperaturas, tiempo de cocción, método de regeneración, temperatura de servicio y observaciones.

De igual forma, se destaca el empleo de las hojas de ruta, documentos que se emplean para asentar cada uno de los procesos que se necesitan para elaborar un platillo, de manera organizada, y de esta manera, cualquier persona que tenga acceso a esta información tenga la capacidad de entender la receta y poder ejecutarla, ya que puede encontrar toda la información referente a la preparación de un plato.


Figura 12 Hoja de ruta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:			
Tipo de Plato:		INGREDIENTES:	
		Cant.	Unid.
			Nombre
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
0	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
PREPARACIÓN:			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
Observaciones:			

Fuente: Instituto de Tecnologías Sudamericano.

Como se puede apreciar, la hoja de ruta tiene los apartados para colocar el nombre (1) y tipo del plato (2), ingredientes con su respectiva cantidad, unidad y nombre (3), una imagen del plato, el mise en place, técnicas de corte (4), ingredientes técnicas, tiempo, temperatura (5), las actividades para su preparación (7) y las observaciones (8). De igual forma, dentro de las técnicas de laboratorio, resulta de gran relevancia el empleo de la hoja de costo, puesto que es un documento que se alimenta con la hoja de ruta para añadir los costos asociados a la receta, tomando en consideración el peso del producto y según el tamaño por porción.

Figura 13 Hoja de costos

									
Costos:									→ 1
Chef									→ 2
Tipo de Plato:		Tamaño porción							
Costo por Plato:		Raciones							
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
Peso Total receta				Costo de receta					
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):									→ 4
Costo por kilo de elaboración									→ 5

Fuente: Instituto de Tecnologías Sudamericano.

Finalmente, en la hoja de costos, se aprecia apartados para colocar el nombre del cocinero, el tipo de plato, el tamaño por porción, costo y raciones, todo esto en el apartado del encabezado (1) (2). A continuación, se tienen espacios para colocar la cantidad, unidad, ingrediente, costo por kilo, costo por receta, presentación, gramaje bruto compra, factor de correlación (3). Finalmente se tiene un espacio para colocar el precio de venta al público (P.V.P.) (4) y el costo por kilo de elaboración (5).

3.6. Fases de la investigación

La presente investigación se desarrolló en tres etapas clave, iniciando con el levantamiento de información, posteriormente se realizó el diseño de la propuesta gastronómica y finalmente, se la validó con expertos referentes a blends y su maridaje. A continuación, se describe cada etapa:

3.6.1. Etapa I. Levantamiento de información

Esta primera etapa consistió en recopilar la información teórica con respecto a los blends naturales, el té, tipos de té, los ingredientes empleados, sus aplicaciones, infusiones y su preparación, hierbas, especias, flores, frutos secos, frutas, los tipos de blends, beneficios, características organolépticas. De igual forma, se tomó en consideración aspectos como la técnica de la deshidratación, envasado y conservación de productos deshidratados, así como el control de los productos.

3.6.2. Etapa II: Elaboración de la propuesta gastronómica

Posterior a la definición de los aspectos teóricos, se procedió a diseñar las primeras pruebas prácticas para la elaboración de los blends a base de té, registrando las fórmulas iniciales en las bitácoras gastronómicas, de igual forma, se fueron empleando documentos como la base de datos, ficha de costos y hoja de ruta, en donde se fue asentando toda la información referente a la propuesta. Previo a la validación, se procedió a presentar las elaboraciones a docentes expertos en el tema, con el fin de obtener retroalimentación y mejorar las características organolépticas de la propuesta para su maridaje.

3.6.3. Etapa III: Validación de la propuesta

Con la aprobación de los expertos, se realizó la validación y maridaje de la propuesta con productos que se ofrecen en el campo de estudio, es decir, el Restaurante El Club del Queso. Para lo cual, los colaboradores del establecimiento dieron su punto de vista y validaron las mejores combinaciones. Esta información fue recopilada y tratada estadísticamente en Microsoft Excel, con lo cual se procedió a realizar su interpretación y la generación de las conclusiones del estudio.

3.7. Población y muestra

De acuerdo con Casteel & Bridier (2021), la población, dentro de investigación, o universo, consiste en el número total de eventos o personas que previamente han sido analizadas y presentan rasgos similares, y se tiene la intención de levantar información referente a la investigación. En el caso de la muestra, se define como una parte representativa que se elige de la población, puesto que esta última puede ser muy grande, lo que dificulta tomar datos totales. No obstante, en el caso de que se opte por la selección de la muestra, esta tiene que ser representativa, de tal manera que los datos levantados puedan validar el pensamiento general.

Por lo tanto, la muestra se selecciona únicamente en universos grandes, y pueden ser de carácter probabilístico o no probabilístico. En el primer caso, los participantes se eligen de forma aleatoria, de manera que cualquier miembro tenga las mismas posibilidades de ser elegido, en tanto que, para muestras no probabilísticas, se produce el muestreo por conveniencia, es decir, el investigador selecciona de forma intencional quien va a participar del estudio, lo que incrementa el riesgo de sesgo de la información (Casteel & Bridier, 2021).

En ese sentido, tomando en consideración que el campo de estudio es el Restaurante El Club del Queso, mismo que, como se mencionó en el Marco Referencial del presente documento, cuenta con un equipo de trabajo de nueve colaboradores, incluido las propietarias, es una cantidad con la que, si se puede realizar de forma global, de manera que, para obtener resultados apegados al contexto actual, no fue necesario la determinación de la muestra.

CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

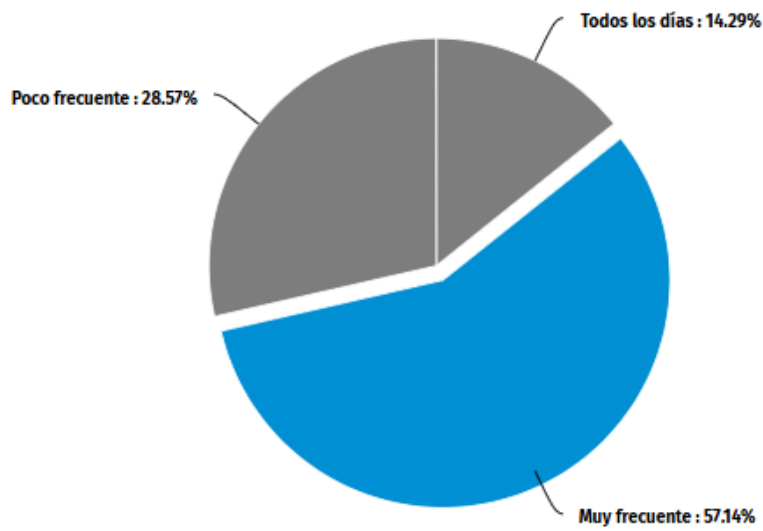
En el presente apartado, se exterioriza de forma general, los principales hallazgos en torno a los objetivos específicos planteados, y que responden a la interrogante acerca del nivel de aceptación organoléptica que presentan los participantes del estudio en cuanto a la propuesta de los blends de autor, en donde se utilizaron productos de la localidad de Bulán.

En ese sentido, se consideran que resultados obtenidos son no concluyentes debido a que el levantamiento de información se aplicó a una muestra pequeña de siete participantes, lo que, de cierta manera, limita la definición de patrones, de manera que no es posible generalizar los criterios descritos a continuación.

4.1. Resultados de la validación de la propuesta

Con respecto a la frecuencia de consumo, tal como se aprecia en la Figura 14, el 57,14 % de los participantes indica que es muy frecuente el consumo de infusiones, seguido del 28,57 % que señala que su consumo es poco frecuente, y finalmente, el 14,29 % restante, indica que consume infusiones y tés de forma diaria. Estos resultados apuntan a que, si existe un número considerable de personas con una frecuencia alta en cuanto al consumo de estas bebidas, por lo cual se puede considerar como una oportunidad para ingresar al mercado con una propuesta novedosa y de sabores que no podrán ser encontrados de forma frecuente.

Figura 14 Frecuencia de consumo de té

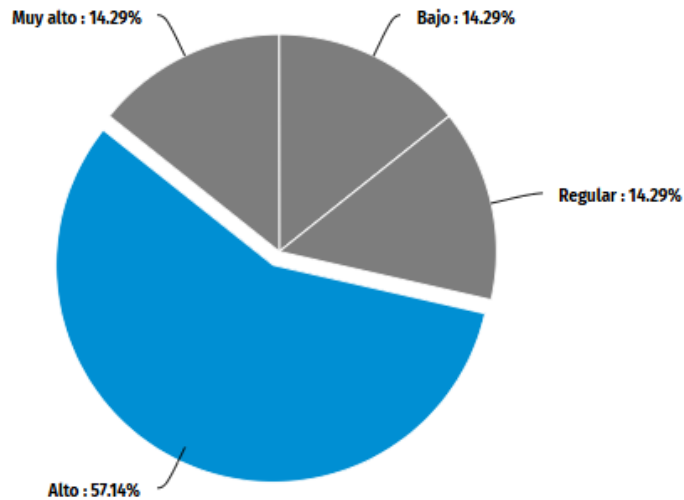


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Todos los días	1	14.29%	█				
Muy frecuente	4	57.14%	██████████				
Poco frecuente	2	28.57%	██████				
Nunca	0	0%					
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

Con relación al aroma Bruma silvestre que se describe en la Figura 15, se tiene que la mayoría de participantes (57,14 %), seleccionaron la opción alto, seguido de las opciones muy alto, regular y bajo, todas con el 14,29 % de validación, lo que indica que existe una buena aceptación del aroma producido por este blend de autor, aunque podría mejorarse en futuras elaboraciones para conseguir mejores resultados aromáticos.

Figura 15 *Aroma Bruma silvestre*

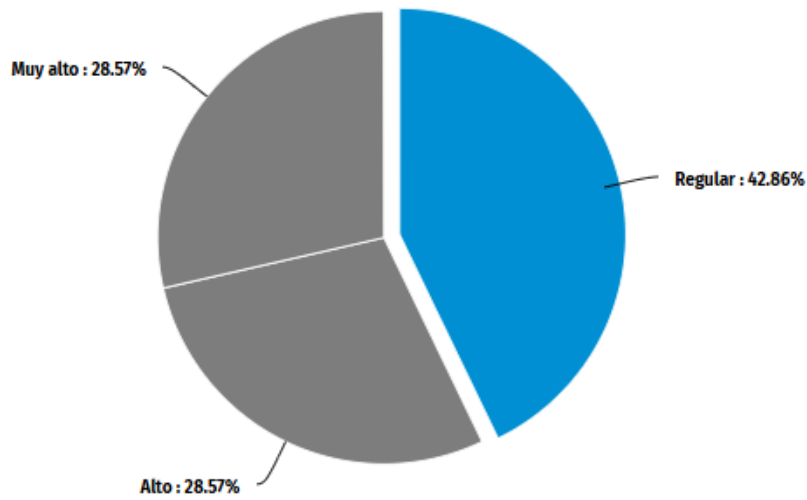


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	1	14.29%					
Regular	1	14.29%					
Alto	4	57.14%					
Muy alto	1	14.29%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

Con referencia al sabor de la variedad Bruma silvestre descrita en la Figura 16, se tiene que el 85,71 % de los participantes seleccionaron la opción alto, seguido del 14,29 % restante con la opción regular. De esta manera, se aprecia una aceptación alta entre quienes probaron esta variedad, puesto que la mayoría presenta un agrado por el sabor de este blend, sin embargo, no se alcanzó la calificación de muy alto en ningún participante, lo que apunta que es necesario realizar más pruebas para conseguir mejores resultados, tal como se puede apreciar en la Figura 17 presentada a continuación:

Figura 16 Sabor Bruma silvestre

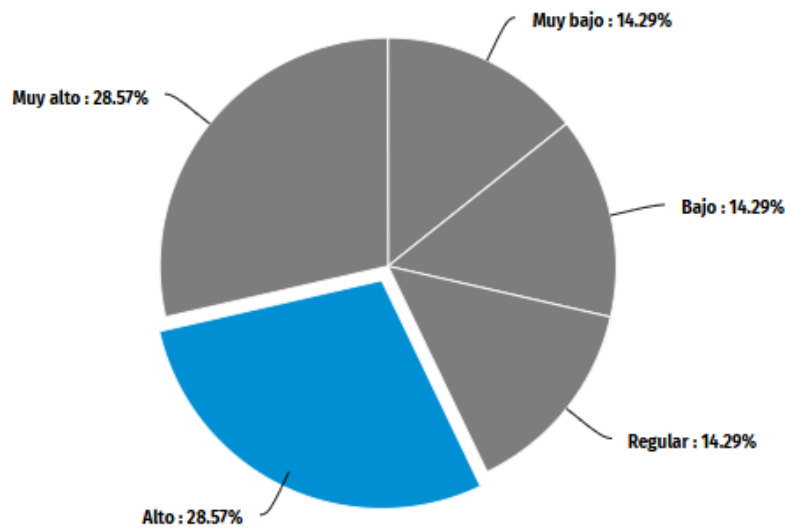


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	3	42.86%		█			
Alto	2	28.57%			█		
Muy alto	2	28.57%				█	
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En base con la intensidad del sabor del blend Bruma silvestre descrita en la Figura 17, se tiene que el 85,71 % de los participantes seleccionaron la opción alto, seguido del 14,29 % que se inclinaron por una intensidad regular. Estos resultados sugieren que la intensidad del sabor presenta una buena aceptación, sin embargo, no se ha conseguido la calificación de muy alto, por lo que es necesario reevaluar esta característica organoléptica con el fin de obtener una mayor intensidad en el sabor y pueda ser del agrado de los consumidores.

Figura 17 Intensidad del sabor Bruma silvestre

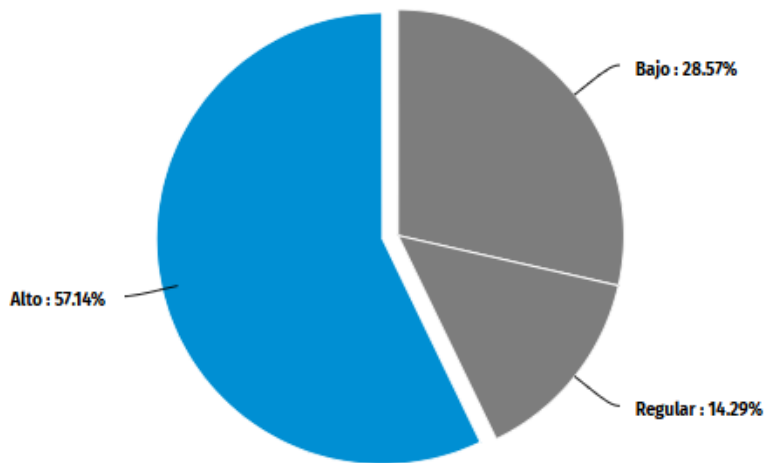


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	1	14.29%	█				
Bajo	1	14.29%	█				
Regular	1	14.29%	█				
Alto	2	28.57%	█	█			
Muy alto	2	28.57%	█	█			
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

Con respecto al equilibrio ácido-dulce del blend Bruma silvestre descrito en la Figura 18, se tiene que el 71,43 % de los participantes seleccionaron la opción alto, seguido por el 28,57 % que optó por la valoración de regular. Si bien se nota que el blend Bruma silvestre cuenta con una aceptación general de todos los participantes, todavía es posible mejorar el equilibrio entre lo ácido y lo dulce, de manera que se podrá reevaluar los porcentajes utilizados de cada ingrediente para conseguir resultados más altos.

Figura 18 Equilibrio ácido-dulce Bruma silvestre

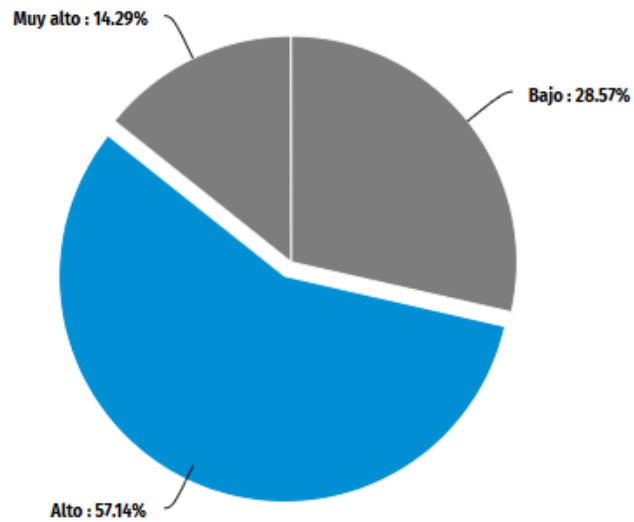


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	2	28.57%	█				
Regular	1	14.29%	█				
Alto	4	57.14%	█	█	█		
Muy alto	0	0%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En lo referente a la persistencia del sabor Bruma silvestre descrito en la Figura 19, se aprecia que el 71,43 % de los participantes seleccionaron la opción de alto, seguido del 28,57 % que se inclinaron por la opción regular. Estos resultados sugieren que el blend Bruma silvestre cuenta con una buena aceptación en torno a la persistencia del sabor, sin embargo, es posible mejorar, de manera que podría considerar la modificación de factores que podrían aumentar la persistencia del sabor de este blend.

Figura 19 Persistencia del sabor Bruma silvestre

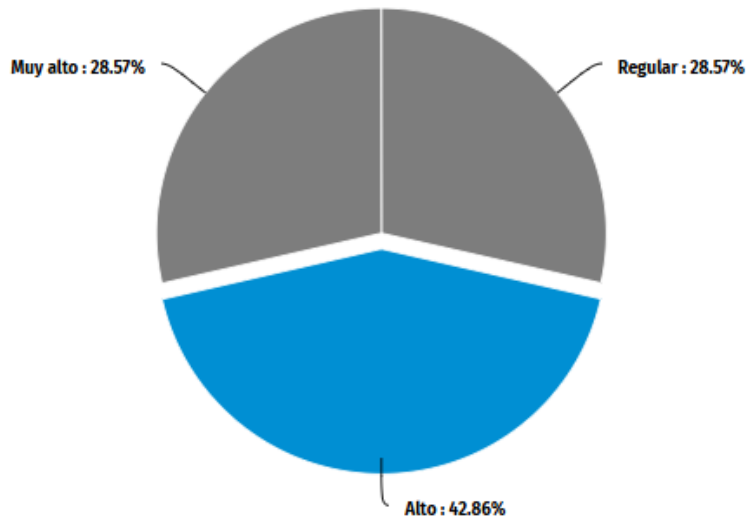


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	2	28.57%	█				
Regular	0	0%					
Alto	4	57.14%	█	█			
Muy alto	1	14.29%	█				
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En cuanto al atractivo visual del blend Bruma silvestre descrito en la Figura 20, se tiene que el 42,86 % de los participantes optaron por la opción alto, seguido del 28,57 % que seleccionaron la opción regular, un 14,29 % optó por muy alto y el 14,29 % restante se inclinó por la opción bajo. Con estos resultados, se considera que el atractivo visual es considerablemente bueno, no obstante, es importante seguir mejorando en la parte visual de manera que se pueda conseguir un producto atractivo visualmente para la mayoría de personas que deseen consumir este blend.

Figura 20 *Atractivo visual Bruma silvestre*

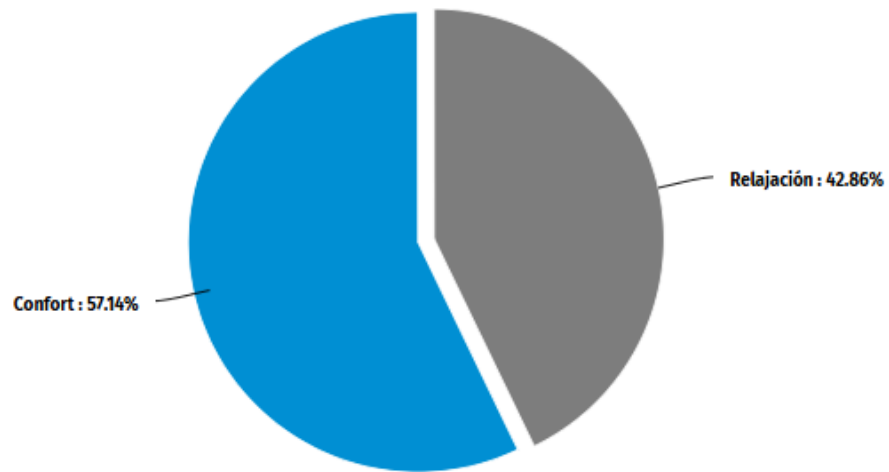


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	2	28.57%	██████████				
Alto	3	42.86%	██████████	██████████			
Muy alto	2	28.57%	██████████				
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En relación con la sensación que evoca el blend Bruma silvestre, que se describe en la Figura 21, se tiene que el 57,14 % señaló la opción de confort, en tanto que el 42,86 % consideró la opción de relajación. Estos resultados son muy importantes, puesto que, con los criterios establecidos en esta pregunta, se puede considerar al blend Bruma silvestre con sensaciones de relajación y confort, y así direccionar de mejor manera a futuros consumidores en su decisión de compra.

Figura 21 Sensación que evoca Bruma silvestre

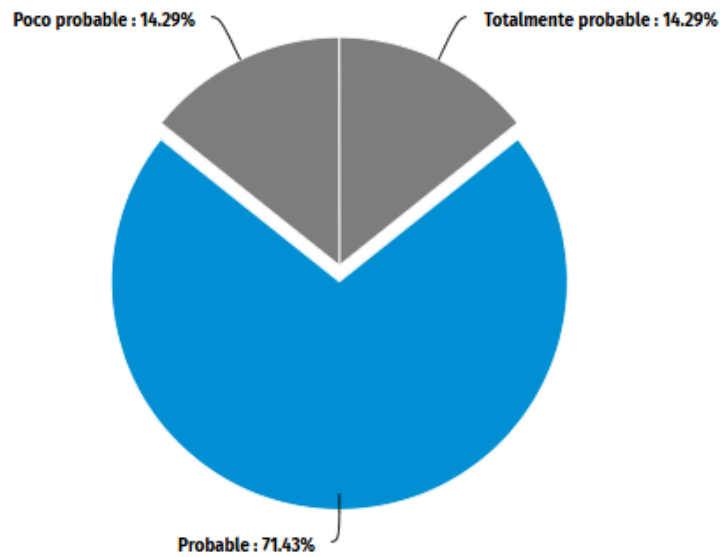


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Relajación	3	42.86%	<div style="width: 42.86%; background-color: #666; height: 10px;"></div>				
Energía	0	0%	<div style="width: 0%; background-color: #666; height: 10px;"></div>				
Conexión con la naturaleza	0	0%	<div style="width: 0%; background-color: #666; height: 10px;"></div>				
Confort	4	57.14%	<div style="width: 57.14%; background-color: #0070C0; height: 10px;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

En relación con la probabilidad de consumir el blend Bruma salvaje con un alimento, que se describe en la Figura 22, el 71,43 % se inclinó por la opción probable, seguido del 14,29 % que indicó que es totalmente probable y el 14,29 % restante, lo considera poco probable. Bajo estos resultados, se considera que si se podría promocionar el consumo de este blend con alimentos, lo cual se encuentra acorde a los resultados de la pregunta anterior, en donde se prefería consumir en el desayuno el cual es una comida frecuente.

