

UCUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

“Elaboración de cocteles de autor con base en bebidas tradicionales de la Sierra Ecuatoriana”.

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:
Alimentos, gastronomía, tecnología e innovación.

Autor:

Jorge Omar Peñafiel Llanos

C.I: 0102814514

omar_pj80@hotmail.es

Directora:

Mg. María Augusta Molina Díaz

C.I: 0103778395

Cuenca – Ecuador

18-julio-2022

RESUMEN:

El presente proyecto de intervención tiene como objetivo crear cócteles de autor, basados en las bebidas tradicionales de la sierra ecuatoriana, ofreciendo la oportunidad de comenzar la diversificación en el uso de estas bebidas populares en locales. Al mismo tiempo, iniciar en ellos diversos procesos y combinaciones con la intención de promover e innovar el uso en coctelería.

Se han seleccionado técnicas y métodos adecuados para aprovechar las características y componentes de cada ingrediente que combina la bebida, teniendo en cuenta la elaboración de cócteles clásicos y moleculares, para trabajar en la creación y montaje de cócteles de autor, sin excluir la calidad de los componentes y el coste de cada elemento utilizado.

Aunque en Ecuador las bebidas se preparan con propias materias primas que tienen un patrimonio cultural calificado, no existe una definición adecuada de la técnica y el método gastronómico, de ahí la necesidad de llevar las recetas de autor a un nivel de experimentación gastronómica, que nos permita crear diferentes preparaciones, a través de la creatividad, siendo los medios de expresión de quien las concibe, transmitiendo un significado y un vínculo con el producto.

Este tipo de desarrollo permite dejar los clásicos y logra integrar ingredientes en diferentes tipos de procedimientos, enriqueciendo el conocimiento y uso de bebidas diseñadas en nuestro país, lo que promueve el consumo de nuestros productos.

Palabras clave: Gramíneas. Métodos. Técnicas. Chicha. Guarapo. Ovo. Babaco. Ishpingo. Capulí. Coctel. Mortiño.

ABSTRACT:

The present intervention project aims to create signature cocktails, based on the traditional drinks of the Ecuadorian highlands, offering the opportunity to begin diversification in the use of these popular drinks in food establishments. At the same time, initiate in them various processes and combinations with the intention of promoting and innovating their use in cocktails.

Appropriate techniques and methods have been selected to take advantage of the characteristics and components of each ingredient that combines the drink, taking into account the elaboration of classic and molecular cocktails, to work on the creation and assembly of signature cocktails, without excluding the quality of the components and the cost of each element used.

Although in Ecuador drinks are prepared with their own raw materials that have a qualified cultural heritage, there is no adequate definition of the gastronomic technique and method, hence the need to take author's recipes to a level of gastronomic experimentation, which allows us to create different preparations, through creativity, being the means of expression of those who conceive them, transmitting a meaning and a link with the product.

This type of development allows us to leave the classic ones and manages to integrate ingredients in different types of procedures, enriching the knowledge and use of beverages designed in our country, which promotes the consumption of our products.

Keywords: grains, methods, techniques, *chicha*, *guarapo*, *ovo*, *babaco*, *ishpingo*, *capullí*, *cocktail*, *mortifño*.

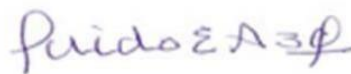
Trabajo de Titulación "ELABORACION DE COCTELES DE AUTOR CON BASE EN BEBIDAS TRADICIONALES DE LA SIERRA ECUATORIANA".

Autor: Peñafiel Llanos Jorge Omar

Director: Mg. María Augusta Molina

Certificado de Precisión FCH-TR-Gst-197

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Cuenca, 10 de enero de 2022

Elaborado por: GEAV _____
cc. Archivo

Enviado por correo electrónico a director de trabajo de titulación por emergencia sanitaria COVID19.

Contenido

RESUMEN.....	2
ABSTRACT	3
AGRADECIMIENTO	9
DEDICATORIA.....	10
INTRODUCCIÓN.....	11
CAPITULO 1: CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS TRADICIONALMENTE EN LA PRODUCCIÓN DE LAS BEBIDAS DE LA SIERRA ECUATORIANA	12
1.1. GRAMÍNEAS.....	12
1.1.1 EL MAÍZ.....	12
1.1.2. CAÑA DE AZÚCAR	13
1.2. DERIVADOS Y SUBPRODUCTOS	14
1.2.1. LA CHICHA	14
1.2.2. AZUCAR DE CAÑA.....	15
1.2.4. MIEL DE CAÑA.....	17
1.2.5. JUGO DE CAÑA (GUARAPO)	18
1.2.6. AGUARDIENTE.....	20
1.3. FRUTAS, HIERBAS Y ESPECIAS.....	21
1.3.1. LIMÓN	21
1.3.2. MORTIÑO	22
1.3.3. NARANJILLA	23
1.3.4 BABACO	24
1.3.4. CAPULI.....	25
1.3.5. MENTA	26
1.3.6. ATACO	27
1.3.11. TORONJIL.....	28
1.3.12. CEDRON.....	29
1.3.13. HIERBA LUISA.....	30
1.3.14. ALMIDON DE ACHIRA	31
1.3.15. CANELA	32
1.3.16. PIMIENTA DULCE	33
1.3.17. ISHPINGO.....	34
1.3.18. CLAVO DE OLOR.....	35
1.3.19. PÁJARO AZUL.....	36
1.3.20. TARDÓN MIREÑO	37
1.3.21. BEBIDA FERMENTADA DE MORTIÑO	38

1.3.22. AGUARDIENTE (PUNTA).....	39
1.3.23. ROCERO	40
1.3.24. YAGUANA.....	41
1.3.25. CHICHA DE JORA.....	42
CAPITULO II	43
2. TÉCNICAS DE COCTELERIA	43
2.1. CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIÓN.....	43
2.2. TÉCNICAS Y MÉTODO	44
2.2.1. MÉTODO DIRECTO O BUILT.....	45
2.2.2. MÉTODO LICUADO O BLENDING	46
2.2.3. MÉTODO AGITADO “BATIDO” O SHAKING.....	47
2.2.4. TÉCNICA DE REFRESCADO “REMOVIENDO” O STIRRING.....	48
2.2.5. TÉCNICA DE COLADO O STRAINING	49
2.2.6. TÉCNICA DE MACHACADO O MUDDLING	50
2.2.7. TÉCNICA DE FLAMEADO O FLAMING.....	51
2.2.8. TÉCNICA DE ESCANCIADO O THROWING	52
2.2.9. TÉCNICA DE HARD SHAKE	53
2.2.10. TÉCNICA DE BRULEE	54
2.2.11. TÉCNICA DE CARBONATADAS	55
2.2.12. TÉCNICA DEL NITRÓGENO LÍQUIDO	56
2.2.13. TÉCNICA DE ESPUMAS	57
2.2.14. TÉCNICA DE ESFERIFICACIÓN.....	58
2.2.15. TÉCNICA DE GELIFICACIÓN	59
CAPITULO III	60
3. PROPUESTA DE LOS COCTELES.....	60
3.1. COCTEL “LA WAKA”	60
3.2. COCTEL “EL CHUCURO”	62
3.3. COCTEL “EL CHASKI”	64
3.4. COCTEL “LA CARACHULA”	66
3.5. COCTEL “CARNAVAL”	68
3.6. COCTEL. “SANGRÍA DE LOS ANDES”	70
3.7. COCTEL “SANGRE CAÑARI”	72
3.8. COCTEL “MARÍA LA GUAGUA”	74
3.9. COCTEL “CONSÁGRATE “	76
3.10. COCTEL. “LA SUCRE “	78
3.11. COCTEL “EL ANGAS”	80

.....	80
3.12. COCTEL “LAS CUATRO TENTACIONES DE CUENCA”	82
3.13. COCTEL “EL HUMA”	84
3.14. COCTEL “EL MARISCAL”	86
3.15. COCTEL “KUSHNI”	88
RESULTADOS DE LA DEGUSTACIÓN DE RECETAS	90
RECOMENDACIONES	94
Anexos	95
Anexos 1: Diseño de tesis aprobada	95
Anexos 2: Calificación individual de la degustación	110
Anexo 4: Fotos de la degustación	119
BIBLIOGRAFÍA	121

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio
Institucional.

Jorge Omar Peñafiel Llanos en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación “Elaboración de cócteles de autor con base de las bebidas tradicionales de la sierra ecuatoriana”, de conformidad con el Art.114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Así mismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art.144 de la ley Orgánica De Educación Superior.

Cuenca, 18 de enero de 2022



Jorge Omar Peñafiel Llanos

C.I. 010281451-4

Cláusula de Propiedad Intelectual

Jorge Omar Peñafiel Llanos en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación “Elaboración de cócteles de autor con base de las bebidas tradicionales de la sierra ecuatoriana”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son exclusiva responsabilidad del autor.

Cuenca, 18 de enero de 2022.



Jorge Omar Peñafiel Llanos

C.I. 010281451-4

AGRADECIMIENTO

Me envanece retribuir por todas las circunstancias que aconteció a alrededor de mi vida durante estos años a nuestro Padre Celestial, a la fuerza espiritual transmitida en una buena actitud a todo lo que se me presentaba, “si bien me olvide muchas veces de ti, siempre me acogiste cuando sentía menguar mi camino” gracias.

Por su apoyo incondicional, a sus críticas constructivas, por ser los seres de acompañamiento de vida, a todos que conforman mi familia, gracias.

Al pilar de mis fuerzas y entusiasmos, a mi gran motivación de seguir, mis queridas hijas amadas, mis compañeras de siempre, mil gracias a ustedes Camilita y Valentina, por hacer de mí sueño una realidad, tan solo en creer en mí, que de verdad el que persevera lo consigue tarde o temprano.

Gracias a todos los que me acompañaron hasta este día de metas cumplidas, profesores, que, con su aporte de su conocimiento, me permitieron ir evolucionando en muchas preparaciones, gracias.

DEDICATORIA

Dedico mi trabajo de titulación a todas las personas que estuvieron en su momento acompañándome en las buenas y las mejores circunstancias de mi crecimiento personal, como también espiritual.

Doy como instrumento mi lucha, para todas esas personas que en algún momento decidieron estudiar y que por motivos fuera del alcance de ellos pensaron dejar ahí todo, a todos ellos que se dieron cuenta que el verdadero camino no es quedarse ahí, sino alzar la cabeza y culminar con lo que se empezó en algún momento.

INTRODUCCIÓN

Este proyecto de intervención se origina basándose en la necesidad de brindar una nueva experiencia y visión sobre las bebidas tradicionales de la sierra ecuatoriana, en la elaboración de bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas, con el objetivo de potenciar sus características y componentes, lo cual conseguirán perfeccionar cada bebida elaborada.

La guía sujeta los fundamentos básicos de la coctelería clásica y de vanguardia, como también sus técnicas y métodos de preparación, permitiendo al lector ya sean profesionales en alimentos y bebidas y/o emprendimientos, a que conozca más sobre su preparación y como favorecerse en su práctica.

El capítulo uno, se reduce a una descripción sobre la composición y características de las gramíneas como: el maíz y la caña de azúcar, su uso en alimentos y bebidas, especificando su elaboración en ciertas bebidas, derivados y subproductos como también, en la combinación con frutas, hierbas y especias.

En el capítulo dos, se asocia información sobre los fundamentos básicos de la coctelería clásica y de vanguardia con técnicas y métodos de elaboración, para la preparación de una bebida combinada alcohólica y no alcohólica.

Como último punto en el capítulo tres, se desarrollarán fichas técnicas de cada bebida, conjuntamente combinándolas con diferentes bebidas tradicionales, bebidas espirituosas, licores, cremas, frutas, hierbas y especias, empleando las diferentes técnicas, métodos y materia prima especificada en los capítulos antepuestos, con la finalidad de construir un recetario sobre coctelería de autor a base de las bebidas más emblemáticas de la sierra ecuatoriana.

CAPITULO 1: CARACTERÍSTICAS Y COMPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS TRADICIONALMENTE EN LA PRODUCCIÓN DE LAS BEBIDAS DE LA SIERRA ECUATORIANA.

1.1. GRAMÍNEAS

Encontramos, por ejemplo: la caña de azúcar, el trigo, el arroz, el maíz, hierba luisa, la cebada, la avena, el centeno, el bambú, etc. Estas se componen de tallos tubulares por lo general huecos interrumpidos de trecho en trecho por nudos llenos, tiene hojas alternas que germinan de estos nudos y abrazan el tallo, flores y frutos.

Por otro lado, la calidad de los forrajes depende del valor nutritivo de los mismos, y se encuentra indicado por el contenido de proteína bruta (PB) y energía de los alimentos, la cual es determinada a través de los nutrientes digestibles totales (TDN), (Pérez, 2006).

Entre los principales elementos que podemos destacar son: el agua, materia seca, proteína, celulosa, hemicelulosa, lignina y otros como: carbohidratos, vitaminas y minerales.

1.1.1 EL MAÍZ

El maíz (*Zea mays L.*) esta concierne a la familia de las gramíneas. El maíz que se conoce actualmente se encuentra en una mazorca de color blanco, contiene granos de varios colores, la cual está cubierta por hojas, sus granos están establecidos en tres partes: Pericarpio (cascarilla), el Endospermo y el Germen.

El componente químico principal del grano de maíz es el almidón, al que corresponde hasta el 72-73 por ciento del peso del grano. Otros hidratos de

carbono son azúcares sencillos en forma de glucosa, sacarosa y fructosa, en cantidades que varían del 1 al 3 % del grano. (Poey et al. 1979.)

El maíz siempre ha estado presente en los pueblos indígenas, como alimento y bebida, ya que utilizan sus preparaciones para celebrar rituales, nacimientos o funerales, en la elaboración de tamales, bebidas fermentadas (chichas), por ejemplo, la bebida “colada morada”, esta permanece a la celebración del día de los Difuntos en el Ecuador.

