



CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

IMPLEMENTACIÓN DE UNA CARTA DE BEBIDAS DE AUTOR CON PRODUCTOS LOCALES, EN EL RESTAURANTE “EL COBAYO” DE CUENCA.

AUTORES:

Erika Jimena Guiracocha Durazno

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

Mgr. José Luis Bustamante

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Gestión y conservación de patrimonio culinario

CUENCA-ECUADOR, 2024

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.



www.sudamericano.edu.ec

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

info@sudamericano.edu.ec

CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Aprobación del Trabajo de Titulación

Doy fe que el trabajo desarrollado por la estudiante: **GUIRACOCHA DURAZNO ERIKA JIMENA**, con el título “**IMPLEMENTACIÓN DE UNA CARTA DE BEBIDAS DE AUTOR CON PRODUCTOS, LOCALES EN EL RESTAURANTE “EL COBAYO” DE LA CIUDAD DE CUENCA**”, 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,



José Luis Bustamante Campoverde.
C.I:0105104384



www.sudamericano.edu.ec

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

info@sudamericano.edu.ec

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Yo, **Guiracocha Durazno Erika Jimena**, estudiante del **Instituto Tecnológico Superior Particular Sudamericano** de la ciudad de Cuenca - Ecuador, que cursó la Tecnología en **Tecnología Superior En Gastronomía**, declaro en forma libre y voluntaria que la presente investigación que versa sobre **“IMPLEMENTACIÓN DE UNA CARTA DE BEBIDAS DE AUTOR CON PRODUCTOS LOCALES, EN EL RESTAURANTE “EL COBAYO” DE CUENCA.”** 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,



Guiracocha Durazno Erika Jimena

Cédula: 0105429013



www.sudamericano.edu.ec

Bolívar y Manuel Vega - San Blas

(593 7) 2838323 - 2843619

0996976449

info@sudamericano.edu.ec

Resumen

El presente proyecto tiene como objetivo contribuir a la diversidad gastronómica de Ecuador mediante la creación de cocteles de autor, utilizando licores representativos del país y productos locales. Este esfuerzo busca beneficiar tanto a los ciudadanos como a los turistas, quienes son los principales consumidores de platos tradicionales, dulces, bebidas y postres. Se propone elaborar cinco cocteles de autor para el restaurante "El Cobayo" en la ciudad de Cuenca. Para ello, se realizó una entrevista con el dueño y administrador del establecimiento, obteniendo información relevante para el estudio. La metodología de investigación adoptada incluye un enfoque transversal y un método deductivo, aplicados en el proyecto técnico. Se utilizará un enfoque mixto, cualitativo y cuantitativo. Los resultados incluyen la evaluación y degustación de los cocteles por parte del personal de cocina del restaurante. Los cocteles "Sonrisa al Atardecer" obtuvieron un 85% de aceptación, "Chicha Mix" y "Cuatro Ríos" obtiene 70% dado a la excelente textura y sabor de cada uno y alas variedades de no obtener la presencia del alcohol, y "Andino Mix" dado que nos les gusto la presencia del jengibre de su picor y "Dannata Strega" se obtenía mucho la presencia del licor Dios le pague, los dos cocteles mencionados se obtuvieron el 50% de aceptación. Finalmente, se realizó una socialización de las propuestas aprobadas y el desarrollo de una carta de bebidas, teniendo en cuenta las sugerencias para mejorar los cocteles con menor aceptación, con el fin de reintroducirlos posteriormente en la carta del menú del restaurante, Después de analizar todas las propuestas y deleitarlas en el restaurante "El Cobayo", me siento satisfactoriamente bien de haber disgustados los cinco cocteles que se propuso realizarlos lleno nuestras expectativas cuyas fueron aceptadas el 100% tanto en textura y sabor. De igual manera el joven Andrés Quizhpe el dueño y administrador del establecimiento lo miro como buena opción para brindar el servicio de coctelería a su distinguida clientela. Para finalizar con estas propuestas se obtuvo una correspondiente solución en la problemática encontrada, para la apertura de servicio de bebidas alcohólicas en el establecimiento, ya lo cual no contaban con bar.

Palabras claves: Aperitivo, Cocteles, Capacitación, Diseñara carta de bebidas, Licores

Ecuatorianos, Productos locales.

Abstract

The objective of this project is to contribute to the gastronomic diversity of Ecuador through the creation of signature cocktails, using representative liquors of the country and local products. This effort seeks to benefit both citizens and tourists, who are the main consumers of traditional dishes, sweets, drinks and desserts. It is proposed to create five signature cocktails for the restaurant "El Cobayo" in the city of Cuenca. To do this, an interview was conducted with the owner and administrator of the establishment, obtaining relevant information for the study. The research methodology adopted includes a transversal approach and a deductive method, applied in the technical project. A mixed, qualitative and quantitative approach will be used. The results include the evaluation and tasting of the cocktails by the restaurant's kitchen staff. The cocktails "Sonrisa al Atardecer" obtained 85% acceptance, "Chicha Mix" and "Cuatro Ríos" 70% due to the excellent texture and flavor of each one and the varieties of not obtaining the presence of alcohol, and "Andino Mix" given that we liked the presence of ginger for its spiciness and "Dannata Strega" had a lot of presence of God reward him liquor, the two mentioned cocktails obtained 50% acceptance. Finally, a socialization of the approved proposals and the development of a drink's menu was carried out, taking into account the suggestions to improve the cocktails with less acceptance, in order to later reintroduce them into the restaurant's menu card, thus giving conclusions. After analyzing all the proposals and delighting them in the restaurant "El Cobayo", I feel satisfactorily good to have dissatisfied with the five cocktails that were proposed to be made that met our expectations and were 100% accepted in both texture and flavor. Likewise, the young Andrés Quizhpe, the owner and administrator of the establishment, saw it as a good option to provide cocktail service to his distinguished clientele. To conclude with these proposals, a corresponding solution was obtained for the problem found, for the opening of alcoholic beverage service in the establishment, since they did not have a bar.

Keywords: Appetizer, Cocktails, Training, Design drinks menu, Ecuadorian Liquors, Local products.

INTRODUCCION

En la provincia de Azuay existe una gran variedad de consumo de licores con alcohol y sin alcohol, tomando en cuenta en el presente proyecto se obtuvo un planteamiento de realizar diferentes propuestas de cocteles de autor con licores representativos del Ecuador, ya que en la mayoría de establecimiento solo se obtiene en conocimiento diferentes variedades de cocteles internacionales y no cocteles nacionales, de igual manera aprovechando los productos locales que se produce en la provincia de Azuay.

Para el planteamiento del presente proyecto, se realizó una entrevista al dueño y administrador del restaurante “El Cobayo”. Los cuales se representa con una carta de menú de platos tradicionales cuencanos, los resultados obtenidos indica que, la falta de implementación de elaboraciones de cocteles de autor con licores representativos del país y el desarrollo de una carta de bebidas.

Esta perdida afecta especialmente al restaurante enlazada a la perdida financieras, por los cuales obtienen un impacto negativo por parte de los clientes, de obtener una carta de menú que se ha venido viendo desde el principio que se apertura el restaurante, por lo cuales ya nos les llama mucha la atención.

En este documento se estudiará las diferentes propuestas que se implementaran en la carta de menú, ya que el mismo se obtendrá una gran factibilidad y aprobación. De igual manera, se pretende poner en práctica las técnicas obtenidas a lo largo de la carrera de Gastronomía. Por lo cual se evaluarán con productos deliciosos y novedosos, para que los miembros del personal del establecimiento puedan elaborar y comercializar.

Dedicatorias

Con mucho amor dedicado este trabajo investigativo a mi madre Margarita Durazno, excelente ser humano, quien me ha apoyado y que con sus consejos a sabido guiarme para culminar mi carrera profesional. A Dios que me ayudado y me ha regalado unos días más de vida, protegiéndome en cada una de las salidas de las practicas profesiones, durante todos los años de estudio, dándome fuerza para superar los obstáculos y dificultades de toda mi vida. Así mismo, a mi abuelita que ha estado conmigo y que no me ha dejado sola, que con su alegría que me da todos los días mi fortaleza para seguir adelante, mi aliento, mi único motivo para seguir viviendo y luchando por el futuro.

Erika Jimena Guiracocha Durazno

Agradecimiento

Agradezco principalmente a dios que me ha protegido y me ha guiado a cada ruta de la vida, agradezco al instituto tecnológico sudamericano y a sus docentes por haberme importado sus conocimientos adquiridos al largo de toda la carrera profesional del área de Gastronomía y gracias a todos que nos brindaron su ayuda en este proyecto.

Erika Jimena Guiracocha Durazno

INDICE

Resumen.....	IV
Abstract.....	VI
CAPÍTULO I	15
1.1 Problemática:	15
1.2 Justificación:	17
Objetivos:.....	18
1.4 Objetivo General	18
1.5 Objetivos Específicos	18
CAPÍTULO II	19
2.1. Marco Referencial:	19
2.2. Marco Teórico:.....	22
2.2.1. Historia de la coctelería.....	23
2.2.2. Inicio de las bebidas alcohólicas.....	23
2.2.3. Utensilios y técnicas.....	24
2.2.3.1. Tipos de técnicas de coctelería.....	24
2.2.3.2. Tipos de cocteleras.....	25
2.2.3.1. Tabla de Conversión:	27
2.2.3.2. Tipos de vajilla de bar.	28
2.2.5. Clasificación de bebidas	30
2.2.5.1. Fermentación de bebidas alcohólicas.....	30
2.2.6. Bebidas Alcohólicas Destiladas.....	30
2.2.6.1. Licor.....	31
2.2.6.2. Aguardiente.....	31
2.2.7. Tipos de licores más representativos del Ecuador.	31
2.2.7.1. Aguardiente de caña de azúcar.....	31
2.2.7.2. Chicha Madre	32
2.2.7.3. Miske Santo Diablito.....	33
2.2.7.4. Maldita Bruja.....	34
2.2.7.5. Gringa loca	35
2.2.7.6. Dios le pague.....	35
2.2.7.7. Ron Blanco	36
2.2.7.8. Néctar de agave.....	37
2.2.8. Frutas más representativas del Azuay Cuenca.....	38

2.2.7.1. Mora:.....	38
2.2.7.2. Piña	38
2.2.7.3. Naranja.....	38
2.2.7.4. Maracuyá	39
2.2.7.5. Naranjilla	39
2.2.7.6. Limón	39
2.2.7.8. Kiwi.....	40
2.2.8. Clasificación de los cocteles por su categoría	40
CAPÍTULO III.....	41
3.1. Metodología de Investigación:	41
3.2. Tipo de investigación transversal.....	41
3.3. Enfoque mixto	42
3.4. Método deductivo.....	42
3.5. Técnicas e Instrumentos	42
3.5.1. Técnicas de campo	42
3.5.1.1. Técnica de observación	43
3.5.1.2. Encuesta	43
3.5.1.3. Entrevista	43
3.5.2. Tipo de investigación documental.....	44
3.5.2.1. Citas y Paráfrasis.....	44
3.5.2.2. Análisis de información	44
3.5.2.3. Referencias.....	44
3.5.3. Técnicas de laboratorio	44
3.5.3.1 Bitácoras.....	44
3.5.3.2. Ficha estándar	45
3.5.3.3. Base de datos	46
3.5.3.4. Hoja de gramaje y costo	47
3.6. Población y la muestra	48
3.2. Metodología de trabajo.....	49
CAPITULO IV	50
4.1. Análisis e interpretación de los resultados	50
4.2. Resultados de las encuestas realizadas en el Restaurante “El Cobayo”	51
CAPITULO V	55
5.1. Bitácoras (conceptualización y explicación del modelo).....	55
5.2.1 Bitácoras (documentos completos y ordenados)	56

5.1.2. Base de datos	65
5.1.3. Hoja de ruta	67
5.1.4. Hoja de gramajes y costos	72
5.1.5. Fijación de precio de venta al público sugerido.....	77
5.1.6. Estructuración de P.V.P. sugerido	77
5.1.7. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.	78
5.1.8. Cuadro de principales materias primas utilizadas.	78
CONCLUSIONES:.....	79
RECOMENDACIONES:	80
Glosario.....	81
Bibliografía	84
ANEXOS	88

INDICÉ DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 <i>Portada del establecimiento</i>	19
Ilustración 2 <i>Mapa de ubicacion</i>	20
Ilustración 3 <i>Juego completo de bartender</i>	26
Ilustración 4 <i>Variedades de vaso y copas</i>	28
Ilustración 5 <i>Chicha Madre</i>	32
Ilustración 6 <i>Miske Santo Diablito</i>	33
Ilustración 7 <i>Maldita Bruja</i>	34
Ilustración 8 <i>Gringa Loca</i>	35
Ilustración 9 <i>Dios le pague</i>	36
Ilustración 10 <i>Ron Blanco Cañaveral</i>	37
Ilustración 11 <i>Miel de Agave</i>	37

INDICE DE TABLA

Tabla 1 <i>Organigrama de empleados en el restaurante</i>	21
Tabla 2 <i>Funciones del Personal de cocina en el Restaurante “El Cobayo”</i>	22
Tabla 3 <i>Características de utensilios</i>	26
Tabla 4 <i>Medidas de cocteles</i>	27
Tabla 5 <i>Volumen de cantidades de elaboraciones</i>	28
Tabla 6 <i>Tipos de cristalería para bar</i>	29
Tabla 7 <i>Tipos de clasificación de cocteles</i>	40
Tabla 8 <i>Cuadros de técnicas y métodos</i>	74
Tabla 9 <i>Cuadro de principales materias primas</i>	74

CAPÍTULO I

1.1 Problemática:

El vino, siendo una bebida muy cotizada y valorada, desde tiempos remotos, es un producto por el cual, grandes países compiten por ser los mejores productores. Es así que, los países de la Unión Europea, ocupan una importante posición en el mercado del vino, tanto es así que, el 45% de la superficie se dedica al cultivo de la vid, el 60% a su consumo y el 70% a las exportaciones. Los principales países del continente Ibérico que exportan e importan son Francia, Italia y España (Martin, 2011).

El mercado de licores se encuentra clasificado según su tipo, siendo estos: ron, cervezas, whiskies, vinos. Esta es la tendencia que se impone, incluso en nuestro país. Sin embargo, se ha notado una evolución, de tal modo que, existen nuevas propuestas, con una tendencia moderna y dinámica, lo cual ha generado un cambio significativo en la oferta hacia el consumidor.

El arte de la coctelera, hoy en día, ha tomado una relevancia muy significativa en los bares contemporáneos pues su elegancia y gusto en sus presentaciones hacen que sean muy apetecibles por el consumidor.

Nuestro país, al ser multicultural y por contar con cuatro zonas definidas y marcadas y por su riqueza natural, tiene la preeminencia de innovar, con cocteles ya sean con o sin alcohol.

En la gastronomía ecuatoriana, la coctelera tiene una herencia ancestral, pues nuestros antepasados utilizaban una variedad de plantas, que mezcladas con alcohol generaban ciertas bebidas o “brebajes”, que empleaban para los diferentes ritos religiosos, como ofrenda a los dioses, tal podemos citar en el Kapak Raymi que es el tiempo de cambio, o el Koya Raymi que hace referencia a la fiesta de la tierra, y el conocido Inty Raymi que es la fiesta del sol, (Espinoza, 2020).

Cabe indicar que la mixología ha tomado gran impulso, hoy en día, en el arte de combinar bebidas alcohólicas al preparar cocteles únicos con creatividad y armonía.

En la ciudad de Cuenca, con base a estudio de campo y aplicación de una entrevista realizada en el restaurante “El Cobayo”, se obtuvo información de la falta de implementación de cocteles en el establecimiento. Así mismo en lo general, en la ciudad Cuenca se pudo visualizar una carencia en cuanto a la elaboración de cocteles de autor con productos locales.

En el cual, el entrevistado señaló la importancia de implementar este tipo de elaboraciones de cocteles de autor, en el restaurante “El Cobayo” se obtiene platos a la carta específicamente tradicionales del país, puesto que el establecimiento es bien recomendado y de excelente factibilidad por los clientes. Tomando en cuenta que en el establecimiento no cuenta con la carta de bebidas, para abordar la problemática en este proyecto se plantea la elaboración de cinco propuestas de cocteles de autor utilizando con productos locales.

Preguntas de investigación:

¿Cómo aprovechar nuevas creaciones de cocteles de autor con licores ecuatorianos?

¿Cómo se implementaría una carta de bebidas en el Restaurante?

1.2 Justificación:

En el presente proyecto consiste en dar una correcta solución acerca de la problemática encontrada en el establecimiento. Por lo cual, consiste en elaborar cinco propuestas de cocteles de autor con productos locales ya que en el restaurante no cuenta con una carta de bebidas, por lo tanto, se dio a conocer por parte del dueño y administrador del restaurante “El Cobayo” la necesidad de implementación de nuevas propuestas de bebidas.

Se adaptará mediante la elaboración de nuevas propuestas para la implementación en el establecimiento, así mismo se busca brindar cinco propuestas de cocteles de autor utilizando licores más representativos del Ecuador y aprovechando los productos de locales, las personas que se beneficiaran directamente de este proyecto de investigación, son quienes conforman el equipo de cocina de trabajo del restaurante “El Cobayo”.

De igual manera, los beneficiarios indirectos que se encuentran son los clientes que visitan en el restaurante “El Cobayo”, que serán los que adquieran y disfrutarán de las elaboraciones de las propuestas mencionadas. Al igual que, obteniendo una factibilidad a los clientes en encontrar nuevos productos en la carta de bebidas que se realizan con sabores únicos y productos ecuatorianos.

Finalmente se busca realizar cinco propuestas de cocteles de autor utilizando con productos locales, específicamente de las tres regiones que se encuentran tradicionalmente del cada uno, en el proceso de elaboración de cocteles se realizara con licores que se producen en el Ecuador, mismo que, se presentará al menú del establecimiento basados en el gusto de los clientes para su satisfacción de las propuestas antes mencionadas.

Objetivos:

1.4 Objetivo General

Elaborar cinco propuestas de cocteles de autor con productos locales para el restaurante “El Cobayo”, en Cuenca – Ecuador.

1.5 Objetivos Específicos

- Recopilar información en el campo de estudio, con la finalidad de determinar una problemática.
- Diseñar una carta de cocteles de autor, con licores más representativos del Ecuador.
- Capacitación al personal de las propuestas de bebidas de autor, con fin de poder obtener conocimiento de las propuestas aprobadas
- Validar y analizar por medio de una degustación en el establecimiento, obteniendo resultados para medir su aceptación.

CAPÍTULO II

2.1. Marco Referencial:

Ilustración 1

Portado del Restaurante "El Cobayo"



Nota: Adaptado por la plataforma personal del restaurante “El Cobayo”, (restaurante, 2020).

En el restaurante “El Cobayo” inicio en el año 2001, Teresa Quizhpe y Mariana Quizhpe emprendieron una negociación para brindar un excelente servicio y un ambiente cálido. Mismo que se han destacado para manejar productos locales en sus platos tradicionales cuencanos, Obteniendo una satisfacción al cliente en reuniones empresariales en el establecimiento se encuentra ubicado en el Ricaurte 010108 halado en la escuela Isaac Antonio Chico en el restaurante “El Cobayo” lleva elaborando 23 años con cinco empleados.

La misión del restaurante se realiza en trabajo en equipo de cocina y como todo personal del establecimiento así mismo poder brindar platillos de excelente calidad y sabores únicos como el proceso de platos tradicionales de ciudad de Cuenca en la parroquia de Ricaurte con excelente servicio de atención al cliente.

