



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

Creación de Mistelas Artesanales con Productos autóctonos del Cantón Paute Parroquia Bulán
como Alternativa Sustentable

AUTOR:

Tabata Lisseth Chiqui Fajardo
Johmayra Elizabeth Bijay Uyaguari

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
Tecnólogo en Gastronomía

TUTORES:

- Prof. Edison Flores Quistial

Cuenca – Ecuador, 2025

DERECHOS DE AUTOR

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

CARRERA DE GASTRONOMIA
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR
Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por los estudiantes: Bijay Uyaguari Johmayra Elizabeth y Chiqui Fajardo Tábata Lisseth, con el título **“Creación de mistelas artesanales con productos autóctonos del Cantón Paute, Parroquia Búlan como alternativa Sustentable”**, 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,



Lic. Edison David Flores

C.I 0503756710



DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Bijay Uyaguari Johmayra Bijay**, 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 “Creación de Mistelas Artesanales con Productos autóctonos del Cantón Paute parroquia Bulán como Alternativa Sustentable” 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,



Bijay Uyaguari Johmayra Bijay

Cédula: 0706598059



DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Chiqui Fajardo Tábata Lisseth**, 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 "Creación de Mistelas Artesanales con Productos autóctonos del Cantón Paute parroquia Bulán como Alternativa Sustentable" 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,



Chiqui Fajardo Tabata Lisseth

Cédula: 0150078160



AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco al Todopoderoso por darme salud, sabiduría, fortaleza para superar cada reto en esta etapa académica. A mi madre, hermanas y familia materna por su apoyo constante, por ser mi mayor fuente de inspiración. De igual importancia a mis compañeros del área de cocina por sus consejos, apoyo, así como también comprensión en los momentos más exigentes. Así mismo docentes y tutor por compartir sus conocimientos y guiarme en toda esta etapa de mi carrera profesional. Extiendo también mi gratitud a los productores de la parroquia Bulán, quienes compartieron su tiempo como también conocimiento para lograr esta investigación. Finalmente agradezco a mi compañera de tesis Tabata Chiqui, mis amigos, ahijado, así como a mis compañeros de clase por motivarme a seguir adelante y por creer en mí cuando más lo necesitaba.

Deseo expresar mi más profundo agradecimiento a mis padres y a mi hermano por su apoyo incondicional a lo largo de este viaje académico, acompañándome en cada momento, tanto en los éxitos como en los desafíos. Asimismo, extiendo mi gratitud a los compañeros, amigos y conocidos de esta disciplina. Sus valiosas enseñanzas, consejos tanto profesionales como personales, y su constante apoyo han sido fundamentales para que este proyecto fuera posible. A mis profesores, les agradezco sinceramente su paciencia, comprensión y la dedicación mostrada en cada enseñanza. Finalmente, mi más sincero reconocimiento a mi compañera y amiga de tesis, Johmayra Bijay, por su inquebrantable apoyo y motivación constante que me impulsaron a seguir adelante en cada etapa de este proceso.

DEDICATORIA

Este trabajo dedico, con todo mi gratitud y cariño, al Todopoderoso por iluminar mi camino, así como también darme fortaleza para seguir adelante. A mi madre, hermanas, ahijado, familia materna, por su amor infinito, por enseñarme valores como también perseverancia en la vida. En especial a mí por creer en mis capacidades, por luchar día a día para lograr esta meta. Dedico a mis amigos de trabajo, amigos de clases, así como también a todas esas personas que han estado en este lapso de mi vida, por sus consejos, apoyo y motivación. A mis docentes como también a mi tutor por todos sus conocimientos compartidos en esta etapa. Esta tesis es para ustedes de todo corazón gracias.

Este proyecto está dedicado, en primer lugar, a mis padres y hermano, cuyo amor infinito y constante motivación me enseñaron la importancia de la perseverancia y de nunca rendirme. Su apoyo ha sido un pilar fundamental en mi vida. Asimismo, dedico este trabajo a mí misma, reconociendo el esfuerzo inquebrantable y la resiliencia demostrada para superar los momentos más desafiantes de este ciclo académico. Mi gratitud también se extiende a mi tutor, por sus valiosas recomendaciones, su paciencia y por haberme acompañado y guiado a lo largo de esta etapa crucial. Finalmente, dedico este proyecto a mis amigos y compañeros, tanto en el ámbito laboral como académico, quienes hicieron este recorrido más llevadero con su compañía y apoyo incondicional. A todos ustedes, gracias por su invaluable soporte

ÍNDICE

AGRADECIMIENTO	VI
DEDICATORIA	VII
ÍNDICE DE CUADROS.....	XII
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	XIII
RESUMEN	XIV
ABSTRACT.....	XV
INTRODUCCIÓN	16
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	17
OBJETIVO GENERAL.....	17
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	17
PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.....	18
JUSTIFICACIÓN	19
CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA	21
CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL	26
Ilustración 1. <i>Variedad de frutas</i>	27
2.2. UBICACIÓN.....	27
Ilustración 2. <i>Ubicación de la parroquia Bulán</i>	28
2.3. MISIÓN	28
2.4. VISIÓN	29
2.5. MARCO TEÓRICO.....	29
2.5.1. MISTELA	29

2.5.2. ORIGEN DE LA MISTELA	30
2.5.3 MACERACIÓN.....	31
2.5.4 TÉCNICAS DE MACERACIÓN.....	32
2.5.4.1 Maceración en frío	32
2.5.4.2 Maceración en caliente	33
2.5.4.3 Maceración de frutas.....	33
2.5.4.4 Maceración al vacío	34
2.5.5 Bebidas alcohólicas maceradas.....	34
2.5.6. Aguardiente.....	35
2.5.7. Azúcares y Edulcorantes.....	35
2.5.7.1. Almíbar simple.....	35
2.5.7.2. Miel de caña.....	36
2.5.8. TIPOS DE CORTES.....	36
2.5.8.1. Cuartos.	36
2.5.8.2. Macedonia.....	36
2.5.7. FRUTAS AUTÓCTONAS DE BULÁN	36
Ilustración 3. <i>Zaxuma</i>	37
2.5.7. <i>Zaxuma</i>	37
2.5.7.2 <i>Manzana</i>	37
2.5.7.3 <i>Manzana flor de mayo</i>	38
Ilustración 5. <i>Manzana verde</i>	39
2.5.7.4 <i>Manzana verde</i>	39
Ilustración 6. <i>Manzana roja</i>	39

2.5.7.5 Manzana roja.....	40
Ilustración 7. <i>Higo</i>	40
2.5.7.6 Higo.....	40
Ilustración 8. <i>Capulí</i>	41
2.5.7.7 Capulí.....	41
Ilustración 9. <i>Reina claudia</i>	42
2.5.7.8 Reina Claudia.....	42
Ilustración 10. <i>Guayaba</i>	43
2.5.7.9 Guayaba	43
2.5.8 HIERBAS AROMÁTICAS AUTÓCTONAS DE BULÁN	44
Ilustración 11. <i>Toronjil</i>	44
2.5.8.1 Toronjil	44
Ilustración 12. <i>Manzanilla</i>	45
2.5.8.3 Manzanilla.....	45
2.5.8.4 Hierba Luisa.....	46
2.6 MARCO CONCEPTUAL	46
3.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN.	49
3.3. ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN	50
3.4. MÉTODO ANALÍTICO.....	51
3.5 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.....	52
Tabla 1. <i>Población y muestra de la parroquia Bulán,</i>	54
CAPÍTULO IV.....	55
4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	55

Tabla 2. <i>Encuesta a profesionales sobre las características organolépticas de las mistelas.</i>	56
Tabla 3. <i>Encuesta a profesionales sobre aprovechamiento y transformación del producto.</i>	59
Tabla 4. <i>Encuesta a profesionales sobre la aceptación, validación y factibilidad del producto.</i>	62
Tabla 5. <i>Encuesta a productores de la parroquia Bulán sobre las características organolépticas.</i>	65
Tabla 6. <i>Encuesta a productores de la parroquia Bulán sobre aceptación, validación y factibilidad del producto.</i>	68
CAPÍTULO V: Propuesta Gastronómica.....	71
5.1.2. Capulí.....	75
5.1.3. Higo.....	78
5.1.4. Manzanas.	81
5.1.5. Reina Claudia.....	84
5.1.6. Guayaba	88
5.1.7. Hierba Luisa.....	92
5.2. Ficha de costeo.....	103
.....	103
5.2.2. Capulí.....	105
5.2.3. Higo.....	106
5.2.4. Manzanas.	108
5.2.5. Reina Claudia.....	110

5.2.6. Guayaba	112
5.2.7. Hierba Luisa.....	114
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	130
CONCLUSIONES	131
RECOMENDACIONES.....	132
REFERENCIAS.....	133
GLOSARIO	138
ANEXOS	143

ÍNDICE DE CUADROS

Tabla 1. Población y muestra de la parroquia Bulán	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 2. Encuesta a profesionales sobre las características organolépticas de las mistelas.	56
Tabla 3. Encuesta a profesionales sobre aprovechamiento y transformación del producto.	59
Tabla 4. Encuesta a profesionales sobre la aceptación, validación y factibilidad del producto.	62
Tabla 5. Encuesta a productores de la parroquia Bulán sobre las características organolépticas.	65
Tabla 6. Encuesta a productores de la parroquia Bulán sobre aceptación, validación y factibilidad del producto.	69

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Variedad de frutas	28
Ilustración 2. Ubicación de la parroquia Bulán	29
Ilustración 3. Zaxuma	38
Ilustración 4. Manzana flor de mayo	39
Ilustración 5. Manzana verde	40
Ilustración 6. Manzana roja	41
Ilustración 7. Higo	41
Ilustración 8. Capulí	42
Ilustración 9. Reina claudia	43
Ilustración 10. Guayaba	44
Ilustración 11. Toronjil	45
Ilustración 12. Manzanilla	46
Ilustración 13. Hierba luisa	46

RESUMEN

El propósito principal de este proyecto es la elaboración de mistelas artesanales con productos locales de la parroquia Bulán, en el cantón Paute, como una opción sustentable que rescate conocimientos antiguos, fomente la identidad cultural para que potencie la economía local. La relevancia de esta investigación reside en la recuperación de frutas autóctonas, hierbas aromáticas con otras numerosas de las cuales se desaprovechan debido a la ausencia de venta con valor agregado. Mediante un método combinado descriptivo transversal, se reconocieron productos locales con potencial para la producción de mistelas, tales como la manzana flor de mayo, el capulí, el higo como también plantas como el toronjil, la hierba luisa y otros. Se utilizaron métodos de maceración antiguos, enriquecidos con procedimientos contemporáneos, para elaborar bebidas con una identidad geográfica y características organolépticas singulares. La propuesta fue validada a través de entrevistas, observaciones como también pruebas de laboratorio, lo que facilitó la estandarización de las recetas para lograr la evaluación de su aceptación. Los hallazgos resaltan la capacidad de las mistelas como un bien que favorece el crecimiento económico como social de la comunidad, fomenta el turismo culinario y potencia el sentimiento de pertenencia.

Palabras clave: *Desarrollo local, hierbas autóctonas, mistelas artesanales, productos ancestrales.*

ABSTRACT

The main purpose of this project is the elaboration of handmade mistelas with local products from the Bulán parish, in the Paute canton, as a sustainable option that rescues ancient knowledge, promotes cultural identity and boosts the local economy. The relevance of this research lies in the recovery of native fruits, aromatic herbs with numerous others that are wasted due to the absence of value-added sales. Through a combined descriptive and transversal descriptive method, local products with potential for the production of mistelas were recognized, such as the May flower apple, the capuli, the fig, as well as plants such as lemon balm, lemon verbena and others. Ancient maceration methods, enriched with contemporary procedures, were used to produce beverages with a unique geographical identity and organoleptic characteristics. The proposal was validated through interviews, observations and laboratory tests, which facilitated the standardization of the recipes in order to evaluate their acceptance. The findings highlight the capacity of mistelas as a good that favors the economic and social growth of the community, promotes culinary tourism and enhances the sense of belonging.

Key words: Local development, indigenous herbs, artisanal mistelas, ancestral products.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, en la parroquia Bulán del cantón Paute, los micro agricultores tienen que lidiar con la venta de una serie de frutas y hierbas aborígenes que cultivan y cosechan de manera estacional. Pese al apoyo del GAD parroquial en la comercialización de sus cosechas, la baja afluencia de público en la feria local es una causa de un gran excedente. Por tanto, estas pequeñas familias deben tomar una decisión entre vender a los comerciantes pagándoles para que transporten sus compras fuera de la parroquia sin margen de beneficio, o a su vez, realizar subproductos que generen mayores ingresos, y de igual manera se posiciona a Bulán como referente de sus distintivas frutas y productos.

Por lo tanto, se realizaron entrevistas con el fin de conocer la historia de Bulan. Este análisis histórico se utilizó como base para una investigación detallada sobre las frutas de la zona y sus ciclos de cultivo. A su vez, se exploró más a fondo el entendimiento de la mistela y su aceptación en el área, lo que requirió un estudio minucioso de las diferentes hierbas y frutas autóctonas, junto con las variadas técnicas de maceración utilizadas. Se determinó que la incorporación de azúcar o algún tipo de endulzante a estos productos macerados es lo que se conoce tradicionalmente como mistela.

Para la creación del producto, se llevó a cabo un estudio de campo de tipo descriptivo, que permitió la obtención de información en tiempo real y un análisis detallado de la variedad de materia prima. Además, se eligió un método de investigación mixto para alcanzar una comprensión más completa. Así, esta metodología integró la recopilación de datos cuantitativos, que está enfocado en la exploración minuciosa de lo que conocen los productores.

Por esta razón, el examen y la comprensión de los hallazgos de la encuesta llevada a cabo con expertos y productores de la parroquia Bulán respecto a las mistelas mostraron que los encuestados aceptan el producto. Por ende, la información obtenida de las encuestas realizadas facilitará la creación de estrategias para la mejora y venta. Así se reforzará la identidad local mediante un producto único y, además, se incrementará el valor de los productos de la parroquia Bulán.

En conclusión, los resultados detallados de las evaluaciones de productos y las entrevistas realizadas han facilitado la creación de un protocolo uniforme para la elaboración de mistela. Este protocolo especifica con claridad las cantidades precisas de frutas, aguardiente y azúcar requeridas para obtener una calidad constante. Asimismo, se establece una temperatura homogénea para el procedimiento, garantizando que la producción se pueda replicar sin problemas. La investigación adicional que surge de estas prácticas estandarizadas. Esta normalización es vital para sostener la uniformidad del producto y promover una producción de mistela eficiente y de máxima calidad.

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

OBJETIVO GENERAL

- Desarrollar mistelas a base de productos autóctonos de la parroquia Bulán, aplicando técnicas ancestrales conjuntamente con técnicas modernas y promover una gastronomía sostenible.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los productos locales de la parroquia Bulán con potencial para la elaboración de mistelas artesanales

- Crear una variedad de mistelas artesanales mediante técnicas tradicionales e innovadoras, incorporando frutas, hierbas aromáticas y especias de la parroquia Bulán.
- Realizar producción de mistelas con técnicas ancestrales e innovadoras como una alternativa productiva para productores y emprendedores del cantón Paute.
- Socializar con productores de la parroquia y expertos del área para recopilar observaciones y sugerencias que fortalezcan la calidad del producto.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

¿De qué manera la creación de mistelas artesanales a partir de productos autóctonos del cantón Paute, parroquia Bulán, puede constituirse en una alternativa sustentable para el desarrollo económico y cultural de la comunidad?

¿Qué impacto tendría la realización de mistelas con frutas y hierbas autóctonas en la economía familiar en la parroquia Bulán?

¿Cómo puede la valorización de productos locales en la creación de mistelas promover la identidad cultural y la herencia gastronómica de la parroquia Bulán?

JUSTIFICACIÓN

Este proyecto está centrado en crear una variedad de mistelas artesanales con productos autóctonos del Cantón Paute especialmente del sector Bulán, tales como frutas y hierbas aromáticas. Lo cual se busca revalorizar y rescatar los métodos tradicionales de maceración que vienen siendo legado cultural de muchas familias de la provincia del Azuay, pero que con el transcurso del tiempo se han ido desapareciendo. Con esta propuesta no solo se aplicará técnicas ancestrales, sino también se realizará un nuevo enfoque donde se permita trabajar en conjunto con la tradición, innovación y sostenibilidad.

Hecho que se desarrollará con el propósito de solucionar varios desafíos que enfrenta el sector Bulán, beneficiando directamente a agricultores especialmente a los pequeños productores del sector, al ofrecerles una alternativa de transformación, comercialización de sus frutas y hierbas. También, favorece a emprendedores que deseen involucrarse en la elaboración de mistelas aportando un producto distinto del Cantón, mismo que sea atractivo para el turismo gastronómico también, cultural. Sin embargo, las personas se ven beneficiadas en general con la revitalización de una tradición que refleja pertenencia, identidad y memoria colectiva.

El alcance de este proyecto integra a diversos sectores de la comunidad, lo que contribuye directamente tanto a agricultores como también a pequeños productores de frutas y hierbas aromáticas, al proporcionarles una alternativa de aprovechamiento del producto en la transformación como también en la comercialización. Por otro lado, beneficia a emprendedores, artesanos o personas que puedan involucrarse en la creación como también en la producción de mistelas como un nuevo producto del Cantón Paute, logrando ser muy llamativo para el sector turístico en lo gastronómico como cultural. Incluso, el sector en general se ve beneficiado con la recuperación de la tradición que fortalece el propósito de pertenencia, identidad y herencia cultural.

Por medio de la creación artesanal de mistelas, se desarrolla la utilización de los recursos del sector, se potencia una economía más sostenible, a la vez justa para el agricultor también se aporta a reforzar el tejido social mediante la restauración de técnicas tradicionales. Este proyecto no solo se enfoca en mantener una costumbre, sino acoplarse a las nuevas situaciones económicas, culturales como también ambientales, logrando productos con valor representativo, ecológico y comercial.

CAPÍTULO I: PROBLEMÁTICA

Durante las cosechas, muchos productores locales enfrentan una sobreproducción que no logran comercializar, lo que los obliga a desechar grandes cantidades de frutas o usarlas únicamente para consumo propio. Mediante la transformación de estos excedentes en bebidas artesanales, se busca darles un valor agregado, reducir el desperdicio y fomentar el desarrollo económico y sostenible de la comunidad.

Con relación al tema, los alimentos pueden perderse o desperdiciarse a lo largo de todo su recorrido, desde que se cultivan hasta que llegan al plato. Esto incluye desde el trabajo agrícola inicial, pasando por las fábricas donde se procesan, el transporte, así como almacenamiento, hasta los puntos de venta y el consumo final en restaurantes o en casa. (D. Hidalgo, J.M. Martín, Marroquín, 2020, p.28) Las causas siempre varían según el tipo de producción que se realice, la etapa o temporada.

Asimismo, se calcula que, en los países desarrollados o industrializados, el 40% de las pérdidas de alimentos ocurren durante el consumo y distribución. En los países en desarrollo, el 40% de estas pérdidas suceden en las etapas de postcosecha debido a un manejo inadecuado y a la falta de capacitación en el procesamiento o transformación de alimentos. (Gustavson et al., 2011). Además, esto lleva a un desperdicio significativo de alimentos antes de que lleguen al mercado o al consumidor final.

Sin embargo, los supermercados creen que los consumidores no quieren adquirir alimentos que no cumplan con ciertos estándares de peso, tamaño o apariencia, aunque las encuestas demuestran que, si estarían dispuestos a comprar productos con varias características, siempre conserven su buen sabor. Como resultado, muchos de estos alimentos, que estaban destinados al

consumo humano, terminan siendo redirigidos a otros usos o directamente desechados. (Carrero, 2016)

Agregando a lo anterior, el desperdicio se define como los productos que no se utilizan durante la cadena de suministro, como la fase de distribución, consumo y así como en los hogares, restaurantes, cafeterías, cocinas institucionales, galerías, supermercados, micro emprendedores, entre otros. Es innegable que el derroche en los países industrializados genera un serio problema, de modo que los comerciantes minoristas son los que más arrojan los alimentos a la venta. (FAO, 2012)

De acuerdo con estudios realizados por la Universidad Católica de Córdoba, se ha identificado que un tercio de la producción global de alimentos se desperdicia en circunstancias que provocan un desastre. Así como afecta la seguridad alimentaria de los habitantes, el crecimiento económico y el entorno natural. La meta consistió en examinar de manera cuantitativa y cualitativa el desperdicio de frutas y vegetales, así como los elementos que influyen en su producción en las ventas al por menor. (Forgione, et.al, 2024, p.9)

En el caso de Ecuador, el alimento más representativo del país también podría ser uno de los que más se desperdicia, en consecuencia, las pérdidas, así como desechos de cacao se han transformado en un problema global, provocando dificultades económicas, sociales junto con medioambientales que impliquen a los agricultores, productores además de empresas generadoras de valor que mal utilicen recursos tales como agua, energía y tierra. El propósito de esta investigación es detectar las pérdidas además de residuos en los segmentos de la cadena productiva de cacao en las provincias de Tungurahua y Chimborazo. (Amanta y Teneda 2022)

Es importante conocer los factores que contribuyen en el desperdicio de alimentos, pues impacta al medio ambiente, ya que se amplía la frontera agrícola, disminuyendo extensos

territorios de bosque y selva que dejan de actuar como sumidero de gases de efecto invernadero, o, por otro lado, el incremento en la crianza de ganado, genera grandes cantidades de metano, como también produce metano en su descomposición en los rellenos sanitarios (Xavier y Gascon, 2014).