Figura.1. Maíz.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.1.2. CAÑA DE AZÚCAR.

La Caña de Azúcar (*Saccharum spp.*), es una planta gramínea de origen tropical, formado de cogollos, tallos, hojas verdes y secas, yaguas, chulquines y raíces, crece de entre 3 a 5 metros de alto, su interior es de color blanco y fibroso, rica en carbohidratos, una fuente energética por excelencia, contiene gran cantidad de sacarosa, son muchas las formas y manifestaciones a través de las cuales esa planta y sus subproductos han intervenido en el trabajo de los pueblos, por ejemplo, la azúcar de caña, panela, el aguardiente, etc.

La presencia de una estación seca, soleada y fresca, libre de heladas, es necesaria para la maduración y cosecha. El porcentaje de humedad cae drásticamente a lo largo del ciclo de crecimiento de la caña, de un 83% en plantas muy jóvenes a un 71% en la caña madura, mientras que la sacarosa aumenta de menos de 10% hasta 45% del peso seco (Humbert, 1974).

Figura. 2. Caña de azúcar



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.2. DERIVADOS Y SUBPRODUCTOS

1.2.1. LA CHICHA

La chicha, es una bebida de pertenencia cultural Andina, es un refresco aún importante en comunidades indígenas del Ecuador, aunque su consumo como bebida fermentada se ha puntualizado por ser una bebida efervescente, de color amarillo claro, se elabora utilizando maíz masticado, cocido o procesado (harina). Su elaboración es un conocimiento ancestral, que se ha transmitido de generación en generación a través de la práctica, es considerada hoy en Ecuador un patrimonio cultural inmaterial que debe ser salvaguardado y divulgado. Existen una gran diversidad de recetas de la chicha y bebidas a base del maíz, que varían por región e incluyen diferentes ingredientes, como también, técnicas y métodos de preparación, por ejemplo, tenemos las bebidas como: Chicha del

Yamor, Chicha de Intag, Chicha huevona, Champus, Rocero de Quito y Rocero de Gualaceo. A pesar de sus diferencias se pueden observar muy pocos cambios en cuanto a su degustación. La Chicha de Jora es la más emblemática de los Andes, se cree que el descubrimiento de esta chicha ocurrió por accidente, que el resultado de dicha experimentación fue una bebida dulce.

Figura. 3. Chicha.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.2.2. AZUCAR DE CAÑA

Se adquiere de la presión del tallo maduro de la caña, el extracto puede dominar hasta un 46% de azúcar, tiene un alto contenido de sacarosa llamado “azúcar de caña”. El producto sólido se obtiene por la cristalización de la sacarosa, contenida en los jugos de la caña de azúcar, hay varios tipos de azúcar tales como: Azúcar Crudo o Morena, Azúcar Estándar, Azúcar Blanco Especial, Azúcar Refinada, en especial esta es modestamente dulce y de color blanco, además de usarse como edulcorante, resulta una de las sustancias más calóricas que existen. Las formas de administración del azúcar son tan variadas, empleándose también en la elaboración de numerosos postres y dulces artesanales como, “los dulces de corpus” en el Ecuador.

Figura. 4. Azúcar Refinada.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.2.3. PANELA

Se obtiene de la mezcla del extracto de caña de azúcar, con savia de palma o de palma de coco recién arrancadas, se prepara siguiendo la práctica ancestral de la evaporación pausada, calentándola a fuego de leño hasta su evaporación y solidez deseada, su textura se debe a la relación de azúcares reductores y no reductores, es probable encontrar algún tipo de residuos, esto es debido a que no se filtra para no perder sus cualidades nutritivas, sus colores varían entre dorado pardo y marrón oscuro de color uniforme, originalmente de forma rectangular, también se la puede conseguir en el mercado en polvo y de forma circular, contiene minerales, aminoácidos y vitaminas. Es uno de los endulzantes que combina bien tanto con lácteos, como con infusiones potenciando su sabor. Además, es el ingrediente principal para la realización de las populares “melcochas” o “alfeñiques”.

Figura. 5. Panela.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.2.4. MIEL DE CAÑA

La melaza o "miel" de caña, es de color negro intenso, en cuanto a más negra sea gozará con más sabor y nutrientes, nutritivamente es comparable con la miel de abeja, al igual que la miel, su sabor es intenso y su textura es muy pegajosa. Su consumo no es apto para diabéticos por su riqueza en azúcares simples, provoca el apetito en especial en niños, aportando mucha energía al cuerpo, favorece en el tratamiento de enfermedades como: artritis, osteoporosis, artrosis, etc.

Figura. 6. Miel de caña.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.2.5. JUGO DE CAÑA (GUARAPO)

Se le considerada una bebida refrescante y energética, la caña de azúcar es utilizada en su estado natural, este extracto tiene un color verde oscuro rico en nutrientes, tiene un 75% de hidratos de carbono y azúcares solubles como: la sacarosa, fructuosa y glucosa, se consume fría ya que al dejarla reposar por varios días se fermenta alcanzando cierto grado alcohólico, para la obtención del guarapo, primero se higieniza la cáscara de caña, para eliminar la impureza, esta bebida es extraída a través de un proceso de molienda, está bebida, es destinada a la producción de aguardiente y otros derivados de la caña.

El jugo bruto de la caña contiene, además de azúcar, sustancias diversas tales como, proteínas, polisacáridos y otros hidratos de carbono, minerales, etc., que dificultarían el proceso de cristalización, especialmente cuando se quiere obtener azúcar totalmente blanco. Al añadir lechada de cal, o algún otro producto alcalino, precipitan todas estas sustancias extrañas, y se eliminan en la filtración.

Las primeras noticias de elaboración de un producto dulce seco, a partir de la caña de azúcar proceden de Persia, en el año 627 D. C. El proceso de elaboración es real mente muy simple: limpieza del material, triturado o desmenuzado, prensado (algunas veces el prensado se sustituye total o parcialmente por un sistema de difusión continua), clarificado de los jugos, filtrado, concentración por ebullición a baja presión (a 40°C), cristalización y centrifugación con lavado del azúcar cristalizado. (Olalla Mercadé Leandro. La caña de azúcar: UN VIAJE, UNA HISTORIA, UN RECUERDO. Pag.82.)

Figura. 7. Jugo de Caña (Guarapo).



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.2.6. AGUARDIENTE

Es una bebida alcohólica de caña, de igual forma destacada como “Aguardiente Artesanal” o “Punta”, que se obtiene mediante la destilación del jugo de caña (guarapo) de la caña de azúcar.

Es el producto obtenido mediante la fermentación alcohólica y destilación de jugos y otros derivados de la caña de azúcar, sometido a rectificación, de modo que conserve sus características organolépticas. También podrá denominarse Aguardiente o Aguardiente de caña. (INEN, 1992).

El líquido producido con el alambique se conoce como “aguardiente”, este tiene un color transparente, de un fuerte aroma, el compuesto que da a la bebida alcohólica características organolépticas en sabor y olor, es el acetato de etilo, que se forma durante las etapas de la fermentación natural y la destilación, incrementando su contenido en los procesos de añejamiento, tiene un 80% de contenido alcohólico.

La marca reconocida en el Ecuador es Zhumir, es un aguardiente ecuatoriano, que esta instituido hace muchos años en la ciudad de Cuenca, la empresa que la representa es Corporación Azende.

Figura. 8. Aguardiente.



Autor. Jorge Omar Peñafiel

1.3. FRUTAS, HIERBAS Y ESPECIAS.

1.3.1. LIMÓN

El Limón, pertenece a la familia de las Rutáceas, este es un fruto de color verde, es ovalado de unos 7 a 12 cm de longitud, ligeramente alargado, de una piel gruesa, la pulpa es de color verde brillante translúcida o amarillo pálido cuando está bien maduro, dividido en gajos, es jugoso cuyo jugo es ácido, muy rico en vitamina C y minerales. El extracto recién conseguido del limón tiene un sinfín de usos, sirve para aderezar diferentes elaboraciones de cocina, en la preparación de carnes y mariscos, como composición en néctares y cocteles, a manera de mixturas, también es un preservante natural de alimentos, y en decoraciones de bebidas, pasteles, mermeladas, jaleas, sorbetes, conservas, etc.

Figura. 9 Limón común.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.2. MORTIÑO.

El Mortiño, pertenece a la familia Ericaceae, también conocida como uva de monte, es un arbusto silvestre del páramo de los Andes, ostenta una baya esférica lisa de 5 a 8 mm de diámetro, de color azul o azul oscuro, de atractivo sabor dulce con toques ácidos, sus frutos tienen valores importantes de azúcares, antioxidantes, vitaminas y minerales, realizada a fruta “ceremonial”, tradición que se ha derivado a la celebración del día de los Difuntos en el Ecuador, en la preparación de la bebida “colada morada”, se lo emplea para consumo fresco, así como en jugos, mermeladas y dulces, así mismo suele utilizarse como tinte de color perdurable.

Figura. 10. Mortiño.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.3. NARANJILLA.

La Naranjilla, pertenece a la familia Solanáceas, fruto de color anaranjado, con una pulpa de color verde translúcida, muy jugosa de sabor dulce ligeramente ácido, conocido por un alto contenido de fenoles y vitamina C, tiene capacidad antioxidante, de exquisito sabor y aroma, es un frutal exótico, se consume fresca o también en helados, mermeladas, conservas y en una variedad de postres, permitiendo su versatilidad a la combinación con otros ingredientes de sabor y aromas fuertes, como las frutas cítricas y licores, puede ser usados como sustratos de los procesos respiratorios, la producción de la naranjilla en el Ecuador es predestinada en mayor volumen a empleo como fruta fresca.

Figura. 11. Naranjilla común.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.4 BABACO.

El Babaco, pertenece a la familia Caricaceae, este fruto es de color verde cuando está en crecimiento, a la madurez es amarillo, la pulpa es de color crema acuosa, con aroma especial, sobre todo cuando está maduro es muy jugoso y dulce, entre los primordiales cualidades nutricionales de la fruta, preponderan su alto contenido de vitamina C y papaína, la enzima digestiva por excelencia, que facilita la desintegración de la proteína animal, además se obtiene pulpa, néctar, fruta cortada y deshidratada, etc. Permitiendo su versatilidad para la combinación con otros ingredientes de sabor y aroma fuertes, como frutas dulces y cítricas. El babaco es originario desde antes de la conquista en los valles subtropicales y las montañas de la Sierra y Oriente de la región Interandina, en el Ecuador se ha convertido en una fruta de consumo tradicional en la serranía, en los últimos años este frutal, ha animado esperanzas entre los agricultores y empresarios, debido a una creciente demanda interna y externa por su alta rentabilidad.

Figura. 12. Babaco.



Autor: Jorge Omar Peñafiel.

1.3.4. CAPULÍ.

El Capulí, pertenece a la familia Muntingiaceae, es de forma redonda, es una baya carnososa, jugosa de 1 cm de diámetro, con colores negro y rojo, es de sabor dulce y agradable, rico en vitaminas y minerales, pesan aproximadamente entre 22 a 25 microgramos, se da en racimos en el árbol del mismo nombre, este puede llegar a medir 12 metros de altura, esta fruta crece libremente, se le puede encontrar en las orillas de los ríos silvestremente, en especial en la ciudad de Cuenca en el Ecuador.

Figura. 15. Capulí.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.5. MENTA

La Menta, perteneciente a la familia Lamiaceae, sus hojas son pequeñas, de forma ovalada, con pequeñas hendiduras en su borde, se pueden apreciar mediante el tacto, expide una fragancia muy aromática al friccionar con las manos, tiene un tallo largo, variable de 30 cm hasta 1m , planta que puede tener una coloración que va del verde al violeta, se incluye entre las hierbas aromáticas y medicinales de mayor difusión, es apreciada por su característico aroma refrescante permitiendo su versatilidad, para la combinación con otros ingredientes de sabor y aromas fuertes como, frutas cítricas y licores, es un aroma clásico en chicles, caramelos y licores, también se utiliza para aromatizar guisos.

Figura. 17. Menta.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.6. ATACO.

El Ataco, pertenece a la familia Herbácea, con tallo ramificado, sus hojas son ovalo-romboidales, con una longitud de hasta 15 cm, sus flores pueden ser, rojizas o verdosas, se agrupan en estrechos cogollos que se caracterizan por ser de una textura áspera, posee una fuente de nutrientes como, las proteínas, es rico en minerales, su sabor es neutro permitiendo versatilidad para la combinación con otros ingredientes de sabor y aroma fuertes como, frutas cítricas y licores, se incluye entre las hierbas medicinales de mayor difusión. En infusión aporta un color rosa intenso, con la composición de otras hierbas y plantas medicinales constituyen una bebida muy conocida en el Ecuador, como es el “agua de frescos” o comúnmente “agua de viejas”.

Figura. 18. Atacó.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.11. TORONJIL.

El Toronjil, pertenece a la familia Lamiaceae, sus hojas son de forma ovalada de color verde claro, con un característico aroma a limón, con cierto parentesco a la menta, suave para el olfato, su sabor es semidulce un poco amargo, puede alcanzar una altura de 20 cm, sus flores son de color violeta claro, se caracteriza por tener una fragancia muy fuerte permitiendo su versatilidad para la combinación con otros ingredientes de sabor y aroma fuertes, su composición física es rugosa al tacto, mientras que su tallo es liso y flexible, lo que permite una fácil manipulación, se pueden emplear en licores, se incluye entre las hierbas medicinales de mayor difusión, sus hojas son utilizadas por el método de infusión o en la coctelería usando la técnica de machacado, para extraer su zumo y aroma.

Figura. 19. Toronjil.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.12. CEDRÓN.

