

UNIVERSIDAD DE CUENCA



**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía**

“Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la coctelería clásica”

**Proyecto de intervención previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía
y Servicio de Alimentos y Bebidas**

Autores

Andrés Xavier Aucapiña Coronel

C.I: 0106787591

Esteban Alfonso Samaniego Delgado

C.I: 0104962089

Directora

Mg. María Augusta Molina Díaz

C.I: 0103778395

Cuenca – Ecuador

2018



RESUMEN

El presente proyecto de intervención tiene como objetivo la creación de cocktails de autor a base de nueve plantas andinas que fueron seleccionadas por experimentaciones previas de parte nuestra, como son el ataco, cedrón, esencia de rosa, guarmipoleo, hierba buena, hierba luisa, manzanilla, romero y toronjil. Utilizando bebidas espirituosas como el whisky, ron, gin, brandy y vodka, para lograr un equilibrio perfecto de sabor, aroma y textura.

Con el propósito de impulsar e innovar el uso de plantas andinas en la coctelería, se seleccionaron métodos y técnicas adecuados para beneficiarse de las características que poseen cada planta y licor, teniendo en cuenta los utensilios necesarios para trabajar en la elaboración y montaje de los cocktails; sin omitir la importancia de los ingredientes y costos de cada materia prima.

Palabras clave: Ataco, Cedrón, Esencia de rosa, Guarmipoleo, Hierba buena, Hierba luisa, Manzanilla, Romero, Toronjil, Cocktail.



ABSTRACT

Abstract

The current intervention project aims the creation of some signature cocktails based on nine Andean plants, which were selected by previous experimentations on our part, such as ataco, lemon verbena, essence of rose, guarmipoleo, mint, verbena, chamomile, rosemary and lemon balm, plus the use of spirits including whisky, rum, brandy, and vodka to achieve a perfect balance of flavor, aroma and texture.

In order to promote and innovate the use of Andean plants in the cocktail bar, suitable methods and techniques are selected to benefit from features that each plant and liquor possess, considering the necessary utensils to work in the elaboration and assembly of the cocktails; without omitting the importance of the ingredients and costs of each raw material.

Key words: Ataco, Lemon verbena, Essence of rose, Guarmipoleo, Mint, Verbena, Chamomile, Rosemary, Lemon balm, Cocktail.

**ÍNDICE**

RESUMEN.....	II
ABSTRACT.....	III
CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.....	XI
CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.....	XII
CLÁUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....	XIII
CLÁUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....	XIV
AGRADECIMIENTO.....	XV
AGRADECIMIENTO.....	XVI
DEDICATORIA.....	XVII
DEDICATORIA.....	XVIII
INTRODUCCIÓN.....	XIX
CAPITULO I.....	20
1. PLANTAS ANDINAS Y SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.....	20
a) Decocción.....	21
b) Infusión.....	21
c) Tisana.....	22
1.1. Ataco.....	22
1.1.1. Descripción.....	23
1.2. Cedrón.....	24
1.2.1. Descripción.....	24
1.3. Esencia de Rosa.....	25
1.3.1. Descripción.....	26
1.4. Guarmipoleo.....	27
1.4.1. Descripción.....	27
1.5. Hierba buena.....	28
1.5.1. Descripción.....	28
1.6. Hierba Luisa.....	29



1.6.1. Descripción.....	30
1.7. Manzanilla.....	31
1.7.1 Descripción.....	31
1.8. Romero.....	32
1.8.1 Descripción.....	33
1.9. Toronjil.....	34
1.9.1 Descripción.....	34
CAPITULO II.....	36
2. TÉCNICAS DE LA COCTELERIA.....	36
2.1. CARACTERISTICAS Y DEFINICIÓN.....	36
2.2. UTENSILIOS.....	36
a) Coctelera o Shaker.....	37
b) Vaso Colador.....	37
c) Cuchara mezcladora.....	38
d) Colador.....	39
e) Licuadora.....	39
f) Medidor o Jigger.....	40
g) Rallador.....	41
2.3. VASOS Y COPAS.....	42
1) Old Fashion.....	42
2) Champagne.....	43
3) Aperitivo.....	44
4) Copa de Cocktail.....	44
5) Soul Delmónico.....	45
6) Jarro de Cerveza.....	45
7) Highball.....	46
8) Copa de Vino.....	47
9)Copa de Vino Tinto.....	47
10) Copa de Vino Blanco.....	47
11) Copa de Brandy.....	48



2.4. TÉCNICAS.....	49
2.4.1 Directo.....	49
2.4.2 Licuado.....	50
2.4.3 Batido.....	50
2.4.4 Mezcla.....	51
2.2. CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y SU USO CON PLANTAS ANDINAS.....	52
2.2.1. Whisky.....	53
2.2.2. Ron.....	55
2.2.3. Gin.....	56
2.2.4. Brandy.....	57
2.2.5. Vodka.....	58
CAPITULO III.....	60
3. PROPUESTA DE LOS COCTELES CON PLANTAS ANDINAS.....	60
3.1. Mise en place.....	60
3.1.1 Cocktail de Vodka con infusión de Hierba Luisa.....	61
3.2. Mise en place.....	62
3.2.1 Cocktail de Vodka con infusión de Hierba Luisa y extracto de naranja con canela.....	63
3.3. Mise en place.....	64
3.3.1 Cocktail de Ron con extracto de Cedrón.....	65
3.4. Mise en place.....	66
3.4.1 Cocktail de Gin con extracto de Cedrón.....	67
3.5. Mise en place.....	68
3.5.1 Cocktail de Gin con Ataco y extracto de naranjilla con canela.....	69
3.6. Mise en place.....	70
3.6.1 Cocktail de Vodka con Ataco y pimienta dulce.....	71
3.7. Mise en place.....	72



3.7.1	Cocktail de Vodka con infusión de Guarmipoleo y fresa.....	73
3.8.	Mise en place.....	74
3.8.1	Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón.....	75
3.9.	Mise en place.....	76
3.9.1	Cocktail de Ron con extracto de Toronjil.....	77
3.10.	Mise en place.....	78
3.10.1	Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil.....	79
3.11.	Mise en place.....	80
3.11.1	Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla.....	81
3.12.	Mise en place.....	82
3.12.1	Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce.....	83
3.13.	Mise en place.....	84
3.13.1	Cocktail de Vodka con extracto de Hierba Buena con naranja.....	85
3.14.	Mise en place.....	86
3.14.1	Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena.....	87
3.15.	Mise en place.....	88
3.15.1	Cocktail de Whisky con Romero y limón.....	89
3.16.	Mise en place.....	90
3.16.1	Cocktail de Whisky con Romero.....	91
3.17.	Mise en place.....	92
3.17.1	Cocktail de Brandy con de Esencia de Rosa.....	93
3.18.	Mise en place.....	94
3.18.1.	Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y naranja.....	95
4.	TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LA PRIMERA VALIDACIÓN.....	96
5.	TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LA SEGUNDA VALIDACIÓN.....	101



CONCLUSIONES	105
RECOMENDACIONES	106
BIBLIOGRAFIA	107
ANEXOS	111
Anexo 1. Diseño aprobado el día Jueves 18 de Enero del 2018 por el Consejo Directivo de la Facultad.....	111
Anexo 2. Formato de ficha de validación realizado el Viernes 23 de Febrero y Martes 17 de Julio, del 2018.....	122
2.1. Resultados de la primera validación realizada el viernes 23 de febrero del 2018.....	126
2.2. Resultados de la segunda validación realizada el martes 17 de julio del 2018.....	138
Anexo 3. Ilustraciones de la primera y segunda validación.....	146
3.1. Día de la primera validación.....	146
3.2. Día de la segunda validación.....	147
Anexo 4. Proceso de compra y limpieza de las plantas.....	148
Anexo 5. Métodos de elaboración de las plantas.....	149
5.1 Decocción.....	149
5.2 Infusión.....	149
5.3 Tisana.....	149

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Ataco.....	22
Ilustración 2. Cedrón.....	24
Ilustración 3. Esencia de Rosa.....	25
Ilustración 4. Guarmipoleo.....	27
Ilustración 5. Hierba Buena.....	28
Ilustración 6. Hierba Luisa.....	29
Ilustración 7. Manzanilla.....	31
Ilustración 8. Romero.....	32
Ilustración 9. Toronjil.....	34



Ilustración 10. Coctelera o Shaker.....	37
Ilustración 11. Vaso Colador.....	38
Ilustración 12. Cuchara Mezcladora.....	38
Ilustración 13. Colador.....	39
Ilustración 14. Licuadora.....	40
Ilustración 15. Medidor 1oz.....	41
Ilustración 16. Medidor 2oz.....	41
Ilustración 17. Rallador 1.....	41
Ilustración 18. Rallador 2.....	42
Ilustración 19. Vaso Old Fashion.....	43
Ilustración 20. Copa de Champagne	43
Ilustración 21. Vaso Aperitivo.....	44
Ilustración 22. Copa de Cokctail.....	44
Ilustración 23. Copa Soul Delmónico.....	45
Ilustración 24. Jarro de Cerveza.....	46
Ilustración 25. Vaso Highball.....	46
Ilustración 26. Copa Vino Tinto.....	47
Ilustración 27. Copa Vino Blanco.....	48
Ilustración 28. Copa de Brandy.....	48
Ilustración 29. Técnica: Directo.....	49
Ilustración 30 - 33. Técnica: Licuado.....	50
Ilustración 34. Técnica Batido.....	51
Ilustración 35. Técnica: Mezcla	52
Ilustración 36. Ilustraciones de la primera y segunda validación.....	146
Ilustración 37. Proceso de Compra y Limpieza de las plantas.....	148
Ilustración 38. Métodos de Elaboración de las Plantas.....	149

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Resumen de calificación por criterio de la primera validación. Presentación..	96
Tabla 2. Resumen de calificación por criterio de la primera validación. Color.....	97



Tabla 3. Resumen de calificación por criterio de la primera validación. Aroma.....	98
Tabla 4. Resumen de calificación por criterio de la primera validación. Sabor.....	99
Tabla 5. Resumen de calificación por criterio de la primera validación. Grado Alcohólico.....	100
Tabla 1. Resumen de calificación por criterio de la segunda validación. Presentación.....	101
Tabla 2. Resumen de calificación por criterio de la segunda validación. Color.....	102
Tabla 3. Resumen de calificación por criterio de la segunda validación. Aroma.....	102
Tabla 4. Resumen de calificación por criterio de la segunda validación. Sabor.....	103
Tabla 5. Resumen de calificación por criterio de la segunda validación. Grado Alcohólico.....	104



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio
Institucional

Andrés Xavier Aucapiña Coronel, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del Proyecto de Intervención "Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la coctelería clásica", 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.

Asimismo, 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, 21 de Septiembre del 2018

Andrés Xavier Aucapiña Coronel

C.I: 0106787591



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio
Institucional

Esteban Alfonso Samaniego Delgado, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del Proyecto de Intervención "Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la coctelería clásica", 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.

Asimismo, 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, 21 de Septiembre del 2018

Esteban Alfonso Samaniego Delgado

C.I: 0104962089



Cláusula de Propiedad Intelectual

Andrés Xavier Aucapiña Coronel, autor del Proyecto de intervención "Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la coctelería clásica", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 21 de Septiembre del 2018



Andrés Xavier Aucapiña Coronel

C.I: 0106787591



Cláusula de Propiedad Intelectual

Esteban Alfonso Samaniego Delgado, autor del Proyecto de intervención "Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la coctelería clásica", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 21 de Septiembre del 2018

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Esteban Samaniego', written over a horizontal line.

Esteban Alfonso Samaniego Delgado

C.I: 0104962089



AGRADECIMIENTO

A mi madre quien me ha brindado su apoyo, confianza y motivación de manera incondicional.

A nuestra directora de tesis la Magister Ma. Augusta Molina quien nos compartió su amplio conocimiento y dedicación en la realización de este proyecto.

A la Magister Marlene Jaramillo quien nos guio con su experiencia y trayectoria en el desarrollo del proyecto desde sus inicios.

A los docentes quienes durante estos años de formación compartieron sus conocimientos para nuestro desarrollo profesional.

Andrés Aucapiña Coronel



AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios, por darme la fortaleza y perseverancia para superar los retos a lo largo de mi vida.

A nuestra directora, Mg. María Augusta Molina quien nos ha brindado su conocimiento, apoyo y empuje para poder culminar este trabajo.

A la Mg. Marlene Jaramillo quien con sus conocimientos nos orientó de la mejor manera al realizar este proyecto.

A mi compañero Andrés Aucapiña por su colaboración y compromiso con este trabajo.

A la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad y a los docentes, quienes nos han compartido sus conocimientos en el proceso de nuestro desarrollo profesional.

Esteban Samaniego Delgado



DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi madre Edita quien estuvo siempre a mi lado brindándome su apoyo y su fe en los momentos más difíciles. A más de ser quien me ha enseñado a ser persistente para alcanzar mis objetivos.

Andrés Aucapiña Coronel



DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a mi familia, en especial a mis padres Alfonso y Eulalia quienes han sido un pilar fundamental para mi crecimiento y formación profesional.

A mi hermano Iván por su apoyo y ser un amigo más en mi vida.

A todas esas personas que estuvieron a mi lado, fueron mi apoyo y me ayudaron de alguna u otra manera para poder concluir este proyecto.

Esteban Samaniego Delgado



INTRODUCCIÓN

Este proyecto de intervención, se origina en base a la necesidad de brindar un nuevo uso y conocimiento sobre las plantas andinas que se pueden encontrar en la región, y como combinarlas en la preparación de cocktails, potenciando sus características organolépticas que pueden mejorar cada bebida alcohólica preparada. La guía contiene los fundamentos básicos de la coctelería como sus técnicas y métodos de preparación con las plantas, permitiendo al lector ya sean estudiantes y/o profesionales en la gastronomía que deseen conocer más sobre sus características y como aprovecharlas para su uso en la coctelería.

El capítulo uno contiene una descripción sobre, nueve plantas andinas, ataco, cedrón, esencia de rosa, guarmipoleo, hierba buena, hierba luisa, manzanilla, romero y toronjil y su uso en la gastronomía, especificando su mezcla con ciertas bebidas espirituosas como el vodka, gin, ron, brandy y whisky.

En el capítulo dos se recauda información sobre los fundamentos básicos de la coctelería como clasificación de las bases alcohólicas, técnicas de preparación, principales recursos y materias primas utilizadas y los utensilios básicos requeridos para la elaboración de un cocktail.

Como último punto en el capítulo tres se desarrollan las fichas técnicas de cada cocktail, empleando las diferentes técnicas, métodos y materia prima enumerados en los capítulos anteriores.

Finalmente se elaborará un recetario sobre coctelería de autor a base nueve de plantas andinas utilizadas comúnmente para realizar infusiones medicinales, como el ataco, el cedrón, toronjil, esencia de rosa, manzanilla, hierba luisa, romero, guarmipoleo y hierba buena, y su uso con los diferentes licores como whisky, ron, gin, brandy y vodka.



CAPITULO I

1. PLANTAS ANDINAS Y SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El uso de las plantas andinas en la medicina se remonta desde tiempos inmemoriales, en la que las diferentes civilizaciones las utilizaban comúnmente para la curación de malestares y enfermedades; e incluso en algunas culturas se las usaba durante rituales de limpiezas de energía. Con el pasar de los años el conocimiento y características de dichas plantas han sido de uso cotidiano en los hogares, permitiéndose mantener un legado generacional sobre sus propiedades para la salud. (López, 2014, p.4)

Pero al verificar su uso en la gastronomía se puede apreciar que sus usos son muy limitados y no se aprovecha al máximo las características organolépticas de ciertas plantas andinas, por ejemplo, de las que crecen generalmente en huertos y bajo climas templados y cálidos.