La visión del restaurante ser muy destacado con sus productos de excelente calidad respetando con costumbres y sabores únicos en cada plato tradiciones cuencano, muy satisfactorio con el ámbito muy cálido y de excelente calidad, igualmente con celebraciones o reuniones empresas ejecutivas. Que se realizan en el establecimiento llevando a cabo un ambiente muy satisfactorio para los clientes que visitan en el establecimiento.

En el establecimiento brinda una variedad de platos tradiciones, por lo cual se presentará los siguientes productos mencionadas en la carta de menú del establecimiento: caldo de gallina, locro de papas cuencano, pechuga ala braza, lomo de cerdo, costilla de cerdo, parrillada menú para niños y sus porciones, bebidas, postres tradicionales y entradas. El plato más destacado con su gran factibilidad Cuy asado. Su horario de atención son los días martes a domingo de las 3pm a 10pm.

Ilustración 2

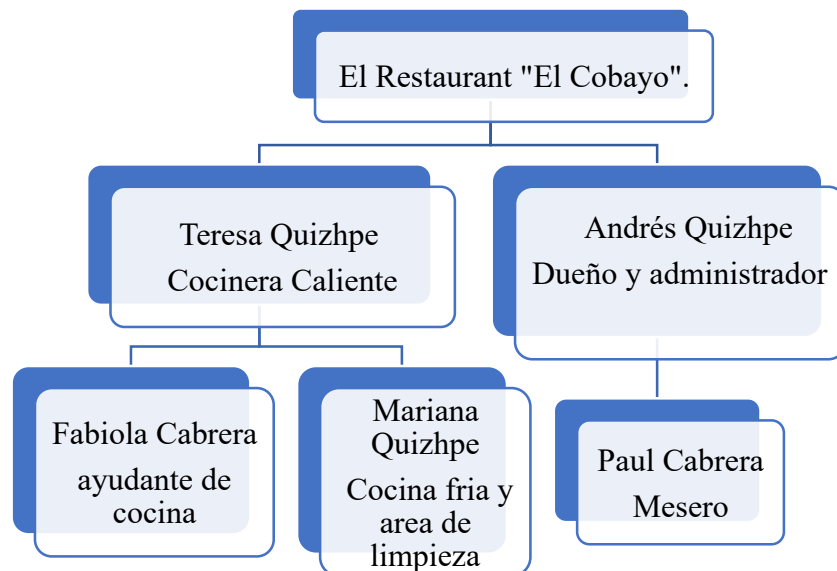
Mapa de ubicación



Nota: Imagen que ubica el restaurante geográficamente, Fuente: Google maps 2024 .

Tabla 1

Organigrama de empleados en el restaurante



Fuente: Elaborado por el autor, 2024.

Tabla 2

Funciones del personal de cocina del restaurante "El Cobayo"

FUNCIONES DEL PERSONAL DE COCINA	
Dueño y administrador	<ul style="list-style-type: none"> • Verificación de pedidos de pedidos y de contabilidad de egresos e ingresos • Compra de la materia prima, por parte cocina principal. • Verificación de llegada y materia prima se procesó de calidad.
Cocina principal” Caliente”	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer, administrar y sistematizar el trabajo del personal a su cargo. • Realizar inventario, control de materia prima y gestiona su conservación.

	<ul style="list-style-type: none"> • Supervisa y control de mantenimiento del uso de maquinas
	<ul style="list-style-type: none"> • Prepara, cocina los productos de uso de culinario de técnicas cocción y de montaje
Cocina de sección fría	<ul style="list-style-type: none"> • Colaborar y sustituye el jefe de cocina principal • Elaboración de cortes y encurtidos como “ensaladas y bebidas y elaboración de postres”
Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Participara en preparación de productos con la supervisión del jefe de cocina • Realizar tarea de limpieza o entrega de un elemento que pide el cocinero principal. • Colaborar con las instrucciones del personal a su cargo.
Mesero	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión de pulir los la vajilla • Recibir la bienvenida de las clientes • Verificación de limpieza de cada área que se brindarían para su consumo. • Entrega y verificando la calidad de entrega por si se encuentra con falla de salida de cocina

Nota: Elaborado por el autor, 2024.

2.2. Marco Teórico:

Presente párrafo se basa a la investigación acorde a lo dirigido del desarrollo de proyecto de grado. De igual manera, parte cada tema que se estructurara para a base a los temas que se aplicaran para el proceso de las propuestas aplicadas para la solución de la problemática encontrada en el restaurante “El Cobayo”.

2.2.1. Historia de la coctelería

Historia del renacimiento de la coctelería se inició y se realizó por parte de las imágenes cinematográficas de bares clandestinos en los tiempos de la ley seca, sin embargo, aunque la edad del oro del coctel se produjo en las décadas de los 1920 y 1930, la práctica de servir bebidas mezcladas. Ya en el siglo VIV, era popular una mezcla de bebidas alcohólicas llamada “*braggets* “, elaborada con cerveza e hidromiel de la miel fermentada. Así mismo, es muy probable que el jarabe de menta se elaborase por primera vez en el Virginia del siglo VVIII para ser servido revigorizaste matinal (Martos, 2005).

El cóctel, en sus orígenes, lo podemos situar geográficamente en América del Norte, siendo Estados Unidos los posibles pioneros, a finales del siglo XIX. El vocablo “*cocktail*” aparece por primera vez en el año de 1806, la cual se le caracterizó como una bebida estimulante, la misma que está compuesta a base de un alcohol, azúcar y agua. El coctel se dio a conocer en los países conformados por la Unión Europea, aproximadamente en el año de 1889, teniendo una gran acogida y gusto. (García, 2008).

2.2.2. Inicio de las bebidas alcohólicas

Podemos decir que, la destilación del alcohol no era tan conocida hasta el final del siglo XVI. Sin embargo, los griegos y los romanos, conocían la elaboración del vino, al cual, lo perfumaban con finas hierbas aromáticas; a la vez, fabricaban cierta clase de bebidas a base de azúcar y zumo de frutas, parecido a lo que en la actualidad conocemos como jarabes.

Manuscritos históricos indican que la Reina de Saba, ostentaba el secreto de la preparación de un almíbar muy equivalente a la granadina. (Lopez S., 2018).

2.2.3. Utensilios y Técnicas

Definición de las diferentes variedades de utensilios y descripción correspondiente de cada uno, para obtener conocimientos de los diferentes procesos, de igual manera, el manejo cada elemento importante para obtener un coctel de excelente calidad, así mismo las diferentes técnicas que se aplicaran para el desarrollo y elaboraciones de las diferentes propuestas de cocteles de autor que se obtendrá el proceso del producto final obtenido.

2.2.3.1. Tipos de técnicas de coctelería.

- **Haking (Sacudido)**

Esta técnica consiste en sacudir en una coctelera los ingredientes con el hielo, esto permite mezclar y enfriar. Con la mano derecha en la parte superior de la coctelera y la mano izquierda en la base, dando breves sacudidas con fuerza.

- **Muddling (Machacado)**

Tiene como base el machacar con el extremo de una cuchara de bar o con un mazo, las hojas de hierbas o de frutas, con el objeto de extraer su sabor.

- **Blending (Licuado)**

Cosiste en extraer y combinar, con la ayuda de la licuadora, la pulpa de las frutas.

- **Osmosis Inversa**

Se utiliza la presión que ejerce el sifón de nitrógeno para sustraer el sabor de un producto y transferirlo a un destilado.

- **Enfriado con Nitrógeno**

Consiste en congelar tragos ágilmente usando nitrógeno líquido.

2.2.3.2. Tipos de cocteleras.

Coctelera Americana (Boston)

Tiene un vaso mezclador, al cual se le debe dar un ligero golpe; el enfriamiento del hielo crea un sello de vacío que impide que se separen, al final se da otro golpe firme para separan.

Coctelera Manhattan

Está compuesto de tres elementos: por un vaso, el cubre vaso y el tapón. Puede tener una capacidad 30 oz, es decir, casi 900 ml., lo que permite preparar varios cócteles al mismo tiempo.

Shaker Agitado

Tiene tres elementos esenciales, a saber: un mixer de estaño, una tapa de metal con colador incorporado y una segunda etapa más pequeña para cubrir el colador. Por su fácil uso se lo recomienda a quienes se inician en la coctelería.

Coctelera Francesa

Esta coctelera es bastante práctica. Es la combinación entre la Boston y el zapatero, contiene un vaso mezclador de metal más una tapa en la parte superior.

En el siguiente contenido de los diferentes tipos de cocteleras adaptadas por, (Toribio, 2022).

Ilustración 3

Juego completo para bartender



Nota: Adaptada de (Brewery,2021)

Tabla 3

Características de utensilios.

Colador fino o doble:	Contiene malla extra fina; Su uso principal es filtrar cócteles de hierbas.
<i>Jigger</i>	Imagen de onza metro o vidrio.
Bailarina, cucharilla de bar o cuchara mezcladora	Su función es revolver suavemente los ingredientes para que se mezclen bien los sabores.
Macerados	Es otro de los utensilios para coctelería indispensables, su función es triturar los ingredientes para extraer su jugo
Sacacorchos	Indispensable para abrir vinos o licores con corchos.

Nota: Adaptada de (Vargas, 2024).

Contiene malla extra fina; Su uso principal es filtrar cócteles de hierbas.

2.2.3.1. Tabla de Conversión:

Las entidades que transforman las bebidas con o sin alcohol utilizan las unidades de medidas más conocidas: Onzas, Litros, Mililitros o Centilitros. Esto dependerá según corresponda las normas que utilicen según su sistema de gestión de los costos financieros de cada establecimiento.

Para el control de las bebidas y las ventas es importante establecer la ficha estándar de bebidas (recetario base).

Tabla 4

Medidas de cocteles

MEDIDAS DE COCTELES		
ONZAS	MILILITROS	CENTILITROS
¼ onza	7,39 ml	0.739 cl
½ onza	14,7868ml	1,47868 cl
1 onza	29,5735ml	2,95735 cl
1 ¼ onza	36,9669ml	3, 69669 cl
1 ½ onza	44,3603ml	4,43603 cl
1 ¾ oz	51,7537ml	5,17537 cl
2 onza	59,1471ml	5,91471 cl

Nota: Adaptada en la parte investigativa de las medidas de conservación de coctelería,

(Rodríguez, 2016)

Tabla 5*Volumen cantidades de elaboración.*

Volumen
Litros=Lt, Centilitros = cl, Mililitros = ml, Decilitros= dl
Masa
Kilogramo = Kg, Libras = lb, Gramos = gr, Onza = oz

Nota: Adapta por la investigativa de volumen de coctelería, (Rodríguez, 2016)**2.2.3.2. Tipos de vajilla de bar.**

Se sugiere que la cristalería de bar sea transparente y con un acabado clásico, pues si contiene otro tipo de caracterización (como, por ejemplo, dibujos, figuras, colores) esto opacará las características propias de cada coctel.

Ilustración 4*Variedades de Vasos, copas.*

Nota: Adaptada por las variedades de vasos y copas de vidrio para coctelería (Fuchs, 2019)

Tabla 6.*Tipos de cristalería para Bar*

Vaso “Highball O Tumbler”	Los vasos altos y estrechos son ideales para bebidas más grandes que deben diluirse, como gin tónicas o mojitos.
Vaso Collins	El vaso fino es perfecto para cócteles largos y refrescantes.
Copa Martini	Este icónico vaso cónico es sinónimo de elegancia y sofisticación.
Copa Pompadour	Esta copa nos encanta no sólo por su forma y diseño, sino que también está recomendada para beber champán
Vaso Corto (Old Fashioned)	También conocido como vaso "Old Fashioned", este vaso con borde recto es perfecto para cócteles clásicos como el whisky sour.
Flauta	Esta copa acanalada es perfecta para servir cócteles con champán y bebidas espumosas como Bellini o Mimosa.
Shots	Esta sencilla copa se utiliza para servir directamente vino "chupito".
Taza De Cobre	Esta icónica taza de cobre se usa ampliamente para servir cócteles como el Moscow Mule.
Copa De Brandy	Esta copa esférica con pie fino está diseñada para disfrutar de otras bebidas de uva como el brandy y el coñac.
Vaso Boston	Este vaso es perfecto para mezclar y preparar cócteles en coctelera
Copa Margarita	Este vaso grande es ideal para adornar con sal o azúcar, una especialidad de los cócteles margarita.

Nota: Adaptada por la plataforma de los diferentes tipos de cristalería para Bar, (Roskaritz, 2023)

2.2.4. Aperitivo

Los aperitivos son bebidas que principalmente no tienen azúcar o tienen en una baja proporción. Al igual que se realizará en la presentación de las realizadas para la carta de cocteles de autor de igual manera que se procesaran con su correspondiente aperitivo, así mismo se describirá las variedades de aperitivos que se pueden visualizar al igual que se tomara en cuenta cada una, para la adaptación de los aperitivos presentados.

2.2.5. Clasificación de bebidas

2.2.5.1. Fermentación de bebidas alcohólicas

La clave esencial para la elaboración de las bebidas alcohólicas, es la fermentación, realizada por los microorganismos que se encuentran en la materia prima. La fermentación desde el ámbito miológico, es un proceso en condiciones anaeróbicas para obtener la energía, el mismo que concluye con el ácido láctico o fermentación láctica, realizada por la bacteria ácida – láctica o conocida como etanol (fermentación alcohólica por la levadura) (Andrea, 2010).

2.2.6. Bebidas Alcohólicas Destiladas.

Entre las bebidas alcohólicas destiladas encontramos: aguardientes, brandy, ron, anís, y licores. Y las bebidas que tienen más demanda encontramos las siguientes: whisky (50°), ginebra (40°), ron (40°.80°), coñac (40°), anís (36°) y el pacharán (28°). Existen, además, bebidas más purificadas, como ciertos rones o aguardientes, que sobrepasan una concentración de alcohol del 50%.

Estas bebidas se obtienen destilando mediante calor una parte del agua que contiene. Por lo tanto, una bebida destilada, contiene más alcohol (mayor graduación) que una bebida fermentada, (Pérez, 2015).

2.2.6.1. Licor

El licor es un destilado que se aromatiza habitualmente mediante infusión y que suele corregirse con azúcar y saborizantes. De igual manera, se adquiere mediante el reblandecimiento de un destilado, incluso, agregando hierbas o frutas a la destilación. (López C., 2023).

2.2.6.2. Aguardiente

Un aguardiente depositado en barriles de madera y almacenado en una bodega en condiciones normales, suele perder aproximadamente, en un año, el 3% del líquido y el 1% de su contenido alcohólico. Por otra parte, si el mismo aguardiente se encuentra embotellado y herméticamente cerrado, sin límite de tiempo, no sólo evita tal pérdida, sino que, permanece intacto. Si el aguardiente se destilara a la graduación alcohólica requerida para su puesta en el mercado mantendría una gran cantidad de sustancias dañinas para la salud (Font, 2019).

2.2.7. Tipos de licores representativos del Ecuador.

2.2.7.1. Aguardiente de caña de azúcar.

La bebida alcohólica que prefieren la mayoría de los ecuatorianos es el aguardiente. De acuerdo al reporte de consumo “*Overview*” 2008, el aguardiente de caña, ocupa el primer lugar con un 76%. El segundo lugar lo ocupa el ron, con un 20%, seguido por el vodka con el 4%.

También, el aguardiente, se puede obtener de productos vinculados con la industria azucarera, de la caña de azúcar se obtiene la cachaza, generada antes que se cristalice el azúcar, como consecuencia de la depuración del mosto, se obtiene el conocido licor brasileño. Cuando se produce la cristalización del azúcar queda un residuo llamado melaza, de dónde se puede transformar el ron, aunque también se puede elaborar directo del jugo de la caña de azúcar.

(Jenny Elizabeth Parrales Reyes, 2022).

2.2.7.2. Chicha Madre

La chicha madre de aguardiente de jora es un producto alcohólico obtenido al estilar la chicha de jora no es un tipo de whisky, es un estilado con una carga cultural y ancestral propio de los andes de Ecuador. De igual, manera para su elaboración se sigue un proceso tradicional en la elaboración de la chicha, luego esta se destila dos veces en destiladores de cobre. Por otro lado, la chicha madre es ideal para acompañar las propuestas de la gastronomía nacional de una gran versatilidad se presta para la elaboración de diferentes tipos de cocteles.

Ilustración 5

Chicha Madre



Nota: Tomada por el autor

2.2.7.3. Miske Santo Diablito

El miske santo diablito es considerado el destilado nacional de Ecuador por excelencia, es un producto en obtener una Denominación de Origen. Así mismo, el miske Santo Diablito se produce en la provincia del Cañar y la materia prima el “Shawarmishky”, es cosechada por mujeres de la nacionalidad cañari principalmente. En cada botella hay tradición, cultura e identidad ancestral.

Ilustración 6

Miske de Santo Diablito



Nota: Tomada por el autor

2.2.7.4. Maldita Bruja

El licor Maldita Bruja es un aguardiente de caña al igual que se lo puede conocer como guanchaca, es un ensamble de la mejor selección de caña subtropical y de altura, una fermentación afanosa con microorganismos espontáneos es sometida a una doble destilación en cobre, dando por resultado sabores y aromas contundentes. De igual manera, la Maldita bruja es una Guanchaca Extrafina obtiene el 100% de Aguardiente de Caña.

Ilustración 7

Maldita Bruja



Nota: Adaptada por la plataforma personal del establecimiento
(Calle, 2023).

2.2.7.5. Gringa loca

La gringa loca es un licor ideal para la realización de cocteles deliciosos ya que es una bebida ideal para cocteles tropicales con un destilado artesanal para los amantes de guineo correspondientemente con aguardiente con un porcentaje de alcohol de 40% con una cantidad de 763 mililitros.

Ilustración 8

Licor Gringa Loca



Nota: Adaptada por la plataforma personal del Establecimiento “La Flama” (Calle, 2023).

2.2.7.6. Dios le pague

El licor Dios le pague es un asentativo espectacular para preserva todos los sabores de los ingredientes, con un dulce del ají rocoto al igual con aguardiente de caña. De igual manera, con aguardiente de cereal y almíbar de un picante equilibrado ideal para darle un toque picante a los cocteles y creaciones mixologías con un porcentaje de alcohol de 40% correspondientemente con una cantidad de 750 mililitros.

Ilustración 9

Licor Dios le page



Nota: Tomada por el autor.

2.2.7.7. Ron Blanco

El añejamiento en barriles de roble blanco americano que previamente han sido utilizados para la elaboración de Bourbon y la obtención de tafias provenientes de la caña de azúcar cultivada en las tierras fértiles de los valles del pacífico ecuatoriano, dan origen a nuestro Ron Dorado Cañaverl, un ron robusto, amaderado, con carácter y sabores marcados por el caramelo y la vainilla. Así mismo en cuando el sabor, el aroma y la textura del Whisky son encantadores, este se puede disfrutar diferentes, maneras. Por ejemplo, algunos lo prefieren con hielo entre otros con un porcentaje de alcohol de 32% correspondientemente con una cantidad de 375 mililitros (Cañaverl, 2021).

Ilustración 10

Ron Blanco Cañaveral



Nota: Tomada por el autor.

2.2.7.8. Néctar de agave

El néctar de agave, conocido como miel, es un endulzante en estado líquido que se consigue del agave o maguey, de esta planta, también se logra producir el famoso tequila, bebida popular de México. El néctar de agave tiende a tener una coloración ámbar y tiene una concentración más dulce que de otros endulzantes. El derivado del agave es una opción 100% vegana (Morales, 2022).

