

UCUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía

Elaboración de diez Bitters (amargos) para la creación de recetas de cocteles de autor

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

Autores:

Esteban Mauricio Banegas Silva

CI: 0302003728

esteban96bs@gmail.com

Wiliam Gustavo Sigua Lojano

CI: 0106770035

wiliamsigua@outlook.com

Director:

Mg. Maria Augusta Molina Díaz

CI: 0103778395

Cuenca, Ecuador

18 -octubre – 2022

RESUMEN

El presente proyecto de intervención tiene como objetivo elaborar diez bitters (amargos) para la creación de recetas de cocteles de autor. Para ello se trabajó con hojas, cortezas y raíces de doce plantas de origen ecuatoriano tales como: Albahaca (*ocimum basilicum*), Canela (*cinnamomum verum*), Cedrón (*aloesia citrodora*), Eucalipto (*eucalyptus*), Flor de Jamaica (*hibiscus sabdariffa*), Hierba Buena (*mentha spicata*), Hierba Luisa (*cymbopogon citratus*), Jengibre (*zingiber officinale*), Menta (*mentha piperita*), Naranja (*citrus x sinensis*), Naranjilla (*solanum quitoense*), Romero (*salvia rosmarinus*), las cuales fueron seleccionadas con base en sus propiedades organolépticas. El método experimental utilizado, permitió obtener amargos con un equilibrio en sabor, aroma y color, para ello se utilizó la técnica de maceración en una bebida espirituosa (vodka), durante treinta días, se obtuvieron bitters de alta calidad los cuales fueron aplicados en la creación de veinte cocteles de autor y posteriormente la elaboración de un recetario. Los resultados indicaron la viabilidad en la fabricación de bitters artesanales, con estándares de alta calidad a un bajo costo de producción. El amargo fabricado tuvo una proporción excelente dado que aportó equilibrio a la elaboración de todos los cocteles propuestos en este trabajo. Finalmente, los bitters elaborados cumplieron el propósito de brindar equilibrio a cada propuesta de coctel de autor en el cual fue aplicado, lo cual brindó una ponderación elevada en todos los parámetros propuestos.

Palabras Clave: Bebida espirituosa, Bitter, Coctel, Maceración, Parámetro.

ABSTRACT

The present intervention project aims to elaborate ten bitters for the creation of recipes for signature cocktails. To do this, we worked with leaves, bark, and roots of twelve plants of Ecuadorian origin such as Basil (*Ocimum Basilicum*), Cinnamon (*Cinnamomum Verum*), Cedron (*Aloysia Citrodora*), Eucalyptus (*Eucalyptus*), Jamaican Flower (*Hibiscus Sabdariffa*), Peppermint (*Mentha Spicata*), Lemongrass (*Cymbopogon Citratus*), Ginger (*Zingiber Officinale*), Mint (*Mentha Piperita*), Orange (*Citrus x Sinensis*), Lulo fruit (*Solanum Quitoense*), Rosemary (*Salvia Rosmarinus*), which were selected based on their organoleptic properties. The experimental method used, allowed to obtain bitters with a balance in flavor, aroma, and color; for this, the technique of maceration was used in a spirit drink (vodka), for thirty days, high-quality bitters were obtained which were applied in the creation of twenty signature cocktails and later the elaboration of a recipe book. The results indicated the feasibility of manufacturing artisanal bitters, with high-quality standards at a low production cost. The bitter manufactured had an excellent proportion since it brought balance to the elaboration of all the cocktails proposed in this work. Finally, the bitters elaborated fulfilled the purpose of providing balance to each proposal of a signature cocktail in which it was applied, which provided a high weighting in all the proposed parameters.

Keywords: Spirits, Bitter, Cocktail, Maceration, Parameter

Trabajo de titulación: "Elaboración de diez bitters (amargos) para la creación de recetas de cocteles de autor"

Autor(es): Banegas Silva Esteban Mauricio, Sigua Lojano Wiliam Gustavo

Dirección: Mg. María Augusta Molina

Certificado de Precisión Gst-269

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



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Cuenca, 18 de octubre de 2022

Elaborado por: GEAV _____

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

ÍNDICE

RESUMEN.....	2
ABSTRACT.....	3
AGRADECIMIENTO.....	14
AGRADECIMIENTO.....	15
DEDICATORIA.....	16
DEDICATORIA.....	17
INTRODUCCIÓN.....	18
CAPÍTULO 1.....	20
1. INGREDIENTES Y SUS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS.....	20
1.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	20
1.1.1. Albahaca (<i>ocimum basilicum</i>).....	20
1.1.2. Canela (<i>cinnamomum verum</i>).....	21
1.1.3. Cedrón (<i>aloyisia citrodora</i>).....	22
1.1.4. Eucalipto (<i>eucalyptus</i>).....	23
1.1.5. Flor de Jamaica (<i>hibiscus sabdariffa</i>).....	24
1.1.6. Hierba Buena (<i>mentha spicata</i>).....	26
1.1.7. Hierba Luisa (<i>cymbopogon citratus</i>).....	26
1.1.8. Jengibre (<i>zingiber officinale</i>).....	27
1.1.9. Menta (<i>mentha piperita</i>).....	28
1.1.10. Naranja (<i>citrus x sinensis</i>).....	29
1.1.11. Naranjilla (<i>solanum quitoense</i>).....	30
1.1.12. Romero (<i>salvia rosmarinus</i>).....	31
CAPÍTULO 2.....	33
2. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN.....	33
2.1. CONCEPTO DE BITTERS O AMARGOS.....	33
2.2. ORIGEN Y COMPONENTES.....	33
2.3. BASE ALCOHÓLICA.....	34
2.4. PASOS PARA LA PRODUCCIÓN DE BITTERS.....	35
2.4.1. ELABORACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS DERIVADAS DEL ESTUDIO EXPERIMENTAL.....	37
2.4.2. VALIDACIÓN DE RECETAS DE BITTERS.....	55
2.5. PASOS PARA LA PRODUCCIÓN DE COCTELES DE AUTOR.....	59
FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE UN COCTEL.....	62