Entre algunas de las clasificaciones de las plantas se encuentran aquellas que se pueden usar su tallo, hojas y flores que a menudo brindan un sabor agradable al paladar y su fragancia es atractiva para el consumidor. (López, 2014, p.5)

Es por ello que algunas pueden aportar sabor, color y aroma a una bebida alcohólica armoniosa para el consumidor, es decir que tenga sintonía con todos los ingredientes utilizados, permitiendo explorar diferentes combinaciones y variaciones en la preparación de una bebida alcohólica.

Se debe tomar en consideración que algunas no son idóneas para su uso por ciertas toxinas que pueden afectar al consumidor y por ello se debe conocer sobre su correcta manipulación y que su resultado final sea el óptimo para utilizarlas en una bebida alcohólica. (Huayame, 2013, p.23)

Antes de adquirir las plantas se debe revisar que se encuentren en buen estado, se puede verificar por su aroma ya que si el mismo huele a moho no es recomendable para su uso, porque puede ocasionar malestares al consumidor. También se considera su parte física en cuanto a



su tallo y hojas, las mismas que si se encuentran en estado viscoso¹ hay que descartarla por completo.

De preferencia se usan plantas frescas, a las cuales se las tiene que lavar con agua fría y separar aquellas partes que son inservibles como hojas marchitas o raíces. Seva (s/a), menciona los siguientes métodos para obtener bebidas en base a las plantas como:

a) Decocción

Se tiene que lavar previamente la planta y remojarla en agua fría por unos cinco minutos aproximadamente; luego se pasa por agua en estado de ebullición. Se debe tapar la olla utilizada hasta que se pueda percibir su aroma; se retira del fuego para que la solución repose por unos minutos, se pasa por un tamiz y está lista para su consumo.

Las partes más tiernas de las plantas como las hojas y las flores deben pasar por ebullición por unos diez minutos aproximadamente para extraer al máximo sus características organolépticas. Mientras que las partes más sólidas como raíces, cortezas y tallos se deben trocear en pedazos muy pequeños para luego hervirlos por media hora.

Como recomendación para el uso de la técnica se pueden utilizar ollas enlozadas o de vidrio refractario. (Véase Anexo 5.1.)

b) Infusión

Se debe lavar la planta a utilizarse y remojarla por unos minutos en agua fría para mejorar la absorción de las propiedades de la planta.

Colocar la planta sobre un recipiente refractario, añadir agua caliente y tapar inmediatamente, dejar reposar por quince minutos en el caso de las hojas y flores; y por media hora si se utilizan tallos o raíces. (Véase anexo 5.2.)

¹ Sustancia pegajosa o espesa.

c) Tisana

Se debe lavar la planta a utilizarse, agregar las plantas sobre una olla enlozada con agua en estado de ebullición, tapar y dejar hervir por unos cinco minutos. Se retira del fuego y se deja reposar por diez minutos.

Posteriormente se tamiza con una tela fina sobre un recipiente de vidrio para su uso.

Según nuestra experimentación, se recomienda para un litro de agua utilizar 50 g de plantas frescas o 20 g de plantas secas para obtener los resultados deseados. (Véase anexo 5.3.)

Las plantas al ser trasladadas desde su zona de cultivo hasta su punto de venta pueden contaminarse con algunas bacterias y por ello se tiene que pasar por un proceso de manipulación sumamente controlado y realizar el método de cocción adecuado para cada tipo de planta que se vaya a utilizar. Aprovechando sus características organolépticas al momento de preparar una bebida alcohólica o no alcohólica. López (2014), enumera algunas plantas.

1.1. Ataco

Nombre Científico: *Amaranthus quitensis* (H. B. K.)

Nombre Común: Ataco, yuyo, colorado o sangorache

Ilustración # 01

Ataco



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

1.1.1. Descripción:

Es una planta herbácea anual ² de 2 m de alto 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 estrechas espigas que se caracterizan por ser de una textura rugosa que suele dar pequeños pinchazos al contacto con la piel. Es por ello que se debe manipular con sumo cuidado, mientras que su tallo y hojas son suaves y lisas facilitando su manipulación.

Las hojas de la planta son utilizadas por el método de decocción para malestares estomacales.

La planta completa se utiliza por el método de infusión con la que se obtiene un aroma de baja intensidad siendo agradable y suave para el olfato, su sabor es neutro permitiendo versatilidad para la combinación con otros ingredientes de sabor y aroma fuertes como frutas cítricas y licores como el Gin y el Vodka que contengan como máximo cuarenta por ciento de grado alcohólico y dulces como la miel, a más de aportar un color rosa intenso atractivo a la vista del consumidor.

En la gastronomía se usa como colorante o aromatizante en la horchata, la colada morada y la morcilla. Sus hojas tiernas suelen ser utilizadas en sopas la cual se asemeja a la espinaca, pero se tiene que cocinar por varios minutos. (López, 2014, p 23)

² La planta se la puede encontrar durante un solo periodo durante todo el año

1.2. Cedrón

Nombre Científico: *Lippia citriodora* (Cav.) Kunth

Nombre Común: Cedrón

Ilustración # 02

Cedrón



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Jueves 15 de Febrero del 2018

1.2.1. Descripción:

Es un arbusto caducifolio³ que alcanza de 3 a 7 metros de altura con tallos leñosos en la parte superior. Sus hojas son verticales alargadas de hasta 7cm de largo, son de color verde claro, que despiden una fuerte fragancia a limón cuando se frota con las manos.

Sus hojas son utilizadas por el método de infusión o decocción para el dolor de estómago, insomnio y ansiedad. A más de ello la planta aporta un color rojizo intenso, ideal para dar color a una bebida alcohólica.

La textura de las hojas son suaves y lisas al igual que su tallo es delgado y blando, lo que facilita su manipulación.

Su aroma es sutil y suave para el olfato, mientras que su sabor es un poco dulce con cierto toque a limón permitiendo combinarla con otros

³ El árbol, arbusto o planta que pierde su cobertura durante el invierno, en el que la ausencia de sus hojas aumenta la efectividad de su polinización.

ingredientes de sabor y aroma fuerte, que podrían ser las especias como la canela, nuez moscada y pimienta dulce, se puede combinar con licores como el Ron y el Gin que contengan como máximo cuarenta por ciento de grado alcohólico.

A más de ello la planta aporta un color amarillo pastel en reacción a la clorofila de sus hojas al pasar por la infusión.

En la gastronomía se pueden utilizar como aromatizante para marinadas o vinagretas. Y en Argentina y Uruguay se utiliza para aromatizar el mate ya que al pasar por decocción y machacarlo emana un sabor y aroma fuerte. (López, 2014, p. 29)

1.3. Esencia de Rosa

Nombre Científico: *Pelargonium graveolens* L'Hér.

Nombre Común: Geranio griego y Esencia de rosa

Ilustración # 03

Esencia de Rosa



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Jueves 15 de Febrero del 2018

1.3.1. Descripción:

Es una planta perteneciente a la familia de las Geraniáceas, puede alcanzar hasta medio metro de alto, sus hojas son de forma redondeada de color verde. Sus flores tienen pequeñas ramificaciones de color rosado y blanco. Sus hojas son utilizadas por el método de decocción o tisana para calmar malestares estomacales, regula los niveles de azúcar en la sangre y ayuda a eliminar toxinas del cuerpo.

Sus hojas y sus flores son utilizadas para la elaboración de aceites para el cuerpo.

Sus hojas son suaves con pequeñas hendiduras mientras que su tallo es rígido con pelillos erizados de medio milímetro de altura que se puede distinguir mediante el tacto.

Su aroma se distingue a esencia de rosas frescas y limón, agradable para el olfato. Mientras que su sabor es neutro, es decir que no es dulce ni tampoco amargo, permitiendo combinarla con ingredientes de sabor y aroma fuerte como la canela, frutos cítricos, y licores como el Brandy que contenga como máximo treinta y seis por ciento de grado alcohólico.

A más de ello la planta aporta un color amarillo pálido en reacción a la clorofila que poseen sus hojas.

Tras una investigación realizada sobre su uso en la gastronomía, no se ha encontrado alguna evidencia o relación con alguna receta utilizada en preparaciones de alimentos y bebidas. Como lo indica Gretti (s/a).

1.4. Guarmipoleo

Nombre Científico: *Drymaria ovata* Willd. Ex Schult.

Nombre Común: Guarmipoleo

Ilustración # 04

Guarmipoleo



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Jueves 15 de Febrero del 2018

1.4.1. Descripción

Es una planta que crece en los páramos andinos, puede alcanzar hasta medio metro de altura, sus hojas son pequeñas y circulares de color verde agrupadas en tallos delgados y alargados de hasta 10 cm de largo, y se agrupan formando un cojín de aspecto rastrero, lo que implica limpiarla hasta que todos los residuos de la tierra se hayan eliminado antes de utilizarla al tacto es suave y lisa lo que facilita su manipulación.

La planta es utilizada por el método de infusión para calmar dolores estomacales, bronquitis e inflamaciones.

Tiene aroma a menta-limón agradable y suave para el olfato, su sabor es fuerte e intenso con connotaciones a menta, permitiendo combinarla con ingredientes de sabor y aroma dulce como frutas tropicales, especies como

la canela y el anís estrellado. Licores fuertes y/o dulces como el Vodka y el Gin que contengan como máximo cuarenta por ciento de grado alcohólico. A más de ello aporta con un color amarillo pastel en reacción a la clorofila que poseen sus hojas siendo agradable para la vista del consumidor.

Tras una investigación realizada sobre su uso en la gastronomía, no se ha encontrado alguna evidencia o relación con alguna receta utilizada en preparaciones de alimentos y bebidas. Como lo indica Gretti (s/a).

1.5. Hierba buena

Nombre Científico: *Mentha spicata* L.

Nombre Común: Hierba Buena

Ilustración # 05

Hierba Buena



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Jueves 15 de Febrero del 2018

1.5.1. Descripción:

Es una planta que puede alcanzar los 30 cm de alto, sus hojas son pequeñas de forma ovalada de color verde y con pequeñas hendiduras en

su borde, se pueden apreciar mediante el tacto y expide una fragancia muy fuerte al frotar con las manos.

Sus hojas y tallo son utilizadas por el método de tisana o decocción como antiinflamatorio, antiséptico y estimulante.

Posee un aroma a lima-limón agradable para el olfato, su sabor es semi-dulce permitiendo combinarla con ingredientes de sabor y aroma fuertes como futras cítricas, licores como el Vodka, Gin y Ron que contengan como máximo cuarenta por ciento de grado alcohólico.

A más de ello aporta con un color amarillo verdoso en reacción a la clorofila que poseen sus hojas.

En la gastronomía tiene una gran variedad en su uso ya que se la puede usar para salsas, sopas, ensaladas, vinagretas y un sin número más de preparaciones por su versatilidad en cuanto a portación de aromas y sabores. (López, 2014, p. 53).

1.6. Hierba Luisa

Nombre Científico: *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf

Nombre Común: Hierba Luisa

Ilustración # 06

Hierba Luisa

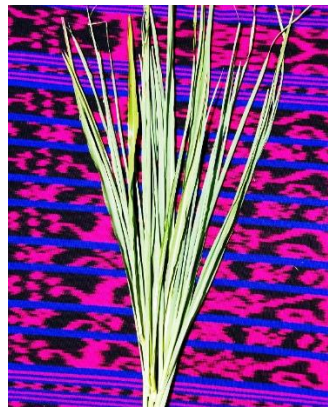


Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Jueves 15 de Febrero del 2018

1.6.1. Descripción:

Es una planta que puede alcanzar los 2 m de largo. Sus hojas son alargadas de color verde, su composición física es lisa y un poco rígida, pero es suave al tacto. La forma de la planta es en racimo, es decir que sus hojas crecen desde la raíz hacia los extremos.

Sus hojas son utilizadas por el método de infusión como antiinflamatorio, antioxidante, fungicida y otras aplicaciones.

Al tacto emana un aroma de baja intensidad siendo suave y sutil para el olfato, su sabor es neutro es decir que no es dulce ni tampoco amargo, convirtiéndose en un ingrediente idóneo para la combinación con otros ingredientes de sabor y aroma dulce como frutas tropicales, fuertes como las especias como la canela, la pimienta dulce y anís estrellado, frutas cítricas y licores como el Vodka que contengan como máximo cuarenta por ciento de grado alcohólico.

Al pasar la planta por el método de infusión la bebida resultante es incolora por la poca presencia de clorofila en sus hojas, pero permite jugar con una gama de colores que pueden ser añadidos por otros ingredientes.

Tras una investigación realizada sobre su uso en la gastronomía, no se ha encontrado alguna evidencia o relación con alguna receta utilizada en preparaciones de alimentos y bebidas. Como lo indica Gretti (s/a).

1.7. Manzanilla

Nombre Científico: *Matricaria chamomilla* L.

Nombre Común: Manzanilla

Ilustración # 07

Manzanilla



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Jueves 15 de Febrero del 2018

1.7.1. Descripción:

Es una planta que puede alcanzar los 2 m de altura aproximadamente, sus flores forman una corola⁴, de color amarillo con hojas curvo lineales de color verde, su composición física es lisa mientras que su tallo es delgado y alargado llegando a medir hasta 25 cm de largo. Para el tacto la planta es suave y lisa lo que permite una fácil manipulación.

La planta se utiliza por el método de infusión como antibacterial e antiinflamatorio y para tratar afecciones respiratorias como el asma.

Posee un aroma de mucha intensidad, pero suave para el olfato, su sabor es semi-dulce permitiéndole combinar con ingredientes de aroma y sabores fuertes como las frutas cítricas, especies como la canela, el anís estrellado

⁴ Formación de pétalos que conforman una flor que protege los órganos reproductores de la planta.

y la pimienta dulce y licores como el Vodka y el Gin que contengan como máximo cuarenta por ciento de grado alcohólico.

A más de ello la planta aporta un color amarillo intenso por la clorofila de sus hojas y por las pequeñas esporas de la corola, siendo agradable a la vista del consumidor.

Tras una investigación realizada sobre su uso en la gastronomía, no se ha encontrado alguna evidencia o relación con alguna receta utilizada en preparaciones de alimentos y bebidas. Como lo indica Gretti (s/a)

1.8. Romero

Nombre Científico: *Rosmarinus officinalis* L.

Nombre Común: Romero, romani, rosmarino y romero

Ilustración # 08

Romero



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Jueves 15 de Febrero del 2018

1.8.1 Descripción:

Es una planta u arbusto que tiene un tallo recto que puede alcanzar hasta los 2 m de altura. Sus hojas son lineales y revueltas, tienen un margen arrollado de color verde oscuro, su composición física es flexible y lisa al tacto, lo que facilita su manipulación. Sus flores se encuentran ubicadas en pequeñas partes del tallo, poseen una corola de color azul claro con pequeñas tonalidades de color violeta.

La hoja de la planta se utiliza por el método de infusión o decocción como antiséptico, cicatrizante, para la prevención de ulcera, limpia el hígado, entre otras. Su planta se utiliza para la elaboración de aceites.

Posee un aroma fuerte e intenso para el olfato, su sabor es semi-amargo permitiendo combinarla con ingredientes de sabor y aroma dulce como la pimienta dulce y agua tónica, fuertes como el jengibre, y licores como el whisky que contenga como máximo cuarenta por ciento de grado alcohólico.