Ilustración 11

Miel de Agave



Nota: Adaptada por (Pintor, 2023)

2.2.8. Frutas más representativas del Azuay Cuenca.

Frutas con productos tropicales con un gran porcentaje de vitaminas, minerales y nutrientes esenciales para el organismo, producidos en la parroquia de Ricaurte a continuación descripción de cada fruta que se utilizara para las diferentes elaboraciones de las propuestas realizadas correspondiente para solución de la problemática encontrada en el restaurante “El Cobayo”.

2.2.7.1. Mora:

Las frutas deliciosas y saludables es las moras o bayas. La mora, es una fruta riquísima en vitaminas, minerales y nutrientes, incluso, ayuda a combatir enfermedades, además, reduce afectaciones vinculadas con la edad de las personas. Otra característica propia de esta fruta, es que aportan significativas concentraciones de vitamina C y K, además de magnesio y potasio.

Tienen pocas calorías y son de baja concentración de azúcar natural y contienen prebióticos, carbohidratos que ayudan a alimentar las bacterias intestinales saludables (Lombardi, 2021)

2.2.7.2. Piña

La piña contiene una gran concentración de vitamina C y en menor cantidad la vitamina B1 y B6, contiene fibra en gran proporción y es antioxidante. Además, contiene propiedades que ayudan a combatir diferentes padecimientos en la salud, como la retención de líquidos, problemas de estreñimiento y obesidad, pues actúa como diurético, y por su alto contenido en fibra favorece al buen funcionamiento del intestino (Barrera, 2024).

2.2.7.3. Naranja

Esta fruta es muy rica en nutrientes, contiene vitamina A, B, C, además de ácido fólico, la que contribuye al ser humano en la producción de los glóbulos blancos, ayudando a fortalecer el sistema inmune. Además de ser rica en fibra, ayuda a la digestión porque contiene pectina, celulosa y hemicelulosa, mejorando las funciones del intestino (Zanin, 2023).

2.2.7.4. Maracuyá

La maracuyá siendo una fruta muy exótica y de clima cálido, al contener vitamina A, ayuda a fortalecer el organismo, reforzándolo ante la amenaza de infecciones, además contribuye a la formación de glóbulos rojos, colágeno y de calcio que fortalece los huesos y dientes. (Moreno, 2020).

2.2.7.5. Naranja

La naranja es una fruta cuya pulpa es de color naranja, la misma que es rica en minerales y vitamina C, de gran sabor, siendo cotizada tanto nacional e internacionalmente. (Andrade Cuvi., 2015).

2.2.7.6. Limón

El limón es una fruta infaltable en la gastronomía, al brindar un sabor agradable y por su versatilidad. Contiene vitamina C, que ayuda reponer y reforzar al sistema inmune, es aconsejable ingerirlo cuando se presente problemas a causa de enfermedades bacterianas, sobre todo en épocas de frío (Ulla Roths Schuh Osorio, 2024).

2.2.7.7. Jengibre

El jengibre es una planta de flores amarillas y violetas. La parte que se usa como especia es su raíz o tallo, que concentra su sabor y perfume tan característicos. Por su sabor particular, un tanto dulzón y un poco picante, el jengibre es muy utilizado en la gastronomía,

sobre todo en la Oriental. Se adapta muy bien en la elaboración de condimentos; se puede emplear en salsas, para sazonar carnes y mariscos, como también en sopas y cremas e incluso en hortalizas (Consumer, 2024).

2.2.7.8. Kiwi

El Kiwi es una fruta que aporta significativamente a la salud de los seres humanos, puesto que contiene vitamina C, es antioxidante, tiene grandes proporciones de fibra, además de nutrientes como el potasio, vitaminas E y K y folatos. Ayuda al sistema inmune y a la función tracto digestiva y al sistema respiratorio (Ana M. López Sobaler., 2016).

2.2.8. Clasificación de los cocteles por su categoría

Tabla 7.

Tipos de clasificaciones de cocteles

“Short drinks”
Los tragos cortos se suelen servir en vasos o chupitos. por lo que entonces nuevamente, este es uno de esos cócteles con alcohol que generalmente se sirven fríos.
“Long drinks”
Es un cóctel de tragos cortos y trago largo es una bebida refrescante con el contenido de alcohol es relativamente bajo porque se elabora con una gran cantidad de jugo, refresco o agua tónica, idealmente alrededor de 12 onzas.

Nota: Adaptada de, (Parodi, 2021).

CAPÍTULO III

3.1. Metodología de Investigación:

Para poder desarrollar una investigación efectiva, sólida y objetiva, es necesario mantener una clara metodología que oriente a trazar y alcanzar los objetivos planteados, para ello, se requiere de herramientas útiles que faciliten a documentar la investigación con precisión desde su inicio hasta alcanzar la finalidad, de manera que permita al lector comprender el enfoque de la investigación realizada. (Pamplona, 2020)

Es importante mantener un proceso ordenado que ayude a orientar con sutileza y efectivamente el tema planteado con el fin de explicar y descubrir la realidad para llegar a la verdad.

El método contribuye a simplificar la complejidad del tema planteado con el objeto de proceder a la estructuración conceptual y su explicación. El método debe proporcionar las debidas propiedades cognoscitivas que faciliten el debido y correcto desarrollo de la realidad y permitir al individuo cognoscente tener acceso y dar la utilidad adecuada al trabajo investigado (Hintelholher, 2013).

3.2. Tipo de investigación transversal

Este tipo de investigación, está diseñado para llevar a cabo un trabajado desde la observación, mismo que se enfoca a analizar datos poblacionales o de subconjuntos representativos, marcados por un tiempo determinado, centrándose a encontrar relaciones y prevalencias en lapsos fijados. Este método es especialmente útil para comprender el estado actual de un fenómeno o para identificar asociaciones entre variables sin inferir relaciones causales (Stewart, 2018).

3.3. Enfoque mixto

La investigación de enfoque mixto, discurre entre lo cuantitativo y lo cualitativo, esto permite que la investigación desarrollada utilice de manera completa y sinérgica todos los datos recopilados para el desarrollo, explicación y determinación de la misma (Terán, 2021).

3.4. Método deductivo

Existe dos tipos de métodos deductivos: directos e indirectos. El método deductivo directo permite llegar a conclusiones cuando se deduce particularmente sin intermediarios. El método deductivo indirecto, se requiere la utilización de operaciones con silogismos lógicos (Carvajal, 2024).

3.5. Técnicas e Instrumentos

En el presente párrafo se obtendrá las diferentes técnicas que se aplicará en el proyecto de grado, tomando encuenta que realiza en la recopilación de información como el principio del desarrollo proyecto de igual manera finalidad de gran aprobación de las distintivas propuestas que se realizara para la correspondiente justificación de la problemática encuentra que se obtuvo acuerdo al realizar de la indagación de los métodos de campo.

3.5.1. Técnicas de campo

Esta es una técnica práctica que nos conlleva a estar in situ, para recabar información, utilizando como herramientas la indagación por medio de entrevistas, de encuestas, toma de muestras, audios, fotografías, etc. Hasta encontrar evidencias que sean reales y contribuyan al trabajo que se desarrolla

3.5.1.1. Técnica de observación

Esta técnica tiene por objeto recopilar la información sobre el fenómeno que se toma en consideración a través de la observación a detalle de la causa a considerar. De igual manera, la observación se realizará con el fin de ampliar conocimiento de la problemática que se obtendrá al aplicar las técnicas de observación, así mismo con la solución que propondrá para la problemática encontrada.

3.5.1.2. Encuesta

La encuesta es una herramienta que se encarga de recopilar diversos datos estrechamente normalizados, que dan respuesta, de manera personalizada, los problemas que son objeto de investigación. La encuesta se realiza mediante la formulación escrita de varias preguntas relacionadas entre sí y que tienen una secuencia lógica, que respondidas por varios sujetos aleatoriamente, permiten estudiar el hecho propuesto en la investigación (Schulte 1998).

3.5.1.3. Entrevista

La entrevista contribuye a la investigación cualitativa, de esta manera, se puede obtener datos. Consiste en una conversación entre dos o más personas, que entablan un diálogo a través de preguntas y respuestas, argumentadas en lo posible con pruebas o datos científicos, enfocadas sobre el tema propuesto. Se deduce que la entrevista es más acertiva que el cuestionario ya que obtiene información más profunda y completa, además existe la posibilidad de aclarar inquietudes durante el desarrollo, asegurando respuestas más acertivas (Laura Díaz-Bravo, 2013).

3.5.2. Tipo de investigación documental

3.5.2.1. Citas y Paráfrasis

La paráfrasis, no debe incluir la visión subjetiva de quien la escribe, requiere que el significado original prevalezca sobre el enfoque o postura personal, por lo tanto, una paráfrasis forma parte de las estrategias sintácticas de la información, permite acotar la información sin cambiar el sentido original de la misma, se requiere la identificación de la idea principal, comprensión del texto y usar la visión personal al resaltar los elementos importantes, se reproduce el contenido, no las palabras exactas que se citan (Cuevas., 2020).

3.5.2.2. Análisis de información

El objetivo del análisis de información es la captación, evaluación, selección y la síntesis de los contenidos del documento, partiendo de los análisis de los conceptos descritos en el informe investigado, para la toma de decisiones o cambios de estrategias o acciones según sea el caso tratado. (Gómez, 2004).

3.5.2.3. Referencias

Las referencias bibliográficas es la suma de las indicaciones detalladas que facilita la identificación de un documento, es decir, viabiliza referir de modo sistematizado un documento, con un orden lógico. Es una acotación de ubicación o de sugerencia, una guía indispensable a al momento de analizar cualquier documento determinando su validez y actualización del tema tratado (Borges, 2010).

3.5.3. Técnicas de laboratorio

3.5.3.1 Bitácoras

La bitácora trata de una ficha en donde se recopila información útil para el proyecto que se está desarrollando, como también las pruebas de las elaboraciones que se realizaran, por lo tanto, poder observar los fallos o aquellas dificultades que se encuentren en el proceso,

junto con ello implementar soluciones para que existan avances en el proceso de elaboraciones de las propuestas definidas.

Ilustración 12

Bitácoras



Nombre del realizador		Nombre de la elaboración									Fotografía de la elaboración
Prueba #											
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Método de Cocción/Elaboración	Temperatura de cocción	Tiempo de Cocción/Elaboración	Método de conservación	Temperatura de conservación	Tiempo de conservación	Método de regeneración del producto	Temperatura de servicio	Observaciones

Nota: Dirigido por la plataforma por el Eva del instituto, 2024.

3.5.3.2. Ficha estándar

Una ficha es un documento en el que se detallan las características o funciones de un determinado objeto, producto o proceso, funciona como una herramienta para transmitir los datos más relevantes sobre un tema específico o es específico hacer de las propuestas que se conocerán al proceso de la elaboración del proyecto.

Ilustración 13

Ficha Estándar

FICHA TÉCNICA:			
Tipo de Plato:		INGREDIENTES:	
Foto	Cant.	Und.	Nombre
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
0		0	
Ingrediente / técnica, tiempo, temperatura			
Equipos y Utensilios:			
PREPARACIÓN:			
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
Observaciones:			

Nota: Dirigido por la plataforma por el Eva del instituto, 2024.

3.5.3.3. Base de datos

Una base de datos es un conjunto de información, los mismos que tienen una procedencia análoga y que son registrados de forma sistemática para ser procesados posteriormente.

Ilustración 14

Base de Datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACION DE COMPRA	PROVEEDOR	COSTO POR KILO DE COMPRA	PESO BRUTO COMPRADO KG	CANTIDAD NETA COMPRADA	PESO DISPONIBLE COMPRADO	PESO SIN PRODUCTO COMPRADO	PESO EQUIVALENTE	CANTIDAD NETA EQUIVALENTE	PESO DISPONIBLE EQUIVALENTE	PRODUCTO EQUIVALENTE	%	FACTOR	COSTO POR KILO INGREDIENTE FINAL	OBSERVACIONES
Submarinos																
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
Saladas																
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
Chips																
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
Hortalizas																
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	
								0	1	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	#EDV001	

Nota: Dirigido por la plataforma por la Eva del instituto 2024

3.5.3.4. Hoja de gramaje y costo

Una hoja de gramaje y costos en un conjunto de datos para la correspondiente evaluación de los porcentajes adquiridos de los productos de materia prima, asignado a cada una de propuestas mencionadas obtienes una gran facticidad como el costo de una de propuestos, al igual apoyo muy eficaz la disminución de perdidos de materia prima.

Ilustración 15

Hoja de gramaje y costo

									
Costos:		0							
Chef:									
Tipo de Plato:		0 Tamaño porción							
Costo por Plato:		#i DIV/0!		Raciones:		#j DIV/0!			
N°	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kg	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección	
1	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
2	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
3	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
4	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
5	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
6	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
7	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
9	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
11	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
12	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000		
0,00 Peso Total receta				0,00		Costo de receta			
P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):		#j DIV/0!							
Costo por kilo de elaboración		#j DIV/0!							

Nota: Dirigido por la plataforma por la Eva del instituto 2024

3.6. Población y la muestra

En el presente proyecto se define la importación de las distintivas variedades de cocteles como internaciones y nacionales que se presentan en diferentes restaurantes en la ciudad de Cuenca. Por lo tanto, se obtiene con la presencia de bebidas con alcohol y sin alcohol. Ya que se obtiene que el gran porcentaje de ciudadanos Cuencanos, consumen de bebidas el 90% con alcohol y 10% sin alcohol.

Se obtuvo una totalidad de 38 restaurantes que ofrecen bebidas nacionales e internaciones, de igual manera que son más recorridos por parte de los turistas como los ciudadanos en la ciudad de Cuenca. Al igual que, en el restaurante “El Cobayo” obtiene bebidas con alcohol y bebidas frías como calientes por lo cual son consumidas en su mayor totalidad es la cerveza como la horchata tradicional.

3.2. Metodología de trabajo

En el presente proyecto con base a las técnicas de campo aplicados en el restaurante “El Cobayo”, así mismo obteniendo la problemática acuerde a una observación técnica y entrevista por cual es dirigido al dueño y administrado del establecimiento, se obtuvo información de la falta de implementación de cocteles en el restaurante “El Cobayo”, ciudad Cuenca.

El objetivo de trabajo de grado es elaborar cinco propuestas de cocteles de autor con productos locales en el restaurante “El Cobayo”, ciudad Cuenca, por lo cual se obtuvo acerca de la correspondiente justificación acerca de problemática encontrada en el establecimiento mencionado anteriormente. Así mismo aplicando en este estudio por medio de un enfoque mixto a que combina el enfoque cualitativo y cuantitativo.

Con la recopilación de datos acuerde a la encuesta en el establecimiento acuerde de la aceptación de las propuestas mencionadas. Por lo tanto, que se realizara una Capacitación al personal de las propuestas de bebidas de autor, con fin de poder obtener conocimiento de las propuestas aprobadas, de igual manera validar y analizar por medio de una degustación en el establecimiento, obteniendo resultados para medir su aceptación.

En finalidad las propuestas se ejecutaron diferentes pruebas de los productos, con el fin de corregir fallos encontrados en las elaboraciones, para previamente validar de los productos ya finalizados la entrega de la del diseño de la carta de cocteles de autor en el restaurante “El Cobayo” y socializar junto con encuestas la aceptación de los mismos.

CAPITULO IV

4.1. Análisis e interpretación de los resultados

Con la ayuda obtenida al principio del desarrollo del proyecto técnico de titulación gracias a las técnicas de campo realizadas en el restaurante “El Cobayo” se realizó a partir de la carta de bebidas en el establecimiento, dado que en el restaurante desea implementar una carta de cocteles, ya que desea abrir un espacio de servicio de bebidas en el establecimiento, para ello, es importante la aceptación de las nuevas propuestas de bebidas de excelente calidad y del producto final. Ya que es una nueva alternativa de venta para los beneficiarios de las propuestas realizadas, para ello, se encuestó a cada una de los miembros del personal de cocina del restaurante. Para conocer la aceptación, mediante la degustación de la implementación de una carta de bebidas de autor con productos locales y con licores representativos del Ecuador.

La coctelería juega un papel fundamental en nuevas propuestas gastronómicas, y con restauraciones de nuevas recetas con vocación de gustar a todos los huéspedes o clientes. Por un lado, los cócteles también son una herramienta para hacer más instagrameable tu negocio atraen nueva clientela dando también a conocer nuevas presentaciones de creaciones de cocteles de autor (Sánchez, 2022).

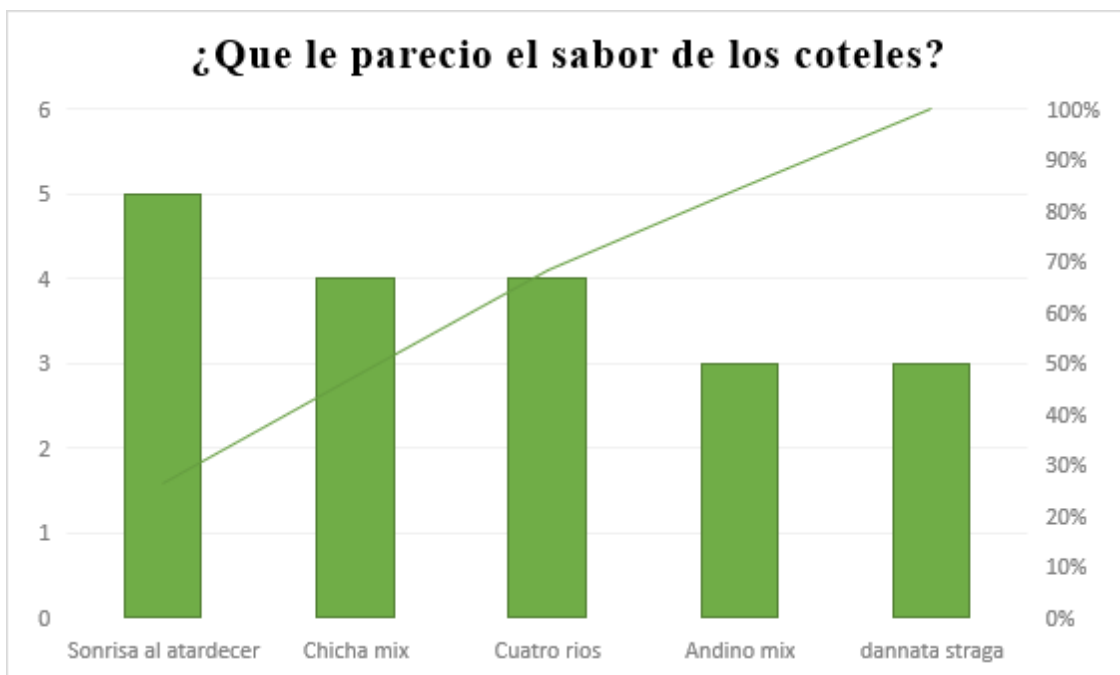
En base a esto se concluyó que una carta de bebidas es importante y por ello se desarrolló la elaboración de nuevas propuestas de cocteles de autor con productos locales y licores representativos de Ecuador, para cubrir las necesidades de la problemática planteada, De igual manera, el beneficio de las nuevas propuestas gastronómicas en el restaurante” El

Cobayo", para la llegada de nuevas aperturas para los clientes de presentación de una nueva carta de cocteles de autor.

4.2. Resultados de las encuestas realizadas en el Restaurante “El Cobayo”

Con ayuda de las encuestas realizadas en el restaurante “El Cobayo” se obtuvo los siguientes resultados.

Ilustración 16
Encuesta de aceptación



Nota: Elaborado por el autor.