El Cedrón, pertenece a la familia Verbenaceae, arbusto aromático, de hasta 3 m de altura, sus hojas son de color verde claro, arrojan una fuerte fragancia a limón, algo mentolado, aparecen agrupadas en verticilos que tienen hasta 7cm de longitud, se incluye entre las hierbas medicinales de mayor difusión, del cual se utiliza sus hojas, estas contienen proteína, carbohidrato y fibra en pocas cantidades. La esencia se emplea como saborizante para darle un aroma fresco a las preparaciones. Además, se la usa en la preparación de bebidas, así como también en la repostería para dar un sabor cítrico a galletas y postres. Las hojas deshidratadas se emplean en marinadas, aderezos y salsas, para dar un toque de aroma.

Figura. 20. Cedrón.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.13. HIERBA LUISA.

La Hierba Luisa, pertenece a la familia Gramíneas, es una planta robusta, que se propaga por brotes, las flores se reúnen en espiguillas puntiagudas de 30 a 60 cm de longitud formando ramilletes de color verde claro, posee un característico aroma a limón, sus hojas que brotan desde el suelo formando matas, las hojas son muy aromáticas y alargadas, se incluye entre las hierbas medicinales de mayor difusión, del cual se utiliza sus hojas, esta contiene proteína, carbohidrato y fibra en pocas cantidades, se la utiliza en cocina, tanto en postres como en salsas para acompañar a carnes y arroces.

Figura. 21. Hierba Luisa.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.14. ALMIDÓN DE ACHIRA

El Almidón de Achira, pertenece a la familia Canna Indica, es una planta que puede llegar a medir de 1 a 2 m según las condiciones en que se encuentre, esta produce un almidón con gránulos macroscópicos llamado “almidón de achira”, es un carbohidrato, rico en fibra dietética y proteína, esta sirve para la elaboración de bizcochos, también hay una serie de otras recetas tales como: el dulce de achira, coladas, bizcochuelos, galletas, panes, bocaditos, etc.

Sus gránulos son de forma ovoide y de mayor diámetro, presenta coloración propia y son fáciles de identificar debido a su considerable rapidez de sedimentación (Espinosa et.al, 1996).

El almidón es un polisacárido vegetal que se almacena en las raíces, tubérculos y semillas de las plantas, está en el endospermo de todos los granos, se puede hidrolizar a glucosa y proporcionar al hombre la energía, glucosa que se necesitan para que el cerebro y el sistema nervioso central funcionen (Vaclavik A, 2002).

Figura. 22. Almidón de achira.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.15. CANELA.

La Canela, pertenece a la familia Lauraceae, conocida por su efecto afrodisíaco, esta procede de la corteza interna de un árbol de hoja perenne llamado canelo, es un árbol de 10 a 15 m de altura, esta se extrae tras pelar y frotar las ramas, las cortezas se enrollan se secan y se dejan blanquear, esta contiene un intenso aroma, tiene un color café tostado, su corteza cuenta con elementos esenciales tales como: minerales y vitaminas, se incluye entre las especias medicinales de mayor difusión, se usa como potenciador de sabor, en el caso de las bebidas calientes tales como, el café o el chocolate.

Figura. 23. Canela.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.16. PIMIENTA DULCE.

La Pimienta Dulce, pertenece a la familia Myrtaceae, es una especia, procedente del árbol de nombre Pimenta Dioica, de altura entre los 7 a 10 m. El fruto es una semilla de color negro o marrón, su forma es circular aproximadamente de 5 mm que se puede usar entera o en polvo, su sabor y olor es aromático y fresco, es similar al del clavo de olor, canela, pimienta negra o nuez moscada, esta posee minerales y vitaminas, se incluye entre las especias medicinales de mayor difusión, es utilizado por los odontólogos, como un antiséptico y anestésico local para los dientes, se da uso como potenciador de sabor, en el caso de las bebidas calientes, tales como: las coladas, bebidas calientes, dulces, etc.

Figura. 24. Pimienta dulce.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.17. ISHPINGO.

El Ishpingo, pertenece a la familia Lauraceae, su fruto proviene de un árbol del mismo nombre, que alcanza hasta 40 m de altura, sus características son similares a de la pimienta dulce, su fruto es una semilla, que tiene forma de sombrero, una pigmentación oscura, su textura da la impresión de un tronco duro, su color va desde amarillo oscuro o marrón claro, posee minerales y vitaminas, se incluye entre las especias medicinales de mayor difusión. El ishpingo, es apreciado particularmente para las fiestas de principios de noviembre, ya que es un ingrediente esencial de la bebida “colada morada”, también se le utiliza para aromatizar estofados, guisos “secos” ya sea de pollo o de chivo, para aromatizar aceites. Al ishpingo al colocarlo en agua empieza a desprender más sabores, por eso es recomendado su uso en el caso de las bebidas calientes, tales como: las coladas, bebidas calientes con lácteos o en agua, etc.

Figura. 25. Ishpingo.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.18. CLAVO DE OLOR.

El Clavo de olor, pertenecen a la familia Myrtaceae, se obtiene del árbol tropical llamado Clavero, este llega a alcanzar una altura de 10 a 20 m, su fruto tiene forma de un clavo pequeño, posee una cabeza redonda formada por los pétalos de la flor de la que proviene rodeada de cuatro puntas, de color marrón oscuro a negro, contiene minerales, vitaminas, proteínas y antioxidantes, rico en fibra y fitoesteroles, se incluye entre las especias medicinales de mayor difusión. El clavo de olor puede usarse para infusión de bebidas calientes, para dar sabor y enriquecer nutricionalmente carnes, pasteles u otras preparaciones, tanto dulces como saladas.

Figura. 26. Clavo de Olor.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

1.3.19. PÁJARO AZUL.

Esta bebida se originó en la provincia de Bolívar, "Fiesta Mayor" está hecha de caña de azúcar y es famosa por el carnaval de Guaranda.

Este licor ha sido considerado como de contrabando, no existía la venta libre. Posteriormente se dio la venta libre en la década de los setenta en donde empezó la difusión del Pájaro Azul, conocido primero como anisado, luego como caldo de gallina, patas de res y del alcohol llamado Puntas porque es muy fuerte, tenía 80 grados alcohólicos.

Cabe mencionar que son muy apreciadas por propios y extraños las famosas Puntas, que es el alcohol puro de caña, de Bucay (Guayas), Nanegalito, Nono (Pichincha), Pallatanga (Chimborazo), Tababuela (Imbabura), Puyo (Pastaza) y el tradicional licor Pájaro Azul de la provincia de Bolívar. (Benítez, 1993: 30-36).

Figura. 27. Pájaro azul.



Autor: Jorge Omar Peñafiel

1.3.20. TARDÓN MIREÑO.

Esta bebida es muy tradicional en el cantón de Mira en la provincia del Carchi, el Tardón Mireño es una bebida obtenida de la mezcla de aguardiente y el zumo cítrico de frutas, como la naranja y la composición de endulzantes artificiales. Obteniendo un licor de graduación vol. de 17%, es famosa porque se sirve en la fiesta de la madre santísima de la caridad la patrona del cantón Mira, como bebida tradicional la Asociación “Manos Productivas”, viéndose en la necesidad de crear e innovar, crea la oportunidad de emprender con un proyecto de alternativa de licor, creando así el licor el Tardón Mireño, como marca ya registrada.

La variabilidad de producto se encuentra acorde de las expectativas del cliente y el nivel de satisfacción que se desea lograr sobre el mismo. De forma tal que el tamaño material, textura y diseño gráfico toman un rol de gran impacto; la Asociación “Manos Productivas” debe mantener el esquema innovador que posee para atender al mercado demandante. La línea de productos vertical debe establecer productos que sean complementarios al principal producto (Lerma y Márquez, 2010).

Figura. 28. Tardón Mireño.



Autor: Jorge Omar Peñafiel.

1.3.21. BEBIDA FERMENTADA DE MORTIÑO.

Esta bebida es del cantón Sigchos en Cotopaxi, está hecha con el mortiño que es un fruto silvestre que es utilizado para la colada morada.

Los “vinos” de frutas son producidos en países en los cuales el clima dificulta o imposibilita la producción natural de viñas y por el contrario permite la producción de otras frutas fermentables, siendo una tecnología alternativa aplicable para los cultivos frutales. En mercados de Centroamérica, Caribe y norte de Sudamérica, el “vino” de frutas es una alternativa que toma cuerpo y origina el crecimiento de emprendimientos desarrollados a partir de frutas locales y de temporada; ganando terreno en particular, en países de tradición no vinícola como Brasil, Venezuela, Panamá y Costa Rica (Brizuela, 2008).

Figura. 29. Bebida fermentada de Mortiño.



Autor: Jorge Omar Peñafiel.

1.3.22. AGUARDIENTE (PUNTA).

Esta bebida se origina en las haciendas en el sub trópico, esta bebida se hace en un trapiche, esta es una maquina artesanal o mecánica la cual extrae jugo, en este caso de la caña de azúcar y luego se deja fermentar hasta que consiga un grado de alcohol medio alto o alto esta bebida en su mayoría es alcohol artesanal.

Son todas las bebidas alcohólicas de alta graduación, secas o aromáticas obtenidas por destilación de mostos o pastas fermentadas, pueden ser de granos, caña, papa, etc. Esta palabra que deriva del término latín "agua ardens" con el que designaban al alcohol obtenido por medio de la destilación. (Montilla, 2016).

Figura. 30. Aguardiente (punta)



Autor: Jorge Omar Peñafiel.

1.3.23. ROSERO.

Esta bebida es distintiva de Gualaceo cantón de la provincia del Azuay, esta bebida está hecha con base de harina de maíz y diferentes frutas tropicales, como también especias

El Rosero, aunque también se la puede encontrar en Quito de la provincia de Pichincha, la diferencia entre ambas se las encuentra en el proceso de elaboración y de los ingredientes que se utilizan. En un pequeño recorrido por Gualaceo se pudo observar que esta bebida es muy comercializada en fiestas como carnaval, Corpus Cristi y fiestas propias del cantón, apartando a un lado el consumo diario o semanal de esta bebida, pudiendo así brindar una reactivación más profunda del turismo de Gualaceo. (Ana Julia Palma Ordoñez, 2018).

Figura. 31. Rosero



Autor: Jorge Omar Peñafiel.

1.3.24. YAGUANA

La bebida yaguana que proviene de la quichua yaguana, esta bebida se le elabora en especial en el cantón paute la provincia del Azuay, está compuesta por almidón de achira, frutas y hiervas aromáticas.

Aunque esta bebida tenga un lejano origen en las bebidas refrescantes españolas, que, a la vez, puede deberse a la influencia árabe, según el historiador, Juan Martínez Borrero, hay que prestar especial atención a sus ingredientes de origen andino tales como el almidón de achira, frutas como la piña y el babaco y especias como el sacha anís. (El Tiempo, 2017).

Figura. 32. Yaguana



Autor: Jorge Omar Peñafiel.

1.3.25. CHICHA DE JORA.

La chicha, es una bebida de pertenencia cultural Andina, en comunidades indígenas del Ecuador se elabora utilizando maíz masticado, cocido o procesado (harina). Y esta es muy común ya que se da en las fiestas populares como la de la virgen o la fiesta popular del inti Raymi.

Durante el festejo que dura algunos días, la chicha se ofrece como brindis a todos los participantes. En las fiestas de San Pedro y el Inti Raymi en Cayambe y sus alrededores, los danzantes van de pueblo en pueblo llevando su chicha que les sirve de refresco y para brindar con la gente que encuentran a su paso. Además, cada provincia de la Sierra tiene alguna variante para su propia chicha de jora. (Benítez, 1993: 10-16).

Figura. 33. Chicha de Jora.



Autor: Jorge Omar Peñafiel

CAPITULO II.

2. TÉCNICAS DE COCTELERIA.

2.1. CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIÓN.

Durante muchos años, se ha mencionado y originado relatos de historia sobre la procedencia de la palabra cocktail. Alrededor del siglo XVIII la palabra "Cocktail" se nombra por primera vez en los Estados Unidos de Norte América, la teoría del nacimiento de la palabra, existiendo este como un término inglés "cocktail" hace referencia de una forma u otra, a una "cola de gallo". En la práctica gallística siendo esta ilegal en esa época, como tradición tenía un carácter simbólico relacionado al estatus que brinda el éxito o el fracaso, la cual les permitía festejar el triunfo brindando con una bebida combinada al que contestaban "on the cocktail". El cocktail toma relevancia luego de la ley seca en 1920 en los Estados Unidos de Norte América, fue esta prohibición que llevo a la clandestinidad y la que dio inicio a la creatividad de los taberneros, cantineros y dueños de bares, a experimentar con diversas mezclas, para disimular el contenido alcohólico de sus bebidas. Al finalizar la ley seca, este fue el éxito que liberó e hizo popular a los cocteles en el mundo. La innovación de alcohol a bebida combinada o "cocktail", llega con Jerry Tomas "El profesor", considerado el primer "cantinero coctelero" (Bartender), quien publica "The Bon Vivant's Companion or How to mix drinks" ("El compañero de Bon Vivant o cómo mezclar bebidas"), habiendo sido este el primer libro de cocteles, editado en el año de 1862. En él sobresalen más de 200 recetas de cocteles, podríamos nombrar algunos de los más famosos de su tiempo, tales como: Tom y Jerry, esta bebida combinada alcohólica o "cocktail", es una combinación de dos bebidas espirituosas (Ron y Brandy) y una parte de una bebida no alcohólica un shower, (la composición a base de huevo (clara), azúcar y agua caliente).

Además, la bebida es famosa por su peculiar preparación a la vista del cliente, atractiva en su elaboración, siendo una bebida directa, usando un método

directo, combinada con la técnica de “escanciado” y “flambeado” estas permitían oxigenar la bebida dándole mucho más oxígeno a la llama. El Blue Blazer, una bebida cuya elaboración consiste en derramar en jarros metálicos whisky, vertiéndole encendido en llamas sobre las otras repetidas veces hasta que aparezca un torrente de fuego líquido ante los ojos de los clientes.