Al pasar la planta por el método de infusión la bebida es incolora por la falta de clorofila. Pero permite jugar con una gama de colores que pueden ser añadidos por otros ingredientes como jarabes.

Su uso en la gastronomía es muy extenso ya que se utiliza toda la planta ya sea en vinagretas, paellas, sopas, cremas, salsas y demás, y a más de ello sus flores son utilizadas para la elaboración de tortillas de huevo. (Lopez, 2014, p. 75)

1.9. Toronjil

Nombre Científico: *Melissa officinalis* L.

Nombre Común: Toronjil

Ilustración # 09

Toronjil



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Jueves 15 de Febrero del 2018

1.9.1. Descripción:

Es una planta rastrera que puede alcanzar una altura de 20 cm de alto, sus hojas son de forma ovaladas y de color verde oscuro, su composición física es rugosa al tacto mientras que su tallo es liso y flexible lo que permite una fácil manipulación. Sus flores son de color violeta claro y se caracterizan por tener una fragancia muy fuerte.

Las hojas son utilizadas por el método de infusión para la hipertensión, afecciones respiratorias, nervios y ansiedad.

Emana un aroma a limón con cierta connotación a menta suave para el olfato, su sabor es semi-dulce y un poco amargo, permitiendo combinarla con ingredientes de sabor y aroma fuerte como las frutas cítricas, dulces como la miel y frutos tropicales. Se pueden emplear licores como el Ron o Vodka que contengan como máximo cuarenta por ciento de grado alcohólico.



Tras una investigación realizada sobre su uso en la gastronomía, no se ha encontrado alguna evidencia o relación con alguna receta utilizada en preparaciones de alimentos y bebidas. Como lo indica Gretti (s/a).

CAPITULO II

2. TÉCNICAS DE LA COCTELERIA

2.1. CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIÓN

Durante años se ha indagado sobre la procedencia de la palabra cocktail originando relatos de su historia.

Entre los relatos, es aquella que nace en América Central donde los granjeros organizaban peleas de gallos. Al vencedor se le otorgaba como trofeo la cola del gallo vencido y al momento del brindis se decía “on the cock tail”, que significaba en honor a la colla del gallo. (Jairo, 2003, p. 5)

Varias son las historias que se cuentan sobre el cocktail y su origen, pero no cabe duda que tras el transcurso de los años se han originado grandes invenciones con distintos licores e ingredientes. Dichas mezclas se popularizaron en los años veinte.

Durante la gran prohibición norteamericana en el año 1920 sobre la venta y producción de alcohol llamada la Ley de Volsted o Ley Seca. Los dueños de las bares producían sus propios licores de forma clandestina, pero al ser tan fuertes para su consumo añadían jugos de frutas, especias y hierbas para que la mezcla sea de gran satisfacción para el consumidor. (D’Aleiso, 2017).

Con el paso del tiempo muchas de las mezclas se popularizaron alrededor del mundo como el Pussy Foot, Bloody Mary, Tom Collins, Daiquiri y muchos más que se han caracterizado por su lugar de origen o sus ingredientes utilizados.

2.2. UTENSILIOS

Para que un cocktail sea agradable y de gran satisfacción para el consumidor se tienen que usar las herramientas necesarias para su elaboración. Marcialis (2002) nos indica algunas de ellas.

a) Coctelera o Shaker

Es un vaso alargado de acero inoxidable con una tapa del mismo material, en su interior se incorpora un cernidero para evitar que los residuos caigan a la copa en la que se servirá el cocktail. Se usa generalmente cuando en la mezcla se emplean ingredientes como zumo de frutas, leche, miel y crema de leche.

Ilustración # 10

Coctelera o Shaker



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

b) Vaso Colador

Es un vaso de acero inoxidable o de plástico similar al de la coctelera. Se lo usa para mezclar los ingredientes y pasarlo directamente a la copa a servirse.

Ilustración # 11

Vaso Colador



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego
Viernes 25 de Mayo del 2018

c) Cuchara mezcladora

Es una cuchara de acero inoxidable de mango largo en espiral que cuenta con una forma redonda en uno de sus extremos, utilizada para que la mezcla sea homogénea. El utensilio se lo opera conjuntamente con el vaso colador.

Ilustración # 12

Cuchara Mezcladora



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego
Viernes 25 de Mayo del 2018

d) Colador

Se lo conoce en algunos lugares como strainer; su material es de acero inoxidable, tiene una espiral en forma circular que rodea su borde. Su función principal es la de no dejar pasar ningún residuo a la copa en la que se va a servir el cocktail como cubos de hielo, pulpas, pepas de frutas, entre otras.

Ilustración # 13

Colador



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego
Viernes 25 de Mayo del 2018

e) Licuadora

Se la utiliza para realizar bebidas alcohólicas en base a frutas, cremas, helado, pasta de tomate, etc. Se recomienda utilizar una licuadora para mezclas saladas y otra para dulces; y así evitar el traspaso de residuos que no se han característicos del cocktail elaborado. También se lo puede utilizar para preparaciones de Frozen Cocktail (Cocteles con hielo picado).

Ilustración # 14

Licuada



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

f) Medidor o Jigger

Es un utensilio de acero inoxidable en forma de reloj de arena con dos conos desiguales. El más común es de una onza de un extremo y de dos onzas del otro. Las medidas a implantarse en un cocktail dependerán del barman. En el caso de no poseer un jigger, puede usarse un vaso de shot y tomar la medida necesaria para la elaboración de la bebida alcohólica. Las medidas recomendadas son:

- 1 oz = 29,57 ml
- 3/4 oz = 22,18 ml
- 1/2 oz = 14,78 ml

Ilustración # 15

Medidor 1oz

**Ilustración # 16**

Medidor 2oz



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

g) Rallador

Se puede encontrar de dos tipos:

Uno de forma alargada con un mango de caucho, su otro extremo es de filo dentado de acero inoxidable, utilizado para rallar la cascara de las frutas cítricas como el limón.

Ilustración # 17

Rallador 1



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

El segundo es de forma rectangular de acero inoxidable con pequeñas hendiduras, que sirven para raspar la corteza de los frutos secos como la almendra, la nuez u otros.

Ilustración # 18

Rallador 2



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

A más de los ingredientes, el licor y los utensilios utilizados se deben tomar en cuenta el tipo de vaso o copa donde se presentará el cocktail para su degustación, los que deberán estar fríos para que la bebida se mantenga a gusto para el consumidor. Es recomendable que esté en refrigeración por treinta minutos, en un congelador por diez minutos o si no se dispone de espacio, se puede usar hielo en la copa o vaso por cuarenta minutos y al momento de servir se lo retira.

2.3. VASOS Y COPAS

Para que un cocktail sea agradable a la vista del consumidor, se debe emplear los vasos y copas según la bebida. Parragon (2013) nos indica los más usados en la barra:

- 1) **Old Fashion:** Es un vaso de vidrio ancho de forma redonda, utilizado para una medida de cinco a ocho onzas. En él se pueden elaborar tragos directos como el Godfather o el Rusty Nail.

Ilustración # 19

Vaso Old Fashion



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

- 2) **Champagne:** Es una copa alargada de vidrio conocida como flauta, utilizada para una medida de seis onzas. En ella se sirven bebidas como Bellini, Kir Royal, Caribbean Champagne, etc.

Ilustración # 20

Copa de Champagne



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

- 3) **Aperitivo:** Es una copa pequeña de vidrio utilizada para una medida de cuatro onzas. En ella sirven tragos secos como el tequila o vodka.

Ilustración # 21

Vaso Aperitivo



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

- 4) **Copa de Cocktail:** Es una copa de vidrio en forma de ovalo triangular, utilizada para una medida de cuatro a seis onzas en ella se pueden servir bebidas como la Margarita o T.N.T.

Ilustración # 22

Copa de Cocktail



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

- 5) **Soul Delmónico:** Es una copa de vidrio con forma ovoide, con un cuello de diez centímetros hasta la base de la copa. Es utilizada para una medida de sés onzas. En el que se puede servir bebidas como el Canciller o el Black Howk.

Ilustración # 23

Copa Soul Delmónico



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

- 6) **Jarro de Cerveza:** Es un vaso de vidrio ancho de forma redonda con una agarradera al costado. Es utilizado para una medida de doscientos cincuenta mililitros hasta un litro. En él se puede servir cerveza negra, rubia y roja o bebidas mezcladas como el Submarino.

Ilustración # 24

Jarro de Cerveza

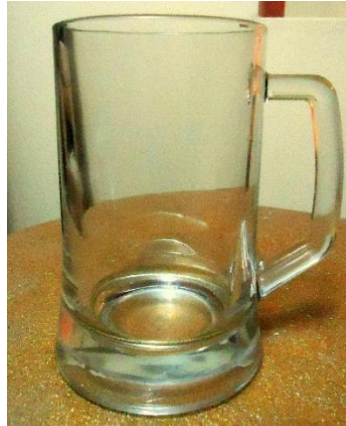


Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

- 7) **Highball:** Es un vaso de vidrio de forma cilíndrica alargado. Empleado para una medida de ocho a diez onzas. En él se puede degustar la popular bebida Tom Collins, Wistonic o Horse Neck.

Ilustración # 25

Vaso Highball



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

8) **Copa de Vino:** Se puede distinguir dos tipos:

- **Copa de Vino Tinto**

Es una copa de forma oval ancha, con un cuello de diez centímetros hasta la base, se usa para medidas de seis a ocho onzas. En ella se pueden degustar vinos como Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, entre otras. Y preparaciones como Sangria, Trix, Frio Rojo, etc.

Ilustración # 26

Copa de Vino Tinto



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

- **Copa de Vino Blanco:**

Es una copa de forma oval estrecha, con un cuello de ocho centímetros hasta la base, se usa para medidas de cinco a seis onzas. En ella se pueden degustar vinos como Chardonnay, Sauvignon Blanc, entre otros. Y preparaciones como Noon Wine, Blue Wave, Fruit Cocktail, etc.

Ilustración # 27

Copa de Vino Blanco



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego
Viernes 25 de Mayo del 2018

- 9) **Copa de Brandy:** Es una copa de forma ovoide con un cuello de dos centímetros hasta la base, se utiliza para medidas de cuatro a seis onzas. En ella se pueden servir Soul Brandy, Zombie, Brandy Daisy, etc.

Ilustración # 28

Copa de Brandy

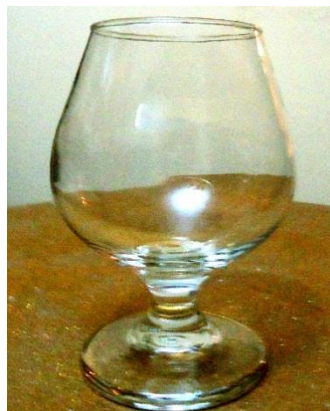


Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

2.4. TÉCNICAS

Tras la evolución de la coctelería se han creado técnicas para obtener un buen cocktail que se encuentre en sintonía con todos los ingredientes utilizados. Unos ingredientes pueden ser sólidos como el hielo u otros pueden ser líquidos como zumo de frutas y licores o secos como frutos secos. Marcialis (2002) nos indica los siguientes:

2.4.1. Directo

Se lo utiliza para mezclar ingredientes líquidos directamente en el vaso o copa a servirse. Se usa conjuntamente con la cuchara mezcladora para que los ingredientes se combinen correctamente.

Se recomienda usar un vaso cuya medida sea de cuatro a ocho onzas como la Old Fashion, Aperitivo o la copa de Brandy.

El Barman la emplea para la elaboración del Tom Collins, Gin Tónico o Whisky a las rocas.

Ilustración # 29

Técnica: Directo



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

2.4.2. Licuado

Se utiliza para mezclar ingredientes sólidos como frutas y hielo picado. Igualmente para yema de huevo, crema de leche, leche condensada, etc. Se los licua conjuntamente con el licor seleccionado. Se recomienda utilizar una copa cuya medida sea de seis onzas como la Soul Delmónico, Jarro de Cerveza o Champagne.

El Barman la emplea para la elaboración de la emblemática Piña Colada, o para Frozen Cocktail.

Ilustración # 30

Técnica: Licuado 1



Ilustración # 31

Técnica: Licuado 2



Ilustración # 32

Técnica: Licuado 3



Ilustración # 33

Técnica Licuado 4



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

2.4.3. Batido

Se utiliza para mezclar ingredientes espesos como las cremas, jarabes, miel, u otros. Para ello se usa la coctelera, la que permite que todos los ingredientes se combinen homogéneamente con el licor seleccionado. Para servir se recomienda que la copa este previamente fría para mejorar la experiencia del cocktail al momento de beberlo.

Se recomienda servir en una copa cuya medida sea de cuatro a seis onzas como la Soul Delmónico, copa de Vino Tinto o Vino Blanco y la Copa de Cocktail.

El Barman lo emplea para la elaboración del Pisco Sour o Daiquiri.

Ilustración # 34

Técnica: Batido



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

2.4.4. Mezcla

Se utiliza para mezclar ingredientes sólidos y líquidos conjuntamente con cubos de hielo. Para ello se utiliza el vaso colador, se remueve por unos segundos para que los componentes se combinen homogéneamente. Para servir se recomienda una copa cuya medida sea para ocho onzas como la Old Fashion o la Highball.

El Barman la emplea para la elaboración de Silver Fizz.

Ilustración # 35

Técnica: Mezcla



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 25 de Mayo del 2018

2.2. CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y SU USO CON PLANTAS ANDINAS

No existe una fecha exacta del origen del alcohol, pero se ha considerado que su descubrimiento se remonta hace ya unos diez mil años; este líquido se formó inesperadamente cuando los azúcares de ciertas frutas, que no eran consumidas, comenzaban a realizar un proceso biológico conocido como fermentación. Al reaccionar los azúcares con las levaduras naturales de diversas frutas como: uva, piña, manzana, pera, durazno; conjuntamente con la humedad de las mismas, producían lo que se conoce como etanol o alcohol etílico, siendo este el momento, desde el cual, el alcohol ha formado parte de la sociedad (Klimczak, 2016).

Estudios de antropología, señalan que bebidas alcohólicas fermentadas como la cerveza o el vino ya se consumían desde hace más de cinco mil años; estas bebidas por los efectos que producían en el cuerpo humano se vincularon con actos divinos y se empezaron a emplear en rituales religiosos (Cordoví Hernández, 1988) .

Las bebidas fermentadas son las que más antigüedad tienen pero no son las únicas, también existen los destilados o espíritus que provienen de tradiciones árabes, ellos crearon la herramienta necesaria para la destilación conocida como alambique que mediante el calor, la evaporación y condensación permitía separar los compuestos de una mezcla fermentada, logrando así los destilados, cabe recalcar que las bebidas fermentadas poseen un grado alcohólico bajo que varían entre los 3.5 grados hasta los 15 grados, mientras que las bebidas destiladas van desde los 15 grados pueden llegar hasta los 96 grados (Carretero Casado).

En la elaboración de cocktails, se debe tomar en consideración que los licores a utilizarse deberán ser licores jóvenes sin muchos años de envejecimiento; puesto que, si se recurriera a utilizar licores con varios años de envejecimiento, sería un desperdicio de todo tiempo que requirió ese licor para ser considerado como un licor de alta calidad, a más de que el cocktail debería elevar considerablemente su costo.

