



## **CARRERA DE GASTRONOMÍA**

### **TEMA:**

Rescate y valorización de productos locales para elaborar seis cordiales con hierbas aromáticas y medicinales en el cantón paute, sector Bulán

### **AUTORES:**

Bryam Ismael Condo Valladarez  
Diego Alexander Salinas Morocho

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA**

### **TUTORES:**

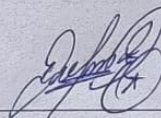
Lcdo. Edison Flores

CUENCA – ECUADOR, 2025

**CARRERA DE GASTRONOMIA**  
**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**  
**Aprobación del Trabajo de Titulación**

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **Salinas Morocho Diego Alexander** con el título **“Rescate y valorización de productos locales para elaborar seis cordiales con hierbas aromáticas y medicinales en el cantón Paute, sector Bulán.”**, 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,



Licdo. Edison Flores

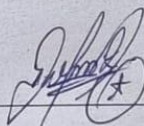
CI. 0503756710



**CARRERA DE GASTRONOMIA**  
**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR**  
**Aprobación del Trabajo de Titulación**

Doy fe que el trabajo desarrollado por el/la/los estudiantes: **Condo Valladarez Bryam Ismael**, con el título “**Rescate y valorización de productos locales para elaborar seis cordiales con hierbas aromáticas y medicinales en el cantón Paute, sector Bulán.**”, 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,



Licdo. Edison Flores

CI. 0503756710



[www.sudamericano.edu.ec](http://www.sudamericano.edu.ec)

Bolívar y Manuel Vega - San Blas

(593 7) 2838323 - 2843519

0996976449

[info@sudamericano.edu.ec](mailto:info@sudamericano.edu.ec)

## DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de esta obra son irrenunciables y corresponden a sus **Autores**, 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.



[www.sudamericano.edu.ec](http://www.sudamericano.edu.ec)

Bolívar y Manuel Vega - San Blas

(593 7) 2838323 - 2843619

0996976449

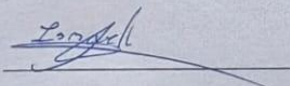
[info@sudamericano.edu.ec](mailto:info@sudamericano.edu.ec)

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Condo Valladarez Bryam Ismael**, 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 **“Rescate y valorización de productos locales para elaborar seis cordiales con hierbas aromáticas y medicinales en el cantón Paute, sector Bulán”** así como las expresiones vertidas en la misma, son **autoria 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,



Condo Valladarez Bryam Ismael

0150693851



[www.sudamericano.edu.ec](http://www.sudamericano.edu.ec)

Bolívar y Manuel Vega - San Blas (593 7) 2838323 - 2843619 0996976449

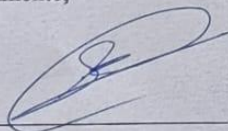
[info@sudamericano.edu.ec](mailto:info@sudamericano.edu.ec)

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Salinas Morocho Diego Alexander**, 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 **“Rescate y valorización de productos locales para elaborar seis cordiales con hierbas aromáticas y medicinales en el cantón Paute, sector Bulán”** 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,



Salinas Morocho Diego Alexander

0107459125



[www.sudamericano.edu.ec](http://www.sudamericano.edu.ec)

Bolívar y Manuel Vega - San Blas (593 7) 2838323 - 2843619 0996976449

[info@sudamericano.edu.ec](mailto:info@sudamericano.edu.ec)

**DEDICATORIAS**

Este trabajo se la dedico a mi familia que me a apoyado desde el inicio de mi carrera, que a estado constantemente a mi lado, se la dedico a mis amigos Steven y Melanie que estuvieron conmigo en los buenos y malos momentos sin importar las circunstancias, que me alegraban en los momentos de estrés, que me hacían reír cuando creía que ya no podía, que ahora son lo más cercano a mí.

Bryam Ismael Condo Valladarez

Este trabajo lo quiero dedicar a mis papas especial mente a mi madre que siempre ha estado conmigo en las buenas y malas que me ha estado dando sus palabras de apoyo, también la quiero dedicar este trabajo a mi novia que me ha llenado de calma en mis momentos en donde más me he sentido estresado.

Diego Alexander Salinas Morocho

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco por el constante apoyo que recibí de mis amigos, a aquellos que en momentos de estrés ayudaron a liberar las arduas batallas de bloqueo, que brindaron ideas constantes, y que me permitieron seguir adelante en cada momento. También agradezco a mis docentes que me ayudaron a corregir mis errores, que me permitieron adquirir nuevos conocimientos, y nuevas metas. Agradezco a mi familia, que me apoyaban en las practicas, en aquellas noches donde uno se amanecía probando ideas. Y agradezco al Instituto Sudamericano por todas sus enseñanzas, gracias por todo.

Bryam Ismael Condo Valladarez

Quiero agradecer a mi mama por apoyarme en los momentos más difíciles que he atravesó a lo largo de estos años, también quiero agradecer a todos los docentes que en el transcurso de la carrera nos han guiado con sus observaciones y correcciones, para finalizar quiero agradecer a mi pareja que con sus palabras de apoyo he tomado buenas decisiones.

Diego Alexander Salinas Morocho

## ÍNDICE GENERAL

Resumen .....	XVI
Abstract .....	XVII
Introducción .....	18
Objetivos de la Investigación. ....	20
Objetivo General .....	20
Objetivo específico.....	20
Preguntas de Investigación.....	20
Justificación.....	21
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA.....	23
CAPITULO II: MARCO REFERENCIAL.....	26
2.2. Marco Teórico .....	27
2.2.1. Tipos de hierbas .....	28
2.2.2. Plantas autóctonas de la comunidad de Bulán.....	29
2.2.2.1. Flor de Manzanilla .....	29
2.2.2.2. Menta de hierba Buena.....	30
2.2.2.3. Cedrón .....	30
2.2.2.4. Ataco .....	31
2.2.2.6. Hierba Luisa .....	32
2.2.2.7. Pelargonium crispum.....	32
2.2.3. Frutas autóctonas de Bulán .....	33
2.2.4. Bebidas Cordiales.....	34
2.2.4.1. Historia del Cordial .....	34
2.2.4.2. Equipos y Utensilios.....	34
2.2.4.3. Procesos y Técnicas .....	35
CAPITULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN .....	38
3.1. Metodología de investigación .....	38
3.2 Tipo de Investigación .....	38
3.3. Enfoque y paradigma.....	39
3.4 Método .....	39
3.5 Técnicas he instrumentos .....	39
3.6 Fases de investigación.....	40

3.7 Población y muestra .....	41
CAPITULO IV: ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS .....	42
4.1. Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas.....	43
4.2. Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto.....	44
4.3. Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto .....	45
CAPITULO V: PROPUESTA GASTRONÓMICA .....	47
5.1. Fichas .....	48
5.2. Fichas de Costos.....	64
5.3. Base de Datos .....	72
5.4.1 Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de ataco.....	73
5.4.2. Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de cedrón .....	74
5.4.3. Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de uvilla .....	76
5.4.4. Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de manzanilla.....	77
5.4.5. Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de hierba buena.....	78
5.4.6. Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de manzanilla y durazno.....	79
5.5. Cronograma de actividades .....	81
CONCLUSIONES .....	82
RECOMENDACIONES .....	83
REFERENCIAS .....	84
GLOSARIO.....	89
ANEXOS.....	92
Anexo 1 <i>Entrevista previa a la problemática.</i> .....	92
Anexo 2 Resultados, encuesta de producción y desaprovechamiento. ....	92
Anexo 3 <i>Primera practica de Cordial.</i> .....	92
Anexo 4 <i>Revisión de Cordiales.</i> .....	93
Anexo 5 <i>Boceto del diseño para la presentación del cordial.</i> .....	93
Anexo 6 <i>Revisión de cordiales, y aprobación.</i> .....	93
Anexo 7 <i>Degustación a un grupo de estudiantes.</i> .....	94
Anexo 8 <i>Producto final.</i> .....	94
Anexo 9 <i>Validación de Productos.</i> .....	94

Anexo 10 <i>Validación de productos</i> .....	95
Anexo 11 <i>Capacitación con productos de cordiales y helados</i> .....	95
Anexo 12 <i>Capacitación de bebidas de cordiales</i> .....	96
Anexo 13 <i>Listado de asistencia a la capacitación conjunta de Cordiales y helados</i> .....	96
Anexo 14 <i>Encuesta de satisfacción de capacitación conjunta de Cordiales y helados</i> .....	97
Anexo 15 <i>Encuestas de producción y desperdicio de alimentos</i> .....	103
Anexo 16 <i>Recopilación de datos resultados de validación, sección 1</i> .....	110
Anexo 17 <i>Conteo de resultados validación, sección 1</i> .....	111
Anexo 18 <i>Recopilación de datos resultados de validación, sección 2</i> .....	112
Anexo 19 <i>Conteo de resultados validación, sección 2</i> .....	113
Anexo 20 <i>Recopilación de datos resultados de validación, sección 3</i> .....	114
Anexo 21 <i>Conteo de resultados validación, sección 3</i> .....	115
Anexo 22 <i>Encuestas de validación a expertos en el ITS</i> .....	116
Anexo 23 <i>Encuestas de validación al campo de estudio</i> .....	176

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Desaprovechamiento de plantas de Bulán.</i> .....	25
Tabla 2 <i>Evaluación sensorial y características organolépticas de Cordiales.</i> .....	43
Tabla 3 <i>Aprovechamiento y Transformación de los productos de Cordiales.</i> .....	44
Tabla 4 <i>Porcentaje de aceptación, viabilidad del producto y Factibilidad.</i> .....	45
Tabla 5 <i>Ficha Almíbar esencia de rosas.</i> .....	48
Tabla 6 <i>Ficha Almíbar de Fresa.</i> .....	49
Tabla 7 <i>Ficha almíbar reina santa rosa.</i> .....	50
Tabla 8 <i>Ficha almíbar de uvilla.</i> .....	51
Tabla 9 <i>Ficha almíbar de durazno.</i> .....	52
Tabla 10 <i>Ficha infusión de manzanilla.</i> .....	53
Tabla 11 <i>Ficha infusión de cedrón.</i> .....	54
Tabla 12 <i>Ficha infusión de hierba luisa.</i> .....	55
Tabla 13 <i>Ficha infusión de hierba buena.</i> .....	56
Tabla 14 <i>Ficha infusión de ataco.</i> .....	57
Tabla 15 <i>Ficha Cordial de manzanilla.</i> .....	58
Tabla 16 <i>Ficha Cordial de Cedrón.</i> .....	59
Tabla 17 <i>Ficha cordial de hierba buena.</i> .....	60
Tabla 18 <i>Ficha cordial de Ataco.</i> .....	61
Tabla 19 <i>Ficha cordial de hierba luisa.</i> .....	62
Tabla 20 <i>Ficha cordial de manzanilla durazno.</i> .....	63
Tabla 21 <i>Ficha de costos almíbar esencia de rosas.</i> .....	64
Tabla 22 <i>Ficha de costos almíbar Reina de santa rosa.</i> .....	64
Tabla 23 <i>Ficha de costos almíbar de fresa.</i> .....	65

Tabla 24 <i>Ficha de costos almíbar de Uvilla.</i> .....	65
Tabla 25 <i>Ficha de costos almíbar de Durazno.</i> .....	66
Tabla 26 <i>Ficha de costos Infusión de Manzanilla.</i> .....	66
Tabla 27 <i>Ficha de costos Infusión de Cedrón.</i> .....	67
Tabla 28 <i>Ficha de costos Infusión de hierba luisa.</i> .....	67
Tabla 29 <i>Ficha de costos Infusión de Hierba buena.</i> .....	68
Tabla 30 <i>Ficha de costos Infusión de Ataco.</i> .....	68
Tabla 31 <i>Ficha de costos Cordial de manzanilla.</i> .....	69
Tabla 32 <i>Ficha de costos Cordial de cedrón.</i> .....	69
Tabla 33 <i>Ficha de costos Cordial de hierba buena.</i> .....	70
Tabla 34 <i>Ficha de costos Cordial de ataco.</i> .....	70
Tabla 35 <i>Ficha de costos Cordial de Hierba luisa.</i> .....	71
Tabla 36 <i>Ficha de costos Cordial de manzanilla durazno.</i> .....	71
Tabla 37 <i>Base de datos de almíbar, infusión y cordiales.</i> .....	72
Tabla 38 <i>Primera practica para la elaboración del cordial de ataco.</i> .....	73
Tabla 39 <i>Segunda practica para la elaboración del cordial de ataco.</i> .....	73
Tabla 40 <i>Tercera practica para la elaboración del cordial de ataco.</i> .....	74
Tabla 41 <i>Primera practica para la elaboración del cordial de cedrón.</i> .....	74
Tabla 42 <i>Segunda practica para la elaboración del cordial de cedrón.</i> .....	75
Tabla 43 <i>Tercera practica la elaboración del cordial de cedrón.</i> .....	75
Tabla 44 <i>Primera practica para la elaboración del cordial de uvilla.</i> .....	76
Tabla 45 <i>Segunda practica para la elaboración del cordial de uvilla.</i> .....	76
Tabla 46 <i>Primera practica para la elaboración del cordial de manzanilla.</i> .....	77
Tabla 47 <i>Segunda practica para la elaboración del cordial de manzanilla.</i> .....	77

Tabla 48 <i>Tercera practica para la elaboración del cordial de manzanilla.</i> .....	78
Tabla 49 <i>Primera practica para la elaboración del cordial de hierba buena.</i> .....	78
Tabla 50 <i>Segunda practica para la elaboración del cordial de hierba buena.</i> .....	79
Tabla 51 <i>Primera practica para la elaboración del cordial de Manzanilla durazno.</i> .....	79
Tabla 52 <i>Segunda practica para la elaboración del cordial de Manzanilla durazno.</i> .....	80
Tabla 53 <i>Cronograma para la realización de la Investigación.</i> .....	81

**ÍNDICE DE FIGURAS**

Figura 1 <i>Ubicación geográfica de la parroquia Bulán.</i> .....	26
Figura 2 <i>Escudo de la parroquia de Bulán.</i> .....	27
Figura 3 <i>Flor de manzanilla.</i> .....	29
Figura 4 <i>Planta de Menta spicata.</i> .....	30
Figura 5 <i>Planta de Cedrón.</i> .....	30
Figura 6 <i>Planta de Ataco.</i> .....	31
Figura 7 <i>Planta de hierba luisa.</i> .....	32
Figura 8 <i>Planta esencia de rosas.</i> .....	32
Figura 9 <i>Propiedades y características de frutas de Bulán.</i> .....	33
Figura 10 <i>Técnicas a usar en un cordial.</i> .....	36
Figura 11 <i>Etiqueta de las Bebidas de Cordiales.</i> .....	47

## Resumen

En el siguiente trabajo de investigación busca rescatar y revalorizar las hierbas aromáticas y medicinales autóctonas de la comunidad de Bulán, del cantón Paute, esto se realizará a través de la transformación de las mismas en seis bebidas artesanales alcohólicas tipo Cordial. Es así como esta iniciativa busca responder a la problemática encontrada en este sector rural, donde la sobreproducción agrícola junto con el limitado aprovechamiento de los recursos naturales de esta localidad conlleva a generar grandes cantidades de desperdicio de alimentos, que podrían ser parte de la industria de manera innovadora. Partiendo de estos puntos nace el objetivo la realización de seis bebidas de cordiales que promuevan el uso de las plantas aromáticas y medicinales autóctonas de la comunidad de Bulán, permitiendo así su revalorización, la cual será presentada a su comunidad para fomentar su desarrollo, siendo así la razón principal por la que se usa un enfoque mixto, el cual combina métodos cualitativos y cuantitativos, esto, debido a la intervención constante con el campo de estudio con entrevistas, además del análisis que se realiza a los productos junto con un grupo de expertos en el ITS, a través de encuestas. Esta iniciativa busca demostrar que la innovación de las bebidas de cordiales puede rescatar aquellas plantas que con el pasar del tiempo fueron perdiendo reconocimiento y que pueden recibir un gran valor aplicando técnicas adecuadas. Tras presentar la propuesta, se obtuvo grandes niveles de aceptación, además después de su socialización con el campo de estudio se observó gran satisfacción, se recomienda seguir en la constante innovación, buscando siempre nuevas formas de darle un nuevo valor a los productos.

**Palabras Clave:** Cordiales, Hierbas aromáticas, Innovación gastronómica, productos autóctonos.

**Abstract**

The following research project seeks to rescue and revalue the native aromatic and medicinal herbs of the Bulán community, in the Paute canton. This will be carried out through their transformation into six handcrafted alcoholic beverages called cordials. This initiative aims to respond to the problem found in this rural area, where agricultural overproduction together with the limited use of the natural resources of this locality leads to the generation of large amounts of food waste, which could be part of the industry in an innovative way. Based on these points, the objective arises: the creation of six cordial beverages that promote the use of the native aromatic and medicinal plants of the Bulán community, thus allowing their revaluation, which will be presented to the community to encourage its development. This is the main reason why a mixed approach is used, combining qualitative and quantitative methods, due to the constant interaction with the field of study through interviews, in addition to the analysis carried out on the products together with a group of experts at the ITS, through surveys. This initiative seeks to demonstrate that the innovation of cordial beverages can rescue those plants that over time have lost recognition and that can receive great value by applying appropriate techniques. After presenting the proposal, high levels of acceptance were obtained, and after its socialization with the field of study, great satisfaction was observed. It is recommended to continue constant innovation, always seeking new ways to give new value to products.

**Keywords:** Cordials, Aromatic herbs, Culinary innovation, Native products.

## Introducción

La sobreproducción es un tema muy cotidiano que da origen a grandes cantidades de desperdicio de alimentos en todo el mundo, es por ese motivo que nace la innovación, una forma de darle un nuevo valor a cada uno de los productos, no obstante esta innovación se centra en una tendencia, provocando así el uso de los mismos alimentos y olvidando a aquellos que en algún momento fueron importantes, Este es el caso de las plantas aromáticas y medicinales, que generalmente tiende a ser ocupadas en la industria de la medicina, pero olvidados por la sociedad como producto local, dando así origen a una sobreproducción y generando un desaprovechamiento de las mismas.

Basados en ese análisis tras realizar investigaciones en la parroquia Bulán en Paute, se dio a conocer que gran parte de las plantas autóctonas de esta comunidad tiende a ser descartadas a pesar de poseer grandes cualidades para su innovación y revalorización. Estas son plantas que se usaban con mayor frecuencia ancestralmente, pero que con el pasar del tiempo el uso de las mismas disminuyó, y actualmente solo son usados por una pequeña parte de la comunidad.

Las hierbas son de gran utilidad en la industria de la gastronomía, especialmente por los beneficios que presenta, si se las implementa a la elaboración de bebidas artesanales, permitirían darle un realce en la coctelería, y a su vez se daría uso a aquellas hierbas sobre producidas que generalmente tienden a ser desechadas, o que van perdiendo reconocimiento por la sociedad actual. Plantas como la manzanilla, el cedrón, ataco hiera luisa, menta de hierba buena son parte de este grupo, pues poseen características medicinales además de tener una organolepsia única ya sea en sabor o aroma. Y si se le agregara frutas como el durazno, la fresa, uvilla y reina de santa rosa, se puede lograr unos colores únicos, atractivos para sus consumidores.

Para llegar a abarcar grandes cantidades de información precisa, en este trabajo se decidió usar una investigación descriptiva longitudinal con enfoque mixto y métodos analíticos. Acompañado de instrumento investigativos como son las encuestas, entrevistas y observación; así mismo, para la recopilación de datos técnicos y registro se usó fichas, base de datos, y bitácoras.

Es así como este proyecto busca analizar e implementar las elaboraciones de seis bebidas conocidas como “Cordiales” en el sector Bulán con el fin de dar a conocer una nueva forma de innovación para las plantas aromáticas y medicinales dando un realce que permitan darle un mayor reconocimiento, buscando su revalorización. A su vez se pretende presentar estos productos a un grupo de expertos del ITS.

## **Objetivos de la Investigación**

### **Objetivo General**

Desarrollar cordiales, priorizando el uso de hierbas aromáticas y medicinales propias de la comunidad de Bulán, con el fin de promover el aprovechamiento de los recursos naturales a través de bebidas innovadoras.

### **Objetivo específico**

Establecer un campo de estudio para identificar posibles problemáticas a las que se puedan presentar solución con los conocimientos adquiridos en el ITS.

Recabar información del campo de estudio y fijar un tema en relación a la gastronomía con productos autóctonos del sector.

Desarrollar propuestas efectivas que permitan dar solución a la problemática encontrada en el campo de estudio elegido.

Elaborar recetas de bebidas artesanales de cordiales dando uso a hierbas aromáticas y medicinales de la comunidad de Bulán.

Ejecutar una capacitación al campo de estudio y presentar la propuesta a un grupo de expertos en el ITS.

### **Preguntas de Investigación**

¿Cuál es el propósito de elaborar cordiales con hierbas aromáticas y medicinales en el sector Bulán?

¿Cuáles son los principales factores que llevaron a la realización del proyecto?

¿De qué manera beneficia el proyecto a la comunidad?

## **Justificación**

La comunidad de Bulán, ubicada en el cantón Paute, provincia del Azuay, consta con altas riquezas naturales notables, especialmente cuando hablamos de hierbas aromáticas y medicinales que han sido utilizadas en el transcurso del tiempo por diversas generaciones con fines culinarios y curativos. No obstante, esta riqueza no siempre ha sido aprovechada de manera adecuada, pues en muchos de los casos, la sobreproducción agrícola y la falta de comercialización provocan grandes cantidades de desperdicio en estos recursos, debido a la falta de innovación para implementarlos en nuevos productos para que les den un valor agregado.

El desperdicio de alimentos es un problema presente en todo el mundo, que perjudica las cadenas de producción, esto a partir de su cosecha, hasta en el consumo del hogar. Esto se debe a falta de conocimiento sobre las diferentes técnicas de conservación y transformación de alimentos. así también como la limitada innovación en el uso de ingredientes autóctonos. En este sentido, la elaboración de cordiales nace como oportunidad para aprovechar al máximo las hierbas aromáticas y medicinales, que generalmente tienden a ser desechadas, brindando así una nueva vida en forma de bebidas artesanales atractivas en su sabor y presentación.

Por otra parte, existe una desconexión entre conocimientos tradicionales de las comunidades rurales y su aplicación en el mercado. Y muchas de las veces, estos no reciben el reconocimiento ni el respaldo que se merecen, lo que provoca una pérdida de identidad cultural y potencial económico para esta sociedad. Este proyecto busca específicamente rescatar, valorar y aplicar esos saberes a través de la innovación de productos gastronómicos, respetando siempre sus tradiciones.

La elaboración de bebidas cordiales con ingredientes autóctonos permitiría que la comunidad de Bulán destacara en el ámbito gastronómico, mediante la elaboración de recetas

únicas, sostenibles y con fuerte identidad cultural. Estos productos podrán ser parte de ferias, eventos de gastronomía, o incluso en la comercialización de souvenirs de recursos naturales, fomentando el emprendimiento basado en la riqueza botánica de la zona.

Este proyecto no busca solo elaborar bebidas, sino también dar una motivación a la comunidad, permitiendo dar el máximo potencial a sus recursos, esto a través de la innovación, manteniendo la cultura, para encontrar en sus raíces el crecimiento y reconocimiento propio. En conclusión, se busca transformar una problemática habitual en una oportunidad la creatividad, la revalorización cultural y el desarrollo económico local.

## CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

Los alimentos son de vital importancia en la vida de todo ser vivo, es por esto que en cada uno de los países se aplica la agricultura, de acuerdo a FAO (2013) existe gran preocupación en asegurar alimentos en cantidad suficiente para la población. No obstante, en algunos casos este llega a ser en gran masa, y termina realizándose una sobreproducción, lo que ocasiona gran parte de desperdicios como indica Kessler (2016) se produce más alimentos del necesario con una mala distribución. Además, se muestra el desconocimiento de las personas en la innovación, ya sea aplicando técnicas de conservación, o implementando dichos alimentos en nuevos productos “El desperdicio alimentario se da en toda la cadena, desde la tierra hasta el hogar, una montaña de 2.500 millones de toneladas al año” (BBVA, 2024).