Indudablemente con el paso del tiempo, muchas de las combinaciones con distintos espíritus, licores, tonificantes, y más, se han popularizado alrededor del mundo originando grandes invenciones, tales como: Martini, Cosmopolitan, Bloody Mary, Margarita, Mojito, Tom Collins, Cuba libre, Caipiriña, Daiquiri, etc., los cuales pueden representar su lugar de origen e ingredientes utilizados

.

2.2. TÉCNICAS Y MÉTODO

Tras el perfeccionamiento de la coctelería, se han determinado dos categorizaciones. Las cuales solamente a base de la experiencia permite clasificadas como:

Técnica es un conjunto de reglas y normas para obtener un efecto definido y agradable al preparar una bebida combinada.

Es la relación entre el resultado alcanzado y los recursos empleados, es decir cumplir los requisitos minimizando los costos (Gabastou, 2007)

Método se podría definir como un conjunto estructurado de elementos que se agrupan entre sí para lograr un resultado característico en una bebida combinada.

Incluye acciones sistemáticas y planeadas, implementadas en el laboratorio, necesarias para crear suficiente confianza en que un producto o un servicio cumplen con los requisitos necesarios de calidad. (Garzón, 2006).

2.2.1. MÉTODO DIRECTO O BUILT.

Es un método que tiene como objetivo enfriar la bebida, mientras se esparce los ingredientes líquidos, manteniendo sus características y combinándolos directamente en el vaso, normalmente esto se hace con cubos de hielo que se colocan en el vaso a ofrecer. Se usa en ocasiones conjuntamente con la cucharilla torneada o bailarina y el medidor o Jigger, para que los ingredientes se combinen correctamente. Este método se usa más con bebidas espirituosas combinándolas con, licores, cremas, tonificantes, showers y siropes. El Barman la emplea para la preparación de varias bebidas entre ellas tenemos: Tom Collins, Cuba Libre, Gin Tónico, Tequila Sunrise, Whisky a las rocas, Cucaracha, Shoot de Tequila, Blue Blazer, etc.

Figura. 27. Método Directo o Built.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

2.2.2. MÉTODO LICUADO O BLENDING.

Este es un método que tiene como objetivo homogenizar los ingredientes sólidos en corto tiempo, se trata de verter en la licuadora hielo o frutas congeladas y una pequeña parte de líquido para obtener una textura espesa y con cuerpo. Los productos más utilizados son las bebidas espirituosas, licores, cremas, helados de varios sabores, lácteos, u otros. El Barman la emplea para la preparación de varias bebidas, entre ellas tenemos: Hawaiana, Mil sakes, Piña Colada, Daiquiri, etc.

Figura. 28. Método Licuado o Blending.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

2.2.3. MÉTODO AGITADO “BATIDO” O SHAKING.

Este es un método que tiene como objetivo, enfriar y homogenizar los componentes de la mezcla mientras esta se agita utilizando una generosa cantidad de hielo. Se emplea para combinar bebidas espirituosas, licores, cremas, showers, siropes, clara de huevo, u otros. Para ello se aplica la coctelera de dos tiempos (shaker), utilizando ambas manos la una en la parte superior la otra de apoyo en la base, se da una breve y rápida agitada la que permite que todos los ingredientes se homogenicen, en seguida con el colador de gusanillo (Strainer) se cuela, se sugiere que la copa esté previamente escarchada con (sal o azúcar de color) para mejorar la experiencia del cocktail al momento de degustar. El Bartender lo recomienda para la preparación de varias bebidas, entre ellas tenemos: Pisco Sour, Margarita, Margarita Blue, etc.

Figura. 29. Método Agitado “Batido” o Shaking.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

2.2.4. TÉCNICA DE REFRESCADO “REMOVIENDO” O STIRRING.

Esta técnica tiene como objetivo de refrescar la bebida sin perder sus características, esta concierne a fusionar bebidas espirituosas o combinadas con licores o cremas, juntamente con cierta cantidad de hielo, se revuelve refrescándole por unos segundos para que los elementos se combinen homogéneamente. Se utiliza el vaso colador junto con la bailarina, se requiere ayudarnos con el colador de gusanillo (Strainer) para colarlo y servir. Se sugiere que la copa previamente esté bien fría. El Bartender lo recomienda para el desarrollo de varias bebidas, entre ellas tenemos: Manhattan, Dry Martini, Negroni, etc.

Figura. 30. Técnica de Refrescado “Removiendo” o Stirring.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

2.2.5. TÉCNICA DE COLADO O STRAINING.

Esta técnica tiene como objetivo combinar bebidas espirituosas, licores, cremas, siropes, lácteos, u otros. Es muy similar al Método de Agitado “Batido” o Shaking, sin embargo, esta se aprovecha con meneos delicados con la coctelera, para ello se usa la Coctelera Boston la que accede a que todos los ingredientes se homogenicen, esta tiene como principal función retener el hielo al servir. Para ofrecer se recomienda que la copa anticipadamente esté fría. El Barman lo emplea para la preparación de varias bebidas, entre ellas tenemos: El Martini Seco, Alexander, Saltamontes, etc.

Figura. 31. Técnica de Colado o Straining.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

2.2.6. TÉCNICA DE MACHACADO O MUDDLING.

Esta técnica tiene como objetivo la extracción del máximo sabor y aroma de algunos ingredientes frescos, como frutas, hojas, tallos, etc. Se debe machacar los ingredientes con el mortero de bar, puede ser en el mismo vaso a servir o en el vaso mezclador. Luego combinarlas con hielo, bebidas espirituosas, licores, cremas, siropes, u otros. El Barman lo emplea para la preparación de varias bebidas, entre ellas tenemos: Mojito Cubano, Caipiriña, etc.

Figura. 32. Técnica de Machacado o Muddling.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

2.2.7. TÉCNICA DE FLAMEADO O FLAMING.

Esta técnica tiene como objetivo mejorar el sabor de la mezcla mediante el encendido del alcohol con el objeto de calentarlo, esta puede ser vertiendo directamente en jarros metálicos, en la coctelera Shaker o en un Shoot. Se debe ejercer con prudencia no sólo para deslumbrar, debe ser cuidadoso antes de servirlo, algunas bebidas espirituosas se encienden con facilidad si su grado de alcohol es alto. El Barman lo emplea para la preparación de varias bebidas, entre ellas tenemos: Blue Blazer, cucaracha, etc.

Figura. 33. Técnica de Flameado o Flaming.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

2.2.8. TÉCNICA DE ESCANCIADO O THROWING.

Esta técnica tiene como objetivo de dar dilución, temperatura y aireación, vivificando la bebida agregando oxígeno y ampliando los aromas de los componentes, es utilizada para romper los sabores, dar textura o cuerpo a las bebidas espirituosas, licores, cremas, tés con lácteos o hiervas aromáticas, sake (vino de arroz), u otros. Esta técnica nos podrá ayudar a dar un espectáculo a los ojos del cliente, El Barman lo emplea para la preparación de varias bebidas, entre ellas tenemos: Mate tonic, te con leche, etc.

Figura. 34. Técnica de Escanciado o Throwing.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

2.2.9. TÉCNICA DE HARD SHAKE.

Esta técnica tiene como objetivo proporcionar movimientos de enfriado, diseñado para hacer que el hielo circule la mayor superficie posible de la coctelera, en lugar de buscar su sacudón constante con las paredes de la coctelera, esta facilita la máxima oxigenación de la mezcla, la cual consiguen en suavizar el trago teniendo una incidencia directa en su sabor, textura y temperatura. La técnica de su ejecución está en la delicadeza con la que se haga circular los hielos dentro de la coctelera sin perder el ritmo de movimientos. El Barman lo emplea para la preparación de varias bebidas, entre ellas tenemos: Sake combinado con agua, etc.

Figura. 35. Técnica de Hard Shake.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

2.2.10. TÉCNICA DE BRULEE.

Esta técnica tiene como objetivo manipular un soplete, con el fin de caramelizar o gratinar la bebida, poniendo azúcar, especias en polvo o lácteos dando ese toque en la superficie, esto nos va a permitir conseguir ese gusto a caramelo que hace que un cóctel sea más apetitoso. El Barman lo emplea para la preparación de varias bebidas, entre ellas tenemos: Orgasmo, Alexander, Saltamontes, etc.

Figura. 36. Técnica de Brulee



Fuente: <http://mrcoctel.blogspot.com/2011/09/cocteleria-molecular.html>

2.2.11. TÉCNICA DE CARBONATADAS.

Esta técnica tiene como objetivo relacionar ciencia y la lógica entre las bebidas, frutas, hierbas, especias y otras naturalezas, generando un balance de base líquida carbonatada, con la finalidad de encontrar cocteles que se combinen de bebidas carbonatadas, por ejemplo, para la preparación de los cocteles carbonatados sin alcohol, como son: las Sodas Italianas. El Barman también emplea y hace uso del sifón para sodas usando cápsulas de CO₂ dando a la bebida el gas carbonatado.

Figura. 37. Técnica de Carbonatadas.



Fuente:

<https://canaelsalvador.wordpress.com/2018/02/02/beneficios-y-contraindicaciones-de-beber-agua-con-gas/>

2.2.12. TÉCNICA DEL NITRÓGENO LÍQUIDO

Esta técnica tiene como objetivo emplear un enfriamiento característico del nitrógeno líquido, este tiene como fin darle un aspecto de humo o bruma y atractivo a la bebida, al contacto con cualquier líquido el nitrógeno líquido se da cuando este alcanza su punto de ebullición que es a -196°C , este tipo de técnica nos permite dar un toque de fantasía y espectáculo ante todas las miradas de los clientes. El Barman lo emplea para la preparación de varias bebidas, entre ellas tenemos: Café frío, Nitro Cold Brew, etc.

Figura. 38.Técnica Nitrógeno Líquido



Fuente: <http://mrcoctel.blogspot.com/2011/09/cocteleria-molecular.html>

2.2.13 TÉCNICA DE ESPUMAS.

Esta técnica tiene como objetivo de intensificar los aromas, incorporando espuma a la bebida, que pueden formarse a partir de ingredientes como, la crema de leche, claras de huevo, féculas o almidones, u otros, que armonicen el coctel. Por medio del sifón se puede crear espumas más estables conservando el sabor del producto, que pueden ser saladas o dulces. Esta es una elaboración creada, por el Chef Ferrán Adrià es quien hace uso del sifón para la obtención de espumas frías o calientes. El Barman lo emplea para la preparación de varias bebidas, entre ellas tenemos: capuchino, chocolate caliente, Daiquiri con espuma de frutilla, etc.

Figura. 39. Técnica de Espumas.



Autor. Jorge Omar Peñafiel.

2.2.14. TÉCNICA DE ESFERIFICACIÓN.

Esta técnica tiene como objetivo de definir un cambio de estado de líquido a sólido. Este proceso involucra un reordenamiento de las moléculas que se rectifican y se adhieren hasta que formen una red que atrapa el líquido. Se trata de fusionar, alginato de sodio en cualquier líquido y después dejar caer la mezcla en una solución de sal de calcio y agua, dándole un aspecto de bolitas de caviar es un procedimiento en el que se espesan y se dan estabilidad a cualquier líquido concentrado, esta se encuentra en un punto intermedio entre el estado sólido y líquido. Se podría recomendar con extractos de frutas.

Figura. 40. Técnica de Esferificación.



Fuente: <http://mrcoctel.blogspot.com/2011/09/cocteleria-molecular.html>

2.2.15. TÉCNICA DE GELIFICACIÓN.

Las micro esferas se pueden preparar por gelificación a partir de una solución de Alginato sódico, que se deja caer en forma de gotas sobre otra que contienen calcio.

Las reacciones químicas entre los grupos urónicos del Alginato y el catión, pueden ser temporales o permanentes, por lo que empleando bajas concentraciones de calcio se consiguen asociaciones temporales que dan lugar a soluciones viscosas y tixotrópicas, mientras utilizando concentraciones altas, el polímero gelifica produciendo micro esferas que precipitan formando asociaciones permanentes. (George et al, 2006, pp. 1-14).

Figura. 41. Técnica de Gelificación.