2.5.1. ELABORACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS DERIVADAS DEL ESTUDIO EXPERIMENTAL.....	65
2.5.2. VALIDACIÓN DE RECETAS DE COCTELES DE AUTOR.....	105
CAPÍTULO 3.	112
3. RECETARIO DE COCTELES DE AUTOR.....	112
3.1. RESULTADOS DE LAS FÓRMULAS OBTENIDAS DE LOS DIEZ <i>BITTERS</i> ELABORADOS.	112
3.2. APLICACIÓN DE <i>BITTERS</i> EN 20 COCTELES DE AUTOR.	117
3.2.1. Afrutado.....	118
3.2.2. Ahijado	119
3.2.3. Amanecer tropical.....	120
3.2.4. Appletail	121
3.2.5. Atrapa sueños.....	122
3.2.6. Austral	123
3.2.7. Birrete Dorado	124
3.2.8. Bloody Rose.....	125
3.2.9. Cara de ángel	126
3.2.10. Corazonada Perfumada	127
3.2.11. Deja Vu.....	128
3.2.12. Elixir Cocktail.....	129
3.2.13. Embellecedor	130
3.2.14. Espíritu local	131
3.2.15. Happy Island.....	132
3.2.16. Luxury Cocktail	133
3.2.17. Manzano	134
3.2.18. Rocío de Verano	135
3.2.19. Sombrero Negro.....	136
3.2.20. Turco.....	137
3.3. Diseño del recetario final	138
CONCLUSIONES.....	143
RECOMENDACIONES	144
BIBLIOGRAFÍA.....	145
ANEXOS.....	148
ANEXO 1: DISEÑO APROBADO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN	148
ANEXO 2: FORMATO DE EVALUACION PARA APLICAR A LOS <i>BITTERS</i> ARTESANALES.....	163

ANEXO 2.1. RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN DE BITTERS, REALIZADO EL DÍA 1 DE JULIO DEL 2022.	168
ANEXO 3: FORMATO DE EVALUACION PARA APLICAR A LOS COCTELES DE AUTOR EN DEGUSTACIÓN FINAL.	173
ANEXO 3.1. RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN DE LOS COCTELES DE AUTOR, REALIZADO EL DIA 8 DE JULIO DEL 2022.	177
ANEXO 4: DEGUSTACIÓN FINAL DE COCTELES	189

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. ocimum basilicum.....	21
Ilustración 2. cinnamomum verum	22
Ilustración 3. aloysia citrodora.....	23
Ilustración 4. eucalyptus	24
Ilustración 5. hibiscus sabdariffa	25
Ilustración 6. mentha spicata	26
Ilustración 7. cymbopogon citratus.....	27
Ilustración 8. zingiber officinale	28
Ilustración 9. mentha piperita	29
Ilustración 10. citrus x sinensis.....	30
Ilustración 11. solanum quitoense.....	31
Ilustración 12. salvia rosmarinus	32
Ilustración 13. <i>Tabulación: Parámetro de Aroma</i>	56
Ilustración 14. <i>Tabulación: Parámetro de Color</i>	57
Ilustración 15. <i>Tabulación: Parámetro de Sabor</i>	58
Ilustración 16. <i>Técnica de Agitado</i>	59
Ilustración 17. <i>Técnica Directa</i>	60
Ilustración 18. <i>Técnica de Escanciado</i>	60
Ilustración 19. <i>Tecnicado de Flambear</i>	61
Ilustración 20. <i>Técnica de Refrescado</i>	61
Ilustración 21. <i>Flujograma: Técnica de Agitado</i>	62
Ilustración 22. <i>Flujograma: Técnica Directa</i>	63
Ilustración 23. <i>Tabulación: Parámetro de Presentación</i>	106
Ilustración 24. <i>Tabulación: Parámetro de Aroma</i>	107
Ilustración 25. <i>Tabulación: Parámetro de Color</i>	108
Ilustración 26. <i>Tabulación: Parámetro de Sabor</i>	109
Ilustración 27. <i>Tabulación: Parámetro de Textura</i>	110
Ilustración 28. <i>Tabulación: Parámetro de Armonía</i>	111
Ilustración 29. <i>Receta Afrutado</i>	118
Ilustración 30. <i>Receta Ahijado</i>	119
Ilustración 31. <i>Receta Amanecer Tropical</i>	120
Ilustración 32. <i>Receta Appletail</i>	121
Ilustración 33. <i>Receta Atrapasueños</i>	122
Ilustración 34. <i>Receta Austral</i>	123
Ilustración 35. <i>Receta Birrete Dorado</i>	124
Ilustración 36. <i>Receta Bloody Rose</i>	125

Ilustración 37. <i>Receta Cara de Ángel</i>	126
Ilustración 38. <i>Receta Corazonada Perfumada</i>	127
Ilustración 39. <i>Receta Deja Vú</i>	128
Ilustración 40. <i>Receta Elixir Cocktail</i>	129
Ilustración 41. <i>Receta Embellecedor</i>	130
Ilustración 42. <i>Receta Espíritu Local</i>	131
Ilustración 43. <i>Receta Happy Island</i>	132
Ilustración 44. <i>Receta Luxury Cocktail</i>	133
Ilustración 45. <i>Receta Manzano</i>	134
Ilustración 46. <i>Receta Rocío de Verano</i>	135
Ilustración 47. <i>Receta Sombrero Negro</i>	136
Ilustración 48. <i>Receta Turco</i>	137
Ilustración 49. <i>Recetario final - PAGINA 1</i>	138
Ilustración 50. <i>Recetario final - PAGINA 2</i>	139
Ilustración 51. <i>Recetario final - PAGINA 3</i>	140
Ilustración 52. <i>Recetario final - PAGINA 4</i>	141
Ilustración 53. <i>Recetario final - PAGINA 5</i>	142
Ilustración 54. <i>Cocteles</i>	189
Ilustración 55. <i>Mesa Jurado Calificador</i>	189

