



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONÓMICA

“UTILIZACION DE LA UVA DE MONTE (*pourouma cecropiifolia*) Y  
SU INTRODUCCIÓN EN EL ÁREA DE MIXIOLOGIA DE LA  
ESCUELA DE GASTRONOMIA. ESPOCH 2013”

## TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del título de:

LICENCIADO EN GESTION GATRONÓMICA

MARIO FRANCISCO TORRES CLAVIJO

RIOBAMBA- ECUADOR

2015

## **CERTIFICADO**

La presente investigación fue revisada y autorizada su presentación.

---

Lic. Carlos Cevallos.

**DIRECTOR DE TESIS**

## CERTIFICACIÓN

Los miembros de la tesis certifican que el trabajo de investigación titulado “UTILIZACION DE LA UVA DE MONTE (*pourouma cecropiifolia*) Y SU INTRODUCCIÓN EN EL ÁREA DE MIXIOLOGIA DE LA ESCUELA DE GASTRONOMIA. ESPOCH 2013” presentado por el señor estudiante MARIO FRANCISCO TORRES CLAVIJO alumno de la escuela de Gastronomía, ha sido trabajada en conjunto previo su presentación.

LIC. CARLOS CEVALLOS

**DIRECTOR DE TESIS**

---

LIC. JUAN CARLOS ZALAZAR

**MIEMBRO DE TESIS**

---

Riobamba, 11 de febrero del 2015

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía, por ser una institución líder en la enseñanza académica y haberme brindado conocimientos únicos durante mi desarrollo profesional, formándome como una persona competente y capaz de afrontar nuevos retos.

AL, Lic. Carlos Cevallos Directora de Tesis, al Lic. Juan Carlos Salazar, miembro de Tesis por el constante apoyo dedicado durante todo el transcurso del presente proyecto siendo una guía.

Al Ing. Rigoberto Mancheno por su apoyo y motivación durante la investigación y cuyas ideas hicieron posible el desarrollo y finalización del proyecto a través de diferentes pruebas y formulaciones aplicados al mismo.

## **DEDICATORIA**

A Dios Todopoderoso, por guiar mis pasos y por la sabiduría necesaria para enfrentarme a mí mismo.

A mi familia por ser un gran apoyo durante toda la carrera.

A mi hijo a quien le dedico mi existencia.

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación se realizó en PROVICENTRO cantón Chambo provincia de Chimborazo y tuvo como finalidad la creación de un nuevo licor al que se le denominó LICOR DE UVA DE MONTE, usando alcohol potable el mismo que aportó un balance neutro al combinarse con la uva de monte (*Pourouma cecropiifolia*), y es permisible para su trabajo.

Para establecer la fórmula correcta en la elaboración de LICOR DE UVA DE MONTE existieron variaciones favorables en proporciones de pulpa y alcohol; así como también en la selección del fruto para las concentraciones adecuadas hasta obtener una composición estable de 50% pulpa y 50% alcohol potable, se realizó las pruebas a nivel piloto donde se controló la estabilidad del licor, la homogeneidad del mismo, observando los cambios que se presentaron en el transcurso del tiempo, posteriormente se realizó el análisis físico químico donde se escogió la formulación que presentó las mejores características; físicas, químicas, sensoriales y de duración según las normas NTE INEN 0370:94 Bebidas alcohólicas. Anisado. Requisitos sector alimentos.

El resultado del análisis muestra un producto; color café, olor y sabor característico y aspecto líquido durante todo el periodo de análisis lo cual nos indica que conservo sus proporciones organolépticas además del cumplimiento según las normas antes mencionadas.

Esta investigación es de diseño experimental y como objetivo crear y dar a conocer una bebida alcohólica única, exótica y novedosa. El test de evaluación sensorial demostró que existe una acogida del 67% del licor de uva de monte y un 80% en los cocteles, comprobando así que LICOR DE UVA DE MONTE puede representar un aporte novedoso y con un gran potencial en el ámbito de la mixiología y un aporte económico sustentable.

## **SUMMARY**

This research was developed in PROVICENTRO, Chambo Cantón at the Chimborazo province, its purpose was the creation of a new drinking which called WILD-RAPE LIQUOR, using drinking alcohol which bring a neutral balance when combined with the wild-grape (*Pourouma cecropifolia*), and it is allowable for its elaboration.

To establish the ingredients in the developing of Wild- grape liquor there were favorable variations in proportions of pulp and alcohol; as well as the selection of the fruit to the right until a stable composition of 50% pulp and 50% drinking alcohol, on pilot scale test were performed and was monitor the drinking stability, homogeneity, observing the changes that occurred in the period of time, then the physical chemical analysis was performed where the formulation is chosen which present the best characteristic: physical, chemical, sensory and duration according to the Ecuadorian standards INEN 0370:94 alcoholic drinks, Aniseed, food industry requirements.

The result of analysis shows a product with brown color, odor, taste and liquid appearance throughout the period of analysis which indicates that retain their organoleptic proportions, as well as compliance with those rules.

This research is experimental design and aim to create and provide an exotic, novel and unique alcoholic drink. The sensory evaluation test showed that there is a host of 67% wild-grape liquor and 80% in cocktails, thus proving that the Will-grape liquor may represent a novel contribution and great potential in the mixology and sustainable economic contribution.

## INDICE

<b>I. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>II. OBJETIVOS: .....</b>	<b>2</b>
<b>III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL.....</b>	<b>3</b>
<b>1. UVA DE MONTE (POUROUMA CECROPIIFOLIA).....</b>	<b>3</b>
1.2 INTRODUCCIÓN.....	4
1.2.1 EN LA REGIÓN AMAZÓNICA ECUATORIANA (RAE). .....	4
1.2.2 DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LAS TRES ESPECIES. ....	5
1.2.3 IMPORTANCIA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS FRUTOS.....	5
1.2.4 CULTIVO Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS FRUTOS DE POUROUMA SPP. EN LA RAE. ....	6
1.2.5 SISTEMAS DE COSECHA Y APROVECHAMIENTO SOSTENIBLE DE LAS “UVAS DE MONTE”. ....	7
1.2.6 PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES. ....	7
1.2.7 ADAPTACIÓN. ....	8
1.2.8 VALOR NUTRICIONAL.....	8
1.2.9 IMPORTANCIA ECÓNOMICA Y COMERCIALIZACIÓN. ....	8
1.2.10 USO Y COMERCIALIZACIÓN DE LA UVA DE MONTE.....	8
<b>2 ALCOHOL.....</b>	<b>9</b>
<b>2.1 ALCOHOL. ....</b>	<b>9</b>
2.1.1 ALCOHOL IDEAL PARA LA ELABORACIÓN DE LICORES.....	9
<b>3. BEBIDAS ALCOHOLICAS.....</b>	<b>9</b>
<b>3.1 BEBIDAS ALCOHOLICAS.....</b>	<b>10</b>
<b>3.2 BEBIDAS FERMENTADAS.....</b>	<b>10</b>
<b>3.3 AGUARDIENTE. ....</b>	<b>10</b>
<b>3.4 LICORES .....</b>	<b>11</b>
<b>4. LICOR.....</b>	<b>12</b>
<b>4.1 DEFINICIÓN.....</b>	<b>12</b>
4.2 ELABORACIÓN DE LICOR.....	13
4.2.1 GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:.....	13
4.2.1.1 CLASIFICACIÓN SEGÚN SU GRADUACIÓN: .....	14
<b>4.3 LA MACERACIÓN.....</b>	<b>15</b>
4.3.1 TIPOS DE MACERACIÓN:.....	15

4.3.1.1	MACERACIÓN EN FRÍO. ....	15
4.3.1.2	MACERACIÓN EN CALOR. ....	15
4.3.2	ELECCIÓN DE FUENTE DE EXTRACCIÓN. ....	15
4.3.2.1	MACERACIÓN ACUOSA. ....	15
4.3.2.2	MACERACIÓN ACEITOSA. ....	16
4.3.2.3	MACERACIÓN ALCOHÓLICA. ....	16
4.3.3	ELEGIR FUENTE DE EXTRACCIÓN: ....	16
4.3.4	ELECCIÓN DE PRODUCTOS A MACERAR. ....	16
4.3.5	AUMENTAR EL ÁREA DE CONTACTO. ....	16
4.3.6	VARIABLES DE LA MACERACIÓN. ....	16
4.3.6.1	RECIPIENTE. ....	16
4.3.6.2	TIEMPO. ....	16
4.3.6.3	TEMPERATURA. ....	17
4.3.7	FILTRADO Y DECANTADO. ....	17
4.3.8	ESTANDARIZACIÓN Y PRESENTACIÓN FINAL. ....	17
4.3.8.1	ESTANDARIZACIÓN. ....	17
4.3.8.2	PRESENTACIÓN FINAL. ....	18
<b>5</b>	<b>MIXOLOGÍA</b> .....	<b>18</b>
5.1	INTRODUCCIÓN. ....	18
<b>5.2</b>	<b>LA COCTELERÍA.</b> .....	<b>18</b>
5.2.1	DEFINICIÓN. ....	18
5.2.2	HISTORIA. ....	18
5.2.2.1	AÑO 1806. ....	19
5.2.2.2	AÑO 1832. ....	19
5.2.2.3	AÑO 1862. ....	20
5.2.2.4	AÑO 1920-1033. ....	20
5.2.2.5	AÑO 1934. ....	22
5.2.2.6	AÑO 1940. ....	22
5.2.2.7	AÑO 1951. ....	23
5.2.2.8	AÑO 1951. ....	24
5.2.2.9	AÑO 1965. ....	24
5.2.2.10	AÑO 1980. ....	24
5.2.2.11	AÑO 1988. ....	26
5.2.2.12	AÑO 1990. ....	26
5.2.3	FAMILIAS DE COCTELES. ....	27
5.2.3.1	LAS FAMILIAS DEL PASADO. ....	27
5.2.3.2	FAMILIAS AÚN VIGENTES. ....	30
5.2.4	MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE COCTELES. ....	31
<b>5.2.4</b>	<b>NORMAS BÁSICAS DE LOS COCTELES.</b> .....	<b>32</b>
<b>5.2.5</b>	<b>LAS 3 CONDICIONES PARA OBTENER UN COCTEL PERFECTO.</b> .....	<b>35</b>
5.3	UTENSILIOS Y MATERIALES. ....	36
<b>6.</b>	<b>EVALUACIÓN SENSORIAL</b> .....	<b>38</b>

6.1 INTRODUCCIÓN.....	38
6.2 SIGNIFICADO DEL ANÁLISIS SENSORIAL.....	39
6.3 LA DEGUSTACIÓN.....	39
6.4 TEST ESCALA HEDÓNICA.....	40
<b>7. MARCO LEGAL .....</b>	<b>41</b>
<b>IV. HIPÓTESIS .....</b>	<b>43</b>
<b>V. METODOLOGÍA.....</b>	<b>44</b>
<b>A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN.....</b>	<b>44</b>
<b>B. VARIABLES.....</b>	<b>44</b>
1. IDENTIFICACIÓN.....	44
2. DEFINICIÓN.....	44
3. OPERACIONALIZACIÓN.....	46
<b>C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>47</b>
<b>D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO.....</b>	<b>48</b>
<b>E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS .....</b>	<b>48</b>
<b>VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....</b>	<b>55</b>
6.1 FORMULACION Y SELECCIÓN DEL LICOR.....	55
<b>CUADRO N° 1 .....</b>	<b>58</b>
6.3 RECETAS ESTÁNDAR.....	59
GRAFICO N°1.....	68
<b>VII. CONCLUSIONES.....</b>	<b>76</b>
<b>VIII. RECOMENDACIONES .....</b>	<b>77</b>
<b>IX. BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>78</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>78</b>
<b>X. ANEXOS .....</b>	<b>80</b>

## INDICE DE CUADROS

<b>Tabla 1: ANÁLISIS QUÍMICO DE UVA DE MONTE SIN CASCARA MACERADA EN ALCOHOL POTABLE. ...</b>	<b>58</b>
<b>Tabla 2: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL SAN FRANCISCO. ....</b>	<b>59</b>
<b>Tabla 3: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL GA D-T. ....</b>	<b>60</b>
<b>Tabla 4: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL SOLEDAD C. ....</b>	<b>61</b>
<b>Tabla 5: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL BLANCA ANGÉLICA. ....</b>	<b>62</b>
<b>Tabla 6: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL DON-T. ....</b>	<b>63</b>
<b>Tabla 7: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL SAN DIEGO. ....</b>	<b>64</b>
<b>Tabla 8: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL LLUVIA. ....</b>	<b>65</b>
<b>Tabla 9: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL LABIOS ROTOS. ....</b>	<b>66</b>
<b>Tabla 10: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL ALFOMBRA VERDE. ....</b>	<b>67</b>
<b>Tabla 11: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL OLOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018. ....</b>	<b>68</b>
<b>Tabla 12: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL COLOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018. ....</b>	<b>70</b>
<b>Tabla 13: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL SABOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018. ....</b>	<b>72</b>
<b>Tabla 14: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO A LA TEXTURA EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL C0010 AL C0018. ....</b>	<b>74</b>

## **INDICE DE GRÁFICOS**

<b>GRÁFICO 1: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL OLOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018. ....</b>	<b>68</b>
<b>GRÁFICO 2: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL COLOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018. ....</b>	<b>70</b>
<b>GRÁFICO 3: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL SABOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018 .....</b>	<b>72</b>
<b>GRÁFICO 4: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO A LA TEXTURA EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL C0010 AL C0018.....</b>	<b>74</b>

## INDICE DE FOTOS

<b>FOTO 1: Selección y recolección de la uva de monte.....</b>	<b>81</b>
<b>FOTO 2: Pesado de los ingredientes.....</b>	<b>81</b>
<b>FOTO 3: Llenado y envasado.....</b>	<b>81</b>
<b>FOTO 4: Maceración del licor. ....</b>	<b>82</b>
<b>FOTO 5: Selección del licor.....</b>	<b>82</b>
<b>FOTO 6: Materiales. ....</b>	<b>82</b>
<b>FOTO 7: Tamizado del licor para pruebas y formulaciones .....</b>	<b>82</b>
<b>FOTO 8: Dosificación de cocteles seleccionados.....</b>	<b>83</b>
<b>FOTO 9: Distribución de cocteles para evaluación sensorial.....</b>	<b>83</b>
<b>FOTO 10: Evaluación de cocteles por alumnos del 7mo nivel de la cátedra de mixiología. .....</b>	<b>83</b>

## INDICE DE ANEXOS:

10.1 ANEXO 1: CUADROS.....	80
10.2 ANEXO 2: FOTOS.....	81
10.3 ANEXO 3: TEST DE ACEPTABILIDAD Y EVALUACIÓN SENSORIAL.....	84
10.4.1 ANEXO 4:ANÁLISIS FISICO QUIMICO DE LICOR CON ALCOHOL POT. ....	85

## I. INTRODUCCIÓN

La coctelería, la mixología y el *bartending* son unas disciplinas cada día más en auge que han llegado a convertirse en todo un arte que complementa y aporta nuevas experiencias a cualquier aficionado a la gastronomía al permitirle disfrutar de diferentes y originales combinaciones a partir de las mejores bebidas.

Esta nueva disciplina nació, como ocurre siempre, de la necesidad del mercado por abastecerse de nuevos sabores y métodos en coctelería capaces de cubrir la demanda emergente en la sociedad actual. Los elementos de cócteles y bebidas mezcladas de la barra se han convertido en los activos más atractivos y rentables en los últimos años.

Un año después de la implementación de nuevos aranceles para las bebidas alcohólicas en el Ecuador, los licores importados pierden espacio en el mercado interno y se impulsa la venta de los nacionales; situación que contrasta con los vendedores quienes tienen mayores ingresos por la venta de licores elaborados en nuestro país.

Aunque el licor puede ser un vehículo para deleitar los sentidos y un acompañante ideal para una velada, no está demás recomendar su consumo moderado, tomando las precauciones necesarias y considerando el estado de salud de la persona que lo consumirá.

Una de las tendencias en mixología que más éxito y demanda está acaparando en la actualidad es la utilización de especias, maderas, flores secas, frutas u otros botánicos que darán a la mezcla un toque maravilloso, delicado y con un sabor más exótico.

La mixología es investigación y aprendizaje sobre la naturaleza de un cóctel. ¿De dónde viene? ¿Cómo se ha elaborado? ¿Qué texturas, colores, niveles de alcohol y densidades contiene?

## II. OBJETIVOS:

### a) OBJETIVO GENERAL:

- Utilizar la uva de monte (*Pourouma cecropiifolia*) para su introducción en el área de mixiología de la Espoch.

### b) OBJETIVO ESPECÍFICOS:

- Obtener una bebida alcohólica a partir de la uva de monte (*Pourouma Cecropiifolia*) por maceración en alcohol potable.
- Realizar un análisis físico-químico.
- Elaborar diferentes cocteles con una base de licor de uva de monte (*Pourouma Cecropiifolia*).
- Realizar un test de aceptabilidad y evaluación sensorial.