Fuente: <https://www.sweetit.es/blog/gelificantes-en-reposteria-iii-gomas-y-alginatos/>


CAPITULO III

3. PROPUESTA DE LOS COCTELES.

3.1. COCTEL “LA WAKA”

Mise en place de: La Waka		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Zumo de limón previamente extraído.	Cocktail “La Waka”	Preparar la bebida yaguana con 2 días de anticipación, para que exista un mejor concentrado y potencie su sabor frutal
Rodaja de limón previamente cortada.		
Yaguana preparada y enfriada.		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: COCTEL LA WAKA.					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.M	C. NETA	REND.EST %	PRECIO U.	PRECIO C.U.
60	Yaguana	ml	60	100%	\$2.50	\$0.15
30	Ron Blanco	ml	30	100%	\$8.00	\$0.32
65	Zumo de limón	ml	15	23%	\$0.15	\$0.03
100	Hielo	gr	100	100%	\$3.00	\$0.30
CANT. PRODUCIDA		105ml				
CANT. PORCIONES		1				Costo porción: \$0.80
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar en la coctelera hielo, la yaguana, el zumo de limón y el ron. Agitar por 10 seg hasta que la preparación se enfríe y sea homogénea. Verter sobre la copa de Martini previamente enfriada Nota: colocar sobre el filo de la copa una rodaja de limón real.</p>						

3.2. COCTEL “EL CHUCURO”.

Mise en place de: El Chucuro		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Crema de leche previamente fría	Cocktail “El Chucuro”	Preparar la bebida rosero para luego cernir y recoger sedimentos conjuntamente con las frutas.
Rosero preparado y enfriado previamente.		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
FICHA TÉCNICA DE: COCTEL "EL CHUCURO"					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.M	C. NETA	REND. EST %	PRECIO U.	PRECIO C.U.
60	Rosero	ml	60	100%	\$3.00	\$0.18
30	Gin	ml	30	100%	\$8.00	\$0.32
15	Licor de cacao blanco	ml	15	100%	\$7.00	\$0.14
15	Crema de leche	ml	15	100%	\$2.50	\$0.15
100	Hielo	gr	100	100%	\$3.00	\$0.30
CANT. PRODUCIDA		120ml				
CANT. PORCIONES		1			Costo porción: \$1.09	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar el hielo en la coctelera, colocamos el rosero, crema de leche, licor de cacao blanco y gin.</p> <p>Agitamos por unos 10 seg hasta que la bebida se homogenice.</p> <p>Servir en la copa de Martini previamente fría.</p> <p>Nota: Espolvorear en la bebida la nuez moscada antes de servir.</p>						

3.3. CÓCTEL “EL CHASKI”.

Mise en place de: Chaski		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Zumo de naranja previamente extraído	Cocktail. “EL Chaski”	
Rodaja de naranja Americana previamente cortada		
Zumo de Limón Meyer previamente extraído		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: COCTEL "EL CHASKI"					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.M	C. NETA	REND. EST %	PRECIO U.	PRECIO C.U.
45	Tardón Mireño	ml	45	100%	\$10.00	\$0.60
300	Zumo de naranja	ml	100	33%	\$ 0.50	\$0.17
65	Zumo de Limón	ml	30	46%	\$ 0.40	\$0.14
100	Hielo	gr	100	100%	\$ 3.00	\$0.30
CANT. PRODUCIDA		175ml				
CANT. PORCIONES		1				Costo porción: \$1.21
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar en la coctelera hielo, Tardón mireño, Triple Sec, zumo de Limón y zumo de naranja. Agitar por 10 seg hasta que la bebida se mezcle y enfría. Verter sobre la copa de Martini previamente fría. Nota: Colocar sobre el filo de la copa una rodaja de naranja americana</p>						

3.4. COCTEL “LA CARACHULA”

Mise en place de: CARACHULA		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Rodaja de Limón Meyer previamente cortada.	Cocktail “La Carachula”	Guarapo frío y fresco del día.
Zumo de Limón extraído previamente.		
Guarapo previamente extraído y enfriado.		
Trozos de Limón previamente troceados uniformemente.		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE COCTEL DE "LA CARACHULA"					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.M	C. NETA	REND.EST %	PRECIO U.	PRECIO C.U.
30	Aguardiente	ml	30	100%	\$6.00	\$0.18
90	Jugo de caña	ml	90	100%	\$2.50	\$0.23
10	Miel de caña	ml	10	100%	\$5.00	\$0.05
65	Zumo de limón	ml	15	23%	\$0.15	\$0.03
100	Hielo	kg	100	100%	\$3.00	\$0.30
CANT. PRODUCIDA		145 ml				
CANT. PORCIONES		1				Costo porción: \$0.79
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar en el vaso colador los trozos de limón conjuntamente con la miel de caña y machacar añadir el hielo, el aguardiente, el jugo de guarapo. Agitar por 10 seg hasta que la preparación se integre y se enfríe, sobreponer el colador en el vaso y verter la mezcla en la copa bomba previamente refrigerada.</p> <p>Nota: colocar en el filo de la copa una rodaja de limón real.</p>						

3.5. COCTEL “CARNAVAL”.

Mise en place de: CARNAVAL		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Hojas de menta fresca	Cocktail “CARNAVAL”	Las hojas de menta, podrá ser sustituido por hojas de hierba buena.
Trozos de Limón previamente troceados uniformemente.		
Hielo en cubos pequeños picado.		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: COCTEL "CARNAVAL"					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.M	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
30	Pájaro azul	ml	30	100%	\$10,00	\$0,30
60	Sprite	ml	60	100%	\$ 0,35	\$0,07
65	Zumo de limón	ml	15	23%	\$ 0,40	\$0,03
15	Hojas de menta	und	15	100%	\$ 0,25	\$0,04
100	Hielo	kg	100	100%	\$ 3,00	\$0,30
10	Miel de caña	ml	10	100%	\$5,00	\$0,05
CANT. PRODUCIDA		125ml				
CANT. PORCIONES		1 DE			Costo porción: \$0,78	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar en el vaso los trozos de limón conjuntamente con las hojas de menta, machacar, añadir el hielo, pájaro azul y terminar con Sprite. Remover la preparación hasta que se mezcle bien y se enfríe. Nota: colocar en el filo del vaso una rodaja de limón</p>						

3.6. COCTEL. “SANGRÍA DE LOS ANDES”

Mise en place de: SANGRIA DE LOS ANDES		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Macedonia de mora.	Cocktail “Sangría de los Andes”	Ala bebida tipo vino de Mortiño debe estar bien frío y todos los trozos cortados en macedonia
Macedonia de pera.		
Macedonia de melón.		
Macedonia de cerezas.		
Macedonia de uvas verdes.		
Zumo de Limón extraído previamente.		
Zumo de naranja extraído previamente.		
Rodaja de naranja americana previamente cortada.		




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TÉCNICA DE: COCTEL "SANGRIA DE LOS ANDES "					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.M	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
60	Tipo vino de mortiño	ml	60	100%	\$10,00	\$0,80
15	mora	gr	15	100%	\$ 1,50	\$0,05
15	pera	gr	15	100%	\$ 0,50	\$0,06
15	cereza	gr	15	100%	\$ 1,50	\$0,05
15	melón	gr	15	100%	\$ 2,00	\$0,06
5	uvas verdes	gr	15	100%	\$ 2,00	\$0,07
65	zumo de limón	ml	10	23%	\$ 0,40	\$0,02
300	zumo de naranja	ml	100	45%	\$ 0,50	\$0,17
200	Hielo	gr	200	100%	\$ 3,00	\$0,60
CANT. PRODUCIDA		245 ml				
CANT. PORCIONES		1 DE			Costo porción: \$1,88	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar en la copa de agua los trozos de todas las frutas, conjuntamente con los extractos de los cítricos añadir el hielo y completar con el vino de mortiño.</p> <p>Remover la preparación hasta que se mescle bien y se enfríe.</p> <p>Nota: servir con la copa escarchada con azúcar morada y una rodaja de naranja.</p>						

3.7. COCTEL "SANGRE CAÑARI".

Mise en place de: SANGRE CANARI		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Hielo picado	Cocktail "SANGRE CAÑARI".	
Tipo Vino de mortiño previamente frio		
Whisky negro		
Angostura		




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: COCTEL "SANGRE CAÑARI."					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.M	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
30	Whisky	ml	30	100%	\$ 9,00	\$0,36
60	Tipo vino de mortiño	ml	60	100%	\$10,00	\$0,80
15	angostura	ml	15	100%	\$ 4,50	\$0,27
100	hielo	kg	100	100%	\$ 3,00	\$0,30
CANT. PRODUCIDA		105 ml				
CANT. PORCIONES		1 DE			Costo porción: \$1,73	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar hielo en él vaso old fashion, luego el Whisky acompañado del tipo vino de mortiño y la angostura. Remover bien hasta que se mezcle y se enfríe la bebida.</p> <p>Nota: Servir con cereza fresca.</p>						

3.8. COCTEL “MARÍA LA GUAGUA”.

Mise en place de: “María la guagua”		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Trozos de frutilla previamente limpias.	Cocktail “MARÍA LA GUAGUA”	Licuar las frutillas conjuntamente con la yaguana.
Yaguana previamente fría		
Rodaja de limón		
Rodajas de frutilla		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: COCTEL "MARIA LA GUAGUA"					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.M	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
30	Tardón mireño	ml	30	100%	\$6,00	\$0,24
90	Yaguana	ml	90	100%	\$2,50	\$0,23
15	Triple Sec	ml	15	100%	\$4,50	\$0,07
65	Zumo de limón	ml	15	23%	\$0,40	\$0,03
100	Hielo	kg	100	100%	\$3,00	\$0,30
1000	Frutilla	gr	50	83%	\$1,00	\$0,05
CANT. PRODUCIDA		250 ml				
CANT. PORCIONES		1 DE			Costo porción: \$0,92	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar hielo en un vaso alto, vaso collins / zombie, luego vertimos el Tardón mireño conjuntamente con el triple sec y el jugo de las frutillas colocamos el zumo de limón y remover hasta que se mezcle bien la bebida.</p> <p>Nota: servimos con una rodaja de limón.</p>						

3.9. COCTEL “CONSÁGRATE “.

Mise en place de: “CONSAGRATE”		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ralladura de naranja americana	Cocktail “CONSÁGRATE “	Procesar el tipo de vino de mortiño con la frutilla, luego lo colamos. Decorar con frutilla.
Champagne previamente frío		
Jugo de naranja		
Vino de mortiño		
Frutilla previamente limpia		




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: "CONSAGRATE"					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
30	Tipo vino de mortiño	ml	30	100%	\$10,00	\$0,60
100	Champagne Rose	ml	100	100%	\$7,50	\$1,00
100	naranja americana	ml	15	15%	\$0,50	\$0,08
100	frutilla	gr	15	15%	\$0,15	\$0,02
100	hielo	ml	100	100%	\$3,00	\$0,30
CANT. PRODUCIDA		160ml				
CANT. PORCIONES		1 DE			Costo porción: \$1,76	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar una copa flauta, luego vertimos tipo vino de mortiño mesclado con la frutilla, continuamos colocando champagne, conjuntamente con jugo de naranja y la ralladura de la misma, remover hasta que se mezcle bien la bebida.</p> <p>Nota: servimos con frutilla.</p>						

3.10. COCTEL. “LA SUCRE “

Mise en place de: “LA SUCRE”		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Agua mineral fría	Cocktail “LA SUCRE “	La chicha de jora previamente preparada con 5 días de anticipación, decoramos con rodajas de manzana deshidratada
Hielo picado		
Gaseosa de manzana fría		
Manzana previamente cortada en roda y deshidratada		
Chicha de jora bien fría y previamente cernida		




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: "LA SUCRE"					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
30	Chicha de jora	ml	30	100%	\$3,00	\$0,09
60	Agua mineral	ml	60	100%	\$1,50	\$0,09
60	Gaseosa de manzana	ml	60	100%	\$1,00	\$0,06
100	Hielo	gr	100	100%	\$3,00	\$0,30
CANT. PRODUCIDA		150ml				
CANT. PORCIONES		1 DE			Costo porción: \$0,54	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar hielo en un vaso alto, vaso collins / zombie, luego vertimos agua mineral, conjuntamente con la gaseosa de manzana, luego colocar la chicha de jora</p> <p>Nota: servimos con una rodaja de manzana deshidratada.</p>						

3.11. COCTEL “EL ANGAS”.

Mise en place de: “EL ANGAS”		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Blue curacao	Coctail “EL ANGAS”	Usamos arándanos para decorar
Extracto de Arándanos		
Hielo		
Sprite		
Pájaro azul		




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: COCTEL "EL ANGAS".					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
15	Arándanos	gr	15	100%	\$1,25	\$0,07
90	Sprite	ml	90	100%	\$2,00	\$0,11
30	Pájaro azul	ml	30	100%	\$10,00	\$0,30
10	Blue curacao	ml	10	100%	\$8,50	\$0,11
100	Hielo	gr	100	100%	\$3,00	\$0,30
CANT. PRODUCIDA		145ml				
CANT. PORCIONES		1 DE			Costo porción: \$0,89	
TÉCNICAS				FOTO		
Colocar hielo en un vaso alto, vaso collins / zombie, luego vertimos el pájaro azul conjuntamente con Sprite, por último, la el blue curacao y acompañado de arándanos						

3.12. COCTEL “LAS CUATRO TENTACIONES DE CUENCA”.

Mise en place de: “LAS CUATRO TENTACIONES DE CUENCA”		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Alginato de sodio	Coctail “LAS CUATRO TENTACIONES DE CUENCA”	
Sal de calcio		
yaguana		
rocero		
Guarapo		
Chicha de jora		




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: LAS CUATRO TENTACIONES DE CUENCA.					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
30	Yaguana	ml	30	100%	\$2,50	\$0,08
30	Rocero	ml	30	100%	\$3,00	\$0,09
30	guarapo	ml	30	100%	\$3,00	\$0,09
30	Chicha de jora	ml	30	100%	\$2,50	\$0,31
5	Sal de calcio	gr	5	100%	\$3.50	\$0.18
5	Alginato de sodio	gr	5	100%	\$4.50	\$0.67
CANT. PRODUCIDA		30c/u gr				
CANT. PORCIONES		1 DE			Costo porción: \$1.34	
TÉCNICAS				FOTO		
Colocar alginato de sodio en las bebidas tradicionales, después dejamos caer la mezcla en una solución de sal de calcio y agua, dándole un aspecto de esfera.						

3.13. COCTEL “EL HUMA”.

Mise en place de: “EL HUMA”		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Rosero y otras bebidas tradicionales.	Coctail	
Alginato de sodio	“EL HUMA”	




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: "EL HUMA"					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
100	Rosero y varias bebidas mas	ml	30	100%	\$3,00	\$0,09
100	Alginato de sodio	gr	5	100%	\$4,50	\$0,23
CANT. PRODUCIDA		30gr				
CANT. PORCIONES		1 DE			Costo porción: \$0.32	
TÉCNICAS				FOTO		
Colocar alginato de sodio en el rosero y otras más, dejar que se gelifique.						