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Características Organolépticas de la Albahaca</i>	21
Tabla 2. <i>Características Organolépticas de la Canela</i>	22
Tabla 3. <i>Características Organolépticas del Cedrón</i>	23
Tabla 4. <i>Características Organolépticas del Eucalipto</i>	24
Tabla 5. <i>Características Organolépticas de la Flor de Jamaica</i>	25
Tabla 6. <i>Características Organolépticas de la Hierba Buena</i>	26
Tabla 7. <i>Características Organolépticas de la Hierba Luisa</i>	27
Tabla 8. <i>Características Organolépticas del Jengibre</i>	28
Tabla 9. <i>Características Organolépticas de la Menta</i>	29
Tabla 10. <i>Características Organolépticas de la Naranja</i>	30
Tabla 11. <i>Características Organolépticas de la Naranja</i>	31
Tabla 12. <i>Características Organolépticas del Romero</i>	32
Tabla 13. <i>Ficha Técnica de Bitter de Albahaca</i>	37
Tabla 14. <i>Ficha Técnica de Bitter de Canela</i>	38
Tabla 15. <i>Ficha Técnica de Bitter de Cedrón</i>	39
Tabla 16. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Eucalipto</i>	40
Tabla 17. <i>Ficha Técnica de Bitter de Eucalipto</i>	41
Tabla 18. <i>Ficha Técnica de Bitter de Flor de Jamaica</i>	42
Tabla 19. <i>Ficha Técnica de Bitter de Hierba Buena</i>	43
Tabla 20. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Hierba Luisa</i>	44
Tabla 21. <i>Ficha Técnica de Bitter de Hierba Luisa</i>	45
Tabla 22. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Jengibre</i>	46

Tabla 23. <i>Ficha Técnica de Bitter de Jengibre</i>	47
Tabla 24. <i>Ficha Técnica de Bitter de Menta</i>	48
Tabla 25. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Naranja</i>	49
Tabla 26. <i>Ficha Técnica de Bitter de Naranja</i>	50
Tabla 27. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Naranjilla</i>	51
Tabla 28. <i>Ficha Técnica de Bitter de Naranjilla</i>	52
Tabla 29. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Romero</i>	53
Tabla 30. <i>Ficha Técnica de Bitter de Romero</i>	54
Tabla 31. <i>Escala de Likert: Bitters</i>	55
Tabla 32. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Afrutado</i>	65
Tabla 33. <i>Ficha Técnica Coctel: Afrutado</i>	66
Tabla 34. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Ahijado</i>	67
Tabla 35. <i>Ficha Técnica Coctel: Ahijado</i>	68
Tabla 36. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Amanecer Tropical</i>	69
Tabla 37. <i>Ficha Técnica Coctel: Amanecer Tropical</i>	70
Tabla 38. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Appletail</i>	71
Tabla 39. <i>Ficha Técnica Coctel: Appletail</i>	72
Tabla 40. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Atrapa sueños</i>	73
Tabla 41. <i>Ficha Técnica Coctel: Atrapa sueños</i>	74
Tabla 42. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Austral</i>	75
Tabla 43. <i>Ficha Técnica Coctel: Austral</i>	76
Tabla 44. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Birrete Dorado</i>	77
Tabla 45. <i>Ficha Técnica Coctel: Birrete Dorado</i>	78
Tabla 46. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Bloody Rose</i>	79
Tabla 47. <i>Ficha Técnica Coctel: Bloody Rose</i>	80
Tabla 48. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Cara de ángel</i>	81
Tabla 49. <i>Ficha Técnica Coctel: Cara de ángel</i>	82
Tabla 50. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Corazonada Perfumada</i>	83
Tabla 51. <i>Ficha Técnica Coctel: Corazonada Perfumada</i>	84
Tabla 52. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Deja Vu</i>	85
Tabla 53. <i>Ficha Técnica Coctel: Deja Vu</i>	86
Tabla 54. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Elixir Cocktail</i>	87
Tabla 55. <i>Ficha Técnica Coctel: Elixir Cocktail</i>	88
Tabla 56. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Embellecedor</i>	89
Tabla 57. <i>Ficha Técnica Coctel: Embellecedor</i>	90
Tabla 58. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Espíritu local</i>	91
Tabla 59. <i>Ficha Técnica Coctel: Espíritu local</i>	92
Tabla 60. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Happy Island</i>	93
Tabla 61. <i>Ficha Técnica Coctel: Happy Island</i>	94
Tabla 62. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Luxury Cocktail</i>	95
Tabla 63. <i>Ficha Técnica Coctel: Luxury Cocktail</i>	96
Tabla 64. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Manzano</i>	97
Tabla 65. <i>Ficha Técnica Coctel: Manzano</i>	98
Tabla 66. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Rocío de Verano</i>	99
Tabla 67. <i>Ficha Técnica Coctel: Rocío de Verano</i>	100
Tabla 68. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Sombrero Negro</i>	101