Figura 22 Probabilidad de consumir el blend con un alimento Bruma silvestre

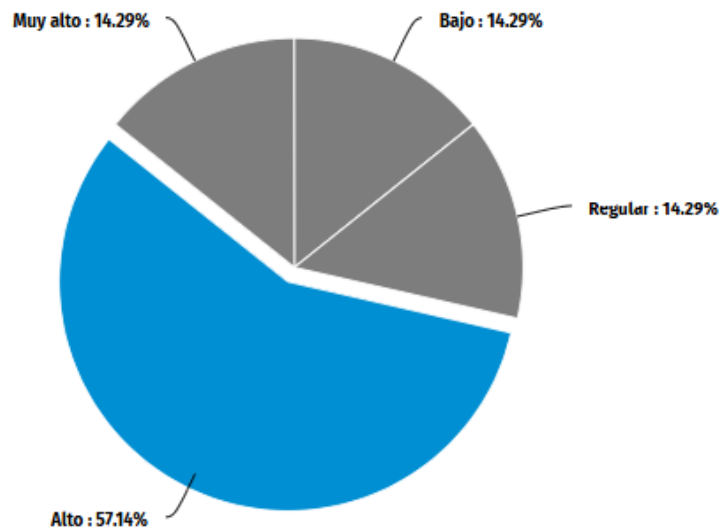


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Totalmente probable	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Probable	5	71.43%	<div style="width: 71.43%;"></div>				
Poco probable	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Nada probable	0	0%	<div style="width: 0%;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

En relación con el segundo blend propuesto, denominado Sol andino, dentro de las diferentes características sensoriales, en la Figura 23, se expresan los resultados del aroma de este blend, en donde se obtuvo que el 57,14 % de los participantes indicó que el aroma es alto, en tanto que las opciones de muy alto, regular y bajo, contaron con el 14,29 % cada una. Estos resultados sugieren que el blend presenta un aroma intenso que puede llamar la atención a nivel olfativo por parte de los consumidores, lo que resulta positivo en cuanto a la sensación que puede provocar este blend.

Figura 23 Aroma Sol andino

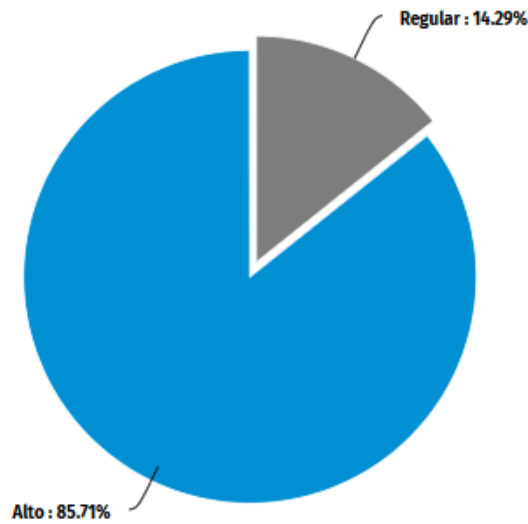


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	1	14.29%					
Regular	1	14.29%					
Alto	4	57.14%					
Muy alto	1	14.29%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

Con respecto al sabor del blend Sol andino descrito en la Figura 24, se obtuvo que el 85,71 % de los participantes seleccionaron la respuesta alto, en tanto que el 14,29 % indicaron la opción regular. Estos resultados sugieren que, si bien el blend presenta un sabor llamativo, no es tan fuerte de manera que, si bien no existieron respuestas extremas, ni muy bajas ni muy altas, sin embargo, existe una aceptación por parte de la mayoría de participantes, con una percepción homogénea y favorable hacia esta característica organoléptica.

Figura 24 Sabor Sol andino

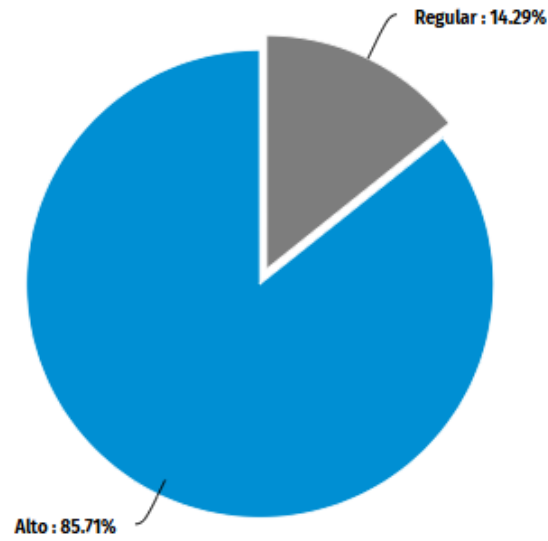


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	1	14.29%					
Alto	6	85.71%					
Muy alto	0	0%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En cuanto a la intensidad del sabor del blend Sol andino, que se describe en la Figura 25, se tuvo que el 85,71 % de los participantes seleccionaron la opción alto, en tanto que el 14,29 % se inclinó por la respuesta regular. Estos resultados sugieren que existió una intensidad del sabor considerable, aunque todavía es posible optimizar la formulación de la preparación para conseguir mejores resultados en este ítem.

Figura 25 Intensidad del sabor Sol andino

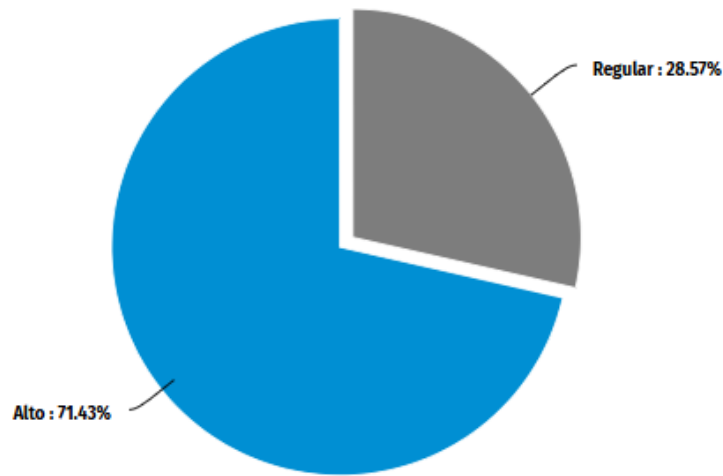


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	1	14.29%					
Alto	6	85.71%					
Muy alto	0	0%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

Con respecto al equilibrio ácido-dulce que presenta el blend Sol andino, descrito en la Figura 26, se obtuvo que el 71,43 % de los participantes, seleccionaron la opción de alto, en tanto que el 28,57 % restante optó por la opción regular. Estos resultados indican que los participantes valoraron positivamente este ítem, sin embargo, es posible mejorarlo, por lo que es recomendable revisar las proporciones de los ingredientes empleados en este blend para poder recombinarlos y así conseguir un equilibrio óptimo.

Figura 26 Equilibrio ácido-dulce Sol andino

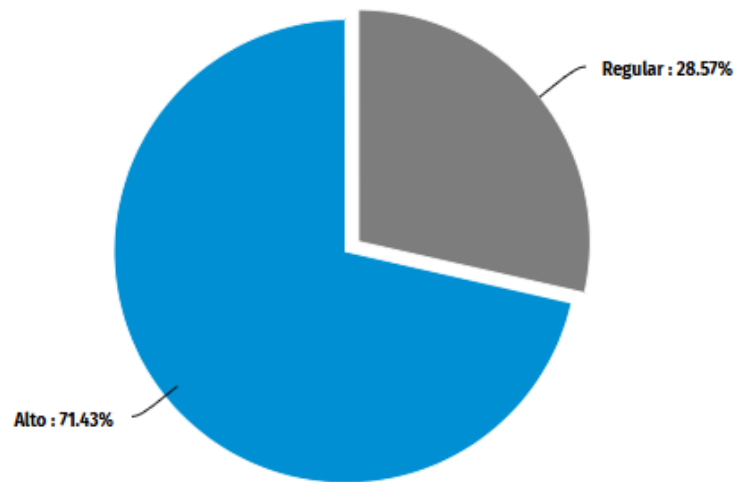


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	2	28.57%	█				
Alto	5	71.43%	█	█	█	█	█
Muy alto	0	0%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En cuanto a la persistencia del sabor del blend Sol andino, que se describe en la Figura 27, se tiene que el 71,43 % de los participantes seleccionaron la opción alto, en tanto que el 28,57 % se inclinó por la opción regular. Con estos resultados, se aprecia que los participantes consideran como positivo la persistencia del sabor, aunque ninguno lo calificó como muy alto, lo que sugiere que es posible mejorar este aspecto en el blend Sol andino, enfocándose en el proceso de preparación de los ingredientes utilizados.

Figura 27 Persistencia del sabor Sol andino



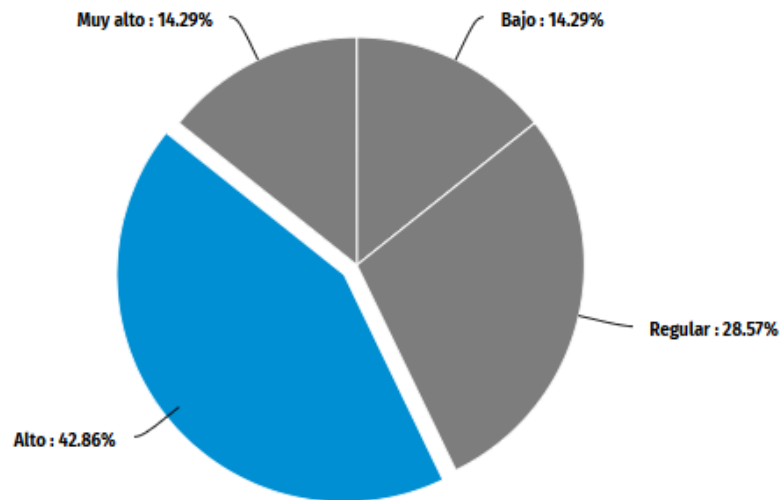
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	2	28.57%					
Alto	5	71.43%					
Muy alto	0	0%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En cuanto al atractivo visual del blend Sol andino, descrito en la Figura 28, un 42,86 % de los participantes se inclinó por la opción alto, en tanto que un 28,57 % optó por la respuesta regular, y las respuestas muy alto y bajo, presentaron el mismo porcentaje de selección (14,29 %). Estos resultados indican que, si bien la mayoría de los participantes califican de forma positiva este criterio organoléptico, las respuestas de los extremos (bajo y muy alto) podrían indicar una

diversidad de criterios, de manera que este aspecto se podría poner mayor atención para mejorarlo.

Figura 28 *Atractivo visual Sol andino*



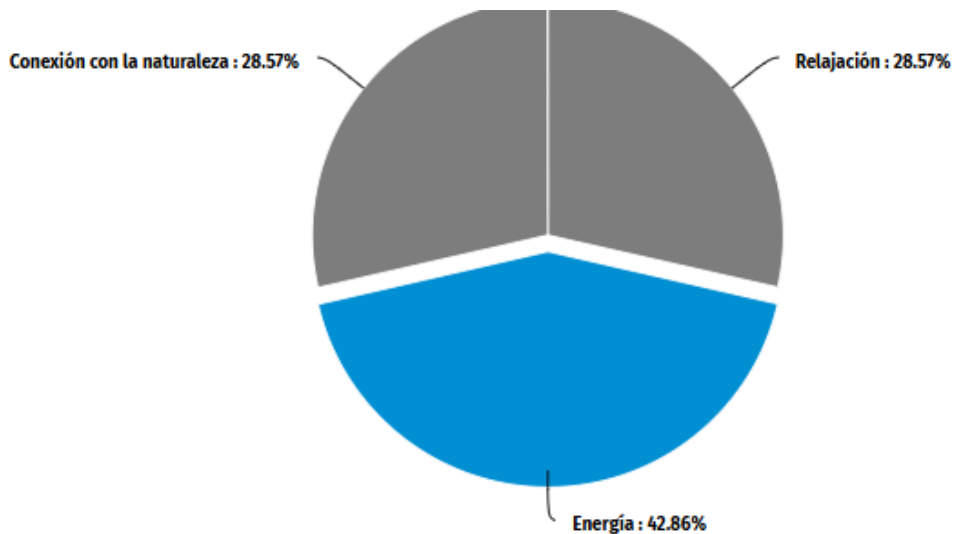
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	1	14.29%	█				
Regular	2	28.57%	█	█			
Alto	3	42.86%	█	█	█		
Muy alto	1	14.29%	█				
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En torno a la sensación que evoca la infusión Sol andino, que se aprecia en la Figura 29, se obtuvo que el 42,86 % de los participantes seleccionaron la opción de energía, un 28,57 % relajación y el 28,57 % restante, conexión con la naturaleza. Estos resultados apuntan a que este

blend evoca diferentes sensaciones, destacándose la energía, de manera que se podría promover su consumo comunicando las propiedades energéticas que brinda esta bebida.

Figura 29 Sensación que evoca la infusión Sol andino



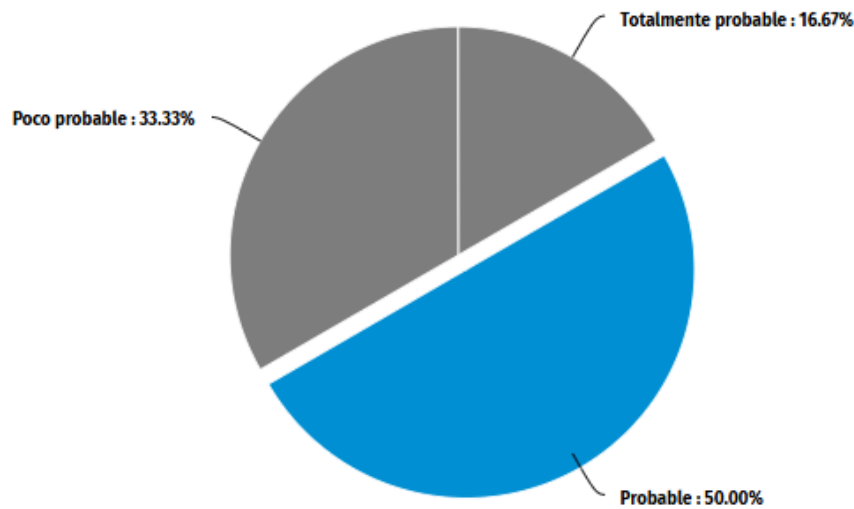
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Relajación	2	28.57%	<div style="width: 28.57%; height: 10px; background-color: #666;"></div>				
Energía	3	42.86%	<div style="width: 42.86%; height: 10px; background-color: #0070C0;"></div>				
Conexión con la naturaleza	2	28.57%	<div style="width: 28.57%; height: 10px; background-color: #666;"></div>				
Confort	0	0%	<div style="width: 0%; height: 10px; background-color: #666;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

En cuanto a la probabilidad de consumir el blend Sol andino, como se observa en la Figura 30, el 50 % de los participantes indicaron que es probable su consumo, un 33,33 % lo consideró poco probable, en tanto que el 16,67 % lo consideró totalmente probable. Estos resultados son muy positivos con respecto a este blend, puesto que demuestra que el perfil sensorial fue del

agrado de gran parte de los participantes, aunque no se obtuvieron resultados totalmente positivos, es una oportunidad para mejorar la receta para futuras elaboraciones.

Figura 30 Probabilidad de consumir blend con un alimento Sol andino

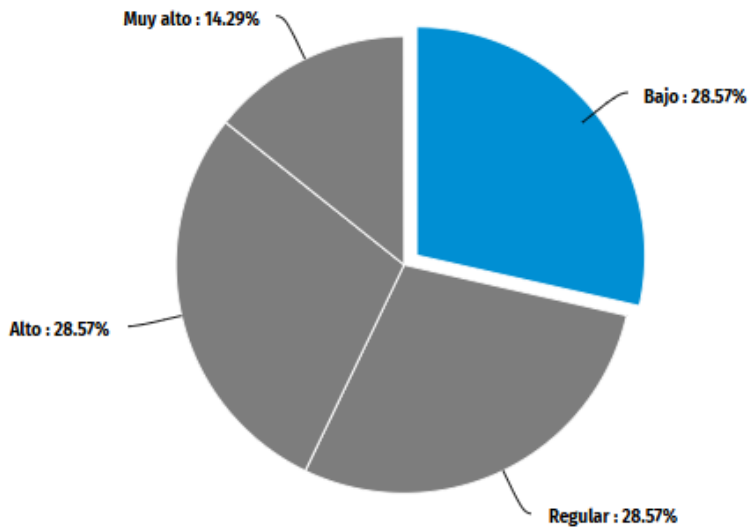


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Totalmente probable	1	16.67%	█				
Probable	3	50%	█	█			
Poco probable	2	33.33%	█	█			
Nada probable	0	0%					
Total	6	100 %					

Fuente: elaboración propia.

Con respecto al aroma en el blend Luz de hoja, que se observa en la Figura 31, se obtuvo que el 28,57 % de los participantes lo catalogaron como bajo, otro porcentaje similar lo consideró regular, otro porcentaje similar lo consideró alto, en tanto que sólo el 14,29 % lo consideró muy alto. Esta variabilidad en el producto sugiere que debe ponerse mayor énfasis para reestructurar la receta y presentar un aroma más intenso que resulte más agradable para los consumidores.

Figura 31 *Aroma Luz de hoja*

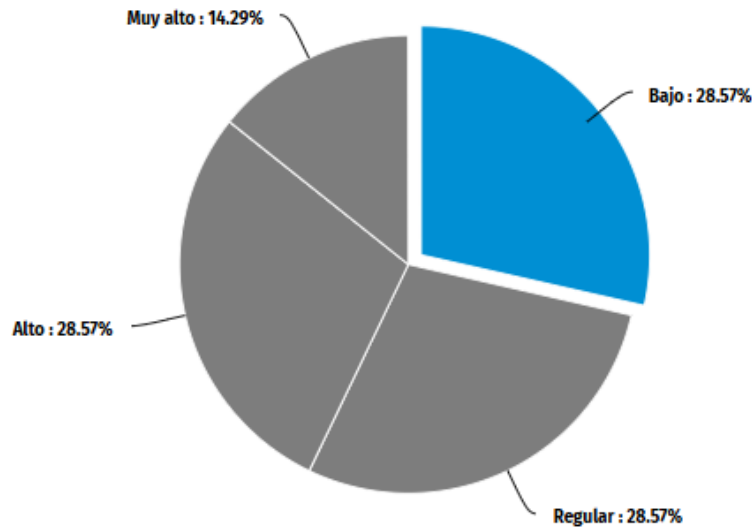


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	2	28.57%	■				
Regular	2	28.57%	■				
Alto	2	28.57%	■				
Muy alto	1	14.29%	■				
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En cuanto al sabor del blend Luz de hoja, que se aprecia en la Figura 32, se obtuvo que los criterios de bajo, regular y alto, contaron con el 28,57 % de aceptación cada uno, en tanto que la respuesta de muy alto contó con el 14,29 % de aceptación. Estos resultados, al igual que la pregunta anterior, indican una variabilidad de criterios, que se encuentran directamente relacionados con la formulación, de manera que se podrá reevaluar los gramajes empleados de cada ingrediente para obtener un mejor sabor.

Figura 32 Sabor Luz de hoja

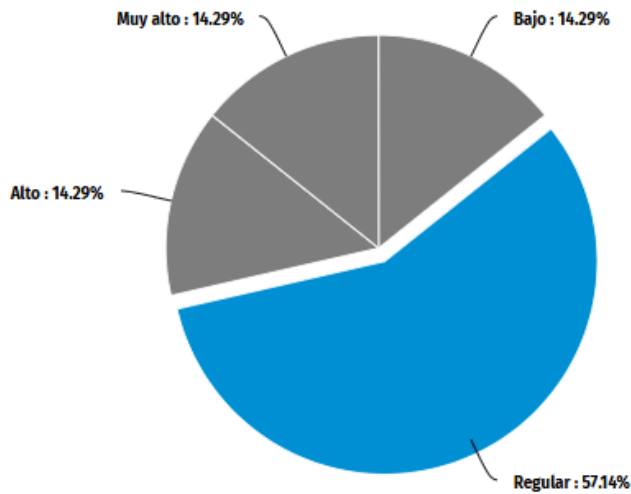


Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	2	28.57%	<div style="width: 28.57%; height: 10px; background-color: #0070C0;"></div>				
Regular	2	28.57%	<div style="width: 28.57%; height: 10px; background-color: #666666;"></div>				
Alto	2	28.57%	<div style="width: 28.57%; height: 10px; background-color: #666666;"></div>				
Muy alto	1	14.29%	<div style="width: 14.29%; height: 10px; background-color: #666666;"></div>				
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En lo referente a la intensidad del sabor del blend Luz de hoja, como se aprecia en la Figura 33, se obtuvo que el 57,14 % de los participantes se inclinaron por la opción regular, en tanto que las opciones de bajo, alto y muy alto, contaron con el 14,29 % de aceptación cada uno. Estos resultados se encuentran alineados con las respuestas de las preguntas anteriores, lo que sugiere que es necesario reevaluar y potenciar aquellos ingredientes que presenten un sabor más pronunciado y de esta manera, conseguir resultados óptimos.

Figura 33 Intensidad del sabor Luz de hoja



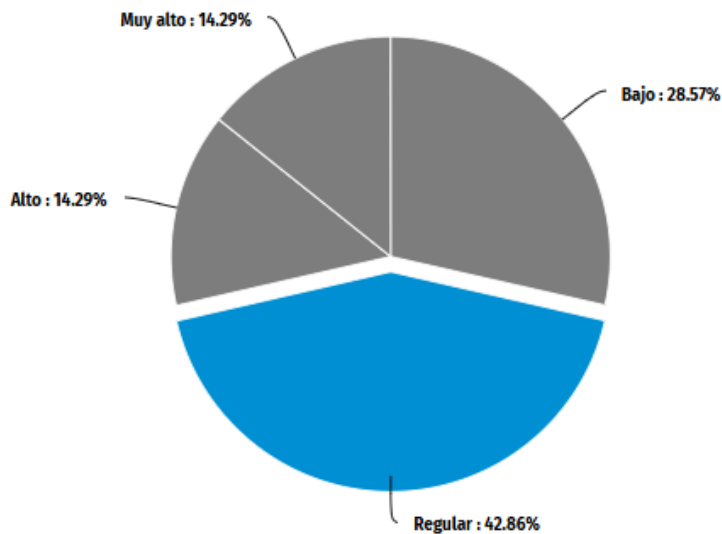
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	1	14.29%					
Regular	4	57.14%					
Alto	1	14.29%					
Muy alto	1	14.29%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

Con base a los resultados del equilibrio ácido-dulce del blend Luz de hoja, descrito en la Figura 34, se obtuvo que el 42,86 % de los participantes se inclinó por la opción regular, un 28,57 % optó por la opción bajo, en tanto que las opciones alto y muy alto obtuvieron el 14,239 % de aceptación cada una. Estos resultados, si bien se destacan porque algunos de los participantes consideraron al equilibrio de forma positiva, un porcentaje superior tuvo un punto de vista opuesto, es decir, que existen aspectos por mejorar en el equilibrio ácido dulce del blend Luz de hoja, de

manera que es necesario revisar los factores que condicionan la preparación de cada ingrediente utilizado.