### **III. MARCO TEORICO CONCEPTUAL**

#### **1. UVA DE MONTE (POUROUMA CECROPIIFOLIA).**

##### **DEFINICIÓN.**

“Conocida como “caimaron”, “uva de monte”, “uvilla”, “mapati”, “uva de nata”, “puruma o uva caimaron”. (Moreno, 2003, pág. 8)

“Se desarrolla en climas cálidos, su cosecha se presenta de enero a febrero en Colombia; en febrero y septiembre en Perú, en enero y octubre en manaos Brasil”. (Moreno, 2003, pág. 8)

“Su recolección se debe hacer manual, teniendo en cuenta recoger únicamente los frutos maduros”. (Moreno, 2003, pág. 8)

“Se recomienda no quitar el pedúnculo, pues así se conserva por más tiempo”. (Moreno, 2003, pág. 8)

“El almacenamiento se debe hacer preferiblemente en canastillas aireadas”. (Moreno, 2003, pág. 8)

“Los frutos son carnosos, de color morado de 2 o 4 cm de diámetro dulces con bajo contenidos de almidones, muy propicio para la elaboración de vinos y mermeladas, presenta una semilla por fruto”. (Moreno, 2003, pág. 9)

“La pulpa obtenida toma rápidamente un color amarillo pardo, esto se produce por unas encimas que se oxidan”. (Moreno, 2003, pág. 9)

## **1.2 INTRODUCCIÓN.**

### **1.2.1 EN LA REGIÓN AMAZÓNICA ECUATORIANA (RAE).**

“Los habitantes de la Región Amazónica Ecuatoriana (RAE) han consumido tradicionalmente frutos de diversa índole, entre los que se pueden citar diferentes tipos de «uvillas» o «uvas de monte»”. (Yanez, 2014, pág. 103)

“El género *Pourouma* se encuentra ubicado dentro del Orden Urticales, en la familia Cecropiaceae; es un género con 27 especies reconocidas en Centro y Sudamérica en áreas con bosque tropical lluvioso. *Pourouma cecropiifolia* Mart., *P. napoensis* C. C. Berg y *P. tomentosa* Miq. se encuentran comúnmente en la región conocida como la Alta Cuenca Amazónica, la cual incluye los sectores amazónicos colombiano, ecuatoriano, peruano y el extremo occidental brasileño. En Ecuador, algunos nombres vernáculos comunes para las especies de este género son uvilla, uva de monte, sacha uvillas”. (Yanez, 2014, pág. 103)

“Los árboles de este género, de hasta unos 25 m de alto, tienen hojas usualmente palmadas dispuestas en espiral; además, presentan estricto dioicismo: árboles con flores pistiladas (conocidos como árboles hembras entre los habitantes amazónicos) y árboles con flores estaminadas (conocidos como árboles machos). Sus frutos son violeta oscuro, globosos, de unos 2 a 3 cm de diámetro y se producen en racimos de 100 a 150 frutos”. (Yanez, 2014, pág. 103)

“La mayoría de especies de este género tienen frutos comestibles. Pero de lo que se conoce sólo *Pourouma cecropiifolia* es cultivada como un árbol frutal y puede comenzar a formar frutos unos pocos años después de haber germinado su semilla; algunos autores enuncian que dé sus frutos maduros inclusive también se puede elaborar vino dulce (Falcao y Lleras, 1980)”. (Yanez, 2014, pág. 103)

“Hace unos siglos atrás, los esfuerzos de los primeros habitantes de Sudamérica se concentraron en la domesticación, cultivo y selección de recursos vegetales locales para beneficiar a sus comunidades, seguramente entre estos recursos se encontraba al menos una de estas tres especies: *P. cecropiifolia*, la cual actualmente muestra una distribución marcadamente antropogénica”. (Yanez, 2014, pág. 104)

### 1.2.2 DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LAS TRES ESPECIES.

“**Pourouma cecropiifolia:** Es poco común en bosques naturales, tanto primarios como secundarios; altitudinalmente se encuentra entre los 200 a los 900 msnm en casi toda la Región Amazónica Ecuatoriana, pero tiende a concentrarse en zonas aluviales cerca de los ríos y riachuelos y en zonas de actividades agrícolas”. (Yanez, 2014, pág. 104)

“**Pourouma napoensis:** Es poco frecuente en bosques secundarios y tiende a ser más común en bosques primarios o muy poco intervenidos; altitudinalmente se encuentra entre los 400 hasta los 1200 msnm y ocurre en la parte más occidental de la Región Amazónica Ecuatoriana, en el pie de monte andino, en bosques generalmente poco perturbados”. (Yanez, 2014, pág. 104)

“**Pourouma tomentosa:** Es común en bosques naturales, tanto primarios como secundarios, la población de juveniles tiende a ser mayor en estos últimos (Yáñez, 1993). Los registros altitudinales muestran un rango de distribución entre los 200 y 750 msnm y se localiza en casi toda la Región Amazónica Ecuatoriana, aunque tiende a desarrollarse mejor dentro de bosques, primarios y secundarios, poco o nada inundables”. (Yanez, 2014, pág. 104)

### 1.2.3 IMPORTANCIA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS FRUTOS.

“La forma de vida arbórea y perenne de las tres especies proporciona un período de aprovechamiento frutal de los árboles adultos relativamente largo, entre 20 y 30 años según los habitantes de la Región Amazónica. Sin embargo, su estricto

dioicismo origina que gran parte de la población total de estas especies (los individuos estaminados o “machos”) no puedan ser aprovechados por su producción frutal, ya que simplemente nunca se efectúa. (Yanez, 2014, pág. 104) *P. cecropiifolia* es la especie más conocida en la RAE; *P. tomentosa* y *P. napoensis* son menos conocidas pero en la mayoría de los casos su sabor es mucho más agradable, a pesar de que el tamaño de sus frutos maduros es menor”. (Yanez, 2014, pág. 104)

#### **1.2.4 CULTIVO Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS FRUTOS DE POUROUMA SPP. EN LA RAE.**

“El cultivo de las «uvas de monte» (especialmente de *Pourouma cecropiifolia*) en las propiedades de indígenas y colonos de la Amazonía Ecuatoriana suele ser una actividad común, especialmente en altitudes menores a los 800 metros sobre el nivel del mar. Un dato interesante constituye el observado en las propiedades de los nuevos colonos, quienes suelen cortar los árboles pistilados (machos) de las uvas, debido a que los consideran inútiles por que nunca producen frutos y conservan sólo los árboles pistilados (hembras); los habitantes nativos de estas zonas, en cambio, generalmente suelen conservar ambos tipos casi indiferentemente”. (Yanez, 2014, pág. 107)

“En los mercados y ferias de las cinco ciudades mayores de la Amazonía Ecuatoriana (Lago Agrio, Tena, Puyo, Macas y Zamora), así como en algunos otros poblados de menor tamaño, se observan personas, generalmente indígenas, vendiendo racimos de uvas de monte (*Pourouma cecropiifolia*) en las épocas de su mayor producción frutal. El peso de los racimos vendidos oscila entre 1,50 a 2,25 kg y su costo oscila entre US \$ 0,3 - 0,5. A pesar de ello, todavía la compra-venta de esta fruta, como actividad comercial, es incipiente y desorganizada (Yáñez 1993). Frutos de otras especies de uvas de monte (*Pourouma tomentosa* y *P. napoensis*) también suelen ser vendidos en forma más esporádica, pareciendo existir una tendencia lenta al incremento de su comercialización y consumo”. (Yanez, 2014, pág. 107)

### **1.2.5 SISTEMAS DE COSECHA Y APROVECHAMIENTO SOSTENIBLE DE LAS “UVAS DE MONTE”.**

“En la Región Amazónica Ecuatoriana, existen poblaciones silvestres y semicultivadas de diferentes especies del género *Pourouma* susceptibles de ser manejadas adecuadamente a través de diferentes sistemas, tales como el de extracción sostenible propuesto por algunos investigadores (Peters et al, 1989; Bennett, 1991; Yáñez, 1993), en el que la idea central es la extracción moderada de algunos componentes del bosque, tales como medicinas, fibras, frutos, etc. sin necesidad de talar los árboles. Las uvas de monte pueden incluirse en este tipo de sistemas mediante el uso de sus partes constituyentes (frutos y ramas para leña) a través de tasas de extracción adecuadas que no repercutan en un perjuicio para la población vegetal en general”. (Yanez, 2014, pág. 107)

### **1.2.6 PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES.**

“No se conocen plagas y enfermedades que ataquen a esta especie, aunque, si se observa pérdida considerable por el consumo de frutos por avispas, murciélagos y aves, como por secamiento de los frutos cuando los períodos secos son muy prolongados”. (Orduz, 2002, pág. 131)

“Algunos insectos de la familia Apidae (*Oxitrigona obscura*, *Trigona dellatarranea* y *Trigona* sp. Se encuentran frecuentemente en las flores de la uva, Estos insectos son los principales agentes polinizadores. Visitan primero las flores masculinas, colectando el polen v, enseguida vuelan a las inflorescencias femeninas, donde permanecen por períodos cortos”. (Orduz, 2002, pág. 131)

“Las mayores pérdidas de los frutos son ocasionadas por los murciélagos, monos y aves frugívoras, y por pérdida de agua de los frutos durante los períodos secos muy prolongados”. (Orduz, 2002, pág. 131)

“La hormiga parasol puede causar problemas en las fases iniciales de la etapa juvenil”. (Orduz, 2002, pág. 131)

“El mamífero *Brandipus tridactylus*, conocido como perezoso (español) o preguiga (portugués), es un fuerte consumidor de las hojas y brotes terminales de la planta”. (Orduz, 2002, pág. 131)

### **1.2.7 ADAPTACIÓN.**

“El árbol crece bien a una altitud de 500 m.s.n.m, no se dispone información sobre el efecto de altitudes superiores”. (Orduz, 2002, pág. 128)

“Se encuentra en zonas con precipitación pluvial en el rango de 1500 a 4000 mm al año, se desconoce hasta que punto crece y produce bien con una cantidad menor”. (Orduz, 2002, pág. 128)

### **1.2.8 VALOR NUTRICIONAL.**

“En promedio, la fruta pesa 15 g. La pulpa tiene pH 3.4 y 0.45% de acidez cuando verde y pH 4.4 y 0.16% acidez cuando madura, mientras que el brix está en 5.5 y 1-1.9 para los mismos estados fisiológicos, respectivamente. Los azúcares que se encuentran en mayor proporción en la pulpa son glucosa, fructosa y sacarosa”. (Orduz, 2002, pág. 132)

### **1.2.9 IMPORTANCIA ECÓNOMICA Y COMERCIALIZACIÓN.**

“El mercado para este cultivo es de nivel local. No existe mercado para la exportación, salvo que se desarrolle para el licor que se obtenga por fermentación o para la pulpa congelada.” (Orduz, 2002, pág. 133)

### **1.2.10 USO Y COMERCIALIZACIÓN DE LA UVA DE MONTE.**

“La fruta se consume en estado natural. La parte comestible es la pulpa blanca, jugosa de sabor dulce y agradable. Aunque la piel tiene buen sabor,

generalmente no se consume porque es de superficie áspera e irrita los labios y la lengua”. (Orduz, 2002, pág. 131)

“Se utiliza la fruta para hacer vinos y jaleas. Algunas veces se utilizan las semillas molidas como sustituto del café. Con la madera es posible producir pulpa para papel”. (Orduz, 2002, pág. 132)

“En la amazona colombiana se utiliza la ceniza de las hojas para mezclarlas con hoja de coca utilizadas para masticar. Del cogollo de las hojas, algunos grupos nativos extraen un líquido para las enfermedades de los ojos”. (Orduz, 2002, pág. 132)

## **2 ALCOHOL.**

### **2.1 ALCOHOL.**

#### **2.1.1 ALCOHOL IDEAL PARA LA ELABORACIÓN DE LICORES.**

“El alcohol producido para el consumo humano es el alcohol etílico o etanol, un líquido transparente e incoloro derivado de la fermentación de azúcares de frutas, verduras y cereales. Aunque legalmente está clasificado como una droga, el alcohol es el componente de muchas bebidas habituales que se sirven en todo el mundo”. (Williams, 2002, pág. 123)

## **3. BEBIDAS ALCOHOLICAS.**

“En esta parte experimental sobre la elaboración de licores de fantasía a base de alcohol rectificado. Esencias naturales y artificiales, azúcar blanca, agua destilada y colorante, se adoptaron diferentes procedimientos y fórmulas de los distintos tipos de licores.” (Arriola, 2008, pág. 3)

“Cuando el fabricante crea haber adoptado o mejorado ciertas formulas, todas estas en pequeña escala y a la vez habrá familiarizado con todas las etapas del proceso, seguro de la calidad del licor que fabrique estará en condiciones de

pensar en la cristalización de una pequeña planta piloto a nivel industrial”. (Arriola, 2008, pág. 3)

### **3.1 BEBIDAS ALCOHOLICAS.**

“Los licores están comprendidos dentro de un grupo amplio de productos, denominados bebidas alcohólicas, las cuales abarcan también las bebidas fermentadas y los aguardientes”. (Arriola, 2008, pág. 3)

“Las bebidas alcohólicas son líquidos con diversos contenidos de alcohol etílico, cuyo origen es la fermentación alcohólica de líquidos o mostos azucareros”. (Arriola, 2008, pág. 3)

### **3.2 BEBIDAS FERMENTADAS.**

“Son obtenidas mediante la fermentación alcohólica de mostos o zumo de frutas de cereales previamente hidrolizados, se pueden consumir directamente o después de clarificarlas y filtrarlas”. (Arriola, 2008, pág. 3)

“Dentro de esta clase de bebidas se encuentran, el vino, la sidra y la cerveza, de gran consumo a nivel mundial, como productos típicos de algunos países se encuentran la chicha de jora, el sake, el pulke, etc”. (Arriola, 2008, pág. 3)

### **3.3 AGUARDIENTE.**

“Son productos de la destilación de bebidas o mostos fermentados, cuyo aroma y sabor deben identificarse de la materia prima de donde proceden”. (Arriola, 2008, pág. 3)

“Los aguardientes de mayor producción y consumo son: El pisco, el brandy, el cognac, obtenidos de la destilación del vino. El ron, derivado de la destilación del mosto fermentado de la caña de azúcar.