Para la elaboración de cualquier producto industrializado, el productor debe acogerse a una normativa de referencia, en nuestro país el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), es el ente regulador de estas normas. Cabe indicar que las bebidas alcohólicas deben cumplir a cabalidad las normas técnicas NTE INEN 365 para el whisky, NTE INEN 364 para el gin, NTE INEN 366 para el brandy y NTE INEN 369 para el vodka en donde se mencionan principalmente requisitos físico-químicos y organolépticos para dar una garantía al consumidor que el producto es inocuo y libre de sustancias peligrosas que puedan afectar su salud.

2.2.1. Whisky

El término whisky conocido con este nombre en Escocia o whiskey en Irlanda, se deriva del gaélico escocés “uisge beata” y del gaélico irlandés “uisce beathadh”, que significa “AGUA DE VIDA” y su origen es celta (Irlanda).

Para la obtención del whisky, se lleva a cabo el proceso de destilación del fermento de cereales; entre estos se encuentran el trigo, la cebada, la malta, el centeno o el maíz o combinaciones de estos cereales (Historia del.com, s.f.).

1. Para su elaboración, el whisky posee dos categorías básicas como son:

- **Whisky Mezclado o Combinado**: Su origen proviene de variadas destilerías que poseen diferentes tipos de granos y varios métodos de destilación; otorgándole sabor suave y sedoso al paladar.
- **Whisky de Malta Única o sin Mezcla**: Se produce a partir de un único grano o pueden combinarse con diferentes tipos de granos; siempre que uno de ellos represente al menos el 51% del total; así su sabor se vuelve intenso.

2. El proceso de elaboración del Whisky, se realiza de la siguiente manera:

- Se muele el o los granos seleccionados.
- Se procede a añadir agua al grano molido y cocido para obtener una solución llamada WORT.
- Dicha solución se vierte en recipientes de fermentación y se añade levadura; la misma que convertirá los azúcares presentes, en alcohol etílico y CO₂ (Dióxido de Carbono).
- Luego, el líquido obtenido de baja graduación alcohólica se procede a destilar a un mínimo de 40% de alcohol, por volumen.

Tras la destilación, del licor obtenido, se procede a envejecerlo en barriles o barricas de madera de roble.

Aquellos whiskys que tienen un envejecimiento de dos a cinco años, se comercializan sin indicar su edad; y los de seis en adelante, se señala su edad en la etiqueta. (Ramírez, 2010).

En base a nuestra experimentación para la mezcla de cocktails con whisky y plantas andinas se recomienda utilizar romero ya que aporta un sabor suave, permitiendo crear un equilibrio en la bebida preparada, con el sabor fuerte y aroma intenso característico del licor. Se puede mezclarlo con otros ingredientes, tales como: frutas cítricas y hielo.

2.2.2. Ron

El ron es un destilado, el cual se considera que proviene de Barbados hacia el año 1650. Este era conocido como "kill-devil" (mata-diablo) o "rumbullion" (palabra de origen inglés, significa "UN GRAN TUMULTO"). El ron era un factor económico importante en los siglos diecisiete y dieciocho, este se exportaba hacia Europa desde las Antillas francesas y también fue utilizado como moneda de cambio para el tráfico de esclavos de África, oro, marfil o para negociar pieles con indios americanos. El consumo de ron tuvo un crecimiento notable en el siglo diecisiete. A finales de este, se empezó a usar en Francia la palabra "rhum" para denominar a las bebidas alcohólicas que se derivan de la caña de azúcar (Muy interesante. La revista para saber de todo, 2014).

El ron se obtiene del jugo de la caña de azúcar o de la melaza que queda luego de la cristalización del azúcar al extraer el jugo de caña. El azúcar que se necesita para la fermentación ya está en la melaza; de esta manera, el ron conserva más del sabor original del material crudo que otros licores. El sabor característico de los rones está dado por la clase de levaduras que se ha utilizado durante el proceso de fermentación, las condiciones de envejecimiento y las mezclas.

1. Los procesos para su elaboración son:

- Se extrae jugo de caña de azúcar y melaza.
- Se añade la levadura y agua a la melaza o jugo de caña para iniciar el proceso de fermentación.
- Cuando culmina el proceso de fermentación, se continúa con la destilación. Ciertos productores trabajan en lotes usando alambiques, o a través de la destilación continua en columna.
- El proceso de envejecimiento determina el color del ron. Ron que se envejece en barricas de roble es oscuro, mientras el envejecido en tanques de acero inoxidable se mantiene casi sin color (Colman, s.f.).

En base a nuestra experimentación para la mezcla de un cocktails en base al ron, con plantas andinas, se recomienda utilizar cedrón y toronjil; ya que aportan sabor suave y dulce permitiendo crear un equilibrio en la bebida preparada, con el sabor característico del licor, además se puede mezclar con frutas cítricas, agua tónica y hielo.

2.2.3. Gin

El gin o ginebra, es un destilado que inició su uso con objetivos medicinales, en Holanda en el siglo diecisiete, cuando se buscaba soluciones para problemas médicos, relacionados con el riñón, se realizó una primera destilación de alcohol junto con centeno, cebada y maíz, para introducir en ella posteriormente enebro, fruto que originará la “Genever”. La ginebra se popularizó en Inglaterra en el siglo diecisiete cuando el gobierno permitió su libre distribución, al mismo tiempo impuso un sistema de impuesto a todas las bebidas alcohólicas importadas. Esto hizo que se creara un mercado de bebidas de baja calidad que empleaba la cebada que no se consideraba adecuada para la elaboración de cerveza. La ginebra holandesa es conocida como “jenever” o “genever”, y es diferente del estilo inglés, en el cual la bebida se obtiene de un destilado de cebada. Los nuevos métodos de destilación permitieron elaborar licores más puros, sometiéndolos a una nueva purificación para hacer el “London Gin”; un estilo menos dulce, de calidad superior. Este estilo de gin no debe contener azúcar añadida, debe ser saborizado con enebro y tener un mínimo de 37,5% de alcohol. En los últimos años se ha popularizado mucho el uso del gin considerándolo como el nuevo vodka, sobre todo por su pureza y potencial para la coctelería (The Guardian, 2012).

1. Proceso de elaboración del gin:

- Se realiza una primera fermentación de los jugos del grano que se vaya a usar maíz, centeno o cebada.
- Posteriormente, se destila obteniendo un aguardiente que se aromatiza con bayas de enebro.

- Dependiendo de cada casa de fabricación se le dan toques de otras hierbas aromáticas.

En base a nuestra experimentación para la mezcla de cocktails con Gin y plantas andinas, se recomienda utilizar cedrón, guarmipoleo, manzanilla, ataco y hierba luisa; las mismas que aportan un sabor dulce permitiendo crear un equilibrio en la bebida preparada, con el sabor dulce del licor. Se lo combina con frutas cítricas y hielo.

2.2.4. Brandy

El origen del brandy o coñac no está muy claro pero está ligado al desarrollo de la destilación, brebajes de alcohol concentrados que se conocieron en la antigua Grecia y Roma. Se popularizó en el siglo XIV; inicialmente el vino era destilado como un método de conservación para hacer más fácil su transporte. Luego descubrieron que si se almacenaba en barriles de madera durante largo tiempo, el licor obtenía finura y calidad esto impulsó a los destiladores a usar vinos sanos con mejor materia prima, para así obtener aguardientes más selectos, ya que hasta entonces se usaban los orujos de uva y vinos deficientes en su elaboración. El Brandy se obtiene a partir del vino recién fermentado y al condensar los vapores alcohólicos gracias a la destilación. El Brandy se elabora en casi todos los países con producción de vino para que cada brandy sea diferente (Verema , 2012).

1. Proceso de elaboración del brandy:

- Las uvas se cosechan y se despallan.
- El vino obtenido por la fermentación se reposa un tiempo corto y pasa a la destilación en alambiques de cobre.
- Después de la destilación el aguardiente de vino pasa al envejecimiento en barricas de roble, el roble aporta al licor taninos que con el tiempo van evolucionando y aportan dulzor, cuerpo y estructura lo cual da como resultado el brandy.
- Cuando el brandy está bien añejado se procede al embotellado.

Para la mezcla de cocktails en base al Brandy y plantas andinas, se recomienda utilizar esencia de rosa ya que aporta un sabor dulce y de aroma rosal, permitiendo crear un equilibrio en la bebida preparada, con el sabor semi-amargo y fuerte característico del licor. Se lo mezcla con frutas cítricas, especias y hielo.

2.2.5. Vodka

La palabra Vodka proviene del ruso “Voda” o agua en castellano. El origen del vodka es vinculado con Rusia pero también se dice que fue en Polonia donde este se originó, fue en el siglo X cuando se observó que los granos como el centeno y el trigo, o plantas ricas en almidón como la papa, era posible desarrollar un licor con características muy peculiares.

Se dice que en principio el vodka solo se elaboraba en Moscú, el que era de baja calidad y de poca refinación. Pero la Emperatriz Caterina II, quien se dio cuenta que los beneficios de esta industria era muy escasos, permitió que se elabore el licor en las fincas de los nobles, donde se empieza a elaborar una bebida de pureza cristalina y de altísima calidad, obtenida por la depuración del vodka mediante el carbón vegetal. En la actualidad, el vodka es de consumo mundial, pero son países como Rusia que una mantienen sus estándares como los mayores productores a nivel mundial. Polonia, EE.UU, Suecia, Finlandia, y Ucrania, se sitúan como sus productores secundarios. En Inglaterra y Estados Unidos, su producción se orientó hacia la mejora del proceso de destilación a partir de cereales y granos, mientras que en Europa Oriental, hacia la obtención a partir de la papa. Es por ello que en las zonas de consumo occidental existe una clara preferencia por el vodka que proviene a partir de granos y en las zonas orientales hacia los que se elaboran con papa (El siglo del Torreón, 2013).

1. Proceso de elaboración del vodka:

- Primero se realiza la fermentación de los azúcares obtenidos, utilizando el jugo de la pasta de la papa, el trigo y el centeno.



- Posteriormente se procede con la destilación del mosto obtenido en alambiques de cobre y acero, donde se obtiene un líquido incoloro. El número de veces que la bebida es destilada dependerá de la calidad de vodka, los más comunes solo se destilan de dos a tres veces.
- Luego se procede a la filtración para eliminar adulteraciones e impurezas, el método de filtración más común es el uso de filtros de carbón orgánico, generalmente de madera de abedul o manzano.
- Por último se realiza la disolución en la cual el licor se mezcla con agua de buena calidad, para rebajar el sabor y la graduación alrededor de los 40 grados y también se añaden aromatizantes y saborizantes para mejorar el sabor.

En base a nuestra experimentación para la mezcla de cocktails con Vodka y plantas andinas, se recomienda utilizar hierba luisa, guarmipoleo, manzanilla, ataco, toronjil y hierba buena; las mismas que aportan un sabor dulce permitiendo crear un equilibrio en la bebida preparada, con el sabor fuerte del licor. Se lo combina con frutas cítricas, agua tónica y hielo.

**CAPITULO III****3. PROPUESTA DE LOS COCTELES CON PLANTAS ANDINAS****3.1 Cocktail de Vodka con infusión de Hierba Luisa**

Mise en place de: Cocktail de Vodka con infusión de Hierba Luisa		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de Hierba Luisa fría	Cocktail de Vodka con infusión de Hierba Luisa	Para la infusión es recomendable utilizar ollas enlozadas o recipientes de vidrio. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Zumo de Limón		
Rodaja de limón		
Hojas frescas de menta		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Vodka con infusión de Hierba Luisa					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
17	Hierba Luisa	g	16	94%	0,040	0,038
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Vodka 39%Alc.Vol	ml	60	100%	0,492	0,492
3	Zumo de limón	ml	3	100%	0,017	0,017
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
15	Azúcar	g	15	100%	0,040	0,040
CANT. PRODUCIDA		294 ml				
CANT. PORCIONES		2 DE 137 ml			Costo porción: 0,62	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar en la coctelera el hielo, la infusión, el zumo de limón y el azúcar. Agitar por 5 segundos o hasta que la preparación sea homogénea. Verter la mezcla sobre la Copa de Cocktail previamente refrigerada.</p> <p>Escarchar el filo de la copa más una rodaja de limón y una ramita de menta.</p>						



3.2 Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela

Mise en place de: Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de Hierba Luisa fría	Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela	Para la infusión es recomendable utilizar ollas enlozadas o recipientes de vidrio. Reservar el vaso en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Zumo de Naranja con azúcar y canela		
Rodajas de Naranja		




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
17	Hierba Luisa	g	17	100%	0,038	0,038
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Vodka 39%Alc.Vol	ml	60	100%	0,492	0,492
50	Zumo de naranja	ml	50	100%	0,15	0,15
4	Canela	g	4	100%	0,14	0,14
10	Azúcar	g	10	100%	0,022	0,022
10	Agua Tónica	ml	10	100%	0,008	0,008
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
CANT. PRODUCIDA		351 ml				
CANT. PORCIONES		2 DE 168 ml			Costo porción: 0,88	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Agregar el hielo en la coctelera, adicionar la infusión, el vodka y la mezcla de naranja. Agitar por unos cinco segundos hasta que la preparación sea homogénea.</p> <p>Verter la mezcla en el vaso High Ball previamente enfriado y completar con agua tónica.</p> <p>Decorar el vaso con rodajas de naranja y hielo.</p>						



3.3 Cocktail de Ron con extracto de Cedrón

Mise en place de: Cocktail de Ron con extracto de Cedrón		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de Cedrón fría	Cocktail de Ron con extracto de Cedrón	Para la infusión es recomendable utilizar ollas enlozadas o recipientes de vidrio. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Hojas frescas de cedrón		
Rodajas de naranja		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Ron con extracto de Cedrón					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
20	Cedrón	g	15	75%	0,045	0,033
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Ron 35%Alc.Vol	ml	60	100%	0,856	0,856
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
6	Zumo de limón	ml	6	100%	0,035	0,035
CANT. PRODUCIDA		281 ml				
CANT. PORCIONES		3 DE 86 ml			Costo porción: 0,95	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>En el vaso colador agregar el hielo con la infusión del cedrón, y el ron. Remover por unos segundos con la cuchara mezcladora hasta obtener una mezcla homogénea. Si se necesita de más aroma y sabor agregar un poco de infusión de cedrón. Colocar la mezcla sobre la copa Soul Delmónico previamente enfriada. Decorar con una hoja fresca de cedrón más una rodaja de limón el filo de la copa.</p>						



3.4 Cocktail de Gin con extracto de Cedrón

Mise en place de: Cocktail de Gin con extracto de Cedrón		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de Cedrón fría	Cocktail de Gin con extracto de Cedrón	Para la infusión es recomendable utilizar ollas enlozadas o recipientes de vidrio. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Gin con extracto de Cedrón					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
20	Cedrón	g	15	75%	0,045	0,033
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Gin 40%Alc.Vol	ml	60	100%	0,856	0,856
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
15	Sprite	ml	15	100%	0,01	0,01
20	Azúcar	g	20	100%	0,022	0,022
CANT. PRODUCIDA		310 ml				
CANT. PORCIONES		2 DE 138 ml			Costo porción: 0,95	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar en el vaso colador hojas de cedrón limpias y machacarlas un poco, añadir el hielo, el azúcar, la infusión y el gin. Remover con la cuchara mezcladora hasta que la preparación sea homogénea. Sobreponer el colador en el vaso y verter la mezcla sobre la copa de Champagne previamente enfriada y escarchada su filo con azúcar y completar con gaseosa Sprite.</p>						