A pesar de los esfuerzos del gobierno para prevenir, mitigar y remediar la contaminación ambiental en el Ecuador, especialmente agregando en la constitución de la República del Ecuador entre otros el artículo a la naturaleza (Asamblea Nacional, 2008). Así también, los ecuatorianos tienden a aumentar el consumo de alimentación fuera del hogar especialmente por el ritmo de vida de las personas que actualmente es más acelerado en especial en las grandes ciudades.

Se puede incluir que en los hogares de familias de Ecuador el 24.40% de sus ingresos al consumo de alimentos y bebidas no alcohólicas, el decir 1 considerado el de más bajos ingresos como el de más altos ingresos decir 10, hay diferencias de consumo entre ellos, pues los menores ingresos gastan el más alto porcentaje en pan y cereales con el 26% y en el de más altos ingresos gastan en carnes frescas además de congeladas un 19%. A nivel general los 220 productos de mayor consumo son el pan corriente, arroz blanco, concentran el 52% del gasto en alimentos, así como en bebidas no alcohólicas de los hogares (INEC, 2011-2012).

Por otro lado, diariamente en el Distrito Metropolitano de Quito se recolecta en 2.300 toneladas de residuos sólidos, que no son clasificados, la cultura de reciclaje aún se encuentra en desarrollo, únicamente el 10% de los despojos que genera la población de Quito son sometidos a algún tipo de reciclaje, y también otros residuos son desechados en el mismo basurero. Estas prácticas constituyen un costo millonario para el mundo entero; recolectar una tonelada de basura le cuesta a la ciudad un valor aproximado de \$65, sin embargo, se podría reducir un 24% de basura diaria de la población. (Carrera, 2018)

Se pudo averiguar que en la Ciudad de Cuenca existen pocos conocimientos de la preparación, conservación incluso origen de las mistelas, siendo esta bebida alcohólica una de las más consumidas de antaño de la ciudad de Cuenca. Esto implica un estudio a fondo del nacimiento así como la preservación de las técnicas empleadas en la preparación de la mistela con frutas de la zona que sean óptimas para la fermentación, por lo que resulta importante conocer las características organolépticas tanto de las frutas, así como la composición del aguardiente resaltando sabores además de texturas que contrasten entre sí, como ello se pretende alcanzar el equilibrio ya sea por afinidad o por oposición (Jaramillo y Morales, 2015a, p.1).

Recopilando información se comenta que las bebidas alcohólicas son una parte esencial de la mayoría de costumbres, así como tradiciones en las zonas urbanas y rurales del país, ya que están enlazadas a las prácticas cotidianas de convivencia junto con celebraciones de distintas clases sociales (p.18). Las Mistelas junto con macerados son una representación valiosa en la cultura de la región, por su tradición que viene de generación en generación se ha ido desapareciendo con el tiempo generando una pérdida progresiva de estas tradiciones en muchos hogares del Azuay (Romero, 2013a, (p.19).

Mediante el análisis de varias opiniones La intención primordial de inmortalizar la tradición culinaria de las mistelas es mantener vivo lo nuestro, la Ciudad de Cuenca se la recuerda por ser una ciudad pequeña, una ciudad llena de poetas, artesanos, artistas, escritores, entre otros, donde en cada familia cuencana, la mujer era la protagonista de la cocina, donde consentía a su visita con una variedad de platillos y bebidas exquisitas, donde sobresalen la mistela, con diferentes sabores y colores (Jaramillo y Morales, 2015b, p.32).

El sector Bulán perteneciente al Cantón Paute es reconocido por su diversidad de productos autóctonos como frutas, hierbas aromáticas y por su riqueza agrícola, la mayor parte de productores

cosechan para el consumo propio o venden sus productos al granel, con escaso valor agregado. La forma en que se manejan los productores es una situación que limita las oportunidades del desarrollo económico local, perjudicando directamente a los pequeños productores y desaprovechando el producto.

CAPÍTULO II: MARCO REFERENCIAL

El marco referencial representa un componente esencial en toda investigación, ya que sustenta teóricamente las hipótesis y propuestas formuladas conforme a la naturaleza del estudio. Por lo tanto, la importancia del marco referencial, radica en que posibilita el análisis del tema en relación con su contexto geográfico, social y económico. Con relación al tema, Bulán es una parroquia con rica biodiversidad agrícola y una tradición productiva que no se aprovecha en términos de valor agregado.

Desde una perspectiva teórica, se abordan conceptos relacionados con la agroindustria rural. Asimismo, se consideran estudios previos sobre bebidas artesanales, procesos de maceración, con el fin de innovar el producto final. Al incorporar productos locales de la parroquia Bulán como frutas, hierbas aromáticas en la elaboración de mistelas, se busca no solo rescatar sabores ancestrales, sino también impulsar el desarrollo económico.

2.1. HISTORIA

La historia de la parroquia Bulán se remonta al 25 de enero de 1940, mediante aprobación del poder ejecutivo, se oficializó la creación de Bulán con nueva parroquia perteneciente al cantón Paute, en la provincia de Azuay. Esta decisión fue formalmente registrada y difundida a través del Registro Oficial N° .364, con fecha del 1 de febrero del mismo año, marcando así el reconocimiento jurídico y administrativo de la parroquia dentro del territorio nacional.

Cabe destacar que el nombre Bulán proviene del idioma quichua, lengua ancestral de los pueblos originarios andinos, y poseen un profundo significado cultural: “Donde la paloma fija su residencia”. Esta expresión no solo refleja un elemento simbólico ligado a la naturaleza, sino que

también puede interpretarse como una metáfora de asentamiento, paz y arraigo, atributos que con el tiempo han caracterizado a esta comunidad.

Ilustración 1. Variedad de frutas



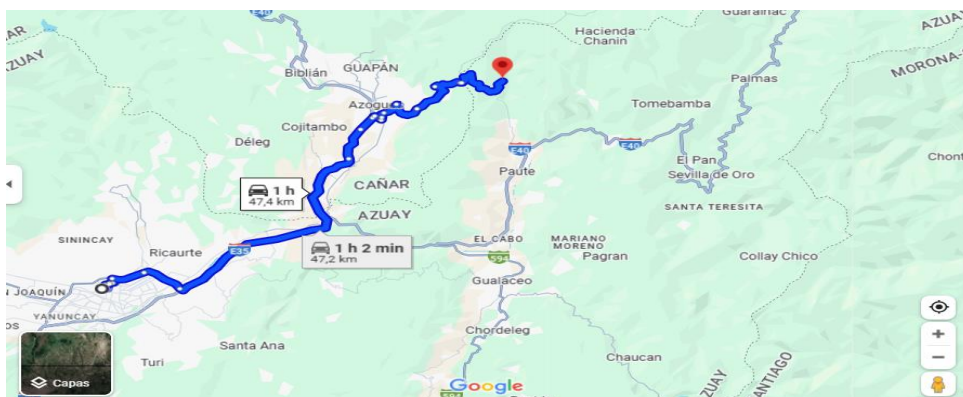
Nota. Se observa la variedad de frutas en Bulán.

2.2. UBICACIÓN

El campo de estudio escogido es Bulán, una parroquia perteneciente al cantón Paute, de provincia Azuay, esta parroquia está conformada por 8 comunidades siendo estas: Bulán centro (Cabecera Parroquial), Padrehurco, Tambillo, Suman, Tuntag, Guayan, Tuntac-Huintul y La Pirámide. Sus límites son: Por el norte con la parroquia Taday como también la parroquia Bayas (Provincia del Cañar-Azogues), al sur por la parroquia Paute, al este la parroquia Dug-dug (Azuay-Paute), y al oeste la parroquia Luis Cordero (Cañar-Azogues). Es decir, la parroquia Bulán se

encuentra ubicada al noroccidente de la Provincia del Azuay, a 52 km de la ciudad de Cuenca, 7 km del centro cantonal de Paute. (GAD Parroquial Bulan, 2023).

Ilustración 2. Ubicación de la parroquia Bulán



Nota. Ubicación de Bulán

Por otra parte, Bulán es una de las parroquias donde las hierbas y frutas abundan, en especial la manzana, con más de 15 variedades, tiene una producción anual de 18.000 toneladas. pero la primera cosecha del año empieza en noviembre, con los duraznos, y terminan en marzo con las manzanas. Una de las mejores experiencias de visitar Bulán es la oportunidad de conocer de cerca el proceso de producción en las fincas que tienen gran flujo de turismo, dentro de la Ruta de las frutas. (GAD Paute, 2025).

2.3. MISIÓN

La misión de la parroquia Bulán se orienta a fortalecer los lazos de amistad y unión entre sus habitantes, promoviendo un sentido de pertenencia y cohesión social. Asimismo, busca fomentar la producción local, preservación de la cultura, costumbres que definen su identidad, con especial énfasis en la participación activa de la juventud como portadora de las expresiones culturales del territorio.

2.4. VISIÓN

La visión de la parroquia Bulán es consolidarse como un territorio participativo, humanista y solidario, donde el bienestar de la población se fortalezca a través de la mejora del nivel de vida, especialmente en los sectores agropecuario y artesanal. Se proyecta como una comunidad que impulsa activamente el turismo local, promoviendo su riqueza natural y cultural, y que fomenta la participación de sus productores en eventos como el Festival de la Producción, generando oportunidades de desarrollo económico y visibilidad. Todo esto en armonía con el compromiso de conservar y proteger el medio ambiente, asegurando un futuro sostenible para las generaciones presentes y futuras.

2.5. MARCO TEÓRICO

El marco teórico es donde ubica, contiene y pintura, dando un centro haciendo relevante, permitiendo describir, comprender, explicar e interpretar los problemas, les proporciona un marco de referencia. Además, la función de ser eje integrador de todo el proceso de investigación. Sin el marco teórico no tiene sentido el problema ni se puede proceder a elaborar un diseño metodológico con el cual probar las hipótesis (Daros, 2002).

2.5.1. MISTELA

La mistela es una bebida alcohólica elaborada mediante el proceso de mezcla de frutas, hierbas aromáticas con aguardiente y sirope de azúcar obteniendo un sabor dulzón mediante el tiempo que se realiza la maceración, lo cual hace ideal para maridar o degustar postres. A diferencia de otras mistelas en el mundo, la versión ecuatoriana se caracteriza por la diversidad de ingredientes locales utilizados, como mora, naranjilla, maracuyá o hierbaluisa, lo que le otorga una amplia variedad de sabores y colores. (Diaz et al.2012) Cabe recalcar que esta bebida ocupa un lugar importante dentro de las costumbres festivas y religiosas del país, especialmente en zonas

rurales y en festividades como la Semana Santa y las celebraciones patronales. Su producción, mayormente casera o a pequeña escala, refleja el saber ancestral y la riqueza cultural del Ecuador, contribuyendo también a la preservación de prácticas tradicionales ligadas a la identidad nacional.

Además de su valor gastronómico, la mistela de Bulán representa una expresión viva del patrimonio cultural ecuatoriano, estrechamente vinculada a festividades religiosas, celebraciones familiares y tradiciones locales que han sido transmitidas de generación en generación. donde la mistela se destaca no solo por su sabor, olor, sino también por su proceso de elaboración artesanal, siendo muy importante la elección como la cantidad de la fruta, el aguardiente y la sacarosa, obteniendo un resultado particular de cada preparación.

Lo cual se quiere obtener que Bulán una parroquia del cantón Paute, desarrolle mistelas con sus frutas y hierbas autóctonas, convirtiendo en una práctica representativa de la parroquia, donde cada familia elabore sus propias mistelas con frutas y hierbas de sus huertos, logrando fortalecer la economía y promover a la parroquia a seguir con sus cultivos, promoviendo el uso de los recursos naturales, integrando esta bebida como una bebida tradicional de la parroquia para sus celebraciones.

2.5.2. ORIGEN DE LA MISTELA

En Ecuador las bebidas alcohólicas son tradicionales lo cual se consume en fiestas tradicionales y no falta en los hogares para dar la bienvenida a las visitas. La mistela es una bebida muy tradicional en varias partes del mundo como también del Ecuador, se ha elaborado hace varios años atrás la fermentación teniendo el hombre conocimientos de tiempos remotos sobre cómo fermentar granos, frutas y más productos con el objetivo de obtener una bebida que ocasione un cambio de estado anímico, lo cual se reportan informes de la elaboración de las cervezas, vinos como otras bebidas alcohólicas de que se elaboraban desde hace aproximadamente 3000 años a.C.,

pero en el año 800 d.C es donde se empezó a desarrollar el proceso de la destilación de bebidas ya cumplido su proceso de fermentación (Bustamante, 2018).

La “Mistela” proviene del latín mixtus, dado el significado de la palabra mezcla, donde se refiere a la mezcla de frutas, azúcar y aguardiente. Esta bebida tuvo un gran impacto en Europa específicamente con mayor impacto en España e Italia, siendo parte de sus hogares convirtiéndose en un licor casero siendo elaborada en conventos, festividades del lugar. Mediante la temporada de colonización este licor o tradición es traída a América, siendo fusionada con productos autóctonos de cada región. En muchos países de Latinoamérica esta bebida es parte de las costumbres populares siendo una bebida de celebración religiosa, bebida de bienvenida y siendo una bebida de preparación sencilla, permitiendo que campesinos la puedan elaborar.

En Ecuador la mistela tiene identidad propia al ser desarrollada con hierbas o frutas originarias de la región como la zaxuma, mora, capulí, babaco, naranjilla y muchas frutas más con sabor y olor exquisito. Siendo preparada artesanalmente por muchas comunidades, donde su receta la comparten verbalmente y mediante la elaboración, de generaciones en generaciones, la mistela es una bebida con la que muchos hogares dan la bienvenida a las visitas o también para la celebración de las fiestas de su comunidad. Además de su olor y sabor dulce, mediante su versatilidad y fuerte vínculo con la cultura, se posiciona como un producto del patrimonio de varias regiones del país, estando presente en ferias y proyectos de revalorización cultural.

2.5.3 MACERACIÓN

Es un proceso donde se realiza la extracción tanto sólido y líquido, el sólido tiene una serie de compuestos solubles, el líquido es extractante los que se pretende extraer. La industria química en general habla de extracciones, lo cual, en alimentos, hierbas u otros alimentos para consumo diario se maneja el término maceración, pero en la técnica de maceración el agente extractante

suele ser el agua, también se agregan otros tipos de líquidos; vinagres, jugos, alcohol, aceites aderezados u otros. (Andrade, 2013).

Es una técnica utilizada en la gastronomía logrando obtener aromas, sabores y componentes funcionales de la fruta, dependiendo de varios factores, su eficacia, como el tiempo, la temperatura y las características organolépticas del producto. En la gastronomía la maceración se utiliza para potenciar el sabor, olor, color de las frutas, hierbas, especias, verduras, etc. donde se permite que los productos transfieran sus propiedades solubles a líquido, dando como resultado una notable calidad organoléptica del producto final.

Las frutas mediante la maceración no solo se extrae el sabor, olor, también intensifica el color, cuando la fruta se macera con sacarosa actuando como agente osmótico que es extraído el agua de las células dando una mejor concentración de sabor. También se puede emplear alcohol o líquidos ácidos, obteniendo como resultado sabores más compuestos como también texturas diferentes que son utilizadas en preparaciones dulces y saladas.

2.5.4 TÉCNICAS DE MACERACIÓN

En la actualidad existen dos tipos de maceración:

2.5.4.1 Maceración en frío

Es un proceso donde consiste en sumergir el producto a macerar en líquido y luego, dejarlo por un tiempo de aproximadamente tres meses, los productos para macerar hay varios, lo cual, en la gastronomía existe una variedad donde se puede destacar la infusión de especias con aceite de oliva extra virgen, obteniendo aroma y sabor característico de la especia macerada esto es muy recomendable para ensaladas o platos fríos.

Por otro lado, se puede colocar en un recipiente y añadir la menor cantidad de agua solo hasta cubrir el producto que se vaya a macerar, dejando por un tiempo largo, depende mucho el

tiempo del producto que se vaya a macerar, la ventaja de esta técnica es que al ser solo con agua se logra extraer todas las propiedades del producto macerado, es decir todo su extracto sin alterar los resultados. (Romero, 2013b).

2.5.4.2 Maceración en caliente

La maceración al calor tiene la misma manera de ejecutar que la maceración en frío, en este caso cambia el medio por lo cual se va a lograr el proceso de maceración. El tiempo varía mucho del producto que se quiere macerar, no obstante, es un proceso mucho más corto que el anterior, la maceración en frío puede demorar tres meses, mientras que la maceración al calor reduce ese tiempo a dos semanas o menos. Cabe recalcar, tiene una desventaja, al ser un proceso de corto tiempo no logra extraer toda la esencia del producto, en consecuencia, no se tiene una buena ejecución de la técnica puede llegar a quemarse parte del producto.

2.5.4.3 Maceración de frutas

Es una técnica muy conocida en la gastronomía, lo cual consiste en dejar reposar un producto en líquido, comúnmente con azúcar, especias, licores u otros líquidos, con el objetivo de potenciar el sabor. Esta técnica logra que los sabores del líquido impregnen en la fruta mientras los jugos de la fruta se liberan, desarrollando una sinergia de aromas y gustos intensificados, puede durar varias horas o hasta minuto todo depende de la fruta. Las frutas como el durazno, pera, fresa, cereza y manzana son muy buenas para esta técnica, debido a que textura permite absorber mucho más rápido los líquidos.

Además, la maceración mediante su proceso logra suavizar la pulpa, desarrollando un sabor mucho más agradable al paladar y poder ser utilizadas para elaborar postres, salsas o ensaladas, esta técnica tiene un valor práctico en la cocina contemporánea, donde se desarrolla la búsqueda

de resaltar el sabor de la fruta sin implementar la técnica de cocción. En la repostería, un elemento esencial es la fruta macerada o su licor para elaborar helados, tartas y muchos postres más.

2.5.4.4 Maceración al vacío

La maceración al vacío se realiza mediante el apoyo de una máquina al vacío donde ayuda a tener un control de oxígeno, se utiliza y aprovecha el método de impregnación, este proceso se realiza con el objetivo de reducir el tiempo de maceración debido a que se nota una circulación del aguardiente con la fruta, logrando potenciar el aroma, sabor, en algunas frutas también el color, debido a la extracción y difusión de aceites presentes en la bebida.

El empacado al vacío mediante el proceso, las estructuras celulares con aire que es algo común encontrar en las frutas llegan a colapsar, logrando que los sabores externos se impregnen en profundidad, lo cual, el color de la fruta se intensifica, ya que hay mediante la escasez de oxígeno no existe la oxidación ni pérdida de los jugos de la fruta, dando una textura ligeramente mucho más firme y jugosa, siendo apreciado en la alta cocina y repostería.

Incluso la maceración al vacío ayuda a prolongar la vida útil de las frutas como de carnes y más productos, mediante el aislamiento del oxígeno, evita la oxidación, el contacto de la fruta con bacterias logrando una conservación más higiénica y prolongada. La maceración es una herramienta poderosa porque ayuda a mejorar la textura, potenciar sabor, alargar la vida útil y calidad del producto.

2.5.5 Bebidas alcohólicas maceradas

Las bebidas alcohólicas maceradas son aquellas que se elaboran mediante la inmersión o contacto prolongado de ingredientes botánicos, como frutas, hierbas, especias, raíces o flores, en una base alcohólica. Este proceso de maceración permite que los compuestos aromáticos, los sabores y, en algunos casos, los colores de los ingredientes se extraigan lentamente y se transfieran

al líquido alcohólico, enriqueciéndose y modificándolo. El resultado es una bebida con características organolépticas distintivas, que reflejan la naturaleza y las propiedades de los elementos macerados.

2.5.6. Aguardiente

El aguardiente es una bebida alcohólica obtenida de la fermentación del extracto de la caña de azúcar, los sabores y aromas se desarrollan mediante el proceso de destilación. También es una bebida que puede presentar riesgo para la salud si no se elabora con los procesos pertinentes para la obtención del destilado. Esta bebida es muy consumida, fue impuesta por los españoles para la explotación laboral, ya que ingerían los afrodescendientes, así como indígenas logrando soportar jornadas de trabajo de muchas horas. (Calle, 2017).