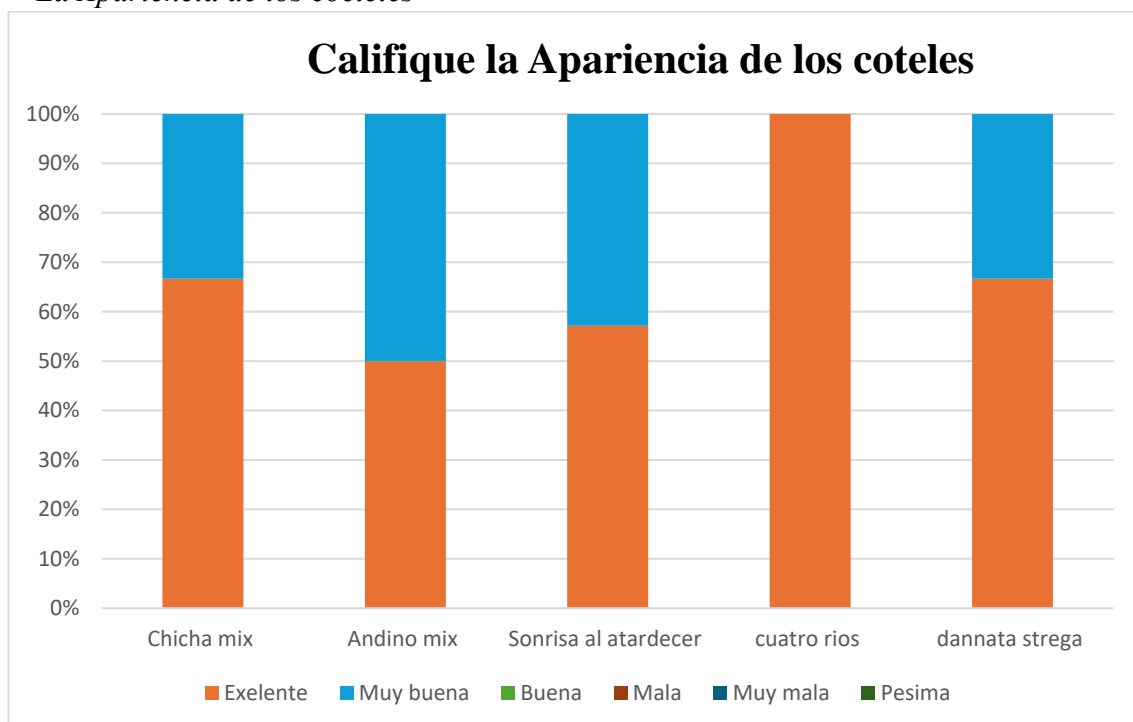
Análisis e Interpretación de datos obtenidos:

En las encuestas realizadas a los miembros de personal de cocina del establecimiento, se obtuvo que el coctel sonrisa atardecer existió una excelente aceptación del 85%, de igual manera los cocteles chichas mix y el Cuatro ríos se obtuvo el medio de calificación del 70% mientras que los dos cocteles andinos mix y dannata straga obtuvieron la calificación baja del

50% debido a que el coctel andino mix, no les agrado el picor del jengibre, al igual que el coctel dannata straga obtenida al más picor del ají del licor Dios le pague. Recalco que la elaboración obtuviera una excelente acogida y que las propuestas ofertas les parecieron interesantes.

Ilustración 17

La Apariencia de los cocteles



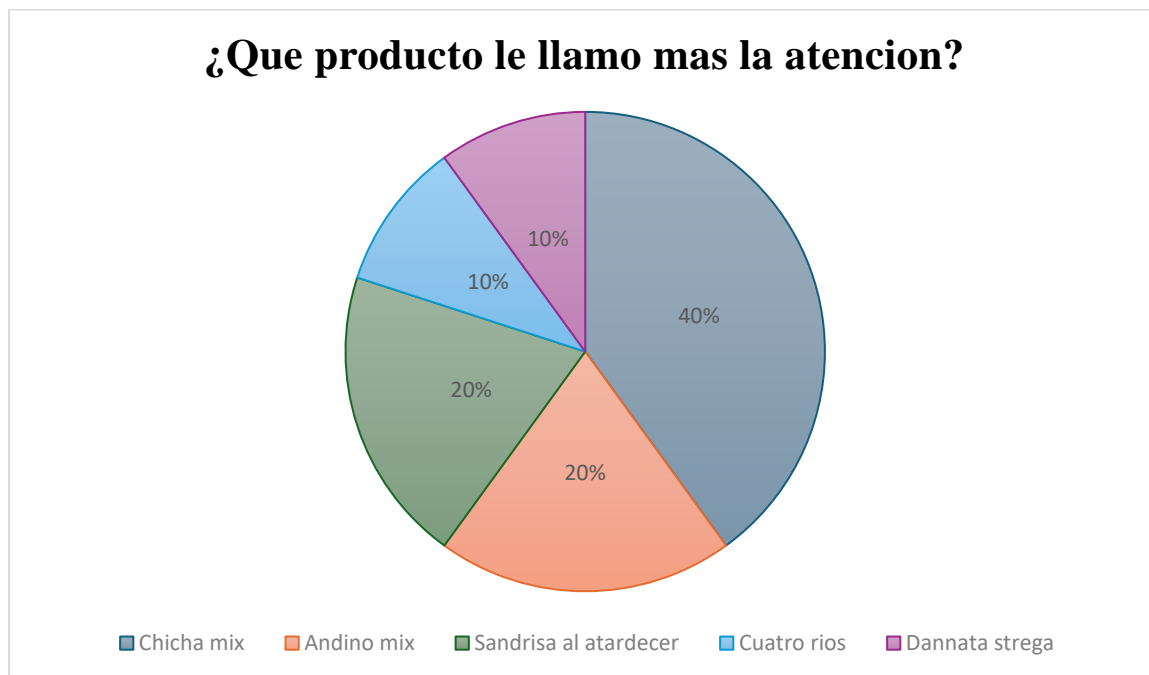
Nota: Elaborado por el Autor.

Análisis e Interpretación de datos obtenidos:

En la gráfica presente se puede visualizar que todas las propuestas fueron aceptadas de un gran puntaje de igual manera en el que destaca es el coctel sonrisa al atardecer tiene de excelente puntaje de 100%, al agradecimiento de obtener un excelente puntaje de cada uno de los cocteles.

Ilustración 18

Resultados de las encuestas



Nota: Elaborado por el autor.

Análisis e Interpretación de datos obtenidos:

Las propuestas realizadas en el restaurante “El Cobayo” tuvieron una excelente aceptación, sin embargo, existe productos que llamaron más la atención como es el coctel chicha mix obtuvo el 40% ya que por los encuestadores les gusto como en la apariencia, el sabor, color y olor del coctel de igual manera me dieron a conocer que todo lo cocteles obtuvieron una excelente calidad como en sabor y apariencia, dado que se desea la implementación en su carta de menú del restaurante.

Gracias a los resultados obtenidos en la realización de las encuestas su correspondiente degustación de cada una de las propuestas, al igual que tomando en cuenta las variedades que se obtuvo en cuenta para la mejoría de los mismo, y esperando teniendo éxitos en cada una de las propuestas.

Las propuestas presentadas para la solución de la problemática encontrada se han destacado muy eficaz en el proceso de degustación en el restaurante como aprobación de los mimos, dado que se incrementará las nuevas propuestas en la carta de menú. De igual manera, se ira visualizando el incremento financiero y la demanda de más clientes en el establecimiento.

En el desarrollo de una carta de bebidas con las propuestas planteada, es fundamental y factible en el restaurante “El Cobayo” para la llegada de más clientes, en especialmente por el encuentro de una nueva implementación la carta de menú dando así satisfacción del encuentro de nuevos productos gastronómicos.


Finalmente se obtuvo un análisis general de las propuestas mencionadas, de igual manera dando a conocer por parte del dueño y administrador la aceptación y factibilidad de las propuestas para la implementación en la carta del menú en el establecimiento. Al agradecimiento de oportunidad obtenida del desarrollo del proyecto técnico de titulación.


CAPITULO V


5.1. Bitácoras (conceptualización y explicación del modelo)

Las bitácoras es un formato que se reportan los diferentes avances que se están procesando para las propuestas aprobadas obteniendo así los resultados preliminares del presente proyecto, en él se incluyen las ideas principales, datos y los detalles del trabajo de campo. Por otro lado, no ayuda mejorar para obtener un resultado final satisfactorio, Al igual nos ayuda a verificar las cantidades exactas y donde se colocar los productos para así obtener el mismo resultado, de igual manera verificar si se necesita cambios a lo largo de realizar el proyecto técnico.

5.2.1 Bitácoras (documentos completos y ordenados)


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración						Fotografía de la elaboración	
Erika Guiracocha		Chicha mix							
Prueba #	1								
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Técnicas de Elaboración	Tipo de vaso	Técnica de servició	Temperatura de carmehs	Temperatura de servicio	Observaciones	
Chicha Madre	60 lt	Color: Amarillo debido al maracuyá y la naranjilla	Agitado	Copa pequeña para whisky	Con hielo	Comestible	Se consume frio	El limón da un color verde al producto que se vea menos estético al coctel	
Pulpa de naranja	30 lt	Olor: a suavidad de chicha madre							
Zumo de limón	40 lt								
Miel de Agave	40 lt	Textura: el coctel tiene una textura							
Hielo	40 lt								
Tajín	5 gr	Sabor: ligeramente a la chicha de madre y de las frutas							
Flor pensamiento	1 und								
Naranja deshidratada	1 und								


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración						Fotografía de la elaboración	
Erika Guiracocha		Chicha mix							
Prueba #	2								
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Técnicas de Elaboración	Tipo de vaso	Técnica de servició	Temperatura de carnehs	Temperatura de servicio	Observaciones	
Chicha Madre	60 lt	Color: Amarillo	Agitado	Copa pequeña para whisky	Con hielo	Comestible	Se consume frio	Se mantuvo el gramaje anterior, pero se eliminó la rodaja de limón y se colocó el kiwi deshidratado	
Pulpa de naranja	30 lt	Olor: a suavidad de chicha madre							
Zumo de limón	40 lt								
Miel de Agave	40 lt	Textura: el coctel tiene una textura							
Hielo	50 lt	Sabor: ligeramente a la chicha de madre y de las frutas							
Tajín	5 gr								
Flor pensamiento	1 und								
Naranja deshidratada	1 und								


Nombre del realizador		Nombre de la elaboración					Fotografía de la elaboración	
Erika Guiracocha		Andino mix						
Prueba #	1							
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Técnicas de Elaboración	Tipo de vaso	Técnica de servició	Temperatura de carmehs	Temperatura de servicio	Observaciones
Chicha Madre	60 lt	Color: Amarillo debido a la naranjilla	Agitado	Copa Martín	Con hielo y enfriado	Comestible	Se consume frio	En el presente coctel estuvo al perfecto no ubo cambios
Pulpa de naranja	30 lt	Olor: a suavidad de chicha madre						
Zumo de limón	40 lt	Textura: el coctel tiene una textura liquida						
Miel de Agave	40 lt							
Canela en polvo	5 gr	Sabor: ligeramente a la chicha de madre y picor del jengibre						
Sumo de jengibre	30 lt							
hielo	40							
Flor pensamiento	1 und							
Hojas de menta	3 und							


Nombre del realizador	Nombre de la elaboración	Fotografía de la elaboración
Erika Guiracocha	Sonrisa al atardecer	


Prueba #	1							
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Técnicas de Elaboración	Tipo de vaso	Técnica de servicio	Temperatura de carmesh	Temperatura de servicio	Observaciones
Miske Santo Diablito	50 lt	Color: rojizo y brillante. Olor: suave del miske y a la mora	Agitado	Copa pequeña para whisky	Con hielo	Comestible	Se consume frío	El naranja da un color amarillento al producto que se vea menos estético al coctel Y utilizara nuevas técnicas de coctelera Se recomienda eliminar la rodaja de naranja en el coctel
Pulpa de mora	30 lt							
zum de toronja	10 lt	Textura: el coctel tiene una textura						
Jarabe de granadita	15 lt	Liquida. Sabor:						
Hielo	40 lt	ligeramente a						
Agua tónica	50 lt	la miske santo diablito y a la mora						
Flor pensamiento	1 und							
Toronja deshidratada	1 und							

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración						Fotografía de la elaboración	
Erika Guiracocha		Sonrisa al atardecer							
Prueba #	2								
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Técnicas de Elaboración	Tipo de vaso	Técnica de servicio	Temperatura de carmesh	Temperatura de servicio	Observaciones	
Miske Santo Diablito	50 lt	Color: rojizo y brillante. Olor: suave del miske y a la	Agitado	Copa pequeña para whisky	Con hielo	Comestible	Se consume frio	Se mantuvo el gramaje anterior, pero se eliminó la rodaja de naranja y se colocó el naranja deshidratado	
Pulpa de mora	30 lt	mora							
zum de toronja	10 lt	Textura: el coctel tiene una textura							
Jarabe de granadita	15 lt	Liquida. Sabor:							
Hielo	40 lt	ligeramente a							
Agua tónica	50 lt	la miske santo diablito y a la mora							
Flor pensamiento	1 und								
Toronja deshidratada	1 und								

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración						Fotografía de la elaboración	
Erika Guiracocha		Cuatro ríos							
Prueba #	1								
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Técnicas de Elaboración	Tipo de vaso	Técnica de servicio	Temperatura de servicio	Temperatura de servicio	Observaciones	
Gringa loca	30 lt	Color: rojizo, brillante y cristalino	Agitado	Copa Martin	Con hielo y enfriado	Comestible	Se consume	En la primera prueba del coctel se recomendó en alzar el potencial del alcohol utilizando el Ron Banco	
Pulpa de piña	60 lt	Olor: suavidad de la gringa loca, dulzor y a la pulpa de piña							
Zumo de naranja	30 lt	Textura: el coctel tiene una textura liquida							
Jarabe de granadita	5 gr	Sabor: ligeramente al licor gringa loca especialmente a banano							
hielo	40								
Flor pensamiento	1 und								
Hojas de menta	2 und								

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración						Fotografía de la elaboración	
Erika Guiracocha		Cuatro ríos							
Prueba #	1								
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Técnicas de Elaboración	Tipo de vaso	Técnica de servicio	Temperatura de servicio	Temperatura de servicio	Observaciones	
Ron Blanco	30lt	<p>Color: rojizo, brillante y cristalino</p> <p>Olor: suavidad de la gringa loca, dulzor y a la pulpa de piña</p> <p>Textura: el coctel tiene una textura liquida</p> <p>Sabor: ligeramente al licor gringa loca especialmente a banano</p>	Agitado	Copa Martin	Con hielo y enfriado	Comestible	Se consume	Se mantuvo gramaje de la primera prueba y se colocó el Ron Blanco para que obtenga más porcentaje de alcohol en el coctel	
Gringa loca	30 lt								
Pulpa de piña	60 lt								
Zumo de naranja	30 lt								
Jarabe de granadita	5 gr								
hielo	40								
Flor pensamiento	1 und								
Hojas de menta	2 und								

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración						Fotografía de la elaboración	
Erika Guiracocha		Dannata strega							
Prueba #	1								
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Técnicas de Elaboración	Tipo de vaso	Técnica de servicio	Temperatura de servicio	Temperatura de servicio	Observaciones	
Dios le pague	60 lt	<p>Color: rojo intenso y blanco</p> <p>Olor: bien alto a alcohol.</p> <p>Textura: el coctel tiene una textura liquida y cremoso</p> <p>Sabor: Intensamente con gran porcentaje de alcohol.</p>	Agitado	Copa margarita	Con hielo y enfriado	Comestible	Se consume frio	<p>Disminuir el gran porcentaje de alcohol en el coctel y retirar un a dos licores.</p> <p>Eliminar la pulpa de mora y colocar pulpa de kiwi de igual, manera retirar la crema de chantillí</p>	
Maldita bruja	30 lt								
La famosa	15 lt								
Pulpa de mora	15 lt								
María guana	30lt								
Hielo	40 lt								
Chantillí	50 lt								
Flor pensamiento	1 und								
Hojas de Menta	3 gr								

Nombre del realizador		Nombre de la elaboración					Fotografía de la elaboración	
Erika Guiracocha		Dannata strega						
Prueba #	1							
Ingredientes	Peso	Características Organolépticas	Técnicas de Elaboración	Tipo de vaso	Técnica de servició	Temperatura de servicio	Temperatura de servicio	Observaciones
Dios le pague	60 lt	Color: verde y brillante	Agitado	Copa margarita	Con hielo y enfriado	Comestible	Se consume frio	Elaboración del coctel se obtuvo una restructuración total utilizando nuevos productos.
Maldita bruja	30 lt	Olor: ligeramente a alcohol y a pulpa de kiwi						
La famosa	15 lt							
Pulpa de kiwi	30 lt	Textura: el coctel tiene una textura liquida.						
Agua tónica	30lt	Sabor: a picor de ají, y suavidad de alcohol						
Hielo	40 lt							
Tajín	50 lt							
Flor pensamiento	1 und							

5.1.2. Base de datos

GRUPO	INGREDIENTE FINAL	PRESENTACIÓN DE COMPRA	PROVEEDOR	PESO BRUTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO KILO	CANTIDAD NETA	PESO DESPERDICIO	PESO SUB PRODUCTO	RENDIMIENTO %	FACTOR DE CORRECCION	COSTO KILO INGREDIENTE FINAL
FRUTAS												
	Pulpa Maracuyá	Maracuyá entero	Mercado 09 de octubre	1	KG	1,00	0,7	300	0	50	2,00	1,43
	Naranja deshidratada	Naranja entera	Mercado 09 de octubre	1	KG	1,00	0,8	200	0	75	1,33	1,25
	Kiwi deshidratado	Kiwi entero		1	KG	1,00	0,8	200	0	75	0,75	1,25
	Zumo Naranja	Naranja entera	Mercado 09 de octubre	1	KG	1,00	0,8	0,05	0,15	40	2,50	1,06
	Pulpa Piña	Piña entera	Mercado 09 de octubre	1	KG	1,00	0,9	100	0	80	1,25	1,11
	Pulpa Naranjilla	Naranjilla entera	Mercado 09 de octubre	1	KG	1,00	0,8	200	0	80	1,00	1,25
	Zumo Limón	Limon entero	Mercado 09 de octubre	1	KG	1,00	0,8	200	0	74	1,35	1,25
	Pulpa kiwi	Kiwi entero	Mercado 09 de octubre	1	KG	2,00	0,7	300	0	30	3,33	2,86
	Zumo Jengibre	Jengibre entero	Mercado 09 de octubre	1	KG	0,50	0,85	1,5	0	75	1,33	0,59
	Pulpa Mora	Mora entera	Mercado 09 de octubre	1	KG	1,00	0,9	100	0	75	1,33	1,11
	Hojas de menta	Atado de menta Menta	Coral	1	KG	0,69	0,90	100,00	0,00	1,23	81,30	0,77
ABARROTES												
	Chicha Madre	Botella 1L Chicha Madre	La Fama Destilería	1	L	17,08	1,00	0	0	1	1,00	17,08
	Miske Santo Diablito	Botella 1L Miske Santo Diablito	La Fama Destilería	1	L	22,83	1,00	0	0	1	1,00	22,83