Figura 34 *Equilibrio ácido-dulce Luz de hoja*



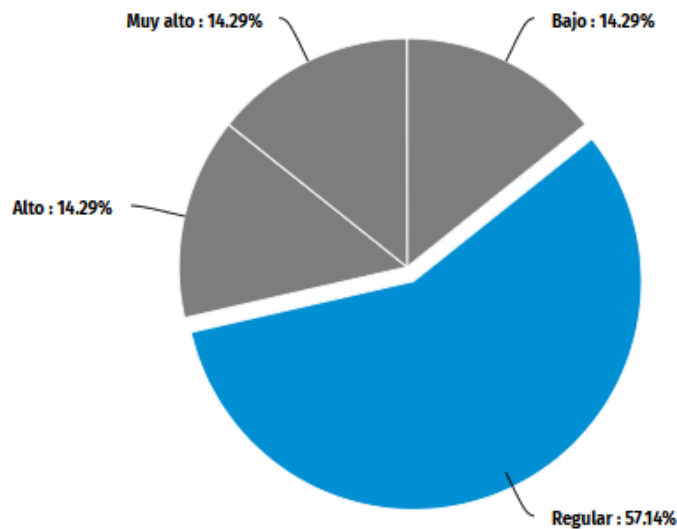
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	2	28.57%	█				
Regular	3	42.86%	█	█			
Alto	1	14.29%	█				
Muy alto	1	14.29%	█				
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

Con respecto a la persistencia del sabor del blend Luz de hoja, que se aprecia en la Figura 35, se obtuvo como resultados que el 57,14 % de los participantes se inclinaron por la opción regular, en tanto que las opciones bajo, alto y muy alto, recibieron un 14,29 % de aceptación cada uno. Estos resultados sugieren que en general se aprecia una persistencia de sabor de manera regular de manera que, al igual que lo mencionado en las preguntas anteriores, es importante

reevaluar los gramajes utilizados en esta preparación con el fin de mejorar el perfil sensorial de este blend y así, conseguir un producto con características óptimas.

Figura 35 Persistencia del sabor Luz de hoja



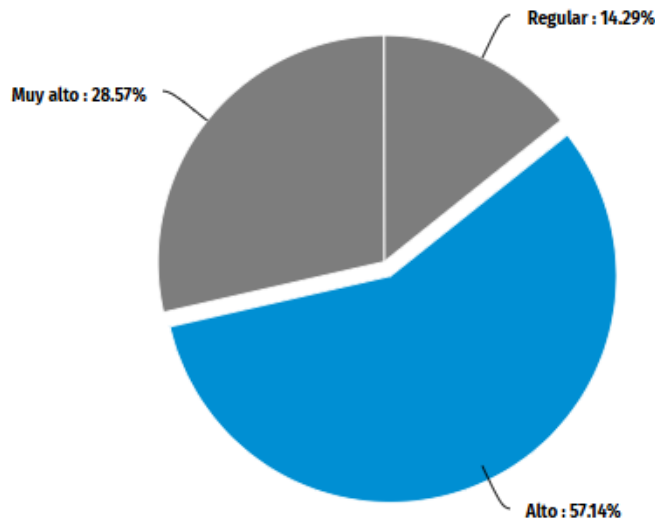
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	1	14.29%	█				
Regular	4	57.14%	██████████				
Alto	1	14.29%	█				
Muy alto	1	14.29%	█				
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En lo referente al atractivo visual del blend Luz de hoja, como se indica en la Figura 36, se obtuvo que el 57,14 % de los participantes, seleccionaron la opción de alto, un 28,57 % se inclinaron por muy alto, en tanto que el 14,29 % restante se inclinó por la opción regular. Estos resultados indican que existe una alta aceptabilidad con respecto a esta característica sensorial,

de manera que se considera que el atractivo visual es uno de los aspectos de mayor realce de este blend.

Figura 36 *Atractivo visual Luz de hoja*



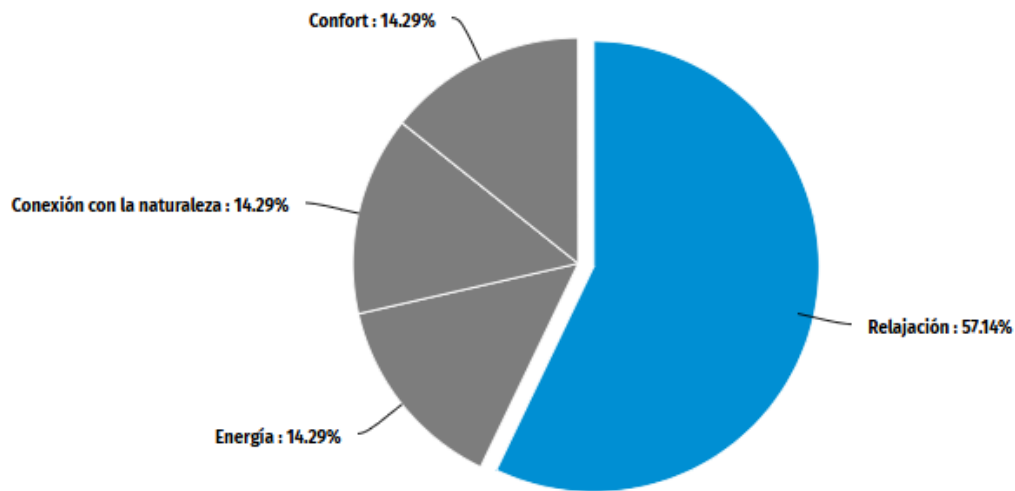
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	1	14.29%					
Alto	4	57.14%					
Muy alto	2	28.57%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En lo referente a la sensación que evoca este blend Luz de hoja, como se aprecia en la Figura 37, un 57,14 % de los participantes señalaron la opción relajación, en tanto que las opciones de energía, conexión con la naturaleza y confort, contaron con el 14,29 % de aceptación cada una. Estos resultados sugieren que la sensación predominante que evoca el blend Luz de

hoja, es la de relajación, de manera que se podría promocionar los beneficios relajantes que presenta este blend para ocasiones en donde las personas necesitan tomarse un descanso de sus actividades diarias y el estrés que podrían mantener.

Figura 37 Sensación que evoca el blend Luz de hoja



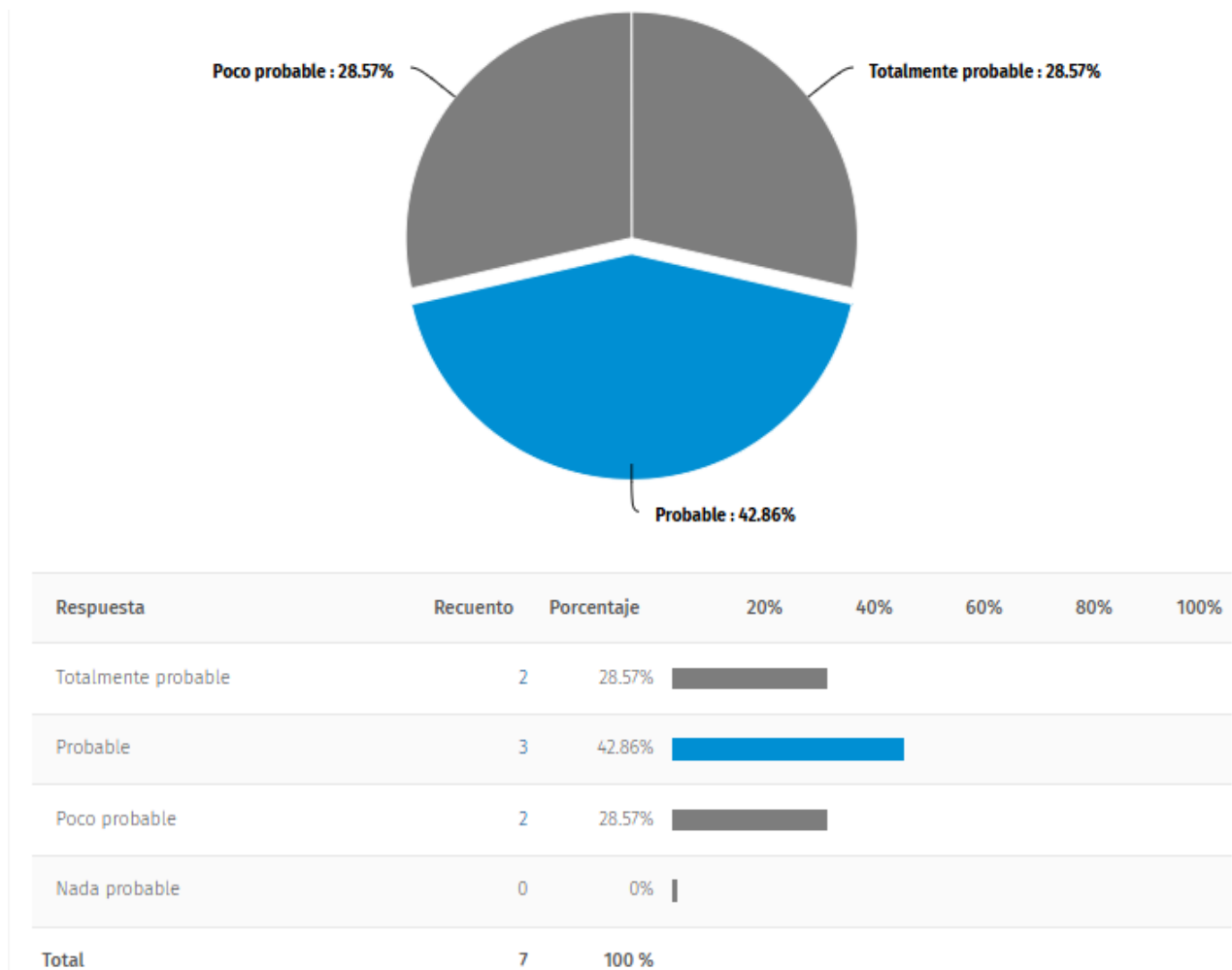
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Relajación	4	57.14%	<div style="width: 57.14%;"></div>				
Energía	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Conexión con la naturaleza	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Confort	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

En cuanto a la probabilidad de consumir el blend Luz de hoja con un alimento, como se aprecia en la Figura 38, el 42,86 % lo consideraron probable, un 28,57 % lo consideraron totalmente probable, en tanto que un porcentaje similar lo considera poco probable. En ese sentido, las respuestas indican una variabilidad en cuanto a la preferencia para consumir el blend

acompañado de un alimento, de manera que este blend resulta ampliamente flexible para consumirlo tanto solo como acompañado por un alimento, de manera que queda al criterio del consumidor final la selección de su ingesta.

Figura 38 Probabilidad de consumir el blend con un alimento Luz de hoja

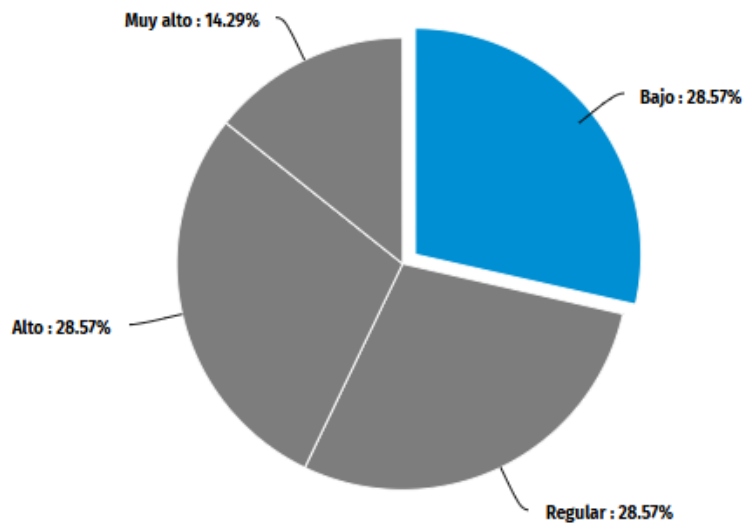


Fuente: elaboración propia.

Con respecto al aroma del blend Canto del cerro, como se aprecia en la Figura 39, las respuestas bajo, regular y alto, contaron con el 28,57 % de aceptación, en tanto que el 14,29 % se inclinaron por muy alto. Estos resultados indican una alta variabilidad en las características

aromáticas de este blend, de manera que es necesario incrementar aquellos ingredientes con mayor presencia aromática, con el fin de intensificar esta característica organoléptica.

Figura 39 Aroma Canto del cerro



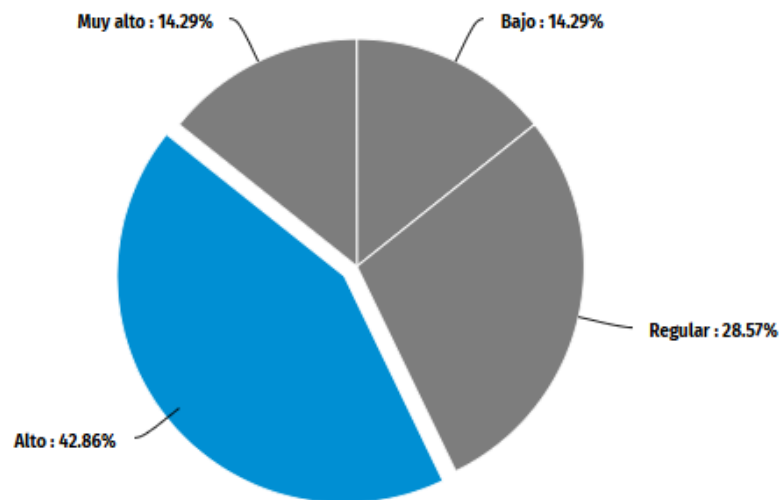
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	2	28.57%					
Regular	2	28.57%					
Alto	2	28.57%					
Muy alto	1	14.29%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En lo referente al sabor del blend Canto del cerro, que se observa en la Figura 40, se obtuvo que el 42,86 % lo consideraron alto, un 28,57 % regular, en tanto que las respuestas muy alto y bajo, contaron con el 14,29 % de aceptación cada una. Estos resultados sugieren que el sabor presentó una aceptación buena, aunque es importante tener en consideración la valoración

regular y baja, para tomar las medidas necesarias y de esta manera, presentar un producto que cuente con un sabor que sea del agrado de la mayoría de participantes.

Figura 40 Sabor Canto del cerro



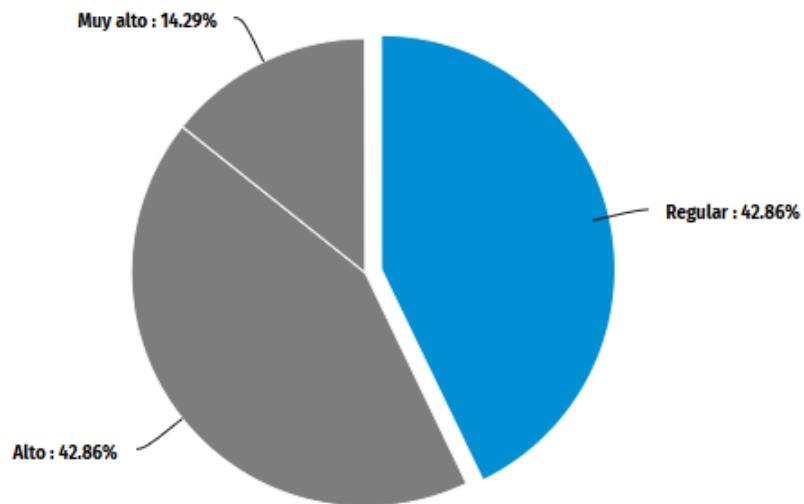
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	1	14.29%					
Regular	2	28.57%					
Alto	3	42.86%					
Muy alto	1	14.29%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En cuanto a la intensidad del sabor del blend Canto del cerro, que se observa en la Figura 41, el 42,86 % de los participantes seleccionaron la opción de regular, otro porcentaje similar optó por la opción alto, en tanto que el 14,29 % restante, se inclinó por la opción muy alto. Estos resultados indican que la intensidad del sabor de este blend resulta variable, con aspectos

positivos. No obstante, es necesario mejorar dicha intensidad para que sea del agrado de todos los participantes y futuros consumidores.

Figura 41 *Intensidad del sabor Canto del cerro*



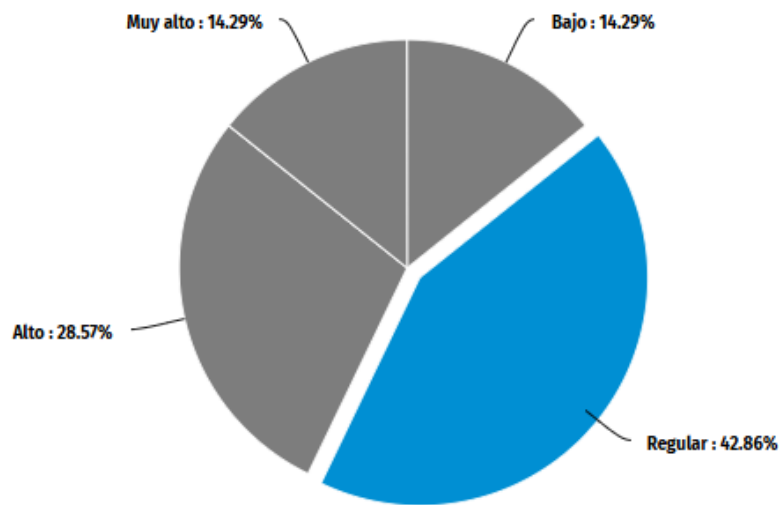
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	3	42.86%					
Alto	3	42.86%					
Muy alto	1	14.29%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En lo referente al equilibrio ácido-dulce del blend Canto del cerro, como se aprecia en la Figura 42, el 42,86 % se inclinó por la opción regular, el 28,57 % consideró la opción alto, en tanto que las opciones de bajo y muy alto, obtuvieron la aceptación del 14,29 % de participantes cada

uno. Estos resultados sugieren que en general existe un equilibrio ácido-dulce aceptable, no obstante, es necesario mejorarlo para reducir los porcentajes que señalaron respuestas negativas.

Figura 42 Equilibrio ácido-dulce Canto del cerro



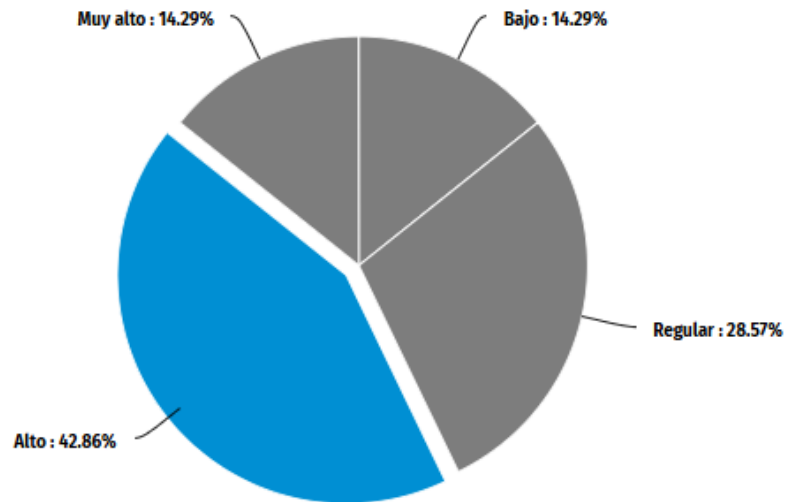
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	1	14.29%					
Regular	3	42.86%					
Alto	2	28.57%					
Muy alto	1	14.29%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En lo referente a la persistencia del sabor del blend Canto del cerro, que se aprecia en la Figura 43, se obtuvieron como resultados que el 42,86 % de los participantes seleccionaron la opción alto, un 28,57 % se inclinaron por la opción regular, en tanto que las opciones bajo y muy

alto, contaron con el 14,29 % de aceptación por parte de los participantes. Bajo estos criterios, se considera que la persistencia del sabor presenta connotaciones positivas por la mayoría de los participantes, no obstante, existe un porcentaje que indica que este aspecto debe ser mejorado para futuras presentaciones.

Figura 43 Persistencia del sabor Canto del cerro



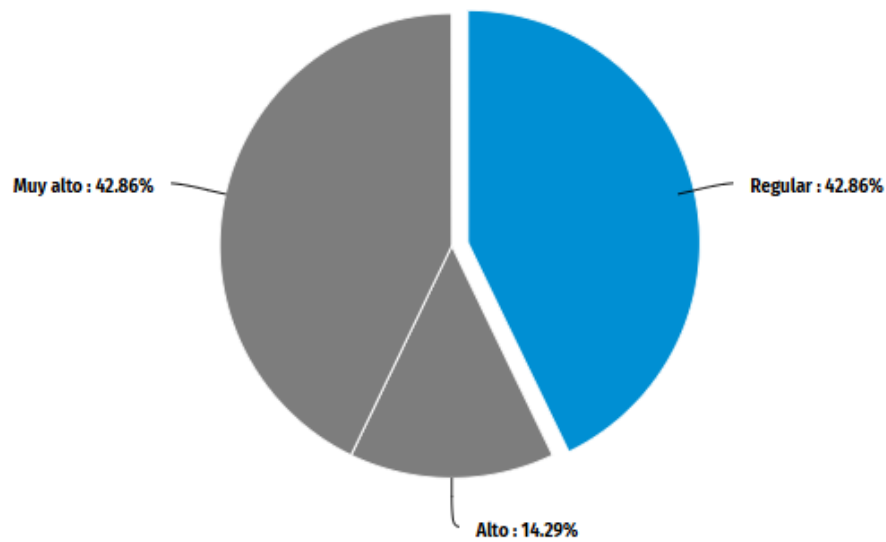
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	1	14.29%	█				
Regular	2	28.57%	█	█			
Alto	3	42.86%	█	█	█		
Muy alto	1	14.29%	█				
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En torno al atractivo visual del blend Canto del cerro, como se observa en la Figura 44, los resultados indican que las opciones de regular y muy alto, contaron con el 42,86 % de

aceptación cada, en tanto que la opción alto, obtuvo la valoración del 14,29 %. Estos resultados apuntan a que el atractivo visual es una de las características organolépticas más destacadas que presenta el blend, puesto que sus resultados son positivos.