Tabla 69. <i>Ficha Técnica Coctel: Sombrero Negro</i>	102
Tabla 70. <i>Ficha Técnica de Mise en Place - Turco</i>	103
Tabla 71. <i>Ficha Técnica Coctel: Turco</i>	104
Tabla 72. <i>Escala de Likert: Cocteles</i>	105
Tabla 73. <i>Formula: Bitter de Albahaca</i>	112
Tabla 74. <i>Formula: Bitter de Canela</i>	112
Tabla 75. <i>Formula: Bitter de Cedrón</i>	113
Tabla 76. <i>Formula: Bitter de Eucalipto</i>	113
Tabla 77. <i>Formula: Bitter de Flor de Jamaica</i>	113
Tabla 78. <i>Formula: Bitter de Hierba Buena</i>	113
Tabla 79. <i>Formula: Bitter de Hierba Luisa</i>	114
Tabla 80. <i>Formula: Bitter de Jengibre</i>	114
Tabla 81. <i>Formula: Bitter de Menta</i>	114
Tabla 82. <i>Formula: Bitter de Naranja</i>	114
Tabla 83. <i>Formula: Bitter de Naranja</i>	115
Tabla 84. <i>Formula: Bitter de Romero</i>	115
Tabla 85. <i>Formula: Bitter de Naranja - Romero</i>	115
Tabla 86. <i>Formula: Bitter de Canela - Eucalipto</i>	116
Tabla 87. <i>Formula: Bitter de Romero – Flor de Jamaica</i>	116
Tabla 88. <i>Formula: Bitter de Naranja - Canela</i>	116
Tabla 89. <i>Formula: Bitter de Jengibre - Naranja</i>	117

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio
Institucional

ESTEBAN MAURICIO BANEGAS SILVA en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "ELABORACIÓN DE DIEZ *BITTERS* (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE RECETAS DE COCTELES DE AUTOR", 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, 18 de octubre del 2022



Esteban Mauricio Banegas Silva

C.I: 0302003728

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio
Institucional

WILIAM GUSTAVO SIGUA LOJANO en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "ELABORACIÓN DE DIEZ *BITTERS* (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE RECETAS DE COCTELES DE AUTOR", 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, 18 de octubre del 2022



Wiliam Gustavo Sigua Lozano

C.I: 0106770035

Cláusula de Propiedad Intelectual

ESTEBAN MAURICIO BANEGAS SILVA, autor del trabajo de titulación "ELABORACIÓN DE DIEZ BITTERS (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE RECETAS DE COCTELES DE AUTOR", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca1, 18 de octubre del 2022



Esteban Mauricio Banegas Silva

C.I: 0302003728

Cláusula de Propiedad Intelectual

WILIAM GUSTAVO SIGUA LOJANO, autor del trabajo de titulación "ELABORACIÓN DE DIEZ BITTERS (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE RECETAS DE COCTELES DE AUTOR", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 18 de octubre del 2022



William Gustavo Sigua Lozano

C.I: 0106770035

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a mi madre y a mi padre por su apoyo absoluto en cada etapa de mi vida, por no dejar de creer en mí y brindarme su amor incondicional, a mis hermanas que han sido mi ejemplo a seguir y siempre me motivan a salir adelante.

A mi esposa e hijas, que son la razón de la persona en la que me he convertido, mi mayor motivación para culminar este proceso y mi impulso para alcanzar más logros en mi vida profesional.

A nuestra directora del proyecto, Mg. María Augusta Molina por su dedicación, apoyo y paciencia brindada hacia nosotros, por su conocimiento y motivación que nos permitió culminar de la mejor manera este proyecto.

Esteban Mauricio Banegas Silva

AGRADECIMIENTO

De manera infinita con el corazón en la mano le doy gracias a mi madre Mercedes que desde el cielo me envió sus bendiciones para iniciar y poder culminar esta hermosa carrera de gastronomía, a Dios por permitirme seguir día a día en la lucha y de poner a mi principal pilar fundamental en mi camino a mi esposa Paola y mi hijo Aaron, que han sido mi luz y mi fortaleza en todo el proceso que se ha llevado a cabo para la obtención de una meta más en mi vida.

A la tutora de tesis Magister María Augusta Molina por la paciencia brindada en la realización de este proyecto, por no dar el brazo a torcer y no permitir que nos diéramos por vencidos.

Wiliam Gustavo Sigua Lojano

DEDICATORIA

Este proyecto se lo dedico a la familia que he formado, mi esposa y mis dos hijas, que me han brindado todo su amor a pesar de las dificultades, que me han motivado a culminar mis estudios y a forjarme como profesional, que me apoyan en mi carrera y la impulsan para seguir adelante en su compañía.

A mi madre que me entrega su amor y me apoyó en seguir mi sueño desde el primer día, a mi padre que me enseñó el fruto del trabajo duro y a mis hermanas que me demuestran que siempre contaré con su apoyo.

Esteban Mauricio Banegas Silva

DEDICATORIA

Este proyecto se lo dedico a mi familia, por la entereza de brindarme su apoyo hasta en los peores momentos de mi vida, de manera especial a mi hermana Cristina que se convirtió en mi segunda mamá para obsequiarme sus consejos que los necesito casi a diario.

A mi papá que me enseñó a su manera lo dura que es la vida, que nunca debo rendirme, que debo trabajar por mis proyectos y hacerme entender que el proyecto más importante es la familia.

Finalmente a mi esposa que me apoya de manera incondicional a obtener lo que me propongo y que nunca se rinde hasta que lo logremos.

Wiliam Gustavo Sigua Lojano

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo general la elaboración de productos artesanales con base de aguardiente en combinación con productos herbales del territorio ecuatoriano. El resultado que se pretende obtener es un aporte a la rama de la coctelería mediante la creación de diez bitters aromáticos que darán paso a veinte cocteles de autor.

Para llevar a cabo la fabricación de bitters y cocteles se realizó una selección minuciosa de distintos productos aromáticos los cuales fueron puestos a prueba en combinaciones diversas con mayor y menor presencia, tomando en cuenta características como el olor, sabor y fuerza para poder obtener un recetario equilibrado que permita a la población degustar de los productos nacionales.