2.5.7. Azúcares y Edulcorantes.

La mistela tiene como característica principal que es una bebida frutal y herbal con características dulces ya que se adicionan azúcares o algún tipo de edulcorante. Las siguientes opciones pueden ser:

2.5.7.1. Almíbar simple.

El almíbar simple, también conocido como sirope o jarabe de azúcar, es uno de los edulcorantes más comunes en coctelera o en la rama de bebidas, es popular por su sabor neutro, debido a que adiciona dulzor, pero no cambia el sabor de la bebida. De la misma manera, este elemento se realiza usando mismas cantidades de agua hirviendo y azúcar blanca, esto ayuda a que no haya ningún residuo de azúcar. Los expertos lo suelen usar para realizar almíbares de diferentes sabores debido a que se puede infundir el agua y añadir sabor.

2.5.7.2. Miel de caña

La miel de caña es más tradicional en la parte del Azuay porque la usan para dulces tradicionales y postres de la zona. Sin embargo, es una opción de edulcorante debido a que se desea convertir una bebida en algo más tradicional y con un sabor diferente se puede usar esta mezcla que de igual manera se disuelve panela en agua hirviendo y da como resultado una mezcla color caramelo oscuro.

2.5.8. TIPOS DE CORTES.

En la gastronomía existen diferentes tipos de corte, con técnicas específicas:

2.5.8.1. Cuartos.

El tipo de corte en gastronomía que se refiere a que una fruta o verdura se corta en cuatro partes iguales, también es conocida como gajos.

2.5.8.2. Macedonia.

El corte macedonia es un tipo de corte en gastronomía que consiste en cortar la fruta o verdura de 5mm de largo y de ancho.

2.5.7. FRUTAS AUTÓCTONAS DE BULÁN

En relación, la parroquia Bulán perteneciente al Cantón Paute, es una zona privilegiada por su clima templado y tierra fértil, teniendo unas condiciones muy favorables para la siembra de una variedad de frutas, lo cual, gracias a estas tierras muy fértiles, la Parroquia Bulán es parte de la ruta de las frutas, una ruta agro ecoturístico que impulsa al consumo interno y externo de la parroquia. Entre las frutas autóctonas se encuentra gran variedad las cuales son:

Ilustración 3. *Zaxuma*



Nota. Elaboración propia.

2.5.7. *Zaxuma*

Es una fruta poco conocida en la zona urbana, pero es muy valorada en la zona rural de la parroquia Bulán, en el cantón Paute, perteneciente a la provincia del Azuay. Considerada una fruta nativa de los andes, siendo parte del legado frutal ancestral de la zona, tiene un sabor agridulce con toques florales, dependiendo de la variedad silvestre, se la suele consumir fresca durante la temporada especialmente los niños y adultos mayores.

2.5.7.2 *Manzana*

La parroquia Bulán produce una diversa variedad de manzanas cultivadas en pequeñas cantidades en parcelas familiares lo cual muchas de ellas no utilizan agroquímicos, al ser pequeños productores la recolección de la fruta se hace manualmente y al tener una mayor producción por temporada se suelen integrar a ferias a vender la materia prima directamente sin realizar alguna preparación. A continuación, los diferentes tipos de manzana:

Ilustración 4. *Manzana flor de mayo*



Nota. Elaboración propia.

2.5.7.3 Manzana flor de mayo

La manzana flor de mayo es una fruta de color verde, amarillo con toque rojos, estas manzanas son únicas en la provincia del Azuay, en especial en la parroquia Bulán, perteneciente al Cantón Paute, de igual manera se genera producción en el Cantón Sígsig. Tiene un sabor equilibrado entre dulce y ácido es una fruta ideal para la preparación de postres, infusiones y muchas recetas gastronómicas, resaltando su valor culinario como cultural.

Ilustración 5. *Manzana verde*

Nota. Elaboración propia.

2.5.7.4 Manzana verde

La manzana verde es muy conocida por su sabor ácido y refrescante, muy utilizada para repostería y jugos naturales, al cocer sus propiedades se conservan, su acidez tiene un sabor ideal como base para elaborar vinagres artesanales aportando un sabor distinto y natural. Al ser cocinada conserva sus propiedades nutricionales, siendo un ingrediente versátil en la cocina.

Ilustración 6. *Manzana roja*

Nota. Elaboración propia.

2.5.7.5 Manzana roja

Es una fruta que se caracteriza por su sabor dulce, textura crujiente muy consumida como fruta de mesa o también en mezclas con frutos secos, se puede deshidratar para desarrollar bocaditos tradicionales. Además, es muy rica en fibra dietética, donde se obtiene pectina lo cual ayuda al tránsito intestinal, también tiene vitamina C, potasio obteniendo un bajo contenido calórico, mediante estas características esta fruta se vuelve ideal para dietas saludables y equilibradas.

Ilustración 7. Higo



Nota. Elaboración propia.

2.5.7.6 Higo

Es una fruta que se viene cultivando desde muchos años atrás, su origen es en el suroeste de Asia lo cual se hallan evidencias de su consumo desde más de 11.000 años por sus años de antigüedad se convierte en los primeros cultivos siendo valorada por civilizaciones antiguas como los romanos, griegos y egipcios, lo cual les consideran como símbolo de fertilidad.

En el ámbito gastronómico el higo es utilizado en una variedad de preparaciones, en su país de origen es muy utilizado en platos que relacionen lo dulce y lo salado, como quesos o jamón,

realizando combinaciones muy buenas, también son muy utilizadas para elaborar postres, mermeladas, helados, panes o bebidas alcohólicas, es un ingrediente muy especial por su versatilidad, valor simbólico y cultura en muchos lugares del mundo.

Ilustración 8. Capulí



Nota. Elaboración propia.

2.5.7.7 Capulí

Es una fruta muy valiosa en los andes ecuatorianos, es caracterizada por su sabor agridulce como también por su aroma tan fragante y su color morado oscuro. Se utiliza para elaborar una variedad de productos como las compotas, mermeladas, licores. Debido a que es una fruta con aroma intenso como su color que son totalmente naturales. Además, se utiliza mucho en preparaciones artesanales no solo por las características sino también por su producción masiva que se da en las zonas rurales.

En la cultura ecuatoriana el capulí representa una parte de lo natural con las prácticas alimenticias que se vienen heredando de sus ancestros. También se encuentra en varias comunidades donde su recolección y producción están relacionadas con festividades de la

temporada como el Inti Raymi. De igual manera, en la agroecología el árbol de capulí tiene una función importante en la sostenibilidad de los ecosistemas de los andes, porque su cultivo ayuda a la conservación del suelo, la polinización y la biodiversidad.

Ilustración 9. *Reina claudia*



Nota. Elaboración propia.

2.5.7.8 Reina Claudia

La Reina Claudia es una variedad de ciruela siendo caracterizada por su sabor, piel delgada y por su textura jugosa. Esta fruta se origina en el siglo XVI obteniendo su nombre por la reina Claudia del país Francia, su cultivo se da en muchas zonas del mundo que tengan un clima templado. Por otro lado, esta fruta es muy valiosa en la gastronomía por su sabor, olor y textura, utilizada como en preparaciones de cocina salada como también en cocina dulces.

Ilustración 10. Guayaba

Nota. Elaboración propia.

2.5.7.9 Guayaba

La Guayaba (*Psidium guajava L.*) está clasificada como una de las frutas más valiosas en la mayor parte del mundo, siendo una fruta de un periodo de vida útil muy corta sus características para la cosecha es un color verde amarillento. Esta fruta es originaria de América, pertenece a la familia de las Mirtáceas. El árbol es frondoso alcanzando una altura de 5 a 6 metros de altura mediante el cuidado y poda puede mantenerse en 3 metros (Antonio Yam Tzec et al., 2010).

2.5.8 HIERBAS AROMÁTICAS AUTÓCTONAS DE BULÁN

Existe una variedad de hierbas:

Ilustración 11. *Toronjil*



Nota. Elaboración propia.

2.5.8.1 Toronjil

Es una hierba aromática que se puede encontrar en cada huerto familiar de los habitantes de la parroquia Bulán, sus propiedades son ayudar en la digestión, ansiolítica y calmante. Se caracteriza por su aroma siendo utilizada como hierba medicinal andina, se prepara como infusión para los nervios, estrés o simplemente se utiliza en la rutina diaria de los habitantes, Además se adapta al clima de la zona siendo una planta muy constante en la vida cotidiana como también en las prácticas curativas de la parroquia Bulán.

Ilustración 12. *Manzanilla*

Nota. Elaboración propia.

2.5.8.3 Manzanilla

La manzanilla es una planta herbácea nativa y muy resistente a cambios climáticos, es de fácil adaptación geográfica, utilizada en uso medicinal para tratar varias dolencias, como fiebre, dolores estomacales, también es utilizada como desinflamatorio y relajante. La manzanilla es una hierba aromática muy caracterizada por su olor y sus propiedades curativas, es protectora y reparadora de la membrana gástrica (Gomez et al., 2015).

Ilustración 13. *Hierba luisa*

Nota. Elaboración propia.

2.5.8.4 Hierba Luisa

La hierba Luisa (*Aloysia citrodora*), es una hierba aromática perenne utilizada en medicina tradicional como también en la gastronomía. Además, es originaria de América del Sur, es muy valorada por su aporte en propiedades digestivas, antiespasmódicas y sedantes, en la era precolombina las comunidades indígenas la utilizaban en infusiones para dolores estomacales. Por otro lado, se caracteriza por su aroma cítrico, su contenido en aceites esenciales especialmente el citral, responsable de su fragancia intensa.

2.6 MARCO CONCEPTUAL

El marco conceptual va de la mano con un plan inicial donde se observa un desarrollo de un marco teórico lo cual parte de la investigación, de igual manera muestra la forma en que el investigador recoge datos, lo cual determina límites de análisis. Por lo tanto, es una investigación bibliográfica que habla de las variables que se estudiaron, o describe estudios semejantes o previos, también hace referencia a perspectivas o enfoques teóricos empleados en estudios relacionados. (Martinez, 2012)

El marco conceptual de esta investigación sobre la elaboración de mistelas con productos autóctonos de Bulán, Paute, se fundamenta en la convergencia de varios dominios teóricos. En primer lugar, la teoría del desarrollo endógeno proporcionará una lente para analizar cómo los recursos y las capacidades locales pueden ser la base para un desarrollo económico sostenible y arraigado en la identidad territorial. Se explorará cómo la elaboración de mistelas, utilizando la biodiversidad única de Bulán y el conocimiento tradicional asociado, puede generar valor añadido y fortalecer la economía local desde adentro.

En segundo lugar, la teoría de la diferenciación de productos será crucial para comprender cómo las mistelas elaboradas con productos autóctonos pueden distinguirse de otras bebidas en el mercado. Se analizarán los atributos únicos que confieren los ingredientes locales sabores, aromas, propiedades nutricionales o medicinales, así como la historia, las técnicas artesanales y el vínculo con el territorio de Bulán como elementos diferenciadores que pueden generar un valor percibido mayor por los consumidores.

Finalmente, la teoría del capital social ofrecerá un marco para examinar el papel de las redes sociales, las relaciones de confianza y la colaboración entre los productores, los actores locales y la comunidad en general para el éxito de la producción y comercialización de estas mistelas. Se explorará cómo las formas de organización social, el intercambio de conocimientos y la construcción de una identidad colectiva en torno a este producto tradicional pueden contribuir a su sostenibilidad y a la generación de beneficios para la comunidad de Bulán.

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

El objetivo principal de la metodología de investigación es proporcionar una orientación valiosa para investigadores de todos los niveles de experiencia en la planificación y ejecución de proyectos o artículos, los autores señalan la omisión de factores cruciales en lo que se puede limitar la efectividad de las investigaciones y calidad de los resultados. La metodología de investigación es efectiva debido a que es una herramienta valiosa para investigadores en busca de una mayor eficacia y relevancia en los estudios (Vizcaíno, et al., 2023a).

La presente investigación emplea la metodología de estudio de caso para profundizar en la elaboración de mistelas utilizando productos autóctonos de Bulán, Paute. Este enfoque cualitativo permitirá un análisis exhaustivo de un fenómeno específico dentro de su contexto real. A través de la inmersión en el caso particular de la producción de mistelas con ingredientes locales, se busca comprender en detalle los procesos, los conocimientos tradicionales involucrados, los desafíos y las oportunidades que surgen de esta práctica en la comunidad de Bulán.

La elección de la metodología de caso se justifica por la necesidad de explorar en profundidad la singularidad de la elaboración de mistelas con productos autóctonos en Bulán. Esta metodología es importante porque permite capturar la riqueza como la complejidad de las interacciones entre los recursos locales, las técnicas de producción artesanales y el contexto sociocultural específico de la región. Al enfocarse en un caso concreto, se podrán identificar patrones, particularidades y conocimientos tácitos que podrían pasarse por alto con enfoques más generalizados. Además, facilita la comprensión de cómo los factores locales influyen en la calidad, las características y el potencial de mercado de estas mistelas.

Finalmente, el estudio de caso sobre la elaboración de mistelas con productos autóctonos de Bulán servirá para diversos propósitos. En primer lugar, permitirá documentar y preservar el conocimiento ancestral y las prácticas tradicionales relacionadas con la elaboración de estas bebidas. En segundo lugar, ofrecerá información valiosa para los productores locales, brindando perspectivas sobre la optimización de sus procesos, la valorización de sus productos y la exploración de nuevas oportunidades de mercado. En tercer lugar, los hallazgos podrán ser relevantes para el desarrollo de políticas y estrategias que promuevan la valorización de los productos autóctonos y el fortalecimiento de las economías locales basadas en la identidad territorial.

3.2. TIPO DE INVESTIGACIÓN.

El tipo de investigación hace referencia a un tipo de proceso sistemático y riguroso que busca obtener mayor conocimiento de un tema en específico de un estudio. La variedad de objetivos que puede tener la investigación conduce a la clasificación donde cada uno tiene sus propios enfoques y objetivos (Fainete, 2023). Por lo tanto, el tipo de investigación que quiere tomar este proyecto es transversal y descriptivo, debido a que se enfoca en capturar una instantánea del panorama actual de esta actividad.

Esta investigación es de tipo descriptiva, ya que tiene como objetivo describir un fenómeno o situación de manera detallada. Se suele utilizar para la creación representativa y precisa de eventos, personas o lugares (Arias & Covinos, 2021). De igual manera, la investigación transversal es un método no experimental para analizar datos en un momento específico, es utilizada cuando se tiene un sujeto a una comunidad humana determinada. (Montano)

Se recopilaban datos en un único punto en el tiempo, explorando la diversidad de materias primas locales empleadas y las variaciones en las técnicas de producción artesanal utilizadas por

los distintos productores de la zona. La investigación se centrará en describir detalladamente estos procesos, las características organolépticas de las mistelas resultantes, así como la percepción, el conocimiento que tienen los habitantes de Bulán sobre estas bebidas tradicionales y su importancia cultural y económica.

Este tipo de investigación permitiría identificar las tendencias predominantes en la elaboración de mistelas, los desafíos comunes que enfrentan los productores, las oportunidades potenciales para la valorización y promoción de estos productos locales. Al describir las prácticas existentes y las actitudes de la comunidad, se podría obtener una base sólida para futuras investigaciones más profundas o para el diseño de estrategias de desarrollo local que busquen fortalecer la producción, el consumo de mistelas elaboradas con la riqueza natural de Bulán, sin la necesidad de un seguimiento longitudinal o el establecimiento de relaciones de causa y efecto.

3.3. ENFOQUE DE INVESTIGACIÓN

Se toma en cuenta un enfoque mixto, porque tiene como objetivo principal aprovechar las fortalezas de ambos enfoques para poder lograr una mayor comprensión y completa a la investigación. Esto engloba análisis y recolección de datos, así sean cuantitativos como cualitativos de manera sucesiva. La importancia del enfoque radica en su capacidad para la comprensión en la investigación, es decir, que al usar estos enfoques superan las limitaciones inherentes a cada enfoque por separado (Vizcaíno, et al., 2023b).

Para llevar a cabo un análisis exhaustivo sobre la creación de mistelas utilizando productos nativos de Bulán, Paute, un método mixto sería especialmente beneficioso. Esta estrategia integraría las ventajas de los enfoques tanto cuantitativos como cualitativos para proporcionar una visión más rica como variada del fenómeno. La sección cuantitativa podría centrarse en la recolección de información organizada sobre aspectos como la cantidad y tipos de productos

autóctonos empleados, los niveles de producción, los gastos, los precios al consumidor y las propiedades fisicoquímicas de las mistelas. Estos datos facilitan la identificación de patrones generales, permitirían comparaciones y posibilitaron la realización de análisis estadísticos.

Conjuntamente, el aspecto cualitativo se enfocará en investigar minuciosamente las vivencias, saberes como puntos de vista de los productores, consumidores como otros protagonistas esenciales en la cadena de valor de las mistelas. Mediante entrevistas exhaustivas, grupos de discusión también observación activa, se podría lograr una comprensión profunda de las prácticas tradicionales de producción, el significado cultural de estas bebidas, así como los retos y oportunidades identificados desde la perspectiva local, además de los elementos que afectan las elecciones de producción como el consumo. La combinación de ambos tipos de datos facilita la triangulación de la información, corroborar los resultados cuantitativos con las narrativas cualitativas y proporciona una visión integral y contextualizada sobre la producción de mistelas utilizando insumos autóctonos en Bulán.

3.4. MÉTODO ANALÍTICO

El método analítico consiste en la desmembración de un todo, descomponiéndose en sus partes para observar las causas, la naturaleza y efectos. Es la observación, donde nos permite conocer más del objetivo de estudio, con lo cual se puede explicar, comprender mejor su comportamiento y, por lo tanto, establecer varias teorías lo cual serán nuevas. (Limón, 2007) Se fundamenta en la interpretación exhaustiva y la síntesis coherente de los datos recabados.

Para el análisis de los datos cualitativos, que resultan de entrevistas en detalle como grupos de discusión, se llevará a cabo un meticuloso proceso de análisis de contenido. Este procedimiento incluye la transcripción minuciosa de las grabaciones, seguida de una codificación organizada para detectar temas que surgen, patrones que se repiten y las historias relevantes que comparten los

involucrados en relación con la creación de mistelas a partir de productos autóctonos de Bulán. Se intentará captar de manera profunda las vivencias, el saber ancestral y las visiones de los productores y otros actores importantes.

En relación con los datos numéricos que se pueden recopilar, se empleará la estadística descriptiva para proporcionar una visión clara como resumida de los aspectos numéricos significativos, tales como volúmenes de producción, costos, precios también posibles análisis de laboratorio de las mezclas. La triangulación de métodos será un componente fundamental del análisis, ya que permitirá contrastar, complementar los descubrimientos cualitativos y cuantitativos. Este enfoque facilitará la validación de las interpretaciones, la detección de posibles discrepancias y el desarrollo de una comprensión más sólida y completa del fenómeno investigado, enriqueciendo los resultados de la investigación con una visión diversa.

3.5 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

Para definir las técnicas e instrumentos se clasifican en tres grupos, siendo el primero los métodos de campo, donde las estrategias primordiales son la encuesta, la conversación y la observación, ya que obtienen datos directamente de su contexto. La conversación se presenta como un método cualitativo, donde se da un diálogo entre un investigador y una persona entrevistada acerca de un tema determinado. La encuesta se refiere a la aplicación de formularios establecidos para la recopilación de datos. La observación consiste en anotar conductas o sucesos que suceden en su ambiente natural.

En el caso de técnicas de análisis documental, las citas y análisis de información son herramientas importantes para aprovechar información de documentos escritos. Las citas se definen como una interpretación textual de fragmentos de un documento original, donde se respeta la autoría. El parafraseo quiere expresar con palabras propias las ideas de un autor, conservando

su significado, pero sin llegar a copiar el texto literalmente. De la misma manera, el análisis de información consiste en interpretar y organizar datos de otros documentos, lo cual son similares con una relación en información.

De igual manera, las técnicas de laboratorio, las bitácoras, fichas técnicas y base de datos son importantes para la estandarización de cualquier producto realizado en cocina. La bitácora, son documentos donde se registran cada prueba que se realiza del producto. La ficha técnica se divide en dos partes, por un lado, la hoja de ruta son documentos donde se registran cantidades de ingredientes, procesos y técnicas de corte, cocción; la ficha de costos donde se registran precios unitarios para la venta del producto. Por último, la base de datos, es un registro de ingredientes con su información de compra, peso y precio.

3.6. FASES DE INVESTIGACIÓN

Se enfoca en la elaboración de mistelas artesanales utilizando productos autóctonos del cantón Bulán, Ecuador. Con el objetivo de rescatar saberes ancestrales y donde se pueda valorar la biodiversidad local de Paute. La investigación tiene como finalidad responder la necesidad de identificar sus productos nativos los cuales tengan potencial para crear bebidas, y poder observar la aceptación de su localidad. Este proyecto es esencial para explorar nuevas alternativas productivas.