Otro punto a tratar es la falta de reconocimiento de productos locales en diversas localidades Lekhi (2020) señala que tras brindar conocimientos tradicionales valiosos de forma gratuita muy pocas veces reciben reconocimiento por ello. Esto provoca que comunidades que tienen el potencial para sobresalir no lo hagan, perdiendo así reconocimiento de su cultura culinaria. De esto nace una desvalorización de los ingredientes propios de la comunidad, según Leyva, y Pérez (2015) la naturaleza de los alimentos y sus significados tradicionales, se han ido perdiendo o alterando.

Ecuador no es la excepción pues al ser un país alto en riquezas naturales, tiende a presentar un mejor rendimiento en la agricultura, y al tener gran cantidad de población se presenta una competencia elevada entre productores, generando así grandes cantidades de desperdicios “Ecuador desperdicia 989.000 toneladas de alimentos anuales” (Vásconez, 2024). Además, Ecuador está pasando por un proceso de innovación, donde a través de la creación de nuevos productos busca adaptarse al mercado (Arias, 2020). No obstante, al buscar tener un mercado abierto los productos propios andinos se van olvidando, pues este generalmente busca el cambio con productos externos, lo que disminuye el conocimiento de productos propios dando origen a su

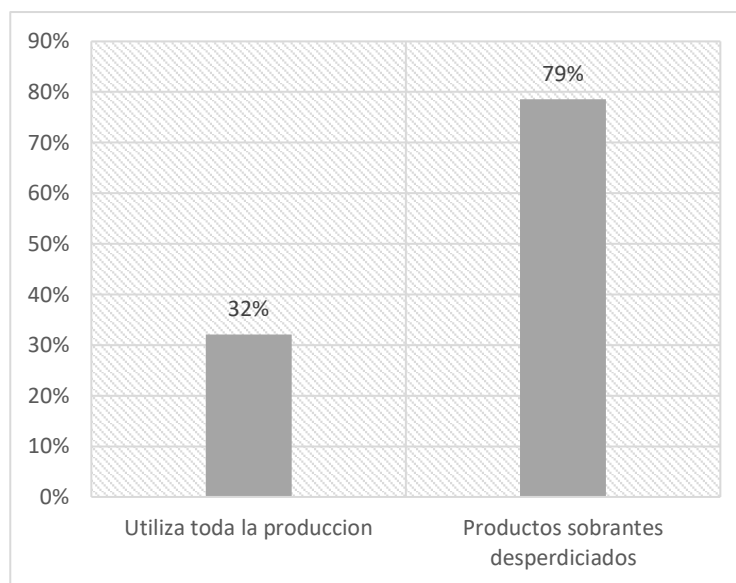
perdida, como menciona Rubio (2019) en los andes existen productos ancestrales que con el paso del tiempo se van perdiendo debido a su bajo consumo.

El problema no es la innovación, si no la falta de reconocimiento de los productos propios del país, aun así, existen familias que mantienen estos productos tradicionales a través de la agricultura como parte de su cultura pues como indica Ureta et al., (2023) la agricultura cumple un papel fundamental en pueblos rurales para preservar tradiciones. Una forma de fomentar el uso de estas plantas es a través de la gastronomía pues de acuerdo a ILLA (2017) la gastronomía permite a las personas conectar con distintas épocas y culturas.

Al centrar el enfoque en una sola comunidad se puede encontrar las mismas observaciones, de acuerdo a Rojas (2019) en la parroquia de Bulán se puede observar por parte de los habitantes una falta de reconocimiento a productos locales. Lo que genera un desaprovechamiento de los mismos a pesar de poseer grandes rasgos en la biodiversidad como lo menciona Gad parroquial Bulán (2019) que posee una alta diversidad de plantas y animales.

Al realizar encuestas en la comunidad de Bulán, se obtuvieron datos que muestran gráficamente un bajo índice de uso de los productos autóctonos con un porcentaje del 32%, además de datos con resultados de los productos sobrantes desperdiciados con un porcentaje del 79%. Esta grafica demuestra el claro desaprovechamiento de las plantas, además de que el poco porcentaje de uso a estas es generalmente solo para el uso doméstico.

**Tabla 1**  
*Desaprovechamiento de plantas de Bulán.*



*Nota:* Elaboración Propia.

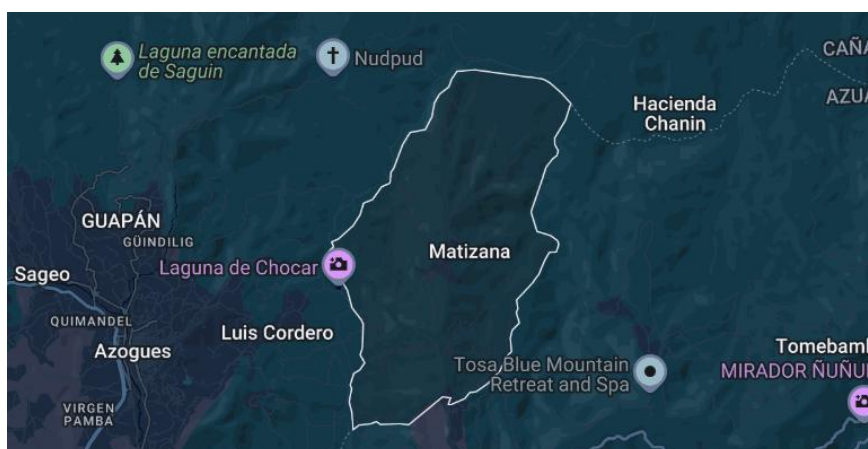
Es por este motivo que nace la iniciativa de realizar la propuesta a la comunidad de Bulán, con el fin de rescatar y valorizar los productos propios de la comunidad a través de la elaboración de Cordiales artesanales utilizando hierbas aromáticas y medicinales que son generalmente sobre producidas y desperdiciadas, esta se presentara directamente al Gad parroquial pertinente, y se lo socializara con la comunidad perteneciente.

## CAPITULO II: MARCO REFERENCIAL

La presente investigación se desarrolla en la comunidad de Bulán, parroquia rural perteneciente al cantón Paute, provincia del Azuay. Esta consta con una población de alrededor de dos mil seiscientos habitantes, y una superficie aproximada de 36Km<sup>2</sup>, ubicada en la cordillera central de los Andes. Su temperatura anual en la parte alta y media de la parroquia es de 12 °C, con una variabilidad de 7 a 15°C, y en la parte baja es de 16°C, con variabilidad de 14 a 22°C.

### Figura 1

*Ubicación geográfica de la parroquia Bulán.*



*Nota:* Imagen satelital extraída de Google maps.

Este sector fue aprobado como parroquia el 25 de enero del año 1940 por el ejecutivo nacional, y su oficialización fue realizada a través del registro oficial N° 34, el primero de febrero del mismo año. El nombre Bulán nace de un significado quichua “Donde la paloma fija su residencia”, expresando así a la gran biodiversidad y su conexión con los habitantes, ya sea de manera simbólica o espiritual.

Esta localidad es caracterizada por su riqueza natural, que se ve representada en su escudo provincial, donde destaca su producción en frutas y en la variedad de hierbas aromáticas y medicinales presentes, que al pasar del tiempo han sido utilizadas en la medicina ancestral,

gastronomía y rituales tradicionales. Brindando así una representación en el patrimonio cultural de la comunidad, donde se representa la oportunidad del desarrollo de productos locales artesanales.

**Figura 2**

*Escudo de la parroquia de Bulán.*



*Nota:* Imagen extraída del centro parroquial Bulán.

La comunidad de Bulán se encuentra en el Km 7 de la vía Paute – Azogues. Para la comunicación pertinente del lugar se la puede realizar directamente con el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Bulán, con el contacto telefónico 072 180 017, o a través de su correo electrónico [gadbulan@hotmail.com](mailto:gadbulan@hotmail.com). Este sector está abierto al desarrollo de proyectos que busquen el beneficio en su sociedad.

## **2.2. Marco Teórico**

La diversidad de plantas es muy extensa, y cada una de ellas tiene propiedades únicas, que al ser aplicada en distintos campos pueden llegar a ser utilizadas de manera medicinal o gastronómica. Al enfocarse en una innovación de estas, no solo se le brinda una nueva identidad al producto, sino que también permite dar reconocimiento al pueblo, permitiendo así extender

tradiciones y culturas. Este proyecto busca revalorizar dichos productos a través de la elaboración de Cordiales, por ende, tras reconocer las plantas locales se procede a comprender los procesos y técnicas a seguir para la elaboración de dicha bebida artesanal.

### **2.2.1. Tipos de hierbas**

Existen diversos tipos de plantas, que de una u otra manera tienen sus distintas propiedades, estas pueden ser beneficiosas o dañinas, si se las clasificara se podrá encontrar: medicinales, aromáticas, venenosas y de uso culinario. De acuerdo a Guzmán et al., (2017) las plantas dependiendo de su tipo pueden ser consumidas directamente o a través de elaboraciones como lo son las infusiones.

Entre las hierbas medicinales se pueden encontrar gran diversidad, algunas que son usadas por pueblos como parte de curaciones ancestrales, otras en cambio son utilizadas en la elaboración directa de medicinas industriales. Algunas de las hierbas principales medicinales que podemos encontrar son: manzanilla, alélas, oreja de burro, cola de caballo, borraja, shilpalpala, carne humana, menta, romero y toronjil.

En cambio, sí se habla de plantas como: el romero, orégano, tomillo, albahaca, el eneldo, entre otras; se encuentra clasificado como parte de las plantas aromáticas, estas presentan características únicas en el sabor, el aroma y su textura como indica Rodríguez (2015) donde menciona que las hierbas aromáticas tienen características organolépticas únicas. Esto da paso al uso de las mismas a través de diferentes técnicas.

Si bien es cierto que gran parte de las hierbas o plantas traen consigo grandes beneficios a la salud, pues, hay también aquellas que perjudican al organismo como señala Pinillos y Nogué (2022) las plantas además de animar el entorno que nos rodea, pueden contener sustancias tóxicas

capaces de provocar daños. Al hablar de plantas venenosas se pueden encontrar entre las más comunes plantas como: la manzanilla de la muerte, marihuana y lirios.

### **2.2.2. Plantas autóctonas de la comunidad de Bulán**

En el sector de Bulán una de las comunidades más biodiversas del cantón paute se puede encontrar gran parte de plantas medicinales y aromáticas. Estas son usadas generalmente por personas de tercera edad a través de infusiones, no obstante, cabe recalcar que cada una de estas plantas tiene sus propias características organolépticas, algunas con gran potencia en su sabor, otras que destacan en su aroma, y algunas que son consumidas solo por su beneficio en la salud.

Entre las plantas más representativas de la comunidad se tiene a los distintos tipos de menta, manzanilla, shilpalpa, oreja de burro, ataco, manzanilla, shilpalpa, borraja, hierba luisa, clavel, cedrón, esencia de rosas. Estas plantas en su mayoría tienen gran aporte a la salud, algunos de los beneficios y características que presenta cada planta son las siguientes:

#### **2.2.2.1. Flor de Manzanilla**

##### **Figura 3**

*Flor de manzanilla.*



*Nota:* Imagen propia.

La manzanilla (*Matricaria chamomilla*) es una planta con propiedades medicinales utilizadas generalmente en la elaboración de infusiones para el cuidado estomacal y tratamientos de padecimientos como úlceras gástricas y gastritis, estas se las pueden encontrar en regiones de

climas templados fríos. Su sabor es delicado y floral, con toques de dulzor y amargor. Según Fuentes (2016) el sabor y olor de la manzanilla son comparables a los de una manzana, de ahí su nombre. Estas constan con un centro amarillento, rodeado de varios pétalos blancos pequeños.

#### 2.2.2.2. Menta de hierba Buena

##### **Figura 4**

*Planta de Mentha spicata.*



*Nota:* Imagen propia.

Existen varios tipos de mentas (*Mentha*), sin embargo, en este caso se hablará de la menta de hierba buena (*Mentha spicata*). Esta es una de las hierbas aromáticas que es ocupada mayormente en la industria de la gastronomía y coctelería debido a su sabor fresco y su un color verde intenso, a su vez también de acuerdo a Shamirian (2024) esta aporta múltiples propiedades medicinales tanto digestivas como analgésicas, además de ser antivírica y antibacteriana.

#### 2.2.2.3. Cedrón

##### **Figura 5**

*Planta de Cedrón.*



*Nota:* Imagen propia.

El cedrón (*Aloysia citrodora*) es una planta de tipo arbusto, posee unas hojas alargadas con tallos leñosos y flores blancas y rosadas. De acuerdo a Ochoa (2022) este destaca principalmente por su sabor con notas cítricas, similares al del limón, el cual es usado principalmente como condimento de bebidas, ensaladas, sopas y diversos platos fuertes. A su vez también se puede denominar como una planta medicinal ya que sirve como un antiinflamatorio, que ayuda al sistema digestivo; así como también al sistema nervioso, como el insomnio y la ansiedad.

#### 2.2.2.4. Ataco

##### **Figura 6**

*Planta de Ataco.*



*Nota:* Imagen propia.

El ataco (*Amaranthus hybridus*), es también conocido como amaranto silvestre, es una planta andina que además de ser comestible, posee propiedades antiinflamatorias y antisépticas. Tradicionalmente se ha empleado en la medicina popular para tratar problemas digestivos y hepáticos. De acuerdo a Peralta et,al. (2008) de esta se consigue colorante rojo y violeta que son ocupados generalmente en alimentos bebidas y repostería.

### 2.2.2.6. Hierba Luisa

#### Figura 7

*Planta de hierba luisa.*



**Nota:** Extraída de internet.

La hierba luisa (*Aloysia citridira*) familia del cedrón, es una planta con una estructura alargada. Su aroma tiene rasgos de limón, y sirve para combatir el estrés oxidativo, además de ayudar a prevenir el envejecimiento. Además de acuerdo a Gámez (2021) esta planta sirve también como repelente de insectos, relajante y para mejorar la calidad de sueño.

### 2.2.2.7. *Pelargonium crispum*

#### Figura 8

*Planta esencia de rosas.*



*Nota:* Imagen propia.

También conocida como esencia de rosas por las comunidades de los pueblos ecuatorianos, tiene un aroma similar al del limón, sus flores son de un color rosado cercano al violeta, en otras

ocasiones tienden a ser blancas, esta planta es de tipo arbusto ramificado y se desarrollan fácilmente en climas cálidos, por lo que son sensibles al frío.

### 2.2.3. Frutas autóctonas de Bulán

Así mismo se puede encontrar en esta comunidad gran variedad de frutas, uno de los principales sustentos de vida por los moradores, algunas de las frutas más conocidas sembradas en esta localidad son la reina de santa rosa, el durazno la fresa y la uvilla. Generalmente estas frutas se cosechan desde finales de diciembre hasta mediados de junio, esto debido a que en esta temporada las condiciones climáticas favorecen el desarrollo de las plantas, y pasando estas fechas llega la temporada de manzanas.

#### Figura 9

*Propiedades y características de frutas de Bulán.*



*Nota:* Elaboración propia.

## **2.2.4. Bebidas Cordiales**

El cordial es un tipo de bebida dulce, el cual generalmente es usado para la elaboración de diferentes cocteles, o suelen llegar a ser consumidos directamente como bajativos. Este al poseer sabores concentrados de acuerdo a Chicas Barra (2017) puede estar compuesto por la mezcla de: infusiones de hierbas, especias, pulpas de frutas y cítricos; junto con una parte de almíbar. Además, pueden llegar a ser alcohólicas, siendo los licores neutros los principales ingredientes a usar.

### **2.2.4.1. Historia del Cordial**

El cordial posee historia desde la época medieval, con un origen europeo, según Sanhuesa (2024) este es conocido por describir así a las bebidas elaboradas macerando hierbas, especias o frutas con cierta cantidad de alcohol y azúcar. Usado principalmente en boticas y monasterios con fines medicinales estomacales, facilitando la digestión, además de consumo como revitalizante del corazón, cuerpo y espíritu. En otras ocasiones como comenta Rossbach (2022) se llegaba a ocupar esta bebida como afrodisiaco, y con el paso del tiempo estas llegaron a ser bebidas recreativas o digestivas, que son servidas generalmente al final de las comidas.

En el presente estos pueden llegar a tener un enfoque artesanal o industrial, siendo el artesanal el que conserva gran parte de la organolepsia original. El uso de diversas plantas aromáticas y medicinales, no solo mejora sus características sensoriales, sino que también les permite dar un realce de sabor en la coctelería, caso contrario, si es consumido como bajativo, puede llegar a tener funciones que contribuyan al bienestar digestivo y emocional del que lo consume.

### **2.2.4.2. Equipos y Utensilios**

Para la elaboración de las bebidas de cordiales se ocupan utensilios que garanticen la seguridad sanitaria, manteniendo siempre la inocuidad presente y la eficiencia constante de los

procesos a realizar. Principalmente para la elaboración del almíbar o la decocción de diversos sabores se usan ollas de acero, otros equipos a usar son las balanzas, las cuales ayudaran a mantener una estandarización en los procesos realizados, a continuación, para la filtración del producto se ocupa finos coladores de malla, y en ocasiones telas adecuadas; finalmente para el almacenamiento se utilizan frascos o botellas de vidrio pasteurizados.

De esta manera los procesos realizados serán controlados de la mejor forma, algunos puntos extras que se deben mantener siempre presente, es el etiquetado con la fecha de elaboración de la bebida, que de acuerdo a Food Safety and Inspection Service (2024) esto permite revisar cuando el producto está en sus mejores condiciones. Además del uso sanitizantes para la desinfección de los utensilios a ocupar, este punto es importante, pues basada en su aplicación se obtiene una bebida segura para su consumo.

#### **2.2.4.3. Procesos y Técnicas**

Los procesos a realizar van de la mano de un grupo de técnicas que permiten el buen desarrollo del producto, permitiendo así conservar gran parte de las propiedades sensoriales de cada planta utilizada. Entre estas tenemos: la infusión, decocción, pasteurización, maceración; cada una de estas tiene su función específica dentro de la elaboración de la bebida, además de tener sus propias características.

**Figura 10**  
Técnicas a usar en un cordial.



**Nota:** Realización Propia.

Conociendo las técnicas a usar, para elaborar el cordial se comienza con la selección de las plantas a ocupar, seguido de un breve lavado de las mismas. Posteriormente se ocupan técnicas como la infusión y decocción con el fin de extraer los aceites esenciales, compuestos fenólicos y flavonoides, los cuales contribuirán a las características organolépticas del cordial. En paralelo se puede realizar el almíbar, compuesto por agua y azúcar en una relación de 1:1, a este se le puede agregar especias, plantas o fruta, dependiendo del tipo de almíbar que se desee conseguir, permitiendo más concentración de sabor en el cordial.

A continuación, se realiza la mezcla de los preparados realizados, se incorpora el almíbar con la infusión o decocción pasado por un cernidor fino, y se incorpora el alcohol neutro el cual puede ser: vodca, ron o agua ardiente. Posteriormente se crea una maceración que dure de 48 horas, hasta varias semanas, dependiendo de la concentración del sabor que se desee lograr. Pasada la maceración se realiza un filtrado y embotellado en recipientes pasteurizados y esterilizados, se coloca la fecha de elaboración, y se procede a su comercialización en caso deseado, o para el consumo propio.

Tras realizar todo el proceso, estos pueden llegar a ser consumidos como bajativo, o puede llegar a ser parte de un ingrediente en la coctelería, todo depende de los porcentajes trabajados en los ingredientes. En un bajativo se lo consume en copas pequeñas, y puede tener concentración de sabores herbales, cremosos u otros sabores, como parte de coctelería según Jameson Whisky (2025) el cordial busca el dulzor, un toque ácido, aromatizar el coctel y pueden llegar a ser alcohólicos o no alcohólicos.

## **CAPITULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN**

En el siguiente apartado se revisará los métodos de investigación usados para el desarrollo del proyecto, además de comprender de mejor manera de que se trata cada uno de ellos. Se usa la investigación descriptiva longitudinal con enfoque mixto y métodos analíticos. Con el uso de instrumentos de investigación como son las encuestas, entrevistas y observación.

### **3.1. Metodología de investigación**

La metodología de investigación es una forma de recolección de datos de forma estructurada para el desarrollo de proyectos con el fin de alcanzar objetivos o metas de forma metodológica y estructurada de acuerdo a Enago Academy (2021) esta es la estrategia a usar en un proyecto que se desea que tenga éxito, por lo a partir de esta se determinara el rumbo de la investigación. Su importancia radica en que tras seguir su estructura se puede trabajar de mejor manera diversos puntos del tema a realizar, permitiendo que cada componente del proyecto no pierda su importancia.

### **3.2 Tipo de Investigación**

Esté proyecto presenta el tipo de investigación descriptivo longitudinal. El cual se refiere a la recolección de datos, sin alterar el campo de estudio, con observaciones realizadas durante un periodo prolongado. La investigación descriptiva se basa en el análisis e interpretación de datos que, según Guevara et al., (2020) los métodos de recopilación de datos empleados en este tipo de investigación son la observación, encuestas y estudio de casos. La investigación longitudinal se refiere a la intervención constante para el análisis de datos en el campo de estudio que de acuerda a Rodríguez y Díaz (2004), involucra dos o más medidas a el transcurso de la investigación.

### **3.3. Enfoque y paradigma**

La metodología de investigación a seguir en el proyecto presenta un enfoque mixto, esto quiere decir que se realizó a través de técnicas tanto cuantitativas como cualitativas. El fin de usar estos métodos fue la recopilación de datos para la identificación de la problemática en el campo de estudio, además del análisis de la propuesta, para sus respectivos cambios, permitiendo obtener resultados deseados. Al hablar del enfoque cuantitativo se hace referencia a la recopilación de datos estadísticos que nos permiten obtener información más precisa de acuerdo a Neill y Suarez (2017) este método permite analizar y recoger datos de variables medibles. De esta misma manera se tiene el enfoque cualitativo el cual busca comprender la situación desde el punto de vista del campo de estudio, de acuerdo a Ferrer (2023) “esta aborda los significados, las acciones de los individuos y a manera en que estos se vinculan con otras conductas propias de la comunidad”.

### **3.4 Método**

El método a usar es analítico deductivo, debido a que el proyecto se realiza de manera directa, tras la experimentación, observación, y recopilación de datos de los procesos realizados para el cumplimiento del objetivo propuesto. De acuerdo a Suarez (2024) el método analítico deductivo se basa en la lógica, permitiendo dar una validez certera a la hipótesis planteada. Este proyecto se puede corroborar con el método de investigación analítico deductivo tras realización de encuestas y entrevistas para establecer el problema, además del registro de las pruebas de la solución propuesta, buscando como finalizado la aprobación de un grupo de expertos del Instituto Sudamericano.

### **3.5 Técnicas e instrumentos**

Las principales técnicas de campo utilizadas fueron la entrevista, la encuesta y la observación. La entrevista que, según Bravo, et al (2013) es una conversación entre un investigador y un grupo, con el fin de buscar cierta información. Fue ocupada para la recolección de datos del

campo de estudio, la cual tras diferentes observaciones realizadas ayudo a encontrar una problemática, que con el uso de entrevistas y encuestas se busca dar solución con la propuesta de elaboración de seis cordiales con hierbas aromáticas y medicinales. Según Chiner (2011) la encuesta sirve para la recopilación de datos de un grupo de personas,

Por otra parte, se ocupó en el análisis documenta instrumentos digitales de investigación y redacción, entre las cuales se encuentra el uso de la aplicación Word, y páginas de recolección de datos como: Redalyc, Google académico, Elicit y Dialnet; además de identificadores de IA y plagio. Además del uso de normas APA, que de acuerdo a Ceballo (2023) son un conjunto de normas que abarcan toda la información del documento. Buscando siempre el uso de citas y paráfrasis, incluyendo así mismo las referencias bibliográficas.