En Ecuador el uso de bitters artesanales en la coctelería es limitado, debido a la falta de conocimiento en la fabricación y su uso dentro de bares y restaurantes. Sin embargo es importante reconocer el incremento turístico que ha tenido el país en los últimos años lo que genera la necesidad de innovación y alta calidad en los servicios ofertados, es por ello que se ve la necesidad de trabajar con productos novedosos en el ámbito de la gastronomía, enfocándose de esta manera en el área coctelera la cual ha sido descuidada y poco valorada dentro del territorio. Es por ello que los bitters aromáticos ofrecen una atracción elevada a los clientes de bebidas alcohólicas puesto que generan curiosidad por su combinación de sabores y experiencia novedosa. Por otro lado ofrece a los establecimientos la posibilidad de brindar un servicio rápido y eficiente, manteniendo la calidad de los productos.

Al considerar los altos costos que tienen los Bitters aromáticos dentro del mercado cuencano, a causa de los elevados precios de la importación de este producto que en su mayoría es de origen internacional, se ha visto la necesidad de la elaboración de la presente investigación la cual pretende dar a conocer la implementación de esta técnica coctelera tanto a personas que se encuentren inmersas en el área gastronómica así como a aquellas que les llame la atención el mundo de los cocteles y su creación, dando paso al realce y reconocimiento de las plantas y raíces que posee Ecuador al mundo.

La investigación ha sido dividida en tres capítulos que abordan el tema de manera progresiva desde los productos que se emplean hasta el producto final.

UCUENCA

En el primer capítulo se plasma un análisis de los componentes, propiedades y características organolépticas de diversas plantas y raíces, con el objetivo de adquirir un amplio conocimiento de cada uno de los ingredientes para obtener mayor beneficio en la elaboración de los bitters y la creación de los cocteles de autor.

El segundo capítulo abarca la historia y los diferentes métodos de elaboración de los bitters. Se expone acerca de la bebida destilada vodka como base alcohólica para la fabricación de los bitters. En dicho capítulo se describen las fichas técnicas las cuales incluyen las pruebas realizadas y los resultados obtenidos para posteriormente aplicar los ingredientes que cumplan con los requerimientos establecidos.

Finalmente el tercer capítulo contiene veinte recetas de cocteles de autor, todos ellos basados en el uso de bitters aromáticos estandarizados con los lineamientos establecidos en conjunto con la tutora, cumpliendo de esta manera todos los esquemas requeridos y brindando así un recetario a base de plantas y raíces ecuatorianas.

CAPÍTULO 1.

1. INGREDIENTES Y SUS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS.

1.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Los amargos presentan una base de diversas hierbas que requieren en primera instancia una comprensión de sus características, propiedades y cualidades con el propósito de aprovechar su máximo potencial y posterior combinación.

En tal sentido, resulta pertinente mencionar aquellos ingredientes que se ocuparán en la presente investigación a fin de generar una combinación armónica de los mismos durante el proceso de elaboración de cocteles de autor, siendo: Albahaca (*ocimum basilicum*), Canela (*cinnamomum verum*), Cedrón (*aloesia citrodora*), Eucalipto (*eucalyptus*), Flor de Jamaica (*hibiscus sabdariffa*), Hierba Buena (*mentha spicata*), Hierba Luisa (*cymbopogon citratus*), Jengibre (*zingiber officinale*), Menta (*mentha piperita*), Naranja (*citrus x sinensis*), Naranjilla (*solanum quitoense*), Romero (*salvia rosmarinus*), los propuestos para este estudio:

1.1.1. Albahaca (*ocimum basilicum*)

Es una planta herbácea anual perteneciente a la familia Lamiaceae. Se utilizan las hojas y las cumbres florales, de un marcado y agradable olor, existiendo más de 60 variedades diferentes (Benito y Chiesa, 2000).

Las hojas y sumidades poseen propiedades antiespasmódicas, sedantes, tónicas, estomáquicas, diuréticas, galactógenas, antisépticas, condimentarías. En uso externo aplicado a la gastronomía se lo emplea como condimento y aromatizante de salsas, pescados, sopas, quesos, legumbres, etc. (Muñoz, 2002). Se le utiliza preferentemente en fresco y también en seco, pero se intenta no tratarla térmicamente, ya que la cocción reduce drásticamente su aroma y su valor nutritivo.

Tabla 1.

Características Organolépticas de la Albahaca

Aspecto:	Hojas anchas que alcanzan medidas de hasta 5 centímetros de longitud.
Color:	Verde intenso.
Olor:	Fresco, dulce y penetrante.
Sabor:	Ligeramente dulce y ácido.
Textura:	Hojas delicadas al tacto.
Tallo:	Su tallo puede alcanzar medidas de entre los 70 hasta 130 centímetros de altura.



Ilustración 1. ocimum basilicum

Fuente. Elaboración Propia.

1.1.2. Canela (cinnamomum verum)

La canela es una especia centenaria que viene de las costas del Mar Índico. Para ser más precisos, proviene de la isla de Sri Lanka al sur de la India. La característica más evidente de la canela es su olor, al cual se le atribuyen propiedades relajantes, (Janneth, 2017).

Esta especia se la obtiene de la corteza interna del árbol, una vez desprendida se la deja secar, es así como se empieza a enrollar por sí misma y obtiene su característica forma de ramas secas; El árbol del que se obtiene la canela es un arbusto perennifolio con corteza papirácea que puede llegar a alcanzar 10 metros de altura en su estado silvestre, sus ramas crecen erguidas y recubiertas de numerosas hojas de color verde brillante (Alvear, 2014).

UCUENCA

La canela es de color pardo amarillento y tiene un aroma fragante característico y un sabor dulce y algo picante, la canela contiene aldehído cinnámico y aceites esenciales eugenol, que le dan su olor característico; El mejor método para recolectar la corteza es en época de lluvia, puesto que el árbol produce una mayor cantidad de savia en su interior, acción que facilita la separación de la corteza del árbol (Maistre, 1969).