3.14. COCTEL “EL MARISCAL”.

Mise en place de: “EL MARISCAL”		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Guarapo	Coctail “El Mariscal”	
Capsulas de nitrógeno		




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: "EL MARISCAL"					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
1	Capsula de nitrógeno	und	1	100	\$0.70	\$0.70
30	Jugo de caña	ml	30	100	\$2.50	\$0.08
CANT. PRODUCIDA		30ml				
CANT. PORCIONES		1 DE			Costo porción: 0.78	
TÉCNICAS				FOTO		
Colocar la bebida dentro del sifón y la vez la capsula y luego agitar hasta que se mezcle.						

3.15. COCTEL “KUSHNI”.

Mise en place de: “KUSHNI”.		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Agua mineral fría	Cocktail “KUSHNI”.	La chicha de jora previamente preparada con 5 días de anticipación, decoramos con rodajas de manzana deshidratada
Hielo picado		
Gaseosa saborizada previamente fría		
Chicha de jora bien fría y previamente cernida		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: "Kushni"					FECHA:	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
45	Rosero	ml	45	100%	\$3,00	\$0,14
60	Agua mineral	ml	60	100%	\$1,50	\$0,09
60	Gaseosas satirizadas	ml	60	100%	\$1,00	\$0,06
100	Hielo	gr	100	100%	\$3,00	\$0,30
CANT. PRODUCIDA		165ml				
CANT. PORCIONES		1 DE			Costo porción: \$0,59	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar hielo en una copa globo, luego vertir agua mineral, conjuntamente con la gaseosa carbonatada, luego colocar la chicha de jora</p> <p>Nota: servimos con una rodaja de manzana deshidratada.</p>						

RESULTADOS DE LA DEGUSTACIÓN DE RECETAS.

Los resultados de la aplicación de las bebidas de la sierra ecuatoriana, mantiene un cierto grado de complejidad como se explica a continuación

La Waka: un coctel de preparación fría con productos fáciles de manejar como, la yaguana, ron blanco y zumo de limón una preparación al instante con un grado de complejidad media, buena presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico esto permitió, obtener una calificación de 4,59 /5.

El Chucuro: se trata de un coctel de preparación fría con rosero, ginebra, licor de cacao y crema de leche, la preparación de complejidad media se obtuvo una buena presentación en su aroma, textura y sabor, lo cual permite obtener una calificación de 4,86/5.

El Angas: se trata de un coctel de preparación fría con un fermento (mistela) llamado pájaro azul, Sprite, blue curacao, su preparación de complejidad fácil, se obtuvo un aroma, color y sabor refrescante por lo que se obtiene una puntuación de 4,53/5.

Sangría de los Andes: se trata de un coctel de preparación fría con un fermento de mortiño, y una variedad de frutas, zumo de limón y naranja este endulzado con miel de caña, la preparación es de complejidad alta se obtuvo un buen color, aroma y sabor, donde se pudo identificar cada una de los ingredientes del mismo, por lo que se obtuvo una calificación de 3,99/5

Análisis de la degustación.

Se realizó la degustación del presente proyecto de intervención el día viernes 14 de enero de 2022 a las 18:00, mediante él envió de las preparaciones a los domicilios.

Cóctel

Coctel 1: "La Waka".

Coctel 2: "El Chucuro".

Coctel 3: "El Angas"

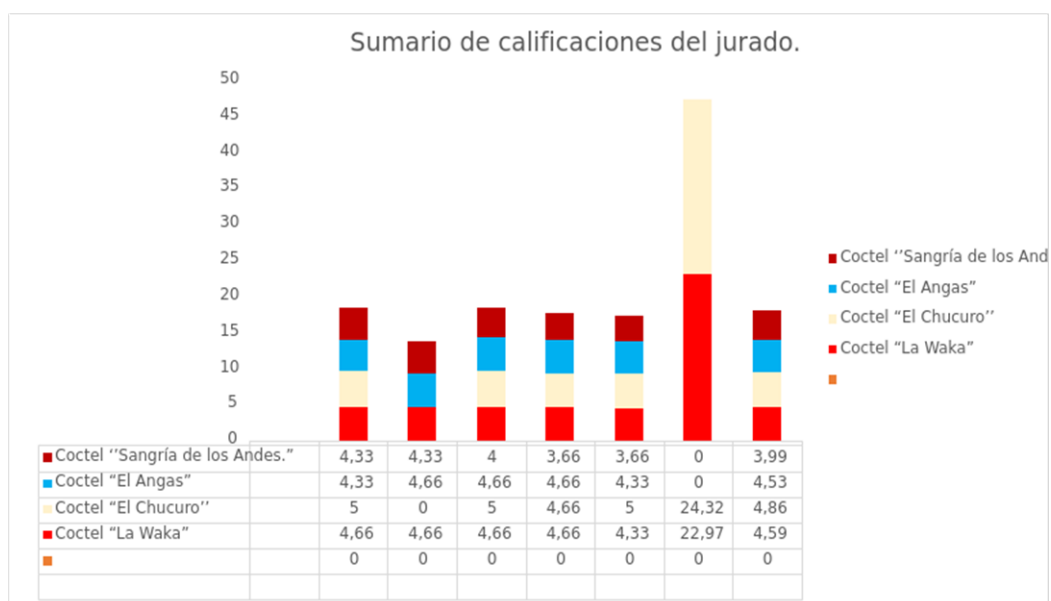
Coctel 4: "La Sangría de los Andes".

El jurado estaba conformado por docentes de la Universidad de Cuenca de la Facultad de la Hospitalidad. Magíster. María Augusta Molina (tutora), Magíster. Jessica Guamán y Ing. Santiago Carpio.

Se calificó cinco parámetros en la degustación que constituían en: presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico, la cual tuvo una calificación sobre cinco puntos cada aspecto, más adelante para la tabulación se realizó la sumatoria del puntaje de cada jurado, para dividirlo para cinco antedicho lo anterior se obtiene que:

Sumario de calificación del jurado.							
Coctel	Presentación /5	Color /5	Aroma /5	Sabor /5	Grado alcohólico /5	Total /25	Total /5
Coctel "La Waka"	4,66	4,66	4,66	4,66	4,33	22,97	4,59
Coctel "El Chucuro"	5	4,66	5	4,66	5	24,32	4,86
Coctel "El Angas"	4,33	4,66	4,66	4,66	4,33	22,64	4,53
Coctel "Sangría de los Andes"	4,33	4,33	4	3,66	3,66	19,98	3,99

Todos los cócteles estuvieron muy cerca de obtener la máxima calificación, con buena acogida en los parámetros analizados



Existiendo algunos aspectos a corregir para mejorar la calidad de los cocteles, se deberá aumentar el grado alcohólico en los fermentos para tener un mejor resultado y que no se presente una oxidación rápida y así no dañar el producto final, es recomendable utilizar hielo, las frutas naturales deben ser picadas y colocadas en el instante de la preparación.

Como se aprecia en los resultados de las calificaciones, las diferentes preparaciones tuvieron una buena aceptación por parte del jurado, consiguiendo obtener buenos comentarios para que el producto final, por lo cual se podría lanzar al mercado.

CONCLUSIONES

Una vez revisada la historia y analizada las tradiciones de la sierra ecuatoriana se ha tomado siete bebidas referentes, se podría decir que con ellas se puede elaborar diferentes tipos de cocteles tomando en cuenta que algunas de ellas son bebidas del momento como es el rosero la yaguana y el jugo de caña (guarapo) que están hechas para ser tomadas de una manera refrescante, sin embargo, se pudo transformar y modificar y ser introducidas en el mundo de los cocteles con alcohol.

Para lograr y mantener la esencia del producto se buscó técnicas adecuadas para la conservación de su sabor original, se tomó en cuenta sus texturas, sabores y colores que inciden de forma directa en la preparación del coctel y su resultado final, existe un mundo muy amplio de donde se puede investigar gastronómicamente ya sea para mejorar o mantener tradiciones.

Es importante mencionar que al momento de realizar la preparación de las bebidas se pudo identificar pequeños problemas como es el dulzor ya sea para bajar o potenciar su sabor el cual es importante, esto puede alterar o disminuir la calidad del sabor y aroma.

A pesar de algunos inconvenientes se pudo concluir satisfactoriamente con la elaboración de los cocteles de autor, lo importante fue incorporación de un fermento de mortiño, un pájaro azul típico de Guaranda, Tardón mireño el cantón Mira, los cuales le dieron esos sabores particulares al momento de ser degustados.

RECOMENDACIONES

Se puede decir que en el proceso existieron varias barreras más que físicas fueron de prácticas y técnicas ya que es muy importante tener en cuenta la textura y el tiempo que podemos mantener los ingredientes sea este fuera o dentro del congelador, como ser la yaguana, rosero, guarapo son productos de rápida fermentación y por ende se altera su sabor y textura lo cual afectaría directamente el coctel,

En caso de los fermentos tendríamos que cuidar en su proceso de preparación para que mantenga su sabor y no permitir una oxidación acelerada, como ocurrió en el coctel “Sangría de los Andes” el cual su sabor se alteró por la fermentación acelerada del mortiño y pierden su sabor original y cambio su textura al producto final

Es importante tener el mayor conocimiento posible de cada producto que se esté utilizando para su respectiva preparación, para así lograr un producto de calidad y que sea de gusto del público a quien se lo brinda.

Anexos

Anexos 1: Diseño de tesis aprobada



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA
HOSPITALIDAD CARRERA DE
GASTRONOMÍA

**“ELABORACION DE COCTELES DE AUTOR CON BASE EN
BEBIDAS TRADICIONALES DE LA SIERRA ECUATORIANA”.**

**Proyecto de intervención previo a la
obtención Del título de Licenciado en
Gastronomía y Servicios de Alimentos y
Bebidas.**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Alimentos, gastronomía, tecnología e innovación.

AUTOR:

Jorge Omar Peñafiel

Llanos 010281451- 4

CUENCA, agosto, 2020

3. TITULO DEL PROYECTO DE INTERVENCION

“ELABORACION DE COCTELES DE AUTOR CON BASE EN BEBIDAS
TRADICIONALES DE LA SIERRA
ECUATORIANA”.

4. NOMBRE DEL ESTUDIANTE Y CORREO ELECTRONICO

Jorge Omar Peñafiel
Llanos
omar_pj80@hotmail.es

5. RESUMEN DEL DISEÑO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

El presente proyecto pretende elaborar una propuesta con base en bebidas tradicionales alcohólicas y no alcohólicas de la sierra ecuatoriana, brindando la oportunidad para promover el uso de estas bebidas familiares en locales, al mismo tiempo, difundir el conocimiento sobre las mismas en varias fórmulas y combinas. La metodología que se utilizará en esta investigación, inicialmente, se la realizará a través de la recopilación de literatura especializada en el tema; por ejemplo, en el cantón Mira perteneciente a la provincia del Carchi se dice que hace treientos quince años cuando Mira era todavía una parroquia, se elaboraba una bebida alcohólica llamado Tardón Mireño, este nombre se le atribuye a la llegada a Mira de un sacerdote Jesuita en época de la colonia en la fiesta de la virgen, para dejar una encomienda se dice que se le brindo esta bebida y desapareció durante tres días, al retornar a Quito explico que su Tardón se debió que en Mira le brindaron una bebida especial llamada Tardón Mireño, para brindar en la celebración cristiana de la Madre santísima de la Caridad, esta madre era conocida como la chamizudita, una vez preparada la bebida era esta puesta en todas las esquinas del parque central, escoltado del fijador bebida de aguardiente entregada después del Tardón Mireño, esta es obligada dice la costumbre para que no haga daño. Para ello, se utilizará la técnica cualitativa, para el análisis de la propuesta. En la parte final, se describirá la puesta en práctica de las técnicas clásicas de cócteles detalladas en la misma, a través de un recetario en el que se expondrán y explicarán, para una mejor comprensión de los cócteles de autor.

6. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCION

El desarrollo del proyecto tendrá como punto de partida la búsqueda de bebidas alcohólicas y no alcohólicas tradicionales de la sierra ecuatoriana, que se expenden en los diferentes locales de la ciudad de Cuenca.

Con esta información, se dispondrá de un panorama completo de los cócteles que se ofertan y los productos que con más frecuencia son utilizados en su preparación; indudablemente, las técnicas de preparación de cócteles han proporcionado la base para la fabricación de los mismos, pero,

actualmente, existe la necesidad de introducir nuevos ingredientes, combinaciones y un rescate de las bebidas tradicionales, aunque ello requiere más conocimientos, recursos y experiencia con la finalidad de conseguir un impacto positivo en los clientes.

Esta oportunidad, hace imprescindible un mejoramiento e innovación en la oferta gastronómica tanto de alimentos como de bebidas, incrementando, de esta manera, el atributo de la oferta para los consumidores locales y los turistas nacionales e internacionales, quienes, permanentemente, están buscando nuevas propuestas que promuevan su atención.

El aporte que se generará con este proyecto, es de rescatar tradiciones, en torno al tema propuesto. También, el presente trabajo de intervención pretende identificar su valor para la aplicación de técnicas culinarias.

Además, para comprender las características del Patrimonio Alimentario del Ecuador, resulta necesario precisar que es el Patrimonio Alimentario, según la Revista N. °34 del Ministerio Coordinador de Patrimonio lo considera como:

...todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria respecto de un país o un territorio. No obstante, el alimento patrimonial no sólo hace relación a la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también a los productos que se utilizan como ingredientes. Por ello, se puede hablar tanto de Patrimonio Cultural Alimentario y de Patrimonio Natural Alimentario. (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012, pág.24)

7. REVISION BIBLIOGRAFIA.

El libro "Liquid Experience" de Javier Caballero (2014) registrado barman español, se puede evaluar el desarrollo de una coctelería que va de lo clásico a lo moderno, además de estudiar las nuevas técnicas utilizadas en la realización de bebidas y la introducción a conceptos como el de la coctelería progresiva, este libro será de utilidad para obtener información sobre la utilización de cada

producto en la elaboración de cócteles y también su fusión con las preferencias de la alta gastronomía.