Para abordar este tema, se llegó a una propuesta de investigación donde su enfoque sea mixto como su diseño descriptivo y transversal. Previamente se realizará una exploración cualitativa mediante una entrevista a personas locales de Bulán, donde se averiguará los productos autóctonos con potencial, recopilar las fechas de temporada, al igual que conocimientos sobre tradiciones como bebidas y creencias. Después, se procederá a la elaboración experimental de

mistelas con una selección de estos productos, teniendo en cuenta su grado alcohólico, pH, azúcares y el licor que se usará.

Como resultado, se espera obtener una estandarización detallada de mistelas, lo cual es elaborada con diferentes productos autóctonos de temporada en el cantón Bulán. También se validará el potencial de los recursos locales, también los conocimientos tradicionales asociados. Este proyecto no solo describe el proceso y su producto, sino también sentará las bases para futuras iniciativas de desarrollo local.

Tabla 1. Población y muestra de la parroquia Bulán,

<i>Población</i>	<i>Muestra</i>
<i>Toda la población de la parroquia de Bulan es decir en total 2.173 habitantes.</i>	<i>10 habitantes seleccionados de manera aleatoria, es decir, todos tienen la misma posibilidad de ser elegidos</i>

Nota. Se muestra la cantidad de habitantes existen en Bulan y los que fueron elegidos para la encuesta.

En este estudio, se realizó la elección de la muestra de forma aleatoria, con el objetivo primordial de reconocer a los agricultores en la zona de Bulan. No obstante, a pesar de esta técnica de muestreo aleatorio, durante el tiempo de aplicación de las entrevistas, apareció una situación imprevista: se encontraron encuestados que, aunque estaban en una zona recreativa, afirmaron ser agricultores. Este descubrimiento, aunque no compromete la validez del método aleatorio, trajo a la luz una observación pertinente sobre la ubicación o prácticas de los participantes encuestados en relación con su ocupación manifestada.

CAPÍTULO IV

4.1. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

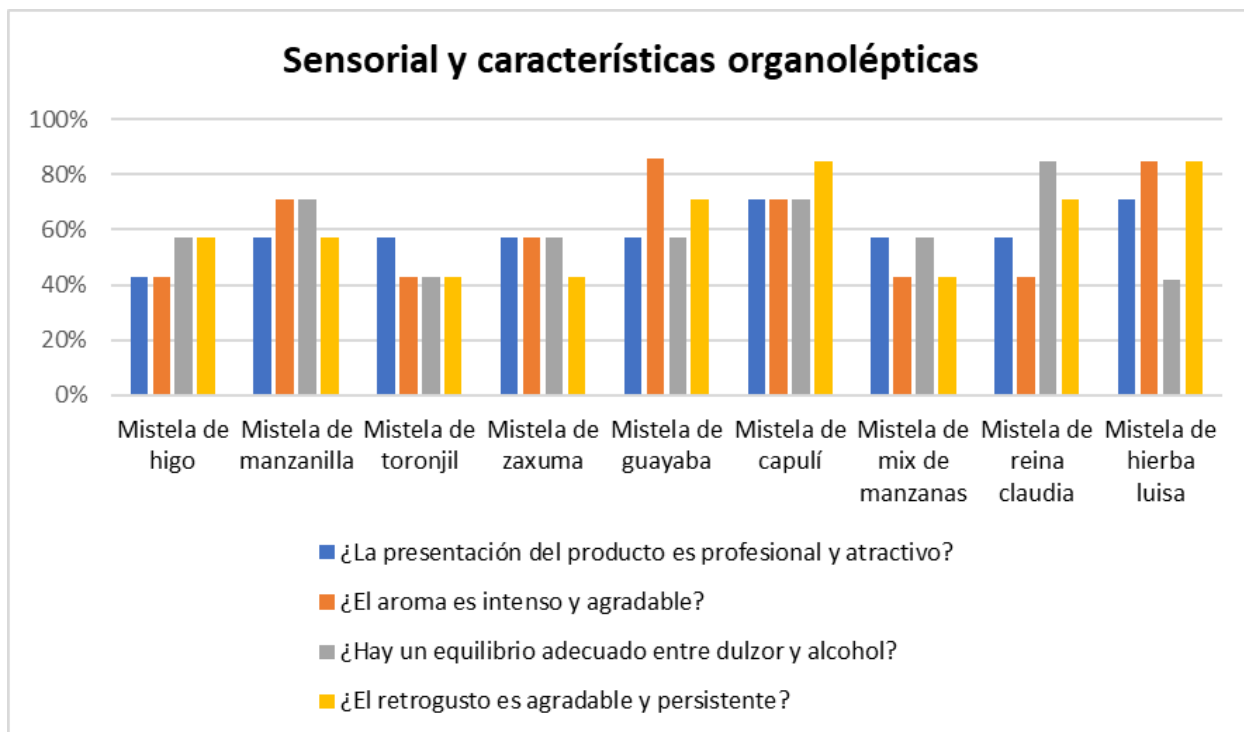
El análisis e interpretación de los resultados de la encuesta realizada a profesionales y productores de la parroquia Bulán sobre las mistelas, obteniendo una aceptación del producto por parte de los encuestados. Estas encuestas mediante los resultados permiten orientar estrategias de mejora y comercialización, fortaleciendo la identidad local a través de un producto diferenciado y logrando dar valor agregado a los productos de la parroquia Bulán.

En general el método de análisis aplicado en este estudio fue de tipo descriptivo, porque hizo posible organizar, resumir como también presentar los datos recopilados mediante encuestas de manera comprensible. También se aplicaron herramientas estadísticas básicas como frecuencias absolutas y relativas, así como representación gráfica en columnas, facilitando la visualización de las declaraciones y la percepción de la investigación probada. Por otra parte, el enfoque que se utilizó para identificar la aceptación, transformación del producto, lo cual también aspectos organolépticos valorados de las mistelas, dando una base exhaustiva para la interpretación de los resultados y la decisión estratégica de cómo mejorar el producto para su comercialización.

La Gráfica 1 se obtiene de los resultados de la encuesta realizada a profesionales del área gastronómica, quienes degustaron diversas mistelas de frutas y hierbas autóctonas de la parroquia Bulán en función de sus características organoléptica como la presentación, aroma, equilibrio entre

dulzor con el alcohol y retrogusto. La gráfica muestra resultados claros de aceptación en ciertas variedades, así como aspectos mejorables en otras.

Tabla 2. Encuesta a profesionales sobre las características organolépticas de las mistelas.



Nota. Tabla de autoría propia.

De esta manera, la mistela de higo alcanza el nivel de aprobación de aproximadamente el 60% en todas las propiedades valoradas, especialmente en el aroma y el equilibrio entre dulzura y alcohol, apuntando a una imagen favorable de su perfil sensorial. Sin embargo, el 40% de los encuestados dijo que la bebida no es completamente atractiva, lo que sugiere que, aunque la mayoría lo aprecia, hay una idea individual que puede estar relacionada con los grados de alcohol o la cantidad de miel de caña, que no está equilibrada con cierto paladar.

La mistela de manzanilla se destaca con más del 70% de aceptación en equilibrio y aroma, reflejando que su aspecto en el paladar es bueno, como también el aspecto olfativo son altamente valorados mientras que el 30% opina que no tiene aroma intenso además que el equilibrio tiene un desbalance entre el alcohol y azúcar. sin embargo, casi el 60% de los encuestados dieron con una conclusión que es agradable y el retrogusto de la bebida tiene un sabor agradable en el paladar por consiguiente el 40% de los encuestados no les atrae la presentación como también el retrogusto de la bebida.

En contraste, la mistela de toronjil refleja los porcentajes de aceptación más bajos, en especial en aroma, retrogusto y cuanto al equilibrio entre dulzor y alcohol teniendo casi un 45% aceptación y un 55% de inconformidad en estos aspectos, lo que indica que los encuestados no encontró un sabor adecuado en la bebida teniendo una persistencia no agradable en boca después de consumir la bebida.

La mistela de zaxuma recibió opiniones divididas casi el 60% de los encuestados dieron como resultado que la presentación, aroma y equilibrio son muy agradables para su vista, olfato y paladar, mientras que el 40% no está satisfecho con la presentación, aroma y equilibrio de la bebida. También se obtuvo un 45% de aceptación en el retrogusto, mientras que al 55% de encuestados no les agrado el retrogusto de la bebida.

La mistela de guayaba fue una de las bebidas que mejores resultados obtuvo logrando un 90% de aceptación en el aroma sin embargo un 10% respondió que el aroma no es tan intenso. Por consiguiente, en la presentación y equilibrio los resultados fueron un 60% agradables y 40% insatisfechos. Sin embargo, el retrogusto de la mistela fue muy agradable teniendo como resultados un 70% de satisfacción y un 30% de inconformidad del retrogusto.

Por otra parte, la mistela de capulí es la que tuvo mayor aceptación por parte de los profesionales alcanzando un porcentaje de 70% en presentación, aroma y equilibrio, a pesar de que un 30% no opino lo mismo. Por otra parte, el retrogusto obtuvo un 85% de satisfacción al consumir la bebida, sin embargo, un 25% de encuestados profesionales concluyeron que no les parecía agradaba el retrogusto.

La mistela de mix de manzanas resultó con un 60% de aprobación en presentación, aroma y equilibrio de alcohol con el dulzor, mientras que el 40% de encuestados no les pareció agradable, mientras que el retrogusto la mistela de mix de manzanas obtuvo un 45% de aprobación por los encuestados además que el 55% de los encuestados profesionales dieron como resultado que realizando cambios en la fórmula de elaboración podría mejorar.

La mistela de reina claudia resultó con un 60 % en presentación de la bebida, 40 % no les agrado la presentación, el 45% en aroma intenso, el 55% de los encuestados opinaron que el aroma no es tan intenso. Sin embargo, en el equilibrio del dulzor y alcohol tuvo un porcentaje del 85% resultando muy bueno y un 15% de encuestados profesionales no les pareció agradable el retrogusto de la bebida.

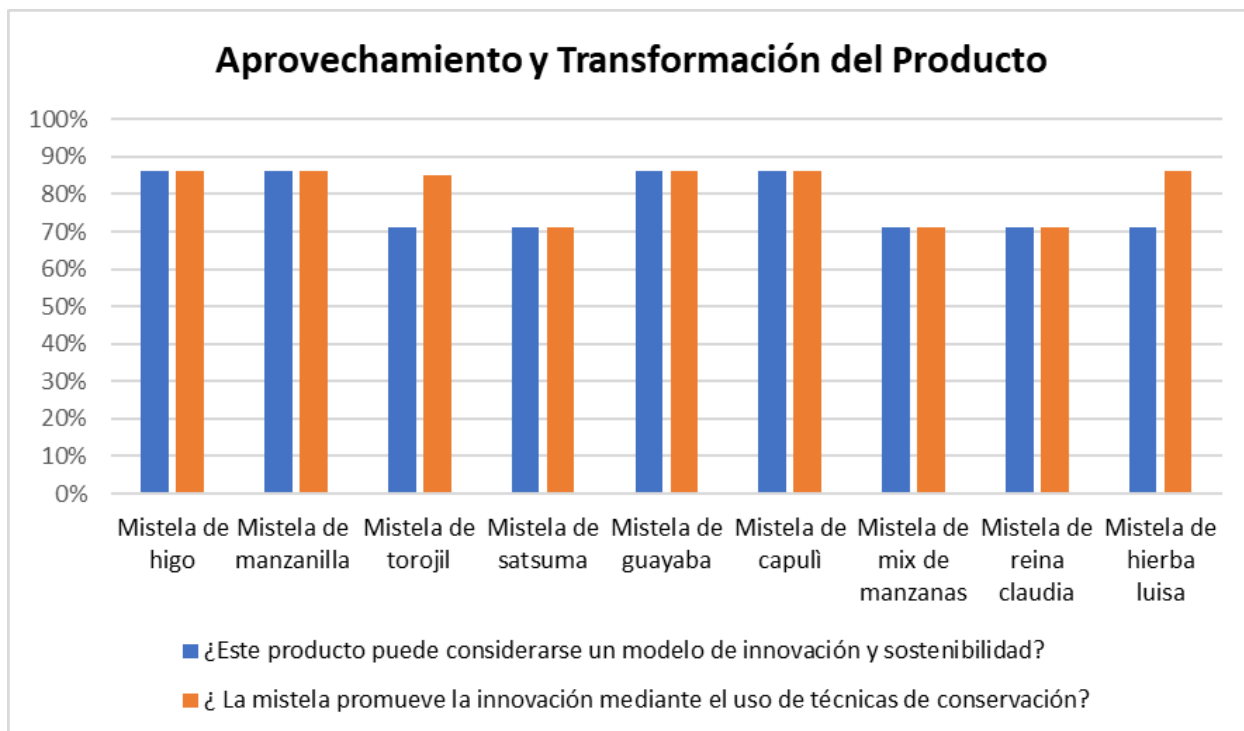
Por último, la mistela de hierba luisa resultó con un porcentaje del 70% en presentación agradable y el 30% de encuestados la presentación no les pareció agradable. mientras que en el aroma resultó con un 85% de aceptación por su aroma intensa y 15% de concluyeron que la aroma no estaba tan intensa, el equilibrio entre dulzor y alcohol resultó con un 40% satisfechos del sabor sin embargo el 60% opinaron que el equilibrio se tenía que mejorar, como último en el retrogusto tuvo un 85% de aprobación, por consiguiente, un 15% de resultados no favorables.

En conclusión, las mistelas evaluadas fueron bien recibidas por los profesionales encuestados, destacándose aquellas con frutas de sabor definido y aroma intenso. No obstante, las

mistelas elaboradas con hierbas como el toronjil o la manzanilla mostraron áreas de mejora sensorial. Esta investigación permite identificar los sabores más prometedores para mejorar el producto, así como aquellos que requieren ajustes en formulación para potenciar su aceptación.

En la gráfica 2 se puede observar los resultados de la encuesta a profesionales sobre el aprovechamiento como la transformación de las mistelas elaboradas con frutas y hierbas autóctonas de la parroquia Bulán. Esta gráfica considera dos criterios claves: si el producto puede considerarse un modelo de innovación y sostenibilidad, que si promueve la innovación mediante el uso de técnicas de conservación.

Tabla 3. Encuesta a profesionales sobre aprovechamiento y transformación del producto.



Nota. Tabla de autoría propia.

Los resultados reflejan un nivel de aceptación positiva en la mayoría de las mistelas. Con un porcentaje de 85%, la mistela de higo, es una bebida considerada un modelo de innovación y sostenibilidad, con el mismo porcentaje destaca en ser una bebida que promueve la innovación mediante el uso de técnicas de conservación. Sin embargo, un 15% de los encuestados profesionales tuvieron diferente opinión.

La mistela de manzanilla recibe un 85% de aceptación en cuanto a innovación y el mismo porcentaje en respecto a su contribución en técnicas de conservación. Por otro lado, el 15% restante, no considera que cumpla con estos criterios. La mistela de toronjil, solo el 70% de encuestados reconocen como un modelo innovador y sostenible, el 30% muestra desacuerdo o indiferencia, también el 85% destacó que es una bebida con técnicas de conservación. Asimismo, hubo un porcentaje del 15% evidenciando una percepción dividida sobre sus cualidades transformadoras.

La mistela de zaxuma, el 70% de los encuestados reconocen su innovación y el uso de técnicas de conservación, dejando un 30% de profesionales que no lo consideraban suficientemente innovador ni representativo con técnicas de conservación. La mistela de guayaba fue una de las mejor valoradas, obteniendo un 85% de aceptación en ambas dimensiones, aun así, un 15% de encuestados no coincide con las mismas valoraciones.

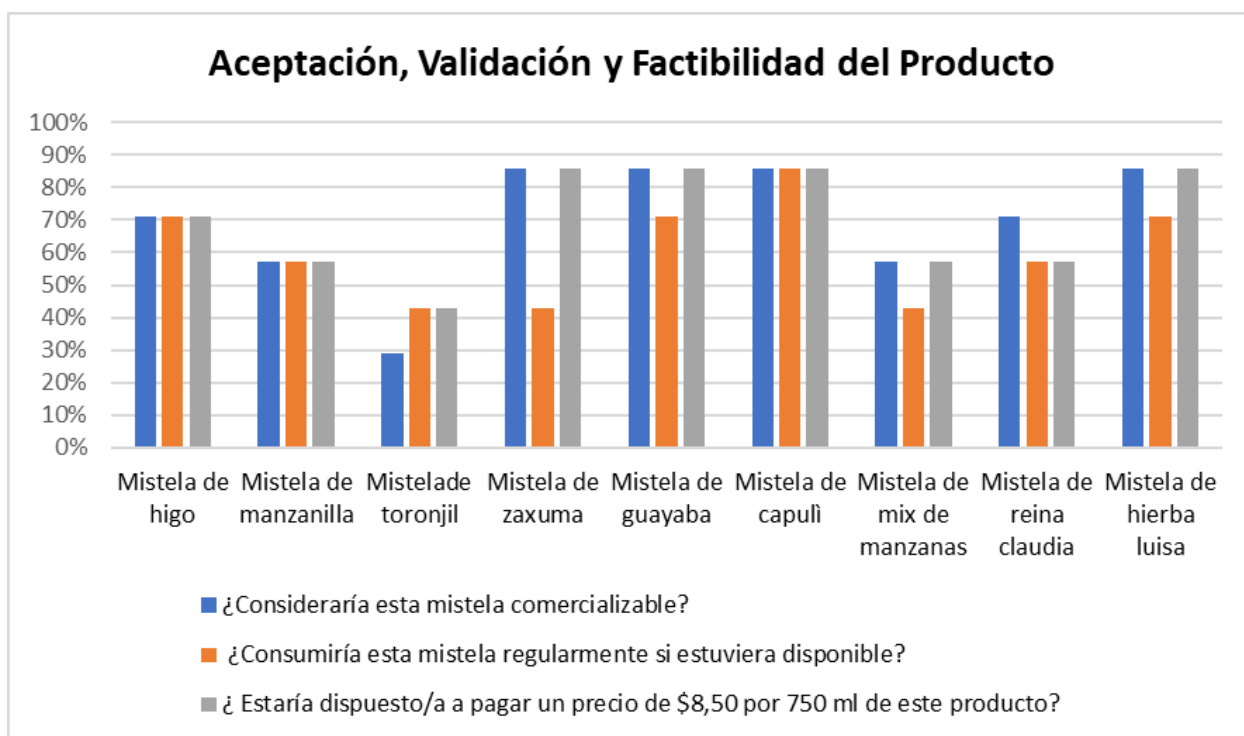
La mistela de capulí, alcanzó un 85% de aprobación por los encuestados profesionales lo cual reconocen la innovación y sostenibilidad del producto, como también el uso de técnicas de conservación, lo que deja un 15% de restantes que no consideran al producto como suficientemente innovador ni con técnicas de conservación. Por otro lado, la mistela de mix de manzanas presenta un porcentaje de aceptación del 70% en las dos categorías, dejando un 30% de porcentaje no favorable, representa una oportunidad para realizar una mejora al producto.

Por último, la mistela de reina claudia con un 70% de aprobación en ambas preguntas de la encuesta, por consiguiente, el 30% de los profesionales no lo consideran destacable en ambos aspectos. También la mistela de hierba luisa, recibe un 70% de aceptación en innovación y sostenibilidad y el 85% en técnicas de conservación del producto, por el contrario, un 30% y 15% no opinan la misma valoración.

En conclusión, los porcentajes reflejan una apreciación positiva hacia las mistelas como productos con potencial para ser transformados de manera sostenible e innovadora. Sin embargo, también se evidencia que ciertas formulaciones requieren optimizar sus procesos de conservación o estrategias de aprovechamiento para lograr niveles más altos de aceptación profesional. Por otro lado, el análisis es clave para fortalecer el desarrollo de productos con identidad local que cumplan con los estándares de innovación y sostenibilidad.

Por último, la Gráfica 3 refleja los resultados obtenidos de la encuesta aplicada a profesionales sobre la aceptación, validación y factibilidad comercial de las mistelas elaboradas con frutas y hierbas autóctonas de la parroquia Bulán. Donde se evaluaron tres indicadores clave: si se considerará comercializable la mistela, si la consumieran regularmente y, por último, si el encuestado estaría dispuesto a pagar un precio de \$8,50 por 750 ml del producto.

Tabla 4. Encuesta a profesionales sobre la aceptación, validación y factibilidad del producto.



Nota. Tabla de autoría propia.

La mistela de higo, un 70 % considera que es comercializable para el mercado, el 70 % la consumiría regularmente si estuviera disponible y el 70 % está dispuesto a pagar el precio sugerido. No obstante, un 30 % respectivamente no están de acuerdo con estas afirmaciones. La mistela de manzanilla, obtuvo una calificación moderada, con un 55 % que la ve comercializable para el mercado, el mismo porcentaje la consumiría con frecuencia y está dispuesto a pagar el costo propuesto. Sin embargo, el 45% de los encuestados expresan otra opinión acerca de su viabilidad comercial, por otro lado, tampoco la consumieran con frecuencia y no pagarían el precio sugerido.