Tabla 2.

Características Organolépticas de la Canela

Aspecto:	Delgado y rígido.
Color:	Marrón claro.
Olor:	Aroma sutil a madera dulce.
Sabor:	Dulce y duradero.
Textura:	Áspera.



Ilustración 2. cinnamomum verum

Fuente. Elaboración Propia.

1.1.3. Cedrón (*aloesia citrodora*)

El cedrón botánicamente es una planta leñosa que se ha introducido al Ecuador, suele cultivarse en lugares húmedos, pero cuando la planta se convierte en árbol puede presentarse en suelos medianamente secos, sus hojas son delgadas y alargadas de color verde oscuro y se utilizan para extraer *lippia*, un aceite volátil usado frecuentemente en perfumería. Las flores del cedrón son blancas y tienen un sabor y olor similares a los del limón (Criollo, 2017).

Tabla 3.

Características Organolépticas del Cedrón

Aspecto:	Hojas alargadas de hasta 7 centímetros de longitud.
Color:	Verde claro.
Olor:	Mentolado y cítrico.
Sabor:	A limón y toques dulces.
Textura:	Suave.
Tallo:	Arbusto hasta los 3 metros de altura.



Ilustración 3. aloysia citrodora

Fuente. Elaboración Propia.

1.1.4. Eucalipto (*eucalyptus*)

Es un árbol oriundo de Tasmania y Australia, introducido posteriormente en la región mediterránea y países subtropicales. Es poco exigente en suelos. Su cultivo es por propagación de sus semillas en almácigos con tierra, arena y ceniza, humedecidos en forma constante (Köhler, 1887).

Tabla 4.

Características Organolépticas del Eucalipto

Aspecto:	Hojas de forma ovoidal, con medidas que pueden alcanzar hasta los 15 centímetros en su vida adulta.
Color:	Verde grisáceo.
Olor:	Aroma mentolado intenso.
Sabor:	Astringente invasivo.
Textura:	Hojas Suaves al tacto.
Tallo:	Puede alcanzar a superar los 50 metros de altura. (Ecuador)



Ilustración 4. eucalyptus

Fuente. Elaboración Propia.

1.1.5. Flor de Jamaica (hibiscus sabdariffa)

La flor de Jamaica con origen africano fue introducido en América por medio de la isla de Jamaica en donde se iniciaron sus estudios mediante los cuales fueron conocidas todas sus propiedades medicinales, resaltándose por ser un producto con un valor muy económico y de fácil preparación hizo que este producto sea altamente consumido (Carvajal et al, 2006).

Por su fibra y cálices, es empleado en la manufactura de cordajes y cestos, también en la elaboración de bebidas refrescantes, sus propiedades nutricionales del aceite y la semilla hacen que sea una fuente importante de alimento debido a su contenido proteico y calórico (Duke, 1983).

UCUENCA

Las flores contienen elevados niveles de minerales, tales como hierro, magnesio y selenio. La flor de Jamaica proviene de un hábitat caracterizado por tener suelos secos de los trópicos y subtropicos, se suele decir que el mejor clima donde se desarrolla esta planta es un ambiente con temperaturas que oscilan los 22° - 27° y por ende no soporta climas demasiado fríos mucho menos heladas (Duke, 1983).

Las plantas tienen un buen crecimiento cuando la precipitación se encuentra entre los 1000 – 1270 msnm y sobre todo cuando se distribuye bien. Cuando ésta se distribuye bien a través del ciclo de crecimiento. Según nos indica Morton (1986) que durante este período la precipitación debe alcanzar aproximadamente los 1.800 metros. Comercialmente el arbusto se siembra en forma anual y, aunque tiene la capacidad de rebrotar luego de la primera cosecha, no es recomendable establecer esta práctica

Tabla 5.

Características Organolépticas de la Flor de Jamaica

Aspecto: Forma aracnoidea, de 5 a 10 centímetros de diámetro.

Color: Morado intenso.

Olor: Cítrico.

Sabor: Agridulce.

Textura: Suave y carnosa.

Tallo: Espinozo de tamaño medio.



Ilustración 5. hibiscus sabdariffa

Fuente. Elaboración Propia.

1.1.6. Hierba Buena (*mentha spicata*)

Es una planta cuyo origen se desconoce ya que aparece como un híbrido entre la menta viridis y la menta acuática, se caracteriza por su fuerte aroma debido a la presencia de aceites naturales (Molina, 2008).

Tabla 6.

Características Organolépticas de la Hierba Buena

Aspecto:	Hojas lanceoladas, con medidas que oscilan de 2 a 4 centímetros de longitud.
Color:	Verde oscuro.
Olor:	Con aroma agradable, fresco e intenso.
Sabor:	Dulce y aroma penetrante.
Textura:	De hojas suaves.
Tallo:	Puede alcanzar medidas de entre los 30 a 70 centímetros de altura.



Ilustración 6. mentha spicata

Fuente. Elaboración Propia.

1.1.7. Hierba Luisa (*cymbopogon citratus*)

La hierba luisa por su parte es una planta que crece de manera natural y silvestre en varias partes del Ecuador; En cuanto a su composición nutricional presenta un alto contenido en fibra, con presencia de calcio, carbohidratos y proteínas, siendo rica en citral que brinda sus características organolépticas, confiriéndole un efecto anti bacteriano, anti hipertensivo entre otros (Molina, 2008).

UCUENCA

Para Harding (2011) es una planta con hojas alargadas y aplanadas, siendo sus infusiones efectivas en la planta cuya hoja se encuentre tierna, puede medir hasta un metro de alto y presenta un olor a limón.

Tabla 7.