Ron Blanco	Botella 1L Ron Blanco	La Fama Destilería	1	L	4,25	1,00	0	0	1	1,00	4,25
Gringa Loca	Botella 1L Gringa Loca	La Fama Destilería	1	L	18,23	1,00	0	0	1	1,00	18,23
Dios le page	Botella de 1L Dios le paga La fama	La Fama Destilería	1	L	15,93	1,00	0	0	1	1,00	15,93
Maldita bruja	Botella 1L Maldita bruja	La Fama Destilería	1	L	20,41	1,00	0	0	1	1,00	20,41
La Famosa	Botella 1L La Famosa	La Fama Destilería	1	L	20,99	1,00	0	0	1	1,00	20,99
Miel de Agave	Miel de Agave	Supermaxi	1	L	5,00	1,00	0	0	1	1,00	5,00
Agua mineral de toronja	Agua mineral de toronja	Coral	1	L	1,25	1,00	0	0	1	1,00	1,25
Agua tónica	Agua tónica	Coral	1	L	1,00	1,00	0	0	1	1,00	1,00
Jarabe de granadita	Jarabe de granadita	Supermaxi	1	L	5,00	1,00	0	0	1	1,00	5,00
Canela en polvo	Canela en polvo	Coral	1	KG	0,25	1,00	0	0	1	1,00	0,25
Tajín	Tajín	Supermaxi	1	KG	2,50	1,00	0	0	1	1,00	2,50
Flores comestibles	Flores comestibles	Mercado 10 de agosto	1	KG	1,00	1,00	0	0	1	1,00	1,00
Hielo	Hielo	Coral	1	KG	1,00	1,00	0	0	1	1,00	1,00

5.1.3. Hoja de ruta

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO		 	
FICHA TÉCNICA: CHICHA MIX			
Tipo de Plato:		COCTEL	
	INGREDIENTES:		
	Cant.	Und.	Nombre
	0,060	L	Chicha Madre
	0,03	L	Pulpa de Naranja
	0,04	L	Sumo de limón
	0,03	L	Miel de Agave
	0,04	L	Hielo Cuadrado
	0,005	GR	tajín
	1	Und.	flor comestible
1	Und.	Naranja deshidratada	
MISE EN PLACE:			
Técnicas de Corte:			
Chicha Madre	N/A	Pulpa de Naranja	cocción/extracción
Sumo de limón	cocción/ extracción	Miel de Agave	N/A
Hielo Cuadrado	N/A	tajín	N/A
flor comestible	N/A	Naranja deshidratada	Proceso de deshidratación de la fruta
Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura			
Jigger /aguitar/15-20 segundos			
Equipos y Utensilios:			
COCTELERA, COPA, JUEGO DE CUCHILLOS, TABLA			
PREPARACIÓN:			
<p>1. Preparar los ingredientes: Asegúrate de tener jugo de maracuyá fresco.</p> <p>2. Mezclar los ingredientes: En una coctelera, agrega CHICHAMADRE, jugo de maracuyá, jugo de limón y jarabe de agave o sucedáneo. Llena la coctelera con hielo.</p> <p>4. Agitar: Agita bien la coctelera durante unos 15-20 segundos para enfriar y mezclar los ingredientes.</p> <p>5. Servir: Cuela la mezcla en un vaso lleno de hielo.</p> <p>6. Decorar: Decora limón en el borde del vaso.</p> <p>7. Este cóctel resalta el sabor Chicha Madre combinado con el exótico y tropical toque del maracuyá</p>			
Observaciones:			
Obtener las medidas adecuadas para el proceso del coctel chicha mix tomando encuenta la decoración con naranja deshidratada			

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: ANDINO MIX

Tipo de Plato:

COCTEL



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,06	L	Chincha Madre
0,030	L	pulpa de naranjilla
0,03	L	Jugo de limón
0,03	L	Miel de agave
0,005	GR	Canela en polvo
0,03	L	sumo de jengibre
0,04	GR	Hielo
3	Und.	Hojas de menta
1	Und.	flor comestible

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Chincha Madre	N/A	pulpa de naranjilla	COCCION /EXTRACCION
Jugo de limón	EXTRACCION	Miel de agave	N/A
Canela en polvo	N/A	sumo de jengibre	COCCION /EXTRACCION
Hielo	N/A	Hojas de menta	N/A
flor comestible	N/A	0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Jigger /aguitar/15-20 segundos

Equipos y Utensilios:

COCTELERA, COPA, JUEGO DE CUCHILLOS, TABLA

PREPARACIÓN:

1. Preparar los ingredientes: Asegúrate de tener jugo de naranjilla fresco.
2. Mezclar los ingredientes: En una coctelera, agrega CHICHAMADRE, jugo de naranjilla, jugo de limón, jarabe de agave, una pizca de canela en polvo y una pizca de jengibre fresco rallado. Llena la coctelera con hielo.
4. Agitar: Agita bien la coctelera durante unos 15-20 segundos para enfriar y mezclar los ingredientes.
5. Servir: Cuela la mezcla en un vaso lleno de hielo.
6. Decorar: Decora con una hoja de menta y una rodaja de naranjilla o limón en el borde del vaso.
- 7.

Observaciones:

Obtener las medidas adecuadas para el proceso del coctel Andino mix.

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO


 INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS
SUDAMERICANO

www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Sondrisa al Atardecer**Tipo de Plato:****Coctel****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,04	ml	Miske Santo Diablito
0,03	ml	Pulpa de mora
0,015	ml	Zumo de toronja
0,015	ml	Jarabe de agave
0,049	ml	Agua tónica
0,04	ml	Hielo
1	Und.	Naranja deshidratada
1	Und.	Flor comestible

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Miske Santo Diablito	N/A	Pulpa de mora	COCCION/ EXTRACCION
Zumo de toronja	EXTRACCION	Jarabe de agave	N/A
Agua tónica	N/A	Hielo	N/A
Naranja deshidratada	TECNICA DESHITRACION DE	Flor comestible	N/A

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

cotelera/aguitar/15-20 segundos

Equipos y Utensilios:

COCTELERA, COPA, JUEGO DE CUCHILLOS, TABLA

PREPARACIÓN:

1. Mezclar ingredientes: En una coctelera, añade el miske, el zumo de mora, el zumo de toronja y el jarabe de agave. Llena la coctelera con hielo y agita bien hasta que esté bien frío.

3. Colar y servir: Cuela la mezcla en el vaso alto con hielo.

4. Añadir tónica: Completa con agua tónica hasta llenar el vaso.

5. Decorar: Decora con algunas moras frescas y una rodaja de toronja Deshidratada.

6.

7.

Observaciones:

Obtener las medidas adecuadas para el proceso del coctel Sonrisa al atardecer tomando en cuenta la decoración con Naranja deshidratada

INSTITUTO DE TECNOLOGÍAS SUDAMERICANO



www.sudamericano.edu.ec

FICHA TÉCNICA: Cuatro Ríos**Tipo de Plato:****Coctel****INGREDIENTES:**

Cant.	Und.	Nombre
0,045	ml	Ron Blanco
0,03	ml	Gringa Loca
0,06	ml	Zumo de piña
0,03	ml	Zumo de naranja
0,015	ml	Jarabe de Granadita
2	Und.	Hojas de menta
1	Und.	flor comestible

MISE EN PLACE:**Técnicas de Corte:**

Ron Blanco	N/A	Gringa Loca	N/A
Zumo de piña	COCCION/ EXTRACCION	Zumo de naranja	COCCION/ EXTRACCION
Jarave de Granadita	N/A	Hojas de menta	N/A
flor comestible	N/A	0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

Jigger /aguitar/15-20 segundos

Equipos y Utensilios:**COCTELERA, COPA, JUEGO DE CUCHILLOS, TABLA****PREPARACIÓN:**

1. Llenar una coctelera con hielo.
2. Agregar el ron, GRINGALOCA, el jugo de piña, jarabe de granadita y el jugo de naranja en la coctelera.
3. Agitar bien hasta que la mezcla esté bien fría.
4. Colar la mezcla en la copa lleno de hielo.
5. Decorar Hojas de menta y flor comestible
- 6.
- 7.

Observaciones:

Obtener las medidas adecuadas para el proceso del coctel Andino mix tomando

FICHA TÉCNICA: Dannata Strega

Tipo de Plato:

Coctel



INGREDIENTES:

Cant.	Und.	Nombre
0,06	L	Dios le pague
0,03	L	Maldita bruja
0,015	L	La famosa
0,03	L	zumo de kiwi
0,005	L	tajín
1	Und.	flor comestible
0,04	KG	hielo

MISE EN PLACE:

Técnicas de Corte:

Dios le pague	N/A	Maldita bruja	N/A
L a famosa	N/A	zumo de kiwi	COCCION/ EXTRACCION
taji	N/A	flor comestible	N/A
hielo	N/A	0	

Ingrediente /técnica, tiempo, temperatura

cotelera/aguitar/15-20 segundos

Equipos y Utensilios:

Coctelera, copa, Juego de cuchillos, Tabla

PREPARACIÓN:

1. Colocar hielo en la coctelera hasta que se enfriar
colocar todos Los ingredientes con los gramajes correspondientemente.
3. aguitar de 15-20 segundos hasta que junte todos los ingredientes
4. colocar en la copa Martini
5. finalizar con la correspondiente decoración
- 6.
- 7.

Observaciones:

Obtener las medidas adecuadas para el proceso del coctel dannata strega.

5.1.4. Hoja de gramajes y costos



www.sudamericano.edu.ec

Costos:	CHICHA MIX
----------------	-------------------

Chef:	Erika Jimena Guiracocha Durazno		
Tipo de Plato:	COCTEL	Tamaño porción	210
Costo por Plato:	1,76	Raciones:	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,06	L	Chicha Madre	17,03	1,02	Botella 1L Chicha Madre	0,060	1,00
2	0,03	L	Pulpa de Naranja	1,00	0,03	Envase	0,030	1,00
3	0,04	L	Zumo de limón	1,00	0,04	Envase	0,040	1,00
4	0,03	L	Miel de Agave	5,00	0,15	Envase	0,030	1,00
5	0,04	L	Hielo Cuadrado	0,50	0,02	Funda	0,040	1,00
6	0,50	GR	tajín	1,50	0,75	Envase	0,500	1,00
7	1,00	Und.	flor comestible	0,50	0,50	Funda	1,000	1,00
8	1,00	Und.	Naranja deshidratada	1,00	1,00	Funda	1,000	1,00
2,70		Peso Total receta			3,51	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5,27
-----------------------------------------------------	-------------

Costo por kilo de elaboración	1,30
--------------------------------------	-------------

Costos:	ANDINO MIX
----------------	-------------------

Chef:			
Tipo de Plato:	COCTEL	Tamaño porción	2,5
Costo por Plato:	2,38	Raciones:	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,06	L	Chincha Madre	17,03	1,02	Envase	0,060	1
2	0,03	L	pulpa de naranjilla	1,00	0,03	Envase	0,030	1,00
3	0,03	L	Jugo de limón	1,00	0,03	Envase	0,030	1
4	0,03	L	Miel de agave	5,00	0,15	Envase	0,030	1
5	0,01	GR	Canela en polvo	0,50	0,00	Funda	0,005	1
6	0,03	L	sumo de jengibre	0,50	0,02	Envase	0,030	1
7	0,04	GR	Hielo	0,50	0,02	Funda	0,040	1
8	3,00	Und.	Hojas de menta	1,00	3,00	Funda	3,000	1
9	1,00	Und.	flor comestible	0,50	0,50	Funda	1,000	1
10	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	
	4,23	Peso Total receta			4,77	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	7,15
-----------------------------------------------------	-------------

Costo por kilo de elaboración	1,13
--------------------------------------	-------------

Costos	Sonrisa al Atardecer
---------------	-----------------------------

Chef:	Erika Jimena Guiracocha Durazno		
Tipo de Plato:	Coctel	Tamaño porción	2,1
Costo por Plato:	2,95	Raciones:	1

Nº	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,04	ml	Miske Santo Diablito	22,03	0,88	Botella 1L Miske Santo Diablito	0,040	1,00
2	0,03	ml	Pulpa de mora	1,00	0,03	Envase	0,030	1,00
3	0,02	ml	Zumo de toronja	1,25	0,02	Envase	0,015	1,00
4	0,02	ml	Jarabe de agave	5,00	0,08	Envase	0,015	1,00
5	0,05	ml	Agua tónica	1,00	0,05	Botella	0,049	1,00
6	0,04	ml	Hielo	0,50	0,02	Funda	0,040	1,00
7	1,00	Und.	Naranja deshidratada	1,00	1,00	Funda	1,000	1,00
8	1,00	Und.	Flor comestible	1,00	1,00	Funda	1,000	1,00
	2,19	Peso Total receta			3,07	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	8,85
-----------------------------------------------------	-------------

Costo por kilo de elaboración	1,40
--------------------------------------	-------------

Costos:	Cuatro Ríos
----------------	--------------------

Chef:	Erika Jimena Guiracocha Durazno		
Tipo de Plato:	Coctel	Tamaño porción	1,25
Costo por Plato:	2,20	Raciones:	2

Nº	CANT	UND.	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,05	ml	Ron Blanco	7,26	0,33	Botella 1L Ron Blanco	0,045	1
2	0,03	ml	Gringa Loca	45,00	1,35	Botella 1L Gringa Loca	0,030	1,00
3	0,06	ml	Zumo de piña	2,00	0,12	Envase	0,060	1
4	0,03	ml	Zumo de naranja	1,00	0,03	Envase	0,030	1
5	0,02	ml	Jarabe de Granadita	5,25	0,08	Envase	0,015	1
6	2,00	Und.	Hojas de menta	1,00	2,00	Funda	2,000	1
7	1,00	Und.	flor comestible	0,50	0,50	Funda	1,000	1
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	1
3,18		Peso Total receta			4,41	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	6,61
-----------------------------------------------------	-------------

Costo por kilo de elaboración	1,39
--------------------------------------	-------------

Costos	Dannata Strega
---------------	-----------------------

Chef:	Erika Guiracocha		
Tipo de Plato:	Coctel	Tamaño porción	210
Costo por Plato:	2,48	Raciones:	1

Nº	CANT	UND	INGREDIENTE	Costo por kilo	Costo receta	Presentación	Gramaje bruto por comprar	Factor Corrección
1	0,06	L	Dios le pague	18,23	1,09	Botella 1L Dios le pague	0,060	1,00
2	0,03	L	Maldita bruja	15,93	0,48	Botella 1L Maldita bruja	0,030	1,00
3	0,02	L	L a famosa	20,99	0,31	ENVACE	0,015	1,00
4	0,03	L	zumo de kiwi	2,00	0,06	FUNDA	0,030	1,00
5	0,01	L	tajín	2,50	0,01	ENVACE	0,005	1,00
6	1,00	Und.	flor comestible	0,50	0,50	FUNDA	1,000	1,00
7	0,04	KG	hielo	0,50	0,02	FUNDA	0,040	1,00
8	0,00	0	0	0,00	0,00		0,000	1,00
	1,18	Peso Total receta			2,48	Costo de receta		

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	7,44
-----------------------------------------------------	-------------

Costo por kilo de elaboración	2,10
--------------------------------------	-------------

5.1.5. Fijación de precio de venta al público sugerido

En el presente párrafo se trata del precio sugerido para cada propuesta elaborada para la presentación al público de igual manera, nos permite colocar un valor para la presentación al público en el mercado tomando en cuenta que muy eficaz para la recuperación de las inversiones de la materia prima que se utilizarán para las elaboraciones presentadas.

5.1.6. Estructuración de P.V.P. sugerido

La fijación de la venta del publico viene dando principalmente a la base que se presenta en las fichas estandarizadas por el costo de producción de las elaboraciones correspondiente, la edición de los valores por los cuales no constan en el registro en las fichas de herramientas utilizadas para la producción de cada una de los productos que se presentaran a continuación por ejemplo en el costo de agua, luz, gas por los cuales se tomaran en cuenta en el presente proyecto

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	7,15
-----------------------------------------------------	-------------

CHICHA MIX

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	5,27
-----------------------------------------------------	-------------

ANDINO MIX

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	8,85
-----------------------------------------------------	-------------

SONRISA AL ATARDECER

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	6,61
-----------------------------------------------------	-------------

CUATRO RIOS

P.V.P (Precio de venta al Público Sugerido):	7,44
-----------------------------------------------------	-------------

DANNATA STREGA

5.1.7. Cuadro de técnicas y métodos gastronómicos aplicados.

Tabla 8

Cuadro de técnicas y métodos.

Técnicas	Métodos
Cocteles	Jigger (Agitado)

Nota: Elaborado por el autor.

5.1.8. Cuadro de principales materias primas utilizadas.

Tabla 9

Cuadro de principales materias primas

Materias primas utilizadas		
Maracuyá	Limón	Miske Santo diablito
Naranja	Jengibre	Gringa lica
Kiwi	Mora	Dios le pague
Piña	Hoja de menta	Maldita bruja
Naranjilla	Chicha Madre	Miel de agave
Agua mineral toronja	Jarabe de granadita	Tajín
Agua tónica	Canela en polvo	Hielo

Nota: Elaborado por el autor

CONCLUSIONES:

Aplicar una entrevista al dueño y administrador del restaurante “El Cobayo” por lo cual se ha permitido recopilar información valiosa para determinar una problemática que se obtiene dentro del establecimiento, al igual que para proceder el desarrollo del proyecto técnico de titulación,

Se ha logrado identificar en el restaurante “El Cobayo”, aplicando las variedades de técnicas de campo para la recopilación de información donde se registra la falta de implementación de una carta de bebidas para abordar el problema desde su origen. De igual manera para obtener una solución correspondiente al problema obtenido.

La ejecución de distintas variedades de propuestas de cocteles de autor con licores representativos del Ecuador con productos locales, para resolver una correcta solución a la problemática planteada. Así mismo

Diseñar una carta de cocteles con las propuestas aprobadas para la realización del diseño de la carta de bebidas, para realizar la correspondiente implementación en la carta principal del restaurante “El Cobayo”, por lo cual se realizará en el procedimiento de cada una de las propuestas que se visualizará a los clientes que visiten en el establecimiento.

Retroalimentación y resultados obtenidas de la capacitación y degustación de las propuestas de cocteles de autor y socialización de cada una que se implantaran en la carta de menú del establecimiento, para así obtener solución correspondiente, entre la problemática obtenida.

RECOMENDACIONES:

Se recomienda el uso de presente proyecto con el fin de fortalecer nuevas creaciones de cocteles de autor en utilizando licores representativos del Ecuador, de igual manera aprovechando frutas y hiervas aromáticas, para así todos los nutrientes y productos que se producen en el país.

Controlar cada paso de elaboraciones de los cocteles, las medidas adecuadas son indispensables para obtener productos saludables y de excelente calidad, de igual manera para obtener las texturas con sabores deliciosos y satisfactorios para los clientes para obtener su correspondiente aprobación de las propuestas realizadas.

Elaborar una nueva propuesta de realización de un licor de yuca y presentación de nuevas propuestas de cocteles envasado al licor fermentado, con fin de aprovechar la verdura más consumidos en las amazonas del Ecuador, de igual manera diferentes variedades productos que se pueden aprovechar al 100% con nuevas propuestas de cocteles de autor al igual como tipos de licores fermentadas.