3.5 Cocktail de Gin con Ataco y extracto de naranjilla con canela

Mise en place de: Cocktail de Gin con Ataco y extracto de naranjilla con canela		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Decocción de Ataco fría	Cocktail de Gin con Ataco y extracto de naranjilla con canela.	Para la decocción es recomendable utilizar ollas enlozadas. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Extracto de Naranjilla		
Hojas de ataco frescas		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Gin con Ataco y extracto de naranjilla con canela.					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
50	Ataco	g	41	82%	0,033	0,027
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Gin 40%Alc.Vol	ml	60	100%	0,85	0,85
30	Pulpa de naranjilla	ml	30	100%	0,146	0,146
20	Azúcar	g	20	100%	0,044	0,044
2	Canela en rama	g	2	100%	0,07	0,07
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
CANT. PRODUCIDA		356 ml				
CANT. PORCIONES		1 DE 195 ml			Costo porción: 1,17	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>En una licuadora colocar el hielo con la decocción del ataco, junto con el zumo de naranjilla, adicionar la canela, el azúcar y el gin.</p> <p>Licuar por unos segundos hasta obtener una mezcla granizada y homogénea de color rojo. Si se necesita de más color agregar un poco de decocción de ataco.</p> <p>Colocar la mezcla sobre la copa Soul Delmónico previamente enfriada. Decorar con una hoja de hierba buena en el centro.</p>						



3.6 Cocktail de Vodka con Ataco y pimienta dulce

Mise en place de: Cocktail de Vodka con Ataco y pimienta dulce		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Decocción de Ataco fría	Cocktail de Vodka con Ataco y pimienta dulce	Para la decocción es recomendable utilizar ollas enlozadas. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Zumo de naranja con pimienta dulce		
Hoja de menta fresca		
Rodaja de Naranja		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Vodka con Ataco y pimienta dulce					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
50	Ataco	g	41	82%	0,03	0,027
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Vodka 39%Alc.Vol	ml	60	100%	0,492	0,492
10	Agua Tónica	ml	10	100%	0,008	0,008
10	Azúcar	g	10	100%	0,022	0,022
3	Pimienta Dulce (grano)	g	3	100%	0,045	0,045
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
50	Zumo de Naranja	ml	50	100%	0,15	0,15
CANT. PRODUCIDA		374 ml				
CANT. PORCIONES		30 DE 172 ml			Costo porción: 0,77	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Agregar el hielo en el vaso colador, adicionar la decocción de ataco, el vodka, el azúcar y la mezcla del zumo de naranja con la pimienta. Remover con la cuchara mezcladora hasta que la preparación sea homogénea.</p> <p>Sobreponer en el vaso, el colador y verter la mezcla sobre la Copa de Vino Tinto previamente enfriada y repasada su filo con una rodaja de naranja. Y completar con agua tónica. Decorar con una rodaja de naranja y una hoja de menta.</p>						

3.7 Cocktail de Vodka con infusión de Guarmipoleo y fresas

Mise en place de: Cocktail de Vodka con infusión de Guarmipoleo y fresas		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de Guarmipoleo fría	Cocktail de Vodka con infusión de Guarmipoleo y fresas	Para la infusión es recomendable utilizar ollas enlozadas o recipientes de vidrio. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Zumo de Fresa		
Azúcar		
Rodaja de fresa		




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Vodka con infusión de Guarmipoleo y fresas					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
15	Guarmipoleo	g	15	100%	0,071	0,071
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Vodka 39%Alc.Vol	ml	60	100%	0,492	0,492
40	Zumo de Fresas	ml	40	100%	0,191	0,191
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
10	Azúcar	g	10	100%	0,022	0,022
CANT. PRODUCIDA		325 ml				
CANT. PORCIONES		1 DE 195 ml			Costo porción: 0,80	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>En una licuadora colocar el hielo con la infusión del guarmipoleo, junto con el zumo de fresa, adicionar el azúcar y el vodka.</p> <p>Licuar por unos segundos hasta obtener una mezcla granizada y homogénea de color rojo. Si se necesita de más color agregar un poco del zumo de fresa.</p> <p>Colocar la mezcla sobre la copa Soul Delmónico previamente enfriada.</p> <p>Decorar con una fresa pequeña traspasada en su centro por un palillo y con una hoja de menta pequeña.</p>						

3.8 Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón

Mise en place de: Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de Guarmipoleo fría	Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón	Para la infusión es recomendable utilizar ollas enlozadas o recipientes de vidrio. Reservar el vaso en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Zumo de Limón		
Agua Tónica		
Ramas de Guarmipoleo frescas		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
15	Guarmipoleo	g	15	100%	0,071	0,071
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Gin 40%Alc.Vol	ml	60	100%	0,856	0,856
4	Zumo de limón	ml	4	100%	0,034	0,034
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
10	Agua Tónica	ml	10	100%	0,008	0,008
CANT. PRODUCIDA		289 ml				
CANT. PORCIONES		1 DE 222 ml			Costo porción: 1,00	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Agregar el hielo en el vaso colador, adicionar la infusión de guarmipoleo, el gin, el azúcar y el zumo de limón. Remover con la cuchara mezcladora hasta que la preparación sea homogénea.</p> <p>Sobreponer en el vaso, el colador y verter la mezcla sobre el vaso de High Ball previamente enfriada, escarchar con azúcar y completar con agua tónica.</p> <p>Decorar con una barra de hielo con una rama de guarmipoleo en su interior. Adicionar la rama y agua. Reservar en el congelador por 10 horas.</p>						



3.9 Cocktail de Ron con extracto de Toronjil

Mise en place de: Cocktail de Ron con extracto de Toronjil		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de Toronjil fría	Cocktail de Ron con extracto de Toronjil	Para la infusión es recomendable utilizar ollas enlozadas o recipientes de vidrio. Reservar el vaso en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Zumo de Limón		
Tiras delgadas de cascara de limón		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Ron con extracto de Toronjil					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
20	Toronjil	g	15	75%	0,060	0,045
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Ron 35%Alc.Vol	ml	60	100%	0,856	0,856
10	Sprite	ml	10	100%	0,01	0,01
4	Zumo de limón	ml	4	100%	0,023	0,023
20	Azúcar	g	20	100%	0,044	0,044
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
CANT. PRODUCIDA		309 ml				
CANT. PORCIONES		1 DE 168 ml			Costo porción: 1,01	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Agregar el hielo en el vaso colador, adicionar la infusión, el ron y el zumo de limón. Remover con la cuchara mezcladora hasta que la mezcla sea homogénea y verter sobre el vaso High Ball previamente enfriado.</p> <p>Con un pelador retirar la cascara de un limón y sumergirla en el vaso en forma de espiral.</p>						



3.10 Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil

Mise en place de: Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de Toronjil fría	Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil.	Para la infusión es recomendable utilizar ollas enlozadas o recipientes de vidrio. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Esfera de fresa		
Hojas frescas de toronjil		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil.					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
20	Toronjil	g	15	75%	0,060	0,045
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Vodka 39%Alc.Vol	ml	60	100%	0,492	0,492
3	Zumo de limón	ml	3	100%	0,017	0,017
10	Azúcar	g	10	100%	0,022	0,022
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
CANT. PRODUCIDA		228 ml				
CANT. PORCIONES		1 DE 137 ml			Costo porción: 0,60	
TÉCNICAS				FOTO		
Agregar el hielo en la coctelera, adicionar la infusión, el vodka, el zumo de limón y el azúcar. Agitar por cinco segundos y verter la mezcla en la Copa de Cocktail previamente enfriada. Decorar con una esfera de una fresa y con un palillo unirlo a una hoja de toronjil y sobreponerlo en el filo de la copa.						



3.11 Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla

Mise en place de: Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de Manzanilla fría	Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla	Para la infusión es recomendable utilizar ollas enlozadas o recipientes de vidrio. Reservar el vaso en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Zumo de limón con miel		
Rodaja de limón		




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
20	Manzanilla	g	17	85%	0,044	0,037
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Vodka 39%Alc.Vol	ml	60	100%	0,492	0,492
4	Zumo de limón	ml	4	100%	0,023	0,023
20	Miel	g	20	100%	0,24	0,24
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
CANT. PRODUCIDA		301 ml				
CANT. PORCIONES		3 DE 86 ml			Costo porción: 0,82	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Agregar el hielo en el vaso colador, adicionar la infusión, el vodka y la mezcla de limón. Revolver con la cuchara mezcladora hasta que la mezcla sea homogénea. Sobreponer en el vaso, el colador y verter la mezcla el vaso Old Fashion previamente enfriado.</p> <p>Escarchar el vaso con azúcar y decorar con una rodaja de limón.</p>						

3.12 Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla con limón y pimienta dulce

Mise en place de: Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla con limón y pimienta dulce		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de Manzanilla fría Zumo de limón Pimienta Dulce	Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla con limón y pimienta dulce	Para la infusión es recomendable utilizar ollas enlozadas o recipientes de vidrio. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
20	Manzanilla	g	17	85%	0,044	0,037
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Vodka 39%Alc.Vol	ml	60	100%	0,492	0,492
10	Zumo de naranja	ml	10	100%	0,03	0,03
1	Pimienta Dulce	g	1	100%	0,03	0,03
10	Sprite	ml	10	100%	0,01	0,01
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
CANT. PRODUCIDA		288 ml				
CANT. PORCIONES		1 DE 242 ml			Costo porción: 0,63	
TÉCNICAS				FOTO		
Agregar el hielo en el vaso colador, adicionar la infusión, el vodka, el zumo de naranja y la pimienta dulce. Revolver con la cuchara mezcladora hasta que la mezcla sea homogénea, Sobreponer en el vaso, el colador y verter la mezcla la copa de Vino Blanco previamente enfriada y completar con gaseosa Sprite.						



3.13 Cocktail de Vodka con extracto de Hierba Buena con naranja

Mise en place de: Cocktail de Vodka con extracto de Hierba Buena con naranja		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Decocción de Hierba Buena fría	Cocktail de Vodka con extracto de Hierba Buena con naranja	Para la decocción es recomendable utilizar ollas enlozadas. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Zumo de Naranja		
Rodaja de naranja		
Hojas frescas de hierba buena		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Vodka con extracto de Hierba Buena con naranja					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
20	Hierba Buena	g	15	75%	0,023	0,017
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Vodka 39% Alc. Vol	ml	60	100%	0,492	0,492
50	Zumo de Naranja	ml	50	100%	0,15	0,15
10	Azúcar	g	10	100%	0,022	0,022
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
CANT. PRODUCIDA		335 ml				
CANT. PORCIONES		2 DE 137 ml			Costo porción: 0,71	
TÉCNICAS				FOTO		
Agregar el hielo en la coctelera, adicionar la infusión de hierba buena, el vodka, el zumo de naranja y el azúcar. Agitar por 5 segundos o hasta que la preparación sea homogénea. Verter la mezcla sobre la Copa de Cocktail previamente enfriada. Decorar la copa con hielo y sobre él una rodaja de naranja y una hoja fresca de hierba buena.						



3.14 Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena

Mise en place de: Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Decocción de Hierba Buena fría	Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena	Para la decocción es recomendable utilizar ollas enlozadas. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
20	Hierba Buena	g	15	75%	0,059	0,044
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Gin 40%Alc.Vol	ml	60	100%	0,856	0,856
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
15	Sprite	ml	15	100%	0,01	0,01
10	Azúcar	g	1	100%	0,022	0,022
CANT. PRODUCIDA		291 ml				
CANT. PORCIONES		2 DE 138 ml			Costo porción: 0,96	
TÉCNICAS				FOTO		
Colocar en el vaso colador el hielo, la infusión de hierba buena, el azúcar y el gin. Remover con la cuchara mezcladora hasta que la preparación sea homogénea. Sobreponer el colador en el vaso y verter la mezcla sobre la Copa de Champagne previamente enfriada, completar con gaseosa Sprite.						



3.15 Cocktail de Whisky con Romero y limón

Mise en place de: Cocktail de Whisky con Romero y limón		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tisana de Romero fría	Cocktail de Whisky con Romero y limón	Para la tisana es recomendable utilizar ollas enlozadas. Reservar el vaso en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Zumo de limón		
Rodaja de limón		




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Whisky con Romero y limón					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
10	Romero	g	7	70%	0,021	0,015
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Whisky 40%Alc.Vol	ml	60	100%	0,771	0,771
4	Zumo de Limón	ml	4	100%	0,023	0,023
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
CANT. PRODUCIDA		271 ml				
CANT. PORCIONES		3 DE 86 ml			Costo porción: 0,84	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar en el vaso colador el hielo, la tisana, el zumo de limón y el whisky. Remover con la cuchara mezcladora por unos segundos hasta que la mezcla sea homogénea. Sobreponer en el vaso el colador y verter sobre el vaso Old Fashion. Previamente enfriado y con hielo en su interior.</p> <p>Escarchar con un poco de sal el filo de la copa y adicionar una rodaja de limón sobre el filo del vaso.</p>						



3.16 Cocktail de Whisky con Romero

Mise en place de: Cocktail de Whisky con Romero		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tisana de Romero fría	Cocktail de Whisky con Romero	Para la tisana es recomendable utilizar ollas enlozadas. Reservar el vaso en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Agua Tónica		
Cerezas confitadas		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Whisky con Romero					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
10	Romero	g	7	70%	0,021	0,015
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Whisky 40%Alc.Vol	ml	60	100%	0,771	0,771
10	Agua Tónica	ml	10	100%	0,01	0,01
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
CANT. PRODUCIDA		277 ml				
CANT. PORCIONES		3 DE 86 ml			Costo porción: 0,82	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar en el vaso colador el hielo, la tisana y el whisky. Remover con la cuchara mezcladora por unos segundos hasta que la mezcla sea homogénea. Sobreponer el colador en el vaso y verter sobre la mezcla en el vaso Old Fashion. Previamente enfriado y con hielo en su interior. Completar con Agua Tónica.</p> <p>Decorar con un removedor y con él una cereza confitada.</p>						



3.17 Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa

Mise en place de: Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tisana de Esencia de Rosa fría	Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa.	Para la tisana es recomendable utilizar ollas enlozadas. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Capullo de Rosa		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa.					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND.EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
50	Esencia de Rosa	g	15	30%	0,128	0,038
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Brandy 36%Alc.Vol	ml	60	100%	0,470	0,470
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
CANT. PRODUCIDA		275 ml				
CANT. PORCIONES		2 DE 131 ml			Costo porción: 0,54	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar en el vaso colador el hielo, la tisana y el brandy. Remover con la cuchara mezcladora hasta que la preparación sea homogénea. Colocar la mezcla en la copa de Brandy previamente enfriada. Para decorar colocar sobre la copa un capullo de rosa traspasado por un palillo.</p>						



3.18 Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y naranja

Mise en place de: Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y naranja		
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tisana de Esencia de Rosa fría	Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y naranja	Para la tisana es recomendable utilizar ollas enlozadas. Reservar la copa en un refrigerador por 5min antes de servir con la preparación.
Zumo de naranja con canela		
Capullo de Rosa		



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMIA						
FICHA TECNICA DE: Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y naranja					FECHA: 09/02/2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U.
50	Esencia de Rosa	g	15	30%	0,128	0,038
100	Agua	ml	100	100%	0	0
60	Brandy 36% Alc. Vol	ml	60	100%	0,470	0,470
50	Zumo de Naranja	ml	50	100%	0,15	0,15
4	Canela	g	4	100%	0,14	0,14
100	Hielo	g	100	100%	0,028	0,028
CANT. PRODUCIDA		329 ml				
CANT. PORCIONES		2 DE 131 ml			Costo porción: 0,83	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar en la coctelera el hielo, la tisana, la mezcla de naranja y canela y el brandy. Batir hasta que la preparación sea homogénea Verter la mezcla sobre la Copa de Brandy previamente enfriada. Decorar con un pequeño capullo de rosa traspasado por un palillo y sobre ponerlo en la copa.</p>						

4. TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LA PRIMERA VALIDACIÓN

Los siguientes resultados se obtuvieron tras la primera validación realizada el día viernes 23 de febrero del 2018, en presencia del jurado calificador, la Mg. Marlene Jaramillo, Mg. Clara Sarmiento, Mg. Ma. Augusta Molina y el Mg. José Reinoso, quienes calificaron los respectivos cocktails, en base a cinco aspectos presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico. La calificación se basó en la escala de Likert tomando en consideración las siguientes equivalencias, 1 malo, 2 regular, 3 bueno, 4 muy bueno y 5 excelente.