Características Organolépticas de la Hierba Luisa

Aspecto:	Hoja alargada.
Color:	Verde limón.
Olor:	Aroma floral tenue.
Sabor:	Toques dulces y anestésicos al paladar.
Textura:	Hoja suave, se doblega con facilidad.
Tallo:	Puede alcanzar los 80 centímetros de altura.



Ilustración 7. cymbopogon citratus

Fuente. Elaboración Propia.

1.1.8. Jengibre (*zingiber officinale*)

Maistre Jacques (1969) menciona que es una planta herbácea que llega a medir un metro de altura. Está compuesto por un rizoma grueso, nudoso y carnoso. Sus tallos son simples y sus hojas tienen formas puntiagudas. Sus flores son amarillas y están congregadas en una espiga densa al extremo del tallo. Su fruto es seco y bulboso.

En Ecuador, el jengibre se cultiva en Esmeraldas, San Lorenzo, Quininde, La Concordia, Santo Domingo de los Colorados, Quevedo, El triunfo, Tena, Misahuall, Macas, El Coca (SICA, 2001).

Tabla 8.

Características Organolépticas del Jengibre

Aspecto:	De raíz con corteza rugosa.
Color:	Interno: amarillo, externo: crema.
Olor:	Perfumado y ácido.
Sabor:	Ácido picante
Textura:	Dura mostrando resistencia al tacto.
Tallo:	Su tronco puede alcanzar 1 metro de altura.



Ilustración 8. zingiber officinale

Fuente. Elaboración Propia.

1.1.9. Menta (mentha piperita)

La menta es una hierba aromática que posee un aroma refrescante, se ubica dentro de las plantas medicinales de mayor renombre por sus propiedades digestivas y carminativas; dicha planta es cultivada en jardines caseros, siendo su color un verde oscuro, su olor a menta es característico y penetrante, del mismo modo, su sabor es mentolado refrescando las mucosas bucales. (Criollo, 2017).

Tabla 9.

Características Organolépticas de la Menta

Aspecto:	Hojas pequeñas de forma ovalada, con un máximo de 1,5 centímetros de longitud.
Color:	Verde intenso.
Olor:	Con aroma fresco y notas especiadas muy intensas.
Sabor:	Suave y aromático al paladar, con sabor duradero y especiado.
Textura:	De hojas suaves.
Tallo:	Su tallo puede alcanzar medidas de entre los 30 a 70 centímetros de altura.



Ilustración 9. mentha piperita

Fuente. Elaboración Propia.

1.1.10. Naranja (*Citrus x sinensis*)

La naranja dulce pertenece a la familia de las Rutáceas, una familia muy amplia que contiene unas 1700 especies de plantas que crecen en países de clima cálido y templado; no solamente se aprovecha los jugos alimenticios, sino que de la cáscara de la naranja se pueden obtener aceites que se utilizan como aromatizantes en diferentes industrias. Su aceite esencial es uno de los ingredientes básicos en las industrias de perfumería, alimentos, agronómica y farmacéutica (Díaz, 2002).

Un estudio realizado sobre el aceite esencial de la naranja cajera, recuperado de la piel del fruto, el cual es usado en la industria de saborizantes, agentes de limpieza, cosmética y perfumes reporta un mayor rendimiento de aceite mediante la extracción con vapor de agua, especialmente a medida que se aumenta el flujo y la presión.

Tabla 10.

Características Organolépticas de la Naranja

Aspecto:	Circular ligeramente rugosa.
Color:	Amarillo en su madures.
Olor:	Ligero dulce y cítrico.
Sabor:	Dulce y cítrico.
Textura:	Cascara dura. Pulpa: Suave.
Tallo:	Su tronco puede alcanzar de entre los 3 a 5 metros de altura.

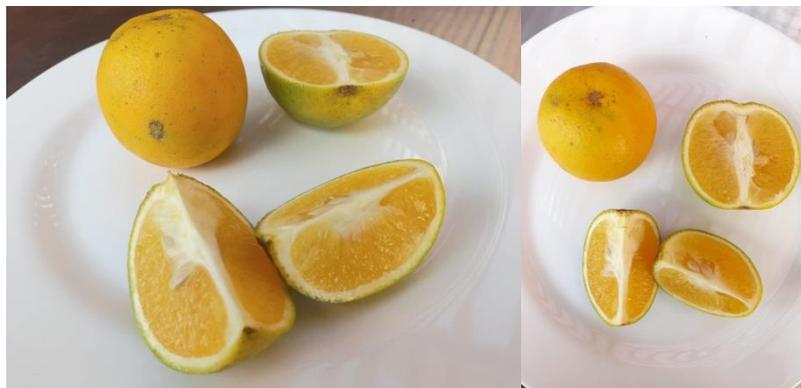


Ilustración 10. citrus x sinensis

Fuente. Elaboración Propia.

1.1.11. Naranjilla (*solanum quitoense*)

Andrade (2015) menciona que esta planta arbustiva produce frutos de pulpa olor verde, ricos en minerales y vitamina C. El jugo tiene sabor dulce agrio, la fruta se consume fresca o bien en helados, mermeladas, conservas en general y una variedad de postres y confites.

Según nos indica Jorge Revelo et al. (2010) es una planta originaria de los bosques de la región subtropical húmeda en las faldas de la cordillera de los Andes entre los países de Ecuador, Colombia y Perú.

Tabla 11.

Características Organolépticas de la Naranjilla

Aspecto:	Circular.
Color:	Naranja.
Olor:	Cítrico.
Sabor:	Agridulce.
Textura:	Cascara y pulpa dura.



Ilustración 11. solanum quitoense

Fuente. Elaboración Propia.

1.1.12. Romero (salvia rosmarinus)

Tiene su origen en el Mediterráneo y se puede encontrar en cualquier lugar dependiendo en donde se cultive (Molina, 2008). Entre las propiedades medicinales que el romero ofrece se puede apreciar su capacidad para aliviar o controlar ciertas afecciones. Sus hojas y flores tienen compuestos activos que mejoran los problemas diuréticos y los aceites extraídos de esta planta logran cicatrizar y desinflar.