Figura 44 *Atractivo visual Canto del cerro*



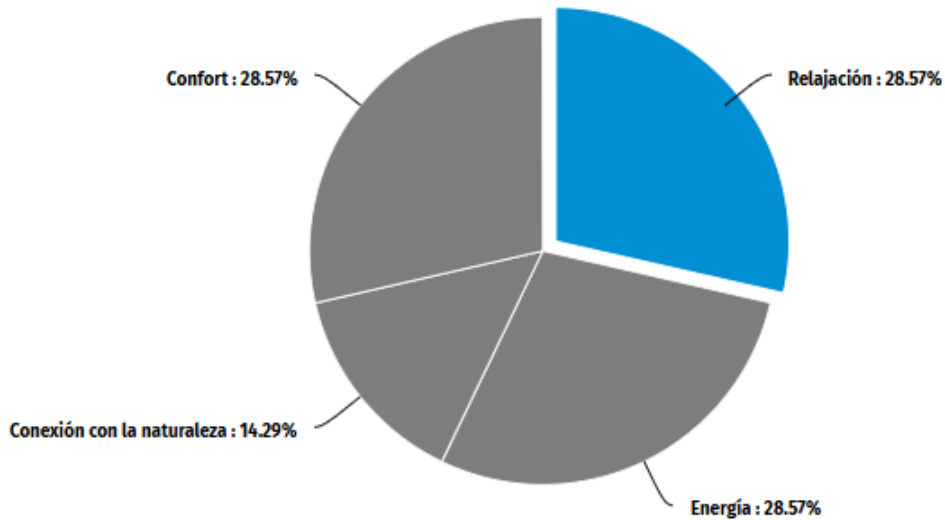
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	3	42.86%		█			
Alto	1	14.29%			█		
Muy alto	3	42.86%				█	
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

Con respecto a la sensación que evoca este blend, tal como se aprecia en la Figura 45, se obtuvo que las opciones de relajación, energía y confort contaron con una selección del 28,57 % de participantes cada una, en tanto que la sensación conexión con la naturaleza obtuvo una

calificación del 14,29 %. Estos resultados indican que este blend genera diferentes sensaciones por lo cual se puede promocionar este blend por su capacidad de producir diferentes sensaciones positivas en los consumidores.

Figura 45 Sensación que evoca el blend Canto del cerro



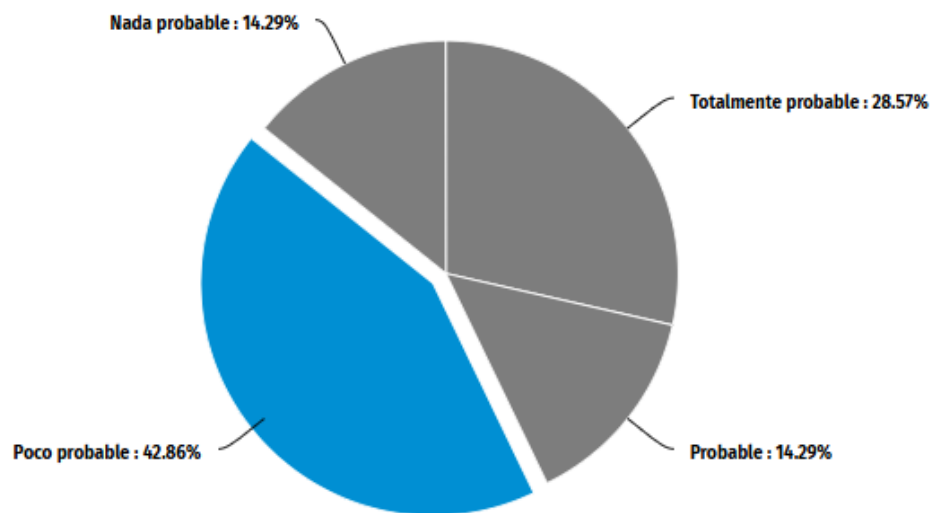
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Relajación	2	28.57%	<div style="width: 28.57%; height: 10px; background-color: #0070C0;"></div>				
Energía	2	28.57%	<div style="width: 28.57%; height: 10px; background-color: #666666;"></div>				
Conexión con la naturaleza	1	14.29%	<div style="width: 14.29%; height: 10px; background-color: #666666;"></div>				
Confort	2	28.57%	<div style="width: 28.57%; height: 10px; background-color: #666666;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

En cuanto a la probabilidad de consumir el blend Canto del cerro con un alimento, como se observa en la Figura 46, el 42,86 % de los participantes lo consideran poco probable, un 28,57 % lo consideran totalmente probable, en tanto que las opciones de probable y nada probable contaron con el 14,29 % de aceptación. Estos resultados sugieren que el blend presenta una

connotación para su consumo sin ningún alimento adicional, aunque un porcentaje significativo si lo considera probable. En ese sentido, es posible promocionar este blend para su consumo ya sea en forma conjunta con otro alimento o de manera sola.

Figura 46 Probabilidad de consumir el blend con un alimento Canto del cerro



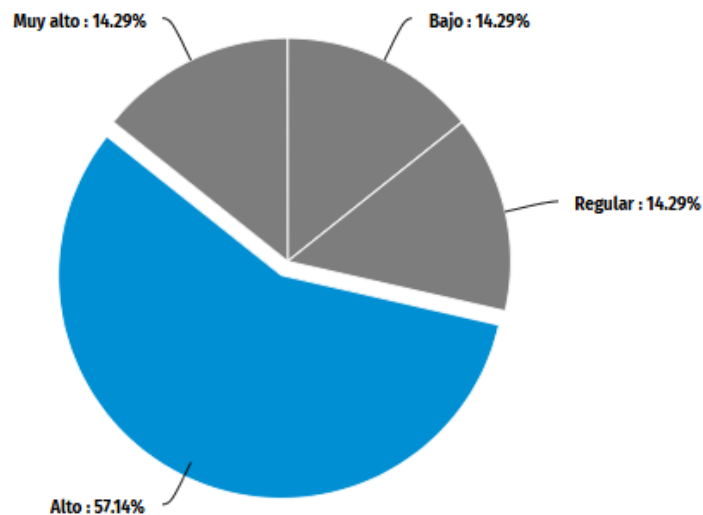
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Totalmente probable	2	28.57%	<div style="width: 28.57%;"></div>				
Probable	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Poco probable	3	42.86%	<div style="width: 42.86%;"></div>				
Nada probable	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

En lo referente al aroma suspiro del Ande, que se aprecia en la Figura 47, se tiene que el 57,14 % de los participantes consideraron una valoración alta, en tanto que las opciones de bajo, regular y muy alto, contaron con el 14,29 % de aceptación cada una. Estos resultados sugieren

que este blend presenta características aromáticas óptimas para su consumo y apreciación olfativa por parte de los consumidores.

Figura 47 Aroma Suspiro del Ande



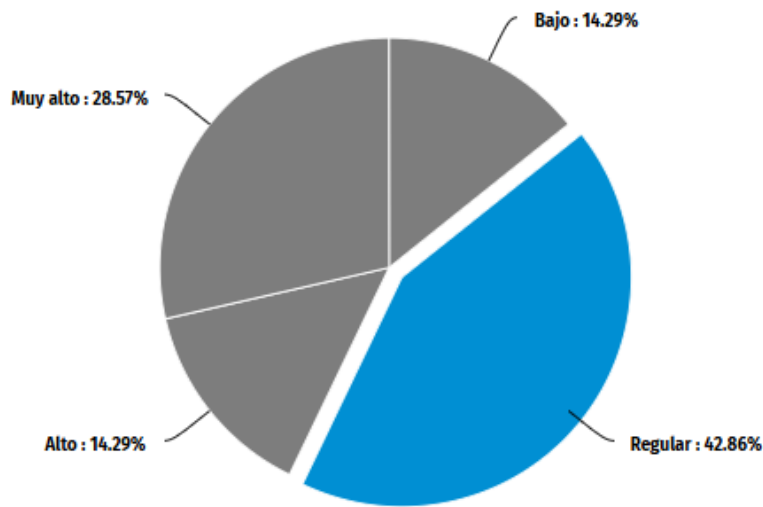
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	1	14.29%					
Regular	1	14.29%					
Alto	4	57.14%					
Muy alto	1	14.29%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En lo referente al sabor del blend Suspiro del Ande, que se observa en la Figura 48, los resultados indican que el 42,86 % de los participantes optaron por la opción de regular, seguido del 28,57 % que seleccionaron la respuesta muy alto, en tanto que las opciones bajo y alto, contaron con el 14,29 % de aceptación cada una. Estos resultados apuntan a que el sabor de

este blend se encuentra bajo condiciones favorables para la mayoría de los participantes, sin embargo, es importante tener en consideración las respuestas como bajo, con el fin de mejorar la versión actual hasta optimizar la receta del producto final.

Figura 48 Sabor Suspiro del Ande



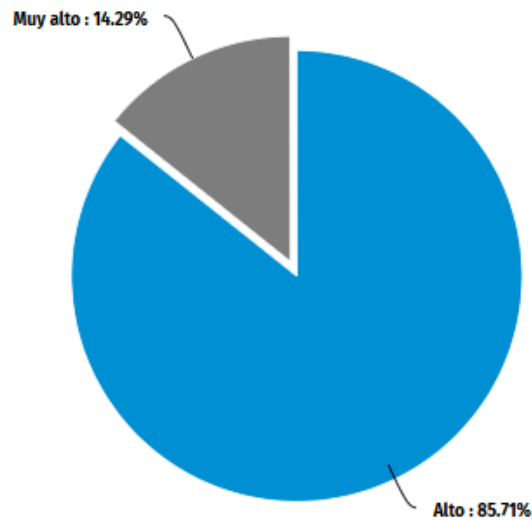
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	1	14.29%					
Regular	3	42.86%					
Alto	1	14.29%					
Muy alto	2	28.57%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

Con referencia a la intensidad del sabor del blend Suspiro del Ande, que se puede apreciar en la Figura 49, se tiene que la mayoría de los participantes (85,71 %) seleccionaron la respuesta alto, en tanto que el 14,29 % lo consideraron muy alto. Estas respuestas sugieren que la

intensidad de sabor de este blend presenta la mejor calificación de todas las características organolépticas tanto de este blend como de las otras variedades presentadas.

Figura 49 Intensidad del sabor Suspiro del Ande



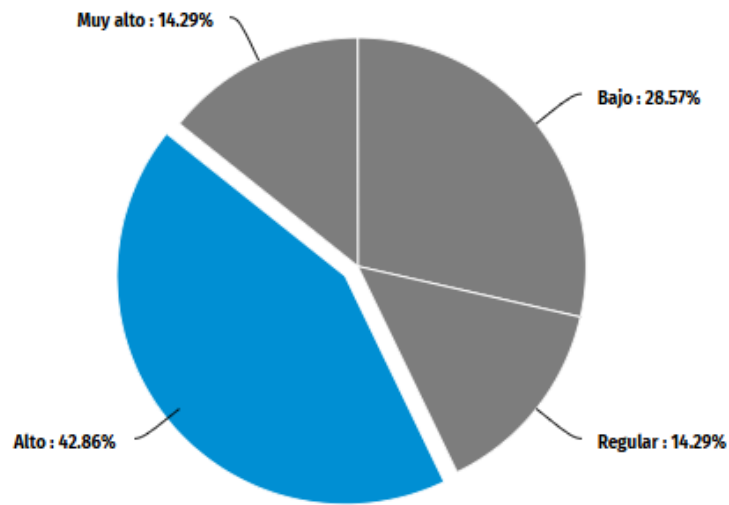
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	0	0%					
Alto	6	85.71%	<div style="width: 85.71%; height: 10px; background-color: #007bff;"></div>				
Muy alto	1	14.29%	<div style="width: 14.29%; height: 10px; background-color: #6c757d;"></div>				
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

Con relación al equilibrio ácido-dulce del blend Suspiro del Ande, que se aprecia en la Figura 50, se tiene que el 42,86 % de los participantes seleccionaron la opción de alto, seguido del 28,57 % que se inclinaron por la opción de bajo, en tanto que las respuestas regular y muy alto, contaron con el 14,29 % de aprobación. Estos resultados indican que existen criterios

diferentes con respecto al equilibrio ácido-dulce, de manera que es necesario revisar la formulación para conseguir un mejor puntaje en este aspecto sensorial muy importante para la apreciación que se tenga de este blend.

Figura 50 *Equilibrio ácido-dulce Suspiro del Ande*



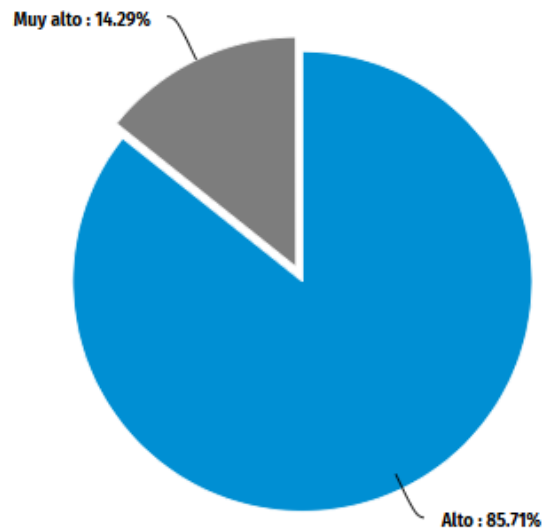
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	2	28.57%					
Regular	1	14.29%					
Alto	3	42.86%					
Muy alto	1	14.29%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

Con referencia a la persistencia del sabor Suspiro del Ande, correspondiente a la Figura 51, se obtuvo que la gran mayoría de los participantes, es decir, el 85,71 % se inclinaron por la respuesta alto, en tanto que el 14,29 % consideraron la respuesta muy alto. Estos resultados

indican que la persistencia del sabor cuenta con óptimas características, lo que, a su vez, se considera como uno de los blends con mejor puntuación en cuanto a la persistencia del sabor se refiere, y, por ende, de mayor agrado para los participantes.

Figura 51 Persistencia del sabor Suspiro del Ande



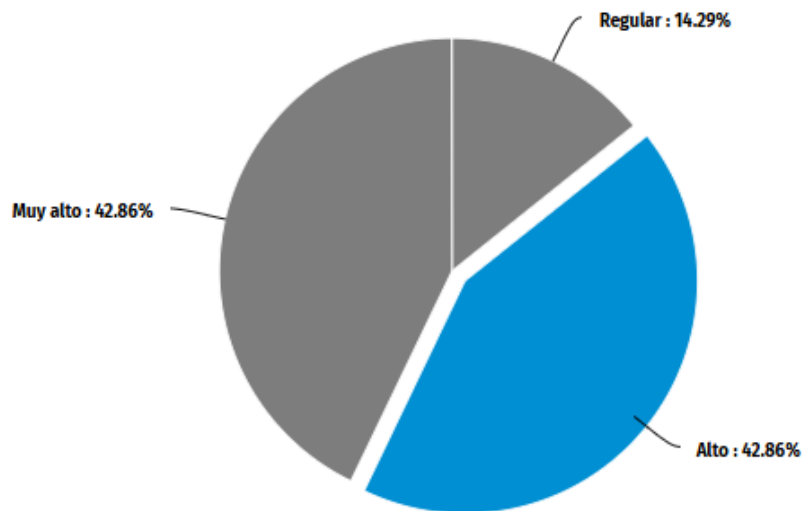
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	0	0%					
Alto	6	85.71%	<div style="width: 85.71%; height: 10px; background-color: #0070C0;"></div>				
Muy alto	1	14.29%	<div style="width: 14.29%; height: 10px; background-color: #666666;"></div>				
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

En lo referente al atractivo visual Suspiro del Ande, correspondiente a la Figura 52, se obtuvo que las respuestas alto y muy alto presentan una aceptación del 42,86 % de los participantes cada uno, en tanto que el 14,29 % restante se inclinó por la respuesta regular. Estos

resultados indican, al igual que las valoraciones previas, que este blend presenta con buenas características organolépticas, y para este caso, en el atractivo visual, de manera que se complementa a las buenas puntuaciones anteriores.

Figura 52 *Atractivo visual Suspiro del Ande*



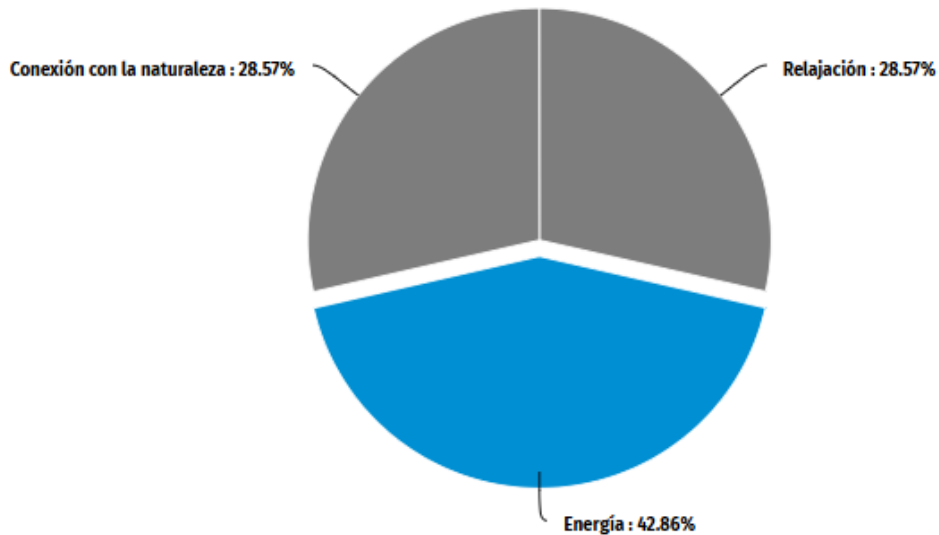
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Muy bajo	0	0%					
Bajo	0	0%					
Regular	1	14.29%					
Alto	3	42.86%					
Muy alto	3	42.86%					
Total	7	n = 7					

Fuente: elaboración propia.

Con referencia a la sensación que evoca la infusión Suspiro del Ande, que se observa en la Figura 53, se tiene que el 42,86 % de los participantes consideran que evoca energía, un 28,57

% indica que evoca relajación, en tanto que el 28,57 % restante indican que evoca una conexión con la naturaleza. En ese sentido, se puede promocionar a este blend haciendo énfasis a la producción de energía puesto que es la característica más votada de todas las opciones presentadas.

Figura 53 Sensación que evoca la infusión Suspiro del Ande



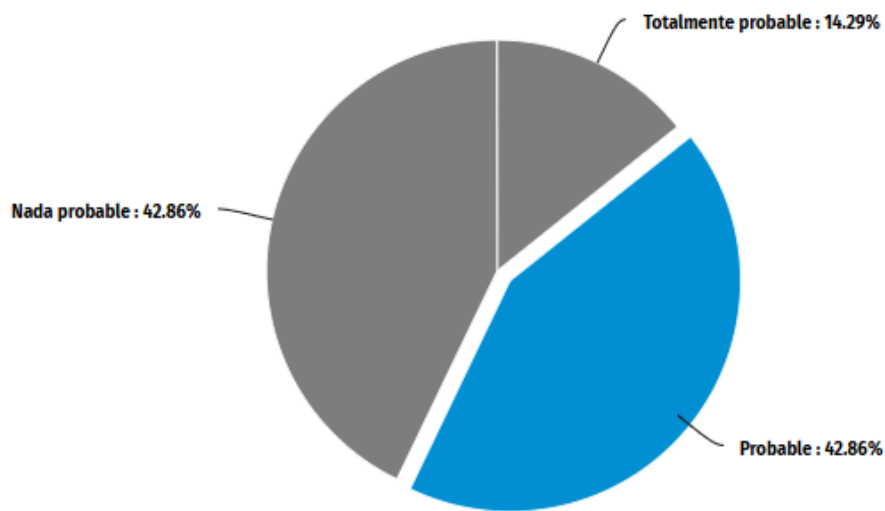
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Relajación	2	28.57%	<div style="width: 28.57%;"></div>				
Energía	3	42.86%	<div style="width: 42.86%;"></div>				
Conexión con la naturaleza	2	28.57%	<div style="width: 28.57%;"></div>				
Confort	0	0%	<div style="width: 0%;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

En cuanto a la probabilidad de consumir el blend Suspiro del Ande con un alimento, como se aprecia en la Figura 54, el 42,86 % de los participantes lo considera probable, seguido de otro porcentaje similar que se inclina por nada probable, en tanto que el 14,29 % final lo considera

totalmente probable. Con base a estos resultados, es posible considerar que este blend tiene la flexibilidad de ser consumido tanto con o sin la presencia de un alimento que lo acompañe, lo cual puede depender de diferentes factores que se dejan a criterio del consumidor final.

Figura 54 Probabilidad de consumir el blend con un alimento Suspiro del Ande



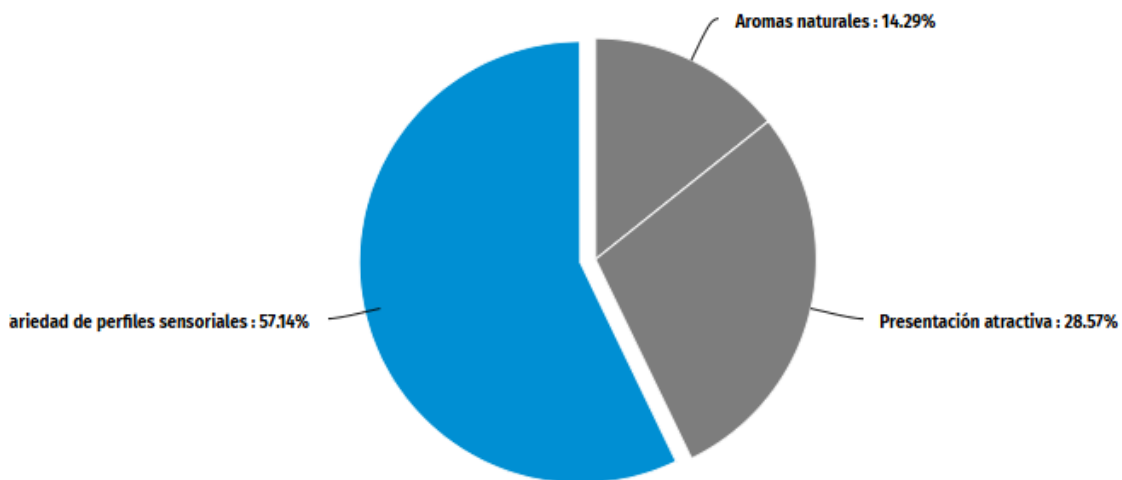
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Totalmente probable	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Probable	3	42.86%	<div style="width: 42.86%;"></div>				
Poco probable	0	0%	<div style="width: 0%;"></div>				
Nada probable	3	42.86%	<div style="width: 42.86%;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

En lo referente a las características de la colección presentada, como se describe en la Figura 55, el 57,14 % consideró que existe una variedad de perfiles sensoriales, un 28,57 % se inclinó porque la colección contó con una presentación atractiva, en tanto que el 14,29 % restante destacaron los aromas naturales. Estos resultados indican que la propuesta de blends presentada

cuenta con una variedad de perfiles sensoriales, lo que permite al consumidor contar con diferentes opciones al momento de elegir un blend y disfrutarlo en diferentes momentos del día, con o sin un alimento que lo acompañe.