Tabla 1. Resumen de calificación por criterio

PRESENTACIÓN	TOTAL / 5
Cocktail de Gin con infusión Ataco y extracto de naranjilla con canela	5,00
Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela	5,00
Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena	5,00
Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce	4,75
Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón	4,00
Cocktail de Ron con extracto de Cedrón	3,75
Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y manzana roja	3,00
Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil y fresas	2,50
Cocktail de Whisky con Romero	1,00

En cuanto a la presentación, se tuvo una gran acogida, como se demuestra en la tabla. Los resultados varían entre 3,75 a 5,00. A excepción de cuatro cocktails, que tuvieron un resultado de 1,00 a 3,00. Dichas preparaciones fueron calificadas por el jurado por

no usar hierbas frescas en la presentación, por implementar una decoración con hojas en un cocktail que no era el de la planta propuesta, por usar un vaso que no correspondía al licor utilizado y por la monotonía de la misma en las bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Tabla 2. Resumen de calificación por criterio

COLOR	TOTAL / 5
Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce	5,00
Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena	4,75
Cocktail de Gin con infusión Ataco y extracto de naranjilla con canela	4,75
Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón	4,50
Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela	4,00
Cocktail de Ron con extracto de Cedrón	3,75
Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil y fresas	2,75
Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y manzana roja	2,75
Cocktail de Whisky con Romero	1,25

En cuanto al color, se tuvo una gran acogida, como lo demuestra en la tabla. Los resultados varían entre 4,00 a 5,00. A excepción de cuatro cocktails, que tuvieron un resultado de 1,25 a 3,75. Dichas preparaciones fueron calificadas por el jurado por usar demasiado hielo en las preparaciones, lo cual distorsionaba el color original de la planta empleada y del licor utilizado en el caso del whisky.

Tabla 3. Resumen de calificación por criterio

AROMA	TOTAL / 5
Cocktail de Gin con infusión Ataco y extracto de naranjilla con canela	5,00
Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena	5,00
Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela	5,00
Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce	4,75
Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón	4,50
Cocktail de Ron con extracto de Cedrón	2,75
Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil y fresas	2,25
Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y manzana roja	1,50
Cocktail de Whisky con Romero	1,00

En cuanto al aroma, se tuvo una gran acogida, como lo demuestra en la tabla. Los resultados varían entre 4,50 a 5,00. A excepción de cuatro cocktails, que tuvieron un resultado de 1,00 a 2,75. Dichas preparaciones fueron calificadas por el jurado por no existir el aroma predominante de la planta propuesta. Se propuso a los estudiantes algunas opciones, como ratificar el método de elaboración, preparar un almíbar ligero o dejar reducir el líquido de la planta por medio de la ebullición. Con el propósito de que la planta brote el máximo de su aroma y de antemano su sabor.

Tabla 4. Resumen de calificación por criterio

SABOR	TOTAL / 5
Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce	5,00
Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela	5,00
Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón	4,75
Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena	4,75
Cocktail de Gin con infusión Ataco y extracto de naranjilla con canela	4,75
Cocktail de Ron con extracto de Cedrón	3,00
Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil y fresas	2,50
Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y manzana roja	2,50
Cocktail de Whisky con Romero	1,00

En cuanto al sabor, se tuvo una gran acogida, como lo demuestra en la tabla. Los resultados varían entre 4,75 a 5,00. A excepción de cuatro cocktails, que tuvieron un resultado de 1,00 a 3,00. Dichas preparaciones fueron calificadas por el jurado por no predominar el sabor de la planta propuesta, sobre el resto de insumos utilizados como los zumos y el licor. Se propuso a los estudiantes algunas opciones, como ratificar el método de elaboración, preparar un almíbar ligero o dejar reducir el líquido de la planta por medio de la ebullición. Con el propósito de que la planta brote el máximo de su aroma y de antemano su sabor.

Tabla 5. Resumen de calificación por criterio

GRADO ALCOHÓLICO	TOTAL / 5
Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela	5,00
Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena	4,67
Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce	4,33
Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón	4,33
Cocktail de Gin con infusión Ataco y extracto de naranjilla con canela	3,67
Cocktail de Ron con extracto de Cedrón	3,00
Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil y fresas	2,33
Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y manzana roja	2,33
Cocktail de Whisky con Romero	0,67

En cuanto al grado alcohólico, se tuvo una gran acogida, como lo demuestra en la tabla. Los resultados varían entre 3,67 a 5,00. A excepción de cuatro cocktails, que tuvieron un resultado de 0,67 a 3,00. Dichas preparaciones fueron calificadas por el jurado por no encontrarse en equilibrio el cocktail, con el resto de insumos utilizados como las plantas y los zumos. Se propuso a los estudiantes la opción de cambiar el vaso de presentación y utilizar menos hielo.

Tras un análisis de los resultados y tomando en consideración las observaciones del jurado calificador, se vio pertinente planificar una segunda validación para los cuatro cocktails que no llegaron al nivel de satisfacción deseado y de esa manera mejorar las estadísticas.

5. TABULACIÓN DE RESULTADOS DE LA SEGUNDA VALIDACIÓN

Los siguientes resultados se obtuvieron tras la segunda validación realizada para los cuatro cocktails que obtuvieron la menor calificación durante la primera presentación. La validación se realizó el día martes 17 de Julio del 2018, en presencia del jurado calificador, la Mg. Marlene Jaramillo, Mg. Clara Sarmiento, Mg. Ma. Augusta Molina y el Mg. José Reinoso, quienes calificaron los respectivos cocktails, en base a cinco aspectos presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico. La calificación se basó en la escala de Likert tomando en consideración las siguientes equivalencias, 1 malo, 2 regular, 3 bueno, 4 muy bueno y 5 excelente.

Tabla 1. Resumen de calificación por criterio

PRESENTACIÓN	TOTAL / 5
Cocktail de Whisky con Romero	5,00
Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil	4,75
Cocktail de Brandy con Esencia de Rosas	4,50
Cocktail de Ron con extracto de Cedrón	4,50

En cuanto a la presentación en la segunda validación, se tuvo una gran aceptación como lo demuestra en la gráfica. Los resultados varían entre 4,50 a 5,00 mejorando el nivel de satisfacción por parte del jurado calificador. Dichos resultados se obtuvieron a raíz de los comentarios y recomendaciones emitidas en la primera validación. En este caso se optó por cambiar de vasos, retirar zumos e implementar decorativos a la copa como removedores, capullos de rosas y hojas frescas de las platas según el cocktail; que dieron como resultado un Cocktail estrella como es el caso del Whisky con Romero, tomando en consideración que en la anterior evaluación fue el que menor calificación obtuvo la cual fue de 1.

Tabla 2. Resumen de calificación por criterio

COLOR	TOTAL / 5
Cocktail de Whisky con Romero	5,00
Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil	4,75
Cocktail de Ron con extracto de Cedrón	4,50
Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa	4,25

En cuanto a color en la segunda validación, se tuvo una gran aceptación como lo demuestra en la gráfica. Los resultados varían entre 4,25 a 5,00, mejorando el nivel de satisfacción por parte del jurado calificador. Dichos resultados se obtuvieron a raíz de los comentarios y recomendaciones emitidas en la primera validación. En este caso se descartó el uso de los zumos como el de frutilla en el cocktail de toronjil y el de manzana en el de esencia de rosa. Dichos cambios permitieron obtener como resultado un cocktail estrella como es el caso del Whisky con Romero, tomando en consideración que en la anterior evaluación fue el que menor calificación obtuvo la cual fue de 1,25.

Tabla 3. Resumen de calificación por criterio

AROMA	TOTAL / 5
Cocktail de Whisky con Romero	5,00
Cocktail de Ron con extracto de Cedrón	4,75
Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil	4,50
Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa	3,75

En cuanto al aroma en la segunda validación, se tuvo una gran aceptación como lo demuestra en la tabla. Los resultados varían entre 3,75 a 5,00 mejorando el nivel de

satisfacción por parte del jurado calificador. Dichos resultados se obtuvieron a raíz de los comentarios y recomendaciones emitidas en la primera validación. En este caso se estandarizo el uso en la preparación con la bebida de la planta y el licor, permitiendo obtener un cocktail de aroma sutil al licor utilizado y de aroma neutral al de la planta propuesta como en el caso del Whisky con Romero siendo este el cocktail estrella, tomando en consideración que en la anterior evaluación fue el que menor calificación obtuvo la cual fue de 1.

Tabla 4. Resumen de calificación por criterio

SABOR	TOTAL / 5
Cocktail de Whisky con Romero	4,75
Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil	4,50
Cocktail de Ron con extracto de Cedrón	4,50
Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa	3,25

En cuanto al sabor en la segunda validación, se tuvo una gran aceptación como lo demuestra en la tabla. Los resultados varían entre 3,25 a 4,75, mejorando el nivel de satisfacción por parte del jurado calificador. Dichos resultados se obtuvieron a raíz de los comentarios y recomendaciones emitidas en la primera validación. En este caso se estandarizo el uso en la preparación con la bebida de la planta y el licor, permitiendo obtener un cocktail en el cual predomine el sabor de la planta propuesta como en el caso del Whisky con Romero siendo este el cocktail estrella, tomando en consideración que en la anterior evaluación fue el que menor calificación obtuvo la cual fue de 1.

Tabla 5. Resumen de calificación por criterio

GRADO ALCOHÓLICO	TOTAL / 5
Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil	5,00
Cocktail de Whisky con Romero	4,75
Cocktail de Ron con extracto de Cedrón	4,50
Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa	4,00

En cuanto al grado alcohólico en la segunda validación, se tuvo una gran aceptación como lo demuestra en la tabla. Los resultados varían entre 4,00 a 5,00. Mejorando el nivel de satisfacción por parte del jurado calificador. Dichos resultados se obtuvieron a raíz de los comentarios y recomendaciones emitidas en la primera validación. En este caso se redujo el uso de hielo tanto en la preparación como en la presentación de un cocktail, en base a ello se pudo apreciar que el licor mantiene su esencia natural sin afectar al de la planta utilizada. Como en el caso del Whisky con Romero siendo este el cocktail estrella, tomando en consideración que en la anterior evaluación fue el que menor calificación obtuvo la cual fue de 0,67.

CONCLUSIONES

El método de infusión empleado en las pruebas de laboratorio a plantas como el toronjil, la hierba luisa, el guarmipoleo, la manzanilla y el cedrón, nos permitió obtener una bebida de sabor intenso y de aroma fuerte característico de cada planta al usarse frescas. A más de ello se pudo apreciar un color amarillo pálido siendo similar en todos los casos, convirtiéndolo en un ingrediente versátil para la combinación con otros insumos sin que se altere el sabor y color.

Al emplear el método de tisana en las pruebas de laboratorio se pudo apreciar que los 30 g / 1 l de agua no era la cantidad adecuada para su uso en bebidas alcohólicas. Motivo por el cual se realizaron nuevas pruebas obteniendo mejores resultados para su uso en la coctelería.

Una vez culminados los procesos de laboratorio realizados con el método de decocción nos permitió obtener resultados óptimos en plantas como el ataco y la hierba buena, logrando optimizar al máximo sus características organolépticas (sabor, color y aroma), demostrando que son eficaces para su uso en la coctelería.

Mediante las diferentes experiencias obtenidas por las pruebas de laboratorio y la evaluación práctica con vodka, ron y gin, podemos concluir que son aptos para realizar cocktails con manzanilla, hierba luisa, guarmipoleo, cedrón, hierba buena, ataco y toronjil, ya que no se alteran sus características organolépticas, obteniendo bebidas alcohólicas que se encuentran en sintonía con los ingredientes empleados.

En base a las diferentes experiencias obtenidas por las pruebas de laboratorio y la evaluación práctica con brandy y whisky, podemos concluir que son idóneos para realizar cocktails con esencia de rosa y romero, limitando el uso de hielo tanto en su preparación como presentación.



RECOMENDACIONES

Para emplear correctamente el método de infusión se recomienda que la temperatura del agua llegue a estado ebullición antes de añadirla a la fuente refractaria de vidrio (pírex), donde la planta se encuentra.

Tras las diferentes pruebas realizadas por el método de tisana en plantas como el romero y la esencia de rosa se recomienda utilizar 50 g / 1 l agua para extraer al máximo sus cualidades organolépticas.

Para una aplicación correcta del método de decocción, es recomendable sumergir la planta una vez que el agua ha llegado a su estado de ebullición.

Para una correcta preparación, el licor utilizado no debe exceder del 40% de su grado alcohólico, evitando perder las propiedades organolépticas de las plantas empleadas.

Para una adecuada preparación de los cocktails a base de whisky se recomienda que el licor utilizado no exceda del 40% de su grado alcohólico y que el brandy no sobrepase de un máximo de 36%.



BIBLIOGRAFÍA

Ancient Origins, Klimczak, N. (Online). *Reconstruimos la historia de la humanidad, El alcohol en la antigüedad*. Recuperado: <http://www.ancient-origins.es/noticias-general-historia-tradiciones-antiguas/el-alcohol-la-antig%C3%BCedad-las-bebidas-alcoh%C3%B3licas-m%C3%A1s-antiguas-mundo-003908?nopaging=1>}

Aromaterapia Aseret. (Online). *Esencia de Rosa*. Recuperado: <https://aseretselene.wordpress.com/2012/10/23/geranio-de-egipto-pelargonium-x-asperum/>

Camacho, Jairo. 2003. *Cocteles*. Bogotá, Colombia. Editorial Educar Cultura y Recreativa S.A.

Cerón, Carlos. (2006). *Plantas medicinales de los Andes ecuatorianos*. Quito, Ecuador.

Editorial: Universidad Central del Ecuador: Herbario Alfredo Paredes

Coctelería clásica. (Online). Recuperado: <http://listas.20minutos.es/lista/55-cocteles-recetas-y-formas-de-preparacion-cual-es-tu-favorito-302041/>.

Colman, E. (Online). *¿Cómo se hace el ron?*. Recuperado: <https://www.vix.com/es/imj/gourmet/2011/01/17/como-se-hace-el-ron>

Cordoví Hernández, E. (1988). *Bebidas notables*. Santiago de Cuba. Editorial Oriente.

D'Alesio, Rosa. (Online). *Prohibición Norteamericana para la venta de alcohol*. Recuperado: <https://www.laizquierdadiario.com/Estados-Unidos-en-1933-deroga-la-Ley-Seca>

Editorial Televisa. Muy interesante.(Online).*¿Cuál es el origen del Ron?*. Recuperado: <http://www.muyinteresante.com.mx/preguntas-y-respuestas/13/12/06/cual-historia-del-ron-cuando-surgio/>



El siglo del Torreón. (Online) *El Vodka, su historia y la disputa por su Origen*. Recuperado:

<https://www.elsiglodetorreon.com.mx/noticia/944676.el-vodka-su-historia-y-la-disputa-por-su-origen.html>

Gretti, Luciano. S/a. *Las buenas hierbas, Comestibles, Medicinales y Aromáticas*. Barcelona, España. Editorial Silver Grafic S.A.