El whisky obtenido de la fermentación de mostos fermentados a partir de centeno, maíz, Cebada, etc". (Arriola, 2008, pág. 3)

"En general los aguardientes requieren un añejamiento en envases de madera, a fin de desarrollar bouquet característico a los distintos aguardientes. El contenido alcohólico de estos varía entre 40 G.L y 55 G.L". (Arriola, 2008, pág. 3)

### **3.4 LICORES**

"Según la definición aceptada a nivel internacional y que figura en el código alimentario de diversos países se describe a los licores como bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, por infusión, o por destilación de diversas sustancias vegetales naturales". (Arriola, 2008, pág. 4)

"Los licores pueden ser edulcorados con azúcar, glucosa, miel o mostos de uva. En el Perú, según las normas de ITINTEC, los licores deben ser productos elaborados a partir de aguardientes o alcoholes rectificadas, aromatizados y saborizados con extractos naturales o artificiales, edulcorados y coloreados en algunos casos". (Arriola, 2008, pág. 4)

"Los principios saborizantes utilizados provienen mayormente de productos vegetales muy aromáticos, como por ejemplo la menta, el anís, el comino, las cortezas o cascaras de cítricos o de productos que desarrollen sabores característicos, después de ser tostados, como el café y el cacao. En la elaboración de licores, la incorporación de principios y sustancias saborizantes se realiza mediante 2 procedimientos". (Arriola, 2008, pág. 4)

"a. Por destilación de macerados hidroalcohólicas de los productos vegetales cuyos principios se requieren extraer, en este caso los vapores alcohólicos, arrastran elementos aromáticos volátiles que son los que confieren aroma y

sabor característicos a los licores, se separan de esta manera sustancias amargas y resinosas que resisten el arrastre por el vapor del alcohol. Los licores elaborados por este procedimiento resultan de muy buena calidad”. (Arriola, 2008, pág. 4)

“b. Por adición de esencias o aceites esenciales a la mezcla alcohólica, este procedimiento es mucho más simple, las esencias extractos o aceites esenciales se pueden adquirir de distintos proveedores, el proceso se reduce a una mezcla La calidad de estos licores depende de la calidad de la esencia, en algunos casos, las esencias no son solubles en la mezcla hidroalcohólicas y enturbian el licor, para evitar estos problemas es mejor utilizar aceites esenciales por hacer muchos más solubles en alcohol y agua. El contenido alcohólico de los licores debe ser superior a los 25° Gay Lussac”. (Arriola, 2008, pág. 4)

Los Licores se pueden clasificar de acuerdo a su contenido de alcohol y azúcar en los siguientes tipos:

**LICORES ORDINARIO**.-aquellos que contienen 25% de alcohol y hasta 15% de azúcar.

**LICORES FINOS**.-contienen 35% de alcohol y un 40 % de azúcar.

**LICORES SUPERFINOS**.-contiene entre 40% y 60% de alcohol, un 45% de azúcar y agua destilada hasta completar el 100% de volumen. (Arriola, 2008, pág. 5)

#### **4. LICOR.**

##### **4.1 DEFINICIÓN.**

“Un licor es una bebida alcohólica aromatizada que se obtiene por maceración de diversas sustancias vegetales naturales. Algunos licores se elaboran a partir de alcoholes neutros procedentes de orujo, vino o cereales; otros están

elaborados con coñac, vodka o aguardiente, es decir bebidas alcohólicas previamente envejecidas. Hay otros que son el resultado de mezclar alcohol y productos naturales”. (La Cerca, 2004, pág. 3)

“En un sentido poético, los licores están próximos a la magia o la alquimia. Durante mucho tiempo se consideraron bebidas secretas que podían alterar el ánimo, dar placer y alegría, e incluso estimular la imaginación. Sin embargo el siempre sabio y frío léxico español define al licor (el aqua vitae o agua de la vida) como una bebida espirituosa obtenida por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias (agua, azúcar, esencias aromáticas) y cuyo elemento esencial es el alcohol”. (Gutierrez, 2004, pág. 7)

#### **4.2 ELABORACIÓN DE LICOR.**

“La elaboración de licores es una técnica que bien mirado, pudiera considerarse alquímica”. (Gutierrez, 2004, pág. 11)

“El licorero combina el alcohol con las esencias, aromas y frutos para obtener unos líquidos mágicos que adquieren hermosos tonos a medida que maduran. Algunos además poseen propiedades medicinales, tonificantes, digestivas, etc”. (Gutierrez, 2004, pág. 11)

“La elaboración de licores caseros se realiza por medio de la maceración y la mezcla de licores”. (La Cerca, 2004, pág. 6)

“La maceración consiste en introducir materias vegetales en un baño de alcohol o de líquidos alcohólicos en un tiempo determinado”. (La Cerca, 2004, pág. 6)

##### **4.2.1 GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:**

“La graduación alcohólica de las bebidas suele expresarse en mililitros del alcohol por 100 ml de líquido (% v/v) o en grados centesimales (°%)”. (Bataller, 2004, pág. 53)

“El grado alcohólico de una bebida es el porcentaje del volumen de etanol. Se puede expresar de dos formas:

1. El número cuantitativo de la graduación alcohólica de la bebida y el símbolo del tanto por ciento, 41%.
2. El número cuantitativo de la graduación alcohólica de la bebida y la GL, las iniciales del físico francés Gay Lussac inventor del alcoholímetro 41 GL". (García, 2004, pág. 69)

#### **4.2.1.1 CLASIFICACIÓN SEGÚN SU GRADUACIÓN:**

**“AGUARDIENTES SIMPLES:** Son los líquidos alcohólicos que proceden que proceden de la destilación de materiales vegetales previamente fermentadas, las cuales ceden sus características peculiares de aroma y sabor, y tienen una graduación alcohólica comprendida entre 30° y 80°. Según la materia prima empleada se distinguen los siguientes aguardientes: de vino, de orujo, de caña, de melazas, de frutas, de sidra y cereales malteados”. (Hernandez M. , 1999, pág. 444)

**“ALCOHOLES DESTILADOS:** Son aquellos cuya graduación está comprendida entre 80° y 96°. Según las materias primas empleadas y los sistemas de obtención, se distinguen: destilados de vino, de cereales y de orujos". (Hernandez M. , 1999, pág. 444)

**“ALCOHOLES RECTIFICADOS:** Son aquellos que se han obtenido por destilación y rectificación de aguardientes y de alcoholes destilados, y su graduación es superior a 96%. Según las materias primas empleadas se distinguen: rectificados de vinos, de orujos, de frutas, de cereales y de melazas". (Hernandez M. , 1999, pág. 444)

**“AGUARDIENYES COMPUESTOS:** Son los productos elaborados con aguardientes simples o con otros alcoholes naturales o sus mezclas, aromatizados directamente o en el momento de su redestilación, rebajados con agua y añejados o no. Pueden incorporárseles mosto, sacarosa o caramelo y su graduación no será inferior a 30". (Hernandez M. , 1999, pág. 444)

### **4.3 LA MACERACIÓN.**

“Es un proceso de extracción sólido/líquido. El líquido debe tener capacidad para extraer los compuestos deseados de la materia prima”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 12)

#### **4.3.1 TIPOS DE MACERACIÓN:**

##### **4.3.1.1 MACERACIÓN EN FRÍO.**

“Consiste en sumergir el producto a macerar en un líquido y dejarlo una determinada cantidad de tiempo, para transmitir al líquido características del producto”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 63)

##### **4.3.1.2 MACERACIÓN EN CALOR.**

“Prácticamente es el mismo proceso pero a mayores temperaturas lo cual acorta el tiempo de proceso con el inconveniente del deterioro de los ingredientes.

Los líquidos usualmente utilizados:

Vinagres, jugos, alcoholes, aceites”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 64)

#### **4.3.2 ELECCIÓN DE FUENTE DE EXTRACCIÓN.**

“Dependiendo del medio a utilizar podemos dividirlo en tres”: (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 65)

##### **4.3.2.1 MACERACIÓN ACUOSA.**

“Se realizan en agua. Para ello en caso de flores u hojas se dejará reposar en un recipiente con agua por 12 horas. En caso de partes más duras, como corteza, raíces, tallos o semillas se deberían dejar reposar durante 24 horas”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 19)

#### **4.3.2.2 MACERACIÓN ACEITOSA.**

“La maceración se realiza en aceite. En este caso el tiempo de maceración puede durar entre 1 mes y medio año”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 22)

#### **4.3.2.3 MACERACIÓN ALCOHÓLICA.**

“Cuando la maceración se realiza en alcohol. En este caso el proceso puede alargarse desde varias semanas a meses. A veces hace falta años para conseguir una maceración completa”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 26)

#### **4.3.3 ELEGIR FUENTE DE EXTRACCIÓN:**

“Pisco, aguardiente de caña, ron tequila, etc”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 27)

#### **4.3.4 ELECCIÓN DE PRODUCTOS A MACERAR.**

“Hierbas, flores, frutos secos, frutos, hojas, condimentos y granos”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 32)

#### **4.3.5 AUMENTAR EL ÁREA DE CONTACTO.**

“Reducir el tamaño del producto para de esta manera aumentar el área extractiva del licor”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 45)

#### **4.3.6 VARIABLES DE LA MACERACIÓN.**

##### **4.3.6.1 RECIPIENTE.**

“Antes de mezclar frutos insumos y sustancias aromáticas es mejor hacer varios macerados y luego mezclarlos con el resultado final.

Se debe macerar en botellas de vidrio ya que el mismo es un elemento neutro”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 52)

##### **4.3.6.2 TIEMPO.**

“Debe ponerse en lugar fresco donde no llegue la luz del sol ya que éste suele ser agresivo con las sustancias colorantes naturales.

Mayor tiempo de exposición= mayor tiempo de extracción”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 59)

#### **4.3.6.3 TEMPERATURA.**

“Se debe agitar 2 o 3 veces por día para mejorar la absorción del compuesto.

La temperatura mejora la extracción pero debemos recordar que también evaporar el alcohol”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 65)

#### **4.3.7 FILTRADO Y DECANTADO.**

“Proceso en el que se retiran las materias orgánicas”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 68)

“Reposar el líquido con el fin de que se acumulen los sólidos en el fondo. Decantar mediante manguera”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 71)

#### **4.3.8 ESTANDARIZACIÓN Y PRESENTACIÓN FINAL.**

##### **4.3.8.1 ESTANDARIZACIÓN.**

“Etapa en la cual se busca dar la presentación final al producto. En fin es dar una concentración de alcohol, azúcar y mejorar su presentación en cuanto al color y sabor. Puede utilizarse jarabe, miel, ácido cítrico, colorantes, etc”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 76)

#### **4.3.8.2 PRESENTACIÓN FINAL.**

“Puede agregarse alguna fruta o hierbas aromáticas o incluso ramas o flores las cuales pueden ser previamente tratadas para no aportar mayor sabor y así no alterar el sabor del producto final”. (Mg. Sc. Ramirez, H., 2013, pág. 80)

### **5 MIXOLOGÍA**

#### **5.1 INTRODUCCIÓN.**

“Es el conocimiento profundo de los destilados, de su elaboración y sobre todo, de su mezcla: de los productos con los que se mezclan, el por qué se mezclan, es saber buscar un sabor, incluso una sensación”. (Fernando, 2014, pág. 1)

“Jugar con texturas y los aromas. (...) Hay que saber de química básica y hay que aprender todo lo que se pueda sobre esencias, especies, aceites esenciales, frutas, verduras y decoración frutal”. (Fernando, 2014, pág. 1)

“Mixología es el arte y el estudio de la ciencia en mezclar bebidas, es la pasión por investigar y aprender todo acerca de la base de un cóctel, de donde vienen, de qué están elaborados, analizándose sabores, aromas, texturas, colores, densidades, niveles de volumen alcohólico conjugando equilibrio y armonía y en su equilibrio”. (Fernando, 2014, pág. 1)

#### **5.2 LA COCTELERIA.**

##### **5.2.1 DEFINICIÓN.**

“La coctelería es el estudio de la relación entre las bebidas, las frutas, como las flores, las hierbas, los helados y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido, por distintos métodos de preparación”. (Rodríguez, 2014, pág. 3)

##### **5.2.2 HISTORIA.**

### **5.2.2.1 AÑO 1806.**

“A través de la historia el coctel ha sufrido tantos cambios, que lo han hecho evolucionar hasta lo que conocemos hoy en día”. (Guillermo, 2014, pág. 9)

“El primer registro de la palabra “cocktail” aparece impresa por primera vez en estados unidos, con un texto que decía: “un cocktail es un licor estimulante, compuesto de cualquier tipo de espiritu, azucar, aguas y amargos”. (Guillermo, 2014, pág. 9)

### **5.2.2.2 AÑO 1832.**

“Nace la figura más importante dentro del mundo de la cocteleria, el Sr. Jerry Thomas, conocido como “el profesor” y denominado actualmente como el padre de la cocteleria por sus múltiples aportes a la profesión”. (Guillermo, 2014, pág. 10)

“Recorrió el mundo llevando la profesión a otro nivel haciéndola prácticamente un arte respetados por todos. Desde el hotel Savoy de Londres, Francia, hasta los mejores bares de nueva york lo conocían”. (Guillermo, 2014, pág. 10)

“Llego a tener un salario mayor al del vicepresidente de estados unidos en ese entonces”. (Guillermo, 2014, pág. 11)

“Cuando en una de las entrevistas se le pregunto a que se debía su éxito, dijo: “primero tienes que sentir amor y pasión por lo que haces ,luego, para despertar los 5 sentidos de las personas, primero tienes que despertar los tuyos y solo así serias un gran bartender”. (Guillermo, 2014, pág. 11)

“Después de ser el bartender más famoso del mundo, por sus malas decisiones lo perdió todo en la bolsa de valores, a los 51 años y muere solo en quiebra en nueva york a los 55 años”. (Guillermo, 2014, pág. 12)

“Se le reconoce como creador del primer libro de coctelería registrado, los primeros cocteles famosos en la historia entre ellos el primer coctel de fuego llamado “blue blazer”, padre de la modalidad flair”. (Guillermo, 2014, pág. 12).

“El new york post colocó en su obituario: despídanse del más popular de su clase y el más conocido hombre de club de todos los tiempos por su pasión...su mayor legado”. (Guillermo, 2014, pág. 12)

### **5.2.2.3 AÑO 1862.**

“Se escribe el primer libro registrado de coctelería, por jerry thomas “the professor”, titulado: “how to mix or the bon vivant’s companion”. Actualmente se le reconoce a jerry thomas como el padre de la coctelería por sus múltiples aportes a la profesión”. (Guillermo, 2014, pág. 13)

### **5.2.2.4 AÑO 1920-1933.**

“Empieza la ley de seca en estados unidos que prohibía la venta, importación, exportación, fabricación y transporte de alcohol en 36 de los 48 estados y era principalmente dirigida por movimientos políticos y religiosos, influyendo y afectando a otros países”. (Gutierrez, 2004, pág. 14)

“Esta noche, un minuto después de las doce, nacerá una nueva nación,” declaró el Senador Andrew Volstead, impulsor de la nueva norma, con optimismo. “El demonio de la bebida hace testamento. Se inicia una era de ideas claras y limpios modales. Los barrios bajos serán pronto cosa del pasado. Las cárceles y correccionales quedarán vacíos; los transformaremos en graneros y fábricas. Todos los hombres volverán a caminar erguidos, sonreirán todas las mujeres y reirán todos los niños. Se cerraron para siempre las puertas del infierno.” (Guillermo, 2014, pág. 15)

“Se pensó que esto controlaría a las personas de alguna manera, pero lo que hizo fue empeorar, pues se empezó a manufacturar alcohol, en los estados

donde no había prohibición o en casa clandestinamente y la mafia aprovechó para tomar control de la distribución a escondidas de la ley". (Guillermo, 2014, pág. 16)

"Se empezaron a crear bares clandestinos denominados "speakeasy" los cuales se hacían dentro de residencias o en lugares escondidos y solo se podía entrar brindando una clave secreta". (Guillermo, 2014, pág. 17)

"Dentro de estos bares, la gran mayoría controlados por la mafia, había todo un negocio, Casinos, apuestas clandestinas, artistas, bailarinas, licores y shows todas las noches". (Guillermo, 2014, pág. 18)

"Al principio solo los hombres eran permitidos dentro de los "speakeasy" las mujeres solo eran permitidas como acompañantes y no podían acercarse a la barra". (Guillermo, 2014, pág. 19)

"Las mujeres exigieron sus derechos, creando campañas, las cuales ponían en riesgo los "speakeasy", hasta que los hombres cedieron a sus deseos, y no solo cumplieron con su cometido. También beneficiaron a los bares creando toda una revolución y evolución en la coctelería". (Guillermo, 2014, pág. 20)

"Aprovechando esta revolución, aparece Elizabeth "Betty the spy" Flanagan en 1822 y causa mayor polémica, al ser la primera barmaid de la historia, rompiendo toda barrera que separaba la profesión de las mujeres". (Guillermo, 2014, pág. 21)

"Generó tanto interés que las mujeres empezaron a interesarse por la profesión. Existían más de 55 mil bartender y solo 147 barmaid, pero fue todo un escándalo". (Guillermo, 2014, pág. 21)

"El gobierno trató de hacer una campaña, para tratar de erradicar a las barmaid de los bares, acusándolas de espías; pero nunca lograron sacarlas por el contrario, se volvieron más populares". (Guillermo, 2014, pág. 22)

“Mientras tanto las bandas de gansters no solo se volvían millonarios con el tráfico de licor, también tenían total control de los jueces, policías y sistemas de justicia del país convirtiéndolo en un caos total”. (Guillermo, 2014, pág. 23)

“El límite llegó el 14 de febrero de 1929 en la famosa “masacre de san valentin”, que se produjo por el liderato de zonas de venta ilegal de alcohol entre bugs moran y al capone”. (Guillermo, 2014, pág. 23)

“Capone mandó a eliminar a bugs y a sus 7 líderes para tomar control de todo mandando a sus soldados disfrazados de policías, fue una verdadera masacre”. (Guillermo, 2014, pág. 23)

“La emblemática matanza paradójicamente, significó el fin de la carrera de Al Capone, A pesar de que nunca lo pudieron culpar de nada y de que se apoderó del mercado del alcohol, su carrera fue en picada gracias a la ayuda de “LOS INTOCABLES”. Poco tiempo después fue acusado de evasión de impuestos y condenado a 11 años de prisión el 17 de octubre de 1931”. (Guillermo, 2014, pág. 24)

“Franklin Roosevelt dijo que, de ser elegido presidente, derogaría las leyes que aplicaban la Ley Seca. Y así fue, el 21 de marzo de 1933 se dio el fin de una década de corrupción, apuestas, mafia y mucho pero mucho “ALCOHOL”. (Guillermo, 2014, pág. 25)

#### **5.2.2.5 AÑO 1934.**

“En 1934 Ernest Raymond Beaumont-Gantt, un joven de Luisiana quién fue una especie de pirata contrabandista en la época de la Ley Seca y que había navegado por todo el Sur del Pacífico, fue inspirado por la cultura de las islas de la Polinesia” . (Guillermo, 2014, pág. 26)