Figura 55 *Característica de esta colección*



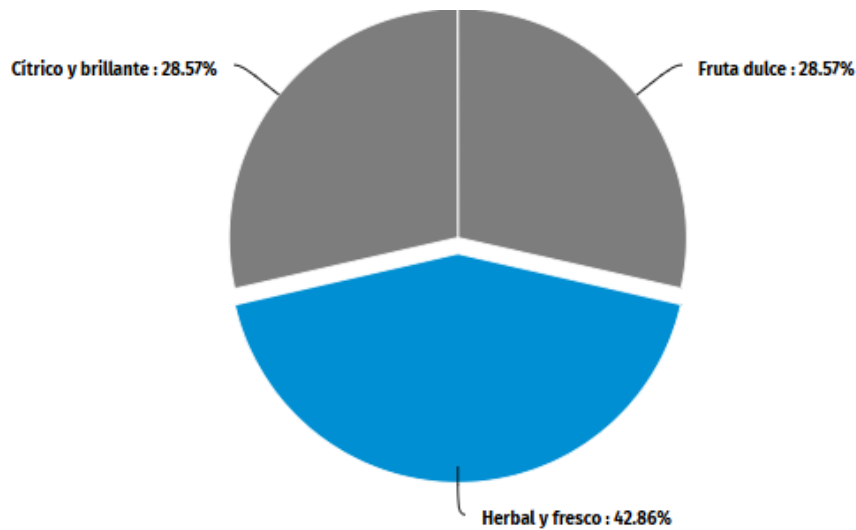
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Aromas naturales	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Ingredientes novedosos	0	0%	<div style="width: 0%;"></div>				
Presentación atractiva	2	28.57%	<div style="width: 28.57%;"></div>				
Equilibrio de sabores	0	0%	<div style="width: 0%;"></div>				
Variedad de perfiles sensoriales	4	57.14%	<div style="width: 57.14%;"></div>				
Historia o identidad del producto	0	0%	<div style="width: 0%;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

En relación con el perfil sensorial que más disfrutó, el 42,86 % se inclinó por el perfil herbal y fresco, en tanto que los perfiles de fruta dulce y cítrico y brillante, contaron con el 28,57 % de aprobación cada uno. Estos resultados sugieren la inclinación que presentaron los participantes

a blends con perfiles que evoquen una conexión con lo natural, la frescura y toques dulces, tal como se puede apreciar en la Figura 56 que se presenta a continuación:

Figura 56 Perfil sensorial que más disfrutó



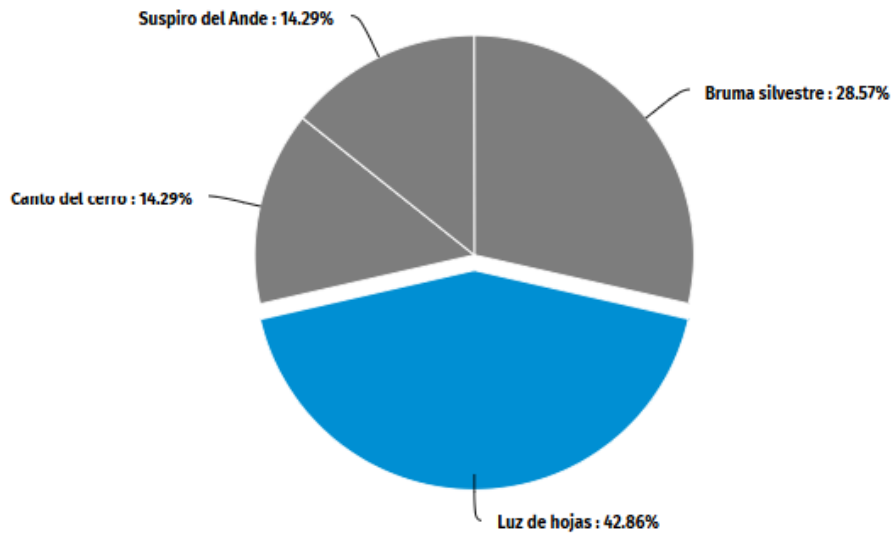
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Fruta dulce	2	28.57%	<div style="width: 28.57%; background-color: #808080;"></div>				
Herbal y fresco	3	42.86%	<div style="width: 42.86%; background-color: #0099cc;"></div>				
Cítrico y brillante	2	28.57%	<div style="width: 28.57%; background-color: #808080;"></div>				
Tostado y especiado	0	0%	<div style="width: 0%; background-color: #808080;"></div>				
Ninguno	0	0%	<div style="width: 0%; background-color: #808080;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

En torno al blend favorito por los consumidores, como se aprecia en la Figura 57, se tiene que el 42,86 % de los participantes se inclinaron por Luz de hojas, seguido de Bruma silvestre con el 28,57 %, en tanto que los blends Canto del cerro y Suspiro del Ande contaron con el 14,29 % de aceptación. Estos resultados sugieren que el blend que más destacó de la propuesta

presentada es el Luz de hojas, el cual destaca por su perfil sensorial único y su adaptabilidad a ser consumido en diferentes instantes del día.

Figura 57 *Blend favorito*



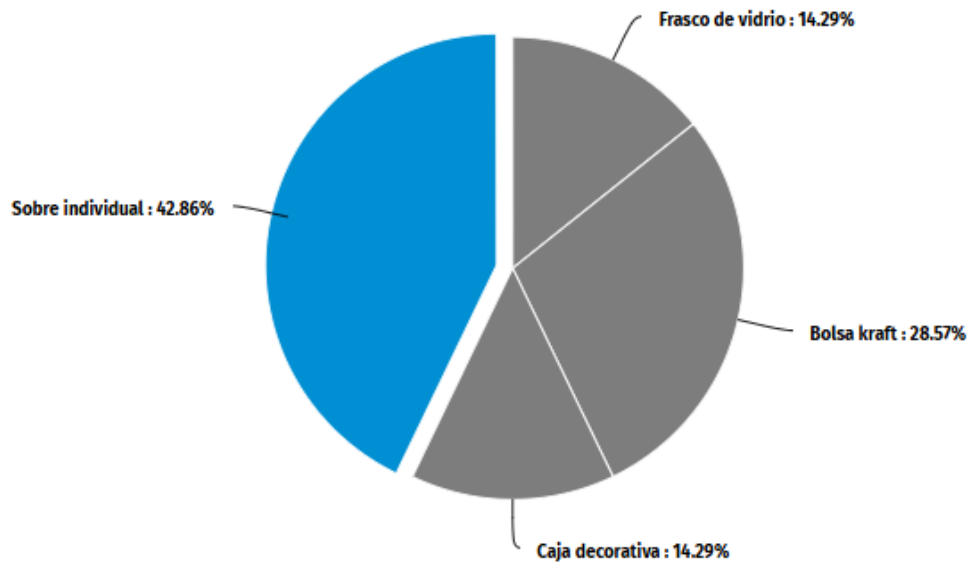
Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Bruma silvestre	2	28.57%	<div style="width: 28.57%;"></div>				
Sol Andino	0	0%	<div style="width: 0%;"></div>				
Luz de hojas	3	42.86%	<div style="width: 42.86%;"></div>				
Canto del cerro	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Suspiro del Ande	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Fuego de huerta	0	0%	<div style="width: 0%;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

En cuanto a los lugares para adquirir estos blends, el 71,43 % indicó que el lugar idóneo serían cafeterías o teterías, en tanto que el 28,57 % restante considera que las ferias artesanales son lugares principales para su adquisición. Estos resultados son de vital importancia con miras en un futuro para la comercialización de estos blends de autor, puesto que sugieren espacios en

mejor presentación son los sobres individuales, de manera que se tomará en consideración esta apreciación para futuras presentaciones con miras a la comercialización.

Figura 59 *Presentación de los blends*



Respuesta	Recuento	Porcentaje	20%	40%	60%	80%	100%
Frasco de vidrio	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Bolsa kraft	2	28.57%	<div style="width: 28.57%;"></div>				
Caja decorativa	1	14.29%	<div style="width: 14.29%;"></div>				
Sobre individual	3	42.86%	<div style="width: 42.86%;"></div>				
Total	7	100 %					

Fuente: elaboración propia.

4.2. Resultados del maridaje de la propuesta

De igual manera, se realizó el maridaje de los blends con los dos productos más representativos del restaurante El Club del Queso, el queso denominado Chusalongo, elaborado por La Cueva del Diente en la parroquia El Taxo, Sangolquí, y el queso Feta producido por La Verde Oveja, ubicada en la comunidad San Antonio del Punge, Cotacachi.

El queso Chusalongo es un queso maduro que ha pasado por un proceso de curado, bajo un estricto control de temperatura, humedad y moho noble, en tanto que el queso Feta, se promociona como producido por leche de oveja con una salmuera de 8 % de concentración, de manera que cuenta con una textura firme y suave, debido a su tiempo de crianza que puede alcanzar hasta los 90 días. Con estos criterios, los resultados obtenidos fueron los siguientes:

Como se puede observar en la siguiente tabla, el blend Bruma Silvestre cuenta con un 80 % de aceptación en cuanto a su maridaje con el queso Chusalongo, la variedad Sol Andino cuenta con el 100 %, Luz de Hojas presentó una calificación de 60 %, el Canto del Cerro alcanzó un 80 %, y finalmente, la variedad Suspiro del Ande, contó con un 40 % de aprobación. Con estos resultados, se afirma que las variedades de Bruma Silvestre, Sol Andino y Canto del Cerro, son los blends que presentan mayor afinidad con el queso Chusalongo, debido principalmente a su equilibrio que presenta con el perfil sensorial del queso.

Tabla 1 *Maridaje con el queso Chusalongo de Sangolquí*

Blend	Calificación	Criterios
Bruma Silvestre	80 %	El blend presenta notas de frescura que combinan de forma armoniosa con el sabor fuerte del queso.
Sol Andino	100 %	Las especias utilizadas en el Sol Andino brindan notas cítricas que permiten dar un realce al grado de sal que lleva el queso.
Luz de Hojas	60 %	Se presenta un equilibrio entre ambos productos, destacándose un toque herbal de la variedad de blend evaluado.
Canto del Cerro	80 %	Este blend presenta notas terrosas que combinan de forma eficiente con los sabores fuertes del queso.
Suspiro del Ande	40 %	Debido a su sabor ligeramente dulce, esta variedad de blend no encuentra un equilibrio con el perfil sensorial del queso.

Fuente: elaboración propia.

Con respecto al maridaje con el queso Feta, proveniente de Cotacachi, se obtuvo que el blend Bruma Silvestre presentó una calificación del 60 %, el blend Sol Andino contó con el 80 %, la variedad Luz de Hoja presentó una de las mejores calificaciones en conjunto con el blend Suspiro del Ande, en tanto que el blend Canto del Cerro obtuvo el 40 %. Estos resultados indican que las variedades de Luz de Hoja y Suspiro de Ande son las que mejor conexión sensorial presentan con el queso Feta, gracias a sus toques herbales, ligeramente dulces armonizan de forma adecuada con la intensidad del queso, en tanto que el blend Canto del Cerro, presentó la compatibilidad más baja,

Tabla 2 *Maridaje con el queso Feta de Cotacachi.*

Blend	Calificación	Criterios
Bruma Silvestre	60 %	Sus notas refrescantes y sus toques ácidos no se equilibran de forma deseada con el Feta.
Sol Andino	80 %	Se presenta un equilibrio sensorial entre los sabores salados del Feta con las notas que brindan las especias utilizadas en la elaboración del blend.
Luz de Hojas	100 %	El toque herbal del blend permite realizar las características organolépticas del Feta.
Canto del Cerro	40 %	No se produjo una interacción efectiva entre el blend con el queso Feta, lo que no provocó la armonización deseada.
Suspiro del Ande	100 %	Este blend armoniza de forma correcta con el contenido de sal del queso Feta, presentando una de las mayores aceptaciones en el maridaje.

Fuente: elaboración propia.

Una vez realizado el análisis de los resultados de la validación de la propuesta de blends presentada, se considera que los resultados fueron positivos en la mayoría de los casos, no obstante, también existieron algunos criterios por parte de los participantes en donde se enfatiza en que algunas características sensoriales, sobre todo el sabor y el aroma, necesitan intensificarse, de manera que estos puntos de vista serán tomados en cuenta para futuras

elaboraciones, y de esta manera, contar con perfiles sensoriales que satisfagan el paladar de los consumidores.

De igual forma, es importante destacar que la combinación de las diferentes plantas, hierbas, frutas, flores y especias utilizadas armonizaron de forma efectiva tanto de forma individual así como en maridaje con quesos, puesto que evocaron en el consumidor diferentes sensaciones como la de relajación, energía, conexión con la naturaleza y confort, lo que a su vez se considera que el consumo de estos blends evocan una sensación de bienestar, que pueden ser consumidos en diferentes fases del día, con una inclinación en la tarde y en la noche, lo que aporta a momentos de descanso o pausa de las actividades diarias de las personas.


De esta manera, la validación de la propuesta presentada permitió demostrar que, si bien los blends pueden ser aprovechados como productos funcionales, también presentan una connotación cultural, puesto que gran parte de los ingredientes utilizados para la elaboración de blend se encuentran directamente asociados con las costumbres alimentarias de la parroquia de Bulán, de manera que los blends de autor constituyen un nexo directo entre las tradiciones pasadas y su divulgación en el presente.

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE INVESTIGACIÓN

Tras la finalización de la validación de la propuesta de blends, a continuación, se presenta cada una de las elaboraciones, descritas en los documentos facilitados por el instituto (bitácoras, hojas de ruta y base de datos) así como el catálogo de blends de autor:




5.1. Bitácoras gastronómicas

Tabla 3 *Bitácora Bruma Silvestre*

Prueba #											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de preparación	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Nombre del realizador:		Nombre de la elaboración:									Fotografía de la elaboración
Johanna Maribel Arcos Japa		Bruma Silvestre									
Prueba #		2									
Fresa	0,200kg	Aroma: agradable característico Sabor: Agradable Textura: agradable sedosa	Deshidratado	35°C	11 horas	Frascos de vidrio	Temperatura ambiente	183 Días	Infusión	85°C	Conservar en un ambiente fresco y seco para mejor conservación
Mora	0,150kg										
Arándano	0,150kg										
Lavanda	0,100kg										
Flor de pensamiento	0,100kg										
Flor de tilo	0,150kg										
Rosas silvestres	0,150kg										




Fuente: elaboración propia.

Tabla 4 Bitácora Sol Andino

											
Nombre del realizador:		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Johanna Maribel Arcos Japa		Sol Andino									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Manzana	0,300	Aroma: agradable característico Sabor: Agradable Textura: agradable sedosa	Deshidratado	35°C	11 horas	Frascos de vidrio	Temperatura ambiente	183 Días	Infusión	85°C	Conservar en un ambiente fresco y seco para mejor conservación
Uvilla	0,250										
Naranja	0,150										
Hierba Luisa	0,150										
Manzanilla	0,100										
Te verde	0,050										

Fuente: elaboración propia.

Tabla 5 Bitácora Canto de cerro

											
Nombre del realizador:		Nombre de la elaboración:								Fotografía de la elaboración	
Johanna Maribel Arcos Japa		Canto de Cerro									
Prueba #	2										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Durazno	0,350	Aroma: agradable característico Sabor: Agradable Textura: agradable sedosa	Deshidratada	35°C	11 horas	Frascos de vidrio	Temperatura ambiente	183 Días	Infusión	85°C	Conservar en un ambiente fresco y seco para mejor conservación
Carne Humana	0,250										
Cedrón	0,150										
Mandarina	0,150										
Cascara de limón	0,100										

Fuente: elaboración propia.

5.2. Base de datos

Tabla 6 Base de datos

GRUPO	PRESENTACIÓN DE COMPRA	INGREDIENTE FINAL	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
FRUTAS													
	Fresa	Funda de fresa	Mercado 10 de agosto	1	KG	3,20	0,90	0,1	0	90	1,11	3,56	
	Mora	Funda de mora	Mercado 10 de agosto	1	KG	3,00	0,95	0,05	0	95	1,05	3,16	
	Arandano	Caja de arandano	Arandano	1	KG	4,00	1,00	0	0	100	1,00	4,00	
	Manzana	Funda de manzana	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,00	0,90	0,1	0	90	1,11	1,11	
	Durazno	Funda de durazno	Mercado 10 de agosto	1	KG	4,45	0,85	0,15	0	85	1,18	5,24	
	Mandarina	Funda de mandarina	Mercado 10 de agosto	1	KG	2,20	0,95	0,05	0	95	1,05	2,32	
	Babaco	Funda de babaco	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,50	0,90	0,1	0	90	1,11	1,67	
	Guayaba	Funda de guayaba	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,00	0,95	0,05	0	95	1,05	1,05	
	Reina caudía	Funda de reina caudía	Mercado 10 de agosto	1	KG	2,00	0,90	0,1	0	90	1,11	2,22	
	Chamburo	Funda de chamburo	Mercado 10 de agosto	1	KG	10,00	0,90	0,1	0	90	1,11	11,11	
	Uvilla	Funda de uvilla	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,50	1,00	0	0	100	1,00	1,50	
	Naranja	Funda de naranja	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,00	0,95	0,05	0	95	1,05	1,05	
	Pera	Funda de pera	Mercado 10 de agosto	1	KG	4,45	1,00	0	0	100	1,00	4,45	
	Tomate de arbol	Funda de tomate de arbol	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,00	0,95	0,05	0	95	1,05	1,05	
	Jengibre	Funda de jengibre	Mercado 10 de agosto	1	KG	2,20	1,00	0	0	100	1,00	2,20	
HORTALIZAS													
	Flor de pensamiento	Atado de flor de pensamiento	Parque de las flores	1	KG	3,50	1	0	0	100	1,00	3,50	
	Rosas silvestres	Atado de rosas silvestres	Parque de las flores	1	KG	3,00	1	0	0	100	1,00	3,00	
	Lavanda	Atado de lavanda	Parque de las flores	1	KG	4,00	1	0	0	100	1,00	4,00	
	Flores de tilo	Atado de flores de tilo	Parque de las flores	1	KG	3,50	1	0	0	100	1,00	3,50	
	Menta	Atado de menta	Parque de las flores	1	KG	4,00	1	0	0	100	1,00	4,00	
	Ataco	Atado de ataco	Mercado 10 de agosto	1	KG	0,50	0,9	0,1	0	90	1,11	0,56	
	Jamaica	Atado de jamaica	Mercado 10 de agosto	1	KG	3,50	1	0	0	100	1,00	3,50	
	Eucalipto	Atado de eucalipto	Mercado 10 de agosto	1	KG	0,50	1	0	0	100	1,00	0,50	
	Carne humana	Atado de carne humana	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Manzanilla	Atado de manzanilla	Mercado 10 de agosto	1	KG	0,50	1	0	0	100	1,00	0,50	
	Te verde	Funda de te verde	Arandano	1	KG	60,00	1	0	0	100	1,00	60,00	
	Te negro	Funda de te negro	Arandano	1	KG	60,00	1	0	0	100	1,00	60,00	
	Hierba luisa	Atado de hierba luisa	Mercado 10 de agosto	1	KG	0,50	1	0	0	100	1,00	0,50	
	Cedrón	Atado de cedrón	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
ABARROTES													
	Nibs de cacao	Funda de nibs de cacao	Arandano	1	KG	18,00	1	0	0	100	1,00	18,00	
	Cáscara de naranja	Naranja entera	Mercado 10 de agosto	1	KG	16,00	1	0	0	100	1,00	16,00	
	Cáscara de limón	Limón entero	Mercado 10 de agosto	1	KG	16,00	1	0	0	100	1,00	16,00	
	Canela en rama	Funda de canela en rama	Arandano	1	KG	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Ishpingo	Funda de ishpingo	Arandano	1	KG	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	
	Clavo de olor	Funda de clavo de olor	Arandano	1	KG	1,00	1	0	0	100	1,00	1,00	

Fuente: elaboración propia.

5.3. Fichas técnicas

Tabla 7 Ficha técnica Bruma silvestre

INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TECNICA Blend bruma silvestre			
Tipo de Plato:		Infusiones	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,200	KG	Fresa
	0,150	KG	Mora
	0,150	KG	Arandano
	0,100	KG	Flor de pensamiento
	0,150	KG	Rosas silvestres
	0,100	KG	Lavanda
	0,150	KG	Flor de tilo
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Fresa	RODAJAS	Rosas silvestres	N/A
Mora	RODAJAS	Lavanda	N/A
Arandano	N/A	Flor de tilo	N/A
Flor de pensamiento	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Deshidratado/11 horas/35 grados			
Equipos y Utensilios			
Bolws, horno deshidratador			
ELABORACION			
1 Lavar la fruta			
2. Cortar en rodajas			
3. Colocar en laminas deshidratadoras			
4. Colocar en deshidrator			
5. Deshidratar			
6. Pesar			
7. Mezclar según el gramaje indicado			
Observaciones:			

Fuente: elaboración propia.

Tabla 8 Ficha técnica Sol andino

INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA		Blend sol andino	
Tipo de Plato:		infusiones	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,300	KG	Manzana
	0,250	KG	Uvilla
	0,150	KG	Naranjilla
	0,150	KG	Hierba luisa
	0,100	KG	Manzanilla
0,050	KG	Te verde	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Manzana	RODAJAS	Hierba luisa	N/A
Uvilla	RODAJAS	Manzanilla	RODAJAS
Naranjilla	RODAJAS	Te verde	N/A
Ingrediente /técnica/ tiempo/ temperatura			
Deshidratado/11 horas/35 grados			
Equipos y Utensilios			
Bolws, horno deshidratador			
ELABORACION			
1 Lavar la fruta			
2. Cortar en rodajas			
3. Colocar en laminas deshidratadoras			
4. Colocar en deshidrator			
5. Deshidratar			
6. Pesar			
7. Mezclar según el gramaje indicado			

Fuente: elaboración propia.

Tabla 9 Ficha técnica Luz de hojas

INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGIAS</small> SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec	
FICHA TÉCNICA			Blend luz de hojas		
Tipo de Plato:		Infusiones			
	INGREDIENTES:				
	Cant.	Und.	Nombre		
	0,320	KG	Pera		
	0,250	KG	Tomate de arbol		
	0,180	KG	Menta		
	0,150	KG	Jamaica		
	0,050	KG	Jengibre		
0,050	KG	Te negro			
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
Pera	RODAJAS	Jamaica	N/A		
Tomate de arbol	RODAJAS	Jengibre	RODAJAS		
Menta	N/A	Te negro	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
Deshidratado/11 horas/35 grados					
Equipos y Utensilios:					
Bolws, horno deshidratador					
ELABORACION					
1 Lavar la fruta					
2. Cortar en rodajas					
3. Colocar en laminas deshidratadoras					
4. Colocar en deshidrator					
5. Deshidratar					
6. Pesar					
7. Mezclar según el gramaje indicado					

Fuente: elaboración propia.

Tabla 10 Ficha técnica Canto del cerro

INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA Blend canto de cerro			
Tipo de Plato:		Infusiones	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,350	KG	Durazno
	0,250	KG	Carne humana
	0,150	KG	Cedron
	0,150	KG	Mandarina
0,100	KG	Cascara de limon	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Durazno	SUPREMA	Mandarina	RODAJAS
Carne humana	N/A	Cascara de limon	N/A
Cedron	N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Deshidratado/11 horas/35 grados			
Equipos y Utensilios:			
Bolws, horno deshidratador			
ELABORACION			
1 Lavar la fruta			
2. Cortar en rodajas			
3. Colocar en laminas deshidratadoras			
4. Colocar en deshidrator			
5. Deshidratar			
6. Pesar			
7. Mezclar según el gramaje indicado			
OBSERVACIONES			

Fuente: elaboración propia.