Guarnipoleo. (Online). Recuperado: <https://es.slideshare.net/geovarock77sichi/plantas-medicinales-10399236>.

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

Huayame, Lady. (2013). Investigación bibliográfica de especies de plantas medicinales de la región andina con mayor número de registros en el Ecuador. Universidad Católica de Cuenca. Cuenca, Ecuador

Lifchiz, A. (2006). *Plantas medicinales*. Buenos Aires, Argentina. Editorial Kier

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

Marcialis, Luigi. (2002). *El arte de la coctelería*. Editorial Idea Books, S.A.

Merino, Bolivar. (2010). *Inventario de las plantas del jardín botánico "Reinaldo Espinosa" y del parque universitario "Francisco Vivar Castro"*. Loja, Ecuador. Editorial: Universitaria UNL

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

Parragaon. (2013). *Cocteles: guía de coctelería*. Reino Unido. Editorial Parragon.



Planeta Joy, Weissfeld , C. (Online). *Miguel Reigosa, el rey del Whisky*. Recuperado:

<https://www.planetajoy.com/?Miguel+Reigosa%2C+el+rey+del+whisky&page=amp>
liada&id=4533

Ramírez, N. (Online). *Whisky: Definición y Tipos*. Recuperado:

<http://www.alambiques.com/whisky.htm>

Rivas, Clever. (2012). *Guía ilustrada de especies agrodiversas en el Ecuador*. Cuenca, Ecuador.

Editorial: Centro Gráfico Salesianos

Ruiz, José, (2013). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa*. España,

Madrid. Editorial IC

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. Ron. Requisitos.*

NTE INEN 363. Recuperado http://181.112.149.204/buzon/normas/nte_inen_363-5.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. Brandy.*

Requisitos. NTE INEN 366. Recuperado:
http://181.112.149.204/buzon/normas/nte_inen_366-3.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

Sesmero, José. (2010). *Hotelería y Turismo Coctelería.* España. Editorial Vertice SL

Seva. s/a. *Cocina Vegetariana Dulces, jugos, panadería y repostería.* Editorial Vaishnavas Acharyas.

The Guardian, Sabrosía. (Online) *La Historia del Gin.* Recuperado:

<https://www.sabrosia.com/2012/10/la-historia-del-gin/>

Thebar.com. (2017). *Infusiones, la nueva tendencia en la coctelería que llevo para quedarse.*

Recuperado: <http://thebar.com.mx>.

Vanegas Lina. (Online). *Las 7 hierbas aromáticas más usadas en la coctelería.* Recuperado:

https://cocteleriacreativa.com/esp/documents/detail/447/Las_7_hierbas_aromaticas_mas_usadas_en_cocteleria.

Verema . (Online). *¿Cómo se elabora el Brandy?* Recuoerado:

<https://www.verema.com/blog/licores-destilados/980993-como-elabora-brandy>



ANEXOS

Anexo 1

- 1. Diseño aprobado el día Jueves 18 de Enero del 2018 por el Consejo Directivo de la Facultad**

**UNIVERSIDAD ESTATAL DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

“Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la coctelería clásica”

**Proyecto de intervención previo a la obtención del título de “Licenciado en
Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”**

PROFESORA

Mg. Ma. Augusta Molina

AUTORES

Andrés Xavier Aucapiña Coronel

Esteban Alfonso Samaniego Delgado

andres.aucapinac@ucuenca.ec

esteban.samaniegod@ucuenca.ec

Cuenca, 22 de Enero del 2018

1. RESUMEN DEL DISEÑO DE MONOGRAFÍA

El siguiente proyecto tiene como objetivo aplicar plantas andinas en la coctelería. Y a su vez que la información sirva como punto de referencia; originando nuevas combinaciones en su mezcla y composición que darán como resultado una o varias bebidas alcohólicas.

Se recaudará información sobre los fundamentos básicos de la coctelería como, clasificación de las bases alcohólicas, técnicas de preparación, principales recursos y materias primas utilizadas y los utensilios básicos para la preparación de un cocktail.

Hoy en día la industria coctelera se basa en recetas que han trascendido a lo largo de los años en distintas ciudades del mundo, las cuales han creado una coctelería propia de la zona; al igual que sus técnicas y procesos de elaboración. En base a lo mencionado se propone realizar una investigación más profunda sobre el uso de las plantas andinas utilizadas comúnmente para realizar infusiones medicinales, como el ataco, el cedrón, toronjil, esencia de rosa, manzanilla, hierba luisa, romero, guarmipoleo y hierba buena; las cuales permitirán realizar un estudio de campo y trabajos de laboratorio que tengan como resultado una coctelería propia de la región.

En su elaboración se utilizarán técnicas básicas, como edificados, licuados, directos y mezclas. Y se utilizarán los diferentes componentes existentes en el mercado como miel, jarabe de menta y zumos de frutas.

Creando así una bebida armoniosa, es decir un cocktail que contenga sintonía con todos los ingredientes utilizados y que ninguno de ellos pierda su esencia y sabor.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

En la actualidad la elaboración de los cocteles se ha delimitado a la utilización de materia prima básica como cremas, jarabes, especias, entre otras. Y no se ha realizado una investigación más profunda sobre la utilización de ingredientes andinos como las plantas, las cuales han sido destinadas para uso doméstico y/o medicinal, sin aprovechar al máximo las características organolépticas que estas podrían aportar a un cocktail en cuanto sabores y aromas.

El tema a investigar no pretende solo dar a conocer los distintos cocteles obtenidos, sino también se realizará un catálogo sobre el tipo de plantas que se pueden manipular ya que en

algunas de ellas contienen componentes tóxicos que no se pueden utilizar para su consumo. Y a su vez, cual es el tratamiento y/o proceso que cada una debe pasar para poder utilizarla sin que la misma pierda sus características organolépticas y que no tenga efectos secundarios en el consumidor.

Como también que planta es recomendable utilizar para la utilización con la bebida alcohólica escogida como el whisky, ron, gin, brandy y vodka. Y su materia prima secundaria como zumos de frutas y miel.

Y los conocimientos adquiridos se publicarán en un recetario para difundir el uso de las plantas andinas y así potenciar al emprendimiento gastronómico.

3. REVISIÓN BIBLIOGRAFICA

Nieves Feijoo en su libro Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa, nos indica 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 especificado pero muchos dicen que proviene del vocablo inglés.

Pérez José en su libro Hostelería técnicas de calidad y servicio, nos indica varios conceptos asociados con las características organolépticas que un cocktail debe mantener en su preparación.

López Sandra en su libro Buscando nuestro lugar en la tierra, nos proporciona datos sobre una gran variedad de plantas endémicas, con sus características y usos.

Seva en su libro de Cocina Vegetariana: Plantas Medicinales, nos indica sobre las diferentes técnicas de preparación de las plantas medicinales como la infusión, la maceración y demás.

Luciano Gretti en su libro Las buenas hierbas: Comestibles, medicinales y aromáticas, nos indica sobre los procesos y tratamientos que se debe seguir al momento de utilizar una planta.

4. OBJETIVOS, METAS, DIFUSION DE RESULTADOS E IMPACTOS

4.1. Objetivos

4.1.1. Objetivo general

Aplicar nueve plantas andinas en la cocteleria clásica

4.1.2. Objetivos específicos

- Conocer sobre las características organolépticas de las plantas andinas.
- Seleccionar los licores que se pueden fusionar con las plantas.
- Especificar las técnicas de elaboración de cada cocktail con las plantas seleccionadas.

4.1.3. Metas

- Elaboración de un recetario con los cocteles preparados con las plantas andinas.

4.1.4. Transferencia de resultados

Se presentara un recetario con los cocteles a base de plantas andinas con sus respectivas características y métodos de elaboración.

La investigación será publicada en el Centro de Documentación Regional “Juan Bautista Vásquez” de la Universidad de Cuenca, la cual estará a disposición en físico y digital.

4.1.5. Impacto del proyecto de intervención

Reconocer los distintos procesos para la elaboración de un cocktail, utilizando las plantas que se producen en la región y que a su vez, estas se han el complemento básico de las bebidas alcohólicas obtenidas. Y que la información obtenida sirva como punto de referencia para futuras investigaciones en el área coctelera y así potenciar el uso de productos autóctonos y aprovechar todas sus propiedades. Permitiendo que se elaboren más proyecto para potenciar su uso e innovación en el área. Satisfaciendo las demandas de los consumidores y de esa manera generando un impacto social.

5. TÉCNICAS DE TRABAJO

Para la recolección de información se utilizara la Metodología Cualitativa, ya que permitirá obtener un mayor enfoque y amplitud de datos en el área estudiada. Utilizando la técnica de entrevista la cual proporcionara datos en base a la situación real del área estudiada, como también para la recolección de opiniones y/o comentarios necesarios para la aceptación y/o aprobación de los cocteles obtenidos; los cuales se obtendrán utilizando técnicas de la cocteleria como:

- Directos
- Mezclas
- Licuados
- Edificados

6. BIBLIOGRAFÍA

Gretti, Luciano. S/a. *Las buenas hierbas, Comestibles, Medicinales y Aromáticas*. Barcelona, España. Editorial Silver Grafic S.A.

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

Huayame, Lady. (2013). *Investigación bibliográfica de especies de plantas medicinales de la región andina con mayor número de registros en el Ecuador*. Universidad Católica de Cuenca. Cuenca, Ecuador.

Lifchiz, A. (2006). *Plantas medicinales*. Buenos Aires, Argentina. Editorial Kier.

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

Marcialis, Luigi. (2002). *El arte de la coctelería*. Editorial Idea Books, S.A.

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

Parragaon. (2013). *Cocteles: guía de coctelería*. Reino Unido. Editorial Parragon.



- Ruiz, José, (2013). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa*. España, Madrid. Editorial IC
- Sesmero, José. (2010). *Hotelería y Turismo Coctelería*. España. Editorial Vertice SL
- SEVA. s/a. *Cocina Vegetariana Plantas medicinales*. Editorial Vaishnavas Acharyas.
- Secretos de cocina. (s/f). *Whisky*. El Universo. Volumen (3). pp. 153. pp. 159
- Coctelería clásica. (Online). Recuperado: <http://listas.20minutos.es/lista/55-cocteles-recetas-y-formas-de-preparacion-cual-es-tu-favorito-302041/>.
- Guarmipoleo. (Online). Recuperado: <https://es.slideshare.net/geovarock77sichi/plantas-medicinales-10399236>.
- Thebar.com. (2017). *Infusiones, la nueva tendencia en la coctelería que llego para quedarse*. Recuperado: <http://thebar.com.mx>.
- Vanegas Lina. (Online). *Las 7 hierbas aromáticas más usadas en la coctelería*. Recuperado: https://cocteleriacreativa.com/esp/documents/detail/447/Las_7_hierbas_aromaticas_mas_usadas_en_cocteleria.

7. TALENTO HUMANO

Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la coctelería clásica		
Recurso	Dedicación	Valor Total
Director	1horas/semana/12 meses	600,00
Estudiantes		
Andrés Xavier Aucapiña Coronel		600,00
Esteban Alfonso Samaniego Delgado	20horas/semana/12 meses	600,00
TOTAL		1800,00

8. RECURSOS MATERIALES

Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la coctelería clásica			
Cantidad	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
1	Utensilios de Coctelería	330,00	\$ 330,00
1	Resma de papel	5,00	\$ 5,00
600	Impresiones	0,05	\$ 30,00
5	Cd	0,50	\$ 2,50
2	Esferográficos	0,50	\$ 1,00
1	Gubias	50,00	\$ 50,00
1	Corrector	1,00	\$ 1,00
1	Set de Cuchillos	320,00	\$ 320,00
	SUBTOTAL	739,50	\$ 739,50
	Otros imprevistos (10%)		\$ 40,95
	TOTAL		\$ 1,003.75

9. CRONOGRAMA

Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la coctelería clásica												
ACTIVIDAD	MESES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Recolección de Información	X											
2. Trabajo de campo												
2.1. Observar lugares de estudio		X										
2.2. Entrevistas			X	X								
3. Organizar la información					X							
4. Trabajo de Laboratorio					X	X						
5. Redacción del trabajo						X	X	X	X			
6. Revisar el trabajo final									X	X	X	
7. Presentación del proyecto de intervención.												X

10. PRESUPUESTO

Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la cocteleria clásica			
Concepto	Aporte de los estudiantes	Otros Aportes	Valor Total
Recursos humanos			
Estudiantes	\$1,200		
Director		\$600,00	\$1,800
Gastos de movilización			
Transporte	\$80,00	--	--
Viáticos y subsistencia	\$240,00	--	\$320,00
Gastos de la Investigación			
Laboratorio	--	--	--
Material de escritorio	\$10,50	\$ 0,00	\$ 10,50
Internet	\$100,00	\$ 0,00	\$100,00
Equipos, laboratorios y maquinaria			
Utensilios de Cocteleria	\$330,00	\$ 0,00	\$330,00
Set de Cuchillos	\$320,00	\$ 0,00	\$ 320,00
Varios	\$40,95	\$ 0,00	\$ 40,95
TOTAL	\$2,321.45	\$600,00	\$2,921.45



11. ESQUEMA TENTATIVO

“Propuesta de aplicación de nueve plantas andinas en la coctelería clásica”

INDICE

ABSTRACT

AGRADECIMIENTOS

DEDICATORIA

INTRODUCCIÓN

Cap. I. Plantas Andinas y sus características organolépticas

- 1.1. Ataco
- 1.2. Cedrón
- 1.3. Esencia de Rosa
- 1.4. Guarmipoleo
- 1.5. Hierba buena
- 1.6. Hierba Luisa
- 1.7. Manzanilla
- 1.8. Romero
- 1.9. Toronjil

Cap. II. Técnicas de la Coctelería

2. Características y definición

- 2.1. Directos
- 2.2. Licuados
- 2.3. Batidos
- 2.4. Mezcla

3. Características de las Bebidas alcohólicas y su uso con plantas andinas

- 3.1. Whisky
- 3.2. Ron
- 3.3. Gin
- 3.4. Brandy
- 3.5. Vodka

Cap. III. Propuesta de los cocteles con plantas andinas

- 3.1. Cocktail de Vodka con infusión de Hierba Luisa
- 3.2. Cocktail de Vodka con infusión de Hierba Luisa y extracto de naranja con canela
- 3.3. Cocktail de Ron con extracto de Cedrón
- 3.4. Cocktail de Gin con infusión de Cedrón
- 3.5. Cocktail de Gin con infusión de Ataco y extracto de naranjilla con canela
- 3.6. Cocktail de Vodka con infusión de Ataco y pimienta dulce
- 3.7. Cocktail de Vodka con infusión de Guarmipoleo y fresas
- 3.8. Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón
- 3.9. Cocktail de Ron con extracto e infusión de Toronjil
- 3.10. Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil y fresas
- 3.11. Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla
- 3.12. Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce
- 3.13. Cocktail de Vodka con extracto de Hierba Buena con naranja
- 3.14. Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena con menta
- 3.15. Cocktail de Whisky con infusión de Romero y limón
- 3.16. Cocktail de Whisky con infusión de Romero
- 3.17. Cocktail de Brandy con infusión de Esencia de Rosa, canela y manzana roja
- 3.18. Coctel de Brandy con infusión de Esencia de Rosa, canela y naranja

Conclusiones

Bibliografía

Anexo 2

2. Formato de ficha de validación realizado el Viernes 23 de Febrero y Martes 17 de Julio, del 2018



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

FICHA DE VALIDACIÓN DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN
“IMPLEMENTACIÓN DE NUEVE PLANTAS ANDINAS EN LA COCTELERÍA
CLÁSICA”

AUTORES

AUCAPIÑA ANDRÉS
SAMANIEGO ESTEBAN

DIRECTORA

Mg. Ma. AUGUSTA MOLINA

FECHA DE ELABORACIÓN

VIERNES 23 DE FEBRERO DEL 2018

CUENCA – ECUADOR



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA
IMPLEMENTACIÓN DE NUEVE PLANTAS ANDINAS EN LA COCTELERÍA CLÁSICA

La siguiente evaluación se basa en la escala de Likert permitiendo al jurado, calificar de acuerdo a su nivel de satisfacción con el cocktail preparado, considerando 1 malo y 5 excelente, en base a cinco aspectos presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico.