#### **5.2.2.6 AÑO 1940.**

“Esta tendencia tenía como base la mezcla de determinados rones, jarabes naturales y jugo fresco de la misma fruta. Y además, la decoración de local era espectacular”. (Guillermo, 2014, pág. 28)

“Había imágenes y artefactos que había coleccionado en sus viajes por Polinesia, Hawaii, Tahití, Isla de Pascua, y el entorno, la iluminación, la música, el mobiliario, hacía que los clientes se alejaran de sus vidas reales por un rato. Y así nace un movimiento nuevo de la coctelería, conocido como “TIKI” y su primer bar “DON THE BEACHCOMBER””. (Guillermo, 2014, pág. 29)

“Raymond Beaumont Gantt (Don The Beachcomber) se cree que fue el real creador de cocteles tan famosos como el Zombie, Mai – Tai y otros, pero a él no le gustaba revelar sus recetas. Y como dice el dicho “Lo que un hombre puede inventar, otro lo puede descubrir y hacer famoso””. (Guillermo, 2014, pág. 30)

“Uno de sus amigos llamado Víctor J. Bergeron, siguió la tendencia a un nivel más comercial y creó “TRADER VIC”, utilizando cocteles tiki con las recetas en todos sus menús, logrando alcanzar una fama mayor que revolucionó, el resto de Estados Unidos y proclamándose como el creador del famoso “MAI TAI””. (Guillermo, 2014, pág. 31)

#### **5.2.2.7 AÑO 1951.**

“El 24 de febrero del año de 1951 se crea la Internacional Bartender Association (IBA), una organización mundial en la pequeña ciudad de Torquay, Reino Unido, con los representantes de asociaciones de bartenders de varios países”. (Guillermo, 2014, pág. 32)

“Como su nombre indica esta organización reúne hoy en día los destinos de más de 60 asociaciones de bartenders de igual número de naciones”. (Guillermo, 2014, pág. 32)

#### **5.2.8.8 AÑO 1951.**

“Desde su inicio la IBA priorizó la idea de unir los profesionales del bar alrededor del mundo, con el fin de mejorar de este modo el nivel técnico profesional apostando al intercambio de experiencias y a la solidaridad”. (Guillermo, 2014, pág. 33)

“No todos los cócteles que existen famosos pertenecen a la lista de cocktails de IBA, de hecho, solo un pequeño porcentaje es parte de esta selecta lista”. (Guillermo, 2014, pág. 33)

#### **5.2.2.9 AÑO 1965.**

“Alan Stillman crea un concepto diferente de bar restaurante en la ciudad de Nueva York. Su nombre proviene de la expresión "Thank God It's Friday" (Gracias a Dios ya es viernes)”. (Guillermo, 2014, pág. 34)

“Esta cadena es conocida por sus uniformes con cintas rojas, el uso frecuente de decoración con objetos antiguos, pero sobre todo porque fueron los que popularizaron nuevamente alrededor del mundo nuevamente la modalidad de “FLAIR” o de show, para hacer divertida la visita de las personas que frecuentaban el local”. (Guillermo, 2014, pág. 35)

#### **5.2.2.10 AÑO 1980.**

“Hay muchas fuentes que acreditan a la barman Cheryl Cook como la creadora del cóctel. Según estas fuentes Cheryl inventó la receta entre 1985 y 1986, mientras trabajaba en un bar llamado The Strand situado en South Beach, Florida; la receta contenía como ingredientes, vodka Absolut Citron, un chorrito de Triple sec, unas gotas de Lima Rose, un chorrito de zumo de arándano -lo suficiente como para que el cóctel tomara el color rosa- y terminado con un toque

de corteza de limón en espiral. Esta historia es la más valorada como cierta, aunque también hay que decir que muchos piensan que Cheryl Cook, así como su historia, jamás han existido, censurándola como ficción”. (Guillermo, 2014, pág. 37)

“John Caine, es un gran barman propietario de varios locales famosos de la ciudad de San Francisco. John se trasladó desde Cincinnati a San Francisco en el año 1987, llevando consigo la receta del cóctel Cosmopolitan, que por aquél entonces ya se servía con gran éxito en locales de Cleveland, Nueva York y por supuesto en Cincinnati”. (Guillermo, 2014, pág. 38)

“Dale DeGroff, uno de los más grandes barmans del mundo también contribuyó en el éxito del Cosmopolitan. DeGroff, también conocido como “King Cocktail” (el rey del cóctel), incluye el cóctel Cosmopolitan en el menú del restaurante Rainbow Room de Nueva York en el año 1996. Poco después, la cantante Madonna fue fotografiada bebiendo este cóctel en la barra del Rainbow Room después de los Grammy. Una vez publicadas las fotos de Madonna con el cóctel en la mano, barmans y dueños de bares y restaurantes de todo el mundo llamaron al Rainbow Room pidiendo información sobre la receta del Cosmo. Fue a partir de ese momento cuando Dale DeGroff decide agregar un toque de Cointreau y una cáscara de naranja flameada a la receta ya existente para darle un toque diferente”. (Guillermo, 2014, pág. 38)

“Dale DeGroff, uno de los más grandes barmans del mundo también contribuyó en el éxito del Cosmopolitan. DeGroff, también conocido como “King Cocktail” (el rey del cóctel), incluye el cóctel Cosmopolitan en el menú del restaurante Rainbow Room de Nueva York en el año 1996. Poco después, la cantante Madonna fue fotografiada bebiendo este cóctel en la barra del Rainbow Room después de los Grammy. Una vez publicadas las fotos de Madonna con el cóctel en la mano, barmans y dueños de bares y restaurantes de todo el mundo llamaron al Rainbow Room pidiendo información sobre la receta del Cosmo. Fue a partir de ese momento cuando Dale DeGroff decide agregar un toque de

Cointreau y una cáscara de naranja flameada a la receta ya existente para darle un toque diferente”. (Guillermo, 2014, pág. 40)

“Toby Cecchini, otro famoso barman de Nueva York, también participó y ayudó a que la fama del Cosmopolitan se extendiera por todo el mundo creando una nueva versión ligeramente diferente a la bebida original creada por la barman de Florida Cheryl Cook entre los años 1987 y 1988, mientras trabajaba en el restaurante Odeon de Manhattan. Cecchini simplemente cambió el Triple seco por Cointreau y la Lima Rose por zumo de limón recién exprimido, de esta manera, Cecchini logró que su versión se convirtiera en la oficial y, aún hoy, es la que utilizamos la mayoría de los barmans”. (Guillermo, 2014, pág. 39)

#### **5.2.2.11 AÑO 1988.**

“Además, el cóctel Cosmopolitan se popularizó aún más a mediados de la década de 1990, gracias a la exitosa serie de televisión Sex in the city, donde el personaje principal, Carrie Bradshaw, interpretado por Sarah Jessica Parker, solía pedir muy a menudo esta llamativa bebida cuando salía con sus amigas, de ahí que el Cosmopolitan se pusiera muy de moda entre las mujeres jóvenes”. (Guillermo, 2014, pág. 42)

“Se estrena “COCKTAIL” protagonizada por Tom Cruise, quien interpreta a un camarero talentoso y ambicioso que aspira trabajar en los negocios, encontrando el amor mientras trabajaba en un bar de Jamaica. A pesar de solo ser nombrada como Peor Película, Peor Guion y que Tom Cruise fue nominado como Peor Actor. La película se convirtió en un icono porque todos pretendían o deseaban ser bartenders”. (Guillermo, 2014, pág. 42)

#### **5.2.2.12 AÑO 1990.**

“Mixología Molecular, ¿Qué es la “Mixología Molecular”?...es una disciplina de la coctelería moderna, que consiste en aplicar una metodología de análisis y técnicas científicas para la elaboración de cócteles. Tiene como fundamento a la “Gastronomía Molecular”, cuyo creador fue el francés Hervé This en la década

de los 80's. Ambas tienen como finalidad manipular estados de la materia para crear nuevos sabores, sensaciones, texturas y efectos visuales en los cócteles, y así, de esta forma brindarles una experiencia más interesante a los bebedores". (Guillermo, 2014, pág. 43)

"Se necesita de mucho criterio creativo, pero sobre todo conocimientos de química, para el uso de elementos tales como cloruro de calcio, nitrógeno líquido, alginato, óxido nitroso entre otros, además de herramientas nuevas como sifones e incluso jeringas descartables, esto para formar diferentes texturas: espumas, geles, nubes, vapores, etc". (Guillermo, 2014, pág. 43)

### **5.2.3 FAMILIAS DE COCTELES.**

"Desde principios del siglo XIX, tanto en Estados Unidos como en Europa, los preparados se han preparado según unas recetas precisas y catalogadas. Los profesionales se han encargado de diferenciar familias de cócteles en función de los alcoholes y de los ingredientes que los componen. Una simple receta a menudo ha dado origen a toda una familia". (Castellon, 2004, pág. 24)

"Una familia de cocteles se define en función de tres criterios: una combinación de ingredientes dados, un modo de preparación (ya sea directamente en la copa, ya sea en la coctelera o en la batidora) y una forma de servir la bebida resultante". (Castellon, 2004, pág. 24)

#### **5.2.3.1 LAS FAMILIAS DEL PASADO.**

"**COBBLERS:** Esta familia de tragos cortos apareció en Estados Unidos antes de 1810. Originalmente, un coobler se elaboraba a partir de un vino, un vino espumoso o incluso un vino fortificado (uno fuerte tipo oporto o jerez). Las recetas más populares eran el Sherry Cobbler y el Whiskey Cobbler. Un cobbler se prepara directamente en un vaso corto con cubitos. Se compone de un aguardiente y azúcar, y se decora con frutas, como rodajas de naranja o bayas de temporada". (Castellon, 2004, pág. 24)

“**CRUSTAS:** Esta familia de tragos cortos fue inventada en la década de 1840 por Joseph Santini en City Exchange de Nueva Orleans. Las recetas más conocidas eran el Brandy Crusta y el Whiskey Crusta. Un crusta se prepara directamente en un vaso pequeño de vino, con hielo, y se compone de un aguardiente, zumo de limón, azúcar y un bitter concentrado. Se decora con una tira de cáscara de limón colocada alrededor del vaso”. (Castellon, 2004, pág. 24)

“**DAISIES:** Esta familia de tragos largos apareció en Estados Unidos en la década de 1870. Las recetas más populares eran el brandy Daisy y el Gin Daisy. Un Daisy se prepara directamente en un vaso largo, y consta de un aguardiente, zumo de limón, azúcar, Curacao y agua con gas”. (Castellon, 2004, pág. 24)

“**EGG NOGS:** Esta Familia de tragos largos se inventó en Estados Unidos antes de 1800. Las recetas más populares eran el Brandy Egg nog y el rum Egg nog. Un egg nog se prepara en la coctelera, con cubitos, y se sirve en un vaso largo. Contiene un aguardiente, una yema de huevo, leche y azúcar. El egg nog parece ser el descendiente de una bebida inglesa llamada posset, que se elaboraba con los mismos ingredientes, pero con un vino fortificado en lugar de aguardiente. Aunque era muy apreciado sobre todo en las fiestas de fin de año, también se consumía caliente”. (Castellon, 2004, pág. 24)

“**FIX:** Esta familia de tragos cortos existía en Estados Unidos antes de la década de 1860. Las recetas más populares eran el Brandy Fix y el Gin Fix. Se trata simplemente de un sour decorado con bayas de temporada”. (Castellon, 2004, pág. 25)

“**FLIPS:** Esta familia de tragos cortos es originaria de gran Bretaña, donde se inventó antes de 1810. Como el cobbler, el flip al principio se elaboraba con un vino fortificado. Preparado en la coctelera y servido con hielo, en la década de 1860 se servía en copa de vino. Las recetas más habituales eran el Porto Flip.

Un flip se compone de un aguardiente, una yema de huevo y azúcar, y se decora con nuez moscada rallada”. (Castellon, 2004, pág. 25)

“**PUFFS:** Esta familia de tragos largos apareció en Estados Unidos en la década de 1890. Las recetas más populares eran el Whiskey Puff y el Brandy Puff. Un puff se prepara directamente en una vaso largo, con hielo, y contiene una aguardiente, leche, azúcar y, a veces, agua con gas”. (Castellon, 2004, pág. 25)

“**SANGAREES:** Esta familia de tragos cortos probablemente surgió en las Antillas británicas antes de 1820. Las recetas de máximo éxito eran el Brandy Sangaree y el Gin Sangaree. Un sangaree se prepara en la coctelera, con hielo, y se sirve en una copa de vino. Se compone de un aguardiente, oporto tinto y azúcar, y se decora con nuez moscada recién rallada”. (Castellon, 2004, pág. 25)

“**SLINGS:** Esta familia de tragos cortos se creó en Estados Unidos antes dl 1800. Las recetas más conocidas eran el Brandy Sling y el Whiskey Sling. El sling también se tomaba caliente. Se prepara directamente en un vaso corto con hielo, y contiene una aguardiente, agua mineral (con gas o sin gas) y azúcar. Se decora con nuez moscada rallada”. (Castellon, 2004, pág. 25)

“**SMASHES:** Esta familia de tragos cortos parece ser que nació en la década de 1850 en Estados Unidos. Las recetas más populares eran el Brandy Smash Y el Gin Smash. Un smash es el equivalente a un julepe preparado solo con 2 o 3 hojas de menta fresca para que sea menos mentolado, y decorado con rodajas de naranja y bayas de temporada”. (Castellon, 2004, pág. 25)

### 5.2.3.2 FAMILIAS AÚN VIGENTES.

“**BUCKS:** Esta familia de tragos cortos se inventó en Londres, probablemente durante la década de 1920, quizás en el Buck Club. Un buck se prepara directamente en un vaso corto con hielo, y contiene un aguardiente, zumo de limón y ginger ale (en poca cantidad). Se decora con una tira de cáscara de limón”. (Castellon, 2004, pág. 25)

“**COLADAS:** Esta familia de tragos largos se inventó al comienzo de la década de 1950 en puerto rico. Las recetas más conocidas son la piña colada y el Blue Hawaiian. Una colada se puede preparar en la coctelera o la batidora, y se sirve en un vaso largo. Contiene un aguardiente, zumo de fruta y crema de coco”. (Castellon, 2004, pág. 25)

“**COLLINS:** Esta familia de tragos largos apareció a finales de la década de 1860 en Estados Unidos a finales de la década de 1860, aunque probablemente la inventó a principios de la década de 1800 John Collins, jefe de comedor de la londinense Limmer’s Coffee House. Una de las recetas más populares es el John Collins. Un Collins se prepara en un vaso largo con hielo, y se compone de un aguardiente, zumo de limón, agua con gas y azúcar”. (Castellon, 2004, pág. 25)

“**COOLERS:** esta familia de tragos largos apareció a finales de la década de 1860 en Estados Unidos. Parece ser que el cooler se inventó para promocionar un aparato del mismo nombre que permitía servir el ginger ale bien frío. Una de las recetas más habituales es el Remsen Cooler. Un cooler se prepara directamente en un vaso largo con hielo, y se compone de un aguardiente, ginger ale y azúcar. Hoy en día el término cooler también se utiliza para designar las bebidas que contienen zumos de frutas”. (Castellon, 2004, pág. 25)

#### **5.2.4 MÉTODOS DE ELABORACIÓN DE COCTELES. DIRECTOS.**

“Son aquellos que se elaboran directamente en el vaso o copa en la cual se va a ofrecer. Ejemplo: TOM COLLINS, GIN CON GIN. CHILCANO DE PISCO, ETC”. (Kanashiro, 2005, pág. 4)

#### **REFRESCADOS.**

“Son aquellos que solamente necesitan enfriarse por no llevar elementos densos densos en su composición. Para ello se utiliza el vaso de bar o vaso de combinaciones, los cocteles refrescados siempre se sirven en copas previamente heladas. Ejemplo: DRY MARTINI COCKTAIL, GIBSON, etc”. (Kanashiro, 2005, pág. 4)

#### **BATIDOS Y COLADOS.**

“Son aquellos que se preparan utilizando la coctelera. Algunos de sus ingredientes pueden ser elementos como huevos, yemas de huevo, claras de huevo, crema de coco o algún otro ingrediente denso y que necesite agitarse enérgicamente para que se disuelvan”. (Kanashiro, 2005, pág. 4)

“Se sirven en copas previamente heladas colando el hielo; ejemplo: PISCO SOUR, DAIQUIRI COCKTAIL, etc”. (Kanashiro, 2005, pág. 4)

#### **MEZCLADOS**

“Son aquellos que se preparan utilizando la coctelera con cubos de hielo, agitándolos enérgicamente durante 8 a 10 segundos para que los ingredientes densos se disuelvan y se combinen, luego se sirven sin colar el hielo; los cocteles así preparados se sirven en copas o vasos cuya capacidad sea mayor de 8 onzas. Ejemplo: SILVER FIZZ, ARGENTINO EGGNOG, etc”. (Kanashiro, 2005, pág. 4)