Por otra parte, la mistela de toronjil es una de las menos apreciadas, con un porcentaje de 30 % que la considera comercializable, mientras que solo un 45 % de encuestados la consumirían con regularidad. Además, sólo un 45 % de encuestados estaría dispuesto a pagar el precio sugerido, lo que refleja que entre el 70 % de encuestados no la consideran comercial y el 55 % no la consumirían frecuentemente, lo cual no pagaron el precio establecido. La mistela de zaxuma se distingue por altos porcentajes de aceptación, con un 85 % que la considera adecuada para el mercado, un 45 % que estaría dispuesto a probarla y un 85 % que aceptaría el precio propuesto, dejando entre el 15 % y el 55 % de opiniones negativas.

Sin embargo, la mistela de guayaba también logra unos porcentajes altos, con un 85 % en que sí la consideran comerciable, un 70 % de encuestados la consumirían con frecuencia y un 85 % están dispuesto a pagar el precio sugerido. Mientras que el 15 % creen que no es una bebida comercializable al igual que el precio es un poco elevado y el 30 % no está dispuesto a consumir frecuentemente. La mistela de capulí tiene un 85 % de aceptación en el ámbito comercial, con un 85 % dispuestos a comprar y un 85 % que considera el precio justo. El 15 % restante muestra menor interés, aunque continúa siendo una de las más valoradas.

Por otro lado, la mistela de mix de manzanas, su aprobación es menor, con un 55 % que la considera comercializable, un 45 % abierto a consumirla y solo un 55 % dispuesto a abonar el costo sugerido, lo que implica un 45 % a 55 % de desaprobación o indiferencia. La mistela de reina claudia muestra un 70 % de aceptación comercial, un 55 % de intención de consumo y un 55 % dispuesto a pagar el precio, con un 30 % a 45 % de respuestas desfavorables.

Por último, la mistela de hierba luisa es bien valorada, con un 85 % de aceptación como producto comercial, un 70 % de potencial de consumo y un 85 % que está dispuesto a pagar, dejando entre un 15 % que no opina lo mismo sobre la aceptación del producto en el mercado,

también no pagaría el precio establecido y 30 % que no estaría dispuesta a consumir frecuentemente, pero que confirma una visión global positiva.

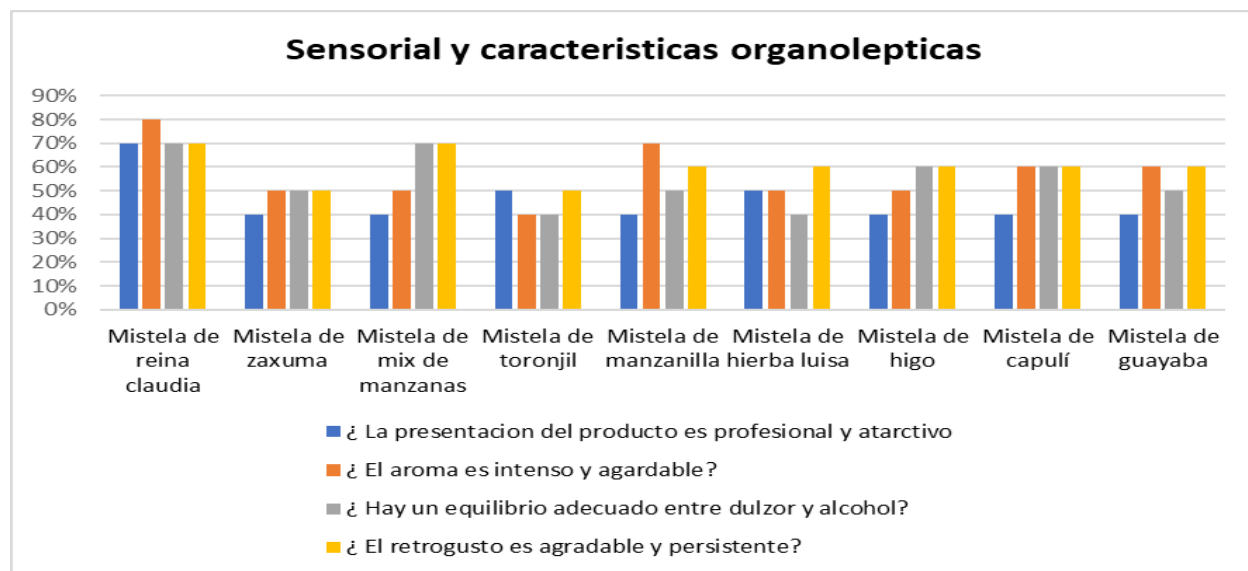
En conclusión, los resultados permiten determinar que la mayoría de las mistelas analizadas muestran una visión favorable en cuanto a su aceptación y potencial en el mercado, especialmente aquellas que integran gustos frutales clásicos con óptimas características sensoriales. No obstante, la viabilidad económica sigue estando sujeta a elementos como la clase de ingrediente principal, la anticipación del consumo y la percepción de su valor en función del costo. Este conocimiento es fundamental para establecer tácticas de posicionamiento, segmentación de mercado y precios aceptables que favorezcan la venta sostenible del producto.

4.2 ENCUESTA A LOS PRODUCTORES DE BULÁN SOBRE LA ACEPTACIÓN DE LAS BEBIDAS.

Con el objetivo de entender cómo ven los productores de la parroquia Bulán, la aceptación de las mistelas hechas con frutas y hierbas nativas de la parroquia, se llevó a cabo una encuesta destinada exclusivamente a este sector. Los datos obtenidos facilitan la evaluación del grado de satisfacción, así como de las características sensoriales y organolépticas de las mistelas, proporcionando información importante para optimizar su aceptación, validación y factibilidad del producto.

La Gráfica 4, se obtiene de los resultados de la encuesta realizada a productores de la parroquia Bulán, quienes degustaron diversas mistelas de frutas y hierbas autóctonas de la parroquia Bulán en función de sus características organoléptica como la presentación, aroma, equilibrio entre dulzor con el alcohol y retrogusto. La gráfica muestra resultados claros de aceptación en ciertas variedades, así como aspectos mejorables en otras.

Tabla 5. Encuesta a productores de la parroquia Bulán sobre las características organolépticas.



Nota. Tabla de autoría propia.

De esta manera, la mistela de reina claudia alcanza el nivel de aprobación de aproximadamente el 70% en casi todas las propiedades valoradas, especialmente en la presentación, el equilibrio y retrogusto, por otro lado, en el aroma un 80% de encuestados les agrada. Sin embargo, el 30% de los encuestados dijo que la bebida no es completamente atractiva, el equilibrio y retrogusto no les agrada, el 20% de encuestados opinaron que el aroma no es tan intenso, pero es agradable.

La mistela de zaxuma se destaca con un 40% de aceptación en la presentación del producto, con el 50% de aceptación en equilibrio, aroma intenso y retrogusto, reflejando que su aspecto en el paladar es bueno, como también el aspecto olfativo son altamente valorados mientras que el 60% opina que no es tan llamativo la presentación del producto. Sin embargo, el 50% de los encuestados dieron con una conclusión que no es agradable el retrogusto, aroma y equilibrio.

En contraste, la mistela de mix de manzanas refleja un porcentaje del 40% de aceptación en la presentación, un 50% en aroma intenso y un 70% en equilibrio y retrogusto de la bebida. Por otro lado, el 60% no les llama la atención la presentación del producto, un 50% indica que el aroma no es tan intenso y el 30% de productores de Bulán indican que no encontraron un sabor adecuado en la bebida teniendo una persistencia no agradable en boca después de consumir la bebida.

La mistela de toronjil recibió opiniones divididas: casi el 50% de los encuestados dieron como resultado que la presentación es muy agradable para su vista, como también el retrogusto es agradable para su paladar, mientras que el 40% le agrada el equilibrio de la bebida como también el aroma, por lo tanto, el 50% no está satisfecho con la presentación, como el retrogusto de la bebida. También se obtuvo un 60% de encuestados no satisfechos con el aroma y equilibrio del alcohol con el dulzor.

La mistela de manzanilla fue una de las bebidas que obtuvo un 40% de aceptación en la presentación, así como también el 60% opinó que no le gusta la presentación del producto, sin embargo, un 70% le agrado el aroma y el restante 30% de encuestados no le agrada el aroma. Por consiguiente, en equilibrio los resultados fueron un 50% agradables y 50% insatisfechos. Sin embargo, el retrogusto de la mistela fue muy agradable teniendo como resultados un 60% de satisfacción y un 40% de inconformidad del retrogusto.

Por otra parte, la mistela de hierba luisa es la que tuvo por parte de los productores alcanzando un porcentaje de 50% en presentación, aroma, a pesar de que un 50% no opino lo mismo. Por otra parte, el equilibrio del dulzor con el alcohol obtuvo un 40%, sin embargo, un 60% de encuestados concluyeron que no les parecía agradaba el equilibrio. También se obtuvo un 60% de aceptación en el retrogusto y por consiguiente un 40% no le agrado el sabor del retrogusto.

La mistela de higo resultó con un 40% de aprobación en presentación, el 50% en aroma, 60% en equilibrio de alcohol con el dulzor y en el retrogusto, mientras que el 40% de encuestados no les pareció agradable la presentación, por otro lado, el 50% no le agrado el aroma y el 40% no estuvo de acuerdo con el equilibrio de dulzor con el alcohol como así mismo el retrogusto de la bebida.

La mistela de capulí obtuvo un 40% de aprobación por los encuestados en presentación del producto, por consiguiente, el 60% no le atrae la etiqueta. además, que el 60% de los productores dieron como resultado que el aroma es intenso, equilibrio agradable y retrogusto, sin embargo, el restante 40% no opino lo mismo, sugieren que realizando cambios en la fórmula de elaboración podría mejorar.

Por último, la mistela de guayaba resultó con un porcentaje del 40% en presentación agradable y el 60% de encuestados la presentación no les pareció agradable. mientras que en el aroma resultó con un 60% de aceptación por su aroma intensa como también el 40% concluyeron que la aroma no estaba tan intensa, el equilibrio entre el dulzor con el alcohol resultó con un 50% satisfechos del sabor sin embargo el 50% opinaron que el equilibrio se tenía que mejorar y como último en el retrogusto tuvo un 60% de aprobación y un 40% de resultados no favorables.

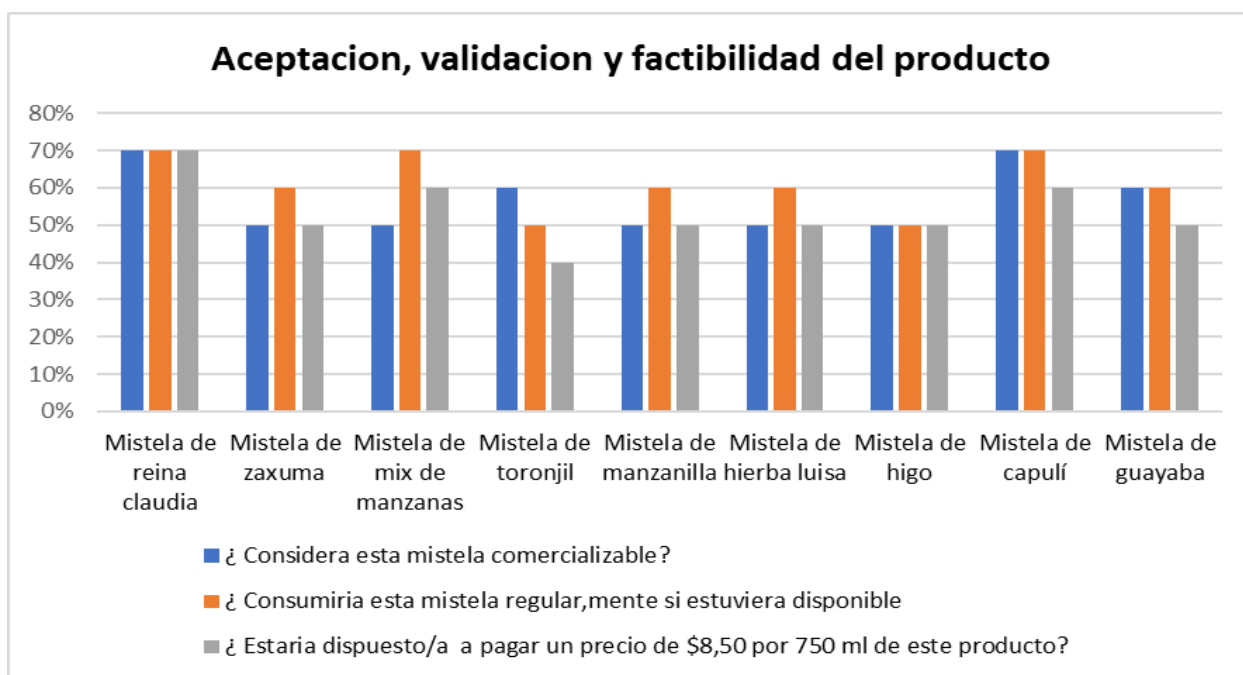
En conclusión, las mistelas evaluadas fueron bien recibidas por los productores encuestados, destacándose aquellas con frutas de sabor definido y aroma intenso. No obstante, las mistelas elaboradas con hierbas como el de hierba luisa o la manzanilla mostraron áreas de mejora sensorial. Esta investigación permite identificar los sabores más prometedores para mejorar el producto, así como aquellos que requieren ajustes en formulación para potenciar su aceptación.

Por último, la Gráfica 5 refleja los resultados obtenidos de la encuesta aplicada a productores de la parroquia Bulán sobre la aceptación, validación y factibilidad comercial de las

mistelas elaboradas con frutas y hierbas autóctonas de la parroquia Bulán. Donde se evaluaron tres indicadores clave: si se considerará comercializable la mistela, si la consumieran regularmente si estuviera disponible y, por último, si el encuestado estaría dispuesto a pagar un precio de \$8,50 por 750 ml del producto.

Tabla 6. Encuesta a productores de la parroquia Bulán sobre aceptación, validación y factibilidad del producto.

Tabla 6.



Nota. Tabla de autoría propia.

La mistela de reina claudia, un 70 % considera que es comercializable para el mercado, el 70 % la consumiría regularmente si estuviera disponible y el 70 % está dispuesto a pagar el precio sugerido. No obstante, un 30 % respectivamente no están de acuerdo con estas afirmaciones. La mistela de zaxuma, obtuvo una calificación moderada, con un 50% que la ve comercializable para

el mercado. el porcentaje del 60% la consumiría con frecuencia y el 50% está dispuesto a pagar el costo propuesto. Sin embargo, el 50% de los encuestados expresan otra opinión acerca de su viabilidad comercial, por otro lado, el 40% tampoco la consumirían con frecuencia y el 50% no pagarían el precio sugerido.

Por otra parte, la mistela de toronjil es una de las menos apreciadas, con un porcentaje de 60 % que la considera comercializable, mientras que solo un 50 % de encuestados la consumirían con regularidad. Además, sólo un 40 % de encuestados estaría dispuesto a pagar el precio sugerido, lo que refleja que entre el 40 % de encuestados no la consideran comercial y el 50 % no la consumirían frecuentemente y el 60% no pagaron el precio establecido. La mistela de hierba luisa se distingue por porcentajes de aceptación, con un 50% que la considera adecuada para el mercado, un 60 % que estaría dispuesto a probarla y un 50% que aceptaría el precio propuesto, dejando entre el 50 % y el 40% de opiniones negativas.

Sin embargo, la mistela de higo también logra unos porcentajes altos, con un 50 % en que sí la consideran comerciable, un 50 % de encuestados la consumirían con frecuencia y un 50 % están dispuesto a pagar el precio sugerido. Mientras que el 50 % creen que no es una bebida comercializable al igual que el precio es un poco elevado y el 50 % no está dispuesto a consumir frecuentemente. La mistela de capulí tiene un 70 % de aceptación en el ámbito comercial, con un 70 % dispuestos a comprar y un 60 % que considera el precio justo. El 30 % y un 40% restante muestra menor interés, aunque continúa siendo una de las más valoradas.

Por otro lado, la mistela de mix de manzanas, su aprobación con un 50 % que la considera comercializable, un 70 % abierto a consumirla y solo un 60 % dispuesto a abonar el costo sugerido, lo que implica un 50 % a 30 % y 40% de desaprobación o indiferencia. Por último, la mistela de guayaba es bien valorada, con un 60 % de aceptación como producto comercial, un 60% de

potencial de consumo y un 50 % que está dispuesto a pagar, dejando entre un 40 % que no opina lo mismo sobre la aceptación del producto en el mercado, también no estaría dispuesta a consumir frecuentemente y 50 % que no pagaría el precio establecido.

En conclusión, los resultados permiten determinar que la mayoría de las mistelas analizadas muestran una visión favorable en cuanto a su aceptación y potencial en el mercado, especialmente aquellas que integran gustos frutales clásicos con óptimas características sensoriales. No obstante, la viabilidad económica sigue estando sujeta a elementos como la clase de ingrediente principal, la anticipación del consumo y la percepción de su valor en función del costo. Este conocimiento es fundamental para establecer tácticas de posicionamiento, segmentación de mercado y precios aceptables que favorezcan la venta sostenible del producto.




CAPÍTULO V: PROPUESTA GASTRONÓMICA




Para finalizar, se mostrará cada uno de los productos presentados para poder reducir el desperdicio de frutas en la parroquia Bulán. Al elaborar mistelas con técnicas innovadoras, donde se menora el tiempo de maceración, además creadas con frutas autóctonas, ayudamos a generar un valor adicional que ayudarán a los productores de Bulán, a crecer económicamente, así como, turísticamente. Al presentar fichas técnicas nos ayudará a estandarizar las recetas a continuación:



5.1. Hojas de ruta

A continuación, se muestra hojas de ruta nos ayuda a seguir una receta estandarizada:

5.1.1. Zaxuma




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO						
FICHA TÉCNICA: Mistela de Zaxuma						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			1	kg	Zaxuma	
			1	kg	Aguardiente	
MISE EN PLACE:						
Técnicas de Corte:						
Zaxuma	Cuartos	Aguardiente	N/A			
0	N/A	0				
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
Aguardiente/macerado, 2 hora, 65°C						
Equipos y Utensilios:						
TABLA, CUCHILLO, HORNO, EMPACADORA						
PREPARACION:						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar la fruta 2. Empacar al vacío con el aguardiente 3. Cocinar en el horno con ventilación y vapor 4. Dejar enfriar y meter al refrigerador por 30min. 						
Observaciones:						
Cuidar bien el empaçado						



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Mistela De Zaxuma						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,6	kg	Almibar simple	
			0,4	kg	Macerado de zaxuma	
MISE EN PLACE:						
Técnicas de Corte:						
Almibar simple	N/A	0		N/A		
Macerado de zaxuma	N/A	0		N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
N/A						
Equipos y Utensilios:						
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA						
PREPARACION:						
1. Una vez fria el contenido 2. Mezclar tomando en cuenta la formula 60% de macerado y 40% de almibar.						
Observaciones:						

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Almibar Simple						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,5	kg	Agua	
			0,5	kg	Azucar	
MISE EN PLACE:						
Técnicas						
Agua	N/A	Azucar	N/A			
0	N/A	0				
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
AGUA/EBULLICION,15MIN,90°C						
Equipos y Utensilios:						
OLLA, CUCHARETA						
PREPARACION:						
1. Llevar a ebullicion el agua. 2. Diluir el azucar y dejar hervir por 3 minutos.						
Observaciones:						




5.1.2. Capulí.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mistela De Capulí			
Tipo de Plato:		Bebida	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,25	kg	Mistela de capulí
	1	Und.	Botella
1	Und.	Etiqueta	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mistela de capulí	N/A	0	N/A
Botella	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
N/A			
Equipos y Utensilios:			
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA			
PREPARACION:			
1. Esterilizar la botella 2. Rellenar y etiquetar			
Observaciones:			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Almibar Simple						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,5	kg	Agua	
			0,5	kg	Azucar	
MISE EN PLACE:						
Técnicas						
Agua	N/A	Azucar	N/A			
0	N/A	0				
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
AGUA/EBULLICION,15MIN,90°C						
Equipos y Utensilios:						
OLLA, CUCHARETA						
PREPARACION:						
1. Llevar a ebullicion el agua. 2. Diluir el azucar y dejar hervir por 3 minutos.						
Observaciones:						

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mistela De Capuli			
Tipo de Plato:		Bebida	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,6	kg	Almibar simple
	0,4	kg	Macerado de capuli
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Almibar simple	N/A	0	N/A
Macerado de capuli	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
N/A			
Equipos y Utensilios:			
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA			
PREPARACION:			
1. Una vez fria el contenido 2. Mezclar tomando en cuenta la formula 60% de macerado y 40% de almibar.			
Observaciones:			