Se recomienda el uso del presente proyecto de titulación, con el fin del uso investigativo que busca es aprovechar e implementar más creaciones de cocteles de autor

Glosario

- Actinidima: Químico, en cuanto a los elementos químicos, su número atómico es del 89 al 103 inclusive.
- Agave: Maguey o pita y miel de penco.
- atanol: El etanol, también conocido como etanol o alcohol de grano, es un líquido transparente e incoloro que es el ingrediente principal de bebidas alcohólicas
- Ballestas: Un arma portátil que dispara flechas y balas utilizando cuerdas y resortes curvos.
- Bouque: Si el buque se utiliza para transportar pescado, suministros y tripulación a bordo de un buque pesquero.
- Braggets: propiamente 'soporte'. 1. m. Pequeña pieza metálica, cerámica o de otro material que, adherida a un diente y unida a las demás por un arco de alambre, forma parte de determinados aparatos de ortodoncia.
- Bourbon: Variedad de whisky estadounidense que contiene maíz.
- Brandy: Nombre que hoy en día se utiliza comercialmente por motivos legales para algunos tipos de coñac y otras bebidas espirituosas producidas fuera de Francia.
- Charente: es un departamento francés situado en la parte sudoccidental del país perteneciente a la región de Nueva Aquitania.
- Cocktail: es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas, que suele contener dos o más bebidas, aunque algunas de ellas pueden ser bebidas no alcohólicas, entre las que se incluyen zumos, frutas, miel, leche o nata, especias, etc.
- Cognac: El coñac es un tipo de brandy, un aguardiente elaborado a partir de frutas.

- Chicha: Bebida alcohólica elaborada mediante la fermentación de maíz en agua azucarada y utilizada en algunos estados de Estados Unidos.
 - Dannata: Nombre italiano que viene diciendo Maldita.
 - El Chaguarmishqui: El nombre proviene del quichua chawana, que significa ordeñar o exprimir, y mishki, que significa dulce.
 - Etanol: Compuestos orgánicos formados por grupos hidroxilo o grupos hidroxilo añadidos a la cadena.
 - Etílico: Producido por la ingestión excesiva de alcohol.
 - Exhaustividad: Que agota o apura por completo. completo, total, absoluto, íntegro.
 - Folatos: Nutriente del complejo de la vitamina B que el cuerpo necesita en pequeñas cantidades para funcionar y mantenerse sano.
 - Gibson: El significado del nombre es Hijo de Gilbert. Este es el nombre del Chico. Las raíces y los orígenes del nombre están vinculados con la lengua árabe.
 - Inty Raymi: Hay una ceremonia en honor a Inti (el dios sol) que se lleva a cabo cada año en el solsticio de invierno (24 de junio)
 - Martimi: Cóctel elaborado con ginebra y vermú blanco seco.
 - Maguey: Planta de hojas o pencas radicales, carnosas, de borde espinoso y acabadas en un fuerte aguijón
 - Kapac Raymi Este es el momento en que la energía femenina del universo está en su punto más alto y no estamos listos para celebrar Kapak Raymi.
- Koya Raymi: Corresponde al noveno mes del calendario inca que también se llama Satuaiquis o Puzcuaiquiz según lo registrado por cronistas del siglo XVI.
- Matatlán: Natural de Castilla, región de España.

- Mixologías: La palabra mixología procede del término en inglés mix que significa mezclar y mixologías que se refiere a la persona experta en crear mezclas y sabores.
- Superficie Vitirola: El gramófono eléctrico está integrado en la estructura en forma de mueble y equipado con un altavoz
- Reminiscencias: Hecho de venir a la memoria lo que está lejano en el tiempo o casi olvidado.
- Tupper: Recipiente con cierre hermético, que se usa para guardar o llevar alimentos.
túper, tóper, tartera, fiambarrera, lonchera.
- Tafias: Aguardiente de caña, nombre dado a cierto aguardiente fabricado con las melazas,
jarabes y residuos de azúcar de caña.
Jigger: Combinado con la medición de bebidas alcohólicas y su control de cantidad.

Bibliografía

- Ana M. López Sobaler., A. A. (2016). *Beneficios nutricionales y sanitarios asociados al consumo de kiwi*. Obtenido de https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112016001000006#:~:text=Beneficios%20sanitarios%20del%20consumode%20kiwi&text=Entre%20los%20analizados%20se%20encuentra,mejora%20del%20estado%20de%20%C3%A1nimo.
- Andrade Cuvi., M. J. (2015). *CARACTERIZACIÓN DE LA NARANJILLA (Solanum quitoense) COMUN EN TRES*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/813/81343176010>.
- Andrea, P. E. (2010). *Bebidas fermentadas*. Colombia : Revista ReCiTeIA.
- auracocinaconalma. (26 de julio de 2023). *Miske Santo Diablito un destilado nacional de Ecuador por excelencia*. Obtenido de https://www.instagram.com/auracocinaconalma/p/CvLu2JfrXhy/?img_index=1
- Barrera, E. (15 de Marzo de 2024). *Qué beneficios tiene comer piña y cuál es la mejor forma de consumirla*. Obtenido de <https://www.infobae.com/colombia/2024/03/15/cuales-son-los-beneficios-de-comer-pina-y-cual-es-la-mejor-forma-de-consumirla/>
- Borges, A. P. (25 de 02 de 2010). *Empleo de citas y referencias bibliográficas*. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Aylen-Perez/publication/272818294_Empleo_de_citas_y_referencias_bibliograficas_en_trabajos_cientificos/links/55145b360cf283ee083555bd/Empleo-de-citas-y-referencias-bibliograficas-en-trabajos-cientificos.pdf
- Brewery, J. (2021). *Juego de bar Juego para Bartender de 16 piezas con Combinación de Cóct – JAIME BREWERY*. Obtenido de https://lovecrewar.best/product_details/55505559.html
- Cañaverall, R. (07 de Abril de 2021). *RonCañaverall, el mejor licor para brindar en buenos momentos*. Obtenido de <https://www.facebook.com/RonCanaverallEcu/photos/a.124619995626643/457544355667537/?type=3>
- Carvajal, L. (28 de mayo de 2024). *El método deductivo de investigación*. Obtenido de <https://www.lizardo-carvajal.com/el-metodo-deductivo-de-investigacion/>
- Consumer, E. (05 de Abril de 2024). *Jengibre: usos gastronómicos y consejos para emplearlo*. Obtenido de <https://www.consumer.es/alimentacion/jengibre-usos-gastronomicos-y-consejos-para-emplearlo.html>
- Cuevas., D. M. (2020). *Paráfrasis Elementos para su redacción*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/64576591/PARAFRASIS__ELEMENTOS_PARA_SU_REDACCI%C3%93N.-libre.pdf?1601589506=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DParafraasis_Elementos_para_su_redaccion.pdf&Expires=1715753844&Signature=B5SZAltMjNxrGKPyMg
- Calle,J,P. (16 de marzo de 2023). *Maldita Bruja es un aguardiente de caña guanchaka extrafina[Fotografía]*. Facebook <https://www.facebook.com/LaFamaDestileria/>
- Fabbri, M. S. (1998). *Las técnicas de investigación: la observación*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56049637/Las_tecnicas_de_investigacion._P

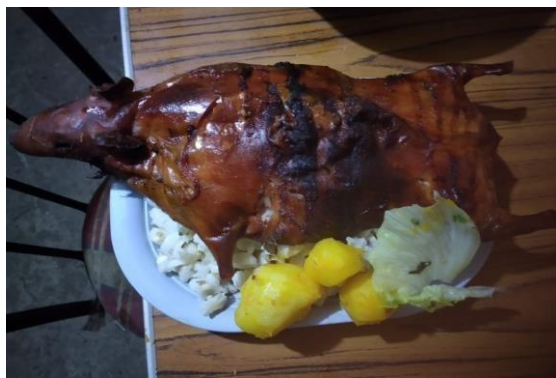
- or_Prof._Maria_Soledad_Fabbri__-libre.pdf?1520987593=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLas_tecnicas_de_investigacion_la_observa.pdf&Expires=1715748796&Signatur
- Font, M. A. (2019). *Historia, elaboracion y tipos de licores y aguardientes*. Obtenido de <https://dspace.itsjapon.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/707/1/Historia-elaboracion-y-tipos-de-licores-y-aguardientes.pdf>
- Fuchs, L. (29 de 02 de 2019). *Los mejores vasos y copas para cada bebida, según los expertos*. Obtenido de <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/mejores-vasos-copas-para-cada-bebida-expertos>
- García, J. J. (2008). *Cocteles para todos*. Lulu.
- Gómez, L. M. (marzo-abril de 2004). *Análisis documental y de información: dos componentes de un mismo proceso*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1024-94352004000200011&script=sci_arttext
- Henry Atencio Ballestas, J. G. (2011). *Modelo de negocio para el diseño y creación de una empresa productora de cocteles embotellados listo para consumir (RTD)*. Obtenido de <https://repositorio.utb.edu.co/handle/20.500.12585/3434#page=1>
- Hintelholher, R. M. (28 de ABRIL de 2013). *Identidad y diferenciación entre Método y Metodología*. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-16162013000100005#:~:text=Los%20m%C3%A9todos%20de%20investigaci%C3%B3n%20pueden,la%20aprehensi%C3%B3n%20de%20la%20realidad.
- Jenny Elizabeth Parrales Reyes, M. D. (2022). *Caracterización económica de los productores de aguardiente de la comuna Agua Fría, Cantón Junín*. Jipijapa, Ecuador: Saberes del Conocimiento.
- Juan Sebastián, J. P. (2023). *DISEÑO DE VAJILLA PARA*. Obtenido de <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/13552>
- Calle,J,P. (13 de 07 de 2023). *Chicha Madre* [Fotografía]. Facebook https://www.instagram.com/auracocinaconalma/p/CuqHSWkrAtc/?img_index=1
- Laura Díaz-Bravo, U. T.-G.-H.-R. (julio-septiembre de 2013). *Metodología de investigación en educación médica*. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009
- Lombardi, L. (28 de Junio de 2021). Obtenido de <https://www.consumerreports.org/es/alimentos/los-beneficios-de-las-moras-contr-el-envejecimiento/#:~:text=Entre%20sus%20muchas%20ventajas%20nutricionales,alimentar%20las%20bacterias%20intestinales%20saludables.>
- Lopez, C. (07 de Julio de 2023). *Diferencias entre destilado y licor*. Obtenido de <https://www.bebermagazine.com/diferencias-entre-destilado-y-licor/>
- Lopez, S. (2018). *Licores y cócteles*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/34761441/licores-cocteles-5140-completo-libre.pdf?1410936575=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLicores_y_cocteles.pdf&Expires=1716957833&Signature=FubC4mapZHilBnkxVc4lQbR8XQJRY72bVtelcmDxEP3eakQDtR5i3

- Lorenzini, E. (mayo-agosto de 2017). *INVESTIGACIÓN DE MÉTODOS MIXTOS EN LAS CIENCIAS DE LA SALUD*. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S2216-09732017000201549&script=sci_arttext&tlng=es
- Martin, H. (junio de 2011). *"ESTUDIO DE MERCADO SOBRE LA IMPORTACIÓN DE VINO ROSADO*". Obtenido de <https://repositoriobibliotecas.uv.cl/serveruv/api/core/bitstreams/3f230db9-256f-40ae-8e17-b6fb35904a60/content>
- Martos, C. G. (2005). *el libro de los cocteles Maria Constatino*. Bonvivant.
- Montes, G. (2000). *METODOLOGÍA Y TECNICAS DE DISEÑO Y REALIZACIÓN DE ENCUESTAS EN EL AREA RURAL*. Obtenido de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0040-29152000000100003
- Morales, G. (12 de 01 de 2022). *MIEL DE AGAVE: ¿UNA ALTERNATIVA BENÉFICA O DAÑINA?* Obtenido de <https://www.kiwilimon.com/blog/te-cuida/miel-de-agave-una-alternativa-benefica-o-danina>
- Moreno, A. M. (18 de Febrero de 2020). *Beneficios de la maracuyá*. Obtenido de <https://farmaciaribera.es/blog/16-beneficios-de-la-maracuya/>
- Pamplona, F. (08 de 03 de 2020). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de <https://mindthegraph.com/blog/es/que-es-la-metodologia-en-la-investigacion/>
- Parodi, V. A. (13 de Agosto de 2021). *Descubre qué tipos de cócteles existen y aprende a crear las bebidas más creativas*. Obtenido de <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/tipos-cocteles/>
- Perez, A. G. (2015). *FABRICACIÓN DE LICORES*. Lima-Peru: UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA.
- Pintor, Y. P. (09 de Julio de 2023). *Las decenas de aplicaciones de las miel de agave: ¿son tan buenas como dicen?* Obtenido de <https://mejorconsalud.as.com/las-decenas-aplicaciones-la-miel-agave/>
- restaurante, E. C. (09 de octubre de 2020). *Portado del resturante* . Obtenido de https://www.facebook.com/elcobayo.ec/photos/pb.100057373460623.-2207520000/3825879310772728/?type=3&locale=es_LA
- Rodríguez, L. A. (abril de 2016). *TÉCNICAS DE COCTELERÍA*. Obtenido de <https://tecnologicodematagalpa.wordpress.com/wp-content/uploads/2016/07/tecnicas-de-la-cocteleria.pdf>
- Roskaritz, A. (23 de Junio de 2023). *Tipos de vasos para cocteles mas famosos* . Obtenido de <https://www.animalgourmet.com/2023/06/23/tipos-de-vasos-para-cocteleria/>
- Sánchez, J. (22 de Junio de 2022). *Coctelería en restaurantes, ¿negocio, moda efímera o tendencia con futuro?* Obtenido de <https://www.epe.es/es/cata-mayor/bebidas/20220617/cocteleria-restaurantes-moda-tendencia-13865632>
- Stewart, L. (2018). *Estudio transversal en la investigación*. Obtenido de <https://atlasti.com/es/research-hub/estudio-transversal-investigacion>
- Terán, A. (08 de abril de 2021). *Métodos Mixtos en la Investigación*. Obtenido de <https://online-tesis.com/metodos-mixtos-en-la-investigacion/>
- Toribio, C. (13 de Marzo de 2022). *Cocteles: Estos son los tipos de coctelera más comunes para que prepares tus tragos como experto*. Obtenido de

- <https://www.gastrolabweb.com/tips/2022/3/13/cocteleria-estos-son-los-tipos-de-coctelera-mas-comunes-para-que-prepares-tus-tragos-como-experto-21707.html>
- Ulla Rothschuh Osorio. (13 de Febrero de 2024). *Limón: propiedades, beneficios y contraindicaciones*. Obtenido de <https://www.ecologiaverde.com/limon-propiedades-beneficios-y-contraindicaciones-4814.html>
- Vargas, U. (2024). *10 utensilios indispensables para la coctelería*. Obtenido de <https://aprende.com/blog/gastronomia/bartender/10-utensilios-cocteleria-indispensables-para-un-bartender/>
- Walker, J. (18 de Diciembre de 2017). *Conoce las técnicas de coctelería más populares en el mundo*. Obtenido de <https://archivo.elcomercio.pe/especial/diageo/noticias/conoce-tecnicas-cocteleria-mas-populares-mundo-noticia-1992868>
- Yandri Párraga Espinoza, M. A. (20 de 05 de 2020). *Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana*. Obtenido de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1390-76972020000200052
- Yandri Párraga Espinoza., M. A. (21 de 12 de 2021). *Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando*. Obtenido de <https://incyt.upse.edu.ec/ciencia/revistas/index.php/rctu/article/view/526/484>
- Zanin, T. (Abril de 2023). *11 beneficios de la naranja, propiedades y cómo consumirla*. Obtenido de <https://www.tuasaude.com/es/beneficios-de-la-naranja/>

ANEXO 2: Encuesta al personal de cocina del restaurante "El Cobayo"**ANEXO 3: Capacitación y degustación los cocteles.**

ANEXO 4: Evidencias del restaurante



ANEXO 5: Entrevista en el restaurante “El Cobayo”**1. ¿Qué le motivo emprender en el área de gastronomía?**

El restaurante se inició con la idea de las dos tías deseaban independizarse ya que una era maestra de la zona ya emprender con su propio negocio en apoyo de las dos personas que lleva de alrededor de 22 años de funcionamiento.

2. ¿En qué año inicio su emprendimiento?

Años 2002

3. ¿Como y cuantos iniciaron su emprendimiento?

2 personas

4. ¿Diferencia la variedad de salsa y cuales los utiliza?

Si

5. ¿Sabe sobre técnica de conservación de alimentos?

Si

6. ¿Qué tipos de técnicas utiliza para la conservación de alimentos?

Empaque al vacío en los cuyes, a la entrega de producto mantener la cadena de refrigeración tanto de cuyes y las demás cosas que necesitan estar en congeladores igualmente hay un proceso para el ingreso de la mercadería para que todo ingrese de una manera adecuado y se conserve de una manera correcta.

7. ¿Sus aperitivos son principalmente platos naciones e internacionales?

Nacionales tradicionales de la zona

8. ¿Su mayor prioridad cual es dentro de su emprendimiento?

Dar una experiencia única al cliente para q se pueda servirse un plato tradicional cuencano super familiar y acogedor

9. ¿El alimento que brinda cumple con la calidad descriptiva por el menú?

Si

10. ¿En el caso de tener platos típicos cual plato le son más satisfactorio?

Nuestro plato tradicional y típico es el cuy acompañado con papas y motelillos

11. ¿En el caso de tener platos típicos cual plato le son más satisfactorio?

Si quisiéramos agregar por ejemplo nuevos tipos de bebidas tradicionales y cocteles

Así en colocar un bar dentro del restaurante

12. ¿Usted trabaja con solo platos a la carta?

Si

13. ¿reconoce los tipos de técnicas de cocción?

Si

14. ¿Qué producto tiene un gran porcentaje de perdida?

No se encuentra un porcentaje de productos en perdida

15. ¿Le gustaría poder implementas con platos gastronómicos en su carta de menú?

Claro un complemento aféctenle para que nuestras clientes se puedan sentir más

satisfechos hacer ca de nuevos platos tradiciones como aperitivos en la carta de menú

16. ¿Qué tipo de técnicas de montaje de plato conoce?

Si no mucho conocimiento

17. ¿Le gustaría poder implementar las técnicas modernas de decoración en sus platos?

Si nos guaria que al momento de implementar a los nuevos platos



Entrevista cobayo 01. unknown (Línea de comandos)



Entrevista cobayo 02. unknown (Línea de comandos)

ANEXO 6: Solicitud de capacitación de restaurante “El Cobayo”.**Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano de Cuenca****Departamento o Facultad:** Gastronomía**Dirección:** Bolívar y Manuel Vega (Esq.) - San Blas**Teléfono:** 2838323- 099 697 6449**Correo Electrónico:** info@sudamericano.edu.ec

Cuenca, 02 de julio del 2024

Asunto: Aceptación de encuesta de participación en degustación,

NOMBRES Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE:

Andrés Quizhpe

Número de contacto: 0984102239**LUGAR:** Ricaurte 010108**CARGO DEL PARTICIPANTE:** Dueño y Administrador

Reciba un cordial saludo. Por medio de la presente, nos dirigimos a usted para indicarle que participará en una encuesta de degustación que se llevará a cabo en el marco del proyecto de titulación titulado " Implementación de una carta de bebidas de autor con productos locales, en el restaurante “El Cobayo” de cuenca- Ecuador ", desarrollado por Erika Jimena Guiracocha Durazno, estudiante de la carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano de Cuenca.

El objetivo de esta encuesta es evaluar la aceptación, factibilidad y preferencias de los comensales respecto a los productos presentados, los cuales han sido desarrollados con base en criterios de innovación y calidad. Su participación es de vital importancia

para el éxito de este proyecto, ya que nos permitirá recopilar datos valiosos para mejorar y perfeccionar los productos ofrecidos. La degustación se realiza el día 02 de julio, en el Restaurante “El Cobayo”, en el horario de 10 am. Durante la sesión, se le solicitará que pruebe una serie de muestras y complete un breve cuestionario donde podrá expresar sus opiniones y sugerencias.

Agradecemos de antemano su disposición por participar en esta actividad. Su colaboración no solo contribuirá al desarrollo académico, sino que también permitirá la implementación de soluciones innovadoras en el ámbito gastronómico. Por favor, confirme su colaboración respondiendo con sus datos, número de contacto. Para cualquier duda o información adicional, no dude en mencionarlas a la persona encargada de esta degustación.