#### **LICUADOS**

“Son aquellos que se preparan utilizando la licuadora o blender, sus ingredientes generalmente usan pulpas de frutas, yemas de huevo o cualquier otro ingrediente que necesite triturarse o licuarse. Ejemplo: PIÑA COLADA, etc”. (Kanashiro, 2005, pág. 4)

## **EDIFICADOS**

“La preparación de este tipo de coctelería, requiere cierto conocimiento y destreza ya que tienen que utilizarse los ingredientes según su densidad, para lograr colocarlos unos sobre otros sin que se mezclen creando en algunos casos un degradé y matiz de colores. Ejemplo: OLIMPIC COCKTAIL, etc”. (Kanashiro, 2005, pág. 4)

### **5.2.4 NORMAS BÁSICAS DE LOS COCTELES.**

“El arte del cóctel consiste en combinar, a través de la mezcla de los ingredientes, aromas distintos para obtener uno nuevo, más sutil. En 1948, David Embury, un estadounidense apasionado por el arte de los combinados, estableció una clasificación que continúa vigente en los círculos profesionales. En ella los ingredientes se dividen en 3 grupos: la base, el cuerpo y el aditivo. Tal como la ideó su autor, la clasificación sólo se refería a los cocteles servidos sin hielo- en una copa coctel-, pero puede ampliarse perfectamente a los tragos largos”. (Castellon, 2004, pág. 47)

#### **BASE.**

“La base es el ingrediente que, al aportar sus cualidades organolépticas (aroma, sabor y color), da la primera orientación. El coctel se construirá en torno a esta base única. A menudo se trata de un aguardiente: vodka, ginebra, Whisky (o whiskey), ron, tequila, coñac o calvados. El champán también es una base de coctel, aunque su carácter espumoso permite considerarlo igualmente un cuerpo”. (Castellon, 2004, pág. 47)

“La proporción entre la base y los otros ingredientes varía según se trate de un trago corto o de un trago largo”. (Castellon, 2004, pág. 47)

“Para un trago corto, sobre todo si se sirve en una copa de cóctel, la proporción de aguardiente en general oscila entre un 50 a un 70 %, pero puede alcanzar el 90% (como en el Extra-Dry Martini). El grado alcohólico de la base permite contrarrestar los aromas que desprender el cuerpo y el eventual aditivo. El sabor del aguardiente siempre es perceptible e identificable: por ello, un trago corto puede designarse según la base que lo compone: cóctel a base de ginebra, a base de whisky, a base de ron, etc”. (Castellon, 2004, pág. 47)

“En un trago largo, la base representa sólo entre el 20 y 30 % del volumen total del cóctel. El sabor del aguardiente de base resulta pues, mucho más suave al paladar, aunque las acentuadas cualidades aromáticas de ciertos alcoholes, como el tequila 100% maguey, son fácilmente perceptibles”. (Castellon, 2004, pág. 47)

## **EL CUERPO.**

“El cuerpo es el ingrediente, o grupo de ingredientes, que actúa sobre la textura del cóctel, aportando aromas de carácter complementario que se combinan con los procedentes de la base. El cuerpo puede ser un líquido o una sustancia más o menos densa”. (Castellon, 2004, pág. 47)

“Puede tratarse de un vino común o de un vino espumoso (como el champán), un vino aromatizado (como el vermut) o un vino fortificado (como el oporto). Estos productos vinosos, mezclados con el alcohol base, permiten mantener una textura fluida y añadir una nota de dulzor cuando contienen azúcar. Los encontramos básicamente en los tragos cortos, aunque no es extraño emplear el champán como bebida gaseosa para preparar un trago largo”. (Castellon, 2004, pág. 47)

“El cuerpo también puede ser un agua mineral con o sin gas, o incluso una bebida gaseosa aromatizada, como la cola, la tónica, la soda de lima-limón, el ginger ale o el ginger beer. Éstas confieren una sensación de suavidad al paladar, que se aprecia sobre todo en el caso de un trago largo refrescante. No obstante, es preciso no anular el sabor de los otros componentes del cóctel”. (Castellon, 2004, pág. 47)

“El cuerpo también puede estar constituido por un zumo de fruta o de hortalizas cuya consistencia hará que la mezcla resulte más líquida, como sucede con el zumo de arándano, o más cremosa, como ocurre con el zumo de tomate. En los tragos cortos los zumos de limón y de lima deben utilizarse con moderación, ya que la acidez que proporcionan al coctel puede anular el sabor de otros ingredientes”. (Castellon, 2004, pág. 48)

### **EL ADITIVO AROMÁTICO.**

“Es el elemento complementario que conferirá al coctel su sabor, amargo o dulce, y eventualmente su color”. (Castellon, 2004, pág. 48)

“Los bitters como el Campari y los bitters concentrados, como la angostura, aportan una dosis de amargor más o menos fuerte. Algunos también actúan como colorantes”. (Castellon, 2004, pág. 48)

“Los aditivos dulces, entre los que se encuentran los jarabes y licores, atenúan el fuerte sabor del alcohol de base, aportándole un aroma nuevo. Su poder colorante también puede añadir un toque de fantasía, como lo hace la granadina en el Tequila Sunrise”. (Castellon, 2004, pág. 48)

### **5.2.5 LAS 3 CONDICIONES PARA OBTENER UN COCTEL PERFECTO.**

“Para que un cóctel guste la mayoría y su receta llegue algún día a figurar entre los clásicos, debe tener a tres características que lo definen: el sabor, el aspecto y el nombre”. (Castellon, 2004, pág. 49)

#### **EL SABOR.**

“Tratándose del sabor, obviamente no hay que errar lo más mínimo en la elección de los ingredientes y su proporción. Todos los aromas que entran al juego deben armonizar. Para ello, existen unas normas que los profesionales aplican en función de su competencia y su personalidad. Una de ellas consiste en no mezclar un aguardiente de cereales (ginebra o whisky, por ejemplo) con un aguardiente de vino (coñac otro brandy). Esta regla puede extenderse hasta prohibir la mezcla de aguardientes elaborados con las mismas materias primas (por ejemplo, mezcla de aguardientes de cereales). Hay otras normas que condenan combinaciones consideradas contra natura: ron/calvados, coñac/ron, ron/ginebra o whisky/ron, entre otras”. (Castellon, 2004, pág. 49)

“Hay que señalar, igualmente, que no reviste ningún interés mezclar el vodka con un aguardiente añejo, ya que los aromas del aguardiente desarrollados mediante este proceso quedarán muy atenuados por el vodka, que destaca por su calidad de neutro”. (Castellon, 2004, pág. 49)

#### **EL ASPECTO.**

“También es de gran importancia, ya que determina la apetencia por un combinado. Sin embargo, si bien todo cóctel debe resultar atractivo, hay que evitar las decoraciones excesivas. Asimismo, conviene saber que a partir de unos mismos ingredientes se puede obtener resultados totalmente distintos: por ejemplo, un daiquiri, servido sin hielo en una copa de cóctel, o una caipiriña, servida frappé en un vaso corto, resultan de la misma mezcla de ron, lima y azúcar, pero no tienen en absoluto el mismo aspecto. Además, el color

desempeña un papel nada despreciable en el éxito del cóctel. Por ejemplo, puede aportarle un delicado toque femenino”. (Castellon, 2004, pág. 47)

## **EL NOMBRE.**

Tampoco el nombre dado al cóctel es indiferente, dado que despierta la imaginación. De manera más o menos consciente, uno descubre en él un sentido oculto o sobreentendido. El nombre puede indicar que el cóctel tiene más o menos el alcohol o que carece de él, que se ha inventado para una ocasión particular o en honor de un personaje ilustre. (...) (Castellon, 2004, pág. 47)

## **5.3 UTENSILIOS Y MATERIALES.**

### **COCTELERA (SHAKER).**

“Dentro de las pocas cosas esenciales para preparar tragos es fundamental la coctelera, especialmente cuando en la preparación intervienen huevos, frutas, crema de nata, miel, leche o licores”. (Hernandez J. , 2008, pág. 15)

“Es usada para mezclar las bebidas con hielo antes de servirse. Los beneficios son dobles, uno es que obviamente sirve para mezclar los ingredientes de una bebida y otro, posiblemente más importante, es que permite enfriar la bebida”. (Hernandez J. , 2008, pág. 15)

“Existen dos tipos de cocteleras, la de dos cuerpos formada por dos vasos metálicos, con una capacidad aproximada de medio litro, que se superponen al juntarlos, y la coctelera de tres piezas formada por un vaso de medio litro que sirve para adicionar los ingredientes y el hielo, un cubre vaso y un colador (paseoír) incorporado con tapa”. (Hernandez J. , 2008, pág. 15)

### **VASO MEZCLADOR.**

“Es un recipiente de cristal de gran tamaño que se usa para bebidas que no deben ser agitadas, sino mezcladas. Puede formar parte de la coctelera”. (Hernandez J. , 2008, pág. 15)

### **CUCHARA MEZCLADORA.**

“Es el accesorio que acompaña al vaso mezclador. Se trata de una cuchara de metal con mango largo y cuerpo redondeado en espiral, que termina en un pequeño pilón que puede usarse para macerar determinados ingredientes, como las hojas de menta. Se puede reemplazar por cualquier cuchara de mango largo”. (Hernandez J. , 2008, pág. 15)

### **LICUADORA.**

“Se utiliza para preparaciones bien mezcladas y espumosas dando volumen y homogeneidad al cóctel. También se usa para los “frozen cocktails” (cócteles con hielo picado)”. (Hernandez J. , 2008, pág. 15)

### **COLADOR DE CÓCTEL (PASSEOIR)**

“Tiene forma circular, rodeado por un resorte en espiral. Diseñado para ajustarse en el tope de la coctelera y colar la bebida en el vaso. El resorte alrededor de su borde tiene como función la de no dejar pasar el hielo, las pulpas y las pepitas de las frutas en el momento de vaciar el cóctel en la copa”. (Hernandez J. , 2008, pág. 16)

### **VASO MEDIDOR (JIGGER)**

“Vaso de cristal graduado con una escala de medición en el lateral. Para tener el control sobre la cantidad de los ingredientes líquidos”. (Hernandez J. , 2008, pág. 16)

## **RALLADORES**

“Normalmente se utilizan dos, uno para la nuez moscada y otro para la cáscara de las frutas agrias”. (Hernandez J. , 2008, pág. 16)

## **HIELERA Y PINZAS**

“Son utensilios sencillos pero muy eficaces, para mantener el hielo lo máximo posible y manejarlo con higiene y facilidad”. (Hernandez J. , 2008, pág. 16)

“Las hieleras de acero inoxidable son más resistente y conservan por mayor tiempo el frío”. (Hernandez J. , 2008, pág. 16)

“Las pinzas son un elemento importante para manipular el hielo y algunos elementos decorativos para los cócteles”. (Hernandez J. , 2008, pág. 16)

## **MISCELÁNEOS**

“Finalmente se necesitan cucharas para revolver, agitadores y otros elementos de cocina como cuchillos, bowls, abrelatas, sacacorchos, etc”. (Hernandez J. , 2008, pág. 16)

“También un exprimidor o picadores de hielo por ejemplo, que son muy útiles aunque no fundamentales”. (Hernandez J. , 2008, pág. 16)

## **6. EVALUACIÓN SENSORIAL**

### **6.1 INTRODUCCIÓN.**

“La necesidad de adaptarse a los gustos del consumidor obliga a que, de una forma u otra, se intente conocer cuál será el juicio crítico del consumidor en la valoración sensorial que realizará del producto alimentario”. (Castro, 1999, pág. 24)

“Por esto, es lógico que en las fábricas de control de calidad de los productos alimentarios, sea de gran importancia conseguir definir, mediante parámetros objetivos, estas sensaciones subjetivas que experimentan los consumidores de

alimentos y que condicionarán la aceptación o rechazo del producto, o el precio que estará dispuesto a pagar por él. De ahí la importancia del análisis sensorial de los alimentos que, en general se define, en sentido amplio, como un conjunto de técnicas de medida y evaluación de determinadas propiedades de los alimentos, a través de uno o más de los sentidos”. (Castro, 1999, pág. 24)

## **6.2 SIGNIFICADO DEL ANÁLISIS SENSORIAL.**

“La valoración sensorial es una función que la persona realiza desde la infancia y que la lleva consciente o inconscientemente, a aceptar o rechazar los alimentos de acuerdo con las sensaciones experimentadas al observarlos o ingerirlos. Sin embargo las sensaciones que motivan este rechazo o aceptación varían con el tiempo y el momento en que se perciben: dependen tanto de la persona como del entorno. De ahí de que con determinaciones de valor tan subjetivo, se pueda llegar a tener datos objetivos y fiables para evaluar la aceptación o rechazo de un producto alimentario”. (Castro, 1999, pág. 23)

“Según la División de Evaluación Sensorial del Instituto de Tecnólogos de los Alimentos (1975): el análisis sensorial es la rama de la ciencia utilizada para obtener, medir, analizar e interpretar las reacciones a determinadas características de los alimentos y materiales, tal y como son percibidas por los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto y oído”. (Ibañez, 2001, pág. 1)

## **6.3 LA DEGUSTACIÓN.**

“La degustación, o cata es una operación en la cual tenemos que coordinar un complejo mecanismo de estímulos que, al implicar a los sentidos humanos origina diferentes sensaciones: el reconocimiento y la interpretación de las sensaciones se designan como el término (percepción)”. (Ratti, 2000, pág. 13)

“La mayoría de los analistas sensoriales se han dado cuenta de que tan sólo a través de la coordinación del análisis instrumental y sensorial se pueden alcanzar informaciones muy precisas”. (Ratti, 2000, pág. 13)

#### **6.4 TEST ESCALA HEDÓNICA.**

“El test de escala hedónica es un método para medir preferencias. En este método la evaluación del alimento resulta hecha indirectamente como consecuencia de la medida de una reacción humana”. (Sancho, 1999, pág. 145)

“El término "hedónico" se define como "haciéndolo con placer". En este test, el panelista expresa el grado de gusto o disgusto por medio de escalas. La escala tiene 9 puntos, pero a veces es demasiado extensa, entonces se acorta a 7 ó 5 puntos”. (Sancho, 1999, pág. 145)

“La aceptabilidad puede medirse como la respuesta caracterizada hacia determinado producto, previsión del uso de un producto y el nivel de aceptación o rechazo del mismo. Se usa para estudiar a nivel de laboratorio la posible aceptación del alimento. Se pide al juez que luego de su primera impresión responda cuánto le agrada o desagrade el producto, esto lo informa de acuerdo a una escala verbal-numérica que va en la ficha”. (Sancho, 1999, pág. 145)

## **7. MARCO LEGAL**

**“EL Buen Vivir es un principio constitucional basado en el ‘Sumak Kawsay’, que recoge una visión del mundo centrada en el ser humano, como parte de un entorno natural y social”.** (Ecuatoriana, 2013-2017)

“Poniendo en constancia de la Herramienta 1.6 del Plan Nacional 2013-2017 correspondiente al proyecto TODO EL MUNDO MEJOR DEL BUEN VIVIR (SUMAK KAWSAY) donde se encuentra prescrito el fortalecer a las empresas públicas como agentes en la transformación productiva, siendo un ente de apoyo para el sector público y del estado”. (Ecuador., 2015)

La importancia de transformar ideas en proyectos factibles e introducir un nuevo producto potencial para nuestra soberanía es de gran ayuda para nuestro desarrollo, por lo cual este proyecto es de gran importancia para el sector público ya que se está potenciando un producto de origen ecuatoriano, cuya fuente de ingreso económico es relativamente aceptable.

Según el Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017, objetivo 3.6 “Promover entre la población y la sociedad hábitos de alimentación nutritiva y saludable que permitan gozar de un nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual acorde con su edad y condiciones físicas.” Y específica en su literal f) que se debe “Desarrollar e implementar mecanismos que permitan fomentar en la población una alimentación saludable, nutritiva y equilibrada, para una vida sana y con menores riesgos de malnutrición y desórdenes alimenticios.” (SECRETARIA NACIONAL DE PLANIFICACION Y DESARROLLO , 2013, pág. 147)

Teniendo constancia de esta herramienta el proyecto ha sido tratado según normas de calidad INEN 370-06 la cual garantiza el consumo humano del producto, facilitando la posterior aceptabilidad del proyecto el cual en el futuro podrá ser utilizado para nuevas y diferente investigaciones para el sector público. En la Constitución del Estado Ecuatoriano se promoverá la soberanía ecuatoriana enunciada que está presente en el art.13 en el capítulo segundo de los derechos del buen vivir, donde las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, preferentemente producidos a nivel local.

Así como también la ley orgánica de defensoría del consumidor en su Art, 17 obligaciones del consumidor dice “Es obligación de todo proveedor, entregar al consumidor información veraz, suficiente, clara, completa y oportuna de los bienes o servicios ofrecidos de tal modo que este puede realizar un elección adecuada y razonable.”