Tabla 11 Ficha técnica Suspiro del Ande

INSTITUTO SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA Blend Suspiro del ande			
Tipo de Plato:		Infusiones	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,300	KG	Chamburo
	0,250	KG	Babaco
	0,200	KG	Reina claudia
	0,150	KG	Ataco
0,100	KG	Eucalipto	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chamburo	RODAJAS	Ataco	N/A
Babaco	RODAJAS	Eucalipto	N/A
Reina claudia	SUPREMAS		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Deshidratado/11 horas/35 grados			
Equipos y Utensilios:			
Bolws, horno deshidratador			
ELABORACION			
1 Lavar la fruta			
2. Cortar en rodajas			
3. Colocar en laminas deshidratadoras			
4. Colocar en deshidrator			
5. Deshidratar			
6. Pesar			
7. Mezclar según el gramaje indicado			
OBSERVACIONES			

Fuente: elaboración propia.

Tabla 12 Ficha técnica Fuego de huerta

INSTITUTO SUDAMERICANO				
FICHA TÉCNICA Blend fuego de huerta				
Tipo de Plato:		Infusiones		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,280	KG	Nibs de cacao
		0,220	KG	Guayaba
		0,150	KG	Canela
		0,100	KG	Ishpingo (boton floral)
		0,130	KG	Cascara de naranja
		0,050	KG	Clavo de olor
0,070	KG	Ishpingo (hoja)		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Nibs de cacao	N/A	Cascara de naranja	N/A	
Guayaba	RODAJAS	Clavo de olor	N/A	
Canela	N/A	Ishpingo (hoja)	N/A	
Ishpingo (boton floral)	N/A	0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Deshidratado/11 horas/35 grados				
Equipos y Utensilios:				
Bolws, horno deshidratador				
ELABORACION				
1 Lavar la fruta				
2. Cortar en rodajas				
3. Colocar en laminas deshidratadoras				
4. Colocar en deshidrator				
5. Deshidratar				
6. Pesar				
7. Mezclar según el gramaje indicado				
OBSERVACIONES				

Fuente: elaboración propia.

Tabla 13 Costos Bruma silvestre

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Blend bruma silvestre						
Chef:		Johanna Arcos						
Tipo de Plato:		Infusiones		Tamaño porción			0,25	
Costo por Plato:		0,85		Raciones:			4	
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Correcci
1	0,200	KG	Fresa	3,20	0,64	Funda de fresa	1	1,11
2	0,150	KG	Mora	3,00	0,45	Funda de mora	11	1,05
3	0,150	KG	Arandano	4,00	0,60	Caja de arandanos	1	1,00
4	0,100	KG	Flor de pensamiento	3,50	0,35	Atado de flor de pensamiento	1	1,00
5	0,150	KG	Rosas silvestres	3,00	0,45	Atado de rosas silvestres	1	1,00
6	0,100	KG	Lavanda	4,00	0,40	Atado de lavanda	1	1,00
7	0,150	KG	Flor de tilo	3,50	0,53	Atado de flor de tilo	1	1,00
	1,00	Peso Total receta			3,42	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				2,56				
Costo por kilo de elaboración				10,25				

Fuente: elaboración propia.

Tabla 14 Costos Sol andino

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Blend sol andino						
Chef:		Johanna Arcos						
Tipo de Plato:		infusiones		Tamaño porción		0,25		
Costo por Plato:		0,99		Raciones:		4		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Correcci
1	0,300	KG	Manzana	1,00	0,30	Funda de manzana	1	1,11
2	0,250	KG	Uvilla	1,50	0,38	Funda de uvilla	1	1,00
3	0,150	KG	Naranja	1,00	0,15	Funda de naranja	1	1,05
4	0,150	KG	Hierba luisa	0,50	0,08	Funda de hiera luisa	1	1,00
5	0,100	KG	Manzanilla	0,50	0,05	Funda de manzanilla	1	1,00
6	0,050	KG	Te verde	60,00	3,00	Funda de te verde	1	1,00
		1,00		Peso Total receta		3,95		Costo de receta
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				2,96				
Costo por kilo de elaboración				11,85				

Fuente: elaboración propia.

Tabla 15 Costos Luz de hojas

 www.sudamericano.edu.ec									
Costos:		Blend luz de hojas							
Chef:		Johanna Arcos							
Tipo de Plato:		Infusiones	Tamaño porción		0,25				
Costo por Plato:		1,47	Raciones:		4				
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Corrección	
1	0,320	KG	Pera	4,45	1,42	Funda de pera	1	1	
2	0,250	KG	Tomate de arbol	1,00	0,25	Funda de tomate de arbol	1	1,05	
3	0,180	KG	Menta	4,00	0,72	Funda de menta	1	1	
4	0,150	KG	Jengibre	2,20	0,33	Funda de jengibre	1	1	
5	0,050	KG	Jamaica	3,50	0,18	Funda de jamaica	1	1	
6	0,050	KG	Te negro	60,00	3,00	Funda de te negro	1	1	
		1,00	Peso Total receta		5,90	Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				4,42					
Costo por kilo de elaboración				17,70					

Fuente: elaboración propia.

Tabla 16 Costos Canto del cerro

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Blend canto de cerro						
Chef:		Johanna Arcos						
Tipo de Plato:		Infusiones	Tamaño porción		0,25			
Costo por Plato:		0,97	Raciones:		4			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Corrección
1	0,350	KG	Durazno	4,45	1,56	Funda de durazno	1	1,18
2	0,250	KG	Carne humana	1,00	0,25	Atado de carne humana	1	1
3	0,150	KG	Cedron	1,00	0,15	Atado de cedron	1	1
4	0,150	KG	Mandarina	2,20	0,33	Funda de mandarina	1	1,05
5	0,100	KG	Cascara de limon	16,00	1,60	limon entero	1	1
		1,00	Peso Total receta		3,89	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				2,92				
Costo por kilo de elaboración				11,66				

Fuente: elaboración propia.

Tabla 17 Costos Suspiro del Ande

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Blend suspiro del ande						
Chef:		Johanna Arcos						
Tipo de Plato:		Infusiones	Tamaño porción		0,25			
Costo por Plato:		0,98	Raciones:		4			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Corrección
1	0,300	KG	Chamburo	10,00	3,00	Funda de durazno	1	1,11
2	0,250	KG	Babaco	1,50	0,38	Atado de carne humana	1	1,11
3	0,200	KG	Reina claudia	2,00	0,40	Atado de cedron	1	1,11
4	0,150	KG	Ataco	0,50	0,08	Funda de mandarina	1	1,11
5	0,100	KG	Eucalipto	0,50	0,05	Limon entero	1	1
		1,00	Peso Total receta		3,90	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				2,93				
Costo por kilo de elaboración				11,70				

Fuente: elaboración propia.

Tabla 18 Costos Fuego de huerta

 www.sudamericano.edu.ec								
Costos:		Blend fuego de huerta						
Chef:		Johanna Arcos						
Tipo de Plato:		infusiones	Tamaño porción		0,25			
Costo por Plato:		1,93	Raciones:		4			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por	Factor Corrección
1	0,280	KG	Nibs de cacao	18,00	5,04	Funda de nibs de cacao	1	1
2	0,220	KG	Guayaba	1,00	0,22	Funda de guayaba	1	1,05
3	0,150	KG	Canela	1,00	0,15	Funda de canela	1	1
4	0,100	KG	Ishpingo (boton floral)	1,00	0,10	Funda de ishpingo	1	1
5	0,130	KG	Cascara de naranja	16,00	2,08	Naranja entera	1	1
6	0,050	KG	Clavo de olor	1,00	0,05	Funda de calvo de olor	1	1
7	0,070	KG	Ishpingo (hoja)	1,00	0,07	Funda de ishpingo	1	1
		1,00	Peso Total receta		7,71	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):				3,86				
Costo por kilo de elaboración				23,13				

Fuente: elaboración propia.

Figura 60 Catálogo de blends de autor





catálogo de blends de autor



Mayo 2023 – CID - Centro de Investigación y Desarrollo
Copyright © CID - Centro de Investigación y Desarrollo
Copyright del texto © 2023 de Autores
libros.ciencialatina.org
editorial@ciencialatina.org
Atención por WhatsApp al +52 22 2690 3834

Datos Técnicos de Publicación

TITULO: YANAI: Infusiones de la tierra
INSTITUCIÓN: INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PARTICULAR SUDAMERICANO
RECTOR INSTITUCIONAL: Dr. Carlos Gabriel Pérez Pérez
VICERRECTOR INSTITUCIONAL: Mgtr. Marco Vinicio Moscoso
COORDINADOR DE INVESTIGACION: Mgtr. Richard Martínez Villegas
COORDINADOR DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA: Mgtr. Diana Sánchez Cabrera
DISEÑO Y DIAGRAMACION: Xavier Merchán Ortega
FOTOGRAFIA: Srta. Daniela Capelo
REVISION DE REDACCION: Lcdo. Edison David Flores Quistial
GRUPO DE INVESTIGACION DE LA CARRERA DE GASTRONOMIA/ AUTOR:
Johanna Arcos Japa



« Dedico este trabajo a varias personas quienes han sido parte fundamental para mi vida mi madre, mis hermanos, mi pareja y mi madrina quienes han creído en mí y en las cosas que puedo lograr, también a varias personas que he conocido a lo largo del tiempo de estudio como amigos y maestros.

Quiero dar las gracias a Dios y al divino niño que han sido mi apoyo mental y me ha permitido llegar hasta este punto de mi vida y a donde esto me llevará. »

JOHANNA ARCOS JAPA

ÍNDICE

5	<i>Agradecimientos</i>
6	<i>Resumen</i>
6	<i>Abstrac</i>
7	<i>Sobre esta Colección</i>
8	<i>Blend: Bruma Silvestre</i>
10	<i>Blend: Sol Andino</i>
12	<i>Blend: Luz de Hojas</i>
14	<i>Blend: Canto del Cerro</i>
16	<i>Blend: Suspiro del Ande</i>
18	<i>Blend: Fuego de Huerta</i>
20	<i>Bibliografía</i>



AGRADECIMIENTOS



Quiero expresar mi más sincero agradecimiento al Instituto Tecnológico Superior Sudamericano por abrirme las puertas y permitirme formar parte de su comunidad. Gracias por el constante respaldo brindado a lo largo de este proceso formativo, por enseñarme que el esfuerzo es clave para alcanzar resultados significativos, y por contar con docentes altamente capacitados que nos guían e inspiran a superarnos cada día. También valoro profundamente el entorno adecuado que proporcionan para llevar a cabo nuestras actividades, siempre velando por el bienestar de los estudiantes.

Mi gratitud se extiende a todos los profesores que, con paciencia y dedicación, marcaron nuestras vidas dejando huellas imborrables en nuestra mente y corazón. Gracias por enseñarnos a amar la gastronomía, a perseverar ante los retos, y por motivarnos a innovar, crear e investigar constantemente. Sin duda, cada paso en este camino ha sido enriquecido por su acompañamiento y compromiso.

JUSTIFICACIÓN

La constante transformación del mundo gastronómico junto con el creciente interés por productos saludables, sostenibles con identidad local, hacen que la creación de un manual de blends para tés e infusiones naturales u orgánicas sea una propuesta oportuna y relevante (Marín et al., 2022). Este trabajo tiene como finalidad poner en valor los ingredientes autóctonos del cantón Paute, especialmente de la zona de Bulán, mediante mezclas que destaquen no solo por su sabor, sino también por su conexión con la cultura y el entorno agrícola de la región

Para llegar a este fin, se pretende trabajar de forma colaborativa con el proyecto Chakra Lab del Instituto Superior Sudamericano, con el fin de beneficiar a los productores locales de la parroquia de Bulán, así como a emprendedores gastronómicos locales que muestren interés en el aprovechamiento de productos orgánicos locales y deseen fortalecer la identidad gastronómica del Azuay a través de la propuesta de blends de autor que puedan ser comercializados y aprovechados como referentes gastronómicos y turísticos de la provincia.

Entre las principales variedades de té que se abordan en el presente estudio, se tiene al té verde y al té negro, siendo el primero, elaborado con hojas de la planta que pertenece a la familia *Camelia sinensis* y cuenta con propiedades antiinflamatorias y antioxidantes gracias a las catequinas con las que cuenta. Estas propiedades se encargan de la reducción de la inflamación sistémica, envejecimiento y el daño celular, también protege al organismo ante enfermedades metabólicas y autoinmunes, mejoran funciones asociadas al hígado graso, problemas hepáticos en general, control de peso, enfermedades neurodegenerativas, obesidad, diabetes, problemas cardiovasculares, así como la reducción en el riesgo de enfermedades relacionadas al cáncer (Zhao et al., 2022).

De igual forma, el té verde promueve el desarrollo de bacterias que son beneficiosas para la salud, en casos problemas inflamatorios, cáncer y obesidad, no obstante, es necesario considerar que, si bien su ingesta resulta segura, es necesario que su consumo sea moderado en personas gestantes, o cuando se cuenta con una prescripción médica, puesto que podría ocasionar daños al ADN y hepatotoxicidad, principalmente (Radeva-Ilieva et al., 2025).

RESUMEN

En la ciudad de Cuenca se ha evidenciado la deficiencia de productos junto con lugares donde se consume té o infusiones representando el buen uso de los productos naturales. La presente tesis tiene como objetivo el diseño y desarrollo de un manual de Blends de té e infusiones de autor, empleando ingredientes endémicos cultivados en la zona de Bulán, cantón Paute, provincia del Azuay junto con otros productos naturales llamativos para los consumidores. Esta iniciativa busca revalorizar productos locales a través de la creación del manual el mismo que permitirá integrar en experiencias gastronómicas poco comunes. La investigación se enmarca dentro del enfoque mixto de sostenibilidad, así como la creación de métodos que ayuden a los productores locales con la pérdida de materia prima, promoviendo una conexión entre los saberes locales, las prácticas agrícolas de la comunidad, además de las tendencias actuales en bebidas artesanales no alcohólicas. Se realizó un análisis sensorial, cultural, así como gastronómico de hierbas, frutas y especias propias del sector, con el fin de crear mezclas equilibradas en armonía, pensadas para complementar la propuesta culinaria del restaurante *El Club del Queso*.

El resultado es una línea de infusiones con identidad, capaces de enriquecer la experiencia del comensal mediante maridajes con quesos nacionales, aportando así valor al producto local y fortaleciendo la identidad gastronómica del cantón.

Palabras clave: blends de autor, infusiones, restaurantes, servicio al cliente, te.

ABSTRACT

In the city of Cuenca, there is a noticeable lack of products and establishments dedicated to the consumption of tea and herbal infusions that highlight the proper use of natural ingredients. This thesis aims to design and develop a signature tea and infusion blend manual using endemic ingredients cultivated in the Bulán area, Paute canton, Azuay province. This initiative seeks to rescue and revalue local products through the creation of a manual that enables their integration into unique gastronomic experiences.

The research is framed within the principles of sustainability and the development of methods that support local producers in minimizing raw material loss. It promotes a connection between local knowledge, the community's agricultural practices, and current trends in artisanal non-alcoholic beverages. A sensory, cultural, and culinary analysis was conducted on herbs, fruits, and spices native to the region to create balanced and harmonious blends, specifically designed to complement the culinary offerings of the restaurant *El Club del Queso*.

The outcome is a line of infusions with a strong identity, capable of enriching the diner's experience through pairings with Ecuadorian cheeses, thereby adding value to local products and strengthening the gastronomic identity of the canton.

Keywords: Signature blends, infusions, tea, customer service, restaurants



SOBRE ESTA COLECCIÓN

Esta colección de infusiones artesanales nace en las tierras de Bulán, Paute (Ecuador), con ingredientes orgánicos seleccionados cuidadosamente para capturar el alma del paisaje andino. Cada blend fue creado con intención poética, buscando equilibrio entre lo sensorial, lo funcional y lo emocional.

Apoya el proyecto Chakra Lab del Instituto Sudamericano, promoviendo prácticas agroecológicas y el uso de materia prima local.

| Producción artesanal | Materia prima orgánica | Hecho en Ecuador



BLEND:
BRUMA
SILVESTRE



Ingredientes y proporciones

Ingredientes y proporciones por 100 g:

- Fresa: 200 g por kilogramo
- Mora: 150 g por kilogramo
- Arándano: 150 g por kilogramo
- Flor de pensamiento: 100 g por kilogramo
- Rosas silvestres: 150 g por kilogramo
- Lavanda: 100 g por kilogramo
- Flores de tilo: 150 g por kilogramo



Descripción sensorial

Infusión floral y frutal, dulce y delicada. Predominan notas de fresa y lavanda, con un fondo calmante de tilo y rosa silvestre.

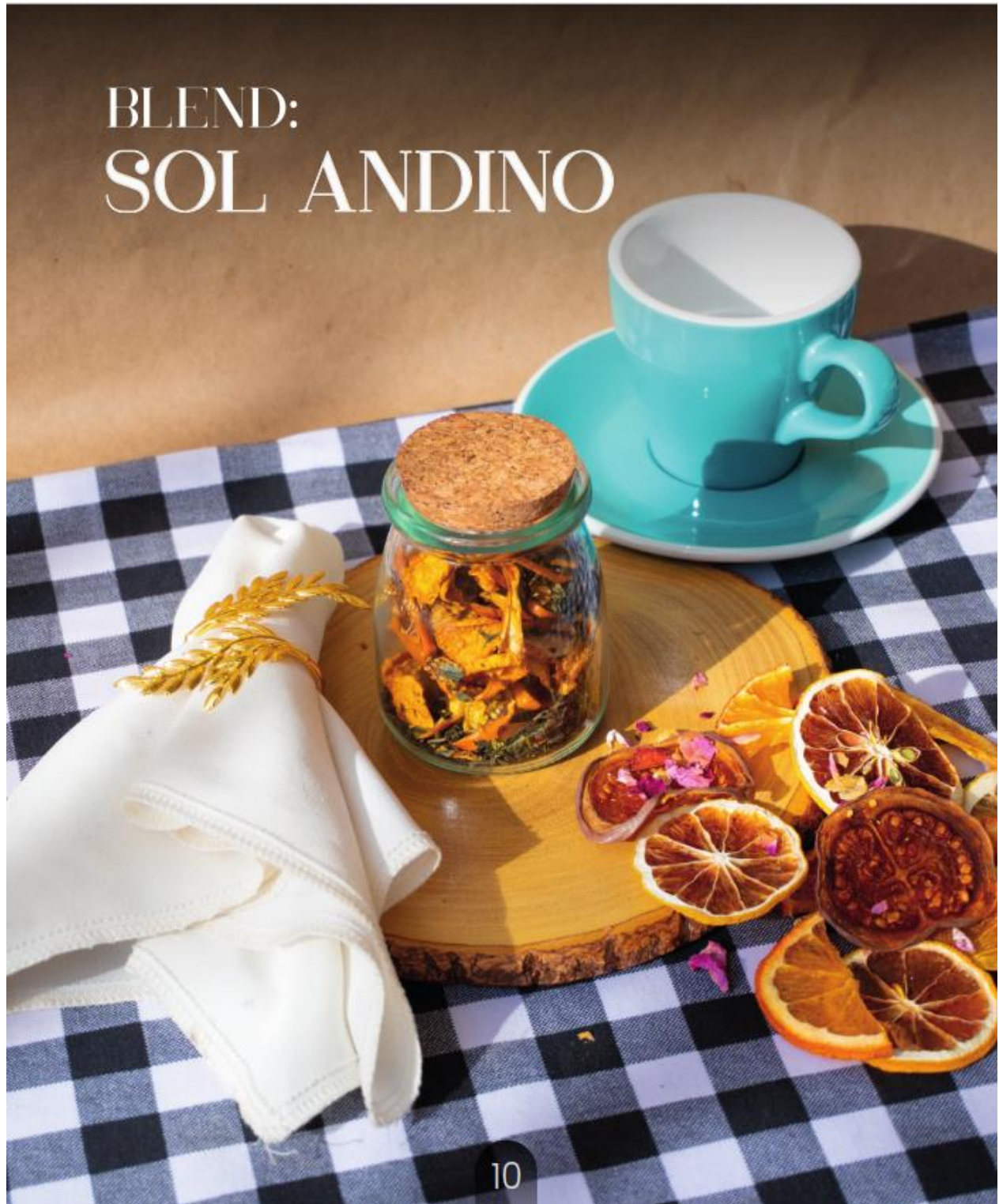
Color de la infusión

Rosa claro a ámbar suave.

Modo de preparación

2.5 g por taza (1 cucharadita colmada)
Agua a 90 °C
Infusionar 5-7 minutos
Endulzar al gusto

BLEND:
SOL ANDINO



Ingredientes y proporciones

Ingredientes y proporciones por 100 g:

- Manzana: 300 g por kilogramo
- Uvilla: 250 g por kilogramo
- Naranja: 150 g por kilogramo
- Hierba luisa: 150 g por kilogramo
- Manzanilla: 100 g por kilogramo
- Té verde: 50 g por kilogramo



Descripción sensorial

Perfil cítrico, herbal y ligeramente dulce. Refrescante e ideal para comenzar el día.

Color de la infusión

Dorado claro a verde suave.

Modo de preparación

2.5 g por taza (1 cucharadita colmada)
Agua a 85 °C
Infusionar 3-5 minutos
Ideal frío o caliente

BLEND:
LUZ DE
HOJAS



Ingredientes y proporciones

Ingredientes y proporciones por 100 g:

- Pera: 320 g por kilogramo
- Tomate de árbol: 250 g por kilogramo
- Menta: 180 g por kilogramo
- Jamaica: 150 g por kilogramo
- Jengibre: 50 g por kilogramo
- Té negro: 50 g por kilogramo



Descripción sensorial

Infusión frutal, refrescante y ligeramente especiada. El dulzor de la pera se mezcla con la acidez del tomate de árbol y el frescor de la menta.

Color de la infusión

Rojo claro con reflejos verdes y ámbar.

Modo de preparación

2.5 g por taza (1 cucharadita colmada)

Agua a 90 °C

Infusionar 3–5 minutos

Puede tomarse frío o caliente

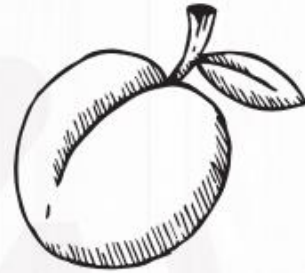
BLEND:
CANTO DEL
CERRO



Ingredientes y proporciones

Ingredientes y proporciones por 100 g:

- Durazno: 350 g por kilogramo
- Carne Humana: 250 g por kilogramo
- Cedrón: 150 g por kilogramo
- Mandarina: 150 g por kilogramo
- Cáscara de limón: 100 g por kilogramo



Descripción sensorial

Mezcla cálida y herbácea, con dulzor suave del durazno y un fondo cítrico equilibrado por el cedrón.

Color de la infusión

Ámbar dorado con reflejos anaranjados.