5.1.3. Higo




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> SUDAMERICANO		 <small>www.suda-tec.com.ve</small>
FICHA TÉCNICA: Mistela de Higo				
Tipo de Plato:		Bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		1	kg	Higo
		1	kg	Aguardiente
		0,1	kg	Hoja de higo
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Higo	Cuartos	Aguardiente	N/A	
Hoja de higo	N/A	0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Aguardiente/macerado, 2 hora, 65°C				
Equipos y Utensilios:				
TABLA, CUCHILLO, HORNO, EMPACADORA				
PREPARACION:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar la fruta y lavar solo las hojas sin tallos 2. Empacar al vacío con el aguardiente 3. Cocinar en el horno con ventilación y vapor 4. Dejar enfriar y meter al refrigerador por 30min. 				
Observaciones:				
Cuidar bien el empaçado				

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mistela de Higo			
Tipo de Plato:		Bebida	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,6	kg	Almibar simple
	0,4	kg	Macerado
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Almibar simple	N/A	0	N/A
Macerado	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
N/A			
Equipos y Utensilios:			
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA			
PREPARACION:			
1. Una vez fria el contenido 2. Mezclar tomando en cuenta la formula 60% de macerado y 40% de almibar.			
Observaciones:			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Almibar Simple			
Tipo de Plato:		Bebida	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,25	kg	Agua
	0,5	kg	Azucar
	0,25	kg	Panela
MISE EN PLACE:			
Técnicas			
Agua	N/A	Azucar	N/A
0	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
AGUA/EBULLICION,15MIN,90°C			
Equipos y Utensilios:			
OLLA, CUCHARETA			
PREPARACION:			
<ol style="list-style-type: none"> Llevar a ebullicion el agua. Diluir el azucar y dejar hervir por 3 minutos. 			
Observaciones:			



5.1.4. Manzanas.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudatracam.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Mistela de Mix de manzana				
Tipo de Plato:		Bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,333	kg	Manzana Flor de mayo
		0,333	kg	Manzana roja local
		0,333	kg	Manzana Verde Local
1	kg	Aguardiente		
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Manzana Flor de mayo	Cuartos	Manzana roja local	Cuartos	
Manzana Verde Local	Cuartos	Aguardiente	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Aguardiente/macerado. 2 hora, 65°C				
Equipos y Utensilios:				
TABLA, CUCHILLO, HORNO, EMPACADORA				
PREPARACION:				
1. Lavar y cortar en cuartos. 2. Empacar al vacío con el aguardiente 3. Cocinar en el horno con ventilación y vapor 4. Dejar enfriar y meter al refrigerador por 30min.				
Observaciones:				
Cuidar bien el empacado				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO						
FICHA TÉCNICA: Almibar Simple						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,5	kg	Agua	
			0,5	kg	Azucar	
MISE EN PLACE:						
Técnicas de Corte:						
Agua	N/A	Azucar	N/A			
0	N/A	0				
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
AGUA/EBULLICION, 15MIN, 90°C						
Equipos y Utensilios:						
OLLA, CUCHARETA						
PREPARACION:						
<ol style="list-style-type: none"> Llevar a ebullicion el agua. Diluir el azucar y dejar hervir por 3 minutos. 						
Observaciones:						



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Mistela de Mix de manzanas				
Tipo de Plato:		Bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,25	kg	Mistela de mix de manzanas
		1	kg	Botella
		1	kg	Etiqueta
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Mistela de mix de	N/A	0	N/A	
Botella	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
N/A				
Equipos y Utensilios:				
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA				
PREPARACION:				
1. Esterilizar la botella 2. Rellenar				
Observaciones:				

5.1.5. Reina Claudia.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mistela de Reina Claudia			
Tipo de Plato:		Bebida	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,25	kg	Mistela
	1	kg	Botella
1	kg	Etiqueta	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Mistela	N/A	0	N/A
Botella	N/A	0	N/A
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
N/A			
Equipos y Utensilios:			
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA			
PREPARACION:			
1. Esterilizar la botella 2. Rellenar			
Observaciones:			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Mistela de Reina claudia				
Tipo de Plato:		Bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,6	kg	Almibar simple
		0,4	kg	Macerado
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Almibar simple	N/A	0	N/A	
Macerado	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
N/A				
Equipos y Utensilios:				
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA				
PREPARACION:				
1. Una vez fría el contenido 2. Mezclar tomando en cuenta la formula 60% de macerado y 40% de almibar.				
Observaciones:				



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Almibar Simple			
Tipo de Plato:		Bebida	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,5	kg	Agua
	0,5	kg	Azucar
MISE EN PLACE:			
Técnicas			
Agua	N/A	Azucar	N/A
0	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
AGUA/EBULLICION, 15MIN, 90°C			
Equipos y Utensilios:			
OLLA, CUCHARETA			
PREPARACION:			
1. Llevar a ebullicion el agua. 2. Diluir el azucar y dejar hervir por 3 minutos.			
Observaciones:			



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Mistela de Reina Claudia				
Tipo de Plato:		Bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		1	kg	Reina claudia
		1	kg	Aguardiente
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Reina claudia	Cuartos	Aguardiente	N/A	
0	N/A	0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Aguardiente/macerado, 2 hora, 65°C				
Equipos y Utensilios:				
TABLA, CUCHILLO, HORNO, EMPACADORA				
PREPARACION:				
1. Cortar la fruta 2. Empacar al vacio con el aguardiente 3. Cocinar en el horno con ventilacion y vapor 4. Dejar enfriar y meter al refrigerador por 30min.				
Observaciones:				
Cuidar bien el empackado				

5.1.6. Guayaba

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		<small>WWW.SUBTEC.COM.SD</small>		
FICHA TÉCNICA: Mistela de Guayaba						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,25	kg	Mistela de guayaba	
			1	kg	Botella	
			1	kg	Etiqueta	
MISE EN PLACE:						
Técnicas de Corte:						
Mistela de guayaba	N/A	0	N/A			
Botella	N/A	0	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
N/A						
Equipos y Utensilios:						
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA						
PREPARACION:						
1. Esterilizar la botella 2. Rellenar						
Observaciones:						




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Mistela de Guayaba				
Tipo de Plato:		Bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		0,6	kg	Almibar simple
		0,4	kg	Macerado de guayaba
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Almibar simple	N/A	0	N/A	
Macerado de guayaba	N/A	0	N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
N/A				
Equipos y Utensilios:				
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA				
PREPARACION:				
1. Una vez fria el contenido 2. Mezclar tomando en cuenta la formula 60% de macerado y 40% de almibar.				
Observaciones:				




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> SUDAMERICANO <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Almíbar Simple			
Tipo de Plato:		Bebida	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,5	kg	Agua
	0,5	kg	Azucar
MISE EN PLACE:			
Técnicas			
Agua	N/A	Azucar	N/A
0	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
AGUA/EBULLICION,15MIN,90°C			
Equipos y Utensilios:			
OLLA, CUCHARETA			
PREPARACION:			
1. Llevar a ebullicion el agua. 2. Diluir el azucar y dejar hervir por 3 minutos.			
Observaciones:			




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Mistela de Guayaba				
Tipo de Plato:		Bebida		
		INGREDIENTES:		
		Cant.	Und.	Nombre
		1	kg	Guayaba
		1	kg	Aguardiente
MISE EN PLACE:				
Técnicas de Corte:				
Guayaba	Cuartos	Aguardiente	N/A	
0	N/A	0		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura				
Aguardiente/macerado, 2 hora, 65°C				
Equipos y Utensilios:				
TABLA, CUCHILLO, HORNO, EMPACADORA				
PREPARACION:				
1. Cortar la fruta 2. Empacar al vacio con el aguardiente 3. Cocinar en el horno con ventilacion y vapor 4. Dejar enfriar y meter al refrigerador por 30min.				
Observaciones:				
Cuidar bien el empacado				

5.1.7. Hierba Luisa




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		 <small>www.sudtec.com.uy</small>		
FICHA TÉCNICA: Mistela de Hierba Luisa						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,25	kg	Mistela de hierba luisa	
			1	kg	Botella	
		1	kg	Etiqueta		
MISE EN PLACE:						
Técnicas de Corte:						
Mistela de hierba luisa	N/A	0	N/A			
Botella	N/A	0	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
N/A						
Equipos y Utensilios:						
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA						
PREPARACION:						
1. Esterilizar la botella 2. Rellenar						
Observaciones:						




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Mistela de hierba luisa						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,6	kg	Almibar simple	
			0,4	kg	Macerado de hierba luisa	
MISE EN PLACE:						
Técnicas de Corte:						
Almibar simple	N/A	0	N/A			
Macerado de hierba luisa	N/A	0	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
N/A						
Equipos y Utensilios:						
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA						
PREPARACION:						
1. Una vez fria el contenido 2. Mezclar tomando en cuenta la formula 60% de macerado y 40% de almibar.						
Observaciones:						



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Almibar Simple						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,5	kg	Agua	
			0,5	kg	Azucar	
MISE EN PLACE:						
Técnicas						
Agua	N/A	Azucar	N/A			
0	N/A	0				
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
AGUA/EBULLICION,15MIN,90°C						
Equipos y Utensilios:						
OLLA, CUHARETA						
PREPARACION:						
1. Llevar a ebullicion el agua. 2. Diluir el azucar y dejar hervir por 3 minutos.						
Observaciones:						

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mistela de hierba luisa					
Tipo de Plato:			Bebida		
		INGREDIENTES:			
		Cant.	Und.	Nombre	
		0,5	kg	Hierba luisa	
		1	kg	Aguardiente	
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
Hierba luisa	Cuartos	Aguardiente	N/A		
0	N/A	0			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
Aguardiente/macerado, 2 hora, 65°C					
Equipos y Utensilios:					
TABLA, CUCHILLO, HORNO, EMPACADORA					
PREPARACION:					
1, Lavar las hojas 2. Empacar al vacío con el aguardiente 3. Cocinar en el horno con ventilación y vapor 4. Dejar enfriar y meter al refrigerador por 30min.					
Observaciones:					
Cuidar bien el empaçado					



5.1.8. Manzanilla.



INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO					
FICHA TÉCNICA: Mistela de manzanilla					
Tipo de Plato:			Bebida		
		INGREDIENTES:			
		Cant.	Und.	Nombre	
		0,6	kg	Almibar simple	
		0,4	kg	Macerado	
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
Almibar simple	N/A	0		N/A	
Macerado	N/A	0		N/A	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
N/A					
Equipos y Utensilios:					
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA					
PREPARACION:					
1. Una vez fria el contenido 2. Mezclar tomando en cuenta la formula 60% de macerado y 40% de almibar.					
Observaciones:					




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 www.sudamericano.edu.ec		
FICHA TÉCNICA: Almibar Simple						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,5	kg	Agua	
			0,5	kg	Azucar	
	0,2	kg	Naranja			
MISE EN PLACE:						
Técnicas de Corte:						
Agua	N/A	Azucar	N/A			
Naranja americana	Zumo y cascara	0				
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
AGUA/EBULLICION,15MIN,90°C						
Equipos y Utensilios:						
OLLA, CUCHARETA						
PREPARACION:						
1. Llevar a ebullicion el agua, con el zumo y cascara de naranja. 2. Diluir el azucar y dejar hervir por 3 minutos.						
Observaciones:						




INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		<small>www.sudamericano.edu.ve</small>	
FICHA TÉCNICA: Mistela de manzanilla					
Tipo de Plato:			Bebida		
		INGREDIENTES:			
		Cant.	Und.	Nombre	
		0,5	kg	Manzanilla	
		1	kg	Aguardiente	
MISE EN PLACE:					
Técnicas de Corte:					
Manzanilla	Cuartos	Aguardiente	N/A		
0	N/A	0			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura					
Aguardiente/macerado, 2 hora, 65°C					
Equipos y Utensilios:					
TABLA, CUCHILLO, HORNO, EMPACADORA					
PREPARACION:					
1, Lavar las hojas 2. Empacar al vacio con el aguardiente 3. Cocinar en el horno con ventilacion y vapor 4. Dejar enfriar y meter al refrigerador por 30min.					
Observaciones:					
Cuidar bien el empacado					

5.1.9. Toronjil.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO</small> <small>www.itsudamericano.edu.ec</small>	
FICHA TÉCNICA: Mistela de manzanilla			
Tipo de Plato:		Bebida	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,5	kg	Toronjil
	1	kg	Aguardiente
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Toronjil	Cuartos	Aguardiente	N/A
0	N/A	0	
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Aguardiente/macerado, 2 hora, 65°C			
Equipos y Utensilios:			
TABLA, CUCHILLO, HORNO, EMPACADORA			
PREPARACION:			
1. Lavar las hojas 2. Empacar al vacío con el aguardiente 3. Cocinar en el horno con ventilación y vapor 4. Dejar enfriar y meter al refrigerador por 30min.			
Observaciones:			
Cuidar bien el empaçado			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		<small>www.sudamericano.edu.ve</small>		
FICHA TÉCNICA: Mistela de toronjil						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,25	kg	Mistela de Toronjil	
			1	kg	Botella	
1	kg	Etiqueta				
MISE EN PLACE:						
Técnicas de Corte:						
Mistela de Toronjil	N/A	0	N/A			
Botella	N/A	0	N/A			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
N/A						
Equipos y Utensilios:						
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA						
PREPARACION:						
1. Esterilizar la botella						
2. Rellenar						
Observaciones:						

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO						
FICHA TÉCNICA: Mistela de manzanilla						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,6	kg	Almibar simple	
			0,4	kg	Macerado de Toronjil	
MISE EN PLACE:						
Técnicas de Corte:						
Almibar simple	N/A	0		N/A		
Macerado de Toronjil	N/A	0		N/A		
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
N/A						
Equipos y Utensilios:						
ENVASES DE PLASTICO, JARRA MEDIDORA						
PREPARACION:						
<p>1. Una vez fria el contenido</p> <p>2. Mezclar tomando en cuenta la formula 60% de macerado y 40% de almibar.</p>						
Observaciones:						

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 <small>INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS</small> SUDAMERICANO		 <small>www.sudamericano.edu.ec</small>		
FICHA TÉCNICA: Almibar Simple						
Tipo de Plato:			Bebida			
			INGREDIENTES:			
			Cant.	Und.	Nombre	
			0,5	kg	Agua	
			0,5	kg	Azucar	
		0,2	kg	Naranja		
MISE EN PLACE:						
Técnicas de Corte:						
Agua	N/A		Azucar	N/A		
Naranja americana	Zumo y cascara		0			
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura						
AGUA/EBULLICION,15MIN,90°C						
Equipos y Utensilios:						
OLLA, CUCHARETA						
PREPARACION:						
1. Llevar a ebullicion el agua, con el zumo y cascara de naranja. 2. Diluir el azucar y dejar hervir por 3 minutos.						
Observaciones:						

5.2. Ficha de costeo

A continuación, se muestran las fichas de costeo, la cual ayuda a sacar un precio del producto:

5.2.1. Zaxuma

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1		0,25	kg	Mistela de zaxuma	2,13	0,53	funda	0,250	1
2		1,00	kg	Botella	0,70	0,70	funda	1,000	1
3		1,00	0	Etiqueta	0,50	0,50	funda	1,000	1
		0,25	Peso Total receta			1,73	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5,20
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	6,93
--------------------------------------	-------------

N°		CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1		0,60	kg	Almibar simple	0,55	0,33	funda	0,600	1
2		0,40	kg	Macerado de zaxuma	4,50	1,80	funda	0,400	1
3		0,00	0	0		0,00			
		1,00	Peso Total receta			2,13	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	6,39
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	2,13
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	ALMIBAR SIMPLE	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	0,55	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	Agua	0,00	0,00	0,00	0,500	1
2	0,50	kg	Azucar	1,09	0,55	funda	0,500	1
3	0,00	0	0		0,00		0,000	
4	0,00	0	0					
1,00 Peso Total receta					0,55	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	1,64
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	0,55
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Macerado de zaxuma	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Macerado	Tamaño porción	2
Costo por Plato:	9,00	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	1,00	kg	Zaxuma	2,50	2,50	granel	1,000	1
2	1,00	kg	Aguardiente	6,50	6,50	Botella de vidrio	1,000	1
3	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
4	0,00	0	0		0,00			
2,00 Peso Total receta					9,00	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	27,00
---	--------------

Costo por kilo de elaboración	4,50
--------------------------------------	-------------

5.2.2. Capulí.

Costos:		Mistela de Capuli						
Chef:		Tábata Chiqui y Johmayra Bijay						
Tipo de Plato:		Bebida	Tamaño porción: 0,25					
Costo por Plato:		1,76	Raciones: 1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	kg	Mistela de Capuli	2,23	0,56	funda	0,250	1
2	1,00	kg	Botella	0,70	0,70	funda	1,000	1
3	1,00	0	Etiqueta	0,50	0,50	funda	1,000	1
		0,25	Peso Total receta		1,76	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):						5,27		
Costo por kilo de elaboración						7,03		

Costos:		Mistela de Capuli						
Chef:		Tábata Chiqui y Johmayra Bijay						
Tipo de Plato:		Bebida	Tamaño porción: 1					
Costo por Plato:		2,23	Raciones: 1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,60	kg	Almibar simple	0,55	0,33	funda	0,600	1
2	0,40	kg	Macerado de capuli	4,75	1,90	funda	0,400	1
3	0,00	0	0	0,00	0,00	funda	1,000	1
		1,00	Peso Total receta		2,23	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):						6,69		
Costo por kilo de elaboración						2,23		

Costos:		ALMIBAR SIMPLE						
Chef:		Tábata Chiqui y Johmayra Bijay						
Tipo de Plato:		Bebida	Tamaño porción: 1					
Costo por Plato:		0,55	Raciones: 1					
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	Agua	0,00	0,00	0,00	0,500	1
2	0,50	kg	Azucar	1,09	0,55	funda	0,500	1
3	0,00	0	0	0,00	0,00	funda	1,000	1
4	0,00	0	0					
		1,00	Peso Total receta		0,55	Costo de receta		
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):						1,64		
Costo por kilo de elaboración						0,55		

5.2.3. Higo.

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Mistela de higo	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	0,25
Costo por Plato:	1,85	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	kg	Mistela	2,60	0,65	funda	0,250	1
2	1,00	kg	Botella	0,70	0,70	funda	1,000	1
3	1,00	0	Etiqueta	0,50	0,50			
0,25 Peso Total receta					1,85 Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5,55
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	7,40
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Mistela de Higo	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	2,60	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,60	kg	Almibar simple	0,67	0,40	funda	0,600	1
2	0,40	kg	Macerado	5,50	2,20	funda	0,400	1
3	0,00	0	0		0,00			
1,00 Peso Total receta					2,60 Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	7,81
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	2,60
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	ALMIBAR SIMPLE	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	0,67	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	kg	Agua	0,00	0,00	0,00	0,250	1
2	0,50	kg	Azucar	1,09	0,55	funda	0,500	1
3	0,25	kg	Panela	0,50	0,13		0,000	
4	0,00	kg	0					
1,00 Peso Total receta					0,67	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	2,01
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	0,67
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Macerado	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Macerado	Tamaño porción	2,1
Costo por Plato:	11,55	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	1,00	kg	Higo	5,00	5,00	granel	1,000	1
2	1,00	kg	Aguardiente	6,50	6,50	Botella de vidrio	1,000	1
3	0,10	kg	Hoja de higo	0,50	0,05		0,000	
4	0,00		0		0,00			
2,10 Peso Total receta					11,55	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	34,65
---	--------------

Costo por kilo de elaboración	5,50
--------------------------------------	-------------

5.2.4. Manzanas.

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Mistela de Mix de manzanas

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	0,25
Costo por Plato:	1,66	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	kg	Mistela de mix de manzanas	1,83	0,46	botella	0,250	1
2	1,00	kg	Botella	0,70	0,70	Botella de vidrio	1,000	1
3	1,00	0	Etiqueta	0,50	0,50	Funda	1,000	1
0,25 Peso Total receta					1,66	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	4,97
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	6,63
--------------------------------------	-------------

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Mistela de mix de manzanas

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	1,83	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,60	kg	Almibar simple	0,55	0,33	funda	0,600	1
2	0,40	kg	Macerado de manzanas	3,75	1,50	funda	0,400	1
3	0,00	0	0		0,00			
1,00 Peso Total receta					1,83	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5,49
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	1,83
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	ALMIBAR SIMPLE	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	0,55	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	Agua	0,00	0,00	0,00	0,500	1
2	0,50	kg	Azucar	1,09	0,55	fundas	0,500	1
3	0,00	0	0		0,00		0,000	
4	0,00	0	0					
1,00 Peso Total receta					0,55	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	1,64
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	0,55
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Macerado	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Macerado	Tamaño porción	2
Costo por Plato:	7,50	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,33	kg	Manzana Flor de mayo	1,00	0,33	granel	0,333	1
2	0,33	kg	Manzana roja local	1,00	0,33	granel	0,333	1
3	0,33	kg	Manzana Verde Local	1,00	0,33	granel	0,333	1
4	1,00		Aguardiente	6,50	6,50	Botella de vidrio	1,000	1
2,00 Peso Total receta					7,50	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	22,51
---	--------------

Costo por kilo de elaboración	3,75
--------------------------------------	-------------