El libro “Cóctel” de Tupac Kirby (2014) es una guía para entender la historia de la coctelería, los usos botánicos, la evolución del hielo, la destilación, los tipos de bebidas, clasificación, relieve de las frutas, decoración, coctelería acrobática y molecular; aporta un contenido valioso para tener una visión más amplia con respecto a la coctelería e innovación.

El libro FIESTA Y SABORES DEL ECUADOR del Chef Carlos Gallardo de la Puentes, es una guía para entender la historia sobre las tradiciones festivas de las regiones de nuestro país, en sus fiestas, comidas y particularmente en sus bebidas.

El libro Recetas NESTLE de Pablo Cuvi, aporta un contenido valioso para tener una visión más amplia con respecto a la gastronomía especialmente en una recopilación de las bebidas típicas de Ecuador.

El libro EL SABOR DE LOS RECUERDOS de Eulalia Vintimilla de Crespo, este libro nos da un contenido valioso sobre las costumbres que se tenían y se mantienen en la ciudad de Cuenca tomando como ejemplo su historia y tradiciones.

Orbis-Verlag, en su libro “Las bebidas más famosas del mundo “, indica que las mistelas a pesar que tiene ingredientes que se usan para elaborar el vino es diferente de este, puesto para realizar una mistela no se deja fermentar el mosto o pulpa de fruta y esta se encuentra inmersa en alcohol con lo cual se evita dicho proceso.

Nieves Feijoo en su libro Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa, nos muestra una lista de los distintos utensilios utilizados en el servicio de la coctelería

Sesmero José en su libro Hotelería y Turismo Coctelería nos proporciona varias teorías sobre el origen de la palabra cocktail, que en su terminología significa, Cock “gallo” y Tail “cola” dando como sobrenombre cola de gallo. El origen de su nombre aún no se lo ha descrito, pero muchos dicen que proviene del vocablo Ingles.

Fito medicina: 1100 plantas medicinales, Agapito f. Teodoro, s. f. Lima Isabel. Este libro nos brindara una introducción sobre las plantas medicinales a su vez nos brindara un aporte gastronómico el cual permite conocer de qué familia procede, los principios y propiedades. De este libro existen dos tomos y en cada uno de ellos está distribuido las plantas para el presente proyecto.

William & Suzue-Curley, en su libro “Patisserie”, nos dice que las frutas se pueden congelar cuando están en temperatura, la frambuesa y la mora se congelan bien al igual que las frutas con semilla como los duraznos y ciruelos, una vez congelados pueden ser usados a continuación en el año para su uso gastronómico.

9. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIAS DE RESULTADOS E IMPACTOS

Objetivo General

“ELABORACION DE COCTELES DE AUTOR CON BASE EN BEBIDAS TRADICIONALES DE LA SIERRA ECUATORIANA”.

Objetivos Específicos

- Conocer el origen y composición de los productos utilizados tradicionalmente.
- Describir las técnicas de coctelería que se utilizara para la elaboración de los cocteles.
- Diseñar un recetario a base de las bebidas más emblemáticas de la sierra ecuatoriana.

Meta

Crear recetas de innovación, relacionadas con bebidas, aplicando técnicas de coctelería, en las bebidas tradicionales.

Transferencia de Resultados

Una vez culminado, aprobado y expuesto este trabajo que incluye investigación, estudio y propuesta, su informe completo se pondrá a disposición a los interesados en alimentos y bebidas o emprendedores, en el repositorio digital del centro de documentación “Juan Bautista Vázquez” de la Universidad de Cuenca.

Impacto

El impacto de esta investigación será, exclusivamente, de carácter social, debido a que se pretende salvaguardar y librar de la memoria social, tradiciones populares, culturales y gastronómicas, contribuyendo a la materialización de las bebidas de antaño, aplicando técnicas de coctelería, de esta manera transfigurar una gama de cocteles con alcohol y sin alcohol.

8. TECNICAS DE TRABAJO

La metodología que se utilizará en la realización de este proyecto de intervención es de carácter cualitativo. En esta investigación se llevará a cabo la técnica de observación de campo, esta destaca el acercamiento a los actores sociales en este caso los lugares estratégicos donde comercializan las bebidas tradicionales de la sierra ecuatoriana en la ciudad, esta estrategia se utiliza para recolectar la información sobre la memoria histórica y elaboración de estas bebidas y para finalizar se registrara la investigación de las bebidas mediante la aplicación del fotorreportaje, una minuciosa observación en los productos seleccionados, como en las propiedades y las medidas adecuadas de sus componentes, así se recabará la mayor cantidad de información para su posterior análisis y producción.

9. BIBLIOGRAFIA

Aguilar, J. (2012). *Métodos de Conservación de Alimentos*. México: Red Tercer Milenium.

Andrade, L. (2010). *Las Recetas de la Abuela*. Cuenca: Arte y Diseño Industria Gráfica.

Ana Duato y Zulema Duato. (2016). *Sabores con tradición*. Valencia: Roca.

Armendaris, M. (2013). *La cocina del Ecuador, recetas tradicionales de mi país*. Quito: ISBN: 978-9942-02-657-6.

Badui, S. (2012). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. México: Pearson Educación

Carretero, F. (2009). *Procesos de fabricación de bebidas alcohólicas*. Innovación Tecnológica en la Industria de Bebidas.

Henche, H. (2014). *Guía de cócteles clásicos y modernos*. Barcelona: Geoplaneta.

Hernández, M. (2015). *Lyme Mixology*. Bloomington, Indiana. Editorial Palibrio.

López, S. (2014). Buscando nuestro lugar en la tierra. Cuenca, Ecuador: Editorial Centro Grafico Salesiano.

Marcialis, L. (2002). El arte de la coctelería. Editorial Idea Books, S.A. Ministerio de Cultura y Patrimonio. (26 de Octubre de 2013). Patrimonio Alimentario. Recuperado el 15 de Enero de 2020, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s.f.). Ministerio de Cultura y Patrimonio. Recuperado el 02 de Febrero de 2020, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/valores-mision-vision/>

Salazar, D. (30 de julio de 2012). Variables intrínsecas del Patrimonio Cultural Alimentario. Recuperado el 05 de Marzo de 2020, de https://www.unibe.edu.ec/wpcontent/uploads/2017/08/4.3variables_intrinsecas.pdf

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2014). Guía de Consumo de Alimentos Patrimoniales Región Andina. Quito, Ecuador: Digital Center.

Muñoz, J. "Cocina Latinoamericana", Edith JPM Publishing group, Quito, Pág. 111.

Nieves, F. (2016). Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Madrid, España: Editorial Paraninfa.

Popeone, W. (1970). The cherimoya. California Avocado Society Yearbook Wrigth, J. Guía completa de las Técnicas Culinarias. Barcelona, ed. Blume, 1997.

Páginas Web:

Asenjo, Vera, J., Morales de los Ríos, L., Sainz Urruela, R., y Tapia Hernández, L. (2015). Producción de alcoholes volátiles durante la maduración de los frutos. https://webs.ucm.es/info/cvicente/seminarios/maduración_frutos.pdf

Camacho, M., & Landázuri, M. (2010). Investigación y puesta en valor cultural de los recursos gastronómicos del Ecuador. Recuperado el 13 de enero de 2020, de <http://www.dspace.utpl.edu.ec>

Gallardo, C. (2016). Canelazos, hervidos y bebidas de frutales tradicionales del Ecuador. Ecuayorker. Recuperado de <http://www.ecuayorker.com>

Gastronomía&cía. (2014). Qué es un mocktail. Recuperado de <https://gastronomiaycia.republica.com>.

Gomez, J. (2014). Las bebidas de antaño en Quito. Quito: udla - Quito Instituto Metropolitano de Patrimonio 2014 SBN: 9789942205780.

Guamán, B. (2014). Rosero de Gualaceo. Cuenca.

Guamán, B. (28 de agosto de 2014). Vivir Ecuador. Recuperado el 05 de febrero de 2020, de Rosero de Gualaceo: <http://vivirecuador.com/blog/767/rosero-de-gualaceo>

Historia, GAD Principal. Recuperado el 3 diciembre 2019, de <http://www.gadprincipal.gob.ec>.

Montaguano, M. (2012). Obtenido de Investigación de las bebidas tradicionales ecuatorianas: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3651/1/UDLA-EC-TTAB-2012-02%28S%29.pdf>

Nestlé Ecuador S.A. (2001). En Recorrido por los sabores del Ecuador (pág. 53). Quito: Imprenta Mariscal.

Panqueva, J. (2008). Estrategias y técnicas de investigación cualitativa. Recuperado el 14 de diciembre de 2019, de <http://www.es.slideshare.net>

Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN). (Online). Bebidas Alcohólicas. Whisky. Requisitos. NTE INEN 365.

Recuperado:

http://181.112.149.204/buzon/normas/nte_inen_365-3.pdf.

Jorge Omar Peñafiel Llanos

Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN). (Online). Bebidas Alcohólicas. Gin (ginebra). Requisitos. NTE INEN 364. Recuperado:

http://181.112.149.204/buzon/normas/nte_inen_364-1.pdf.

Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN). (Online). Bebidas Alcohólicas. Vodka. Requisitos. NTE INEN 369.

Recuperado:

http://181.112.149.204/buzon/normas/nte_inen_369-5.pdf.

“Tradición de la caña de Azúcar”. Recuperado el 25 de enero de 2020 de. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3327/1/TESIS.pdf>.

Thebar, com. (2017). Infusiones, la nueva tendencia en la coctelería que llego para quedarse. Recuperado: <http://thebar.com.mx>

Vásquez, X. (2012). Investigación de las Bebidas Tradicionales de la Ciudad de Quito. Quito.

10. TALENTO HUMANO

Recurso	Dedicación	Valor Total
Director	1 horas / semana / 6 meses	\$ 300.00
Estudiantes	20 horas semana / 6 meses	\$ 1200.00
subtotal		\$ 1.500,00

11. Recursos materiales.

“ELABORACION DE COCTELES DE AUTOR CON BASE EN BEBIDAS TRADICIONALES DE LA SIERRA ECUATORIANA”.

Cantidad	Rubro	Valor
1Resma	Papel Bond A4-75gr	\$ 10.00
7 unidades	Esferos gráficos	\$ 5.40
2 unidades	Libros	\$ 45.50
1 caja	Clips	\$ 2.00
200 paginas	Impresiones	\$ 24.50
1 unidad	Libreta de apuntes	\$ 5.00
300 unidades	copias	\$ 15.00
	Equipo de computación	\$ 900.00
	Transporte	\$ 250.00
	Materia prima	\$ 500.00
total		\$ 1.257.40

12. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

“ELABORACIÓN DE CÓCTELES DE AUTOR CON BASE EN BEBIDAS TRADICIONALES DE LA SIERRA ECUATORIANA”.

ACTIVIDADES	MES					
	1	2	3	4	5	6
1. Presentar el diseño de la investigación	X					
2. Recolectar información documental	X					
3. Trabajo de Campo		X				
3.1. Entrevistas		X				
3.3 Encuestas		X				
3.4 Participación de grupos focales			X			
4. Organizar la información			X			
4.1. Realización de cocteles			X			
5. Discutir y analizar la información con el director de acuerdo a los objetivos				X		
6. Redactar el trabajo						
7. Revisar el trabajo final					X	
8. Imprimir y anillar el trabajo						X
						X

13. PRESUPUESTO.

“ELABORACION DE COCTELES DE AUTOR CON BASE EN BEBIDAS TRADICIONALES DE LA SIERRA ECUATORIANA”.

Concepto	Aporte del estudiante	Otros aportes	Valor total
Talento Humano	\$ 1.200,00		\$ 1.200,00
Gastos de Movilización	\$ 250,00		\$ 250,00
Gastos de Investigación	\$ 1.100,00		\$ 1.100,00
Materia prima	500,00		500,00
Utensilios de cocina	\$ 400,00		\$ 400,00
Material de escritorio	\$ 59,40		\$ 50,00
Bibliografía	\$ 190,00		\$ 200,00
Internet	\$ 240,00		\$ 140,00
Equipo de Computación	\$ 500,00		\$ 500,00
Imprevistos	\$ 500,00		\$ 500,00
TOTAL			\$ 4.840,00

14. ESQUEMA DE CONTENIDOS

Índice

Abstrac

t

Agradecimient

os Dedicatoria

Introducción

- Conocer el origen y composición de los productos utilizados tradicionalmente.

1. Maíz.
2. Caña de azúcar.
3. Frutas y especias:
4. Babaco.
5. Frutilla.
6. Limón.
7. Capulí.
8. Naranjilla.
9. Panela.
10. Hierba luisa.
11. Clavo de olor.
12. Pimienta dulce.
13. Canela.
14. Azúcar.
15. Ishpingo.
16. Hojas de cedrón.
17. Flor de ataco.
18. Almidón de achira.
19. Menta.
20. Toronjil.
21. Miel de caña.

- Describir las técnicas de coctelería que se utilizara para la elaboración de los cocteles.

. 1.- MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCTELERÍA.

1.1. Batida común.

2.2. Batida suave.

2.3. Bruleé.

2.4. Carbonatadas.

2.5. Esterificación.

2.6. Directo.

2.7. Edificados.

2.8. Escanciado.

2.9. Espumas.

2.10. Flambeado.

2.11. Gelificación.

2.12. Hard Shake.

2.13. Licuado.

2.14. Machado.

2.15. Mezclado.

2.16. Nitrógeno líquido.

2.17. Refreshado.

2.18. Straining.

Diseñar un recetario a base de las bebidas más emblemáticas de la sierra ecuatoriana.

1. La Waka.
2. El Chucuro
3. El Chaski
4. Carachula
5. Carnaval.
6. Sangría de los Andes
7. Sangre Cañarí
8. María la Guagua
9. Consagrate
10. La Sucre
11. El Angas
12. Las Cuatro Tentaciones de Cuenca
13. El Huma
14. El Mariscal
15. El Kushni

Conclusiones.