Así mismo se puede encontrar en técnicas de Laboratorio el uso de base de datos, bitácoras, base de datos y fichas que permiten obtener una guía de los procesos realizados. De acuerdo a Etecé (2024) la base de datos es una herramienta documental que permite recopilar y ordenar cierta información deseada. Siguiendo con las bitácoras según Aguilar et al., (2023) permite el registro sistemático de los procedimientos de todas las pruebas realizadas en el proyecto.

### **3.6 Fases de investigación**

El estudio parte como fase inicial del diagnóstico de la problemática del desaprovechamiento de productos del cantón Paute en el sector Bulán, que tras la realización de encuestas y entrevistas se buscó dar parte a propuestas para una solución, como segunda fase se pretende la realizar seis cordiales, manteniendo con importancia los ingredientes propios de la comunidad, buscando su revalorización y dándole una nueva identidad a la comunidad. Como fase final se presentará el proyecto a un grupo de expertos en el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, buscando su aprobación y reconocimiento del tema.

### **3.7 Población y muestra**

Para este proyecto se toma como parte de la población el cantón Paute, perteneciente a la provincia del Azuay, se encuentra ubicado a 40km de la ciudad de Cuenca, en él se encuentra un total de 25.494 habitantes. Este cantón es rico en biodiversidad, por lo que sus principales actividades económicas son: agricultura, ganadería, turismo y la realización de artesanías. Su clima es semitropical, donde rondan temperaturas entre 16°C a los 24°C. Este cuenta con 7 parroquias: San Cristóbal, Bulán, El cabo, Dugdug, Chicán, Tomebamba y Guarainag.

Por otro lado, en cuanto a la muestra se detalla que en la parroquia de Bulán que posee un total de 2.173 habitantes, consta con un total de 8 comunidades siendo estas: Bulán Centro, Padrehuerto, Tambillo, Suman, Tuntang, Guayan, Tuntac-Huintul y la Pirámide. Su población se dedica principalmente a la fruticultura, siendo este la principal fuente económica, otro oficio que se ejerce es la elaboración de artesanías, las cuales son usadas como venta pal atractivo turístico.

#### CAPITULO IV: ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS

En el siguiente apartado se presentará los resultados de acuerdo al nivel de aceptación, donde al ocupar una investigación con enfoque mixto, se realizó encuestas de cada uno de las bebidas de Cordiales, que posteriormente se analizaron a base de tablas de porcentajes calculados en relación a la cantidad de encuestados y sus respuestas. En total se validó con un grupo total de diez personas.

La encuesta está compuesta por tablas con rangos de calificación del uno al cinco, siendo uno el nivel de aceptación más bajo, y cinco el nivel de aceptación más alto. Para calcular el porcentaje se sumó la multiplicación individual de la cantidad de encuestados a favor de cada número por su valor designado, dividido para la cantidad de encuestados. Los valores designados a cada número fueron los siguientes; 1:0%, 2:25%, 3:50%, 4:75% y 5:100%, para mayor comprensión se presentó la siguiente formula.

$$\begin{aligned}
 & \textit{Porcentaje total de aceptacion} \\
 = & \frac{N^{\circ} \textit{ de encuestado favor al } 1 * 0\%}{\textit{numero de encuestados}} + \frac{N^{\circ} \textit{ de encuestado favor al } 2 * 25\%}{\textit{numero de encuestados}} \\
 + & \frac{N^{\circ} \textit{ de encuestado favor al } 3 * 50\%}{\textit{numero de encuestados}} + \frac{N^{\circ} \textit{ de encuestado favor al } 4 * 75\%}{\textit{numero de encuestados}} \\
 + & \frac{N^{\circ} \textit{ de encuestado favor al } 5 * 100\%}{\textit{numero de encuestados}}
 \end{aligned}$$

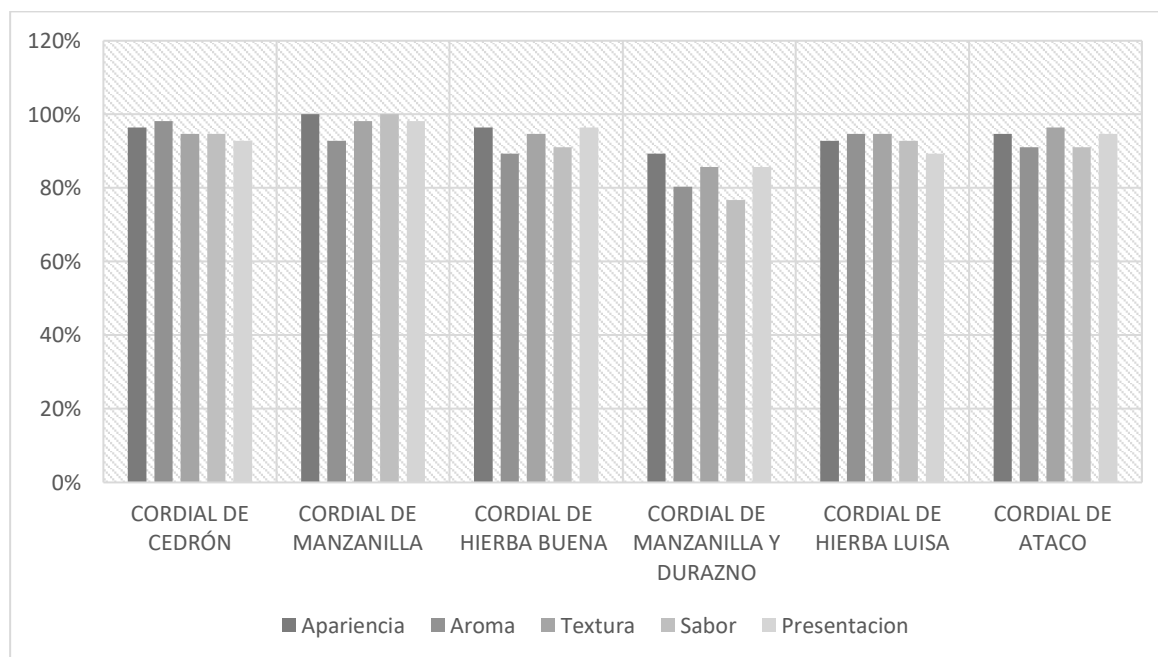
Al revisar las encuestas se mostraron resultados deseados dividida en tres secciones, donde en lo sensorial junto con lo organoléptico se visualiza altos niveles de aprobación de cada Cordial en la apariencia, el aroma, la textura, el sabor y la presentación; así mismo se demuestra altos valores de aprovechamiento y transformación del producto por ser una propuesta única e innovadora, para finalizar los encuestados reconocieron que estas bebidas con altos niveles de aceptación, validación e incluso como productos de gran factibilidad.

#### 4.1. Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas

A continuación, se presenta una gráfica en base al nivel de aceptación de las bebidas de Cordiales en la organolepsia. En el cordial de cedrón se obtuvo los siguientes datos de aprobación: presentación 93%, sabor conjunto con la textura 95%, apariencia 96%, y aroma 98%; el cordial de manzanilla: aroma 93%, la textura junto a la presentación al 98%, la apariencia junto al sabor 100%; el cordial de hierba buena: aroma 89%, sabor 91%, una textura de 95%, y la apariencia como la presentación en 96%; cordial de manzanilla y durazno: sabor 77%, aroma 80%, textura y presentación al 86%, apariencia 89%; cordial de hierba luisa: presentación 89%, apariencia junto al sabor 93%, aroma con textura 95%; cordial de ataco: aroma junto al sabor 91%, apariencia y presentación 95%, y para finalizar una textura del 96%.

**Tabla 2**

*Evaluación sensorial y características organolépticas de Cordiales.*



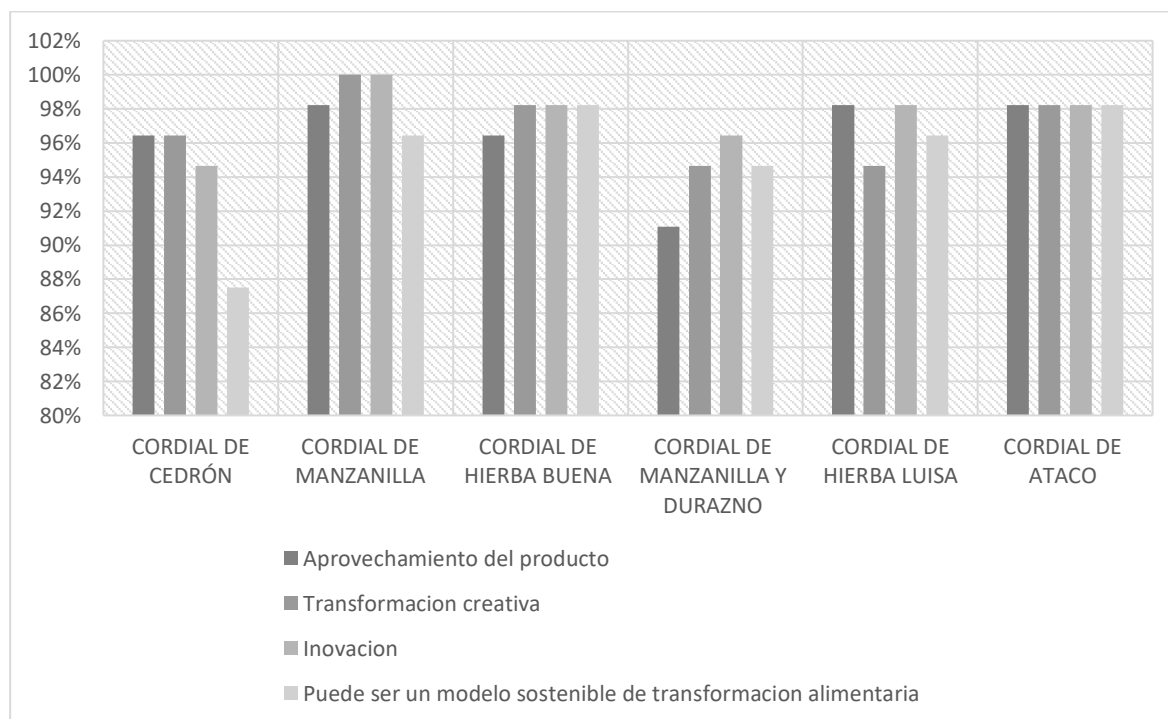
*Nota:* Tabla grafica de elaboración propia que demuestra el nivel de aceptación en la organolepsia de las bebidas de Cordiales.

## 4.2. Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto

El siguiente apartado muestra datos en relación al nivel de aprovechamiento y su transformación de producto. El cordial de Cedrón: como modelo sostenible 88%, aprovechamiento del producto y transformación creativa 95%, e innovación 93%; el cordial de manzanilla: como modelo sostenible 96%, aprovechamiento del producto 98%, transformación e innovación 100%; cordial de hierba buena con aprovechamiento del producto 98%, seguido de transformación, innovación y modelo sostenible al 98%; cordial de manzanilla y durazno: aprovechamiento del producto 91%, transformación junto al modelo sostenible 95%, innovación 96%; cordial de hierba luisa: transformación 95%, modelo sostenible 96%, aprovechamiento e innovación 98%; para finalizar el cordial de ataco obtuvo un valor del 98% en todos sus datos.

**Tabla 3**

*Aprovechamiento y Transformación de los productos de Cordiales.*



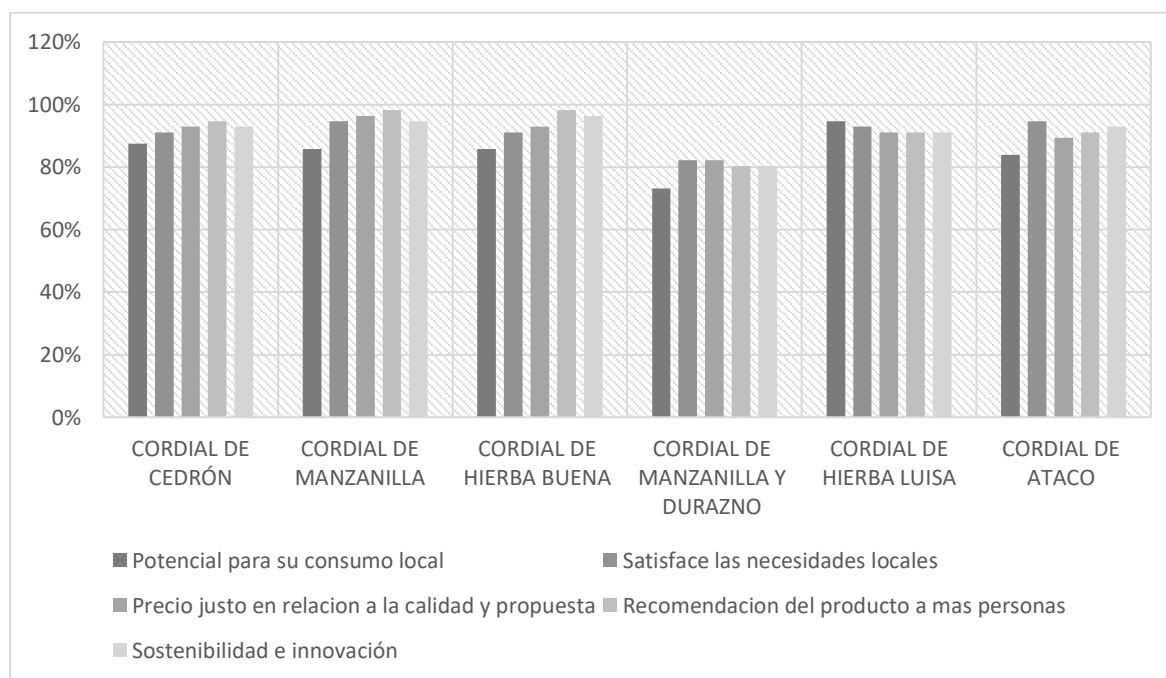
*Nota:* Tabla grafica de elaboración propia que demuestra el aprovechamiento y la transformación del producto de las bebidas de Cordiales.

### 4.3. Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto

La tercera tabulación muestra los resultados siguientes: Cordial de cedrón: potencial al consumo local 88%, satisface las necesidades locales 91%, precio y sostenibilidad 93%, recomendación a terceros 95%; cordial de manzanilla: potencial al consumo local 86%, satisface las necesidades locales junto sostenibilidad 95%, precio 96%, recomendación a terceros 98%; cordial de hierba buena: potencial al consumo local 86%, satisface necesidades locales 91%, precio 93%, sostenibilidad 96%, recomendación a terceros 98%; manzanilla y durazno: potencial al consumo local 73%, recomendación a terceros y sostenibilidad 80%, satisface necesidades locales y precio 82%; cordial de hierba luisa posee valores en precio, recomendación a terceros y sostenibilidad al 91%, satisface a necesidades locales 93%, potencial al consumo local 95%; cordial de ataco: potencial al consumo local 84%, precio 89%, recomendación a terceros 91%, sostenibilidad 93% y finalmente satisface a necesidades locales 95%.

**Tabla 4**

*Porcentaje de aceptación, viabilidad del producto y Factibilidad.*



**Nota:** Tabla grafica de elaboración propia con resultados de las encuestas en aceptación, validación y factibilidad de los productos.

Al analizar todos los datos presentados se puede observar un grande índice de aprobación en la bebida de cordial de manzanilla, donde los datos en relación a la apariencia, el sabor, la transformación junto con la innovación muestran porcentajes de aceptación del 100%. Así mismo la bebida menos valorada fue el de manzanilla con durazno, donde el valor más bajo fue la aceptación para el consumo local al 73% y su sabor al 77%, posteriormente los demás datos son superiores al 80 y 90%. Cada una de las bebidas fueron bien recibidas, y muestran que cumple con la innovación, siendo productos que pueden llegar a destacar en el mercado de manera autosustentable.

## CAPITULO V: PROPUESTA GASTRONÓMICA

Este proyecto plantea la elaboración de seis bebidas de Cordiales a base de plantas aromáticas y medicinales, entre las cuales se tiene: cedrón, esencia de rosas, manzanilla, ataco, hierba luisa, menta de hierba buena; además de poseer toques frutales como: frutilla, reina de santa rosa, uvilla y durazno; junto con licor neutro, en específico el ron. El nombre de la marca que se presenta es “Kawsana”, palabra quichua que en español significa “Lo que da la vida”, en base a esta palabra y el tipo de cordial, se elaboró un tipo de etiqueta para cada bebida de Cordial, donde cada producto tiene una planta representativa.

### Figura 11

*Etiqueta de las Bebidas de Cordiales.*






*Nota:* Elaboración Propia

En el siguiente apartado se presentará las fichas estándar de la elaboración de las bebidas de cordiales, además de las bitácoras, las cuales muestran los procesos seguidos para obtener el producto adecuado, a su vez se presentará una base de datos que permite obtener un cálculo de precio y venta del producto.

## 5.1. Fichas



Tabla 5

Ficha Almíbar esencia de rosas.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Almibar Esencia rosas</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,2	kg	Azucar blanca
	0,015	kg	Hojas de Esencia de Rosas
	0,2	ml	Agua Filtrada
	0,0015	kg	Acido Citrico
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Azucar blanca	N/A	Hojas de Esencia de Rosas	N/A
Agua Filtrada	N/A	Acido Citrico	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Esencia de rosa infucion, 100°C, 5 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerolas, Balanza, Balanza de precisión, Espatula miserable, Cernidor, Tela lienzo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lavar cuidadosamente las hojas.</li> <li>2) Llevar el agua a punto de ebullición.</li> <li>3) Agregar las hojas junto con el azúcar y el ácido cítrico. Remover bien.</li> <li>4) Bajar el fuego y dejar hervir a fuego lento durante 5 minutos.</li> <li>5) Filtrar la mezcla utilizando un colador para eliminar los sedimentos.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			




Nota: Elaboración Propia.

**Tabla 6**  
*Ficha Almíbar de Fresa.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
<b>FICHA TÉCNICA: Almíbar de Fresa</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,2	kg	Azucar blanca
	0,3	kg	Fresas
	0,2	ml	Agua Filtrada
	0,0015	kg	Acido Citrico
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Azucar blanca</b>	N/A	<b>Fresas</b>	Mitades
<b>Agua Filtrada</b>	N/A	<b>Acido Citrico</b>	N/A
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Infucion,100°C, 5 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerolas, Balanza, Balanza de precisión, Espatula miserable, Cernidor, Tela lienzo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1) Lavar y desinfectar las fresas. 2) Colocar las fresas en agua fría desde el inicio. 3) Llevar a punto de ebullición. Agregar el azúcar y el ácido cítrico. Remover suavemente. 4) Bajar el fuego y cocinar durante 5 minutos. 5) Filtrar con un colador para retirar cualquier sedimento.			
<b>Observaciones:</b>			
El objetivo es extraer el color de la fruta, no la pulpa, por lo que se recomienda no triturar ni aplastar la fruta, a fin de evitar la presencia de sedimentos en la preparación.			




*Nota:* Elaboración Propia.

**Tabla 7**  
*Ficha almíbar reina santa rosa.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Almibar De Reina Santa rosa</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,2	kg	Azucar blanca
	0,300	kg	Reina de Santa rosa
	0,2	ml	Agua Filtrada
	0,0015	kg	Acido Citrico
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Azucar blanca</b>	N/A	<b>Reina de Santa rosa</b>	Mitades
<b>Agua Filtrada</b>	N/A	<b>Acido Citrico</b>	N/A
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Infucion,100°C, 5 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>Cacerolas, Balanza, Balanza de precisión, Espatula miserable, Cernidor, Tela lienzo</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lavar y desinfectar la fruta. Cortar por la mitad y retirar la semilla.</li> <li>2) Colocar la fruta en agua fría desde el inicio.</li> <li>3) Llevar a punto de ebullición. Agregar el azúcar y el ácido cítrico, removiendo suavemente.</li> <li>4) Bajar el fuego y cocinar durante 5 minutos.</li> <li>5) Filtrar con un colador para eliminar cualquier sedimento.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
El objetivo es extraer el color de la fruta, no la pulpa, por lo que se recomienda no triturar ni aplastar la fruta, a fin de evitar la presencia de sedimentos en la preparación.			




*Nota:* Elaboración Propia.

**Tabla 8**  
*Ficha almíbar de uvilla.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
<b>FICHA TÉCNICA: Almíbar de uvilla</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>				
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,100	kg	Azucar blanca
		0,200	kg	Uvilla
		0,2	ml	Agua Filtrada
		0,0015	kg	Acido Citrico
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
<b>Azucar blanca</b>	N/A	<b>Uvilla</b>	Mitades	
<b>Agua Filtrada</b>	N/A	<b>Acido Citrico</b>	N/A	
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>0</b>		<b>0</b>		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Infucion,100°C, 5 min				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
<b>Cacerolas, Balanza, Balanza de precisión, Espatula miserable, Cernidor, Tela lienzo</b>				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lavar y desinfectar la fruta. Cortar por la mitad y retirar la semilla.</li> <li>2) Colocar la fruta en agua fría desde el inicio.</li> <li>3) Llevar a punto de ebullición. Agregar el azúcar y el ácido cítrico, removiendo suavemente.</li> <li>4) Bajar el fuego y cocinar durante 5 minutos.</li> <li>5) Filtrar con un colador para eliminar cualquier sedimento.</li> </ol>				
<b>Observaciones:</b>				

*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 9**  
*Ficha almíbar de durazno.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Almibar De Durazno</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,2	kg	Azucar blanca
	0,300	kg	Durazno
	0,2	ml	Agua Filtrada
	0,0015	kg	Acido Citrico
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Azucar blanca</b>	N/A	<b>Durazno</b>	Mitades
<b>Agua Filtrada</b>	N/A	<b>Acido Citrico</b>	N/A
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Infucion,100°C, 5 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
<b>Cacerolas, Balanza, Balanza de precisión, Espatula miserable, Cernidor, Tela lienzo</b>			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lavar y desinfectar la fruta. Cortar por la mitad y retirar la semilla.</li> <li>2) Colocar la fruta en agua fría desde el inicio.</li> <li>3) Llevar a punto de ebullición. Agregar el azúcar y el ácido cítrico, removiendo suavemente.</li> <li>4) Bajar el fuego y cocinar durante 5 minutos.</li> <li>5) Filtrar con un colador para eliminar cualquier sedimento.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			
El objetivo es extraer el color de la fruta, no la pulpa, por lo que se recomienda no triturar ni aplastar la fruta, a fin de evitar la presencia de sedimentos en la preparación.			