Modo de preparación

2.5 g por taza (1 cucharadita colmada)
Agua a 90 °C
Infusionar 6–8 minutos
Ideal sin endulzante

BLEND: SUSPIRO DEL ANDE



Ingredientes y proporciones

Ingredientes y proporciones por 100 g:

- Chamburo: 300 g por kilogramo
- Babaco: 250 g por kilogramo
- Reina Claudia: 200 g por kilogramo
- Ataco: 150 g por kilogramo
- Eucalipto: 100 g por kilogramo



Descripción sensorial

Infusión de carácter silvestre, frutal y balsámico. El eucalipto aporta frescor al final del sorbo.

Color de la infusión

Dorado medio a rosado tenue, con reflejos verdes.

Modo de preparación

2.5 g por taza (1 cucharadita colmada)

Agua a 90 °C

Infusionar 6–8 minutos

También ideal como cold brew

BLEND: FUEGO DE HUERTA



Ingredientes y proporciones

Ingredientes y proporciones por 100 g:

- Nibs de cacao: 280 g por kilogramo
- Guayaba: 220 g por kilogramo
- Canela: 150 g por kilogramo
- Ishpingo (botón floral seco): 100 g por kilogramo
- Cáscara de naranja: 130 g por kilogramo
- Ishpingo (hoja): 70 g por kilogramo
- Clavo de olor: 50 g por kilogramo



Descripción sensorial

Infusión intensa y envolvente, con notas de cacao, guayaba, especias y flores.
Reconfortante y armoniosa.

Color de la infusión

Ámbar profundo con matices rojizos y un leve brillo tostado.

Modo de preparación

2.5 g por taza (1 cucharadita colmada)
Agua a 95 °C
Infusionar 6–8 minutos
Cold brew: 10 g por litro en 6–8 h
Ideal sin endulzante o con miel oscura

BIBLIOGRAFÍA

Abiri, B., Amini, S., Hejazi, M., Hosseinpanah, F., Zarghi, A., Abbaspour, F., & Valizadeh, M. (2023). Tea's anti-obesity properties, cardiometabolic health-promoting potentials, bioactive compounds, and adverse effects: A review focusing on white and green teas. *Food Science & Nutrition*, 11(10), 5818-5836. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3595>

Acar, A., Aydın, M., & Arslan, D. (2022). Development of infusion tea formulations with food wastes: Evaluation of temperature and time effects on quality parameters. *Applied Food Research*, 2(1), 100087. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2022.100087>

Altamirano Espinosa, A., Negrete, A., & Toapanta, S. (2024). Elaboración de alimentos funcionales a partir de ingredientes autóctonos, caso de estudio aplicado a la naranjilla, chocho y chirimoya. 3(2), 99-125. <https://doi.org/10.62943/bij.v3n2.2024.105>

Archibald, M. M. (2023). Virtual Special Issue on "Collaborative Practices in Mixed Methods Research". *Journal of Mixed Methods Research*, 17(2), 126-134. <https://doi.org/10.1177/15586898231163434>

Arenas Rojas, C., & Castro Camousseight, L. (2023). Mezclaté: Salud es té [Universidad de Chile]. <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/195892>

Basantes Morales, C. (2023). Elaboración de un té a base de uvilla (*Physalis peruviana* L.) endulzado con stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) como edulcorante natural [Universidad Técnica de Ambato]. <https://repositorio.uta.edu.ec/items/50f078a7-08ea-4a23-af3d-616ef18a247f>

Benavides Hernández, L. (2023). El té, ¿es una infusión beneficiosa y saludable para niños? : Universidad Andrés Bello [Universidad Andrés Bello]. <https://repositorio.unab.cl/items/1f63f571-571b-45a3-a53d-649fddc0abd5>

Cobos Criollo, E. G., & Alvarez Cajamarca, M. D. (2022). Ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay: Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg [Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/9dd3ed1d-354c-4aa0-b8e9-e06a0851b093>

Cotrina Flores, J. (2025). Determinación de actividad antioxidante y propiedades sensoriales en infusión de cedrón (*Aloysia citrodora*) [Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas]. <https://repositorio.untrm.edu.pe/handle/20.500.14077/4492>

GAD Parroquial Bulán. (2025). Datos generales GAD parroquial Bulán. <https://gadbullan.gob.ec/azuay/datos-generales/>

GAD Paute. (2020). Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Paute. Diagnóstico. Tomo I. https://www.paute.gob.ec/wp-content/uploads/2024/01/PDOT-PAUTE-2020-APROBADO_compressed.pdf

García-Rodríguez, M., Hernández-Cortés, L., & Arenas-Huertero, F. (2022). Catequinas del té verde: Efectos antígenotóxicos y genotóxicos. *Revisión sistemática*. 72(3), 205-217. <https://doi.org/10.37527/2022.72.3.006>

Guallpa Allaico, A. (2021). Evaluación del proceso de liofilización en fresa (*Fragaria ananassa*) para su aplicación en la industria alimentaria. [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/02-baf18e-0abc-454b-b6be-62acb643d3b7>

- Japa Paquí, L. E. (2022). Efectos de los métodos de deshidratación de frutas sobre sus propiedades nutricionales y sensoriales [Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos y Biotecnología. Carrera de Ingeniería en Alimentos]. <https://repositorio.uta.edu.ec:8443/jspui/handle/123456789/34929>
- Lebrero, A. (2024). Infusiones. Editorial de la Universidad Nacional de La Plata (EDULP). <https://sedi-ci.unlp.edu.ar/handle/10915/175783>
- Logroño Logroño, J. (2021). Ishpingo (Ocotea quixos) como fuente de aceite esencial para su uso en la industria alimentaria. [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <https://dspace.espoch.edu.ec/items/-ca2c7472-6dbc-4b13-85ef-556ac993b8a6>
- Moreta Proaño, C. (2024). Uso y aplicaciones del arándano (*vaccinum corymbosum*) en el desarrollo de productos gastronómicos [bachelorThesis, Universidad Regional Autónoma de Los Andes]. <https://dspace.unian-des.edu.ec/handle/123456789/17646>
- Olmos, J. Z. V., & Martínez, C. E. (2022). Una revisión literaria sobre usos y farmacología del jengibre (*Zingiber officinale Roscoe*). *JÓVENES EN LA CIENCIA*, 16, 1-7.
- Ortiz Galindo, N. (2023). Determinación in vitro de la actividad antimicrobiana de los extractos elaborados con hierba luisa (*Cymbopogon citratus*) frente a las bacterias *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus* [Universidad Politécnica Salesiana]. <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/26076>
- Ortiz, J. (2021). Té Matcha: Beneficios para la salud y el rendimiento. 11, 28.
- Pan, H., Le, M., He, C., Yang, C. S., & Ling, T. (2023). Dark tea: A popular beverage with possible medicinal application. *Chinese Herbal Medicines*, 15(1), 33-36. <https://doi.org/10.1016/j.chmed.2022.08.005>
- Pineda, M. E. R., Britez, F. J. M., Talavera, C. A. L., & Cardozo, N. de J. Z. (2024). Producción y rentabilidad de la menta (*Mentha x piperita L.*) con coberturas orgánicas e inorgánicas de suelo. *Investigación agraria*, 26(1), Article 1. <https://doi.org/10.18004/investig.agrar.2024.junio.2601791>
- Radeva-Ilieva, M., Stoeva, S., Hvarchanova, N., & Georgiev, K. D. (2025). Green Tea: Current Knowledge and Issues. *Foods*, 14(5), Article 5. <https://doi.org/10.3390/foods14050745>
- Riós, F., Quintero, A., Piloni, J., Cariño, R., Reyes, A., Riós, F., Quintero, A., Piloni, J., Cariño, R., & Reyes, A. (2024). Compuestos bioactivos de canela y su efecto en la disminución del síndrome metabólico: Revisión sistemática. 73(1). <https://doi.org/10.37527/2023.73.1.007>
- Rivera, M. C. (2024). Historia y leyendas del té, del café, del mate, del chocolate y del azúcar. Tercero en discordia.
- Sah, A., Naseef, P. P., Kuruniyan, M. S., Jain, G. K., Zakir, F., & Aggarwal, G. (2022). A Comprehensive Study of Therapeutic Applications of Chamomile. *Pharmaceuticals*, 15(10), Article 10. <https://doi.org/10.3390/ph15101284>
- Shaukat, H., Ali, A., Zhang, Y., Ahmad, A., Riaz, S., Khan, A., Mehany, T., & Qin, H. (2023). Tea polyphenols: Extraction techniques and its potency as a nutraceutical. 7. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1175893>
- Urgilés Rodríguez, M. (2024). Evaluación de la sustentabilidad del sistema de producción de *Lycopersicon esculentum* en la parroquia Bulán, cantón Paute, provincia del Azuay, Ecuador [Universidad Andina Simón Bolívar]. <https://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/9812>



CATÁLOGO DE BLENDS

Té de Autor



Fuente: elaboración propia.

CONCLUSIONES

Una vez finalizado el presente trabajo de integración curricular, se obtuvieron las conclusiones descritas a continuación:

- Con referencia al primer objetivo planteado, se ha podido levantar información teórica acerca de la gran diversidad de especies vegetales que se producen en el cantón Paute, demostrando que esta zona del Azuay presenta una alta biodiversidad en cuanto a especies vegetales se refiere, lo que realza el potencial con el que cuenta para su aprovechamiento en diferentes elaboraciones. También se pudo evidenciar que estas especies vegetales presentan propiedades bioactivas que favorecen a la salud de quienes las consumen, además de que presentan una connotación cultural debido a que estas especies han sido empleadas a lo largo de generaciones por los pobladores locales en la preparación de bebidas medicinales.
- En lo referente al segundo objetivo específico, se diseñó una propuesta de blends de autor basada en el empleo de productos que se cultivan en la parroquia de Bulán (Paute). Dichos blends de autor se diseñaron con el propósito de brindar una nueva experiencia sensorial en los consumidores de té e infusiones, puesto que se han combinado diferentes aromas y sabores que consiguieron evocar sensaciones como confort, conexión con la naturaleza, energía y relajación, aspectos que, gracias a la creatividad con la que fueron desarrollados, manifiestan la perspectiva y estilo de su creadora por presentar blends inspirados en los sabores y saberes ancestrales de Bulán.
- Con respecto al tercer objetivo específico, se ha validado la propuesta de blends de autor para té e infusiones y su maridaje con los quesos ofertados en el restaurante El Club del Queso, revelando que existe una aceptación alta entre los participantes del estudio, destacándose la originalidad de la propuesta, así como el perfil sensorial de cada uno. También fue posible identificar que los blends presentados, evocaron diferentes

sensaciones entre los consumidores y presentaron un equilibrio entre los aromas y sabores de cada uno en conjunto con las características sensoriales de los quesos evaluados. Estas pruebas sensoriales mostraron resultados positivos, aunque también se identificaron puntos de mejora para conseguir resultados óptimos en futuras preparaciones.

- Finalmente, con relación al cuarto objetivo específico, se elaboró un manual práctico para la elaboración de blends, el mismo que se encuentra estructurado de manera que no exista dificultad en su reproductibilidad, abordando aspectos como los ingredientes utilizados, las proporciones de cada uno de ellos que se encuentran en equilibrio para maximizar el perfil sensorial de cada uno, la descripción sensorial, el color a obtener y el modo de preparación, en donde se aclaran aspectos claves en cuanto a gramaje a utilizar por taza, temperatura, tiempo de infusión y recomendaciones en el caso de que se desee añadir un ingrediente adicional.

RECOMENDACIONES

- Para futuras aplicaciones, se recomienda ajustar las proporciones del blend seleccionado con el fin de intensificar las características sensoriales, sobre todo en cuanto a la intensidad se refiere, puesto que dentro de la validación se identificó este aspecto a fortalecer. Con ello, es posible realizar pruebas sensoriales con diferente público objetivo con la finalidad de tener diferentes criterios hasta conseguir combinaciones que cumplan con los perfiles solicitados.
- Se recomienda el empleo de diferentes especies vegetales de la zona con la intención de complementar la propuesta presentada, puesto que, si bien se han utilizado una gran variedad de productos, podrían existir más ingredientes que podrían combinarse de forma efectiva, brindando nuevos sabores y experiencias en el consumidor para que puedan integrarse con las distintas variedades de quesos que se ofertan en el restaurante El Club del Queso.
- Es recomendable desarrollar normativas y protocolos estandarizados para definir cada fase de elaboración del blend, desde la selección de especies vegetales, procesamiento para la reducción de humedad, la combinación y porcionamiento, y mecanismos de conservación para maximizar los beneficios y características sensoriales de los productos desarrollados.
- También se recomienda la promoción y difusión del manual elaborado, puesto que en él se encuentra el empleo de plantas tradicionales que han presentado un rol principal dentro de las comunidades del cantón Paute en cuanto a su consumo con fines de aprovechamiento de sus compuestos bioactivos dentro de la medicina ancestral.
- Desarrollar las prácticas sostenibles para el manejo y cultivo de plantas endémicas, con el propósito de reducir el impacto ambiental y preservar el entorno natural de Paute y sus comunidades, haciendo un uso eficiente de los productos que se utilizan, dándoles un valor añadido y beneficios para la comunidad de Paute.

REFERENCIA

- Abiri, B., Amini, S., Hejazi, M., Hosseinpanah, F., Zarghi, A., Abbaspour, F., & Valizadeh, M. (2023). Tea's anti-obesity properties, cardiometabolic health-promoting potentials, bioactive compounds, and adverse effects: A review focusing on white and green teas. *Food Science & Nutrition*, 11(10), 5818-5836. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3595>
- Acar, A., Aydın, M., & Arslan, D. (2022). Development of infusion tea formulations with food wastes: Evaluation of temperature and time effects on quality parameters. *Applied Food Research*, 2(1), 100087. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2022.100087>
- Acosta Granja, T. (2022). *Formulación de enjuague bucal con propiedades antimicrobianas a base de extractos de arrayán (Myrcianthes hallii) y clavo de olor (Syzygium aromaticum)* [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/78efa0ab-88fc-418b-a190-17a693732da0>
- Aguirre Moreira, S. (2022). *Uso de la flor de Jamaica (Hibiscus sabdariffa), en la industria alimentaria* [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <https://dspace.esPOCH.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/23f24613-67f0-495d-b1fd-51f6c71a2900/content>
- Albuja Villafuerte, S. M. (2023). *Aprovechamiento de las cascaras de naranja y limón para la elaboración de una infusión*. [bachelorThesis, Riobamba, Universidad Nacional de Chimborazo]. <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/10838>
- Altamirano Espinosa, A., Negrete, A., & Toapanta, S. (2024). *Elaboración de alimentos funcionales a partir de ingredientes autóctonos, caso de estudio aplicado a la naranjilla, chocho y chirimoya*. 3(2), 99-125. <https://doi.org/10.62943/bij.v3n2.2024.105>
- Archibald, M. M. (2023). Virtual Special Issue on "Collaborative Practices in Mixed Methods Research". *Journal of Mixed Methods Research*, 17(2), 126-134. <https://doi.org/10.1177/15586898231163434>

- Arenas Rojas, C., & Castro Camousseight, L. (2023). *Mezclaté: Salud es té* [Universidad de Chile]. <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/195892>
- Ayavaca Muñoz, J. L., & Lucero Zhingre, E. S. (2024). *Evaluación de la calidad de residuos y posibilidades de compostaje, como alternativa para la utilización de los residuos vegetales producidos en la granja El Romeral de la Universidad de Cuenca* [Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/d4856baa-a4a5-4fa5-9835-ebc4bf25eb53>
- Basantes Morales, C. (2023). *Elaboración de un té a base de uvilla (Physalis peruviana L.) endulzado con stevia (Stevia rebaudiana Bertoni) como edulcorante natural* [Universidad Técnica de Ambato]. <https://repositorio.uta.edu.ec/items/50f078a7-08ea-4a23-af3d-616ef18a247f>
- Bastidas Freire, S. (2024). *Evaluación de la eficiencia de tres dosificaciones de biol enriquecido en el frutal claudia (prunus doméstica) establecido como cerca viva, CEASA- UTC, provincia de Cotopaxi 2024"* [Universidad Técnica de Cotopaxi]. <https://repositorio.utc.edu.ec/items/9d953880-825e-4ace-aace-37130cf38ddf>
- Benavides Hernández, L. (2023). *El té, ¿es una infusión beneficiosa y saludable para niños?: Universidad Andrés Bello* [Universidad Andrés Bello]. <https://repositorio.unab.cl/items/1f63f571-571b-45a3-a53d-649fddc0abd5>
- Bingham, A. J. (2023). From Data Management to Actionable Findings: A Five-Phase Process of Qualitative Data Analysis. *International Journal of Qualitative Methods*, 22, 16094069231183620. <https://doi.org/10.1177/16094069231183620>
- Bisogno, V. (2022). *Alquimia del té: Arte, técnicas y secretos de una profesión oculta y fascinante*. Del Nuevo Extremo.
- Bohnsack, R. (2024). Método documentario y sociología praxeológica del conocimiento en la interpretación de imágenes. *Methaodos.Revista de Ciencias Sociales*, 12(2), Article 2. <https://doi.org/10.17502/mrcs.v12i2.797>

- Bulbulia, J., Wesley, W., Uffe, S., & Sosis, R. (2019). In praise of descriptive research. *Religion, Brain & Behavior*, 9(3), 219-220. <https://doi.org/10.1080/2153599X.2019.1631630>
- Cadena-Cadena, F., Ochoa-Meza, A. R., & Arias-Moscoso, J. L. (2024). El eucalipto (*Eucalyptus camaldulensis*) y sus antioxidantes contra los microbios. *Revista de divulgación científica iBIO*, 6(2), Article 2.
- Carabayo Déleg, P. A., & León Delgado, C. M. (2024). *Circuitos cortos de comercialización frutícola en Bulán, en el contexto del Covid-19 (2019-2023)* [Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/74bf4824-ab16-414a-8079-34b7b038f6cb>
- Casteel, A., & Bridier, N. (2021). *Describing Populations and Samples in Doctoral Student Research*. 16, 339-362. <https://doi.org/10.28945/4766>
- Castro, N. L. M., Fernández, M. C., Carpio, E. R. V., Coello, W. M. E., & Bravo, V. P. B. (2022). Diseño de una bebida a base de *Solanum betaceum* Cav. (Tomate de árbol) y cascarilla de *Theobroma cacao* L(cacao). *CIENCIA UNEMI*, 15(40), Article 40. <https://doi.org/10.29076/issn.2528-7737vol15iss40.2022pp122-132p>
- Chai, C. A., Barrios, M., Gómez-Benito, J., Berrío, A. I., & Guilera, G. (2024). Information Retrieval in Face-To-Face and Online Focus Groups. A Systematic Review. *International Journal of Qualitative Methods*, 23, 16094069241286856. <https://doi.org/10.1177/16094069241286856>
- Cobos Criollo, E. G., & Alvarez Cajamarca, M. D. (2022). *Ruta gastronómica de los cuatro cantones más representativos de la provincia del Azuay: Cuenca, Paute, Gualaceo y Chordeleg* [Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/9dd3ed1d-354c-4aa0-b8e9-e06a0851b093>
- Cotrina Flores, J. (2025). *Determinación de actividad antioxidante y propiedades sensoriales en infusión de cedrón (Aloysia citrodora)* [Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas]. <https://repositorio.untrm.edu.pe/handle/20.500.14077/4492>

- Cruz, D. C. (2021). Gomitas artesanales elaboradas a base de plantas medicinales tradicionales con propiedades relajantes. *Revista Naturaleza y Tecnología, Número 3, Septiembre-Diciembre 2021, 3*.
<http://repositorio.ugto.mx/handle/20.500.12059/6407>
- de Noailles, A. (2021). *Quinto mate, yerba medicinal* [Universidad de San Andrés].
<https://repositorio.udesa.edu.ar/bitstreams/3762c9e7-10cb-41cc-a51a-271440ad4562/download>
- Delgado, H., Tapia, C., Borja, E., Naranjo, E., & Martín, J. P. (2022). *Phenotypic diversity of *Amaranthus quitensis* Kunth landraces: A millenary crop of Ecuadorian Andean region*. 13(4), 381-393. <http://dx.doi.org/10.17268/sci.agropecu.2022.035>
- Fife, S. T., & Gossner, J. D. (2024). Deductive Qualitative Analysis: Evaluating, Expanding, and Refining Theory. *International Journal of Qualitative Methods*, 23, 16094069241244856. <https://doi.org/10.1177/16094069241244856>
- GAD Parroquial Bulán. (2025). *Datos generales GAD parroquial Bulán*.
<https://gadbulan.gob.ec/azuay/datos-generales/>
- GAD Paute. (2020). *Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Paute. Diagnóstico. Tomo I*. https://www.paute.gob.ec/wp-content/uploads/2024/01/PDOT-PAUTE-2020-APROBADO_compressed.pdf
- Ganesha, H. R., & Aithal, P. (2022). Choosing an Appropriate Data Collection Instrument and Checking for the Calibration, Validity, and Reliability of Data Collection Instrument Before Collecting the Data During Ph.D. Program in India. *International Journal of Management, Technology and Social Sciences (IJMTS)*, 7(2), Article 2. <https://doi.org/10.47992/IJMTS.2581.6012.0235>
- García-Rodríguez, M., Hernández-Cortés, L., & Arenas-Huertero, F. (2022). *Catequinas del té verde: Efectos antígenotóxicos y genotóxicos. Revisión sistemática*. 72(3), 205-217. <https://doi.org/10.37527/2022.72.3.006>

- Gonzalez Jazmín, L. (2024). *DESARROLLO DE UNA BEBIDA FUNCIONAL DE JUGO DE PIÑA-TÉ VERDE MATCHA (Camellia sinensis) Y Lactobacillus acidophilus ENCAPSULADO* [Instituto Tecnológico de Tuxtepec]. <http://51.143.95.221/handle/TecNM/7318>
- Grant, D. B., Shaw, S., Sweeney, E., Bahr, W., Chaisurayakarn, S., & Evangelista, P. (2023). *Using mixed methods in logistics and supply chain management research: Current state and future directions (world)*. 34(7), 177-198. <https://doi.org/10.1108/IJLM-04-2023-0156>
- Gualpa Allaico, A. (2021). *Evaluación del proceso de liofilización en fresa (Fragaria ananassa) para su aplicación en la industria alimentaria*. [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/02baf18e-0abc-454b-b6be-62acb643d3b7>
- Habif, F., Kogan, J., & Steizel, S. (2022). *Teannabis* [Universidad de San Andrés]. <https://dspaceapi.live.udesa.edu.ar/server/api/core/bitstreams/ce8cfaa3-4300-47d6-af52-e8b256ac32d6/content>
- Hernandez, R. M. G., Martinez, V. R., Nariño, A. H., & Pérez, M. M. (2024). Susceptibilidad antibacteriana *in vitro* de *Staphylococcus aureus* frente a extractos etanólicos de *Rosmarinus officinalis* y *Menta arvensis* cultivadas en Cuba. *Revista Cubana de Plantas Medicinales*, 28(2), Article 2. <https://revplantasmedicinales.sld.cu/index.php/pla/article/view/1433>
- Hidalgo Lazo, N. (2023). *Recopilación de las tradiciones gastronómicas en los mercados de Cuenca y los términos más usados para impulsar el turismo gastronómico* [Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/4022467a-3932-4cfc-965a-77b8c6364da0>
- Hipo Hipo, P. (2021). *Estudio de una mezcla de sacarosa más mora (Rubus glaucus) liofilizada para su aplicación en la industria alimentaria* [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/655766ea-455f-4e8d-8e75-bc079482c9cc>