Nombre del jurado:

1. Cocktail de Gin con infusión Ataco y extracto de naranjilla con canela

Table with 5 columns: PRESENTACION, COLOR, AROMA, SABOR, GRADO ALCOHOLICO. Each column has 5 sub-columns for rating (1-5).

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

2. Cocktail de Ron con extracto de Cedrón

Table with 5 columns: PRESENTACION, COLOR, AROMA, SABOR, GRADO ALCOHOLICO. Each column has 5 sub-columns for rating (1-5).

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

3. Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce

Table with 5 columns: PRESENTACION, COLOR, AROMA, SABOR, GRADO ALCOHOLICO. Each column has 5 sub-columns for rating (1-5).

OBSERVACIONES

.....
.....
.....



4. Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

5. Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

6. Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil y fresas

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

OBSERVACIONES

.....

.....

.....



7. Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y manzana roja

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

8. Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

9. Cocktail de Whisky con Romero

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

OBSERVACIONES

.....

.....

.....



2.1. Resultados de la primera validación realizada el viernes 23 de febrero del 2018

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

IMPLEMENTACIÓN DE NUEVE PLANTAS ANDINAS EN LA COCTELERÍA CLÁSICA

La siguiente evaluación se basa en la escala de Likert permitiendo al jurado, calificar de acuerdo a su nivel de satisfacción con el cocktail preparado, considerando 1 malo y 5 excelente, en base a cinco aspectos, presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico.

Nombre del jurado: *Rg. Clara Samaniego*

1. Cocktail de Gin con Ataco y extracto de naranjilla con canela

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				x				x						x				x					x	

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

2. Cocktail de Ron con extracto de Cedrón

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
			x					x			x					x							x	

OBSERVACIONES

Utilizar en el coctel mas de cedron, para conseguir mas aroma y sabor a la hierba propuesta
.....
.....

3. Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				x					x					x				x					x	

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

Clara



4. Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				x				x						x				x						x

OBSERVACIONES

.....

5. Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				x					x					x					x					x

OBSERVACIONES

.....

6. Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil y fresas

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	x						x			x					x							x		

OBSERVACIONES

conseguir hierbas frescas, mejorar la preparación para
 acortar el sabor.



7. Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y manzana roja

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		X					X					X					X					X		

OBSERVACIONES

mejorar la presentación

8. Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
			X					X					X						X				X	

OBSERVACIONES

mejorar la presentación

9. Cocktail de Whisky con Romero

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
X					X					X					X					X				

OBSERVACIONES

mejorar presentación, sabor - utilizar otro vaso ->

Se sugiere ser más creativo en la presentación de los coctels y trabajar mejor en la variedad de bocaditos para mandar.



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

IMPLEMENTACIÓN DE NUEVE PLANTAS ANDINAS EN LA COCTELERÍA CLÁSICA

La siguiente evaluación se basa en la escala de Likert permitiendo al jurado, calificar de acuerdo a su nivel de satisfacción con el cocktail preparado, considerando 1 malo y 5 excelente, en base a cinco aspectos, presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico.

Nombre del jurado: *José Rengifo*

1. Cocktail de Gin con Ataco y extracto de naranjilla con canela

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓					✓					✓					✓

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

2. Cocktail de Ron con extracto de Cedrón

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
			✓					✓					✓					✓					✓	

OBSERVACIONES

..... *Usar cedrón único para el cocktail*

3. Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓					✓					✓					✓

OBSERVACIONES

..... *Equilibrar un poco la acentuación de la soda.*



4. Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓					✓					✓					✓

OBSERVACIONES

..... *Muy bien equilibrado el cocktail. ✓*

.....

.....

5. Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓					✓					✓					✓

OBSERVACIONES

.....

.....

.....

6. Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil y fresas

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		/						/				/					/					/		

OBSERVACIONES

..... *Concentración mayor del toronjil. Proximo*

..... *hacer una buena reducción para el combinado.*

.....



7. Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y manzana roja

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓										✓					✓

OBSERVACIONES

..... Equilibrar la presencia del licor.

8. Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓					✓					✓					✓

OBSERVACIONES

.....

9. Cocktail de Whisky con Romero

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

OBSERVACIONES

..... Cambiar totalmente presentación, sabor,
 aroma etc.



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

IMPLEMENTACIÓN DE NUEVE PLANTAS ANDINAS EN LA COCTELERÍA CLÁSICA

La siguiente evaluación se basa en la escala de Likert permitiendo al jurado, calificar de acuerdo a su nivel de satisfacción con el cocktail preparado, considerando 1 malo y 5 excelente, en base a cinco aspectos, presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico.

Nombre del jurado: *M^c. Augusto Molina*

1. Cocktail de Gin con Ataco y extracto de naranjilla con canela

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				X					X					X					X					

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

2. Cocktail de Ron con extracto de Cedrón *

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
			X					X				X					X							

OBSERVACIONES

No colocar hojas de toronjil ya que el sabor predominante debe ser del cedrón.
.....
.....

3. Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
			X						X					X					X					

OBSERVACIONES

.....
.....
.....



4. Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				x					x					x					x					

OBSERVACIONES

Muy bien, excelente sabor

.....

.....

5. Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				x					x					x					x					

OBSERVACIONES

Excelente sabor

.....

.....

6. Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil y fresas *

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		x							x		x								x					

OBSERVACIONES

Se debe reforzar el sabor del toronjil utilizando otras técnicas. No colocar hojas secas en el coctel porque no le da un aspecto agradable

.....

.....

7. Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y manzana roja *

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
			X				X					X					X							

OBSERVACIONES

Reforzar el sabor de la esencia de rosa.....

8. Cocktail de Gin con infusión de Guarnipoleo y limón *

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		X		X					X					X					X					

OBSERVACIONES

La presentación es muy monótona en todos los cocteles.....
 Se recomienda variar y mejorar ese aspecto.....

9. Cocktail de Whisky con Romero *

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
	X						X				X					X								

OBSERVACIONES

Cambiar completamente la presentación del coctel, el romero
 no se debe colocar en rama tan grande, bajar la cantidad
 de hielo y utilizar el vaso adecuado.....



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

IMPLEMENTACIÓN DE NUEVE PLANTAS ANDINAS EN LA COCTELERÍA CLÁSICA

La siguiente evaluación se basa en la escala de Likert permitiendo al jurado, calificar de acuerdo a su nivel de satisfacción con el cocktail preparado, considerando 1 malo y 5 excelente, en base a cinco aspectos, presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico.

Nombre del jurado: *Marlene Jaramillo*

1. Cocktail de Gin con Ataco y extracto de naranjilla con canela

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				/					/					/					/					/

OBSERVACIONES

Buen!
.....
.....
.....

2. Cocktail de Ron con extracto de Cedrón

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
		/					/					/					/					/		

OBSERVACIONES

usar hojas de cedrón tanto en el hielo y en la decoración.
.....
.....

3. Cocktail de Vodka con infusión de Manzanilla, limón y pimienta dulce

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				/					/					/					/					/

OBSERVACIONES

Muy bien.
.....
.....
.....



4. Cocktail de Gin con extracto de Hierba Buena

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				/					/					/					/					/

OBSERVACIONES

un coctel muy equilibrado.

.....

.....

.....

5. Cocktail de Vodka con Hierba Luisa con extracto de naranja con canela

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				/					/					/					/					/

OBSERVACIONES

Muy buen coctail.

.....

.....

.....

6. Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil y fresas

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
/										/					/					/				

*

OBSERVACIONES

Se necesita sabor del toronjil, la presentación de la haja de toronjil seca, muy marchita.

Se sugiere hacer un jarabe de la hierba a usar

Lo que el tenga es los cocteles con hierbas aromáticas



7. Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa, canela y manzana roja

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5

OBSERVACIONES

*hace falta un poco de aroma de la esencia de rosas *
 ligera el sabor de la manzana*

8. Cocktail de Gin con infusión de Guarmipoleo y limón

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
			/					/					/					/					/	

OBSERVACIONES

*hojitas frescas hubiera sido una buena
 decoración*

9. Cocktail de Whisky con Romero

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
/					/										/					/				

OBSERVACIONES

*Demasiado hielo, la rama de romero muy grande.
 no hay sabor de Whisky.*

*Se Sugiere que para la sustentación deban ser presentados
 los cocteles de más errores para mejorar su
 presentación y sabores*



2.2. Resultados de la segunda validación realizada el martes 17 de julio del 2018

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

IMPLEMENTACIÓN DE NUEVE PLANTAS ANDINAS EN LA COCTELERÍA CLÁSICA

La siguiente evaluación se basa en la escala de Likert permitiendo al jurado, calificar de acuerdo a su nivel de satisfacción con el cocktail preparado, considerando 1 malo y 5 excelente, en base a cinco aspectos presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico.

Nombre del jurado: *Clara Samaniego*

1. Cocktail de Ron con extracto de Cedrón

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO									
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5					
			x					x						x					x										x

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

2. Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO									
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5					
			x					x					x						x										x

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

3. Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO									
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5					
			x					x						x					x										x

OBSERVACIONES

.....
.....
.....



4. Cocktail de Whisky con Romero

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				x					x					x					x					x

OBSERVACIONES

.....
.....
.....



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

IMPLEMENTACIÓN DE NUEVE PLANTAS ANDINAS EN LA COCTELERÍA CLÁSICA

La siguiente evaluación se basa en la escala de Likert permitiendo al jurado, calificar de acuerdo a su nivel de satisfacción con el cocktail preparado, considerando 1 malo y 5 excelente, en base a cinco aspectos presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico.

Nombre del jurado:

José Reinoso

1. Cocktail de Ron con extracto de Cedrón

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓					✓					✓					✓

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

2. Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓					✓					✓					✓

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

3. Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓					✓					✓					✓

OBSERVACIONES

.....
.....
.....



4. Cocktail de Whisky con Romero

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓					✓					✓					✓

OBSERVACIONES

.....
.....
.....



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

IMPLEMENTACIÓN DE NUEVE PLANTAS ANDINAS EN LA COCTELERÍA CLÁSICA

La siguiente evaluación se basa en la escala de Likert permitiendo al jurado, calificar de acuerdo a su nivel de satisfacción con el cocktail preparado, considerando 1 malo y 5 excelente, en base a cinco aspectos presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico.

Nombre del jurado: Ma. Augusto Molina

1. Cocktail de Ron con extracto de Cedrón

Table with 5 columns: PRESENTACION, COLOR, AROMA, SABOR, GRADO ALCOHOLICO. Each column has 5 sub-columns (1-5). Handwritten 'X' marks are present in the 5th sub-column of each main column.

OBSERVACIONES

Three horizontal dotted lines for observations.

2. Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil

Table with 5 columns: PRESENTACION, COLOR, AROMA, SABOR, GRADO ALCOHOLICO. Each column has 5 sub-columns (1-5). Handwritten 'X' marks are present in the 5th sub-column of each main column.

OBSERVACIONES

Three horizontal dotted lines for observations.

3. Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa

Table with 5 columns: PRESENTACION, COLOR, AROMA, SABOR, GRADO ALCOHOLICO. Each column has 5 sub-columns (1-5). Handwritten 'X' marks are present in the 5th sub-column of each main column.

OBSERVACIONES

Three horizontal dotted lines for observations.



4. Cocktail de Whisky con Romero

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				X					X					X					X					X

OBSERVACIONES

Muy bien!
.....
.....
.....

M= Augusto Molino D



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

IMPLEMENTACIÓN DE NUEVE PLANTAS ANDINAS EN LA COCTELERÍA CLÁSICA

La siguiente evaluación se basa en la escala de Likert permitiendo al jurado, calificar de acuerdo a su nivel de satisfacción con el cocktail preparado, considerando 1 malo y 5 excelente, en base a cinco aspectos presentación, color, aroma, sabor y grado alcohólico.

Nombre del jurado: *Marlene Jaramillo G.*

1. Cocktail de Ron con extracto de Cedrón

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
			✓					✓					✓					✓					✓	

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

2. Cocktail de Vodka con infusión de Toronjil

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓					✓					✓					✓

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

3. Cocktail de Brandy con Esencia de Rosa

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
			✓					✓					✓					✓					✓	✓

OBSERVACIONES

.....
.....
.....



4. Cocktail de Whisky con Romero

PRESENTACION					COLOR					AROMA					SABOR					GRADO ALCOHOLICO				
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
				✓					✓					✓					✓					✓

OBSERVACIONES

.....
.....
.....

Anexo 3 Ilustraciones de la primera y segunda validación

3.1. Día de la primera validación



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Viernes 23 de Febrero del 2018

3.2. Día de la segunda validación



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego
Martes 17 de Julio del 2018

Anexo 4

4. Proceso de compra y limpieza de las plantas



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Martes 20 de Marzo del 2018

ANDRÉS XAVIER AUCAPIÑA CORONEL
ESTEBAN ALFONSO SAMANIEGO DELGADO

Anexo 5

5. Métodos de elaboración de las plantas

5.1. Decocción

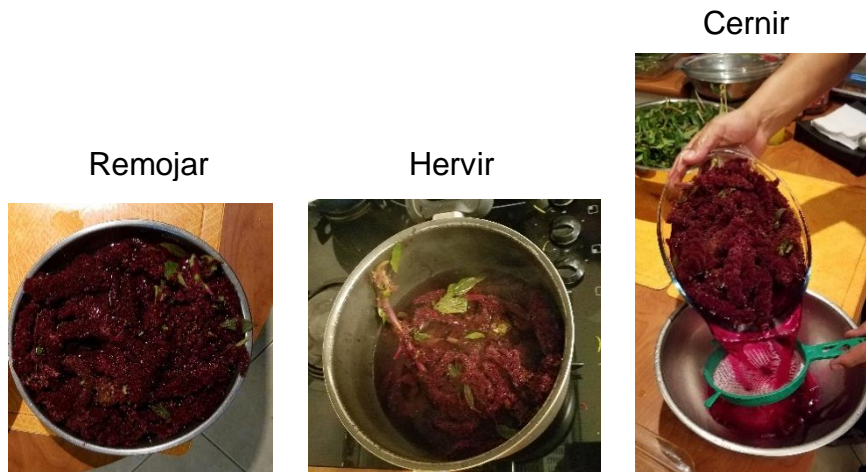


Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego
Martes 20 de Marzo del 2018

5.2. Infusión



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

Martes 20 de Marzo del 2018

5.3 Tisana



Foto: Andrés Aucapiña y Esteban Samaniego

ANDRÉS XAVIER AUCAPIÑA CORONI Martes 20 de Marzo del 2018
ESTEBAN ALFONSO SAMANIEGO DELGADO