5.2.5. Reina Claudia.

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Mistela de Reina Claudia

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	0,25
Costo por Plato:	1,71	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	kg	Mistela	2,03	0,51	funda	0,250	1
2	1,00	kg	Botella	0,70	0,70	funda	1,000	1
3	1,00	0	Etiqueta	0,50	0,50	funda	1,000	1
0,25 Peso Total receta					1,71	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5,12
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	6,83
--------------------------------------	-------------

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Mistela de Reina Claudia

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	2,03	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,60	kg	Almibar simple	0,55	0,33	funda	0,600	1
2	0,40	kg	Macerado	4,25	1,70	funda	0,400	1
3	0,00	0	0		0,00			
1,00 Peso Total receta					2,03	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	6,09
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	2,03
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	ALMIBAR SIMPLE	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	0,55	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	Agua	0,00	0,00	0,00	0,500	1
2	0,50	kg	Azucar	1,09	0,55	funda	0,500	1
3	0,00	0	0		0,00		0,000	
4	0,00	0	0					
1,00 Peso Total receta					0,55	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	1,64
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	0,55
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Macerado	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Macerado	Tamaño porción	2
Costo por Plato:	8,50	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	1,00	kg	Reina claudia	2,00	2,00	granel	1,000	1
2	1,00	kg	Aguardiente	6,50	6,50	Botella de vidrio	1,000	1
3	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
4	0,00		0		0,00			
2,00 Peso Total receta					8,50	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	25,50
---	--------------

Costo por kilo de elaboración	4,25
--------------------------------------	-------------

5.2.6. Guayaba

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Mistela de Guayaba

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	0,25
Costo por Plato:	1,71	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	kg	Mistela de guayaba	2,03	0,51	funda	0,250	1
2	1,00	kg	Botella	0,70	0,70	funda	1,000	1
3	1,00	0	Etiqueta	0,50	0,50			
0,25 Peso Total receta					1,71	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5,12
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	6,83
--------------------------------------	-------------

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Mistela de Guayaba

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	2,03	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,60	kg	Almibar simple	0,55	0,33	funda	0,600	1
2	0,40	kg	Macerado de guayaba	4,25	1,70	funda	0,400	1
3	0,00	0	0		0,00			
1,00 Peso Total receta					2,03	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	6,09
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	2,03
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	ALMIBAR SIMPLE	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	0,55	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	Agua	0,00	0,00	0,00	0,500	1
2	0,50	kg	Azucar	1,09	0,55	funda	0,500	1
3	0,00	0	0		0,00		0,000	
4	0,00	0	0					
1,00 Peso Total receta					0,55	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	1,64
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	0,55
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Macerado	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Macerado	Tamaño porción	2
Costo por Plato:	8,50	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	1,00	kg	Guayaba	2,00	2,00	granel	1,000	1
2	1,00	kg	Aguardiente	6,50	6,50	Botella de vidrio	1,000	1
3	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
4	0,00		0		0,00			
2,00 Peso Total receta					8,50	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	25,50
---	--------------

Costo por kilo de elaboración	4,25
--------------------------------------	-------------

5.2.7. Hierba Luisa

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Mistela de hierba luisa

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	2,26	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,60	kg	Almibar simple	0,55	0,33	funda	0,600	1
2	0,40	kg	Macerado de hierba luisa	4,83	1,93	funda	0,400	1
3	0,00	0	0		0,00			
1,00 Peso Total receta					2,26	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	6,79
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	2,26
--------------------------------------	-------------

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Mistela de Hierba luisa

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	0,25
Costo por Plato:	1,77	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	kg	Mistela de Hierba luisa	2,26	0,57	funda	0,250	1
2	1,00	kg	Botella	0,70	0,70	funda	1,000	1
3	1,00	0	Etiqueta	0,50	0,50			
0,25 Peso Total receta					1,77	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5,30
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	7,06
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	ALMIBAR SIMPLE	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	0,55	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	Agua	0,00	0,00	0,00	0,500	1
2	0,50	kg	Azucar	1,09	0,55	funda	0,500	1
3	0,00	0	0		0,00		0,000	
4	0,00	0	0					
1,00 Peso Total receta					0,55	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	1,64
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	0,55
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Macerado	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Macerado	Tamaño porción	1,5
Costo por Plato:	7,25	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	Hierba luisa	1,50	0,75	granel	0,500	1
2	1,00	kg	Aguardiente	6,50	6,50	Botella de vidrio	1,000	1
3	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
4	0,00		0		0,00			
1,50 Peso Total receta					7,25	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	21,75
---	--------------

Costo por kilo de elaboración	4,83
--------------------------------------	-------------

5.2.8 Manzanilla

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Mistela de manzanilla

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	0,25
Costo por Plato:	1,83	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,25	kg	Mistela manzanilla	2,52	0,63	funda	0,250	1
2	1,00	kg	Botella	0,70	0,70	funda	1,000	1
3	1,00	0	Etiqueta	0,50	0,50			
0,25 Peso Total receta				1,83	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5,49
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	1,32
--------------------------------------	-------------

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	ALMIBAR SIMPLE

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	1,24	Raciones:	1

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	Agua	0,00	0,00	0,00	0,500	1
2	0,50	kg	Azucar	1,09	0,55	funda	0,500	1
3	0,20	kg	Naranja	4,71	0,94		0,000	
4	0,00	0	0					
1,20 Peso Total receta				1,49	Costo de receta			

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	3,72
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	1,24
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Macerado de manzanilla	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Macerado	Tamaño porción	1,5
Costo por Plato:	7,25	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	Manzanilla	1,50	0,75	granel	0,500	1
2	1,00	kg	Aguardiente	6,50	6,50	Botella de vidrio	1,000	1
3	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
4	0,00		0		0,00			
1,50 Peso Total receta					7,25	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	21,75
---	--------------

Costo por kilo de elaboración	4,83
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	Mistela de manzanilla	

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	2,52	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,60	kg	Almibar simple	1,24	0,74	funda	0,600	1
2	0,40	kg	Macerado	4,43	1,77	funda	0,400	1
3	0,00	0	0		0,00			
1,00 Peso Total receta					2,52	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	7,55
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	2,52
--------------------------------------	-------------

5.2.9. Toronjil.


 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Mistela de Toronjil

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	2,52	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,60	kg	Almibar simple	1,24	0,74	funda	0,600	1
2	0,40	kg	Macerado de Toronjil	4,43	1,77	funda	0,400	1
3	0,00	0	0		0,00			
1,00 Peso Total receta					2,52	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	7,55
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	2,52
--------------------------------------	-------------

 www.sudamericano.edu.ec	
Costos:	Macerado de toronjil

Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Macerado	Tamaño porción	1,5
Costo por Plato:	7,25	Raciones:	1

N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	Toronjil	1,50	0,75	granel	0,500	1
2	1,00	kg	Aguardiente	6,50	6,50	Botella de vidrio	1,000	1
3	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
4	0,00		0		0,00			
1,50 Peso Total receta					7,25	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	21,75
---	--------------

Costo por kilo de elaboración	4,83
--------------------------------------	-------------

 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		www.sudamericano.edu.ec
Costos:	ALMIBAR SIMPLE	


Chef:	Tábata Chiqui y Johmayra Bijay		
Tipo de Plato:	Bebida	Tamaño porción	1
Costo por Plato:	1,24	Raciones:	1


N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,50	kg	Agua	0,00	0,00	0,00	0,500	1
2	0,50	kg	Azucar	1,09	0,55	fundas	0,500	1
3	0,20	kg	Naranja	4,71	0,94		0,000	
4	0,00	0	0					
	1,20	Peso Total receta			1,49	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	3,72
---	-------------

Costo por kilo de elaboración	1,24
--------------------------------------	-------------

5.3. Bitácoras

Prueba		Mistela de toronjil									
Peso	Ingredientes	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Johmayra Bijay Y Tabata Chiqui											
#2											
150g	Macerado de Toronjil	Olor: Dulce, Cítrico Color: Amarillento Sabor: Dulce Textura: Líquida	Maceración	62-65 grados	1 hora	Refrigeración.	Congelación: 8°C	Congelación: 8 meses Ambiente: 4 meses.	N/A	13°C	Cuidar la fórmula de mezcla macerado-almibar.
100g	Almibar simple										
Porción 250g											


Prueba		Mistela de zaxuma									
Peso	Ingredientes	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
Johmayra Bijay Y Tabata Chiqui											
#1											
125g	Macerado de Zaxuma	Olor: Dulce y afrutado Color: Rojizo, violeta Sabor: Dulce y un poco cítrico Textura: Líquida	Maceración	62-65 grados	1 hora	Refrigeración.	Congelación: 8°C	Congelación: 8 meses Ambiente: 4 meses.	N/A	13°C	La preparación esta muy dulce cuidar form
125g	Almibar simple										
Porción 250g											


Prueba		#2									Observaciones
Peso	Ingredientes	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	
150g	Macerado de Capuli	Olor: Dulce y afrutado	Maceración	62-65 grados	1 hora	Refrigeración.	Congelación: 8°C	Congelación: 8 meses Ambiente: 4 meses.	N/A	13°C	Cuidar la fórmula de mezcla macerado-almíbar.
100g	Almíbar simple	Color: Rojizo, violeta									
		Sabor: Dulce									
		Textura: Líquida									
Porción 250g											



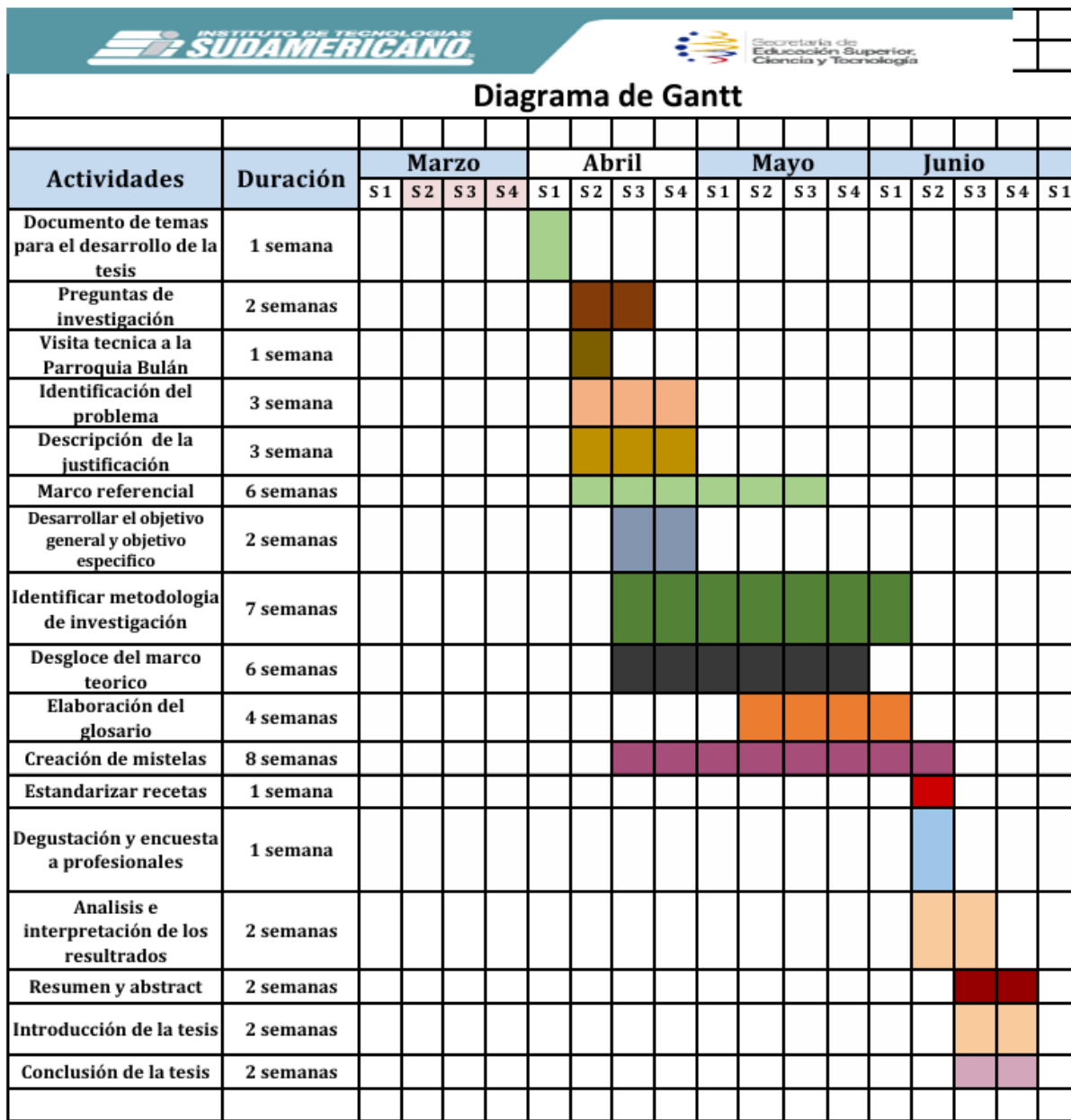
Prueba		#1									Observaciones
Peso	Ingredientes	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	
125g	Macerado de Reina claudia	Olor: Afrutado y ácido	Maceración	62-65 grados	1 hora	Refrigeración.	Congelación: 8°C	Congelación: 8 meses Ambiente: 4 meses.	N/A	13°C	La preparación salió muy dulce, se cambiara la formulacion
125g	Almíbar simple	Color: Amarillento									
		Sabor: Acido									
		Textura: Líquida									
Porción 250g											



Johmayra Bijay Y Tabata Chiqui		Mistela de Guayaba									
Prueba	#2										
Peso	Ingredientes	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
150g	Macerado de Guayaba	Olor: Dulce y afrutado Color: Amarillento Sabor: Dulce Textura: Líquida	Maceración	62-65 grados	1 hora	Refrigeración.	Congelación: 8°C	Congelación: 8 meses Ambiente: 4 meses.	N/A	13°C	Cuidar la fórmula de mezcla macerado-almíbar.
100g	Almíbar simple										
Porción 250g											

Johmayra Bijay Y Tabata Chiqui		Mistela de Higo									
Prueba	#1										
Peso	Ingredientes	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones
125g	Macerado de higo	Olor: Dulce, panela Color: Café oscuro Sabor: Dulce Textura: Líquida	Maceración	62-65 grados	1 hora	Refrigeración.	Congelación: 8°C	Congelación: 8 meses Ambiente: 4 meses.	N/A	13°C	La preparación salió muy dulce, se cambiara la formulación
125g	Almíbar simple										
Porción 250g											

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES



CONCLUSIONES

Esta investigación se centra en la creación de mistelas novedosas que resaltan la abundancia de los productos locales de la parroquia Bulán. Por un lado, conseguimos esto al fusionar de forma equilibrada técnicas antiguas, de igual manera contemporáneas. En cambio, esto fomentará la economía circular, el comercio equitativo y la apreciación de la biodiversidad local, estableciendo los cimientos para un futuro en la gastronomía que respeta sus orígenes e innova.

De igual manera, este estudio detectó, también describió productos autóctonos de Bulán con capacidad para mistelas artesanales. Así, se identificaron frutas, hierbas e ingredientes exclusivos por sus características y accesibilidad, formando de esta manera el fundamento para nuevas bebidas. Así pues, esta identificación no solo establece los cimientos para productos novedosos con raíces territoriales, sino que también subraya la relevancia de la biodiversidad local como impulsor del desarrollo sostenible para Bulán.

Esta investigación evidencia que la fabricación de mistelas a través de la mezcla de técnicas tradicionales e innovadoras representa una opción productiva factible para los productores y emprendedores de Paute. En este contexto, la combinación de la sabiduría tradicional en licores con los progresos tecnológicos ha facilitado la creación de un modelo que no solo resalta el legado cultural y culinario, sino que también crea nuevas posibilidades de ingreso y crecimiento económico a nivel local. Así pues, esta propuesta diversifica la producción cantonal, promoviendo la actividad empresarial sostenible y la consolidación territorial.

Para finalizar, el estudio enfatiza la relevancia de la interacción con productores locales y especialistas de Bulán como elemento esencial para potenciar la calidad de las mistelas. En realidad, la recolección de sus observaciones y propuestas no sólo corroboró las formulaciones, sino que también aportó conocimiento práctico al producto final. Por lo tanto, este método de colaboración garantiza que las mistelas se ajusten a criterios de excelencia, sean sostenibles, fomentando de esta manera la adopción comunitaria, así mismo como la transferencia de conocimientos para la producción local.

RECOMENDACIONES

Desde una perspectiva institucional, resulta esencial que al presentar las frutas y hierbas aromáticas de la parroquia Bulán, les asignemos un nombre y un significado, lo que, a su vez, realza la parroquia. Para los estudiantes en el entorno académico, se sugiere seguir generando productos que tengan un valor adicional utilizando insumos locales de cualquier parroquia o región. Muchas de estas áreas cuentan con una abundancia de productos que, en un inicio, no son valorados. No obstante, al crear artículos novedosos con ellos, la notoriedad de la parroquia puede aumentar considerablemente.

En contexto a nivel técnico, para la aplicación de métodos innovadores en la fabricación de mistelas locales en la parroquia Bulán, se sugiere enfocarse en la simplicidad del mantenimiento de los procesos. La integración de estrategias que faciliten su duración no sólo acelerará los tiempos de maceración, sino que también ayudará a lograr resultados más sobresalientes en un tiempo reducido. Este enfoque asegurará la eficacia y la posibilidad de repetir las innovaciones sugeridas y empleadas en este proyecto.

Y para finalizar a nivel teórico, se ha observado una completa indagación en la localidad de Bulán. Por lo tanto, se sugiere seguir investigando, tanto en teoría como en práctica, sobre el pasado, la misión y la visión de la localidad. Del mismo modo, es esencial extender el análisis acerca de las diferentes frutas recolectadas en el área y la gran variedad de productos con valor añadido que pueden fabricarse a partir de ellas. De hecho, Bulán posee una rica historia por descubrir y un enorme potencial para el desarrollo de nuevos productos.

REFERENCIAS

- Agriculture Organization of the United Nations. Rome, Italy.
https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/risipa_alimentara/presentation_food_waste.pdf
- Aguilar, M. (2012). Aprendizaje y Tecnologías de Información y Comunicación: Hacia nuevos escenarios educativos. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales, Niñez y Juventud*, 10(2), 801-811.
- ALFREDO, Z. R. N. (2021). Caracterización química de aguardiente de caña artesanal Amanta, Teneda, 2022, Evaluación de las pérdidas y desperdicios en los eslabones de la
- Andrade Tacuri, T. P. (2013). Elaboración de macerados con frutas orientales ecuatorianas para mixiología (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/959>
- Antonio Yam Tzec, J., Villaseñor Perea, C. A., Romantchik Kriuchkova, E., Soto Escobar, M., & Peña Peralta, M. Á. (2010). Una revisión sobre la importancia del fruto de Guayaba (*Psidium guajava* L.) y sus principales características en la postcosecha. *Revista Ciencias Técnicas Agropecuarias*, 19(4), 74-82.
- Arias, J., & Covinos, M. (2021). Diseño y metodología de la investigación. Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica.
<https://doi.org/http://hdl.handle.net/20.500.12390/2260>
- Asamblea Nacional (2008). Constitución de la República del Ecuador. Obtenido de
- Bustamante, L. (2018). Estudio de Factibilidad para la elaboración de una mistela a base de guayaba (*Ilex Guayusa*) y su aceptación en la ciudad de Guayaquil. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/35809>

cadena productiva del cacao en las provincias de Tungurahua y Chimborazo

<https://ve.scielo.org/pdf/uct/v26n116/2542-3401-uct-26-116-7.pdf>

Calle, K. (2017). Diseño e implementación de un manual de buenas prácticas de manufactura (BPM) para la Fábrica de Aguardiente Artesanal Destilería Mayte en el cantón Morona, provincia Morona Santiago. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.

<https://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/7778>

Carrera, N. (29 de MAYO de 2018a). EMASEO. Obtenido de EMASEO: ENTRE 2200 Y 2400 TONELADAS DE RESIDUOS SE RECOLECTAN DIARIAMENTE EN QUITO:<http://www.emaseo.gob.ec/emaseo-entre-2200-y-2400-toneladas-de-residuos-serecolectan-diariamente-en-quito/>

Carrero (2016) ¿DESECHADOS POR “FEOS”? NUEVA PLATAFORMA EUROPEA CONTRA LAS PÉRDIDAS Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS ¿Desechados por “feos”? Nueva plataforma europea contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos - Dialnet

Daros, W. R. (2002). ¿ Qué es un marco teórico?. Enfoques, 14(1), 73-112.<https://www.redalyc.org/pdf/259/25914108.pdf>

Díaz, C.; Muñoz, E.; Párraga, K. (2012). Proyecto de inversión para la distribución y comercialización de la mistela en la ciudad de Guayaquil. [Tesis de grado].

elaborado en el Cantón Cumandá (Doctoral dissertation, Universidad Agraria del Ecuador).

Escuela Superior Politécnica del

Litoral.<http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/21091>

Estudios sociales (Hermosillo, Son.), 16(32), 227-263.