Recomendaciones.

Anexos.


Bibliografía.

Anexos 2: Calificación individual de la degustación

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMIA



Degustación previa a la validación de recetas


Proyecto de intervención

"ELABORACION DE COCTELES DE AUTOR CON BASE EN BEBIDAS TRADICIONALES DE LA SIERRA ECUATORIANA".

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación según su criterio, los valores correspondientes van del 1 al 5, 1 considerada la calificación mas baja y la 5 la de mayor valor

Anticipo mis agradecimientos por su valioso tiempo y participación.

Degustación realizada por M^o Augusto Polina

Firma 

Fecha 15/1/2022

JORGE OMAR PEÑAFIEL LLANOS.

• El coctel "La WAKA".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				✓	
Color				✓	
Aroma				✓	
Sabor				✓	
Grado Alcohólico			✓		

Observaciones:

Se sugiere disminuir ligeramente el grado alcohólico

Recomendaciones: Colocar en la coctelera 100gr de hielo. El Ron blanco, yaguana, el zumo de limón (lo necesario) "al gusto", tapamos la coctelera, usamos el método de agitado por unos 10 segundos, colocamos el cernidor de oruga, vertimos la bebida en la copa de Martini, decoramos con la rodaja de manzana deshidratada, servimos.

• El coctel "EL CHUCURO".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					✓
Color					✓
Aroma					✓
Sabor					✓
Grado Alcohólico					✓

Observaciones:

Se sugiere colocar canela molida en vez de canela en rama

Recomendaciones: Colocar en la coctelera 100 gr de hielo. El Ginebra, Rocero, Crema de leche, Licor de cacao, tapamos la coctelera, usamos la Técnica de Hard Shake "el hielo circule la mayor superficie posible de la coctelera". por unos 10 segundos, colocamos el cernidor de oruga, vertimos la bebida en la copa de Martini, servimos

JORGE OMAR PEÑAFIEL LLANOS.

• El coctel "EL ANGAS".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				/	
Color				/	
Aroma				/	
Sabor				/	
Grado Alcohólico				/	
Observaciones:					
Recomendaciones: Colocamos en el vaso collins 100 gr de hielo, el pájaro azul, 7up hasta el ¾ de vaso (que no pierda lo gaseoso) el blue curacao, decoramos con arándanos, servimos					

• El coctel "SANGRIA DE LOS ANDES".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				/	
Color				/	
Aroma				/	
Sabor				/	
Grado Alcohólico				/	
Observaciones:					
Recomendaciones: Colocamos 150gr de hielo troceado en una copa de agua, el tipo vino de mortifo, la macedonia de frutas, jugo de naranja conjuntamente con miel de caña, decoramos con la rodaja de naranja deshidratada, servimos.					

JORGE OMAR PEÑAFIEL LLANOS.

UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA



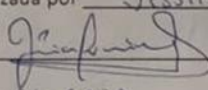
Degustación previa a la validación de recetas

Proyecto de intervención

"ELABORACION DE COCTELES DE AUTOR CON BASE EN BEBIDAS TRADICIONALES DE LA SIERRA ECUATORIANA".

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación según su criterio, los valores correspondientes van del 1 al 5, 1 considerada la calificación mas baja y la 5 la de mayor valor

Anticipo mis agradecimientos por su valioso tiempo y participación.

Degustación realizada por Jessica Guamán B
Firma 
Fecha 14-01-2022

JORGE OMAR PEÑAFIEL LLANOS.

• El coctel "La WAKA".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					✓
Color					✓
Aroma					✓
Sabor					✓
Grado Alcohólico					✓
Observaciones: OK.					
Recomendaciones: Colocar en la coctelera 100gr de hielo. El Ron blanco, yaguana, el zumo de limón (lo necesario) "al gusto", tapamos la coctelera, usamos el método de agitado por unos 10 segundos, colocamos el cernidor de oruga, vertimos la bebida en la copa de Martini, decoramos con la rodaja de manzana deshidratada, servimos.					

• El coctel "EL CHUCURO".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					✓
Color					✓
Aroma					✓
Sabor					✓
Grado Alcohólico					✓
Observaciones: OK.					
Recomendaciones: Colocar en la coctelera 100 gr de hielo. El Ginebra, Rocero, Crema de leche, Licor de cacao, tapamos la coctelera, usamos la Técnica de Hard Shake "el hielo circule la mayor superficie posible de la coctelera". por unos 10 segundos, colocamos el cernidor de oruga, vertimos la bebida en la copa de Martini, servimos					

JORGE OMAR PEÑAFIEL LLANOS.

• El coctel "EL ANGAS".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					✓
Color					✓
Aroma					✓
Sabor					✓
Grado Alcohólico					✓
Observaciones:	Excelente, la bebida carbonatada le da frescura.				
Recomendaciones:	Colocamos en el vaso collins 100 gr de hielo, el pájaro azul, 7up hasta el ¾ de vaso (que no pierda lo gaseoso) el blue curacao, decoramos con arándanos, servimos				

• El coctel "SANGRIA DE LOS ANDES".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				✓	
Color				✓	
Aroma				✓	
Sabor				✓	
Grado Alcohólico				✓	
Observaciones:					
Recomendaciones:	Colocamos 150gr de hielo troceado en una copa de agua, el tipo vino de mortifo, la macedonia de frutas, jugo de naranja conjuntamente con miel de caña, decoramos con la rodaja de naranja deshidratada, servimos.				
	OK.				

JORGE OMAR PEÑAFIEL LLANOS.

UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA




Degustación previa a la validación de recetas

Proyecto de intervención

"ELABORACION DE COCTELES DE AUTOR CON BASE EN BEBIDAS TRADICIONALES DE LA SIERRA ECUATORIANA".

Por favor llenar la siguiente ficha de degustación según su criterio, los valores correspondientes van del 1 al 5, 1 considerada la calificación mas baja y la 5 la de mayor valor

Anticipo mis agradecimientos por su valioso tiempo y participación.

Degustación realizada por ING. SANTIAGO CARPIO ALVAREZ
Firma 
Fecha 16-ENERO-2022

JORGE OMAR PEÑAFIEL LLANOS.

• El coctel "La WAKA".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					✓
Color					✓
Aroma					✓
Sabor					✓
Grado Alcohólico					✓
Observaciones: <i>NINGUNA.</i>					
Recomendaciones: Colocar en la coctelera 100gr de hielo. El Ron blanco, yaguena, el zumo de limón (lo necesario) "al gusto", tapamos la coctelera, usamos el método de agitado por unos 10 segundos, colocamos el cernidor de oruga, vertimos la bebida en la copa de Martini, decoramos con la rodaja de manzana deshidratada, servimos.					

P. Peñafiel

• El coctel "EL CHUCURO".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					✓
Color				✓	
Aroma					✓
Sabor				✓	
Grado Alcohólico					✓
Observaciones: <i>NINGUNA.</i>					
Recomendaciones: Colocar en la coctelera 100 gr de hielo. El Ginebra, Rocero, Crema de leche, Licor de cacao, tapamos la coctelera, usamos la Técnica de Hard Shake "el hielo circule la mayor superficie posible de la coctelera", por unos 10 segundos, colocamos el cernidor de oruga, vertimos la bebida en la copa de Martini, servimos					

P. Peñafiel

JORGE OMAR PEÑAFIEL LLANOS.

• El coctel "EL ANGAS".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación				✓	
Color					✓
Aroma					✓
Sabor					✓
Grado Alcohólico				✓	
Observaciones: <i>NINGUNA.</i>					
Recomendaciones: Colocamos en el vaso collins 100 gr de hielo, el pájaro azul, Tup hasta el ¼ de vaso (que no pierda lo gaseoso) el blue curacao, decoramos con arándanos, servimos					

P. Chapul

• El coctel "SANGRIA DE LOS ANDES".

Valores	Malo 1	Poco satisfactorio 2	Regular 3	Satisfactorio 4	Excelente 5
Presentación					✓
Color					✓
Aroma				✓	
Sabor			✓		
Grado Alcohólico			✓		
Observaciones: <i>Se va en apreciación: poder gustar el alcohol y el vino de moritis sobre la granada o cidra, por lo que a los mejores el proceso de elaboración.</i>					
Recomendaciones: Colocamos 150gr de hielo troceado en una copa de agua, el tipo vino de morito, la maceración de frutas, jugo de naranja conjuntamente con miel de caña, decoramos con la rodaja de naranja deshidratada, servimos.					

P. Chapul

JORGE OMAR PEÑAFIEL LLANOS.

Anexo 4: Fotos de la degustación.

“La Sangría de los Andes”



“El Chucuro”



“El Angas”



“La Waka”



BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, J. (2012). Métodos de Conservación de Alimentos. México: Red Tercer Milenium.
- Andrade, L. (2010). Las Recetas de la Abuela. Cuenca: Arte y Diseño Industria Gráfica.
- Ana Duato y Zulema Duato. (2016). Sabores con tradición. Valencia: Roca.
- Armendaris, M. (2013). La cocina del Ecuador, recetas tradicionales de mi país. . Quito: ISBN: 978-9942-02-657-6.
- Badui, S. (2012). La ciencia de los alimentos en la práctica. México: Pearson Educación
- Carretero, F. (2009). Procesos de fabricación de bebidas alcohólicas. Innovación Tecnológica en la Industria de Bebidas.
- Henche, H. (2014). Guía de cócteles clásicos y modernos. Barcelona: Geoplaneta.
- Hernández, M. (2015). Lyme Mixology. Bloomington, Indiana. Editorial Palibrio.
- López, S. (2014). Buscando nuestro lugar en la tierra. Cuenca, Ecuador: Editorial Centro Grafico Salesiano.
- Marcialis, L. (2002). El arte de la coctelería. Editorial Idea Books, S.A.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (26 de octubre de 2013). Patrimonio Alimentario. Recuperado el 15 de enero de 2020, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/1-Patrimonio-Alimentario-LUNES-21.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s.f.). Ministerio de Cultura y Patrimonio. Recuperado el 02 de febrero de 2020, de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/valores-mision-vision/>
- Salazar, D. (30 de julio de 2012). Variables intrínsecas del Patrimonio Cultural Alimentario. Recuperado el 05 de marzo de 2020, de https://www.unibe.edu.ec/wpcontent/uploads/2017/08/4.3variables_intrinsecas.pdf
- Ministerio de Cultura y Patrimonio. (2014). Guía de Consumo de Alimentos Patrimoniales Región Andina. Quito, Ecuador: Digital Center.
- Muñoz, J. "Cocina Latinoamericana", Edith JPM Publishing group, Quito, Pág. 111.
- Nieves, F. (2016). Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Madrid, España: Editorial Paraninfa.
- Popeone, W. (1970). The cherimoya. California Avocado Society Yearbook
- Wright, J. Guía completa de las Técnicas Culinarias. Barcelona, ed. Blume, 1997.

Páginas Web:

Asenjo, Vera, J., Morales de los Ríos, L., Sainz Urruela, R., y Tapia Hernández, L. (2015). Producción de alcoholes volátiles durante la maduración de los frutos.

https://webs.ucm.es/info/cvicente/seminarios/maduración_frutos.pdf

Camacho, M., & Landázuri, M. (2010). Investigación y puesta en valor cultural de los recursos gastronómicos del Ecuador. Recuperado el 13 de enero de 2020, de <http://www.dspace.utpl.edu.ec>

Gallardo, C. (2016). Canelazos, hervidos y bebidas de frutales tradicionales del Ecuador. Ecuayorker. Recuperado de <http://www.ecuayorker.com>

Gastronomía&cía. (2014). Qué es un mocktail. Recuperado de <https://gastronomiaycia.republica.com>.

Gomez, J. (2014). Las bebidas de antaño en Quito. Quito: udla - Quito Instituto Metropolitano de Patrimonio 2014 SBN: 9789942205780.

Guamán, B. (2014). Rosero de Gualaceo. Cuenca.

Guamán, B. (28 de agosto de 2014). Vivir Ecuador. Recuperado el 05 de febrero de 2020, de Rosero de Gualaceo: <http://vivirecuador.com/blog/767/rosero-de-gualaceo>

Historia, GAD Principal. Recuperado el 3 diciembre 2019, de <http://www.gadprincipal.gob.ec>.

Monta guano, M. (2012). Obtenido de Investigación del bebidas tradicionales ecuatorianas: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3651/1/UDLA-EC-TTAB-2012-02%28S%29.pdf>

Nestlé Ecuador S.A. (2001). En Recorrido por los sabores del Ecuador (pág. 53). Quito: Imprenta Mariscal.

Panqueva, J. (2008). Estrategias y técnicas de investigación cualitativa. Recuperado el 14 de diciembre de 2019, de <http://www.es.slideshare.net>.

Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN). (Online). Bebidas Alcohólicas. Whisky. Requisitos. NTE INEN 365. Recuperado: http://181.112.149.204/buzon/normas/nte_inen_365-3.pdf.

Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN). (Online). Bebidas Alcohólicas. Gin (ginebra). Requisitos. NTE INEN 364. Recuperado: http://181.112.149.204/buzon/normas/nte_inen_364-1.pdf.

Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN). (Online). Bebidas Alcohólicas. Vodka. Requisitos. NTE INEN 369. Recuperado: http://181.112.149.204/buzon/normas/nte_inen_369-5.pdf.

"Tradición de la caña de Azúcar". Recuperado el 25 de enero de 2020 de. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3327/1/TESIS.pdf>.

Thebar, com. (2017). Infusiones, la nueva tendencia en la coctelería que llevo para quedarse. Recuperado: <http://thebar.com.mx>

Vásquez, X. (2012). Investigación de las Bebidas Tradicionales de la Ciudad de Quito. Quito.