Quedamos a su disposición para cualquier consulta adicional y esperamos contar con sus valiosos comentarios y observaciones.

Atentamente,



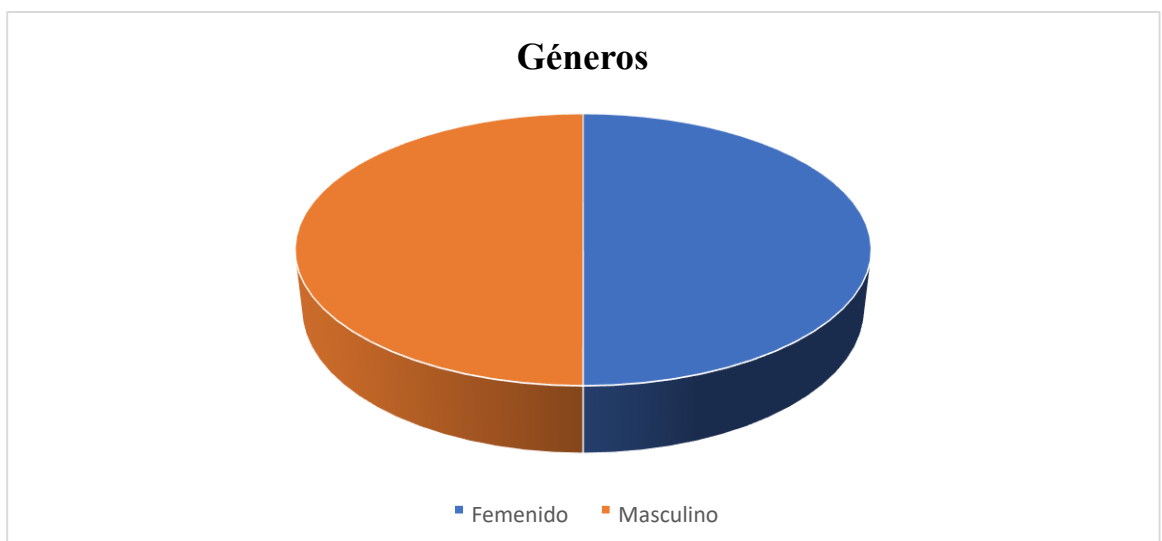
Erika Jimena Guiracocha Durazno

Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano de Cuenca

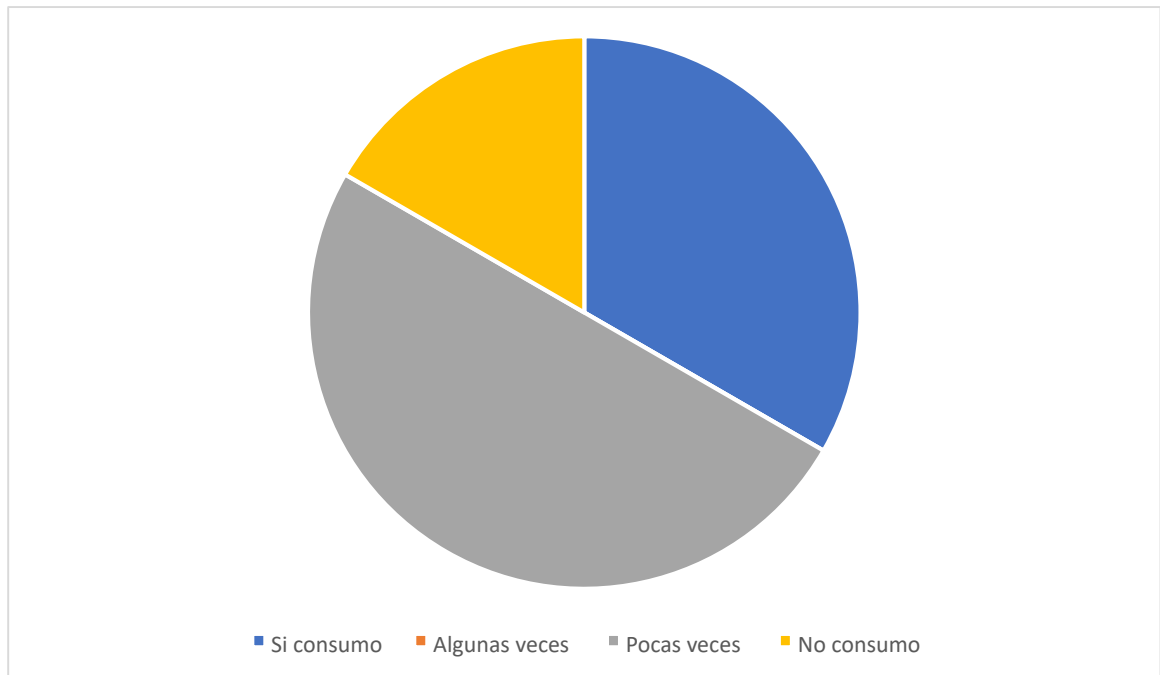
ANEXO 7 Encuestas en el restaurante “El Cobayo”

Buenos días, la presente encuesta como objetivo identificar el perfil de la demanda en cuanto los gustos y de preferencia para la realización de las propuestas mencionadas correspondiente en la carrea de Gastronomía. Le solicito algunos minutos de su tiempo para responder la siguiente pregunta de la manera más exacta, sobre de los cocteles de autor con licores más representativos del Ecuador los siguientes nombres son “Chica mix, andino mix, sonrisa al atardecer, cuatro ríos, dannata strega”. Este cuestionario va dirigido al dueño y administrado y correspondientemente al personal de cocina del restaurante del “El Cobayo” muchas gracias y éxitos en sus labores diarias.

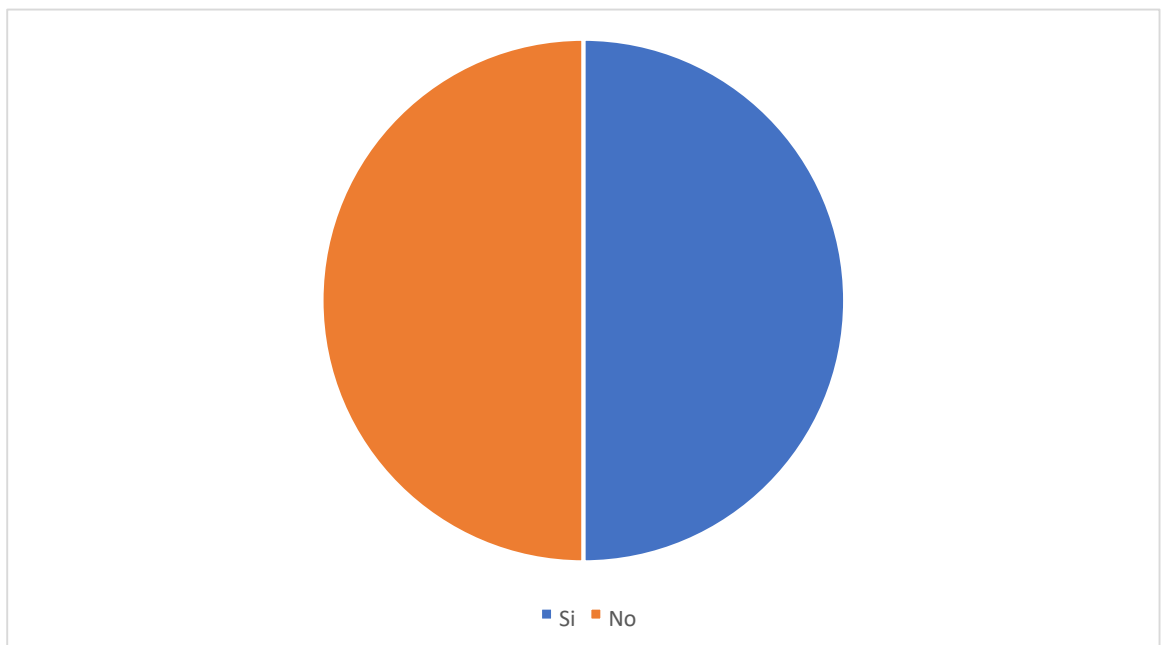
1. Seleccione su género:



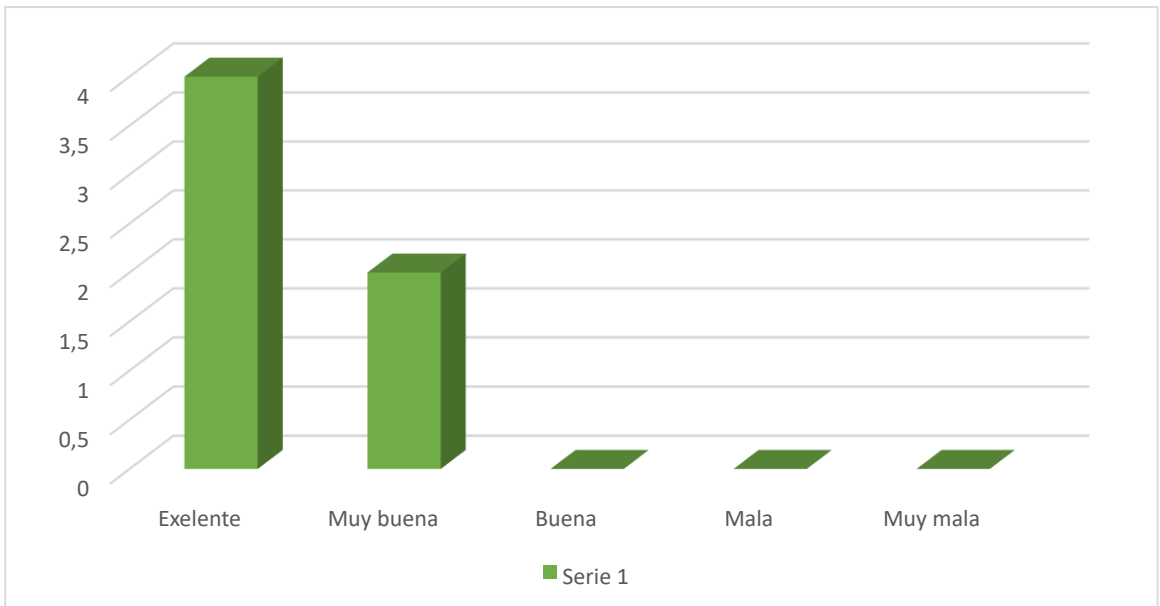
2. Usted consume alcohol.



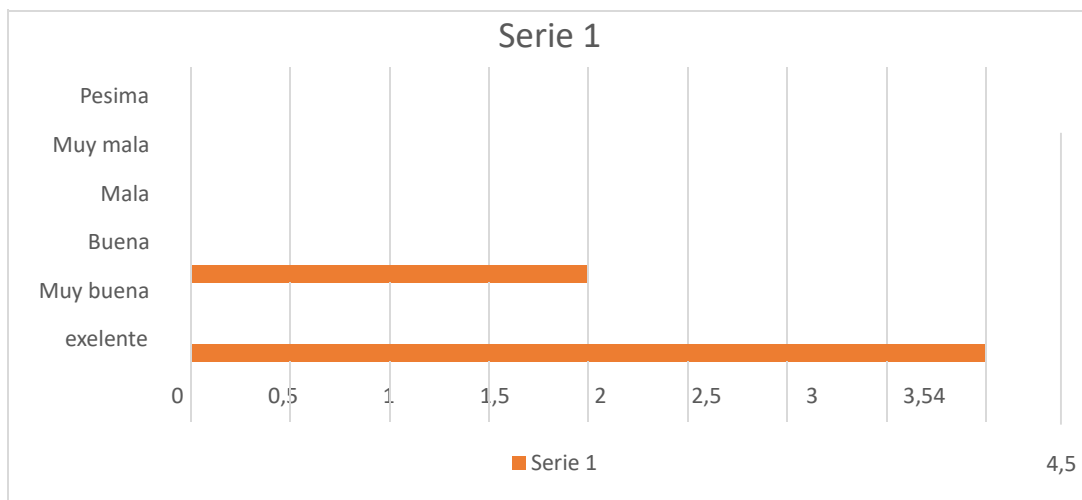
3. Conoce algunos tipos de alcoholes ecuatorianos



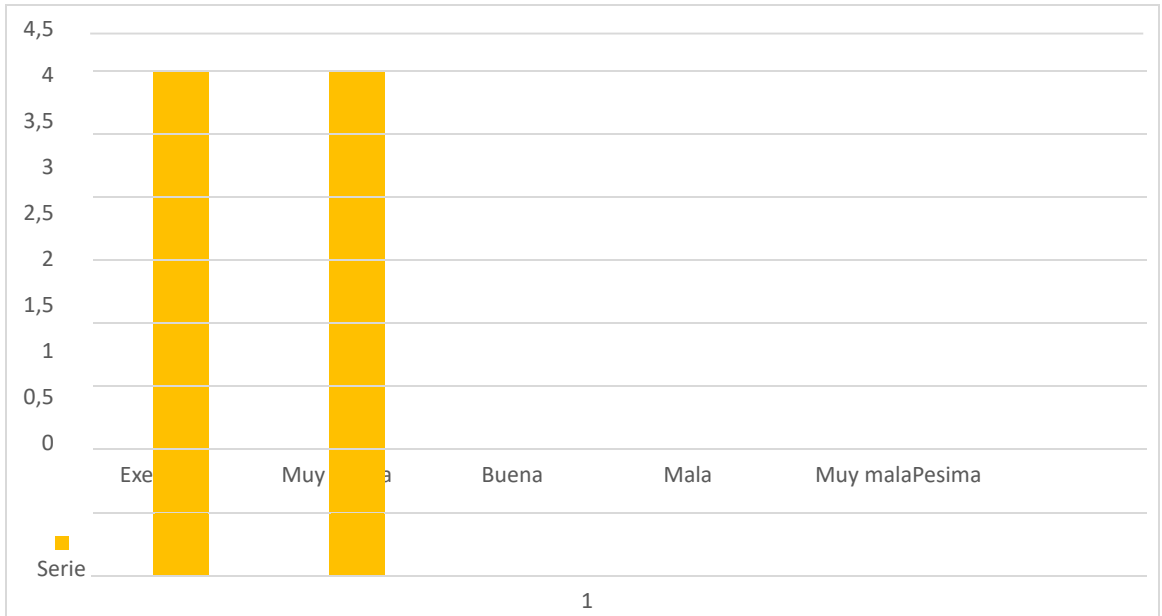
4. Como le pareció el primer coctel Chicha mix



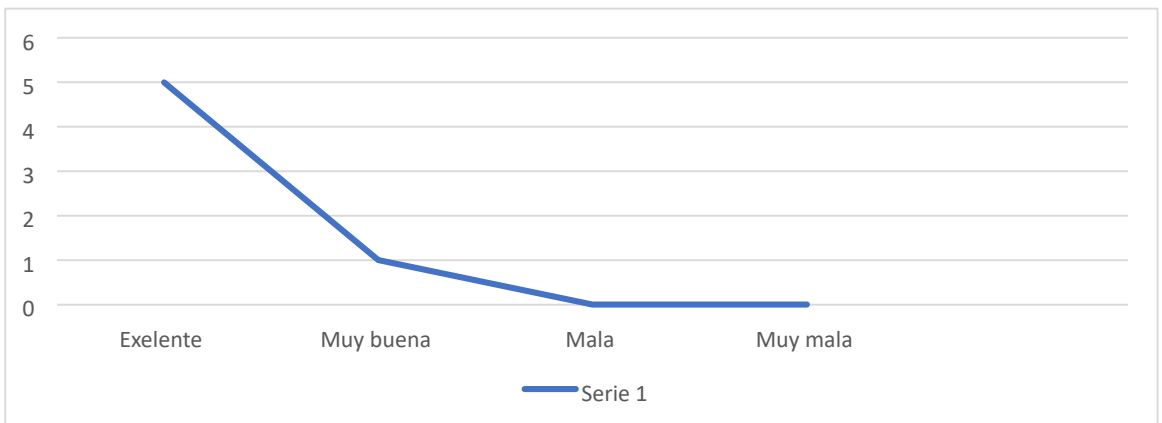
5. Califique la apariencia de coctel



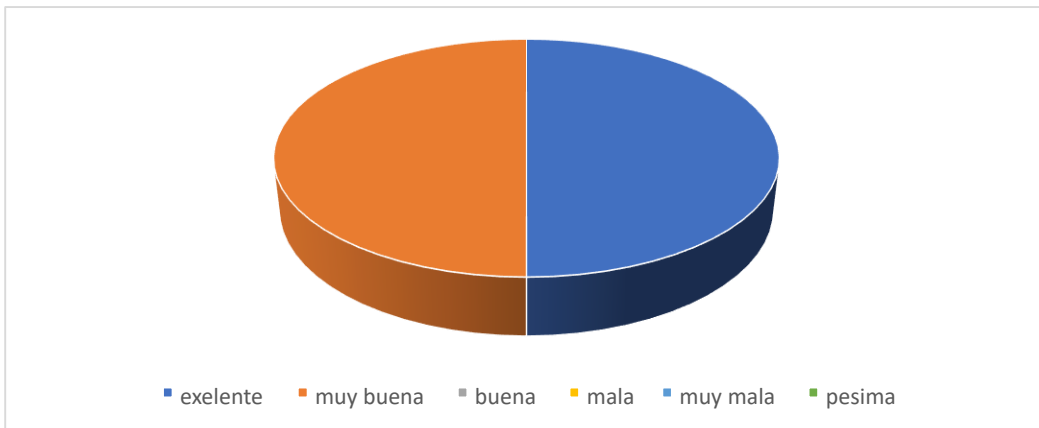
6. Que le pareció el sabor del coctel:



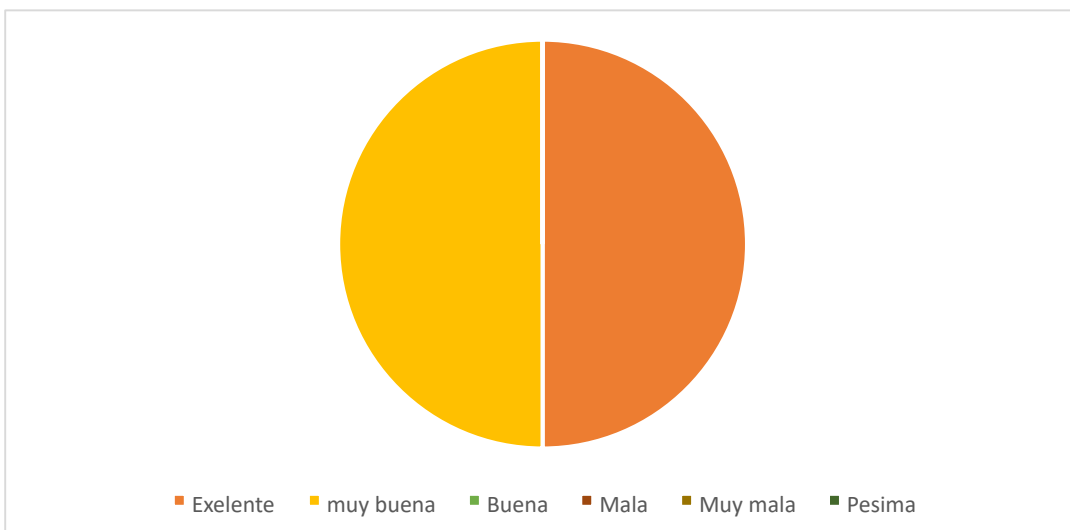
7. Como le pareció el segundo coctel Andino mix