*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 10**  
*Ficha infusión de manzanilla.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
<b>FICHA TÉCNICA: Infusión de Manzanilla</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>				
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,025	kg	flor de manzanilla
		0,35	ml	Agua Filtrada
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
flor de manzanilla	N/A	Agua Filtrada	N/A	
0	N/A	0	N/A	
0		0		
0		0		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
flor de manzanilla infucion, 100°C, 5 min				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Cacerolas, Balanza, Balanza de precisión, Espatula miserable, Cernidor, Tela lienzo				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<p>1) Colocar el agua en una cacerola y calentar hasta que alcance los 100 °C (punto de ebullición).</p> <p>2) Una vez alcanzada la temperatura, agregar las flores de manzanilla.</p> <p>5) Disminuir el fuego y dejar en reposo durante 5 minutos.</p> <p>4) Pasar por un cernidor para eliminar los sedimentos.</p>				
<b>Observaciones:</b>				




*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 11**  
*Ficha infusión de cedrón.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Infusión de Cedrón</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,350	ml	Agua filtrada
	0,015	kg	Hojas de cedrón
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Agua filtrada</b>	N/A	<b>Hojas de cedrón</b>	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Infusión de las hojas de cedron, 100°C, 5 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerolas, Balanza, Balanza de precisión, Espatula miserable, Cernidor, Tela lienzo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Colocar el agua en una cacerola y calentar hasta que alcance los 100 °C (punto de ebullición).</li> <li>2) Una vez alcanzada la temperatura, agregar las hojas de cedron</li> <li>3) Disminuir el fuego y dejar en reposo durante 5 minutos.</li> <li>4) Pasar por un cernidor para eliminar los sedimentos.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			


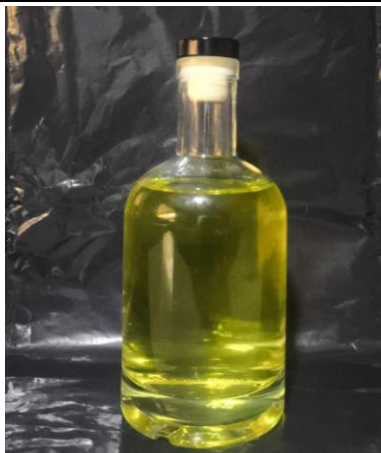
*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 12**  
*Ficha infusión de hierba luisa.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Infusión de Hierba Luisa</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,35	ml	Agua Filtrada
	0,015	kg	Hojas de Hierba Luisa
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Agua Filtrada</b>	N/A	<b>Hojas de Hierba Luisa</b>	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Infusión de hojas de Hierba Luisa, 100°C, 5 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerolas, Balanza, Balanza de precisión, Espatula miserable, Cernidor, Tela lienzo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Colocar el agua en una cacerola y calentar hasta que alcance los 100 °C (punto de ebullición).</li> <li>2) Una vez alcanzada la temperatura, agregar las hojas de Hierba Luisa.</li> <li>3) Disminuir el fuego y dejar en reposo durante 5 minutos.</li> <li>4) Pasar por un cernidor para eliminar los sedimentos.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			




*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 13**  
*Ficha infusión de hierba buena.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Infusión de Hierba Buena</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,35	ml	Agua Filtrada
	0,015	kg	Hojas de Hierba Buena
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Agua Filtrada</b>	N/A	<b>Hojas de Hierba Buena</b>	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Infusión de hojas de Hierba Buena, 100°C, 5min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerolas, Balanza, Balanza de precisión, Espatula miserable, Cernidor, Tela lienzo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Colocar el agua en una cacerola y calentar hasta que alcance los 100 °C (punto de ebullición).</li> <li>2) Una vez alcanzada la temperatura, agregar las hojas de Hierba Buena</li> <li>3) Disminuir el fuego y dejar en reposo durante 5 minutos.</li> <li>4) Pasar por un cernidor para eliminar los sedimentos.</li> </ol>			
<b>Observaciones:</b>			




*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 14**  
*Ficha infusión de ataco.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Infusión de Ataco</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,35	ml	Agua Filtrada
	0,025	kg	Flor de Ataco
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
<b>Agua Filtrada</b>	N/A	<b>Flor de Ataco</b>	N/A
0	N/A	0	N/A
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Infucion de la flor de ataco, 100°C, 5 min			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Cacerolas, Balanza, Balanza de precisión, Espatula miserable, Cernidor, Tela lienzo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1) Colocar el agua en una cacerola y calentar hasta que alcance los 100 °C (punto de ebullición). 2) Una vez alcanzada la temperatura, agregar la flor de Ataco 3) Disminuir el fuego y dejar en reposo durante 5 minutos. 4) Pasar por un cernidor para eliminar los sedimentos.			
<b>Observaciones:</b>			




*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 15**  
*Ficha Cordial de manzanilla.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: CORDIAL DE MANZANILLA</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,25	ml	Ron Blanco
	0,300	ml	Infusión de Manzanilla
	0,2	ml	Almibar de Esencia de rosas
			botella Vidrio
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Ron Blanco	N/A	Infusión de Manzanilla	N/A
Almibar de Esencia de rosas	N/A	botella Vidrio	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Jarra medidora, Botella de vidrio, Cernidor, Tela tipo Lienzo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<p>1) Mezclar todos los ingredientes hasta integrar completamente.</p> <p>2) Filtrar</p> <p>3) Esterilizar previamente una botella de vidrio.</p> <p>3) Embotellar el líquido filtrado y dejar reposar durante una semana en un lugar fresco y seco.</p>			
<b>Observaciones:</b>			
Para resaltar el color se puede colocar dos gotas de colorante amarillo.			




*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 16**  
*Ficha Cordial de Cedrón.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Cordial de Cedrón</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,25	ml	Ron Blanco
	0,30	ml	Infucion de cedron
	0,20	ml	Almibar De Reina de Santa Rosa
		Und	Botella de vidrio
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Ron Blanco	N/A	Infucion de cedron	N/A
Almibar De Reina de Santa Rosa	N/A	Botella de vidrio	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Filtrado			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Jarra medidora, Botella de vidrio, Cernidor, Tela tipo Lienzo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
<p>1) Mezclar todos los ingredientes hasta integrar completamente.</p> <p>2) Filtrar la preparación usando un colador cubierto con una tela para eliminar residuos sólidos.</p> <p>3) Esterilizar previamente una botella de vidrio.</p> <p>3) Embotellar el líquido filtrado y dejar reposar durante una semana en un lugar fresco y seco.</p>			
<b>Observaciones:</b>			




*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 17***Ficha cordial de hierba buena.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Cordial de hierba buena</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,25	ml	Ron Blanco
	0,3	ml	infusión de Hierba buena
	0,2	ml	Almibar de fresa
		und	Botella de vidrio
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Ron Blanco	N/A	infusión de Hierba buena	N/A
Almibar de fresa	N/A	Botella de vidrio	
0		0	
0		0	
0		#¡REF!	
#¡REF!		#¡REF!	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Filtrado			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Jarra medidora, Botella de vidrio, Cernidor, Tela tipo Lienzo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1) Mezclar todos los ingredientes hasta integrar completamente. 2) Filtrar la preparación usando un colador cubierto con una tela para eliminar residuos sólidos. 3) Esterilizar previamente una botella de vidrio. 3) Embotellar el líquido filtrado y dejar reposar durante una semana en un lugar fresco y seco.			
<b>Observaciones:</b>			




*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 18**  
*Ficha cordial de Ataco.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 		
<b>FICHA TÉCNICA: Codial de Ataco</b>				
<b>Tipo de Plato:</b>				
		<b>INGREDIENTES:</b>		
		<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
		0,25	ml	Ron Blanco
		0,300	ml	Infusión de Ataco
		0,2	ml	Almibar de Esencia de Rosas
				Botella de Vidrio
<b>MISE EN PLACE:</b>				
<b>Técnicas de Corte:</b>				
Ron Blanco	N/A	Infusión de Ataco	N/A	
Almibar de Esencia de Rosas	N/A	Botella de Vidrio		
0		0		
0		0		
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>				
Filtrado				
<b>Equipos y Utensilios:</b>				
Jarra medidora, Botella de vidrio, Cernidor, Tela tipo Lienzo				
<b>PREPARACIÓN:</b>				
<p>1) Mezclar todos los ingredientes hasta integrar completamente.</p> <p>2) Filtrar la preparación usando un colador cubierto con una tela para eliminar residuos sólidos.</p> <p>3) Esterilizar previamente una botella de vidrio.</p> <p>3) Embotellar el líquido filtrado y dejar reposar durante una semana en un lugar fresco y seco.</p>				
<b>Observaciones:</b>				

*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 19**  
*Ficha cordial de hierba luisa.*

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
<b>FICHA TÉCNICA: Cordial De hierba Luisa</b>			
<b>Tipo de Plato:</b>			
	<b>INGREDIENTES:</b>		
	<b>Cant.</b>	<b>Und.</b>	<b>Nombre</b>
	0,25	ml	Ron Blanco
	0,30	ml	Infusión de Hierba Luisa
	0,20	ml	Almibar de uvilla
		Und	Botella de vidrio 750 ml
<b>MISE EN PLACE:</b>			
<b>Técnicas de Corte:</b>			
Ron Blanco	N/A	Infusión de Hierba Luisa	N/A
Almibar de uvilla	N/A	Botella de vidrio 750 ml	
0		0	
0		0	
<b>Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura</b>			
Filtrado			
<b>Equipos y Utensilios:</b>			
Jarra medidora, Botella de vidrio, Cernidor, Tela tipo Lienzo			
<b>PREPARACIÓN:</b>			
1) Mezclar todos los ingredientes hasta integrar completamente. 2) Filtrar la preparación usando un colador cubierto con una tela para eliminar residuos sólidos. 3) Esterilizar previamente una botella de vidrio. 3) Embotellar el líquido filtrado y dejar reposar durante una semana en un lugar fresco y seco.			
<b>Observaciones:</b>			



*Nota:* Elaboración propia.



## 5.2. Fichas de Costos

**Tabla 21**

*Ficha de costos almíbar esencia de rosas.*

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
 									
<b>Costos:</b>		<b>Almíbar Esencia rosas</b>							
<b>Chef:</b>		Diego Salinas, Bryan Condo							
<b>Tipo de Plato:</b>				<b>Tamaño porción</b>	0,2				
<b>Costo por Plato:</b>		0,23		<b>Raciones:</b>	2				
1	0,200	kg	Azucar blanca	1,10	0,22	Azucar San Carlos	0,200	1,00	
2	0,015	kg	Hojas de Esencia de Rosas	4,15	0,06	Planta "Esencia de Rosas"	0,015	1,00	
3	0,20	ml	Agua Filtrada	1,00	0,20	Botella de Agua Filtrada 3lt	0,200	1,00	
4	0,0015	kg	Acido Citrico	2,50	0,004	Acido citrico	0,002	1,00	
5	0,00	0	0		0,00		0,000		
6	0,00	0	0		0,00		0,000		
7	0,00	0	0		0,00		0,000		
8	0,00	0	0		0,00		0,000		
9	0,00	0	0		0,00		0,000		
10	0,00	0	0		0,00		0,000		
11	0,00	0	0		0,00		0,000		
12	0,00	0	0		0,00		0,000		
		<b>0,42</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,49</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>		<b>0,23</b>							
<b>Costo por kilo de elaboración</b>		<b>1,17</b>							

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 22**

*Ficha de costos almíbar Reina de santa rosa.*

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
 									
<b>Costos:</b>		<b>Almíbar De Reina de Santa Rosa</b>							
<b>Chef:</b>		Diego Salinas, Bryan Condo							
<b>Tipo de Plato:</b>				<b>Tamaño porción</b>	0,2				
<b>Costo por Plato:</b>		0,32		<b>Raciones:</b>	4				
1	0,200	kg	Azucar blanca	1,10	0,22	Azucar San Carlos	0,200	1,00	
2	0,300	kg	Reina de Santa rosa	2,37	0,71	Reina de Santa Rosa	0,939	3,13	
3	0,200	ml	Agua Filtrada	1,00	0,20	Botella de Agua Filtrada 3lt	0,200	1,00	
4	0,002	kg	Acido Citrico	2,50	0,004	Acido citrico	0,002	1,00	
5	0,000	0	0		0,00		0,000		
6	0,00	0	0		0,00		0,000		
7	0,00	0	0		0,00		0,000		
8	0,00	0	0		0,00		0,000		
9	0,00	0	0		0,00		0,000		
10	0,00	0	0		0,00		0,000		
11	0,00	0	0		0,00		0,000		
12	0,00	0	0		0,00		0,000		
		<b>0,70</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>1,14</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>		<b>0,32</b>							
<b>Costo por kilo de elaboración</b>		<b>1,62</b>							

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 23**  
*Ficha de costos almíbar de fresa.*

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,200	kg	Azucar blanca	1,10	0,22	Azucar San Carlos	0,200	1,00	
2	0,300	kg	Fresas	1,00	0,30	Fresas	0,300	1,00	
3	0,200	ml	Agua Filtrada	1,00	0,20	Botella de Agua Filtrada 3lt	0,200	1,00	
4	0,0015	kg	Acido Citrico	2,50	0,004	Acido citrico	0,002	1,00	
5	0,000	0	0		0,00		0,000		
6	0,00	0	0		0,00		0,000		
7	0,00	0	0		0,00		0,000		
8	0,00	0	0		0,00		0,000		
9	0,00	0	0		0,00		0,000		
10	0,00	0	0		0,00		0,000		
11	0,00	0	0		0,00		0,000		
12	0,00	0	0		0,00		0,000		
		<b>0,70</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,72</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>					<b>0,21</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>1,03</b>				

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 24**  
*Ficha de costos almíbar de Uvilla.*

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,100	kg	Azucar blanca	1,10	0,11	Azucar San Carlos	0,100	1,00	
2	0,200	kg	Uvilla	2,00	0,40	Uvilla	0,200	1,00	
3	0,200	ml	Agua Filtrada	1,00	0,20	Botella de Agua Filtrada 3lt	0,200	1,00	
4	0,002	kg	Acido Citrico	2,50	0,004	Acido citrico	0,002	1,00	
5	0,000	0	0		0,00		0,000		
6	0,00	0	0		0,00		0,000		
7	0,00	0	0		0,00		0,000		
8	0,00	0	0		0,00		0,000		
9	0,00	0	0		0,00		0,000		
10	0,00	0	0		0,00		0,000		
11	0,00	0	0		0,00		0,000		
12	0,00	0	0		0,00		0,000		
		<b>0,50</b>	<b>Peso Total receta</b>		<b>0,71</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>					<b>0,28</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>1,42</b>				

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 25**  
*Ficha de costos almíbar de Durazno.*

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,200	kg	Azucar blanca	1,10	0,22	Azucar San Carlos	0,200	1,00	
2	0,300	kg	Durazno	2,42	0,73	Duraznos	0,939	3,13	
3	0,200	ml	Agua Filtrada	1,00	0,20	Botella de Agua Filtrada 3lt	0,200	1,00	
4	0,002	kg	Acido Citrico	2,50	0,004	Acido citrico	0,002	1,00	
5	0,000	0	0		0,00		0,000		
6	0,00	0	0		0,00		0,000		
7	0,00	0	0		0,00		0,000		
8	0,00	0	0		0,00		0,000		
9	0,00	0	0		0,00		0,000		
10	0,00	0	0		0,00		0,000		
11	0,00	0	0		0,00		0,000		
12	0,00	0	0		0,00		0,000		
<b>0,70</b> Peso Total receta					<b>1,15</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>					<b>0,33</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>1,64</b>				

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 26**  
*Ficha de costos Infusión de Manzanilla.*

Nº		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,025	kg	flor de manzanilla	21,74	0,54	Planta de Manzanilla	0,543	21,74	
2	0,350	ml	Agua Filtrada	1,00	0,35	Botella de Agua Filtrada 3lt	0,350	1,00	
3	0,00	0	0		0,00		0,000		
4	0,0000	0	0		0,000		0,000		
5	0,00	0	0		0,00		0,000		
6	0,00	0	0		0,00		0,000		
7	0,00	0	0		0,00		0,000		
8	0,00	0	0		0,00		0,000		
9	0,00	0	0		0,00		0,000		
10	0,00	0	0		0,00		0,000		
11	0,00	0	0		0,00		0,000		
12	0,00	####	0		0,00		0,000		
<b>0,38</b> Peso Total receta					<b>0,89</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>					<b>0,83</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>					<b>2,38</b>				

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 27**  
 Ficha de costos Infusión de Cedrón.

CANT		UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,350	kg	Agua filtrada	1,00	0,35	Botella de Agua Filtrada 3lt	0,350	1,00
2	0,015	ml	Hojas de cedron	1,00	0,02	Planta de Cedron	0,015	1,00
3	0,000	0	0		0,00		0,000	
4	0,0000	0	0		0,000		0,000	
5	0,000	0	0		0,00		0,000	
6	0,00	0	0		0,00		0,000	
7	0,00	0	0		0,00		0,000	
8	0,00	0	0		0,00		0,000	
9	0,00	0	0		0,00		0,000	
10	0,00	0	0		0,00		0,000	
11	0,00	0	0		0,00		0,000	
12	0,00	####	0		0,00		0,000	
<b>0,37</b> Peso Total receta					<b>0,37</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,35</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,00</b>				



Nota: Elaboración propia.

**Tabla 28**  
 Ficha de costos Infusión de hierba luisa.

CANT		UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,350	kg	Agua Filtrada	1,00	0,35	Botella de Agua Filtrada 3lt	0,350	1,00
2	0,015	ml	Hojas de Hierba Luisa	3,30	0,05	Planta de Hierba Luisa	0,015	1,00
3	0,000	0	0		0,00		0,000	
4	0,000	0	0		0,000		0,000	
5	0,000	0	0		0,00		0,000	
6	0,00	0	0		0,00		0,000	
7	0,00	0	0		0,00		0,000	
8	0,00	0	0		0,00		0,000	
9	0,00	0	0		0,00		0,000	
10	0,00	0	0		0,00		0,000	
11	0,00	0	0		0,00		0,000	
12	0,00	####	0		0,00		0,000	
<b>0,37</b> Peso Total receta					<b>0,40</b>	<b>Costo de receta</b>		
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,38</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,09</b>				

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 29**  
*Ficha de costos Infusión de Hierba buena.*

 									
<b>Costos:</b>		<b>Infusión de Hierba Buena</b>							
<b>Chef:</b>		Diego Salinas, Bryan Condo							
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tamaño porción</b>					0,35		
<b>Costo por Plato:</b>		0,38			<b>Raciones:</b>		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,350	kg	Agua Filtrada	1,00	0,35	Botella de Agua Filtrada 3lt	0,350	1,00	
2	0,015	ml	Hojas de Hierba Buena	3,30	0,05	Planta de Hierba Buena	0,015	1,00	
3	0,000	0	0		0,00		0,000		
4	0,000	0	0		0,000		0,000		
5	0,000	0	0		0,00		0,000		
6	0,00	0	0		0,00		0,000		
7	0,00	0	0		0,00		0,000		
8	0,00	0	0		0,00		0,000		
9	0,00	0	0		0,00		0,000		
10	0,00	0	0		0,00		0,000		
11	0,00	0	0		0,00		0,000		
12	0,00	####	0		0,00		0,000		
		<b>0,37</b> <b>Peso Total receta</b>			<b>0,40</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,38</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,09</b>					

*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 30**  
*Ficha de costos Infusión de Ataco.*

 									
<b>Costos:</b>		<b>Infusión de Ataco</b>							
<b>Chef:</b>		Diego Salinas, Bryan Condo							
<b>Tipo de Plato:</b>		<b>Tamaño porción</b>					0,35		
<b>Costo por Plato:</b>		0,42			<b>Raciones:</b>		1		
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,350	kg	Agua Filtrada	1,00	0,35	Botella de Agua Filtrada 3lt	0,350	1,00	
2	0,025	ml	Flor de Ataco	4,15	0,10	Planta de Ataco	0,025	1,00	
3	0,000	0	0		0,00		0,000		
4	0,000	0	0		0,000		0,000		
5	0,000	0	0		0,00		0,000		
6	0,00	0	0		0,00		0,000		
7	0,00	0	0		0,00		0,000		
8	0,00	0	0		0,00		0,000		
9	0,00	0	0		0,00		0,000		
10	0,00	0	0		0,00		0,000		
11	0,00	0	0		0,00		0,000		
12	0,00	####	0		0,00		0,000		
		<b>0,38</b> <b>Peso Total receta</b>			<b>0,45</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>0,42</b>					
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>1,21</b>					

*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 31**  
*Ficha de costos Cordial de manzanilla.*

COSTOS:		CORDIAL DE MANZANILLA						
Chef:		Diego Salinas, Bryan Condo						
Tipo de Plato:		0	Tamaño porción		0,75			
Costo por Plato:		6,95	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,250	ml	Ron Blanco	22,00	5,50	Ron Barba Negra	0,250	1,00
2	0,300	ml	Infusión de Manzanilla	2,38	0,71	Infusión de Manzanilla	0,300	1,00
3	0,200	ml	Almibar de Esencia de rosas	1,17	0,23	Almibar de Esencia de rosas	0,200	1,00
4	0,000	0	botella Vidrio	0,50	0,500	botella Vidrio	0,000	1,00
5	0,00	0	0		0,00	0,00	0,000	
6	0,00	0	0		0,00	0,00	0,000	
7	0,00	0	0		0,00	0,00	0,000	
8	0,00	0	0		0,00	0,00	0,000	
9	0,00	0	0		0,00	0,00	0,000	
10	0,00	0	0		0,00	0,00	0,000	
11	0,00	0	0		0,00	0,00	0,000	
12	0,00	0	0		0,00	0,00	0,000	
		0,75	Peso Total receta		6,95	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):		13,90						
Costo por kilo de elaboración		9,26						

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 32**  
*Ficha de costos Cordial de cedrón.*

COSTOS:		CORDIAL DE CEDRÓN						
Chef:		Diego Salinas, Bryan Condo						
Tipo de Plato:		Cordial de Cedrón	Tamaño porción		0,75			
Costo por Plato:		6,62	Raciones:		1			
Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	ml	Ron Blanco	22,00	5,50	Ron Barba Negra	0,250	1,00
2	0,30	ml	Infusión de cedron	1,00	0,30	Infusión de cedron	0,300	1,00
3	0,20	ml	Almibar De Reina de Santa Rosa	1,62	0,32	ibar De Reina de Santa Rosa	0,200	1,00
4	0,00	Und	Botella de vidrio	0,50	0,50	Botella de vidrio	0,000	1,00
5	0,00	0	0		0,00		0,000	
6	0,00	0	0		0,00		0,000	
7	0,00	0	0		0,00		0,000	
8	0,00	0	0		0,00		0,000	
9	0,00	0	0		0,00		0,000	
10	0,00	0	0		0,00		0,000	
11	0,00	0	0		0,00		0,000	
12	0,00	0	0		0,00		0,000	
		0,75	Peso Total receta		6,62	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):		13,25						
Costo por kilo de elaboración		8,83						

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 33**  
*Ficha de costos Cordial de hierba buena.*

CANT		UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,250	ml	Ron Blanco	22,00	5,50	Ron Barba Negra	0,250	1,00
2	0,300	ml	infusión de Hierba buena	1,09	0,33	infusión de Hierba buena	0,300	1,00
3	0,200	ml	Almibar de fresa	1,03	0,21	Almibar de fresa	0,200	1,00
4	0,000	und	Botella de vidrio	0,50	0,50	Botella de vidrio	0,000	1,00
5	0,00	0	0		0,00		0,000	
6	0,00	0	0		0,00		0,000	
7	0,00	0	0		0,00		0,000	
8	0,00	0	0		0,00		0,000	
9	0,00	0	0		0,00		0,000	
10	0,00	0	0		0,00		0,000	
11	0,00	0	0		0,00		0,000	
12	0,00	0	0		0,00		0,000	
<b>0,75</b> <b>Peso Total receta</b>				<b>6,53</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>13,07</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>8,71</b>				

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 34**  
*Ficha de costos Cordial de ataco.*

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,250	ml	Ron Blanco	22,00	5,50	Ron Barba Negra	0,250	1,00
2	0,300	ml	Infusión de Ataco	1,21	0,36	Infusión de Ataco	0,300	1,00
3	0,200	ml	Almibar de Esencia de Rosas	1,17	0,23	Almibar de Esencia de Rosa	0,200	1,00
4	0,000	0	Botella de Vidrio	0,50	0,50	Botella de Vidrio	0,000	1,00
5	0,000	0	0		0,00		0,000	
6	0,000	0	0		0,00		0,000	
7	0,000	0	0		0,00		0,000	
8	0,000	0	0		0,00		0,000	
9	0,000	0	0		0,00		0,000	
10	0,000	0	0		0,00		0,000	
11	0,000	0	0		0,00		0,000	
12	0,000	0	0		0,00		0,000	
<b>0,75</b> <b>Peso Total receta</b>				<b>6,60</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>13,19</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>8,80</b>				

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 35**  
*Ficha de costos Cordial de Hierba luisa.*

CANT		UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	ml	Ron Blanco	22,00	5,50	Ron Barba Negra	0,250	1,00
2	0,30	ml	Infusión de Hierba Luisa	1,09	0,33	Infusión de Hierba Luisa	0,300	1,00
3	0,20	ml	Almibar de uvilla	1,42	0,28	Almibar de uvilla	0,200	1,00
4	0,00	Und	Botella de vidrio	0,50	0,50	Botella de vidrio	0,000	1,00
5	0,00	0	0		0,00		0,000	
6	0,00	0	0		0,00		0,000	
7	0,00	0	0		0,00		0,000	
8	0,00	0	0		0,00		0,000	
9	0,00	0	0		0,00		0,000	
10	0,00	0	0		0,00		0,000	
11	0,00	0	0		0,00		0,000	
12	0,00	0	0		0,00		0,000	
<b>0,75</b> Peso Total receta				<b>6,61</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>13,23</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>8,82</b>				

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 36**  
*Ficha de costos Cordial de manzanilla durazno.*

CANT		UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	ml	Ron Blanco	22,00	5,50	Ron Barba Negra	0,250	1,00
2	0,30	ml	Infusión Manzanilla	2,38	0,71	Infusión Manzanilla	0,300	1,00
3	0,20	ml	Almibar de Durazno	1,64	0,33	Almibar de Durazno	0,200	1,00
4	0,00	Und	Botella de vidrio	0,50	0,50	Botella de vidrio	0,000	1,00
5	0,00	0	0		0,00		0,000	
6	0,00	0	0		0,00		0,000	
7	0,00	0	0		0,00		0,000	
8	0,00	0	0		0,00		0,000	
9	0,00	0	0		0,00		0,000	
10	0,00	0	0		0,00		0,000	
11	0,00	0	0		0,00		0,000	
12	0,00	0	0		0,00		0,000	
<b>0,75</b> Peso Total receta				<b>7,04</b>	<b>Costo de receta</b>			
<b>P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):</b>				<b>14,09</b>				
<b>Costo por kilo de elaboración</b>				<b>9,39</b>				

Nota: Elaboración propia.