#### **IV. HIPÓTESIS**

La obtención de una bebida alcohólica a base de uva de monte introdujo un nuevo licor con excelentes características para el área de la mixiología.

## V. METODOLOGÍA

### A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN.

La presente investigación se llevó a cabo en el laboratorio de la Escuela de Ecoturismo de la Facultad de Recursos Naturales de la ESPOCH de la Ciudad de Riobamba y tuvo una duración de seis meses a partir de noviembre del 2013.

### B. VARIABLES.

#### 1. IDENTIFICACIÓN

##### INDEPENDIENTE

- Uva de monte.

##### DEPENDIENTE

- Bebida alcohólica.
- Análisis físico-químico.
- Dosificación en cocteles.
- Test de aceptabilidad y evaluación sensorial.

#### 2. DEFINICIÓN

##### **2.1. Uva de monte (*Pourouma Cecropiifolia*):**

Comúnmente llamado caimarón o uvilla, es una especie de árbol frutal originario de la selva amazónica del este del Ecuador.

## **2.2. Bebida Alcohólica:**

Son aquellas bebidas que contienen alcohol etílico y que se pueden producir mediante fermentación y destilación generalmente

## **2.3. Análisis físico- químico:**

Son procesos que nos sirven para garantizar la confiabilidad de los resultados de los ensayos que constituyen el soporte técnico de las acciones de control y vigilancia en aspectos de higiene alimentaria.

## **2.4. Dosificación en cocteles:**

La dosificación implica establecer las proporciones apropiadas de los materiales que componen una bebida para obtener el resultado ideal y satisfactorio.

## **2.5. Test de aceptabilidad y evaluación sensorial:**

Es un método para medir preferencias. En este método la evaluación del alimento resulta hecha indirectamente como consecuencia de la medida de una reacción humana.

### 3. OPERACIONALIZACIÓN

VARIABLES	ESCALA	INDICADOR
<b>UVA DE MONTE</b>	Producción. Método de cosecha.	Tiempo Clima Temperatura
<b>BEBIDA ALCOHÓLICA</b>	Licor Base  Pulpa  Maceración	%  %  Tiempo
<b>ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO</b>	Acidez Grado alcohólico Densidad	Ph 60 Gay Lussac Ligera Normal
<b>DOSIFICACIÓN EN COCTELES</b>	Tipo de Coctel	Alcohol potable Refrescantes Cremosos Shot Ligeros
<b>TEST DE ACEPTABILIDAD Y EVALUACIÓN SENSORIAL</b>	COLOR OLOR SABOR TEXTURA	me gusta mucho me gusta no me gusta ni me disgusta me disgusta me disgusta mucho

## **C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

### **1. Tipo de estudio**

#### **a) No experimental.**

Se realizó varios procedimientos desde la obtención del licor a través de maceración hasta la respectiva dosificación en cocteles y no se contó con ningún patrón comparativo por lo cual la deducción indica como no experimental.

#### **b) Transversal.**

Se analizó el tiempo de maceración del producto en un medio líquido (Alcohol potable).

### **2. Técnicas**

#### **a) Para la evaluación sensorial.**

Se diseñó y se elaboró recetas para su posterior degustación.

#### **b) El grado de aceptabilidad.**

Se midió a través de un test que se facilitó a cada alumno.

#### **c) Para la tabulación de datos.**

Se utilizó el programa Excel 2010.

### **3. Métodos**

#### **a. Método analítico**

Este método proporcionó un mejor control en cada uno de los procesos fortaleciendo cada avance en el proyecto.

### **4. Tipo de investigación**

#### **a. Exploratorio**

Este tipo de investigación permitió encontrar el producto idóneo debido a que existen 3 variedades del mismo cuyas características ellas son muy diferentes.

### **D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO**

La degustación de los diferentes cocteles se realizó con los alumnos del séptimo nivel que reciben la materia de enología y mixiología con un número total de 30 estudiantes, de la escuela de gastronomía en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

### **E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

- a. Se realizó ensayos del licor para lograr una formulación adecuada entre la materia prima y el porcentaje de alcohol a utilizar.
- b. Se efectuó pruebas del licor con la finalidad de obtener un producto cuyas características organolépticas cumplan con estándares de calidad.

## a) PARTE EXPERIMENTAL

### PRUEBAS DE LABORATORIO

#### ELABORACIÓN DEL LICOR DE UVA DE MONTE.

- **SELECCIÓN Y RECOLECCIÓN DE LA UVA DE MONTE.**

La uva de monte se la obtuvo en el oriente Ecuatoriano en la zona fructífera de la parroquia 10 de Agosto del cantón Pastaza provincia de Pastaza que es muy rica en este fruto. **Anexo 2:** Foto N°1

- **LAVADO**

Se remojó la uva con una pequeña cantidad de cloro eliminando microorganismos presentes en la misma los cuales pueden representar un riesgo para la salud y eliminando ciertos residuos que provocan una reacción en la lengua de picazón.

- **PESADO**

Se pesó y midió cada ingrediente con la finalidad de obtener la formulación correcta para macerar el licor siendo ésta: **Anexo2:** Foto N° 2

Uva de monte 1000 g

Alcohol potable 2000 ml

Azúcar morena 25 gr

## **DOSIFICACIÓN:**

La dosificación para el producto final se la realizó siguiendo un orden específico:

**Primero:** Se colocó la pulpa sin cáscara y sin semilla.

**Segundo:** Luego de haber pesado el azúcar se lo colocó una mínima cantidad en las botellas.

**Tercero:** Por último utilizando una probeta de 500 ml se procedió a llenar las botellas con el licor de uva de monte.

- **LLENADO Y ENVASADO.**

Las botellas que se utilizaron para el envasado fueron de cinzano de 5 litros para la formulación final, mientras que para las pruebas iniciales se utilizaron botellas de 1000 ml. **Anexo 2:** Foto N°3

- **MACERADO.**

La maceración tuvo una duración de un año el cual se realizó a una temperatura controlada. **Anexo2:** Foto N° 4

Los mismos procesos se llevaron a cabo con una formulación del 50% de pulpa y 50 % de alcohol potable.

- **SELECCIÓN DEL LICOR**

Se seleccionó el alcohol potable como licor base. **Anexo 2:** Foto N°6

- **ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO.**

El análisis se lo realizó en los laboratorios del AQMIC ubicados en la avenida 11 de Noviembre y Milton Reyes.

## **ELABORACIÓN DE COCTELES**

- **SELECCIÓN**

Se seleccionaron 9 cocteles ya conocidos tanto en el mercado nacional como internacional.

- **DOSIFICACIÓN PARA PRUEBAS DE COCTELES.** (ANEXO 2: Foto N°9)

## **ELABORACIÓN DE COCTELES**

- **SELECCIÓN**

Se seleccionaron 9 cocteles ya conocidos tanto en el mercado nacional como internacional.

- **DOSIFICACIÓN PARA PRUEBAS DE COCTELES.** (ANEXO 1: GRÁFICO N:7)

### **FRANCISCO EL GRANDE**

Granadina	10 ml
Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	15 ml
Ron blanco	5 ml
Curacao azul	5 ml
Triple Sec	20 ml
Suite and Sour	10 ml

### **GA D-T**

Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	20 ml
Vodka	15 ml
Gin	15 ml
Ron	20 ml
Triple sec	10 ml
Suite and Sour	50 ml
Coca-cola	100 ml

### **SOLEDAD C**

Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	25 ml
Tequila Blanco	50 ml
Zumo de maracuyá	30 ml
Salsa Tabasco	30 ml
Zumo de limón	30 ml

### **BLANCA ANGELICA**

Licor de uva de monte (Alcohol Potable))	2.4 ml
Crema de cacao	24 ml
Helado de vainilla	24 ml
Granadina	10 ml

### **DON T**

Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	2.5 ml
Zumo de arazá	15 ml
Aguardiente	10 ml
Canela (rama)	5 ml
Agua de panela	5 ml

### **SAN DIEGO**

Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	20 ml
Vodka	10 ml
Suite and Sour	10 ml

### **LLUVIA**

Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	20 ml
Licor de melon	10 ml
Curazao azul	5 ml
Gin	10 ml
Agua tónica	25 ml

### **LABIOS ROTOS**

Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	30 ml
Amaretto	20 ml
Whisky	10 ml

## **ALFOMBRA VERDE**

Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	30 ml
Esencia de hierba buena	20 ml
Zumo de limon	10 ml

- **ESTANDARIZACIÓN**

Se realizó una receta estándar con la finalidad de obtener los costos reales por coctel.

- **EVALUACIÓN SENSORIAL.**

La evaluación se la realizó con los estudiantes de mixiología y enología del 7mo nivel de la escuela de gastronomía.

## **VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.**

### **6.1 FORMULACION Y SELECCIÓN DEL LICOR.**

#### **PRUEBAS CON 75% DE UVA DE MONTE EN BOTELLAS DE 750ml.**

- **PRUEBA Nº 1 CON UVA DE MONTE NORMAL Y ALCOHOL POTABLE.**

Peso de botella vacía	210 g
Uva de monte normal	750 g
Alcohol Potable	325 ml
Azúcar morena al 5%	37.5 g
Temperatura de maceración	25 °C

- **PRUEBA Nº 2 CON UVA DE MONTE SIN CASCARA Y ALCOHOL POTABLE.**

Peso de botella vacía	210 g
Uva de monte sin cascara	750 g
Alcohol potable	325 ml
Temperatura de maceración	25 °C

- **PRUEBA Nº 3 CON PULPA DE UVA DE MONTE Y ALCOHOL POTABLE.**

Peso de botella vacía	210 g
Pulpa uva de monte	750 g
Alcohol potable	325 ml
Temperatura de maceración	25 °C

Las primeras 3 formulaciones fueron satisfactorias debido a que el grado de dulzura que tuvieron los licores fue agradable, se escogió la formulación N° 3 debido a sus condiciones organolépticas y se procedió a realizar el análisis físico químico de la formulación antes mencionada.

**PRUEBAS CON 50% DE UVA DE MONTE EN BOTELLAS DE PISCO 5 LITROS.**

- **PRUEBA Nº 4 CON UVA MONTE NORMAL Y ALCOHOL POTABLE.**

Uva de monte	500 g
Alcohol potable	2 L
Azúcar morena al 25%	450 g
Temperatura de maceración	25 °C

- **PRUEBA Nº 5 CON UVA DE MONTE SIN CASCARA Y ALCOHOL POTABLE.**

Uva de monte sin cascara.	500 g
Alcohol potabnle	2 L
Temperatura de maceración	25 °C

- **PRUEBA Nº 6 CON PULPA DE UVA DE MONTE Y ALCOHOL POTABLE.**

Pulpa de uva de monte	500 g
Alcohol potable	2 L
Temperatura de maceración	25 °C

El licores aceptado y seleccionado fue: Licor de pulpa de uva de monte macerado en alcohol potable con 50% pulpa de uva de monte.

## 6.2 RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO.

### 6.2.1 ANÁLISIS QUÍMICO DE UVA DE MONTE SIN CASCARA MACERADA EN ALCOHOL POTABLE.

**CUADRO N° 1  
ANÁLISIS QUÍMICO**

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADO	VALOR LIMITE PERMISIBLE
GRADO ALCOHÓLICO	%	52.34,94	Max 54
METANOL	mg/100 ml alcohol absoluto	0,0	Max 0,25
1- PROPANOL	mg/100 ml alcohol absoluto	25,09	-
2 METILBUTANOL	mg/100 ml alcohol absoluto	11.57	-
2+3 METILBUTANOL	mg/100 ml alcohol absoluto	117.05	-
ACETALDHEIDO	mg/100 ml alcohol absoluto	17.58	-
ETIL ACETATO	mg/100 ml alcohol absoluto	5.47	-
FURFURAL	mg/100 ml alcohol absoluto	0	Max 0.004
ACIDÉZ TOTAL	%	0.02	-

*Tabla 1: ANÁLISIS QUÍMICO DE UVA DE MONTE SIN CASCARA MACERADA EN ALCOHOL POTABLE.*

**Fuente:** Investigador

**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

El grado elevado del metanol fue debido a que en el proceso de maceración tienden a elevarse a veces ciertos componentes como fue en este caso dejando de cumplir con uno de los requerimientos que exigen las normas INEN 368 y aunque el porcentaje del licor a utilizar es mínimo por precaución se realizaron los cocteles con el licor de ají macerado en alcohol potable para evitar que los degustadores sufrieran algún riesgo de intoxicación.

### 6.3 RECETAS ESTÁNDAR.

#### CUADRO N°2

#### RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL SAN FRANCISCO.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SAUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA					
NOMBRE DEL COCTEL:	FRANCISCO EL GRANDE				
GENERO:	BEBIDA				
PORCIÓN:	1				
CÓDIGO:	G0010				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD UNITARIA	COSTO TOTAL
Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	10	ml	20	3000 ml	0,06
Ron blanco bacardi	15	ml	12	750 ml	0,24
Curacao azul	5	ml	7,96	750 ml	0,05
Triple Sec	5	ml	11,21	750 ml	0,07
Suite and Sour	20	ml	0,55	500 ml	0,01
Preparación: Batir en la coctelera con cubos de hielo y servir colando en copa helada y escarchada con granadina.				<b>SUB TOTAL</b>	0,43
				IVA 12 %	0,06
				IVA 10%	0,04
Decoración: cereza roja				<b>TOTAL</b>	<b>0,53</b>

Tabla 2: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL SAN FRANCISCO.

**Fuente:** Investigador

**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

### CUADRO N°3

#### RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL GA D-T.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO					
FACULTAD DE SAUD PÚBLICA					
ESCUELA DE GASTRONOMÍA					
NOMBRE DEL COCTEL:	GA D-T				
GENERO:	BEBIDA				
PORCIÓN:	1				
CÓDIGO:	G0011				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD UNITARIA	COSTO TOTAL
Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	20	MI	20	3000 ml	0,13
Vodka	15	MI	10,75	700 ml	0,23
Gin	15	MI	12,50	700 ml	0,26
Ron blanco	20	MI	12	750 ml	0,32
Triple Sec	10	MI	11,71	750 ml	0,17
Suite and Sour	50	MI	0,50	300 ml	0,08
Coca-cola	100	MI	2,10	1000 ml	0,21
Preparación: Echar 10 cubos de hielo en el vaso largo y con la ayuda de una oncera coctelera colocar los licores de forma suave y con pulso controlado y al final de la preparación agregar la gaseosa negra.				<b>SUB TOTAL</b>	1,40
				<b>IVA 12 %</b>	0,17
				<b>IVA 10%</b>	0,14
Decoración: Media rodaja de limón dentro del vaso.				<b>TOTAL</b>	<b>1,71</b>

Tabla 3: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL GA D-T.

**Fuente:** Investigador

**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

### CUADRO N°4

## RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL SOLEDAD C.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SAUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA					
NOMBRE DEL COCTEL:	SOLEDAD C				
GENERO:	BEBIDA				
PORCIÓN:	1				
CÓDIGO:	G0012				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD UNITARIA	COSTO TOTAL
Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	25	ml	20	3000 ml	0,17
Tequila Blanco	50	ml	12	750 ml	0,80
Zumo de maracuyá	30	ml	1,96	1000 ml	0,06
Salsa Tabasco	30	ml	0,69	100 ml	0,21
Zumo de limón	30	ml	2.15	410 ml	0,16
Preparación: <b>Batir durante 10 segundos en coctelera con hielo y servir en baso largo escarcho y bien helada.</b>	<b>SUB TOTAL</b>				1,40
	<b>IVA 12 %</b>				0,17
	<b>IVA 10%</b>				0,14
Decoración: <b>baso escarchado con zumo de limón.</b>	<b>TOTAL</b>				<b>1,57</b>

Tabla 4: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL SOLEDAD C.

**Fuente:** Investigador

**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

## CUADRO N°5

## RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL BLANCA ANGÉLICA.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SAUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA						
NOMBRE DEL COCTEL:	BLANCA ANGELICA					
GENERO:	BEBIDA					
PORCIÓN:	1					
CÓDIGO:	G0013					
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD UNITARIA	COSTO TOTAL	
Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	2,4	MI	20	3000 ml	0,02	
Crema de cacao	24	MI	8,50	750 ml	0,27	
Helado de vainilla	24	MI	1,2	700 ml	0,41	
Granadina	10	MI	5,52	750 ml	0,07	
Preparación: Batir los ingredientes durante 10 segundos en la coctelera con hielo.					<b>SUB TOTAL</b>	0,77
					<b>IVA 12 %</b>	0,09
					<b>IVA 10%</b>	0,08
Decoración: copa escarchada con granadina.					<b>TOTAL</b>	<b>0,94</b>

Tabla 5. RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL BLANCA ANGÉLICA.