- Hu, Z.-H., Huang, T., Zhang, N., Chen, C., Yang, K.-X., Sun, M.-Z., Yang, N., Chen, Y., Tao, J.-P., Liu, H., Li, X.-H., Chen, X., You, X., Xiong, A.-S., & Zhuang, J. (2024). Interference of skeleton photoperiod in circadian clock and photosynthetic efficiency of tea plant: In-depth analysis of mathematical model. *Horticulture Research*, 11(10), uhae226. <https://doi.org/10.1093/hr/uhae226>
- Hwang, A.-R., Han, M.-R., & Kim, A.-J. (2021). *Characteristics Evaluation of Commercial Fruit Tea Extracts in Korea*. 19(4), 693-703. <https://doi.org/10.20402/ajbc.2021.0248>
- Japa Paqui, L. E. (2022). *Efectos de los métodos de deshidratación de frutas sobre sus propiedades nutricionales y sensoriales* [Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos y Biotecnología. Carrera de Ingeniería en Alimentos]. <https://repositorio.uta.edu.ec:8443/jspui/handle/123456789/34929>
- Javdani, S., Larsen, S. E., Allen, N. E., Blackburn, A. M., Griffin, B., & Rieger, A. (2023). Mixed methods in community psychology: A values-forward synthesis. *American Journal of Community Psychology*, 72(3-4), 355-365. <https://doi.org/10.1002/ajcp.12703>
- Lebrero, A. (2024). *Infusiones*. Editorial de la Universidad Nacional de La Plata (EDULP). <https://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/175783>
- Lestari, N., Aprisa, M. T., & Dewi, D. E. C. (2024). Eksplorasi Strategi Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif Dan Kuantitatif; Studi Perbandingan Metode Tesis Di Kalangan Akademisi. *Irsyaduna: Jurnal Studi Kemahasiswaan*, 4(3), Article 3. <https://doi.org/10.54437/irsyaduna.v4i3.1848>
- Liu, Y., Dreni, L., Zhang, H., Zhang, X., Li, N., Zhang, K., Di, T., Wang, L., Yang, Y., Hao, X., & Wang, X. (2022). A Tea Plant (*Camellia sinensis*) FLOWERING LOCUS C-like Gene, CsFLC1, Is Correlated to Bud Dormancy and Triggers Early Flowering in *Arabidopsis*. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(24), Article 24. <https://doi.org/10.3390/ijms232415711>

- Logroño Logroño, J. (2021). *Ishpingo (Ocotea quixos) como fuente de aceite esencial para su uso en la industria alimentaria*. [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/ca2c7472-6dbc-4b13-85ef-556ac993b8a6>
- Lourenço da Costa, A., Monteiro de Almeida, L., & Dioga, P. (2024). Considering Participant Observation Methods for Nursing Qualitative Research. *The Qualitative Report*, 29(9), 2430-2439. <https://doi.org/10.46743/2160-3715/2024.7647>
- Lubis, F., Nasution, D. A., Girsang, D. C., Sembiring, E., Rumahorbo, H. F. S., Naibaho, H. T., Simbolon, R. F. D., Siregar, S. M. A., & Naibaho, T. R. (2023). Analysis the Role of References in Scientific Articles: Influence on Research Credibility and Impact. *Formosa Journal of Science and Technology*, 2(11), Article 11. <https://doi.org/10.55927/fjst.v2i11.6822>
- Manterola, C., Hernández-Leal, M. J., Otzen, T., Espinosa, M. E., & Grande, L. (2023). Estudios de Corte Transversal. Un Diseño de Investigación a Considerar en Ciencias Morfológicas. *International Journal of Morphology*, 41(1), 146-155. <https://doi.org/10.4067/S0717-95022023000100146>
- Marín, A., Stubrin, L., Mauro, L. M., & Palacín, R. (2022). *Inserción internacional de empresas Pymes argentinas en mercados de reciente desarrollo: El caso del té e infusiones premium* (Argentina; 2273; Número 2273). BID. <https://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/3993/>
- Mejía Araujo, B. (2022). *Caracterización fisicoquímica de la pulpa de babaco (Vasconcellea x heilbornii) en dos estados de madurez procedente de tres lugares de la región Amazonas* [Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas]. <https://repositorio.untrm.edu.pe/handle/20.500.14077/2875>
- Mejía Zambrano, J. (2022). *Estudio de factibilidad de una empresa productora de té de frutas deshidratadas: Manzana y pera* [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/206376e5-947d-4223-98b2-6e29589b9aa2>

- Melendrez Alamo, M. (2024). *Inclusión de harina de cáscara de mandarina en la dieta de cuyes (Cavia porcellus) y su efecto en el rendimiento productivo* [Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión]. <https://repositorio.unjfsc.edu.pe/handle/20.500.14067/9272>
- Mollan Mendoza, G. (2024). *Determinación de antocianinas presentes en galleta dulce con nibs de cacao (Theobroma cacao L.) usando harina de Sacha papa (Dioscorea trifida L.) como sucedánea* [Universidad Nacional de Ucayali]. <https://repositorio.unu.edu.pe/items/0c10e82a-a390-48b1-8123-5a1b0a30df6d>
- Moposita Tenelema, E. (2022). *Plan de negocios para crear una empresa productora de té con frutas deshidratadas naranja y durazno* [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/cf5ef191-c918-4e6d-8b7b-fdcb36e7ae47>
- Moreta Proaño, C. (2024). *Uso y aplicaciones del arándano (vaccinum corymbosum) en el desarrollo de productos gastronómicos* [bachelorThesis, Universidad Regional Autónoma de Los Andes]. <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/17646>
- Mozolev, O., & Polishchuk, O. (2024). The essence and content of scientific research methodology. *Journal of Education, Health and Sport*, 63, 279-288. <https://doi.org/10.12775/JEHS.2024.63.020>
- Namisato Ishara, E., Requejo Mosqueda, K., & Venegas Viguria, V. (2024). *PLAN DE MARKETING PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA TIENDA ESPECIALIZADA DE TÉ Y BLENDS* [Universidad Del Pacífico]. <https://repositorio.up.edu.pe/backend/api/core/bitstreams/8ff2293a-8eec-4579-a4c9-712d02f841ac/content>
- Naula Chaca, F. (2025). *Análisis del nivel de digitalización de los emprendimientos del Ecuador. Caso de estudio: El Club del Queso Ecuador SAS de la ciudad de Cuenca, en el año 2024* [Universidad Técnica Particular de Loja]. <https://dspace.utpl.edu.ec/handle/29.500.19856/70001>

- Naula, M. (2025). *Misión y visión del Restaurante El Club del Queso* [Comunicación personal].
- Obón, C., Rivera, D., Fonollá, E., Alcaraz, F., & Attieh, L. (2021). *Un estudio comparativo sobre las mezclas tradicionales de infusiones utilizadas en la zona del Mediterráneo oriental*. 12. <https://doi.org/10.3389/fphar.2021.632692>
- Odesa National University of Technology, Lagodiienko, V., Ivanchenkova, L., Odesa National University of Technology, Lagodiyenko, O., & Odesa National University of Technology. (2021). CHOICE OF SCIENTIFIC RESEARCH METHODOLOGY. *State and Regions. Series: Economics and Business*, 3(126). <https://doi.org/10.32782/1814-1161/2022-3-1>
- Olmos, J. Z. V., & Martínez, C. E. (2022). Una revisión literaria sobre usos y farmacología del jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe). *JÓVENES EN LA CIENCIA*, 16, 1-7.
- Ortiz Galindo, N. (2023). *Determinación in vitro de la actividad antimicrobiana de los extractos elaborados con hierba luisa (Cymbopogon citratus) frente a las bacterias Escherichia coli y Staphylococcus aureus* [Universidad Politécnica Salesiana]. <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/26076>
- Ortiz, J. (2021). *Té Matcha: Beneficios para la salud y el rendimiento*. 11, 28.
- Ortiz, R. P. A., Mamarandi, A. M. A., & Campaña, C. B. C. (2024). *REGISTRO CROMÁTICO DE FIBRAS TEXTILES NATURALES TEÑIDAS CON CHUQUIRAGUA Y TILO*. <https://doi.org/10.37135/chk.002.24.07>
- Pan, H., Le, M., He, C., Yang, C. S., & Ling, T. (2023). Dark tea: A popular beverage with possible medicinal application. *Chinese Herbal Medicines*, 15(1), 33-36. <https://doi.org/10.1016/j.chmed.2022.08.005>
- Párraga-Álava, R. C., Loor-Zambrano, D. O., & Solórzano-Rodríguez, X. O. (2025). Actividad antioxidante y propiedades fisicoquímicas de una infusión a base de hoja de guayaba (*Psidium guajava*). *AgroScience Research*, 3(1), Article 1. <https://doi.org/10.17268/agrosci.2025.006>

- Pineda, M. E. R., Brítez, F. J. M., Talavera, C. A. L., & Cardozo, N. de J. Z. (2024). Producción y rentabilidad de la menta (*Mentha x piperita* L.) con coberturas orgánicas e inorgánicas de suelo. *Investigación agraria*, 26(1), Article 1. <https://doi.org/10.18004/investig.agrar.2024.junio.2601791>
- Radeva-Ilieva, M., Stoeva, S., Hvarchanova, N., & Georgiev, K. D. (2025). Green Tea: Current Knowledge and Issues. *Foods*, 14(5), Article 5. <https://doi.org/10.3390/foods14050745>
- Ray, J. (2020). Cross-Sectional Research Designs in Criminology and Criminal Justice. *Obo*. <https://doi.org/10.1093/obo/9780195396607-0281>
- Regalado Chamorro, M., Barrionuevo Olavarria, S., Tafur Romero, G., & Medina Gamero, A. (2023). Plantas medicinales contra la COVID-19: ¿una alternativa en la prevención? *Atencion Primaria*, 55(10), 102709. <https://doi.org/10.1016/j.aprim.2023.102709>
- Revilla, V., & Andrea, K. (2022). *Plan de negocio para la producción y comercialización de Blends Pillpintu* [Instituto Peruano de Administración de Empresas IPAE]. <https://repositorio.zegel.edu.pe/handle/20.500.13065/216>
- Ribeiro Da Silva, P., Sérgio Hélder Da Silva Soares Soares, Jorge Augusto Pinto Silva Mota, Paula Maria Marques Moura Gomes Viana, & Pedro Miguel Machado Soares Carvalho. (2021). Reviving Direct Observation Methods for Physical Activity Behavior. *Journal of Sports Science*, 9(1). <https://doi.org/10.17265/2332-7839/2021.01.002>
- Riós, F., Quintero, A., Piloni, J., Cariño, R., Reyes, A., Riós, F., Quintero, A., Piloni, J., Cariño, R., & Reyes, A. (2024). *Compuestos bioactivos de canela y su efecto en la disminución del síndrome metabólico: Revisión sistemática*. 73(1). <https://doi.org/10.37527/2023.73.1.007>
- Rivera, M. C. (2024). *Historia y leyendas del té, del café, del mate, del chocolate y del azúcar*. Tercero en discordia.

- Sah, A., Naseef, P. P., Kuruniyan, M. S., Jain, G. K., Zakir, F., & Aggarwal, G. (2022). A Comprehensive Study of Therapeutic Applications of Chamomile. *Pharmaceuticals*, 15(10), Article 10. <https://doi.org/10.3390/ph15101284>
- Salinas, A. B. (2024). *Aprovechamiento de subproductos provenientes del jugo concentrado de manzana para ser utilizados en alimentos* [Universidad Nacional de Cuyo]. <https://planificacion.bdigital.uncu.edu.ar/>
- Salmia, S., Sudarmin,. (2023). DEVELOPMENT OF QUALITY INSTRUMENTS AND DATA COLLECTION TECHNIQUES. *Jurnal Pendidikan dan Pengajaran Guru Sekolah Dasar (JPPGuseda)*, 6(1), 119-124. <https://doi.org/10.55215/jppguseda.v6i1.7527>
- Shaukat, H., Ali, A., Zhang, Y., Ahmad, A., Riaz, S., Khan, A., Mehany, T., & Qin, H. (2023). *Tea polyphenols: Extraction techniques and its potency as a nutraceutical*. 7. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1175893>
- Shorey, S., & Ng, E. D. (2022). Examining characteristics of descriptive phenomenological nursing studies: A scoping review. *Journal of Advanced Nursing*, 78(7), 1968-1979. <https://doi.org/10.1111/jan.15244>
- Siguenza Benítez, B. I., & Lasso Jimbo, K. A. (2023). *Elaboración de compota y vinagre artesanal a partir de las manzanas Donosa, Emilia y Granny Smith, producida en la parroquia de Bulán, cantón Paute para la aplicación en recetas de cocina de sal* [Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/8b9aabef-f6c3-4110-b326-6a20d765d0e4>
- Sotamba Calle, D. (2023). *Propuesta de revalorización de las tradiciones y gastronomía típica de la parroquia Guarainag perteneciente al cantón Paute de la provincia del Azuay* [Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/44394470-31bc-46d9-a0b3-dbbb5997dd8f>
- Supliguicha Cando, M. (2017). *Aplicación de la técnica de deshidratación en hierbas, flores y frutas, para la elaboración de blends con té negro, té verde y té blanco* [Universidad de Cuenca]. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/9fe2c084-2a39-4bee-9bad-ab8d6b0a5bce>

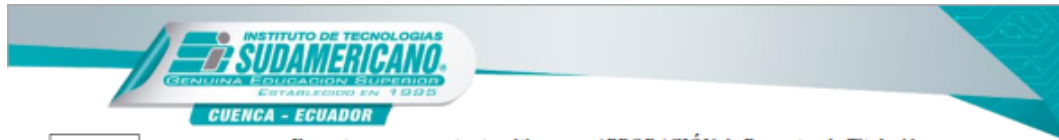
- Swarooprani, K. (2022). An Study of Research Methodology. *International Journal of Scientific Research in Science, Engineering and Technology*, 9(3), 537-543. <https://doi.org/10.32628/IJSRSET2293175>
- Thayyib, P. V., Mamilla, R., Khan, M., Fatima, H., Asim, M., Anwar, I., Shamsudheen, M. K., & Khan, M. A. (2023). State-of-the-Art of Artificial Intelligence and Big Data Analytics Reviews in Five Different Domains: A Bibliometric Summary. *Sustainability*, 15(5), Article 5. <https://doi.org/10.3390/su15054026>
- Thomeer, M. B., Brantley, M., & Hernandez, E. M. (2024). Using mixed methods approaches to study families and relationships. *Journal of Marriage and Family*, 86(5), 1374-1392. <https://doi.org/10.1111/jomf.12974>
- Tizón-Couto, D., & Lorenz, D. (2021). *Variables are valuable: Making a case for deductive modeling*. 59(5). <https://doi.org/10.1515/ling-2019-0050>
- Truong, V.-L., & Jeong, W.-S. (2021). Cellular Defensive Mechanisms of Tea Polyphenols: Structure-Activity Relationship. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(17), Article 17. <https://doi.org/10.3390/ijms22179109>
- Uchegbu, N. N., Fasuan, T. O., Onuoha, N. L., & Adepeju, A. B. (2024). Biochemical and functional groups characteristics of tea blends from *Ficus capensis* and *Justicia secunda*. *Food Production, Processing and Nutrition*, 6(1), 61. <https://doi.org/10.1186/s43014-024-00237-5>
- Urgilés Rodríguez, M. (2024). *Evaluación de la sustentabilidad del sistema de producción de *Lycopersicon esculentum* en la parroquia Bulán, cantón Paute, provincia del Azuay, Ecuador* [Universidad Andina Simón Bolívar]. <https://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/9812>
- Valarezo, E., Vullien, A., & Conde-Rojas, D. (2021). Variability of the Chemical Composition of the Essential Oil from the Amazonian Ishpingo Species (*Ocotea quixos*). *Molecules*, 26(13), Article 13. <https://doi.org/10.3390/molecules26133961>

- Valtierra-Méndez, A. J., Hernández-Valencia, G. L., Robles-Medina, Y. L., & Rodríguez-Hernández, G. (2025). LACTOSUERO ADICIONADO CON MENTA Y FERMENTADO CON *Lactobacillus acidophilus*: EVALUACIÓN MICROBIOLÓGICA, FISICOQUÍMICA Y NUTRIMENTAL. *Revista Ciencia e Innovación Agroalimentaria de la Universidad de Guanajuato*, 6(1), 33-43. <https://doi.org/10.15174/cia.v6i1.61>
- Wahle, J. P., Gipp, B., & Ruas, T. (2023). Paraphrase Types for Generation and Detection. En H. Bouamor, J. Pino, & K. Bali (Eds.), *Proceedings of the 2023 Conference on Empirical Methods in Natural Language Processing* (pp. 12148-12164). Association for Computational Linguistics. <https://doi.org/10.18653/v1/2023.emnlp-main.746>
- Walters, R. (2023). Reading Focus Group Data Against the Grain. *International Journal of Qualitative Methods*, 22, 16094069221146991. <https://doi.org/10.1177/16094069221146991>
- Wang, T., Li, J., Li, T., Zhao, Y., Zhou, Y., Shi, Y., Peng, T., Song, X., Zhu, Z., & Wang, J. (2022). Comparative Transcriptome Analysis of Anthocyanin Biosynthesis in Pansy (*Viola × wittrockiana* Gams.). *Agronomy*, 12(4), Article 4. <https://doi.org/10.3390/agronomy12040919>
- Wang, W., Le, T., Wang, W., Yu, L., Yang, L., & Jiang, H. (2023). Effects of Key Components on the Antioxidant Activity of Black Tea. *Foods*, 12(16), Article 16. <https://doi.org/10.3390/foods12163134>
- Wang, X., & Cheng, Z. (2020). *Cross-Sectional Studies*. 158(1). [https://journal.chestnet.org/article/S0012-3692\(20\)30462-1/abstract](https://journal.chestnet.org/article/S0012-3692(20)30462-1/abstract)
- Xu, J., Zang, F., Wu, Q., Wang, Y., Wang, B., Huang, P., Zang, D., Ma, Y., & Zheng, Y. (2021). Analysis of the genetic diversity and molecular phylogeography of the endangered wild rose (*Rosa rugosa*) in China based on chloroplast genes. *Global Ecology and Conservation*, 28, e01653. <https://doi.org/10.1016/j.gecco.2021.e01653>

- Yahaya, L. E., Igbinador, R. O., Okunade, F. A., Ajewole, A. O., F, A. J., Jayeola, C. O., O, O. B., & K, M. (2024). *Functionality of Green Tea (Camellia sinensis) Blends – Effects of Spice Concentration on Composition, Antioxidant Profile, Microbiological and Cup Quality*. 23(3), 28-37.
- Yan, Z., Zhong, Y., Duan, Y., Chen, Q., & Li, F. (2020). Antioxidant mechanism of tea polyphenols and its impact on health benefits. *Animal Nutrition*, 6(2), 115-123. <https://doi.org/10.1016/j.aninu.2020.01.001>
- Zhao, T., Li, C., Wang, S., & Song, X. (2022). Green Tea (*Camellia sinensis*): A Review of Its Phytochemistry, Pharmacology, and Toxicology. *Molecules*, 27(12), Article 12. <https://doi.org/10.3390/molecules27123909>
- Маргасова, В., Гарафонова, О., Дерій, Ж., & Руденко, О. (2022). МЕТОДОЛОГІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ЯК ЗАГАЛЬНИЙ ПІДХІД І ПЕРСПЕКТИВА ДОСЛІДНИЦЬКОГО ПРОЦЕСУ. *Herald of Khmelnytskyi National University. Economic sciences*, 312(6(2)), Article 6(2). [https://doi.org/10.31891/2307-5740-2022-312-6\(2\)-55](https://doi.org/10.31891/2307-5740-2022-312-6(2)-55)

ANEXOS

Anexo A Anteproyecto



Formato para presentar temática para APROBACIÓN de Proyectos de Titulación
CARRERA DE GASTRONOMÍA.

INTEGRANTES:
X. Johanna Maribel Arcos Ja pa

1.- Diagnóstico

1.1.- Determinar un “Campo de Acción”: Tesis

- Nombre del establecimiento: EL CLUB DEL QUESO S.A.S
- Ubicación: RAFAEL TORRES BELTRAN 4-08 Y VICTOR LEON VIVAR
- Años de funcionamiento: 5 AÑOS
-

1.2.- Trabajo de campo:

Aplicar (al menos dos) técnicas de levantamiento de información de campo como:

- Observación técnica [X]
- Entrevista [X]

1.3.- Problemática encontrada:

Luego de aplicar una observación técnica al establecimiento EL CLUB DEL QUESO, se pudo evidenciar que dentro del espacio culinario existen, inconvenientes con el manejo de residuos dentro del área de barra y la falta del uso de productos nacionales, mismos que fueron firmados por Marco Morocho, persona encargada del área y María Augusta Naula gerente general del establecimiento, los mismo que se encuentran directamente involucrados en los procesos.

Finalmente, por medio de una entrevista digital y un conversatorio con Marco Morocho, María Augusta Naula y Karelis Molina personas encargadas del establecimiento y sus distintas áreas se confirmó que existen las siguientes problemáticas.

Conocimiento empírico con el uso del manejo sostenible de los residuos generados en el área de barra.

Dentro del menú de bebida no se encuentran opciones como infusiones, te y demás productos destinados a bebidas calientes.

La falta o poca presencia del uso de productos naturales nativos de la zona de Paute dentro del menú de bebidas.



La exigencia de los consumidores adultos a opciones más naturales en cuanto a bebidas no alcohólicas.

2.- Posibles propuestas:

-Presentar un manual de bebidas no alcohólicas con base a los ingredientes que se tienen y desperdician en el cantón Paute creando blends con diferentes técnicas de conservación y con productos ecuatorianos se encuentran en la zona de Bulan, con el fin de llegar a distintos clientes y consumidores aficionados a las infusiones y te.

-Verificar y realizar una buena estandarización de recetas con el fin de obtener menos desperdicios.

-Creación de menú de tres tiempos que incluya bebidas naturales no alcohólicas nacionales con toques vanguardistas.

3.- Línea de Investigación:

- Patrimonio culinario local y regional.
- Gestión de bares restaurantes.

4.- Definición del tema:

BLENDS DE TE COMO ALTERNATIVA SOSTENIBLE. Elaboración de un manual innovador de Blends naturales aprovechando productos considerados desperdicios en barra y con productos nacionales con el fin de promover el bienestar y comodidad en clientes dentro del restaurante EL CLUB DEL QUESO.

5.- Evidencias del proceso

- *Anexada observación técnica.*





 **Gastronomía**

Fuente: elaboración propia.

Anexo B Selección y procesamiento de materia prima



Fuente: elaboración propia.

Anexo C Pruebas degustación de blends



Fuente: elaboración propia.

Anexo D Logo y empaques empleados



Fuente: elaboración propia.

Anexo E *Proceso de deshidratación*



Fuente: elaboración propia.

Anexo F Validación dentro de las instalaciones del instituto



Fuente: elaboración propia.

Anexo G Maridaje de los blends con los productos de El Club del Queso



Fuente: elaboración propia.