### 5.3. Base de Datos

**Tabla 37**  
*Base de datos de almíbar, infusión y cordiales.*


GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL
<b>FRUTAS</b>												
	Uvilla	Uvilla	Feria libre	1	kg	2,00	1			100	1,00	2,00
	Reina de Santa Rosa (mitades)	Reina de Santa Rosa	Feria libre	1	kg	2,30	0,32	0,006	0,67	32	3,13	2,37
	fresas	Fresas	Feria libre	1	kg	1,00	0,33		0,67	33	3,03	1,00
	Duraznos (Mitades)	Duraznos	Feria libre	1	kg	2,35	0,32		0,67	32	3,13	2,42
<b>HORTALIZAS</b>												
	Hojas de Esencia de Rosas	Planta "Esencia de Rosas"	9 De octubre	1	kg	4,15	1,00			100	1,00	4,15
	Flor de manzanilla	Planta de Manzanilla	9 De octubre	1	kg	1,00	0,05	0,95		4,6	21,74	21,74
	Hojas de cendron	Planta de Cedron	9 De octubre	1	kg	1,00	1,00			100	1,00	1,00
	Flor de Ataco	Planta de Ataco	9 De octubre	1	kg	4,15	1,00			100	1,00	4,15
	Hojas de Hierba Luisa	Planta de Hierba Luisa	9 De octubre	1	kg	3,30	1,00			100	1,00	3,30
	Hojas de Hierba Buena	Planta de Hierba Buena	9 De octubre	1	kg	3,30	1,00			100	1,00	3,30
<b>ABARROTOS</b>												
	Etiqueta Kawsana	Etiqueta Kawsana	De Dorte	1	kg	2,00	1,00			100	1,00	2,00
	Caja de presentacion	Caja de madera	De Dorte	1	kg	6,00	1,00			100	1,00	6,00
	Botella de Vidrio	Botellas de Vidrio	Don Frasco	1	kg	0,50	1,00			100	1,00	0,50
	Ron Blanco	Ron Barba Negra	Mega tienda	1	kg	22,00	1,00			100	1,00	22,00
	Azucar	Azucar San Carlos	Coral supermercado	1	kg	1,10	1,00			100	1,00	1,10
	Agua Filtrada	Botella de Agua Filtrada 3lt	Coral supermercado	1	kg	1,00	1,00			100	1,00	1,00
	Acido citrico	Acido citrico		1	kg	2,50	1,00			100	1,00	2,50

Nota: Elaboración propia.

### 5.4.1 Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de ataco

**Tabla 38**


*Primera practica para la elaboración del cordial de ataco.*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Ataco y esencia de rosas									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de esencia de rosas	0,255 ml	Ligeramente espeso	Infusión	100C°	5 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce, ligeros toques herbales	Escaso sabor a hierbas y aromas.	
Infusión de ataco	0.300 ml	Color morado rojizo	Infusión	100C°	5 min	Refrigeración	5C°	3 días	Ligeros sabores a hiervas de ataco	Escaso aroma, Partículas en el agua,	
Ron Blanco	0.225	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial de ataco	0.750 ml	Color morado rojizo	Unificación en frío de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Dulce, sabor a hiervas, ligero sabor a ataco.	Sabores muy dulces, con poco aroma, poca presencia de alcohol, colores llamativos.	

*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 39**


*Segunda practica para la elaboración del cordial de ataco.*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Ataco y esencia de rosas									
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	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de esencia de rosas	0,225 ml	Ligeramente espeso	Infusión	100C° después a 95C°	8 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce, sabores herbales más concentrados, notas ácidas	Al usar más hiervas con la misma cantidad de agua aumento el sabor a hierbas y aromas. Adición del ácido cítrico.	
Infusión de ataco	0.300 ml	Color morado rojizo	Infusión	100C° después a 90C°	8 min	Refrigeración	5C°	3 días	Sabores más concentrados	Mayor aroma, Usando un filtrado se eliminó el problema de partículas	
Ron Blanco	0.255	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial de ataco	0.750 ml	Color morado rojizo	Unificación en frío de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Presencia de alcohol baja. Aun la cantidad del dulce satura la bebida	Nivel de azúcar medio, aun poca presencia de sabor a ataco. Color estable no se modifica.	

*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 40**

*Tercera practica para la elaboración del cordial de ataco.*


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Ataco y esencia de rosas									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de esencia de rosas	0,200 ml	Ligeramente espeso	Infusión	100C° después a 95C°	10 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce, sabores herbales más concentrados y notas acidas	Al usar más hierbas con la misma cantidad de agua aumento el sabor a hierbas y aromas.	
Infusión de ataco	0.300 ml	Color morado rojizo	Infusión	100C° después a 90C°	10 min	Refrigeración	5C°	3 días	Sabores a ataco más concentrados	Color morado rojizo muy llamativo, mejora del sabor a ataco	
Ron Blanco	0.250 ml	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial de ataco	0.750 ml	Color morado rojizo	Unificación en frío de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Bajo nivel de dulzor optimo para no saturar la bebida al ingerir.	Sabores mas armoniosos, colores llamativos, nivel óptimo de dulzor	

*Nota:* Elaboración propia.

#### 5.4.2. Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de cedrón

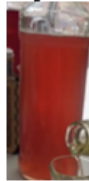
**Tabla 41**

*Primera practica para la elaboración del cordial de cedrón.*


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Cedrón y Reina de Santa Ana									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de Reina de Santa Ana	0,255 ml	Ligeramente espeso partículas	Infusión	100C°	5 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce, ligeros toques frutales	Escaso sabor a fruta y aromas. Presencia de partículas	
Infusión de cedrón	0.300 ml	Color verde claro	Infusión	100C°	5 min	Refrigeración	5C°	3 días	Ligeros sabores a Cedrón	Escaso aroma a cedrón	
Ron Blanco	0.225	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial de cedrón y Reina Santa Ana	0.750 ml	Color Rosado Opaco	Unificación en frío de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Saturación de azúcar ligero sabor a cedrón y fruta.	Sabores muy dulces, con poco aroma, poca presencia de alcohol, colore Rosado opaco.	

*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 42***Segunda practica para la elaboración del cordial de cedrón.*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Cedrón y Reina de Santa Ana									
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	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de Reina de Santa Ana	0,225 ml	Ligeramente espeso	Infusión	100°C después a 95°C	8 min	Refrigeración	5°C	3 meses	Dulce, ligeros toques frutales y ácidos	El usar mitades en vez de triturar la fruta y un filtrado se eliminan las partículas Adición del ácido cítrico.	
Infusión de cedrón	0.300 ml	Color verde claro	Infusión	100°C después a 90°C	8 min	Refrigeración	5°C	3 días	Sabores más concentrados a cedrón	Se logra presidir mayor aroma y sabor a cedrón.	
Ron Blanco	0.255	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial de cedrón y Reina Santa Ana	0.750 ml	Color rojo brillante.	Unificación en frío de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20°C	6 mese	Presencia de alcohol baja. Aun la cantidad del dulce satura la bebida	Nivel de azúcar alto, aun poca presencia de sabor a cedrón. Mejora de color a rojo brillante.	

*Nota:* Elaboración propia.**Tabla 43***Tercera practica la elaboración del cordial de cedrón.*


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Cedrón y Reina de Santa Ana									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de Reina de Santa Ana	0,200 ml	Ligeramente espeso	Infusión	100°C después a 95°C	10 min	Refrigeración	5°C	3 meses	Dulce, presencia de sabores a fruta y notas acidas	La fruta en mitades aporta mayor color a rojo oscuro, notas cítricas no saturadas.	
Infusión de cedrón	0.300 ml	Color verde limón	Infusión	100°C después a 90°C	10 min	Refrigeración	5°C	3 días	Sabores a cedrón muy concentrados.	Se obtiene el aroma y el sabor a cedrón óptimos.	
Ron Blanco	0.250	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial de cedrón y Reina Santa Ana	0.750 ml	Color a rojo ligeramente oscuro	Unificación en frío de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20°C	6 mese	Bajo nivel de dulzor optimo para no saturar la bebida al ingerir.	Sabores mas armoniosos, no se altera el color y llamativos a la vista.	

*Nota:* Elaboración propia.

### 5.4.3. Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de uvilla

**Tabla 44**


*Primera practica para la elaboración del cordial de uvilla.*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Hierba Luisa y Uvilla									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de Uvilla	0,255 ml	Ligeramente espeso	Infusión	100C°	8 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce con notas acidas y frutales.	El almíbar presenta notas muy dulces se recomienda bajar el azúcar mas no la fruta, Adición de ácido cítrico.	
Infusión hierba luisa	0.300 ml	Color blanco translucido.	Infusión	100C°	8 min	Refrigeración	5C°	3 días	Buen sabor a hierba luisa.	La infusión casi no presenta color, buenos aromas y sabores,	
Ron Blanco	0.225	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial hierba luisa	0.750 ml	Colores translucidos	Unificación en frio de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Sabores saturados por el dulce, casi no hay presencia de alcohol.	Sabores muy dulces, con buen aroma, poca presencia de alcohol, colores translucidos.	

*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 45**

*Segunda practica para la elaboración del cordial de uvilla.*


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Hierba Luisa y Uvilla									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de Uvilla	0,200 ml	Ligeramente espeso	Infusión	100C° después a 95C°	10 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce con notas acidas y frutales.	Al bajar el nivel de azúcar se parecía más el sabor frutal.	
Infusión hierba luisa	0.300 ml	Color blanco translucido.	Infusión	100C° después a 90C°	10 min	Refrigeración	5C°	3 días	Sabores a hierba luisa más concentrados	Color translucido, mejora del sabor y aroma.	
Ron Blanco	0.250	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial hierba luisa	0.750 ml	Colores translucidos	Unificación en frio de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Bajo nivel de dulzor, notas a hierba luisa muy presentes	Sabores más armoniosos, colores llamativos nivel óptimo de alcohol y dulzor	

*Nota:* Elaboración propia.

### 5.4.4. Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de manzanilla

**Tabla 46**


*Primera practica para la elaboración del cordial de manzanilla.*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Manzanilla y esencia de rosas									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de esencia de rosas	0,255 ml	Ligeramente espeso	Infusión	100C°	5 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce, ligeros toques herbales	Escaso sabor a hierbas y aromas.	
Infusión de Manzanilla	0.300 ml	Color Amarillo o claro	Infusión	100C°	5 min	Refrigeración	5C°	3 días	Ligeros sabores amargo y flores	Escaso aroma, Partículas en el agua, sabores amargos/terrosos	
Ron Blanco	0.225	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial de manzanilla y esencia de rosa.	0.750 ml	Color amarillo claro	Unificación en frio de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Dulce, sabor a hiervas y ligero toque amargo	Sabores muy dulces, con poco aroma, poca presencia de alcohol, colores poco llamativos.	

*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 47**


*Segunda practica para la elaboración del cordial de manzanilla.*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Manzanilla y esencia de rosas									
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	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de esencia de rosas	0,225 ml	Ligeramente espeso, poco color amarillo	Infusión	100C° después a 95C°	8 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce, sabores herbales más concentrados, notas acidas	Al usar más hiervas con la misma cantidad de agua aumento el sabor a hierbas y aromas. Adición del ácido cítrico	
Infusión de Manzanilla	0.300 ml	Color Amarillo o claro	Infusión	100C° después a 90C°	8 min	Refrigeración	5C°	3 días	sabores a manzanilla más concentrados y ligeros sabores amargos	Colores poco llamativos, mayor aroma, Usando un filtrado se eliminó el problema de partículas	
Ron Blanco	0.255	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial de manzanilla	0.750 ml	Color amarillo claro	Unificación en frio de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Presencia de alcohol, aun la presencia pequeños sabores amargos.	Bajo nivel de azúcar, aun poca presencia de sabor floral a manzanilla. Mejora de color amarillo.	

*Nota:* Elaboración propia.

**Tabla 48**

*Tercera practica para la elaboracion del cordial de manzanilla.*


Nombre del realizador		Nombre de la elaboracion								Fotografia de la elaboracion	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Manzanilla y esencia de rosas									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Sabor inicial	Observaciones	
Almibar de esencia de rosas	0,200 ml	Ligeramente espeso, color amarillo	Infusión	100C° después a 95C°	10 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce, sabores herbales más concentrados y notas acidas	Al usar más hiervas con la misma cantidad de agua aumento el sabor a hierbas y aromas con ligeras notas acidas.	
Infusión de Manzanilla	0.300 ml	Color Amarillo brillante	Infusión	100C° después a 90C°	10 min	Refrigeración	5C°	3 días	Sabores a flores de manzanilla más concentrados	Color amarillo muy llamativo, mayor aroma, mayor sabor, usando solo flores se elimina los sabores amargos.	
Ron Blanco	0.250	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial de manzanilla	0.750 ml	Color amarillo claro	Unificación en frio de almibar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Tonalidades dulces, fácil reconocimiento del sabor a manzanilla.	Sabores mas armoniosos, colores llamativos, nivel óptimo de dulzor	

Nota: Elaboración propia.

#### 5.4.5. Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de hierba buena

**Tabla 49**


*Primera practica para la elaboracion del cordial de hierba buena.*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboracion								Fotografia de la elaboracion	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Hierba buena y fresa									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Sabor inicial	Observaciones	
Almibar de fresa	0,255 ml	Ligeramente espesa presencia de partículas	Infusión	100C°	8 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce, ligeros toques frutales y ácidos	El almibar aporta un color rojo brillante. Adición de ácido cítrico, partículas muy notorias.	
Infusión de hierba buena	0.300 ml	Color verde claro	Infusión	100C°	8 min	Refrigeración	5C°	3 días	Altas notas a hierba buena.	Buena relación entre aroma y sabor. Se recomienda más tiempo de infusión	
Ron Blanco	0.225	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial de hierba buena	0.750 ml	Color Rojo brillante	Unificación en frio de almibar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Altos niveles de azúcar que saturan la bebida	Sabores muy dulces, con poco aroma, poca presencia de alcohol, colores llamativos.	

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 50**

Segunda practica para la elaboración del cordial de hierba buena.


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Hierba buena y fresa									
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	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de fresa	0,200 ml	Ligeramente espeso	Infusión	100C° después a 95C°	10 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce con notas acidas y frutales	Al usar un filtrado se soluciona el problema de las partículas.	
Infusión de hierba buena	0.300 ml	Color verde claro	Infusión	100C° después a 90C°	10 min	Refrigeración	5C°	3 días	Sabores mas concentrados que genera un fácil reconocimiento.	Óptimos relación entre aroma y sabor.	
Ron Blanco	0.250	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial de hierba buena	0.750 ml	Color Rojo brillante	Unificación en frio de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Bajo nivel de dulzor optimo para no saturar la bebida al ingerir y presencia de alcohol.	Sabores mas armoniosos, colores llamativos, nivel óptimo de dulzor	

Nota: Elaboración propia.

#### 5.4.6. Bitácoras técnicas de la bebida de Cordial de manzanilla y durazno

**Tabla 51**


Primera practica para la elaboración del cordial de Manzanilla durazno.

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Manzanilla y durazno									
Prueba #	1										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Sabor inicial	Observaciones	
Almíbar de Durazno	0,255 ml	Ligeramente espeso	Infusión	100C°	8 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce con notas acidas y frutales.	El almíbar presenta notas dulces se recomienda más fruta, Adición de ácido cítrico.	
Infusión Flores de Manzanilla	0.300 ml	Color Amarillo o Pálido	Infusión	100C°	8 min	Refrigeración	5C°	3 días	Buen sabor a Manzanilla	La infusión presenta colores amarillos, buenos aromas y sabores,	
Ron Blanco	0.225	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial De Manzanilla y Durazno	0.750 ml	Colores Anaranjados	Unificación en frio de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Sabores saturados por el dulce, casi no hay presencia de alcohol.	Sabores muy dulces, con buen aroma, poca presencia de alcohol, Anaranjados.	

Nota: Elaboración propia.

**Tabla 52**

*Segunda practica para la elaboración del cordial de Manzanilla durazno.*

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración								Fotografía de la elaboración	
Ismael Condo Diego Salinas		Cordial de Manzanilla y Durazno									
Prueba #	3										
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Sabor inicial	Observaciones	
Almibar de Durazno	0,200 ml	Ligeramente espeso	Infusión	100C° después a 95C°	10 min	Refrigeración	5C°	3 meses	Dulce con notas acidas y frutales.	Se parecía más el sabor frutal.	
Infusión Flores de Manzanilla	0.300 ml	Color Amarillo o Pálido	Infusión	100C° después a 90C°	10 min	Refrigeración	5C°	3 días	Sabores a Manzanilla más concentrados	Mejora del sabor y aroma.	
Ron Blanco	0.250	Color transparente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Sabor neutro a alcohol	Grado alcohólico 38%	
Cordial De Manzanilla y Durazno	0.750 ml	Colores Anaranjado Fuerte	Unificación en frio de almíbar, infusión y alcohol	N/A	N/A	Ambiente	20C°	6 mese	Bajo nivel de dulzor, notas a hierba luisa muy presentes	Sabores más armoniosos, colores llamativos nivel óptimo de alcohol y dulzor	

*Nota:* Elaboración propia.



## CONCLUSIONES

Al hacer investigaciones se dio lugar al campo de estudio de Bulán, Paute, donde tras observaciones se encontró problemas con la sobreproducción y los desperdicios de alimentos en las plantas aromáticas y medicinales, para corroborar la información se implementó encuestas donde los resultados demuestran que efectivamente existe el desaprovechamiento de productos locales que tiene altas pueden ser tratados de manera innovadora.

Al recolectar información sobre los tipos de plantas que son cultivadas constantemente y que no son valoradas adecuadamente, además de obtener datos sobre el desperdicio de las misma, enfocándose en las plantas aromáticas y medicinales de la localidad, se pudo fijar como tema “Rescate y valorización de productos locales para elaborar seis cordiales con hierbas aromáticas y medicinales en el cantón paute, sector Bulán”

Es así como nace la propuesta gastronómica que trata de la elaboración de seis bebidas de cordiales, con protagonismo en las plantas aromáticas y medicinales, buscando su revalorización, y permitiendo que estas sean conocidas por mas audiencia debido a su innovación. Además, las bebidas de cordiales al ser un producto actualmente poco conocido, puede llegar a obtener un mercado muy alto.

Para la propuesta se elaboró bebidas de cordiales, que consistió en una mezcla de almibares, infusión y licor neutro. Ocupó plantas aromáticas y medicinales como: cedrón, manzanilla, hierba luisa, manzanilla con durazno, hierba buena y ataco; así mismo, toques frutales que permitían darle una apariencia más atractiva a la bebida, estas frutas fueron: fresa, durazno, uvilla y reina de rosa; utilizando el licor neutro de ron blanco.

Estas recetas fueron presentadas a los agroproductores de Bulán, y a su vez a su vez a un grupo de expertos en el ITS, los resultados obtenidos de esta presentación demostraron que cada

uno de los productos tienen altos niveles de aceptación siendo el cordial de manzanilla el más atractivo. Posteriormente se realizó una capacitación con los moradores de la localidad (anexo), donde se les realizó una encuesta para medir el nivel de satisfacción y agrado de ello, que mostró resultados muy positivos del 100%.

## **RECOMENDACIONES**

Las bebidas de cordiales son una propuesta innovadora, por lo que se le recomienda implementar su comercialización, pues así podrá ayudar a dar más valor cultural a la comunidad, además de que se le podría dar una nueva identidad en relación a las bebidas.

Al sector de Bulán, Paute se le recomienda buscar la constante la innovación en las bebidas presentadas, incorporar nuevos ingredientes en base a las técnicas y procesos aprendidos. Además, también puede buscar innovación por otras ramas de la gastronomía, aprovechando constantemente de sus productos.

El registro de datos es fundamental, por lo que se recomienda que, con cada práctica, o producto elaborado se registre y se almacene, estos datos pueden permitir un mejor análisis de cada una de las elaboraciones.

El análisis de los productos locales es también importante, por lo que se recomienda investigar acerca de sus propios productos y buscar características propias de cada uno, esto les permitirá reconocerlos de mejor manera, permitiéndoles desarrollar de mejor manera cada propuesta de innovación.