**Fuente:** Investigador

**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

CUADRO N°6

## RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL DON-T.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SAUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA					
NOMBRE DEL COCTEL:	DON-T				
GENERO:	BEBIDA				
PORCIÓN:	1				
CÓDIGO	G0014				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD UNITARIA	COSTO TOTAL
Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	2,5	MI	20	3000 ml	0,02
Zumo de arazá	15	MI	0,50	700 ml	0,01
Aguardiente	10	MI	1,00	1000 ml	0,01
Canela (rama)	5	Gr	0,89	50 gr	0,09
Agua de panela	5	MI	1,25	30 ml	0,21
Preparación: Mezclar el aguardiente y el agua panela, agregar la canela y calentar a baño maría, sin dejarlo hervir. Servir caliente en copas shot.				<b>SUB TOTAL</b>	0,34
				<b>IVA 12 %</b>	0,04
				<b>IVA 10%</b>	0,03
Decoración: Humedecer con jugo de limón el borde del vaso y escarchar con azúcar, introducir un tallo de canela.				<b>TOTAL</b>	<b>0,41</b>

Tabla 6: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL DON-T.

**Fuente:** Investigador

**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

## CUADRO N°7

## RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL SAN DIEGO.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SAUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA						
NOMBRE DEL COCTEL:	SAN DIEGO					
GENERO:	BEBIDA					
PORCIÓN:	1					
CÓDIGO	G0015					
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD UNITARIA	COSTO TOTAL	
Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	20	ml	20	3000 ml	0,13	
Vodka	10	ml	10,75	750 ml	0,14	
Suite and Sour	10	ml	1,75	150ml	0,12	
Preparación: Introduzca cuatro cubitos de hielo, el vodka y el suite and sour en el vaso largo y complete con licor de uva de monte.					<b>SUB TOTAL</b>	0,39
					<b>IVA 12 %</b>	0,05
					<b>IVA 10%</b>	0,04
Decoración: Rodaja de limón.					<b>TOTAL</b>	<b>0,48</b>

Tabla 7: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL SAN DIEGO.

**Fuente:** Investigador

**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

CUADRO N°8

## RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL LLUVIA.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SAUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA						
NOMBRE DEL COCTEL:	LLUVIA					
GENERO:	BEBIDA					
PORCIÓN:	1					
CÓDIGO	G0016					
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD UNITARIA	COSTO TOTAL	
Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	20	MI	20	3000 ml	0,13	
Licor de melón	10	MI	6	750 ml	0,08	
Curazao azul	5	MI	11,21	750 ml	0,07	
Gin	10	MI	10,55	500 ml	0,21	
Agua tónica	25	MI	1,25	1500 ml	0,02	
Preparación: Colocar los ingredientes en la coctelera excepto el agua tónica con 5 hielos.					<b>SUB TOTAL</b>	0,51
Batir enérgicamente durante 10 segundos.					IVA 12 %	0,06
Poner la preparación en el vaso largo.					IVA 10%	0,05
Rellenar con agua tónica.						
Decoración: Media luna de naranja al borde de la copa.					<b>TOTAL</b>	<b>0,62</b>

Tabla 8: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL LLUVIA.

**Fuente:** Investigador

**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

## RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL LABIOS ROTOS.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SAUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA					
NOMBRE DEL COCTEL:	LABIOS ROTOS				
GENERO:	BEBIDA				
PORCIÓN:	1				
CÓDIGO	G0017				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD UNITARIA	COSTO TOTAL
Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	30	ml	20	3000 ml	0,20
Amaretto	20	ml	6	750 ml	0,16
Whisky belows	10	ml	10,82	750 ml	0,14
Preparación: Colocar los ingredientes directamente al baso				<b>SUB TOTAL</b>	0,50
				IVA 12 %	0,06
				IVA 10%	0,05
Decoración: cereza roja al fondo del baso				<b>TOTAL</b>	<b>0,61</b>

Tabla 9: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL LABIOS ROTOS.

**Fuente:** Investigador

**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

**CUADRO N°10**

## RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL ALFOMBRA VERDE.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SAUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA					
NOMBRE DEL COCTEL:	ALFOMBRA VERDE				
GENERO:	BEBIDA				
PORCIÓN:	1				
CÓDIGO	G0018				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	CANTIDAD UNITARIA	COSTO TOTAL
Licor de uva de monte (Alcohol Potable)	30	MI	20	3000 ml	0,20
Esencia de hierba buena	20	MI	6	750 ml	0,16
Zumo de limón	10	MI	10,75	750 ml	0,14
Preparación: Colocar los ingredientes directamente al baso				<b>SUB TOTAL</b>	0,50
				<b>IVA 12 %</b>	0,06
				<b>IVA 10%</b>	0,05
Decoración: rodaja de limón fondo del baso				<b>TOTAL</b>	<b>0,61</b>

Tabla 10: RECETA PARA LA ELABORACIÓN DEL COCTEL ALFOMBRA VERDE.

**Fuente:** Investigador

**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

## 6.4 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.

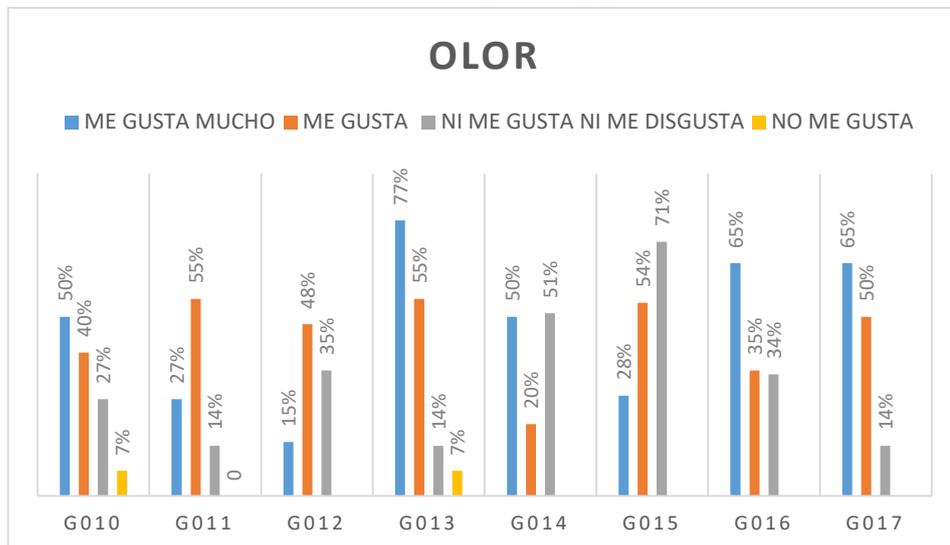
## CUADRO N°11

TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL OLOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018.									
OLOR	G010	G011	G012	G013	G014	G015	G016	G017	G018
<b>ME GUSTA MUCHO</b>	50%	27%	15%	77%	50%	28%	65%	65%	15%
<b>ME GUSTA</b>	40%	55%	48%	55%	20%	54%	35%	50%	29%
<b>NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA</b>	27%	14%	35%	14%	51%	71%	34%	14%	50%
<b>NO ME GUSTA</b>	7%	7%		7%					
<b>ME DESAGRADA TOTALMENTE</b>									

*Tabla 11: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL OLOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018.*

**Fuente:** Brigada 17 BS Pastaza (grupo BOES)  
**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

## GRAFICO N°1



*GRÁFICO 1: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL OLOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018.*

**Fuente:** Brigada 17 BS Pastaza (grupo BOES)  
**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

**INTERPRETACIÓN:** Del test realizado a los estudiantes que degustaron los 9 cocteles a base de licor de uva de monte se obtuvieron los siguientes resultados:

con respecto a al olor, siendo el coctel codificado como G013 con 77% de aceptabilidad, los cocteles G016 y G017 con 65% de aceptabilidad los que les gustaron mucho, mientras que los cocteles codificados como G010 y G014 les gustaron con una aceptabilidad del 50 %, mientras que un a 15% les fue indiferente los cocteles codificados como G012 y G018, por otro lado al 7% no les gusto los cocteles codificados como G010,G011,G013.

En cuanto a los cocteles con menos aceptabilidad debido al olor se puede observar que es un porcentaje relativamente pequeño debido a que se trabajó con muchas variedades de cocteles y muchos de ellos aportaron un olor agradable como es el caso de los cocteles cremosos y acompañados de esencias tropicales.

#### **CUADRO N 12°**

--

TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL COLOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G010 AL G018.									
COLOR	G010	G011	G012	G013	G014	G015	G016	G017	G018
ME GUSTA MUCHO	75%	81%	34%	75%	34%	45%	64%	82%	94%
ME GUSTA	25%	45%	35%	41%	44%	50%	35%	18%	89%
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA		57%	35%	4%	14%	32%	11%		21%
NO ME GUSTA			12%			12%			12%
ME DESAGRADA TOTALMENTE			4%						

Tabla 12: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL COLOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G010 AL G018.

Fuente: Brigada 17 BS Pastaza (grupo BOES)  
 Elaborado por: (Torres. M 2014)

### GRÁFICO N°2

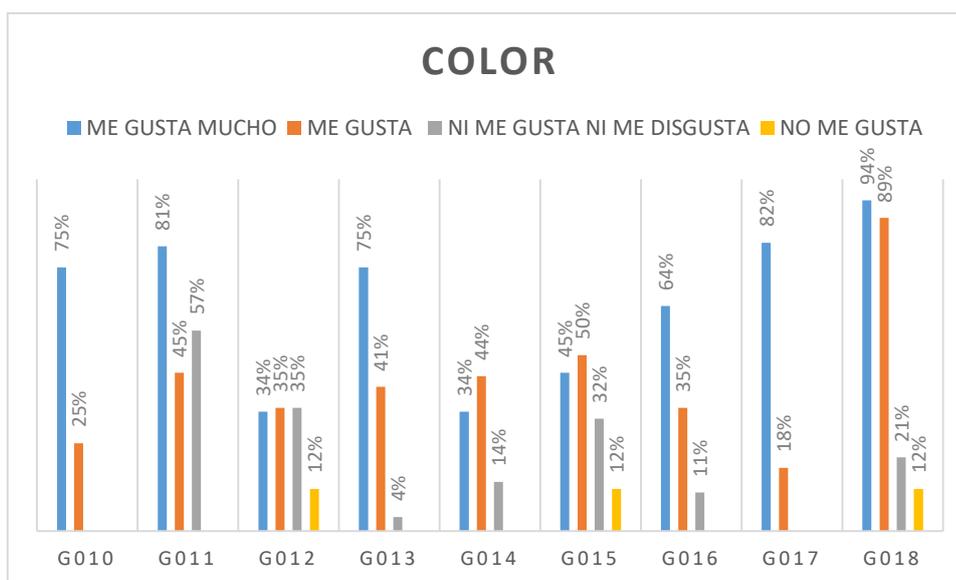


GRÁFICO 2: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL COLOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G010 AL G018.

Fuente: Brigada 17 BS Pastaza (grupo BOES)  
 Elaborado por: (Torres. M 2014)

**INTERPRETACIÓN:** Del test realizado a los estudiantes que degustaron los 9 cocteles a base de licor de uva de monte se obtuvieron los siguientes resultados con respecto a al color, siendo el cocteles codificados como G017 con 82%,

G013 y G010 con 75% y G016 con 64% de aceptabilidad los que les gustaron mucho, mientras que los cocteles codificados como G0015 con 45% y G014 con una aceptabilidad del 34% les gustaron, mientras que un a 57% les fue indiferente el coctel codificado como G011 y a nadie no le gusto ni le desagrado ningún coctel por otro lado al 12% no les gusto los cocteles codificados como G012,G015,G018.

El porcentaje de aceptabilidad en cuanto al color en la mayoría de cocteles es alto debido a que se tuvo una variedad colores desde canela muy intensos hasta colores opacos y otros muy brillantes como es el caso de algunos cocteles refrescantes.

### **CUADRO N 13°**

TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL SABOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018									
SABOR	G010	G011	G012	G013	G014	G015	G016	G017	G018
ME GUSTA MUCHO	35%	43%	25%	43%	15%	36%	64%	32%	18%
ME GUSTA	15%	46%	18%	43%	18%	35%	29%	54%	29%
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA									
DISGUSTA	35%	7%	43%	4%	43%	25%	7%	14%	11%
NO ME GUSTA	15%	4%	14%	10%	15%	4%			35%
ME DESAGRADA TOTALMENTE					9%				7%

Tabla 13: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL SABOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018.

**Fuente:** Brigada 17 BS Pastaza (grupo BOES)  
**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

### GRÁFICO N°3

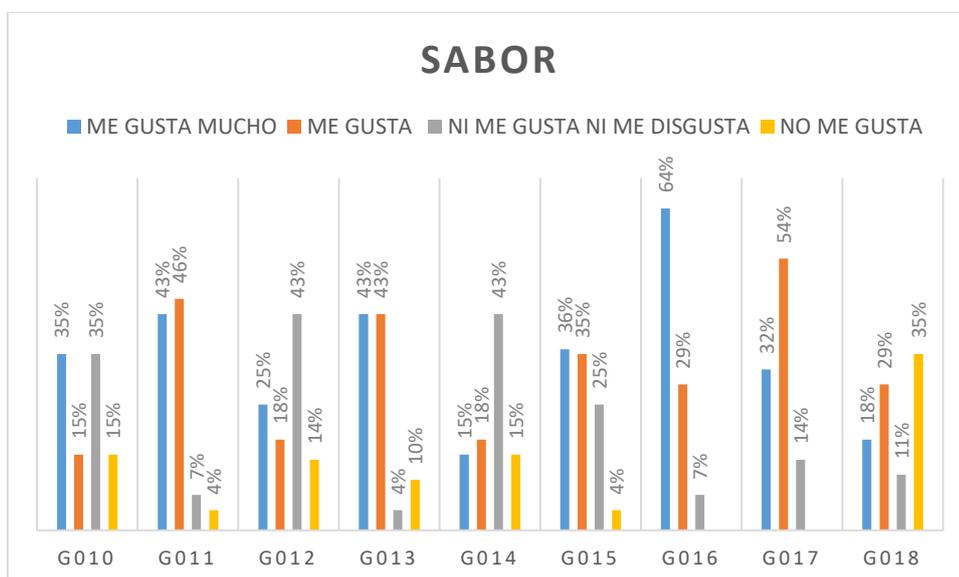


GRÁFICO 3: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO AL SABOR EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL G0010 AL G0018

**Fuente:** Brigada 17 BS Pastaza (grupo BOES)  
**Elaborado por:** (Torres. M 2014)

**INTERPRETACIÓN:** Del test realizado a los estudiantes que degustaron los 9 cocteles a base de licor de ají se obtuvieron los siguientes resultados con

respecto a al sabor, siendo el cocteles codificados como G016 con 64%, G013 con 43% y G011 con 46% de aceptabilidad los que les gustaron mucho, mientras que el coctel codificado como G017 con 54% de aceptabilidad les gustó, mientras que un a 53% les fue indiferente los cocteles codificados como G014 y G012 por otro lado al 35% no les gustó el coctel codificado como G018 y al 9% les desagradó totalmente el coctel codificado como G014.

En cuanto a los cocteles con mayor aceptabilidad fue sorprendente ver que algunos clásicos que estuvieron entre los cocteles como es el caso de los cocteles codificados G016, G013, G011, G018 se mantuvieron en valores normales y aceptables

#### **CUADRO N 14°**

TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO A LA TEXTURA EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL C0010 AL C0018									
TEXTURA	G010	G011	G012	G013	G014	G015	G016	G017	G018
ME GUSTA MUCHO	46%	50%	29%	43%	14%	32%	64%	46%	18%
ME GUSTA	32%	36%	29%	43%	39%	36%	32%	43%	21%
NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA									
DISGUSTA	11%	11%	36%		39%	25%	4%	7%	29%
NO ME GUSTA	7%	3%	6%	14%		7%		4%	29%
ME DESAGRADA TOTALMENTE	4%				8%				3%

Tabla 14: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO A LA TEXTURA EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL C0010 AL C0018.