Fainete, S. (2023). Los enfoques de investigación en las Ciencias Sociales. Revista Latinoamericana Ogmios, 3(8), 82-95.

<https://doi.org/https://doi.org/10.53595/rlo.v3.i8.084>

FAO (2012) Pérdidas y Desperdicio de alimentos en el mundo.

<https://www.fao.org/4/i2697s/i2697s.pdf>

Forgione, et.al, 2024, p.9(2024). Análisis exploratorio del desperdicio de frutas y

GAD Parroquial de Bulan (2023) Ubicacion Geografia

[https://gadbulan.gob.ec/azuay/ubicacion-](https://gadbulan.gob.ec/azuay/ubicacion-geografica/#:~:text=Bul%C3%A1n%20se%20encuentra%20ubicada%20al,de%20febrero%20del%20mismo%20a%C3%B1o.)

[geografica/#:~:text=Bul%C3%A1n%20se%20encuentra%20ubicada%20al,de%20febrero%20del%20mismo%20a%C3%B1o.](https://gadbulan.gob.ec/azuay/ubicacion-geografica/#:~:text=Bul%C3%A1n%20se%20encuentra%20ubicada%20al,de%20febrero%20del%20mismo%20a%C3%B1o.)

GAD PAUTE (2025) [https://www.viajesvistalsur.com/en-](https://www.viajesvistalsur.com/en-us/Article/content/1236/detail/Bulan-sabores--colores-y-aromas-de-frutas)

[us/Article/content/1236/detail/Bulan-sabores--colores-y-aromas-de-frutas](https://www.viajesvistalsur.com/en-us/Article/content/1236/detail/Bulan-sabores--colores-y-aromas-de-frutas)

Gómez Ugarte, M., Reyes Rojas, S., & Paredes Choque, L. (2015). La manzanilla y sus propiedades medicinales. Revista de investigación e información en salud, 10,

54. <https://doi.org/10.52428/20756208.v10i23.558>

GUSTAVSON, J.; CEDERBERG, C.; CONESSON, U.; VAN OTTERDEJK, R. & A.

MEYBECK. 2011. Global food. Losses and food waste. Swedish Institute for Food Waste. <https://www.fao.org/4/mb060e/mb060e.pdf>

Hidalgo M, Martín-Marroquín JM. El desperdicio de alimentos, un problema global.

hortalizas en comercios minoristas de La Calera, en el período diciembre 2022 a marzo 2023. Methodo Investigación Aplicada a Las Ciencias Biológicas, 9.

[https://doi.org/10.22529/me.2024.9S\(1\)04](https://doi.org/10.22529/me.2024.9S(1)04)

http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf

Industria Ambiente: gestión medioambiental y energética. 2020.

https://www.industriambiente.com/media/uploads/noticias/documentos/AT_Despedidos_alimentarios.pdf

INEC (2011-2012). Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los hogares urbanos y rurales. <https://anda.inec.gob.ec/anda/index.php/catalog/291>

Jaramillo y Morales (2015ab) Propuesta de maridaje de diez mistelas cuencanas con diez de sus platos típicos <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/84281f2e-09cf-4deb-bb83-d3b6a6bed535>

Limon (2007). [eumed.net. www.eumed.net/libros-gratis/2007a/257/7.1.htm](http://www.eumed.net/libros-gratis/2007a/257/7.1.htm)

Martinez (2012) Metodología de investigación en educación médica.

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572012000300007#:~:text=El%20plan%20inicial%20del%20desarrollo,de%20las%20clases%20de%20an%C3%A1lisis

Montano, Investigación Transversal: Características, Metodología, Ventajas

[C:/Users/USUARIO/Downloads/Investigaci%C3%B3n%20Transversal%20\(3\).pdf](C:/Users/USUARIO/Downloads/Investigaci%C3%B3n%20Transversal%20(3).pdf)

Romero Lozano, C. A. (2013ab). Elaboración de macerados y mistelas con especias

Tetreault, D. V. (2008). Escuelas de pensamiento ecológico en las Ciencias Sociales.

vegetales disponibles en la provincia del

Azuay. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/3697>

Vizcaíno et al., (2023ab) Metodología De la investigación científica: guía práctica.

<https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/7658/11619>

Vota, A. M. D. G. A., Gastelú, C. A. T., & Muñoz-Repiso, A. G. V. (2011). Competencias en Tecnologías de Información y Comunicación (TIC) de los estudiantes universitarios. *Revista latina de comunicación social*, (66), 1-26.

Xavier, M., & Gascón, J. (2014). *Alimentos desperdiciados. Un análisis del derrochero alimentario desde la soberanía alimentaria*. Barcelona

C:/Users/USUARIO/Downloads/Dialnet-

XavierMontagutYJordiGasconAlimentosDesperdiciadosU-8471102.pdf

GLOSARIO

A

Agropecuarios: Palabra que da significado a actividades agrícolas y ganaderas.

Aguardiente: Bebida alcohólica obtenida por destilación, generalmente de caña de azúcar.

Alcohol: Sustancia química que se encuentra en bebidas, como destilados, cerveza, el vino.

Almíbar: Líquido realizado con agua y azúcar usado en coctelería y repostería.

Ancestral: Tiene relación a los antepasados.

Artesanal: Realizado manualmente, es decir, sin procesos industrializados.

Autóctono: Es propio o natural del lugar de origen.

B

Biodiversidad: Diversidad de especies vegetales, animales y microorganismos en un entorno natural.

Bulan: Es una parroquia del Cantón Paute, caracterizado por su variedad de frutas y hierbas.

C

Cantón: Significado que obtienen algunos estados federales.

Capulí: Es un fruto carnoso, pequeño, de color negro rojizo, tiene un sabor agridulce y astringente.

Cocteles: bebida, compuesta por varios ingredientes y alcohol.

Comercialización: Propuestas de venta del producto establecido.

Costumbres: Es práctica habitual de una colectividad o lugar.

Creación: invento de algo nuevo o innovador

Crianza: Cuidar a alguien o algo desde un inicio.

D

Desaprovechamiento: Falta de utilización eficaz de un recurso disponible.

Desechar: Botar algo que para la persona no sirva

Desperdicio: Uso ineficiente o innecesario de recursos, especialmente alimentos.

E

Empacado al vacío: Técnica de conservación que consiste en extraer el aire del envase para prolongar la vida útil del producto.

Entrevista: Conversación de algo en específico con el objetivo de información

Estandarización: Una receta donde todos los productos sean realizados con el mismo sabor

F

Fiestas de pueblo: Celebraciones de una localidad

Fruta de temporada: Fruta que se encuentra en su etapa natural de cosecha según la estación del año.

G

GAD: Siglas de “Gobierno Autónomo Descentralizado”; entidad administrativa local en Ecuador.

Gastronomía: Ciencia, arte de preparaciones con alimentos.

Guayaba: Fruto del guayabo, que es de forma aovada, carne rosada llena de granillos.

H

Hierbas aromáticas: Plantas utilizadas por su aroma y propiedades culinarias o medicinales.

Higo: Fruto de la higuera, varía su color, textura blanda, dulce y lleno de semillas

M

Maceración: Proceso de remojar alimentos en un líquido para extraer o potenciar sabores y aromas.

Manzana flor de mayo: Variedad de manzana que florece durante el mes de mayo, característica de ciertas regiones.

Mistela: Aguardiente macerado con diferentes hierbas y frutas.

Moderna: Que pertenece o se relaciona con los tiempos recientes o actuales.

O

Origen: Lugar de procedencia de algo o de alguien.

P

Parroquia: División administrativa menor o circunscripción eclesiástica.

Paute: Cantón perteneciente de la provincia del Azuay

R

Reina claudia: Fruta de hueso, redonda, variedad de ciruela con textura jugosa.

Religión: Creencias acerca de una divinidad, relacionados a sentimientos de valoración.

Ruta de las frutas: Zonas de producción de frutas con experiencia de visita.

S

Sacarosa: Es un compuesto disacárido de la glucosa y fructosa.

Zaxuma: Variedad de ciruela, cascara de color morado, acida y su carne es dulce.

Sostenibilidad: Principio que promueve el uso racional de los recursos naturales para preservar el equilibrio ecológico a largo plazo.

Sous-vide: Método de cocción a baja temperatura en bolsas herméticas al vacío.

T

Temporada: Un tiempo límite donde crecen frutos o plantas.

Toronjil: Es una planta herbácea perenne, hojas aromáticas, olor suave a limón.

Tradición: Conjunto de prácticas, creencias o costumbres transmitidas de generación en generación.

Turismo: Actividad que consiste en viajar con fines recreativos, culturales, profesionales u otros.

V

Validación: Proceso de verificación que confirma la exactitud o legitimidad de algo.

ANEXOS

Anexo 1. Propuesta de tesis



TÍTULO

DESARROLLO DE SEIS MISTELAS A BASE DE FRUTAS Y
HIERBAS DEL CANTÓN PAUTE SECTOR BULÁN.

Anteproyecto de grado Presentado por:

Tabata Lisset Chiqui Fajardo

Johmayra Elizabeth Bijay Uyaguari

Carrera:

Gastronomía

Cuenca, 06 de Abril del 2025.

1. INTRODUCCIÓN

El sector Bulán perteneciente al Cantón Paute, está ubicado en la provincia del Azuay es caracterizado por su riqueza agrícola y biodiversidad, especialmente por su variedad de frutas y hierbas aromáticas. El sector Bulán posee un gran potencial para el desarrollo de productos artesanales que fortalezcan los sabores tradicionales y promuevan el uso de ingredientes locales. En este contexto el presente anteproyecto tiene como objetivo el desarrollo de seis mistelas, bebidas alcohólicas maceradas a base de frutas y hierbas aromáticas, que rescaten y valoricen los ingredientes autóctonos del sector.

La Mistela es tradicionalmente elaborada en diversas regiones de América Latina y Europa, donde se combina aguardiente con frutas, hierbas aromáticas o especias dando como resultado una bebida dulce y con un bajo grado de alcohol lo cual es ideal para consumo social o ceremonial. Este proyecto no busca solo aportar a la diversificación de productos en el Cantón Paute, sino también fortalecer la identidad local, el turismo y el emprendimiento rural.

2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

El Cantón Paute, especialmente el sector Bulán se caracteriza por su producción masiva de frutas y hierbas aromáticas, la mayoría son endémicas o propias de la región andina ecuatoriana. Sin embargo, a pesar de que existe un potencial agrícola también existe una escasa transformación de los productos en propuestas gastronómicas innovadoras que permitan su aprovechamiento integral y sostenible. El sector productivo se ha centrado principalmente en la venta de la materia prima, sin realizar procesos de valor agregado que puedan ayudar a la economía rural.

En el sector Bulán no existe una línea desarrollada de bebidas con bajos grados de alcohol que integren las frutas y hierbas aromáticas locales como ingredientes principales, tampoco se cuenta con estudios sistemáticos que tengan información sobre el uso de materias primas en la elaboración de mistelas ni en la recuperación de saberes ancestrales vinculados a su preparación. Esta falta de conocimientos limita la innovación de nuevos productos identitarios que aporten al desarrollo turístico, cultural y económico del sector.

Frente a esta realidad, se impulsa la necesidad de investigar para poder aplicar metodologías de diseño gastronómico y técnicas de maceración para crear variedades de mistelas, aprovechando de ingredientes del sector Bulán. La delimitación de este estudio se enfoca en el desarrollo de bebidas maceradas con aguardiente a base de frutas y hierbas aromáticas, desarrollando procesos artesanales sostenibles.

Desde este contexto, las principales e importantes interrogantes que guían el proyecto son:

- ¿Qué frutas y hierbas aromáticas del sector Bulán presentan mayor potencial sensorial y funcional para la elaboración de mistelas?
- ¿Qué técnicas ancestrales pueden ser implementadas para elaborar una línea de mistelas innovadoras y coherente con la identidad del sector?
- ¿Cómo puede la elaboración de mistelas con productos del sector contribuir a la valorización del patrimonio gastronómico del Cantón Paute y fortalecer su economía rural.

3. JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto surge del grupo de investigación de la area de gastronomía del Instituto Tecnológico Sudamericano con el fin de poder recolectar información para el próximo libro, lo cual estamos ayudando a recopilar información, donde el campo de investigación es el sector Bulán del Cantón Paute con el objetivo de elaborar mistelas con frutas y hierbas aromáticas del sector.

Este proyecto es una propuesta de innovación gastronómica que busca aprovechar los recursos naturales y culturales del sector Bulán en el Cantón Paute. El motivo para realizar este trabajo radica en la necesidad de valorizar y rescatar ingredientes del sector a través del desarrollo de productos, como la mistelas que integren saberes ancestrales con técnicas modernas de elaboración.

Este trabajo se realiza con la finalidad de diseñar una línea de seis mistelas con sabores ancestrales a partir de frutas y hierbas aromáticas del sector Bulán, que ayude como diseño de innovación con identidad local, promoviendo el uso sostenible de los recursos agrícola del sector y fomentando el emprendimiento local.

Este tema se eligió porque existe un vacío en la transformación de los productos del Cantón Paute en bebidas alcohólicas con valor agregado, a pesar de la riqueza agrícola y botánica de la zona. También el desarrollo de mistelas permite explorar un enfoque sensorial, cultural y productivo que responde tanto a un interés personal como a una necesidad profesional en el ámbito gastronómico.

El proyecto se alinea con los objetivos de desarrollo territorial sostenibles, impulsando el aprovechamiento máximo y responsable de los recursos naturales, la conservación de los sabores tradicionales, la diversificación de la oferta turística y gastronómica. Sin embargo

también responde a políticas nacionales orientadas a fortalecer la agroindustria local y promover cadenas cortas de producción.

Los resultados se socializaron mediante presentaciones académicas, catas comunitarias y la difusión de un recetario base. Los beneficiarios directos serán productores agrícolas que tengan cultivos de frutas y hierbas aromáticas, emprendedores del sector, el sector turístico y estudiantes de gastronomía. En definitiva este proyecto busca aportar un conocimiento útil, aplicable y adaptable a los sectores rurales, fortaleciendo la identidad gastronómica del austro ecuatoriano.

4. OBJETIVOS

Objetivo general

Desarrollar seis mistelas a base de frutas y hierbas aromáticas del sector Bulan del Cantón Paute, mediante la aplicación de técnicas de maceración y principios de innovación gastronómica, con el objetivo de valorizar los productos locales y aportar al desarrollo cultural y la economía del sector.

Objetivos específicos

- Identificar las frutas y hierbas aromáticas con mayor potencial sensorial, funcional y productivo disponibles en el sector.
- Investigar las técnicas tradicionales y contemporáneas de elaboración de mistelas.
- Diseñar seis propuestas de mistelas, considerando criterios de sabor, aroma, textura y color.
- Elaborar los prototipos de mistelas aplicando procesos ancestrales de maceración con aguardiente.
- Socializar los resultados del producto mediante la elaboración de un recetario base y su presentación en espacios académicos y comunitarios.

5. PROPUESTA DEL PROYECTO/INVESTIGACIÓN

5.1 Antecedentes

Paute, una pintoresca localidad ubicada en la provincia de Azuay, Ecuador, se distingue por su riqueza agrícola y tradiciones ancestrales ligadas a la producción de bebidas artesanales. En esta región, el cultivo de frutas y hierbas aromáticas ha sido una práctica heredada por generaciones, destacando especialmente la bullán, una fruta autóctona de sabor intenso y aroma penetrante, ideal para la elaboración de mistelas, una bebida tradicional que fusiona aguardiente con esencias naturales. Junto a la bullán, otras frutas como el durazno, la mora y la naranjilla, así como hierbas como el cedrón, la menta y la hierba luisa, conforman una base aromática esencial en la preparación de estas infusiones espirituosas, apreciadas tanto por su sabor como por su valor cultural. Estas prácticas no solo representan un legado gastronómico, sino también una expresión de identidad local que fortalece el turismo y la economía de la zona.

5.2 Descripción de la propuesta

El presente proyecto tiene como finalidad la elaboración de mistelas artesanales a partir de frutas y hierbas aromáticas emblemáticas del cantón Paute, con especial protagonismo de la bullán, una fruta autóctona valorada por su sabor característico y su profundo arraigo en la cultura local. La iniciativa busca rescatar conocimientos tradicionales relacionados con la preparación de esta bebida espirituosa, combinándolos con prácticas artesanales modernas que permitan mantener la autenticidad del producto, garantizando al mismo tiempo su calidad y atractivo para nuevos mercados. La mistela, al ser una bebida que fusiona aguardiente con esencias naturales, ofrece una oportunidad única para destacar la riqueza agrícola y cultural del cantón.

El proyecto contempla el uso de ingredientes locales como la bullán, la mora, el durazno y hierbas como el cedrón, la hierba luisa y la menta, todas cultivadas en los fértiles suelos pautefios. Además de preservar el patrimonio cultural intangible asociado a esta tradición, se busca impulsar el desarrollo económico local mediante la promoción de productos agroindustriales con valor agregado. Al fortalecer la identidad territorial y estimular el turismo gastronómico, este proyecto se presenta como una alternativa sostenible que beneficia tanto a productores como a emprendedores de la zona.

6. LUGAR EN DONDE SE APLICARÁ EL PROYECTO/INVESTIGACIÓN

6.1 Antecedentes sobre el lugar

El cantón Paute, ubicado en la provincia del Azuay, Ecuador, posee una rica historia cultural y agrícola que ha sido fundamental en el desarrollo de la región. Desde tiempos ancestrales, sus tierras fértiles y su clima favorable han permitido el cultivo de una amplia variedad de frutas y hierbas, convirtiéndolo en un referente agroproductivo del Austro ecuatoriano. Conocido por su gente trabajadora y sus tradiciones vivas, Paute ha sido también cuna de prácticas artesanales como la elaboración de licores caseros, entre ellos las mistelas, que forman parte del patrimonio cultural local. Estas bebidas, elaboradas con frutas emblemáticas como la bullán, reflejan no solo el ingenio de sus habitantes, sino también el profundo vínculo entre la naturaleza, la identidad y la historia del cantón.

6.3 Lugar, departamento, oficina

Paute es un cantón ubicado en el noreste de la provincia de Azuay, Ecuador, a aproximadamente 40 km de la ciudad de Cuenca. Limita al norte con el cantón Azogues de la provincia de Cañar, al este con los cantones Sevilla de Oro y Guachapala, al sur con Gualaceo y al oeste con Cuenca. El cantón se encuentra a una altitud de 2.100 metros sobre el nivel del mar.

6.4 Horario para desarrollar el proyecto/investigación en la empresa/institución

Se llevará a cabo una investigación en un determinado sector, en la cual las visitas técnicas se realizarán en distintas fechas que aún no han sido definidas.

El proyecto contempla el uso de ingredientes locales como la bullán, la mora, el durazno y hierbas como el cedrón, la hierba luisa y la menta, todas cultivadas en los fértiles suelos pauteños. Además de preservar el patrimonio cultural intangible asociado a esta tradición, se busca impulsar el desarrollo económico local mediante la promoción de productos agroindustriales con valor agregado. Al fortalecer la identidad territorial y estimular el turismo gastronómico, este proyecto se presenta como una alternativa sostenible que beneficia tanto a productores como a emprendedores de la zona.

6. LUGAR EN DONDE SE APLICARÁ EL PROYECTO/INVESTIGACIÓN

6.1 Antecedentes sobre el lugar

El cantón Paute, ubicado en la provincia del Azuay, Ecuador, posee una rica historia cultural y agrícola que ha sido fundamental en el desarrollo de la región. Desde tiempos ancestrales, sus tierras fértiles y su clima favorable han permitido el cultivo de una amplia variedad de frutas y hierbas, convirtiéndolo en un referente agroproductivo del Austro ecuatoriano. Conocido por su gente trabajadora y sus tradiciones vivas, Paute ha sido también cuna de prácticas artesanales como la elaboración de licores caseros, entre ellos las mistelas, que forman parte del patrimonio cultural local. Estas bebidas, elaboradas con frutas emblemáticas como la bullán, reflejan no solo el ingenio de sus habitantes, sino también el profundo vínculo entre la naturaleza, la identidad y la historia del cantón.

6.3 Lugar, departamento, oficina

Paute es un cantón ubicado en el noreste de la provincia de Azuay, Ecuador, a aproximadamente 40 km de la ciudad de Cuenca. Limita al norte con el cantón Azogues de la provincia de Cañar, al este con los cantones Sevilla de Oro y Guachapala, al sur con Gualaceo y al oeste con Cuenca. El cantón se encuentra a una altitud de 2.100 metros sobre el nivel del mar.

6.4 Horario para desarrollar el proyecto/investigación en la empresa/institución

Se llevará a cabo una investigación en un determinado sector, en la cual las visitas técnicas se realizarán en distintas fechas que aún no han sido definidas.

Anexo 2. Entrevista a visita en Bulán.



Anexo 3. Realización de Mistelas.





Anexo 4 Encuesta a profesionales.



Anexo 5 Encuesta a productores.