## REFERENCIAS

- Arias, S. (25 de Noviembre de 2020). *Historia y evolución de la Gastronomía de Ecuador*. Obtenido de [https://camaradecomercioempresarial.org/wp-content/uploads/wpcfsto\\_files/58996a1cccafd8ba431f4739846951declassa%201%20-%20Luis%20Arias.pdf](https://camaradecomercioempresarial.org/wp-content/uploads/wpcfsto_files/58996a1cccafd8ba431f4739846951declassa%201%20-%20Luis%20Arias.pdf)
- BBVA. (23 de Julio de 2024). *¿Qué es el desperdicio alimentario y cómo evitarlo?* Obtenido de <https://www.bbva.com/es/sostenibilidad/que-es-el-desperdicio-alimentario-y-como-evitarlo/>
- Ceballo, M. (19 de Septiembre de 2023). *¿Qué son las normas APA y cómo utilizarlas?* Obtenido de <https://www.areandina.edu.co/blogs/que-son-las-normas-apa-y-como-utilizarlas>
- Chicas Barra. (16 de Octubre de 2017). Obtenido de <https://chicasbarra.com/2017/10/16/cordiales-que-son-y-como-hacerlos/>
- Chiner, E. (5 de Noviembre de 2011). *INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA MEDIANTE ENCUESTAS*.
- David Alan Neill, L. C. (2017). *Procesos y Fundamentos de la investigación científica*. Obtenido de <https://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14232/1/Cap.4-Investigaci%C3%B3n%20cuantitativa%20y%20cualitativa.pdf>
- Díaz-Bravo, L., Torruco-García, U., Martínez-Hernández, M., & Varela-Ruiz, M. (7 de Septiembre de 2013). *Investigación en Educación Médica*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>
- Doris Arianna Leyva Trinidad, A. P. (enero de 2015). *Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria*. Obtenido de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-09342015000400016](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000400016)

- Editorial Etecé. (24 de Diciembre de 2024). *Base de Datos*. Obtenido de <https://concepto.de/base-de-datos/>
- Enago Academy. (21 de Octubre de 2021). *¿Cómo elegir la mejor metodología de investigación para su estudio?* Obtenido de <https://www.enago.com/es/academy/choose-best-research-methodology/#:~:text=La%20metodolog%C3%ADa%20de%20investigaci%C3%B3n%20es,el%20rumbo%20de%20la%20investigaci%C3%B3n.>
- FAO. (22 de Octubre de 2013). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación*. Obtenido de <https://www.fao.org/4/i3300s/i3300s00.pdf>
- Fareño, B. G. (2 de Noviembre de 2021). *Para qué sirve la hierbaluisa: propiedades y beneficios*. Obtenido de <http://elpais.com/escaparate/estilo-de-vida/2023-09-14/para-que-sirve-la-hierbaluisa.html>
- Ferrer, L. S. (Junio de 2023). *El enfoque cualitativo: Una alternativa compleja dentro del mundo de la*. Obtenido de <https://ve.scielo.org/pdf/raiko/v8n15/2542-3088-raiko-8-15-1.pdf>
- Food Safety and Inspection Service . (4 de Enero de 2024). *Fechas en Productos Alimenticios*. Obtenido de <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/fechas-en-productos-alimenticios>
- Fuentes, T. (17 de octubre de 2016). *Manzanilla dulce o amarga. ¿Cuál es la diferencia?* Obtenido de <https://www.ecoherbes.com/manzanilla-dulce-o-amarga-cual-es-la-diferencia/?srsltid=AfmBOooK5F7dYmpTAlNtpOsqjZRTg5PnksJIY3P70yJQhciPsbj55oH>
- Gad Parroquial Bulán. (2019). *Datos Generales*. Obtenido de <https://gadbulan.gob.ec/azuay/datos-generales/#:~:text=Organizados%20en%20comunidades%20y%20centros,de%20dos%20mil%20seicientos%20habitantes.&text=Con%20una%20su>

perficie%20aproximada%20de,zona%20Centro%2DSur%20del%20Ecuador.

Gad parroquial Bulan. (s.f.). *Historia*. Obtenido de <https://gadbulan.gob.ec/azuay/historia/>

Gladys Patricia Guevara Alban, A. E. (01 de 07 de 2020). Obtenido de <http://recimundo.com/index.php/es/article/view/860>

ILLA. (16 de noviembre de 2017). *Nuevos sabores de la innovadora cocina ecuatoriana en Nuema*. Obtenido de <https://illaexperiencehotel.com/es/nuevos-sabores-de-la-cocina-ecuatoriana-innovadora-en-nuema/>

Jaime, R. G. (25 de Diciembre de 2015). *Las hierbas aromáticas*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/235860747.pdf>

Jameson Whisky. (2025). *Cómo preparar jarabes y cordiales sencillos para tus cócteles*. Obtenido de <https://www.jamesonwhiskey.com/en/jameson-hosts-hub/making-simple-syrups-and-cordials/#:~:text=Los%20cordiales%20suelen%20ser%20m%C3%A1s,en dulzan%20con%20az%C3%BAcar%20o%20jarabe.>

Kessler, V. (12 de Septiembre de 2016). *La sobreproducción de alimentos, un grave riesgo para el planeta*. Obtenido de [https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/sociedad/2016/09/12/sobreproduccion-alimentos-grave-riesgo-planeta/0003\\_201609G12P23996.htm](https://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/sociedad/2016/09/12/sobreproduccion-alimentos-grave-riesgo-planeta/0003_201609G12P23996.htm)

Lekhi, B. (30 de enero de 2020). *LA PÉRDIDA DE CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SE DEBE A LA FALTA DE DOCUMENTACIÓN*. Obtenido de <https://www.culturalsurvival.org/es/publications/cultural-survival-quarterly/la-perdida-de-conocimientos-tradicionales-se-debe-la-falta>

Lluvia Korynthia López Aguiar, J. L. (12 de Abril de 2023). *Manual de elaboración de bitacora y reporte de laboratorio*. Obtenido de

<https://cc.sisal.unam.mx/LabCalAmb/Manuales/Manual%20de%20elaboraci%C3%B3n%20de%20bit%C3%A1cora%20y%20reporte%20de%20laboratorio.pdf>

Maritza Ureta, R. B. (5 de julio de 2023). *Factores culturales en la producción de cacao en Manabí-Ecuador*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/6731/673175363004/html/>

Miguel Delgado Rodríguez, J. L. (2004). *ESTUDIOS LONGITUDINALES: CONCEPTO Y PARTICULARIDADES*. Obtenido de [https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1135-57272004000200002](https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1135-57272004000200002)

Ochoa, A. (10 de Abril de 2022). *Cedrón: Todo lo que debes saber sobre esta planta medicinal*. Obtenido de <http://admagazine.com/articulos/cedron-todo-lo-que-debes-saber-sobre-esta-planta-medicinal>

Peralta I. Eduardo Villacres, E. M. (2008). *El ataco, sangorache o amaranto negro (Amaranthus hybridus L.) en Ecuador*. Obtenido de <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/2710>

Rojas, P. P. (2019). *FESTIVAL DE LA PRODUCCION 2019*. Obtenido de <https://gadbulan.gob.ec/azuay/wp-content/uploads/2020/03/FESTIVAL-DE-LA-PRODUCCION-2019.pdf>

Rosbach, J. (30 de Marzo de 2022). *All Things Cordial: Water, Glassware, Liquors, and Drinks*. Obtenido de <https://www.mixlycocktailco.com/blogs/bar-items/all-things-cordial-water-glassware-liquors-and-drinks?srsltid=AfmBOopZXrEprOpXLiseWttK-YVa554cJ6rDiVeMcTFsDB8sAJoPN7m1>

S. Horacio Guzmán Maldonado, R. S. (Noviembre de 2017). *PLANTAS MEDICINALES LA REALIDAD DE UNA TRADICIÓN ANCESTRAL*. Obtenido de

[https://vun.inifap.gob.mx/VUN\\_MEDIA/BibliotecaWeb/\\_media/\\_folletoinformativo/1044\\_4729\\_Plantas\\_medicinales\\_la\\_realidad\\_de\\_una\\_tradici%C3%B3n\\_ancestral.pdf](https://vun.inifap.gob.mx/VUN_MEDIA/BibliotecaWeb/_media/_folletoinformativo/1044_4729_Plantas_medicinales_la_realidad_de_una_tradici%C3%B3n_ancestral.pdf)

Sanhueza, J. (7 de Enero de 2024). *¿Qué es un cordial?* Obtenido de <https://revistaclasica.cl/que-es-un-cordial/>

Shamirian, L. (31 de Mayo de 2024). *Menta: beneficios, propiedades, tipos y cómo tomarla.* Obtenido de <https://www.bonviveur.es/gastroteca/menta>

Suárez, E. (25 de Septiembre de 2024). *Método inductivo y deductivo.* Obtenido de <https://expertuniversitario.es/blog/metodo-inductivo-y-deductivo/#:~:text=El%20m%C3%A9todo%20inductivo%20se%20basa,una%20teor%C3%ADa%20o%20hip%C3%B3tesis%20previa.>

Vasconez, L. (28 de abril de 2024). *La lucha contra el desperdicio de alimentos suma apoyo en Quito.* Obtenido de <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/la-lucha-contra-el-desperdicio-de-alimentos-suma-apoyo-en-quito.html>

Xarau, M. Á. (2022). *Plantas tóxicas.* Obtenido de [https://www.sanidad.gob.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/agenBiologicos/pdfs/1\\_PlantasToxicas\\_libro.pdf](https://www.sanidad.gob.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/agenBiologicos/pdfs/1_PlantasToxicas_libro.pdf)

Yanela, R. O. (19 de Septiembre de 2019). *PROCESO ARTESANAL EN LA ELABORACION DE CHOCOLATE CON HABAS Y CHULPI. CANTON AMBATO.* Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/10823/1/PIUAESC012-2019.pdf>

## GLOSARIO

### A

**Ancestral:** En referencia a algo que tiene origen en el pasado o tiene relación a ello.

**Antivírica:** Es una sustancia o compuesto que impide del desarrollo de virus.

**Antibacteriana:** Capacidad de una sustancia para eliminar bacterias.

**Autóctonos:** Que es originario de un lugar en específico.

### B

**Biodiversidad:** Variedad de especies de animales, plantas y microorganismos que viven en un mismo ecosistema.

**Bajativo:** Producto alcohólico de consumo de manera directa después de las comidas para ayudar a la digestión.

**Afrodisiaco:** Sustancia que estimula el deseo sexual.

### C

**Comercialización:** Proceso de intercambio de productos o servicios.

**Conocimiento:** Información adquirida con la experiencia o educación.

**Cordiales:** Bebida alcohólica, realizada principalmente con especias y plantas.

**Culinario:** Que está relacionado con la gastronomía o la cocina.

**Cultural:** Perteneciente a la cultura, a sus costumbres o a las tradiciones del pueblo.

**Curativos:** Que mejora la salud ya sea tratamientos, heridas o enfermedades.

### D

**Digestivo:** Relación al proceso de la digestión de los alimentos en el cuerpo.

F

**Flavonoides:** Grupo de compuestos antioxidantes.

**Fenólicos:** Compuesto antioxidante, antimicrobiana y antiinflamatoria.

I

**Identidad:** Características que definen a una persona o un grupo.

**Industrial:** Producción y manufactura a gran escala de ciertos productos y procesos.

**Infusiones:** Bebida caliente realizada con plantas y hierbas.

**Innovación:** Algo nuevo, ya sea en ideas o procesos.

**Inocuidad:** Característica que hace referencia a productos sin microorganismos presentes.

M

**Medicinales:** Sustancias, plantas, o propiedades que tratan enfermedades.

N

**Nutrientes:** Sustancias que brindan energía al cuerpo.

O

**Organolépticas:** Características en el sabor, aroma, tacto de un alimento.

R

**Relevancia:** Condición importante o significativa.

**Revalorizar:** Dar un nuevo valor a un producto o algún objeto.

**S**

**Sustentabilidad:** Capacidad de mantenerse por sí mismo.

**T**

**Técnicas:** Conjunto de procesos realizados de manera específica en un campo específico.

**Terapéuticas:** Tratamientos que permiten mejorar o aliviar enfermedades.

**Tradición:** Costumbre, prácticas y creencias de un grupo, que se transmite en generaciones.

**Transformación:** Cambio que se le da en la naturaleza o forma de algo.

**V**

**Valoración:** Acción que determina la importancia de algo.

## ANEXOS

### Anexo 1

*Entrevista previa a la problemática.*



*Nota:* Elaboración Propia.

### Anexo 2

Resultados, encuesta de producción y desaprovechamiento.

Numero Total de Encuestados	7				
Numero	1	2	3	4	5
Designacion de valor al numero	0%	25%	50%	75%	100%
<b>Produccion y Desaprovechamiento</b>					
	1	2	3	4	5
Utiliza toda la produccion	1	4	1	1	
Productos sobrantes desperdiciados			1	4	2

*Nota:* Elaboración Propia.

### Anexo 3

*Primera practica de Cordial.*



*Nota:* Elaboración Propia.

**Anexo 4**  
*Revisión de Cordiales.*



*Nota:* Elaboración Propia.

**Anexo 5**  
*Boceto del diseño para la presentación del cordial.*



*Nota:* Elaboración Propia.

**Anexo 6**  
*Revisión de cordiales, y aprobación.*



*Nota:* Elaboración Propia.

**Anexo 7**

*Degustación a un grupo de estudiantes.*



*Nota: Elaboración Propia.*

**Anexo 8**

*Producto final.*



*Nota: Elaboración Propia.*

**Anexo 9**

*Validación de Productos.*



*Nota: Elaboración Propia.*

**Anexo 10**  
*Validación de productos.*



*Nota:* Elaboración Propia.

**Anexo 11**  
*Capacitación con productos de cordiales y helados.*



*Nota:* Elaboración Propia.

**Anexo 12**

*Capacitación de bebidas de cordiales.*



*Nota: Elaboración Propia.*

**Anexo 13**

*Listado de asistencia a la capacitación conjunta de Cordiales y helados.*

LISTADO DE ASISTENCIA A LA CAPACITACIÓN ELABORACIÓN DE CORDIALES		
Nombre	Cedula	Firma
Angel Méndez Caguana	0106143957	Angel Méndez C
Victor Méndez	010467335-7	<i>[Signature]</i>
Luis Caguana	0302677978	<i>[Signature]</i>
Blanca Méndez	0301851270	Blanca Méndez
Gissella Méndez	0106141039	Gissella Méndez
Kelly Méndez	0150547438	Kelly Méndez

*Nota: Elaboración Propia.*

## Anexo 14

Encuesta de satisfacción de capacitación conjunta de Cordiales y helados.

**Encuesta de Satisfacción**  
**Capacitación sobre Elaboración de Bebidas Cordiales**

Nombre: Angel Ranc Méndez Cagdana

Nada satisfactorio [1] [2] [3] [4] [5] Muy satisfactorio

	1	2	3	4	5
<b>1. Organización de la capacitación</b>					
¿Cómo calificaría la organización general del evento?					X
¿El lugar y horario fueron adecuados?					X
<b>2. Contenido de la capacitación</b>					
¿Considera que los temas tratados fueron claros y comprensibles?					X
¿El contenido fue útil y aplicable a su realidad profesional o personal?					X
<b>4. Prácticas y demostraciones</b>					
¿La parte práctica fue suficiente para comprender el proceso de elaboración?					X
¿Le gustaría haber tenido más tiempo para prácticas?					X
<b>5. Satisfacción general</b>					
En general, ¿cómo evaluaría su nivel de satisfacción con la capacitación?					X
¿Recomendaría esta capacitación a otras personas?					X

## Encuesta de Satisfacción Capacitación sobre Elaboración de Bebidas Cordiales

Nombre: Luis Antonio Caguana

Nada satisfactorio [1] [2] [3] [4] [5] Muy satisfactorio

1. Organización de la capacitación	1	2	3	4	5
¿Cómo calificaría la organización general del evento?					X
¿El lugar y horario fueron adecuados?					X
2. Contenido de la capacitación					X
¿Considera que los temas tratados fueron claros y comprensibles?					X
¿El contenido fue útil y aplicable a su realidad profesional o personal?					X
4. Prácticas y demostraciones					X
¿La parte práctica fue suficiente para comprender el proceso de elaboración?					X
¿Le gustaría haber tenido más tiempo para prácticas?					X
5. Satisfacción general					X
En general, ¿cómo evaluaría su nivel de satisfacción con la capacitación?					X
¿Recomendaría esta capacitación a otras personas?					X

**Encuesta de Satisfacción**  
**Capacitación sobre Elaboración de Bebidas Cordiales**

Nombre: Blanca Mendez Merchán

Nada satisfactorio [1] [2] [3] [4] [5] Muy satisfactorio

	1	2	3	4	5
<b>1. Organización de la capacitación</b>					
¿Cómo calificaría la organización general del evento?					X
¿El lugar y horario fueron adecuados?					X
<b>2. Contenido de la capacitación</b>					
¿Considera que los temas tratados fueron claros y comprensibles?					X
¿El contenido fue útil y aplicable a su realidad profesional o personal?					X
<b>4. Prácticas y demostraciones</b>					
¿La parte práctica fue suficiente para comprender el proceso de elaboración?					X
¿Le gustaría haber tenido más tiempo para prácticas?					
<b>5. Satisfacción general</b>					X
En general, ¿cómo evaluaría su nivel de satisfacción con la capacitación?					
¿Recomendaría esta capacitación a otras personas?					X

## Encuesta de Satisfacción Capacitación sobre Elaboración de Bebidas Cordiales

Nombre: Victor Mendez

Nada satisfactorio [1] [2] [3] [4] [5] Muy satisfactorio

1. Organización de la capacitación	1	2	3	4	5
¿Cómo calificaría la organización general del evento?					X
¿El lugar y horario fueron adecuados?					X
2. Contenido de la capacitación					
¿Considera que los temas tratados fueron claros y comprensibles?					X
¿El contenido fue útil y aplicable a su realidad profesional o personal?					X
4. Prácticas y demostraciones					
¿La parte práctica fue suficiente para comprender el proceso de elaboración?					X
¿Le gustaría haber tenido más tiempo para prácticas?					X
5. Satisfacción general					
En general, ¿cómo evaluaría su nivel de satisfacción con la capacitación?					X
¿Recomendaría esta capacitación a otras personas?					X

## Encuesta de Satisfacción Capacitación sobre Elaboración de Bebidas Cordiales

Nombre: Kelly Méndez

Nada satisfactorio [1] [2] [3] [4] [5] Muy satisfactorio

1. Organización de la capacitación	1	2	3	4	5
¿Cómo calificaría la organización general del evento?					X
¿El lugar y horario fueron adecuados?					X
2. Contenido de la capacitación					
¿Considera que los temas tratados fueron claros y comprensibles?					X
¿El contenido fue útil y aplicable a su realidad profesional o personal?					X
4. Prácticas y demostraciones					
¿La parte práctica fue suficiente para comprender el proceso de elaboración?					X
¿Le gustaría haber tenido más tiempo para prácticas?					X
5. Satisfacción general					
En general, ¿cómo evaluaría su nivel de satisfacción con la capacitación?					X
¿Recomendaría esta capacitación a otras personas?					X

## Encuesta de Satisfacción Capacitación sobre Elaboración de Bebidas Cordiales

Nombre: Gissella Méndez

Nada satisfactorio [1] [2] [3] [4] [5] Muy satisfactorio

1. Organización de la capacitación	1	2	3	4	5
¿Cómo calificaría la organización general del evento?					X
¿El lugar y horario fueron adecuados?					X
2. Contenido de la capacitación					
¿Considera que los temas tratados fueron claros y comprensibles?					X
¿El contenido fue útil y aplicable a su realidad profesional o personal?					X
4. Prácticas y demostraciones					
¿La parte práctica fue suficiente para comprender el proceso de elaboración?					X
¿Le gustaría haber tenido más tiempo para prácticas?					X
5. Satisfacción general					
En general, ¿cómo evaluaría su nivel de satisfacción con la capacitación?					X
¿Recomendaría esta capacitación a otras personas?					X

*Nota:* Elaboración Propia.

**Anexo 15***Encuestas de producción y desperdicio de alimentos.***Encuesta sobre Desperdicio y Producción de Plantas Aromáticas y Medicinales**Nombre Kelly Lizbeth Méndez Méndez**1. ¿Cultiva o recolecta plantas aromáticas o medicinales?**[1] Nunca [2] Rara vez [3] A veces  Frecuentemente [5] Siempre**2. ¿Cuáles son las plantas que más cultiva o recolecta?**

Respuesta abierta:

monzonilla, menta, guarapoleo, torangil**3. ¿Qué cantidad suele producir (al mes o al año)?**

Respuesta abierta:

15 gabetas mensuales**4. ¿Utiliza toda la producción?**[1] Nada [2] Poco [3] Regularmente  Casi toda [5] Toda**5. ¿Suele tener sobrantes o productos que no usa?**[1] Nunca [2] Rara vez [3] A veces  Frecuentemente [5] Siempre

¿Qué hace con los sobrantes? (marcar lo que corresponda)

 Los desecha Los seca o conserva Los comparte o regala Otro: \_\_\_\_\_**6. ¿Cree que con capacitación o nuevas recetas podría aprovechar mejor estas plantas?**[1] Nada de acuerdo [2] Poco de acuerdo [3] Regular [4] De acuerdo  Muy de acuerdo**Comentarios o sugerencias:**Todo muy bien y que nos sigan visitando y capacitando

**Encuesta sobre Desperdicio y Producción de Plantas Aromáticas y Medicinales**

Nombre Blanca Mender

**1. ¿Cultiva o recolecta plantas aromáticas o medicinales?**

[1] Nunca [2] Rara vez [3] A veces [4] Frecuentemente [5] Siempre

**2. ¿Cuáles son las plantas que más cultiva o recolecta?**

Respuesta abierta:

Menta Cedron Guerni poleo Torongil

**3. ¿Qué cantidad suele producir (al mes o al año)?**

Respuesta abierta:

Producción constante

**4. ¿Utiliza toda la producción?**

[1] Nada [2] Poco [] Regularmente [4] Casi toda [5] Toda

**5. ¿Suele tener sobrantes o productos que no usa?**

[1] Nunca [2] Rara vez [] A veces [4] Frecuentemente [5] Siempre

¿Qué hace con los sobrantes? (marcar lo que corresponda)

Los desecha

Los seca o conserva

Los comparte o regala

Otro: \_\_\_\_\_

**6. ¿Cree que con capacitación o nuevas recetas podría aprovechar mejor estas plantas?**

[1] Nada de acuerdo [2] Poco de acuerdo [3] Regular [4] De acuerdo [] Muy de acuerdo

**Comentarios o sugerencias:**

me gusta mucho la innovación de productos

### Encuesta sobre Desperdicio y Producción de Plantas Aromáticas y Medicinales

Nombre Angel René Méndez Caguanci

**1. ¿Cultiva o recolecta plantas aromáticas o medicinales?**

[1] Nunca [2] Rara vez [3] A veces [4] Frecuentemente [5] Siempre

**2. ¿Cuáles son las plantas que más cultiva o recolecta?**

Respuesta abierta:

frutales y aromáticas

**3. ¿Qué cantidad suele producir (al mes o al año)?**

Respuesta abierta:

10 galletas mensuales

**4. ¿Utiliza toda la producción?**

[1] Nada [2] Poco [3] Regularmente [4] Casi toda [5] Toda

**5. ¿Suele tener sobrantes o productos que no usa?**

[1] Nunca [2] Rara vez [3] A veces [4] Frecuentemente [5] Siempre

¿Qué hace con los sobrantes? (marcar lo que corresponda)

Los desecha

Los seca o conserva

Los comparte o regala

Otro: \_\_\_\_\_

**6. ¿Cree que con capacitación o nuevas recetas podría aprovechar mejor estas plantas?**

[1] Nada de acuerdo [2] Poco de acuerdo [3] Regular [4] De acuerdo [5] Muy de acuerdo

**Comentarios o sugerencias:**

esta toda muy bien la iniciativa

nos gustaría que nos sigan capacitando y apoyando

**Encuesta sobre Desperdicio y Producción de Plantas Aromáticas y Medicinales**Nombre Victor Mendez**1. ¿Cultiva o recolecta plantas aromáticas o medicinales?**[1] Nunca [2] Rara vez **(3)** A veces [4] Frecuentemente [5] Siempre**2. ¿Cuáles son las plantas que más cultiva o recolecta?**

Respuesta abierta:

Menta Guarmigoleo sedron**3. ¿Qué cantidad suele producir (al mes o al año)?**

Respuesta abierta:

Produccion Constante**4. ¿Utiliza toda la producción?**[1] Nada **(2)** Poco [3] Regularmente [4] Casi toda [5] Toda**5. ¿Suele tener sobrantes o productos que no usa?**[1] Nunca [2] Rara vez [3] A veces **(4)** Frecuentemente [5] Siempre

¿Qué hace con los sobrantes? (marcar lo que corresponda)

 Los desecha Los seca o conserva Los comparte o regala Otro: \_\_\_\_\_**6. ¿Cree que con capacitación o nuevas recetas podría aprovechar mejor estas plantas?**[1] Nada de acuerdo [2] Poco de acuerdo [3] Regular [4] De acuerdo **(5)** Muy de acuerdo**Comentarios o sugerencias:**Me parece importante aprender para dar uso a las plantas que producimos