Fuente: Brigada 17 BS Pastaza (grupo BOES)  
Elaborado por: (Torres. M 2014)

#### GRÁFICO N°4

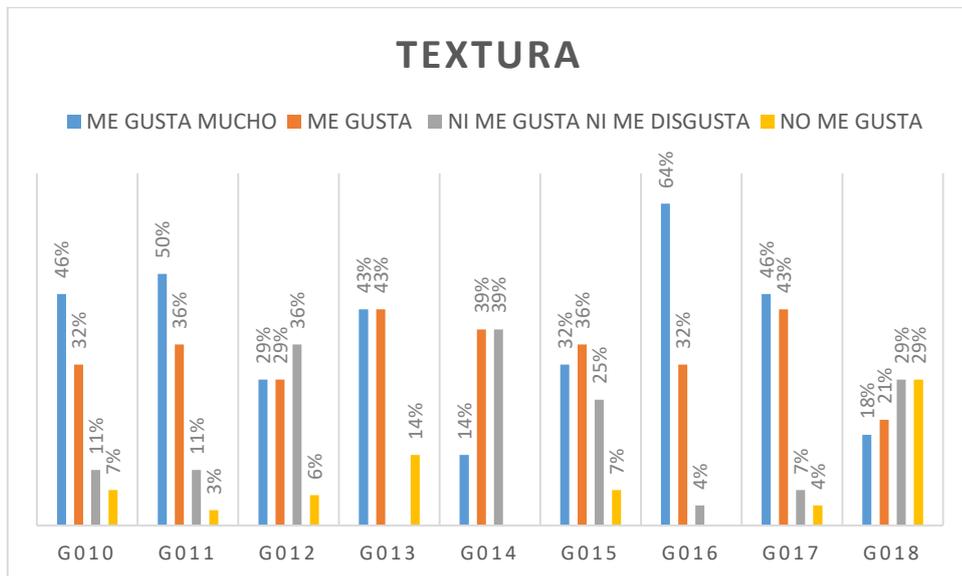


GRÁFICO 4: TABULACIÓN DE DATOS OBTENIDOS SOBRE TEST REALIZADO CON RESPECTO A LA TEXTURA EN LOS DIFERENTES COCTELES CODIFICADOS DEL C0010 AL C0018.

Fuente: Brigada 17 BS Pastaza (grupo BOES)  
Elaborado por: (Torres. M 2014)

**INTERPRETACIÓN:** Del test realizado a los estudiantes que degustaron los 9 cocteles a base de licor de ají se obtuvieron los siguientes resultados con respecto a la textura, siendo el cocteles codificados como G016 con 64%, G011 con 50%, G010 y G017 con 46% de aceptabilidad los que les gustaron mucho, mientras que el coctel codificado como G013 con 43% de aceptabilidad les gustó, mientras que un a 53% les fue indiferente el coctel codificado como G014 por otro lado al 29% no les gustó el coctel codificado como G018 y al 8% les desagradó totalmente el coctel codificado como G014.

Más de la mitad de los cocteles tuvieron gran aceptabilidad en cuanto a la textura debido a que se jugó mucho con ellas logrando cocteles refrescantes, espesos, líquidos, espumosos, etc., proporcionando variedad y una mejor imagen en cuanto al producto final.

## **VII. CONCLUSIONES**

La investigación demostró que el extracto alcohólico de la uva por maceración en alcohol potable, puede ser introducido en el campo de la mixiología debido a que el licor es apto para el consumo y cumple con los requerimientos que exigen las normas INEN N° 370 garantizando su inocuidad de acuerdo a los análisis físico-químicos realizados. (Ver: Cuadro N°1, pag.75)

Es notable el cambio obtenido en el producto final; debido a que es un producto de muy buena calidad tanto así que no existe presencia de metanol en el análisis realizado.

Las pruebas elaboradas en los laboratorios de química de Ecoturismo facilitaron la obtención de mezclas y porcionamientos idóneos para la elaboración de los diferentes cocteles. (Ver desde pág. 68 hasta la pág. 70)

Los resultados del test de aceptabilidad realizado a los estudiantes de enología demostraron que los diferentes cocteles tuvieron una gran aceptabilidad en cuanto a sus características organolépticas y que pueden ser un gran aporte dentro del campo de la mixiología. (Ver desde pág. 85 hasta la pág. 91)

Cabe indicar que se cumplió con la hipótesis planteada en el proyecto.

## **VIII. RECOMENDACIONES**

Se debe cuidar la presencia del metanol debido a que este compuesto aun en proporciones muy bajas (60 ml) puede ocasionar lesiones visuales y aun peor la muerte.

Es recomendable tratar que el nivel de % vol. de alcohol a obtener de una maceración para la elaboración de un licor no sobrepase el 60% vol., el cual en este caso fue de 60 % vol., cabe indicar que el porcentaje puede disminuir o subir dependiendo del tipo de coctel y del licor base a utilizar para la elaboración de los mismos.

Se debe tener mucho cuidado en el tiempo de maceración debido a que en el calor tienden a perderse ciertas propiedades propias de la materia prima utilizada.

Para la maceración es recomendable utilizar botellas de vidrio de gran grosor y de color negro debido a que si la luz del sol da directamente en el producto el calor produce una reacción en la cual el licor se vuelve rancio y comienza a generar impurezas.

Controlar cada paso en la elaboración de licores y cocteles es indispensable para obtener productos salubres e ino cuos y agradables para el consumo humano.

## IX. BIBLIOGRAFIA

### Bibliografía

- Arriola, J. (16 de Mayo de 2008). *Elaboración de licores de fantasía*. Recuperado el 15 de Enero de 2015, de Blogspot: <http://elaboraciondelicores.blogspot.com>
- Bataller, R. (2004). *Toxicología clínica*. Valencia: Universitat de Valencia.
- Castellon, F. (2004). *Cocteles Larousse* (primera ed.). Barcelona: Larousse. Recuperado el 10 de 12 de 2014
- Castro, J. (1999). *Introducción al análisis sensorial de los alimentos*. (Primera ed.). Barcelona: GRAMAGRAF.
- Ecuador., G. d. (Febrero de 2015). <http://www.buenvivir.gob.ec/herramientas>. Obtenido de Herramientas: <http://www.buenvivir.gob.ec/herramientas>
- Ecuatoriana, G. (2013-2017). *¿Qué es el Buen Vivir? | Ministerio de Educación*. Obtenido de ¿Qué es el Buen Vivir?: <http://educacion.gob.ec/que-es-el-buen-vivir/>
- Fernando, C. (6 de Abril de 2014). *Mixología introduccion - Scribd*. Recuperado el 18 de 01 de 2015, de Scribd: <https://es.scribd.com/doc/216648188/Mixologia-introduccion>
- García, F. (2004). *Bebidas: Hostelería y Turismo*. (Segunda ed.). Madrid, España: Paraninfo, S.A.
- Guillermo, L. (28 de Septiembre de 2014). *slideshare*. Obtenido de La Evolucion de la Coctelería: <http://es.slideshare.net/galaino77/seminario-evolucion-de-la-cocteleria>
- Gutierrez, A. (2004). *El libro de los licores de España*. Barcelona: Roobinbook ,s. l.
- Hernandez, J. (2008). *Cocteles para todos*. (Primera ed.). España: Lulu. Obtenido de CÓCTELES PARA TODOS - Todorecurso.
- Hernandez, M. (1999). *Tratado de nutrición*. Madrid: Días de Santos, S.A.
- Ibañez, F. (2001). *Análisis Sensorial de Alimentos: métodos y aplicaciones*. Barcelona: Springer.
- Kanashiro, J. (2005). *Cocteles* (Primera ed.). Barcelona: LEXUS.
- La Cerca, A. (2004). *Licores básicos de Europa*. Buenos Aires: ALBATROS SACI.
- Mg. Sc. Ramirez, H. (06 de 06 de 2013). *Prezi*. Recuperado el 22 de 05 de 2014, de <https://prezi.com/mi819zgztwws/elaboracion-de-macerados/>
- Moreno, X. (2003). *Guía de procesos para la elaboración de néctares, mermeladas, uvas, pasas y vinos*. Bogotá: CAB.
- Orduz, J. (2002). *Frutales potenciales tropicales para el pie de monte llanero*. Bogotá: PRODUMEDIOS.
- Ratti, R. (2000). *Como degustar los vinos: Manual del catador*. (Segunda ed.). Madrid: Mundi-Prensa.

Rodriguez, L. (13 de Enero de 2014). *Manual cocteleria - SlideShare*. Recuperado el 10 de Septiembre de 2014, de SlideShare: <http://es.slideshare.net/louisars/manual-cocteleria>

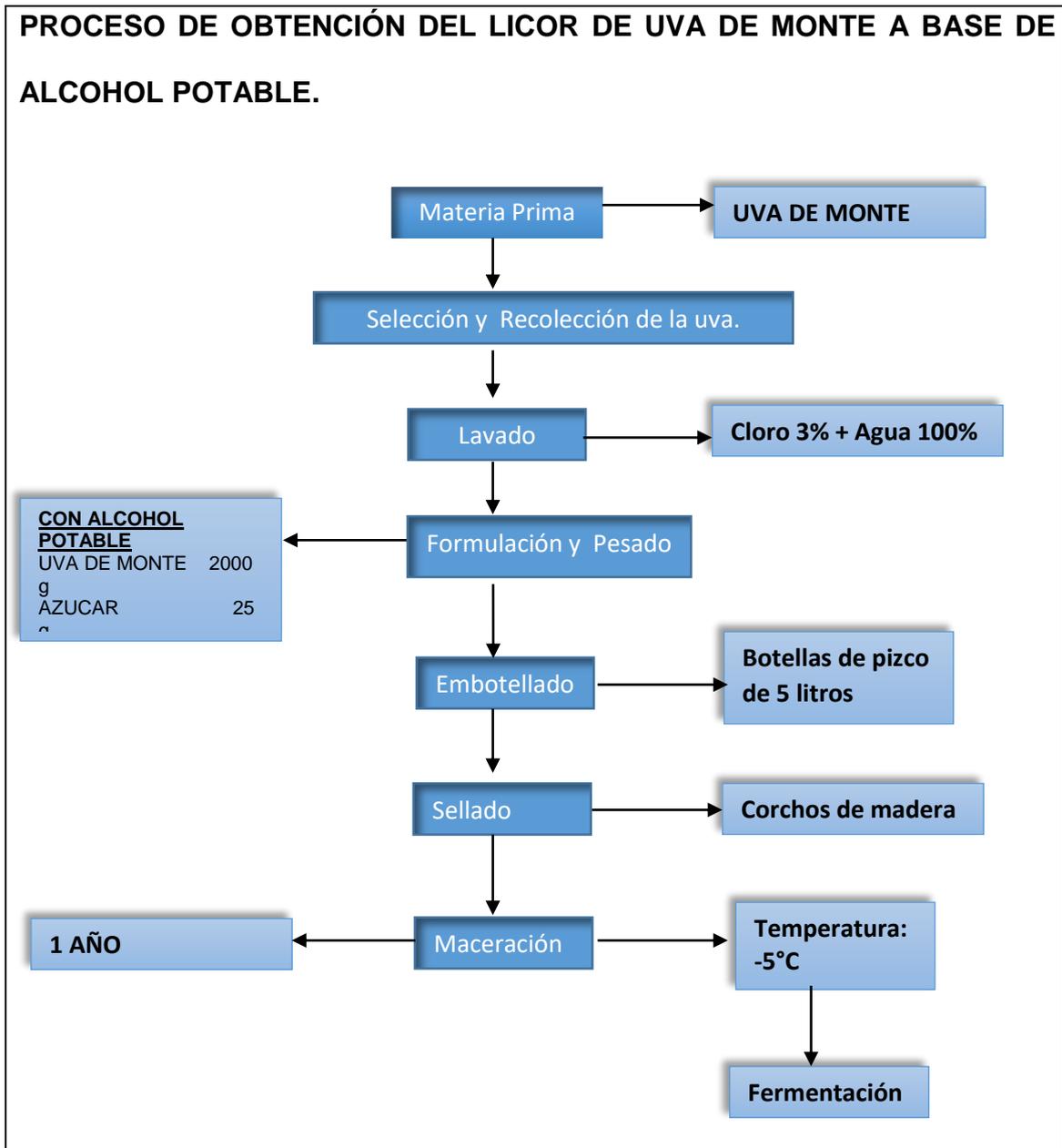
SECRETARIA NACIONAL DE PLANIFICACION Y DESARROLLO . (2013). *PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR 2013-2017*. Quito: SENPLADES .

Williams, M. (2002). *Nutrición para la salud, la condición física y el deporte*. . Barcelona: Paidotribo.

Yanez, P. (2014). *Distribución geográfica y aspectos etnobotánicos de tres especies del género pourouma ("uva de monte"), cecropiaceae, en la región amazónica de ecuador*. Mérida: Universidad de los Andes.

X. ANEXOS  
10.1 ANEXO 1: CUADROS

CUADRO N°15



Fuente: LABORATORIOS DE QUÍMICA DE LA ESCUELA DE ECOTURISMO.

Elaborado por: (Torres. M 2014)

## 10.2 ANEXO 2: FOTOS

### 10.2.1 PRUEBAS DE LABORATORIO.

FOTO 1: Selección y recolección de la uva de monte.



**Fuente:** Sector 10 de agosto.  
**Realizado por:** (Torres. M 2014)

FOTO 2: Pesado de los ingredientes.



**Fuente:** Laboratorios de Química de la Escuela de Ecoturismo.  
**Realizado por:** (Torres. M 2014)

FOTO 3: Llenado y envasado.



**Fuente:** Laboratorios de Química de la Escuela de Ecoturismo.  
**Realizado por:** (Torres. M 2014)

FOTO 4: Maceración del licor.



**Fuente:** Laboratorios de Química de la Escuela de Ecoturismo.  
**Realizado por:** (Torres. M 2014)

FOTO 5: Selección del licor.



**Fuente:** Laboratorios de Química de la Escuela de Ecoturismo.  
**Realizado por:** (Torres. M 2014)

FOTO 6: Materiales.



**Fuente:** Laboratorios de Química de la Escuela de Ecoturismo.  
**Realizado por:** (Torres. M 2014)

FOTO 7: Tamizado del licor para pruebas y formulaciones



**Fuente:** Laboratorios de Química de la Escuela de Ecoturismo.  
**Realizado por:** (Torres. M 2014)

FOTO 8: Dosificación de cocteles seleccionados.



**Fuente:** Fuerte Militar Amazonas 17 BS PASTAZA.  
**Realizado por:** (Torres. M 2014)

## 10.2.2 DEGUSTACIÓN

FOTO 9: Distribución de cocteles para evaluación sensorial.



**Fuente:** Fuerte Militar Amazonas 17 BS PASTAZA.  
**Realizado por:** (Torres. M 2014)

FOTO 10: Evaluación de cocteles por alumnos del 7mo nivel de la cátedra de mixiología.



**Fuente:** Fuerte Militar Amazonas 17 BS PASTAZA.  
**Realizado por:** (Torres. M 2014)

### 10.3 ANEXO 3: TEST DE ACEPTABILIDAD Y EVALUACIÓN SENSORIAL.

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMIA**

**Alternativa:** Bebidas

**FICHA:** Test de escala hedónica para evaluación sensorial.

Sírvase ubicar en el nivel de su agrado o desagrado el producto presentado, señale con una x lo que corresponda.

CÓDIGO:	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	ACEPTABILIDAD				
		ME GUSTA MUCHO	ME GUSTA	NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA	NO ME GUSTA	ME DESGRADA TOTALMENTE
C0010	OLOR					
	COLOR					
	SABOR					
	TEXTURA					
C0011	OLOR					
	COLOR					
	SABOR					
	TEXTURA					
C0012	OLOR					
	COLOR					
	SABOR					
	TEXTURA					
C0013	OLOR					
	COLOR					
	SABOR					
	TEXTURA					
C0014	OLOR					
	COLOR					
	SABOR					
	TEXTURA					
C0015	OLOR					
	COLOR					
	SABOR					
	TEXTURA					
C0016	OLOR					
	COLOR					
	SABOR					
	TEXTURA					
C0017	OLOR					
	COLOR					
	SABOR					
	TEXTURA					
C0018	OLOR					
	COLOR					
	SABOR					
	TEXTURA					

Fecha:.....

Hora:.....

## 10.4.1 ANEXO 4: ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO DE LICOR CON ALCOHOL POT.

**SAQMIC**  
Servicios Analíticos Químicos y Microbiológicos  
en Aguas y Alimentos

**EXAMEN BROMATOLÓGICO DE ALIMENTOS** CÓDIGO: 202-14

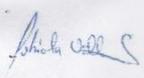
CLIENTE: Sr. Mario Francisco Torres  
TIPO DE MUESTRA: Alcohol de uva de monte  
FECHA DE RECEPCIÓN: 24 de junio del 2014  
FECHA DE MUESTREO: 24 de junio de 2014

**EXAMEN FÍSICO**  
COLOR: Rojizo  
OLOR: Característico  
ASPECTO: Homogéneo, libre de material extraño.

DETERMINACIONES	UNIDADES	RESULTADO
Grados alcohólicos	%	60
Acidez Total expresado ácido acético	%	0.072
Presencia de Metanol	%	Ausencia

RESPONSABLES:

  
Dra. Gina Álvarez R.

  
Dra. Fabiola Villa

El informe sólo afecta a la muestra solicitada a ensayo; el informe no deberá reproducirse sino en su totalidad previo autorización de los responsables.  
\*La muestra es receptada en laboratorio.

Dirección: Av. 11 de Noviembre y Milton Reyes (Cerca de la Nueva Puerta EsPOCH - Fede)  
Contactos: 0998680374 - 0994648617 - 032942322 - 032360260  
Píobamba - Ecuador