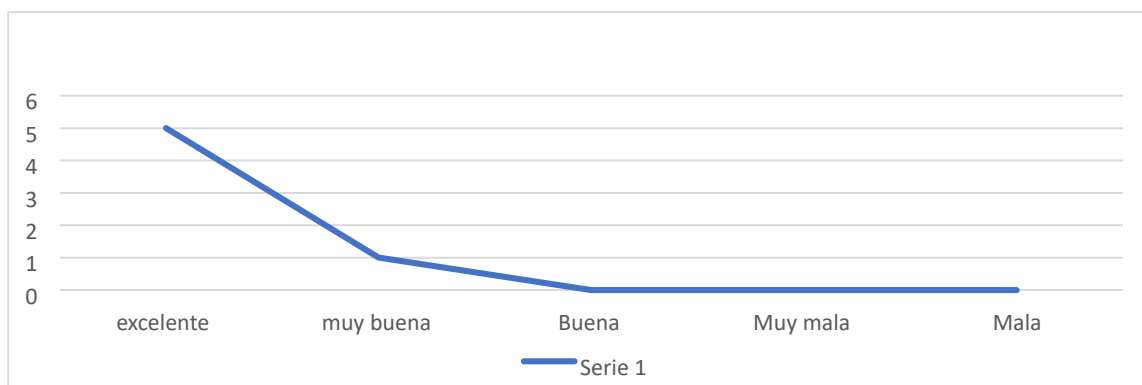
8. Califique la apariencia del coctel

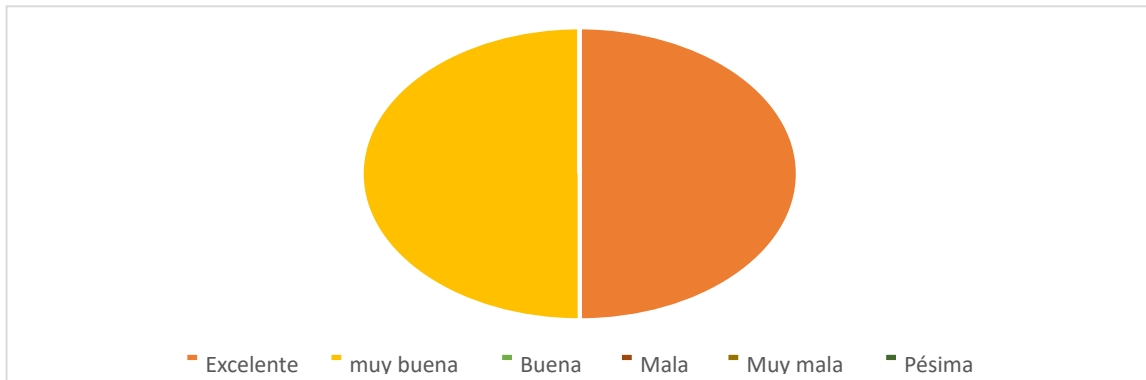
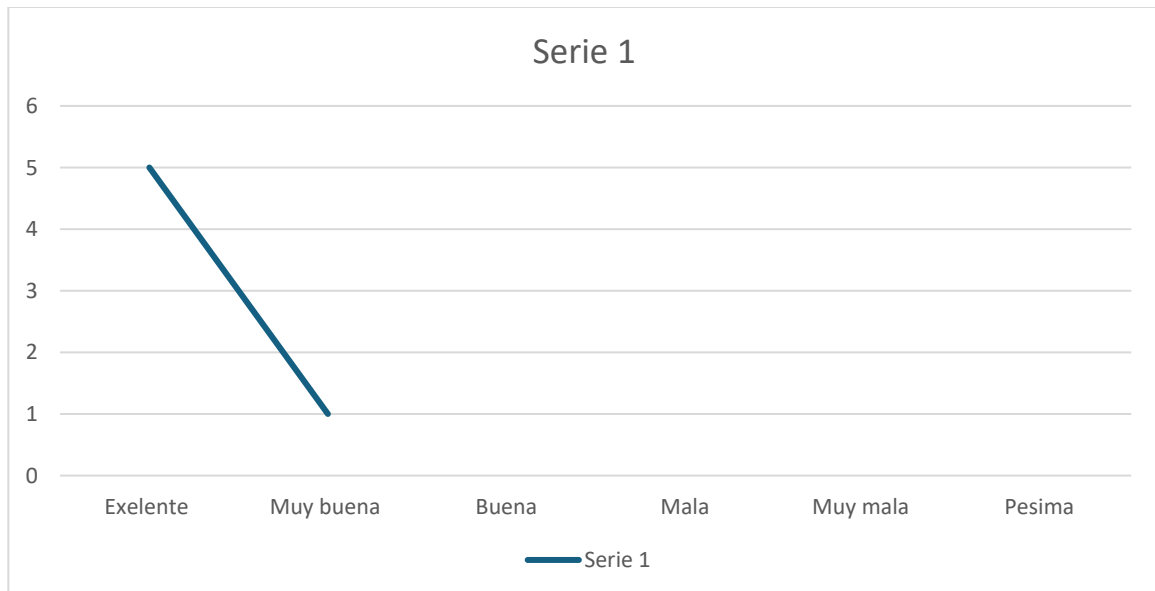


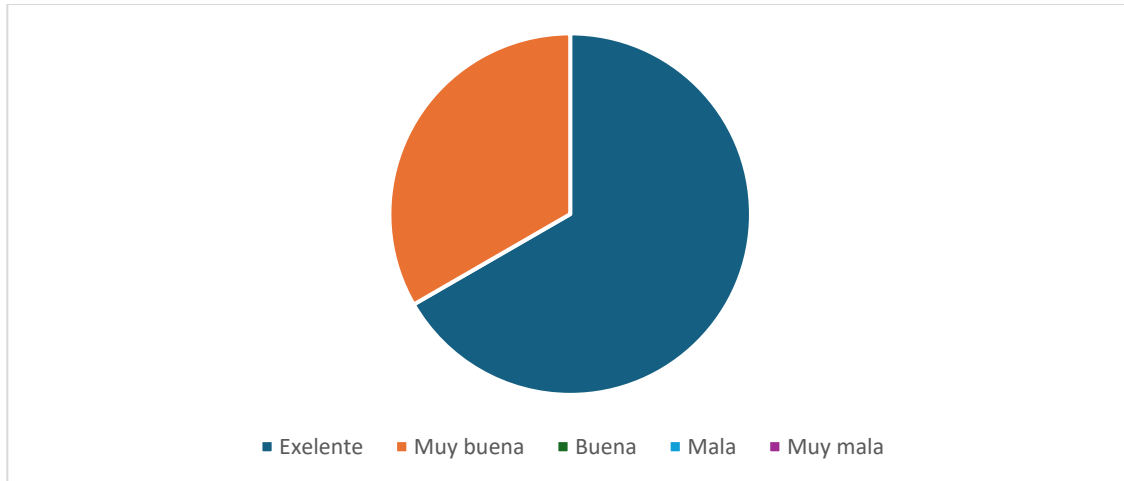
9. Que le pareció el sabor del coctel



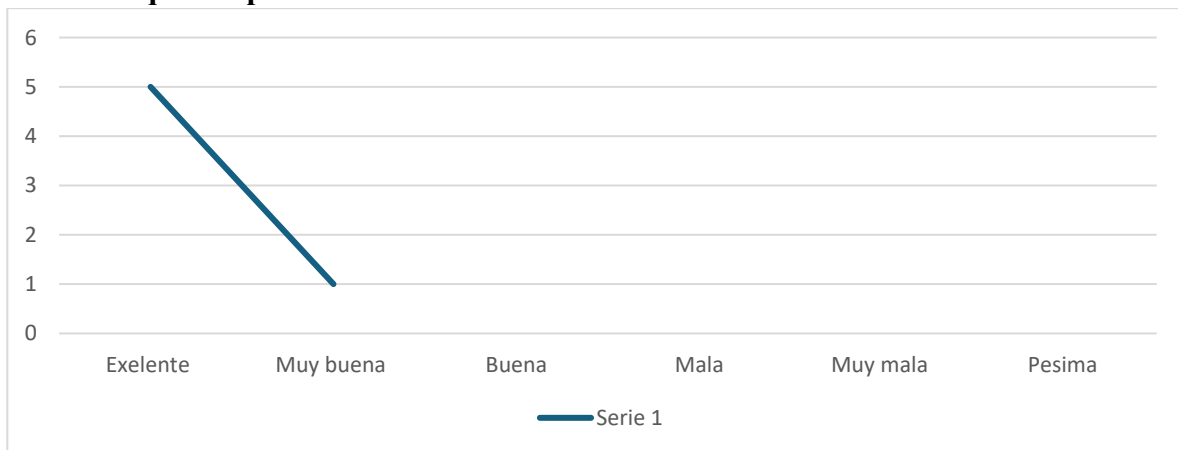
10. Como le pareció el tercer coctel sonrisa al atardecer



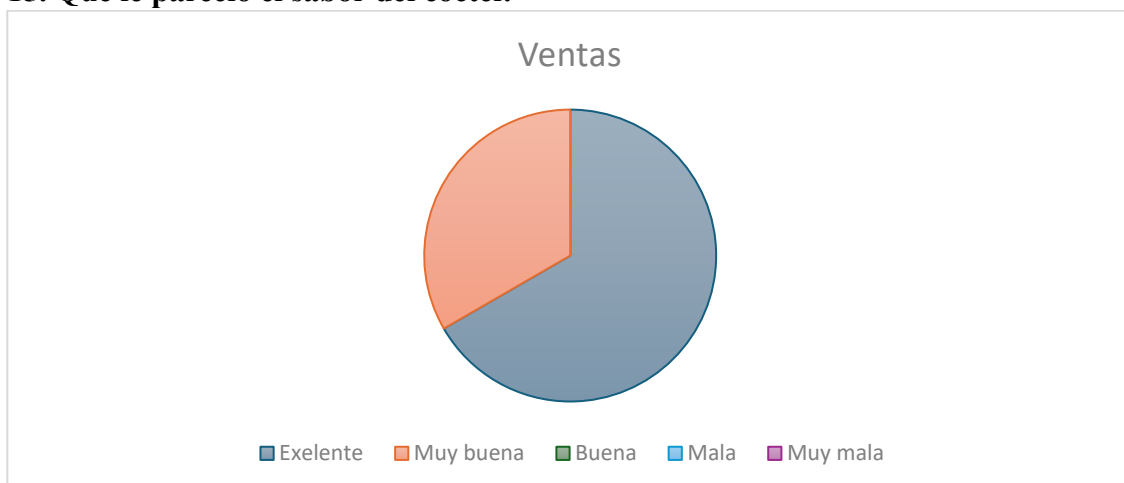
11. Como le pareció la textura del coctel:**12: Que le pareció el sabor del coctel:****13. Como le pareció el cuarto coctel “cuatro Ríos”**



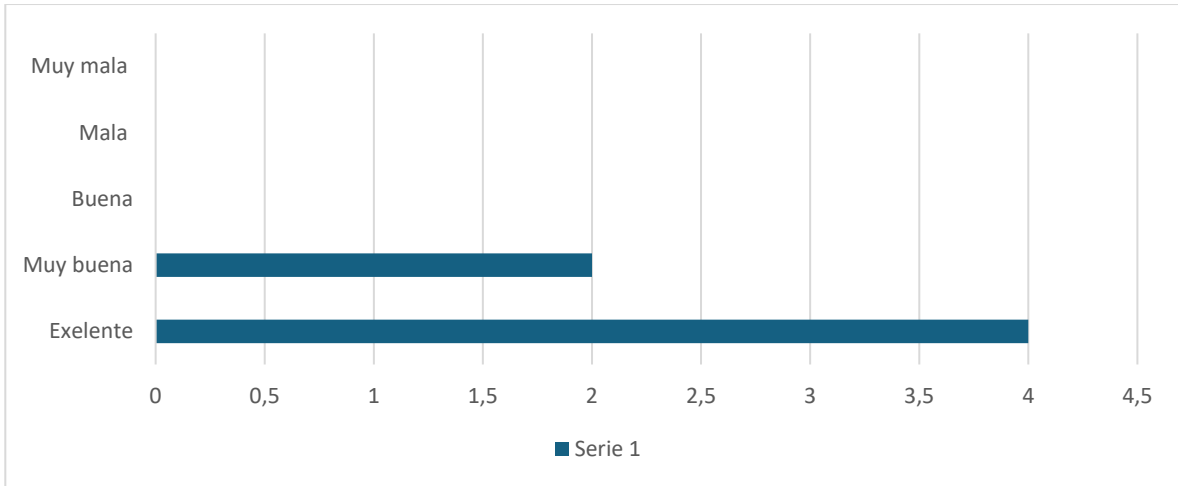
14. Califique la apariencia del coctel?



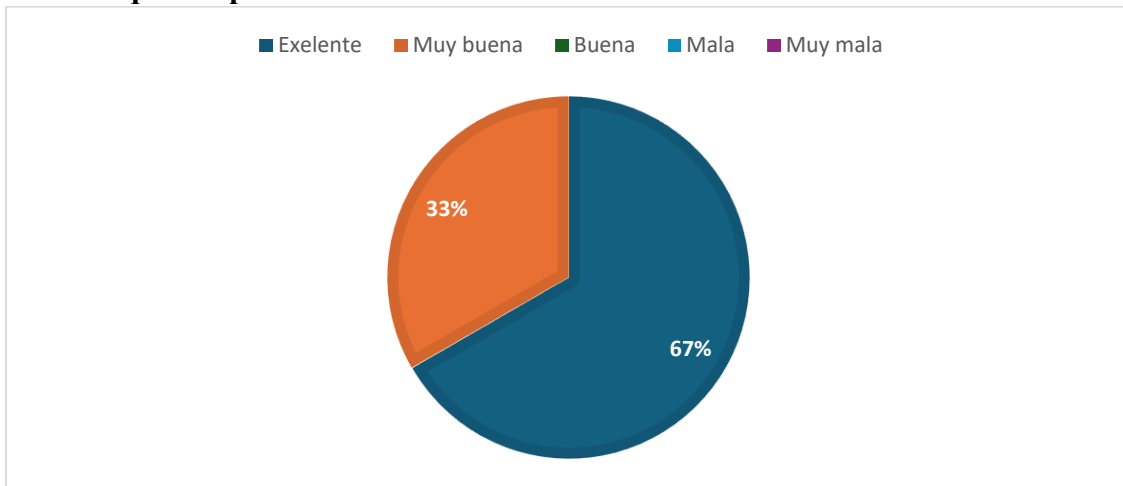
15. Que le pareció el sabor del coctel:



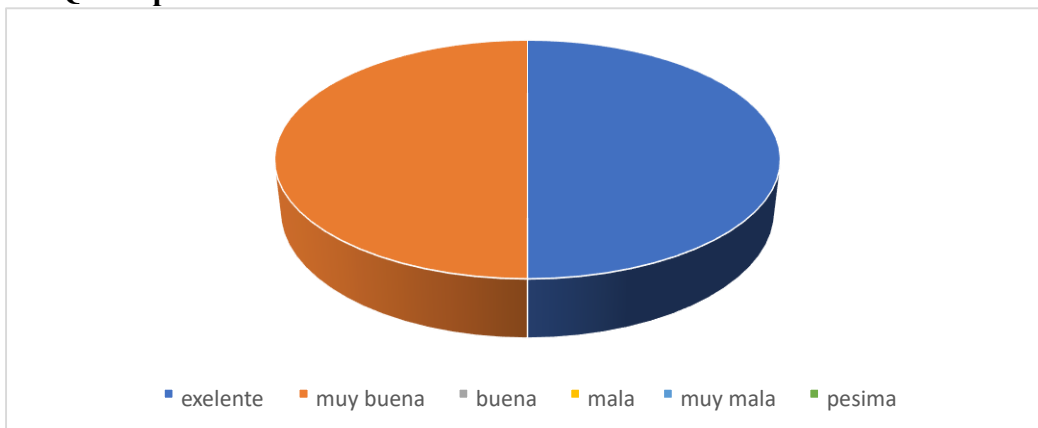
16. Como le pareció el cuarto coctel "Dannata strega":



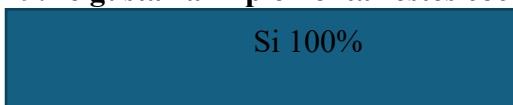
17. Califique la apariencia del coctel:



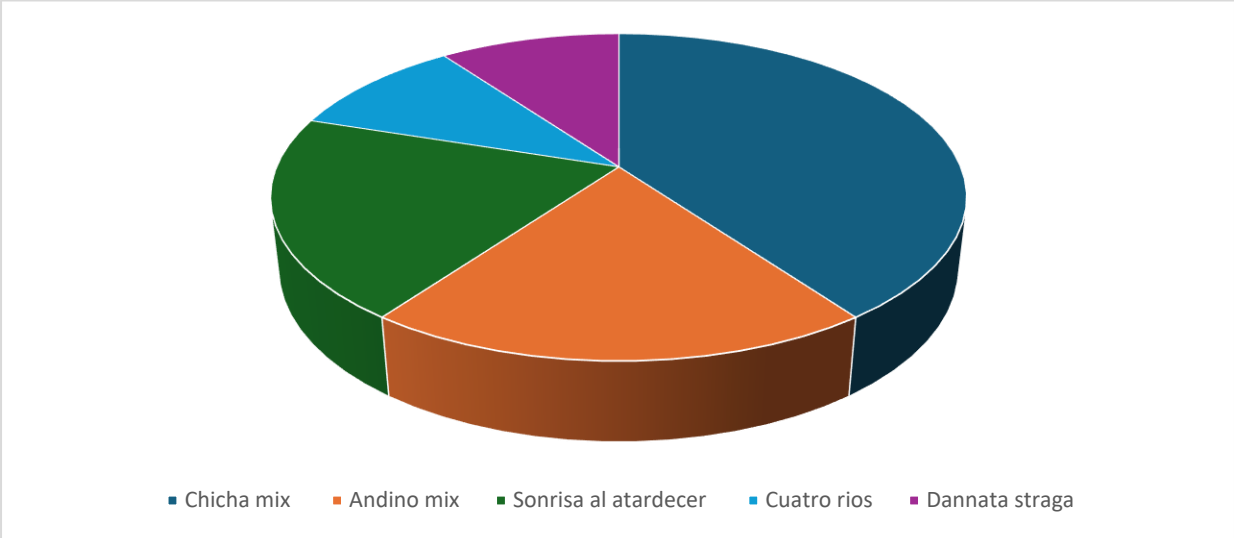
18: Que le pareció el sabor del coctel:



19. Le gustaría implementar estos cocteles en el restaurante:



20. ¿Qué producto le llamo más la atención:



ANEXOS 8: DESARROLLO DE LA CARTA DE MENÚ

CARTA DE BEBIDAS

Restaurante "El Cobayo"



CHICHA MIX

- Chicha Madre
- Pulpa de Maracuyá
- Zumo de Limón
- Miel de Agave

\$ 5,27

ANDINO MIX

- Chicha Madre
- Pulpa de Naranjilla
- Zumo de Limón
- Pulpa de Jengibre
- Miel de Agave

\$ 7,15



SONRISA AL ANTECEDER

- Miske de Santo Diablito
- Pulpa de Mora
- Zumo de Toronja
- Miel de Agave

\$ 8,85

CUATRO RÍOS

- Licor Gringa Loca
- Ron Blanco
- Zumo de Piña
- Jarabe de Granadina

\$ 6,61



DANNATA STREGA

- Dios le Page
- Maldita Bruja
- La Famosa
- Zumo de Kiwi

\$ 7,02

COCTELES