**Encuesta sobre Desperdicio y Producción de Plantas Aromáticas y Medicinales**

Nombre Luis Antonio Cuevas

**1. ¿Cultiva o recolecta plantas aromáticas o medicinales?**

[1] Nunca [2] Rara vez [3] A veces [4] Frecuentemente (5) Siempre

**2. ¿Cuáles son las plantas que más cultiva o recolecta?**

Respuesta abierta:

Malva Toronjil cedron Hierba luisa

**3. ¿Qué cantidad suele producir (al mes o al año)?**

Respuesta abierta:

Cantidad constante

**4. ¿Utiliza toda la producción?**

[1] Nada (2) Poco [3] Regularmente [4] Casi toda [5] Toda

**5. ¿Suele tener sobrantes o productos que no usa?**

[1] Nunca [2] Rara vez [3] A veces [4] Frecuentemente (5) Siempre

¿Qué hace con los sobrantes? (marcar lo que corresponda)

Los desecha

Los seca o conserva

Los comparte o regala

Otro: \_\_\_\_\_

**6. ¿Cree que con capacitación o nuevas recetas podría aprovechar mejor estas plantas?**

[1] Nada de acuerdo [2] Poco de acuerdo [3] Regular [4] De acuerdo (5) Muy de acuerdo

**Comentarios o sugerencias:**

Se puede utilizar para nuevos proyectos medicinales

**Encuesta sobre Desperdicio y Producción de Plantas Aromáticas y Medicinales**

Nombre Gissella Méndez

**1. ¿Cultiva o recolecta plantas aromáticas o medicinales?**

[1] Nunca [2] Rara vez  [3] A veces [4] Frecuentemente [5] Siempre

**2. ¿Cuáles son las plantas que más cultiva o recolecta?**

Respuesta abierta:

Cedron, Mazarilla, hierba bona

**3. ¿Qué cantidad suele producir (al mes o al año)?**

Respuesta abierta:

Producción Constante

**4. ¿Utiliza toda la producción?**

[1] Nada  [2] Poco [3] Regularmente [4] Casi toda [5] Toda

**5. ¿Suele tener sobrantes o productos que no usa?**

[1] Nunca [2] Rara vez [3] A veces [4] Frecuentemente  [5] Siempre

¿Qué hace con los sobrantes? (marcar lo que corresponda)

Los desecha

Los seca o conserva

Los comparte o regala

Otro: \_\_\_\_\_

**6. ¿Cree que con capacitación o nuevas recetas podría aprovechar mejor estas plantas?**

[1] Nada de acuerdo [2] Poco de acuerdo [3] Regular [4] De acuerdo  [5] Muy de acuerdo

**Comentarios o sugerencias:**

Todo Bien

**Encuesta sobre Desperdicio y Producción de Plantas Aromáticas y Medicinales**

Nombre Wilson Escobar

**1. ¿Cultiva o recolecta plantas aromáticas o medicinales?**

[1] Nunca [2] Rara vez [3]  A veces [4] Frecuentemente [5] Siempre

**2. ¿Cuáles son las plantas que más cultiva o recolecta?**

Respuesta abierta:

Esencia de Rojas, manzanilla, hierba lisa

**3. ¿Qué cantidad suele producir (al mes o al año)?**

Respuesta abierta:

Constante producción

**4. ¿Utiliza toda la producción?**

Nada [2] Poco [3] Regularmente [4] Casi toda [5] Toda

**5. ¿Suele tener sobrantes o productos que no usa?**

[1] Nunca [2] Rara vez [3] A veces [4]  Frecuentemente [5] Siempre

¿Qué hace con los sobrantes? (marcar lo que corresponda)

Los desecha

Los seca o conserva

Los comparte o regala

Otro: \_\_\_\_\_

**6. ¿Cree que con capacitación o nuevas recetas podría aprovechar mejor estas plantas?**

[1] Nada de acuerdo [2] Poco de acuerdo [3] Regular [4] De acuerdo [5]  Muy de acuerdo

**Comentarios o sugerencias:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Nota:* Elaboración Propia.

**Anexo 16**

Recopilación de datos resultados de validación, sección 1.

Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas																
		Grupo de docentes expertos										del campo de e				
		Edis	Ferr	Pao	Ric	Am	Dia	Ang	Car	Ra	An	Ang	Vict	Luis	Gis	
Cedrón	Apariencia	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5
	Aroma	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
	Textura	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5
	Sabor	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5
	Presentacion	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5
Manzanilla	Apariencia	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	Aroma	5	5	5	4	5	3	5	5	4	5	5	5	5	5	5
	Textura	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	Sabor	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	Presentacion	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5
Hierba Buena	Apariencia	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
	Aroma	5	5	5	5	4	5	4	3	3	5	5	5	5	5	5
	Textura	5	5	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	5	5	5
	Sabor	5	5	5	5	5	5	4	4	3	4	5	5	5	5	5
	Presentacion	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
Manzanilla y Dura	Apariencia	5	5	5	4	4	5	4	3	5	4	5	5	5	5	5
	Aroma	4	4	4	3	4	3	4	4	5	4	5	5	5	5	5
	Textura	5	5	4	4	5	4	3	3	5	4	5	5	5	5	5
	Sabor	4	5	5	3	4	3	4	3	3	3	5	5	5	5	5
	Presentacion	5	5	5	5	4	5	3	3	4	3	5	5	5	5	5
Hierba Luisa	Apariencia	5	5	5	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5
	Aroma	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
	Textura	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
	Sabor	5	5	5	3	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5
	Presentacion	5	5	5	2	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5
Ataco	Apariencia	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5
	Aroma	5	5	5	4	5	4	4	5	3	5	5	5	5	5	5
	Textura	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
	Sabor	5	5	5	4	5	4	4	5	3	5	5	5	5	5	5
	Presentacion	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5

Nota: Elaboración Propia.

**Anexo 17***Conteo de resultados validación, sección 1.*

Numero Total de Encuestados		14					
Numero		1	2	3	4	5	
Designación de valor al numero		0%	25%	50%	75%	100%	
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas							
		1	2	3	4	5	%
<b>CORDIAL DE CEDRÓN</b>	Apariencia	0	0	0	2	12	96%
	Aroma	0	0	0	1	13	98%
	Textura	0	0	0	3	11	95%
	Sabor	0	0	0	3	11	95%
	Presentacion	0	0	0	4	10	93%
<b>CORDIAL DE MANZANILLA</b>	Apariencia	0	0	0	0	14	100%
	Aroma	0	0	1	2	11	93%
	Textura	0	0	0	1	13	98%
	Sabor	0	0	0	0	14	100%
	Presentacion	0	0	0	1	13	98%
<b>CORDIAL DE HIERBA BUENA</b>	Apariencia	0	0	0	2	12	96%
	Aroma	0	0	2	2	10	89%
	Textura	0	0	1	1	12	95%
	Sabor	0	0	1	3	10	91%
	Presentacion	0	0	0	2	12	96%
<b>CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO</b>	Apariencia	0	0	1	4	9	89%
	Aroma	0	0	2	7	5	80%
	Textura	0	0	2	4	8	86%
	Sabor	0	0	5	3	6	77%
	Presentacion	0	0	3	2	9	86%
<b>CORDIAL DE HIERBA LUISA</b>	Apariencia	0	0	0	4	10	93%
	Aroma	0	0	0	3	11	95%
	Textura	0	0	0	3	11	95%
	Sabor	0	0	2	0	12	93%
	Presentacion	0	1	0	3	10	89%
<b>CORDIAL DE ATACO</b>	Apariencia	0	0	0	3	11	95%
	Aroma	0	0	1	3	10	91%
	Textura	0	0	0	2	12	96%
	Sabor	0	0	1	3	10	91%
	Presentacion	0	0	0	3	11	95%

*Nota:* Elaboración Propia.

## Anexo 18

### Recopilación de datos resultados de validación, sección 2.

Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto															
		Grupo de docentes expertos										del campo de e			
		Edis	Ferr	Pao	Ric	Am	Dia	And	Car	Raf	An	Ang	Vict	Luis	Gis
Cedrón	Aprovechamiento del producto	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5
	Transformacion creativa	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5
	Inovacion	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	5	5	5	3	5	5	3	4	4	4	5	5	5	5
Manzanilla	Aprovechamiento del producto	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5
	Transformacion creativa	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	Inovacion	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5
Hierba Buena	Aprovechamiento del producto	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5
	Transformacion creativa	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
	Inovacion	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
Manzanilla y Dura	Aprovechamiento del producto	5	5	5	4	5	4	4	4	5	4	5	5	5	5
	Transformacion creativa	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5
	Inovacion	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5
Hierba Luisa	Aprovechamiento del producto	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
	Transformacion creativa	5	5	5	3	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
	Inovacion	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5
Ataco	Aprovechamiento del producto	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
	Transformacion creativa	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
	Inovacion	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5

Nota: Elaboración Propia.

## Anexo 19

### Conteo de resultados validación, sección 2.

Numero Total de Encuestados		14						
Numero		1	2	3	4	5		
Designación de valor al numero		0%	25%	50%	75%	100%		
<b>Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto</b>								
		1	2	3	4	5	%	
CORDIAL DE CEDRÓN	Aprovechamiento del producto	0	0	0	2	12	96%	
	Transformacion creativa	0	0	0	2	12	96%	
	Inovacion	0	0	0	3	11	95%	
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	0	0	2	3	9	88%	
CORDIAL DE MANZANILLA	Aprovechamiento del producto	0	0	0	1	13	98%	
	Transformacion creativa	0	0	0	0	14	100%	
	Inovacion	0	0	0	0	14	100%	
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	0	0	0	2	12	96%	
CORDIAL DE HIERBA BUENA	Aprovechamiento del producto	0	0	1	0	13	96%	
	Transformacion creativa	0	0	0	1	13	98%	
	Inovacion	0	0	0	1	13	98%	
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	0	0	0	1	13	98%	
CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO	Aprovechamiento del producto	0	0	0	5	9	91%	
	Transformacion creativa	0	0	0	3	11	95%	
	Inovacion	0	0	0	2	12	96%	
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	0	0	0	3	11	95%	
CORDIAL DE HIERBA LUISA	Aprovechamiento del producto	0	0	0	1	13	98%	
	Transformacion creativa	0	0	1	1	12	95%	
	Inovacion	0	0	0	1	13	98%	
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	0	0	0	2	12	96%	
CORDIAL DE ATACO	Aprovechamiento del producto	0	0	0	1	13	98%	
	Transformacion creativa	0	0	0	1	13	98%	
	Inovacion	0	0	0	1	13	98%	
	Puede ser un modelo sostenible de transformacion alimentaria	0	0	0	1	13	98%	

*Nota:* Elaboración Propia.

## Anexo 20

### Recopilación de datos resultados de validación, sección 3.

Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto															
		Grupo de docentes expertos										del campo de e			
		Edis	Ferr	Pao	Ric	Am	Dia	And	Car	Ra	An	Ang	Vict	Luis	Gis
Cedrón	Potencial para su consumo local	5	5	4	5	5	3	4	4	4	4	5	5	5	5
	Satisface las necesidades locales	5	4	5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5
	Precio justo en relacion a la calidad	4	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5
	Recomendacion del producto a mas	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	5	5
	Sostenibilidad e innovación	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5
Manzanilla	Potencial para su consumo local	5	5	4	4	4	3	5	4	3	5	5	5	5	5
	Satisface las necesidades locales	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5
	Precio justo en relacion a la calidad	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
	Recomendacion del producto a mas	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5
	Sostenibilidad e innovación	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	5
Hierba Buena	Potencial para su consumo local	5	5	5	5	3	5	3	5	2	4	5	5	5	5
	Satisface las necesidades locales	5	5	5	5	3	5	4	4	4	5	5	5	5	5
	Precio justo en relacion a la calidad	5	5	5	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5
	Recomendacion del producto a mas	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
	Sostenibilidad e innovación	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5
Manzanilla y Dura	Potencial para su consumo local	4	5	4	2	3	3	3	4	4	3	5	5	5	5
	Satisface las necesidades locales	5	5	5	2	5	4	3	4	4	3	5	5	5	5
	Precio justo en relacion a la calidad	5	5	5	1	4	4	3	5	5	3	5	5	5	5
	Recomendacion del producto a mas	5	5	5	2	4	4	3	4	4	3	5	5	5	5
	Sostenibilidad e innovación	5	5	5	2	4	4	3	4	4	3	5	5	5	5
Hierba Luisa	Potencial para su consumo local	5	5	5	4	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5
	Satisface las necesidades locales	5	5	5	3	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5
	Precio justo en relacion a la calidad	5	5	5	2	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5
	Recomendacion del producto a mas	5	5	5	2	5	5	3	5	5	5	5	5	5	5
	Sostenibilidad e innovación	5	5	5	3	5	5	3	5	4	5	5	5	5	5
Ataco	Potencial para su consumo local	5	5	5	3	4	3	4	4	3	5	5	5	5	5
	Satisface las necesidades locales	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5
	Precio justo en relacion a la calidad	5	5	5	4	4	4	4	5	3	5	5	5	5	5
	Recomendacion del producto a mas	5	5	5	5	5	4	4	4	3	5	5	5	5	5
	Sostenibilidad e innovación	5	5	5	5	5	5	4	4	3	5	5	5	5	5

Nota: Elaboración Propia.

## Anexo 21

### Conteo de resultados validación, sección 3.

Numero Total de Encuestados		14						
Numero		1	2	3	4	5		
Designacion de valor al numero		0%	25%	50%	75%	100%		
<b>Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto</b>								
		1	2	3	4	5	%	
CORDIAL DE CEDRÓN	Potencial para su consumo local	0	0	1	5	8	88%	
	Satisface las necesidades locales	0	0	0	5	9	91%	
	Precio justo en relacion a la calidad y pr	0	0	0	4	10	93%	
	Recomendacion del producto a mas per	0	0	0	3	11	95%	
	Sostenibilidad e innovación	0	0	0	4	10	93%	
CORDIAL DE MANZANILLA	Potencial para su consumo local	0	0	2	4	8	86%	
	Satisface las necesidades locales	0	0	0	3	11	95%	
	Precio justo en relacion a la calidad y pr	0	0	0	2	12	96%	
	Recomendacion del producto a mas per	0	0	0	1	13	98%	
	Sostenibilidad e innovación	0	0	1	1	12	95%	
CORDIAL DE HIERBA BUENA	Potencial para su consumo local	0	1	2	1	10	86%	
	Satisface las necesidades locales	0	0	1	3	10	91%	
	Precio justo en relacion a la calidad y pr	0	0	0	4	10	93%	
	Recomendacion del producto a mas per	0	0	0	1	13	98%	
	Sostenibilidad e innovación	0	0	0	2	12	96%	
CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO	Potencial para su consumo local	0	1	4	4	5	73%	
	Satisface las necesidades locales	0	1	2	3	8	82%	
	Precio justo en relacion a la calidad y pr	1	0	2	2	9	82%	
	Recomendacion del producto a mas per	0	1	2	4	7	80%	
	Sostenibilidad e innovación	0	1	2	4	7	80%	
CORDIAL DE HIERBA LUISA	Potencial para su consumo local	0	0	1	1	12	95%	
	Satisface las necesidades locales	0	0	2	0	12	93%	
	Precio justo en relacion a la calidad y pr	0	1	1	0	12	91%	
	Recomendacion del producto a mas per	0	1	1	0	12	91%	
	Sostenibilidad e innovación	0	0	2	1	11	91%	
CORDIAL DE ATACO	Potencial para su consumo local	0	0	3	3	8	84%	
	Satisface las necesidades locales	0	0	0	3	11	95%	
	Precio justo en relacion a la calidad y pr	0	0	1	4	9	89%	
	Recomendacion del producto a mas per	0	0	1	3	10	91%	
	Sostenibilidad e innovación	0	0	1	2	11	93%	

*Nota:* Elaboración Propia.

**Anexo 22**

*Encuestas de validación a expertos en el ITS.*

*Cambra Odey*

**ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES**

**Instrucciones:**

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Neutral
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

*Respuesta de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.*

**Datos de Entrevistado:**

**Nombre y Apellido:** *Adrián Halcobez* **C.P.:** *010518361* **C.I.:** *010518361* **TLF:** *0518878091*

CORDIAL DE CEDRÓN		1	2	3	4	5
N.º	Pregunta					
<b>Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas</b>						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.		X			
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa frescura.		X			
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada			X		
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.		X			
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.		X			
<b>Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto</b>						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.		X			
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.		X			
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad		X			
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.		X			
<b>Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto</b>						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.		X			

11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.		X			
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.		X			
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.	X				
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.		X			
<b>Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)</b>						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	<i>Color, equilibrio</i>				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE MANZANILLA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla tiene una apariencia atractiva para su consumo.	✓				
2	El aroma del cordial de manzanilla es agradable y representa frescura.		✓			
3	La textura del cordial de manzanilla es adecuada	✓				
4	El sabor del cordial de manzanilla es equilibrado y cumple con mis expectativas.	✓				
5	La presentación del cordial de manzanilla es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.		✓			
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.	✓				
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.	✓				
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad	✓				
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.		✓			
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla si estuviera disponible en el mercado.			✓		
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.	✓				
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.		✓			
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.	✓				
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.			✓		
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Color,					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?						
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?						

CORDIAL DE HIERBA BUENA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba buena tiene una apariencia atractiva para su consumo.	X				
2	El aroma del cordial de hierba buena es agradable y representa frescura.			X		
3	La textura del cordial de hierba buena es adecuada	X				
4	El sabor del cordial de hierba buena es equilibrado y cumple con mis expectativas.			X		
5	La presentación del cordial de hierba buena es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.	X				
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba buena aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.	X				
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.	X				
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad	X				
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.	X				
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba buena si estuviera disponible en el mercado.				X	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.		X			
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.		X			
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.	X				
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.		X			
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Muy dulce.				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Bajo azúcar.				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla y durazno tiene una apariencia atractiva para su consumo.	✓				
2	El aroma del cordial de manzanilla y durazno es agradable y representa frescura.	✓				
3	La textura del cordial de manzanilla y durazno es adecuada	✓				
4	El sabor del cordial de manzanilla y durazno es equilibrado y cumple con mis expectativas.			✓		
5	La presentación del cordial de manzanilla y durazno es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.		✓			
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla y durazno aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.	✓				
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.	✓				
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad	✓				
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.	✓				
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla y durazno si estuviera disponible en el mercado.		✓			
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.		✓			
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.	✓				
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.		✓			
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.		✓			
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	mas dulce, mas durazno				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE HIERBA LUISA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba luisa tiene una apariencia atractiva para su consumo.	X				
2	El aroma del cordial de hierba luisa es agradable y representa frescura.	X				
3	La textura del cordial de hierba luisa es adecuada	X				
4	El sabor del cordial de hierba luisa es equilibrado y cumple con mis expectativas.	X				
5	La presentación del cordial de hierba luisa es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.		X			
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba luisa aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.	X				
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.	X				
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad	X				
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.	X				
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba luisa si estuviera disponible en el mercado.	X				
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.	X				
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.	X				
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.	X				
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.		X			
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE ATACO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de ataco tiene una apariencia atractiva para su consumo.		X			
2	El aroma del cordial de ataco es agradable y representa frescura.			X		
3	La textura del cordial de ataco es adecuada	X				
4	El sabor del cordial de ataco es equilibrado y cumple con mis expectativas.			X		
5	La presentación del cordial de ataco es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.		X			
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de ataco aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.	X				
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.	X				
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad	X				
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.	X				
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de ataco si estuviera disponible en el mercado.			X		
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.		X			
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.			X		
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.			X		
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.			X		
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	mas dulce, mas color para diferenciarse.				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Cocktelera				

**ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES**

**Instrucciones:**

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Neutral
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

**Datos de Entrevistado:**

Nombre y Apellido: Anc Cistne Orjavec . C.I.: D10478496 . TLF: 0045511008

CORDIAL DE CEDRÓN		1	2	3	4	5
N.º	Pregunta					
<b>Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas</b>						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa fresca.					X
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada				X	
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.				X	
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				X	
<b>Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto</b>						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.				X	
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.				X	
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad				X	
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.				X	
<b>Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto</b>						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.					X

11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					X
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					X
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					X
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					X
<b>Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)</b>						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Cabe				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiquetado.				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si por variedad de sabor				

CORDIAL DE MANZANILLA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	El aroma del cordial de manzanilla es agradable y representa frescura.					X
3	La textura del cordial de manzanilla es adecuada					X
4	El sabor del cordial de manzanilla es equilibrado y cumple con mis expectativas.					X
5	La presentación del cordial de manzanilla es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				X	
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					X
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					X
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					X
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla si estuviera disponible en el mercado.					X
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					X
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					X
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					X
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					X
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Sabore					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiquetado					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si por la innovación.					

CORDIAL DE HIERBA BUENA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba buena tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	El aroma del cordial de hierba buena es agradable y representa frescura.					X
3	La textura del cordial de hierba buena es adecuada					X
4	El sabor del cordial de hierba buena es equilibrado y cumple con mis expectativas.				X	
5	La presentación del cordial de hierba buena es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				X	
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba buena aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					X
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					X
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					X
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba buena si estuviera disponible en el mercado.				X	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					X
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.				X	
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					X
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					X
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Colores				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiquetado				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si.				

CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla y durazno tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2	El aroma del cordial de manzanilla y durazno es agradable y representa frescura.				X	
3	La textura del cordial de manzanilla y durazno es adecuada				X	
4	El sabor del cordial de manzanilla y durazno es equilibrado y cumple con mis expectativas.			X		
5	La presentación del cordial de manzanilla y durazno es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.			X	/	
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla y durazno aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.				X	
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.				X	
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad				X	
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.				X	
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla y durazno si estuviera disponible en el mercado.			X		
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.			X		
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.			X		
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.			X		
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.			X		
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Equilibrio dulce, alcohol.					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiquetado.					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si.					

CORDIAL DE HIERBA LUISA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba luisa tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2	El aroma del cordial de hierba luisa es agradable y representa frescura.					X
3	La textura del cordial de hierba luisa es adecuada					X
4	El sabor del cordial de hierba luisa es equilibrado y cumple con mis expectativas.					X
5	La presentación del cordial de hierba luisa es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				X	
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba luisa aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					X
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					X
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					X
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba luisa si estuviera disponible en el mercado.					X
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					X
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					X
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					X
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					X
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Sabor.				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiquetado				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si				

CORDIAL DE ATACO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de ataco tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2	El aroma del cordial de ataco es agradable y representa frescura.					X
3	La textura del cordial de ataco es adecuada					X
4	El sabor del cordial de ataco es equilibrado y cumple con mis expectativas.					X
5	La presentación del cordial de ataco es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				X	
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de ataco aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					X
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					X
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					X
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de ataco si estuviera disponible en el mercado.					X
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					X
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					X
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					X
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					X
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Sabor				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiquetado				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si.				

**ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES**

**Instrucciones:**

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Neutral
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

**Datos de Entrevistado:**

Nombre y Apellido: Cambal Aldás . C.I.: 0101140882 . T.I.F.: 098534455

CORDIAL DE CEDRÓN		1	2	3	4	5
N.º	Pregunta					
<b>Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas</b>						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa fresca.					✓
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada				✓	
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
<b>Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto</b>						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
<b>Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto</b>						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.					✓

11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
<b>Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)</b>						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	El olor, hace más referencia a otro producto (El dno es muy bueno)					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?						
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?						

CORDIAL DE MANZANILLA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de manzanilla es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de manzanilla es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de manzanilla es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de manzanilla es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.				✓	
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.				✓	
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla si estuviera disponible en el mercado.				✓	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				✓	
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.				✓	
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	No se siente, la manzanilla. Se siente más a 10222					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?						
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?						

CORDIAL DE HIERBA BUENA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba buena tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de hierba buena es agradable y representa frescura.			✓		
3	La textura del cordial de hierba buena es adecuada			✓		
4	El sabor del cordial de hierba buena es equilibrado y cumple con mis expectativas.				✓	
5	La presentación del cordial de hierba buena es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba buena aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba buena si estuviera disponible en el mercado.					✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				✓	
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla y durazno tiene una apariencia atractiva para su consumo.			✓		✓
2	El aroma del cordial de manzanilla y durazno es agradable y representa frescura.				✓	
3	La textura del cordial de manzanilla y durazno es adecuada			✓		
4	El sabor del cordial de manzanilla y durazno es equilibrado y cumple con mis expectativas.			✓		
5	La presentación del cordial de manzanilla y durazno es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.			✓		
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla y durazno aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.				✓	
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.				✓	✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.				✓	
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla y durazno si estuviera disponible en el mercado.				✓	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				✓	
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				✓	
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.				✓	
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Se ve elegante.					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	(Destacar que los productos sean de Durazno) @lo ya no					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?						

CORDIAL DE HIERBA LUISA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba luisa tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de hierba luisa es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de hierba luisa es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de hierba luisa es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de hierba luisa es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba luisa aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba luisa si estuviera disponible en el mercado.					✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.				✓	✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE ATACO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de ataco tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de ataco es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de ataco es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de ataco es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de ataco es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de ataco aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de ataco si estuviera disponible en el mercado.				✓	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				✓	
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.				✓	
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

**ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES**

**Instrucciones:**

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Neutral
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

**Datos de Entrevistado:**

Nombre y Apellido: Andrés Zúñiga C.I.: 0109367149 TLF: 098551846

CORDIAL DE CEDRÓN		1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
Nº	Pregunta					
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.					2
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa frescura.					2
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada				2	
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.				2	
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				2	
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.				2	
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.				2	
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad				2	
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.			2		
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.					2

11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.							
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.							2
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.							2
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.							2
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)								
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?		Aroma						
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?		—						
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?		Si						

CORDIAL DE MANZANILLA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de manzanilla es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de manzanilla es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de manzanilla es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de manzanilla es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla si estuviera disponible en el mercado.					✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	aroma					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	—					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si					

CORDIAL DE HIERBA BUENA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba buena tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2	El aroma del cordial de hierba buena es agradable y representa frescura.				X	
3	La textura del cordial de hierba buena es adecuada				X	
4	El sabor del cordial de hierba buena es equilibrado y cumple con mis expectativas.				X	
5	La presentación del cordial de hierba buena es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				X	
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba buena aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.				X	
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.				X	
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad				X	
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.				X	
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba buena si estuviera disponible en el mercado.			X		
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				X	
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.				X	
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				X	
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.				X	
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	colores					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	—					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si					

CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla y durazno tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2	El aroma del cordial de manzanilla y durazno es agradable y representa frescura.				X	
3	La textura del cordial de manzanilla y durazno es adecuada			X		
4	El sabor del cordial de manzanilla y durazno es equilibrado y cumple con mis expectativas.				X	
5	La presentación del cordial de manzanilla y durazno es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.			X		
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla y durazno aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.				X	
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.				X	
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad				X	
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.				X	
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla y durazno si estuviera disponible en el mercado.			X		
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.			X		
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.			X		
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.			X		
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.			X		
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Potencia su sabor				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	_____				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE HIERBA LUISA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba luisa tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2	El aroma del cordial de hierba luisa es agradable y representa frescura.				X	
3	La textura del cordial de hierba luisa es adecuada				X	
4	El sabor del cordial de hierba luisa es equilibrado y cumple con mis expectativas.			X		
5	La presentación del cordial de hierba luisa es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				X	
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba luisa aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.				X	
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.				X	
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad				X	
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.				X	
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba luisa si estuviera disponible en el mercado.			X		
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.			X		
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.			X		
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.			X		
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.			X		
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE ATACO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de ataco tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2	El aroma del cordial de ataco es agradable y representa frescura.				X	
3	La textura del cordial de ataco es adecuada				X	
4	El sabor del cordial de ataco es equilibrado y cumple con mis expectativas.				X	
5	La presentación del cordial de ataco es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				X	
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de ataco aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.			X		
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.				X	
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad				X	
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.			X		
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de ataco si estuviera disponible en el mercado.				X	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				X	
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.				X	
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				X	
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.				X	
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

**ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES**

**Instrucciones:**

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Neutral
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

**Datos de Entrevistado:**

Nombre y Apellido: Diana Sanchez, C.I.: 2107136338, TIF: 0992734703

CORDIAL DE CEDRÓN		1	2	3	4	5
N.º	Pregunta					
<b>Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas</b>						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa fresca.					X
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada					X
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.				X	
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				X	
<b>Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto</b>						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					X
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad				X	
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					X
<b>Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto</b>						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.				X	

11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					X	
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.						X
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					X	
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					X	
<b>Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)</b>							
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	El aroma y sabor						
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Bajar el dulzor						
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si.						

CORDIAL DE MANZANILLA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de manzanilla es agradable y representa frescura.			✓		
3	La textura del cordial de manzanilla es adecuada				✓	
4	El sabor del cordial de manzanilla es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de manzanilla es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla si estuviera disponible en el mercado.			✓		
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				✓	
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				✓	
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	El aroma a uva y su sabor.					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Tiene alto dulzor					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Sí, por la aplicación de los productos					

CORDIAL DE HIERBA BUENA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba buena tiene una apariencia atractiva para su consumo.				X	
2	El aroma del cordial de hierba buena es agradable y representa frescura.					X
3	La textura del cordial de hierba buena es adecuada					X
4	El sabor del cordial de hierba buena es equilibrado y cumple con mis expectativas.					X
5	La presentación del cordial de hierba buena es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					X
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba buena aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					X
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					X
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					X
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba buena si estuviera disponible en el mercado.					X
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					X
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					X
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					X
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					X
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	El aroma tiene similar a regino				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Un toque de azúcar.				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, el sabor es bueno.				

CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla y durazno tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de manzanilla y durazno es agradable y representa frescura.			x		
3	La textura del cordial de manzanilla y durazno es adecuada				x	
4	El sabor del cordial de manzanilla y durazno es equilibrado y cumple con mis expectativas.			✓		
5	La presentación del cordial de manzanilla y durazno es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					x
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla y durazno aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.				x	
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.				x	
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					x
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla y durazno si estuviera disponible en el mercado.			✓		
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				x	
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.				x	✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				x	
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.				x	
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Tiene el aroma muy fuerte a alcohol.					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Destacar el sabor durazno.					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Tiene que destacar más sabor de las frutas no tanto el alcohol.					

CORDIAL DE HIERBA LUISA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba luisa tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de hierba luisa es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de hierba luisa es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de hierba luisa es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de hierba luisa es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba luisa aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.				✓	
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba luisa si estuviera disponible en el mercado.					✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	El aroma a alcohol.				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	No				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si.				

CORDIAL DE ATACO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de ataco tiene una apariencia atractiva para su consumo.				✓	✓
2	El aroma del cordial de ataco es agradable y representa frescura.				✓	
3	La textura del cordial de ataco es adecuada				✓	✓
4	El sabor del cordial de ataco es equilibrado y cumple con mis expectativas.				✓	
5	La presentación del cordial de ataco es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de ataco aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de ataco si estuviera disponible en el mercado.			✓		✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				✓	
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.				✓	
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				✓	
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Alcohol fuerte o alcohol.					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Se jeta todo el alcohol.					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si con cambios					

**ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES**

**Instrucciones:**

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Neutral
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

**Datos de Entrevistado:**

Nombre y Apellido: Alonso Josefin Lopez C.I.: \_\_\_\_\_ TLF: \_\_\_\_\_

CORDIAL DE CEDRÓN		1	2	3	4	5
Pregunta						
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa fresca.					✓
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.					✓

11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Sabor y Aroma					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Ninguna					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, porque es un producto innovador.					

CORDIAL DE MANZANILLA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de manzanilla es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de manzanilla es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de manzanilla es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de manzanilla es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla si estuviera disponible en el mercado.				✓	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE HIERBA BUENA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba buena tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de hierba buena es agradable y representa frescura.				✓	
3	La textura del cordial de hierba buena es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de hierba buena es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de hierba buena es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba buena aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba buena si estuviera disponible en el mercado.			✓		
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.			✓		
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.				✓	
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla y durazno tiene una apariencia atractiva para su consumo.				✓	
2	El aroma del cordial de manzanilla y durazno es agradable y representa frescura.				✓	
3	La textura del cordial de manzanilla y durazno es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de manzanilla y durazno es equilibrado y cumple con mis expectativas.				✓	
5	La presentación del cordial de manzanilla y durazno es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.				✓	
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla y durazno aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla y durazno si estuviera disponible en el mercado.			✓		
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.				✓	
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.				✓	
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.				✓	
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE HIERBA LUISA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba luisa tiene una apariencia atractiva para su consumo.				✓	
2	El aroma del cordial de hierba luisa es agradable y representa frescura.				✓	
3	La textura del cordial de hierba luisa es adecuada				✓	
4	El sabor del cordial de hierba luisa es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de hierba luisa es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba luisa aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba luisa si estuviera disponible en el mercado.					✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

CORDIAL DE ATACO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de ataco tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de ataco es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de ataco es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de ataco es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de ataco es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de ataco aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de ataco si estuviera disponible en el mercado.				✓	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.				✓	
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

**ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES**

**Instrucciones:**

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Neutral
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

**Datos de Entrevistado:**

Nombre y Apellido: Martín del Gan Pelel .C.I.: 0151675592 .T.F.: 09880274

CORDIAL DE CEDRÓN						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
<b>Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas</b>						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa fresca.					✓
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
<b>Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto</b>						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.			✓		
<b>Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto</b>						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.					✓

11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.								✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.								✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.								✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.								✓
<b>Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)</b>									
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Presentación							
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	N/A							
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?								

CORDIAL DE MANZANILLA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de manzanilla es agradable y representa frescura.			✓		
3	La textura del cordial de manzanilla es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de manzanilla es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de manzanilla es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla si estuviera disponible en el mercado.				✓	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.				✓	
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Subor					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	N/A					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	N/A.					

CORDIAL DE HIERBA BUENA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba buena tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de hierba buena es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de hierba buena es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de hierba buena es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de hierba buena es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.		✗			✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba buena aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba buena si estuviera disponible en el mercado.					✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Orama				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	NA				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	NA				

CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla y durazno tiene una apariencia atractiva para su consumo.				✓	
2	El aroma del cordial de manzanilla y durazno es agradable y representa frescura.			✓		
3	La textura del cordial de manzanilla y durazno es adecuada				✓	
4	El sabor del cordial de manzanilla y durazno es equilibrado y cumple con mis expectativas.			✓		
5	La presentación del cordial de manzanilla y durazno es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla y durazno aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.				✓	
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla y durazno si estuviera disponible en el mercado.		✓			
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.		✓			
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.	✓				
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.			✓		
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.			✓		
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	N/A				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Sabor y Aroma				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	No				

CORDIAL DE HIERBA LUISA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba luisa tiene una apariencia atractiva para su consumo.				✓	
2	El aroma del cordial de hierba luisa es agradable y representa frescura.				✓	
3	La textura del cordial de hierba luisa es adecuada				✓	
4	El sabor del cordial de hierba luisa es equilibrado y cumple con mis expectativas.			✓		
5	La presentación del cordial de hierba luisa es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.		✓			
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba luisa aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.			✓		
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba luisa si estuviera disponible en el mercado.				✓	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.			✓		
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.		✓			
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.		✓			
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.			✓		
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	n/a				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Sabor y Aroma				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	n/a				

CORDIAL DE ATACO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de ataco tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del cordial de ataco es agradable y representa frescura.				/	
3	La textura del cordial de ataco es adecuada				/	
4	El sabor del cordial de ataco es equilibrado y cumple con mis expectativas.				/	
5	La presentación del cordial de ataco es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de ataco aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					/
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de ataco si estuviera disponible en el mercado.			/		
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.				/	
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Presentación					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Sabor					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	NA					

**ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES**

**Instrucciones:**

Continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

☐ = Totalmente en desacuerdo

☐ = En desacuerdo

☐ = Neutral

☐ = De acuerdo

☐ = Totalmente de acuerdo

Respuesta de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

**Datos de Entrevistado:**

**Nombre y Apellido:** Paolo Costa Quirolo . C.I.: 0106443375 TLF: 0989512242

CORDIAL DE CEDRÓN					
Pregunta					
N.º	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas					
1					/
2					/
3					/
4					/
5					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto					
6					/
7					/
8					/
9					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto					
10					/

11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					/
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Color, aroma.					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiqueta					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, por su uso en cocteles.					

CORDIAL DE MANZANILLA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del cordial de manzanilla es agradable y representa frescura.					/
3	La textura del cordial de manzanilla es adecuada					/
4	El sabor del cordial de manzanilla es equilibrado y cumple con mis expectativas.					/
5	La presentación del cordial de manzanilla es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					/
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla si estuviera disponible en el mercado.				/	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					/
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Color, sabor, aroma					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiqueta cambio					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Sí, por su versatilidad en uso					

CORDIAL DE HIERBA BUENA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba buena tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del cordial de hierba buena es agradable y representa frescura.					/
3	La textura del cordial de hierba buena es adecuada					/
4	El sabor del cordial de hierba buena es equilibrado y cumple con mis expectativas.					/
5	La presentación del cordial de hierba buena es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba buena aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					/
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba buena si estuviera disponible en el mercado.					/
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					/
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Color, sabor, olor					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiqueta					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, por su uso en cocteles					

CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla y durazno tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del cordial de manzanilla y durazno es agradable y representa frescura.				/	
3	La textura del cordial de manzanilla y durazno es adecuada				/	
4	El sabor del cordial de manzanilla y durazno es equilibrado y cumple con mis expectativas.					/
5	La presentación del cordial de manzanilla y durazno es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla y durazno aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					/
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla y durazno si estuviera disponible en el mercado.				/	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					/
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Color, aroma				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiquetas.				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Sí, por su uso.				

CORDIAL DE HIERBA LUISA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba luisa tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del cordial de hierba luisa es agradable y representa frescura.					/
3	La textura del cordial de hierba luisa es adecuada					/
4	El sabor del cordial de hierba luisa es equilibrado y cumple con mis expectativas.					/
5	La presentación del cordial de hierba luisa es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba luisa aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					/
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba luisa si estuviera disponible en el mercado.					/
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					/
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Olor, sabor, color					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiquetas					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, por su uso.					

CORDIAL DE ATACO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de ataco tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del cordial de ataco es agradable y representa frescura.					/
3	La textura del cordial de ataco es adecuada					/
4	El sabor del cordial de ataco es equilibrado y cumple con mis expectativas.					/
5	La presentación del cordial de ataco es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de ataco aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					/
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de ataco si estuviera disponible en el mercado.					/
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					/
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	olor, sabor, textura				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Etiqueta				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si por su uso.				

**ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES**

**Instrucciones:**

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Neutral
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

**Datos de Entrevistado:**

Nombre y Apellido: Fernando Padilla . C.I.: 0102045810 . TIF: 0991916827

CORDIAL DE CEDRÓN		1	2	3	4	5
Pregunta						
<b>Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas</b>						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa fresca.					✓
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
<b>Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto</b>						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
<b>Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto</b>						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.					✓

11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
<b>Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)</b>						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Presentación, color,					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Ninguna					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, por su valor agregado					

CORDIAL DE MANZANILLA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de manzanilla es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de manzanilla es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de manzanilla es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de manzanilla es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla si estuviera disponible en el mercado.					✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	(Ninguno) Todos					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Ninguno					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Si, por su valor agregado					

CORDIAL DE HIERBA BUENA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba buena tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de hierba buena es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de hierba buena es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de hierba buena es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de hierba buena es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba buena aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba buena si estuviera disponible en el mercado.					✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Todos					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Ninguna					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Valor agregado					

CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla y durazno tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de manzanilla y durazno es agradable y representa fresca.				✓	
3	La textura del cordial de manzanilla y durazno es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de manzanilla y durazno es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de manzanilla y durazno es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla y durazno aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla y durazno si estuviera disponible en el mercado.					✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Todos					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Ninguna					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	No, es igual					

CORDIAL DE HIERBA LUISA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba luisa tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de hierba luisa es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de hierba luisa es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de hierba luisa es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de hierba luisa es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba luisa aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba luisa si estuviera disponible en el mercado.					✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	(Ninguno) Tolo					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Ninguno					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	No, no se puede					

CORDIAL DE ATACO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de ataco tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del cordial de ataco es agradable y representa frescura.					/
3	La textura del cordial de ataco es adecuada					/
4	El sabor del cordial de ataco es equilibrado y cumple con mis expectativas.					/
5	La presentación del cordial de ataco es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de ataco aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					/
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de ataco si estuviera disponible en el mercado.					/
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					/
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?					
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?					
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?					

**ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES**

**Instrucciones:**

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Neutral
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

**Datos de Entrevistado:**

**Nombre y Apellido:** Edwin Flores Q., C.I.: 0503756710, T.I.F.: 0781733165

CORDIAL DE CEDRÓN		1	2	3	4	5
N.º	Pregunta					
<b>Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas</b>						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
<b>Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto</b>						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
<b>Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto</b>						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.					✓

11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
<b>Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)</b>						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	<u>Attractivo visual.</u>					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	<u>Ninguna</u>					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	<u>Es novedoso.</u>					

CORDIAL DE MANZANILLA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del cordial de manzanilla es agradable y representa frescura.					/
3	La textura del cordial de manzanilla es adecuada					/
4	El sabor del cordial de manzanilla es equilibrado y cumple con mis expectativas.					/
5	La presentación del cordial de manzanilla es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					/
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla si estuviera disponible en el mercado.					/
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.				/	
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Color y Sabor.				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Ninguna.				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Muy Buen Sabor y Color. Además de ser innovador.				

CORDIAL DE HIERBA BUENA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba buena tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del cordial de hierba buena es agradable y representa frescura.					/
3	La textura del cordial de hierba buena es adecuada					/
4	El sabor del cordial de hierba buena es equilibrado y cumple con mis expectativas.					/
5	La presentación del cordial de hierba buena es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba buena aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					/
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba buena si estuviera disponible en el mercado.					/
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					/
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Aroma					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Ninguna.					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Aspecto visual atractivo.					

CORDIAL DE MANZANILLA Y DURAZNO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de manzanilla y durazno tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del cordial de manzanilla y durazno es agradable y representa frescura.				/	/
3	La textura del cordial de manzanilla y durazno es adecuada					/
4	El sabor del cordial de manzanilla y durazno es equilibrado y cumple con mis expectativas.				/	
5	La presentación del cordial de manzanilla y durazno es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de manzanilla y durazno aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					/
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de manzanilla y durazno si estuviera disponible en el mercado.				/	
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					/
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Aroma.					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Reducir la manzanilla o aumentar el durazno.					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Sí, siempre y cuando se reformule.					

CORDIAL DE HIERBA LUISA						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de hierba luisa tiene una apariencia atractiva para su consumo.					✓
2	El aroma del cordial de hierba luisa es agradable y representa frescura.					✓
3	La textura del cordial de hierba luisa es adecuada					✓
4	El sabor del cordial de hierba luisa es equilibrado y cumple con mis expectativas.					✓
5	La presentación del cordial de hierba luisa es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					✓
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de hierba luisa aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					✓
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					✓
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					✓
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					✓
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de hierba luisa si estuviera disponible en el mercado.					✓
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					✓
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					✓
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					✓
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					✓
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15. ¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Aroma y Sabor					
16. ¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Ninguna.					
17. ¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Es innovador y tiene buenas características organolépticas.					

CORDIAL DE ATACO						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de ataco tiene una apariencia atractiva para su consumo.					/
2	El aroma del cordial de ataco es agradable y representa frescura.					/
3	La textura del cordial de ataco es adecuada					/
4	El sabor del cordial de ataco es equilibrado y cumple con mis expectativas.					/
5	La presentación del cordial de ataco es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					/
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de ataco aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					/
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					/
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					/
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					/
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de ataco si estuviera disponible en el mercado.					/
11	Considero que el producto tiene el potencial de satisfacer las necesidades de los consumidores locales.					/
12	Estoy dispuesto/a a pagar un precio justo por el Producto en función de su calidad y propuesta.					/
13	Recomendaría el Producto a otras personas debido a sus características y propuesta innovadora.					/
14	El Producto podría posicionarse exitosamente en el mercado gracias a su enfoque en sostenibilidad e innovación.					/
Sección 4: Observaciones Generales (Respuestas Abiertas)						
15.	¿Qué aspectos del Producto considera más destacados?	Aroma.				
16.	¿Qué sugerencias haría para mejorar el Producto?	Ninguna.				
17.	¿Cree que este producto podría ser adaptado o diversificado para otros mercados? ¿Por qué?	Es innovador.				

Nota: Elaboración propia.

**Anexo 23****Encuestas de validación al campo de estudio.****ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES****Instrucciones:**

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo

2 = En desacuerdo

3 = Neutral

4 = De acuerdo

5 = Totalmente de acuerdo

Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.

**Datos de Entrevistado:**

Nombre y Apellido: Lois Caguna . C.I.: 2302611918 . TLF: \_\_\_\_\_

CORDIAL DE CEDRÓN		1	2	3	4	5
N.º	Pregunta					
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa frescura.					X
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada					X
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.					X
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					X
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					X
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					X
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					X
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.					X

## ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES

### Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo

2 = En desacuerdo

3 = Neutral

4 = De acuerdo

5 = Totalmente de acuerdo

*Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.*

### Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Victor Méndez . C.I.: 010469335 / TLF: \_\_\_\_\_

CORDIAL DE CEDRÓN						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa frescura.					X
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada					X
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.					X
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					X
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					X
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					X
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					X
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.					X

## ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES

### Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo

2 = En desacuerdo

3 = Neutral

4 = De acuerdo

5 = Totalmente de acuerdo

*Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.*

### Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Blanca Méndez . C.I.: 0106141039 . TLF: \_\_\_\_\_

CORDIAL DE CEDRÓN						
N.º	Pregunta	1	2	3	4	5
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa frescura.					X
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada					X
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.					X
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					X
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					X
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					X
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					X
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.					X

## ENCUESTA DE VALIDACIÓN DE BEBIDAS DE CORDIALES

### Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de afirmaciones relacionadas con los productos creados en relación a la elaboración de bebidas alcohólicas de cordiales. Su opinión es fundamental para evaluar y mejorar el producto. Por favor, marque la casilla que mejor refleje su nivel de acuerdo con cada afirmación, utilizando la siguiente escala:

1 = Totalmente en desacuerdo

2 = En desacuerdo

3 = Neutral

4 = De acuerdo

5 = Totalmente de acuerdo

*Responda de forma sincera y objetiva, ya que sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines académicos para el análisis e interpretación de resultados.*

### Datos de Entrevistado:

Nombre y Apellido: Angel Rene Mendez Caganda . C.I.: 0706743957 . TLF: 0984077493

CORDIAL DE CEDRÓN		1	2	3	4	5
N.º	Pregunta					
Sección 1: Sensorial y Características Organolépticas						
1	El cordial de cedrón tiene una apariencia atractiva para su consumo.					X
2	El aroma del cordial de cedrón es agradable y representa frescura.					X
3	La textura del cordial de cedrón es adecuada					X
4	El sabor del cordial de cedrón es equilibrado y cumple con mis expectativas.					X
5	La presentación del cordial de cedrón es visualmente llamativa y adecuada para su comercialización.					X
Sección 2: Aprovechamiento y Transformación del Producto						
6	El cordial de cedrón aprovecha eficientemente ingredientes que suelen desperdiciarse.					X
7	Considero que el producto representa una transformación creativa de los recursos utilizados.					X
8	Este producto promueve la innovación de productos autóctonos de la comunidad					X
9	El producto puede ser considerado como un modelo sostenible de transformación alimentaria.					
Sección 3: Aceptación, Validación y Factibilidad del Producto						
10	Consumiría regularmente el cordial de cedrón si estuviera disponible en el mercado.					X

*Nota:* Elaboración propia.