Entre sus características destacan sus hojas verdes y brillantes y su altura de casi dos metros, sus hojas son largas, puntiagudas y están constituidas por compuestos como el pineno y cineol que brindan un fuerte aroma al igual que sus flores de color azul pálido, para el uso de sus hojas se recomienda hacerlo después del año de vida de la planta y de manera separada para evitar la humedad y en caso de recurrir al secado de sus ramas es importante llevarlas a una temperatura menor a 35°C en un espacio fresco, luego separar las flores de las hojas y conservarlas en un frasco bien cerrado (Mendiola et al., 2009).

Tabla 12.

Características Organolépticas del Romero

Aspecto:	Frondoso.
Color:	Verde oscuro.
Olor:	Intenso, suave toques frutales.
Sabor:	Dulce en boca.
Textura:	Rígida.
Tallo:	Delgado que logran alcanzar los 120 centímetros de altura.



Ilustración 12. salvia rosmarinus

Fuente. Elaboración Propia.

CAPÍTULO 2.

2. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

2.1. CONCEPTO DE BITTERS O AMARGOS

Estas elaboraciones son una mezcla de agua, etanol y una receta de hierbas y especias, su origen se remonta a un propósito medicinal, sin embargo, su evolución permitió que se incorpore a diferentes líquidos para aumentar los sabores de otros ingredientes o bebidas, o en otros casos permiten disfrazar la baja calidad del alcohol que se emplea (Tigrino, 2012).

Los Bitters fueron tradicionalmente un preparado alcohólico aromatizado con materia botánica para un sabor amargo o agridulce, que se desarrollaron como brebajes medicinales. Es un concentrado de ingredientes principalmente aromáticos con base alcohólica no menor a los 45% V/V.

En la actualidad la finalidad de un bitter es el de aderezar una receta de un coctel brindándole mayor complejidad y realzando su sabor, complementando de esta manera a cada una de las bebidas en las que se emplee un amargo.

Estas bebidas forman parte esencial de muchas preparaciones, sin embargo, en los últimos años ha perdido su protagonismo debido a que, en varias partes del mundo el acceso a la materia prima para generar este producto es limitado, convirtiéndolo en un beneficio costoso y poco accesible, lo que condiciona a los propietarios de locales a preparar las bebidas sin este importante ingrediente (Marrufo, 2019).

2.2. ORIGEN Y COMPONENTES

Su origen se remonta en Venezuela con un gran éxito, en el año de 1822 tras azotar una epidemia de cólera, naciendo este brebaje como un antídoto para dicha enfermedad, por el médico alemán Johann Gottlieb Benjamin Siegert,

Por otro lado, existen teorías que remontan un origen de los bitters mucho más antiguo, siendo un punto clave el antiguo Egipto en donde se maceraban hierbas medicinales en jarras de vino.

Próximo a ello en la edad media por la fácil adquisición de destilados, pudieron ser encontradas recetas en las cuales se evidencian la presencia de botánicos o hierbas medicinales en una base de etanol de alto grado alcohólico en la época del renacimiento.

Sus componentes tienen un común denominador, una base alcohólica, siendo la planta a macerar la que lleve las diferentes características organolépticas, empleando desde cortezas, hojas, cáscaras o pulpas frutales.

2.3.BASE ALCOHÓLICA

Al buscar una preparación en la cual prevalezca la parte aromática, se busca un alcohol o destilado neutro con un grado alcohólico alto, el mismo que lleva a considerar el uso del vodka ya que, al ser un alcohol con un mínimo de tres destilaciones, llega a ser una bebida incolora, inolora e insabora, lo que permite obtener un bitter de muy buena calidad.

Vodka:

Es una bebida espirituosa obtenida a raíz de un alcohol etílico de origen agrícola que se puede obtener por rectificación, filtración sobre carbón vegetal activado. Su graduación alcohólica mínima para su comercialización es de 37,5°.

Es la bebida alcohólica más popular en Polonia, Rusia y otros países de Europa del Este, es elaborado a partir de la fermentación de papas, cereales u otros productos agrícolas.

Debido a la amplia variedad de materias primas con las que se pueden trabajar, los productos finales son también muy diversos.

Elaboración:

Inicia con la preparación de un mosto fermentado de cereales, un proceso parecido al utilizado para el whisky y la ginebra, y en pocas ocasiones se utilizaba tubérculos, betabel o melaza de caña de azúcar.

En la actualidad, numerosas marcas de vodka se ofrecen en el mercado, incluidos los puros y los aromatizados producidos a partir de una o más materias primas. Los tipos de producción del vodka también difieren, lo que influye en la composición final del producto.

2.4.PASOS PARA LA PRODUCCIÓN DE BITTERS

Una vez que se ha realizado un estudio, tanto de los elementos botánicos como del proceso de destilación de la bebida espirituosa a utilizar, se procede con la investigación de los métodos que a emplear en la obtención de los bitters, de esta manera se podrá elegir el más viable para la elaboración del producto, con el que se aproveche más las características organolépticas de la materia prima que se utilizara en cada Bitter, consecuente a ello proceder a la estandarización de los pasos a realizar.

Los bitters obtienen sus características tanto aromáticas como de sabor tras el proceso de maceración o destilación, dentro de la técnica de maceración existen los dos tipos tanto frío como caliente las cuales se explicarán a continuación:

Maceración:

Se trata de un proceso de extracción sólido-líquido. El producto sólido tiene una serie de compuestos solubles en el líquido extractante lo cual nos permite obtener sus propiedades organolépticas.

Este proceso, se puede realizar con agua, pero también se puede utilizar otros componentes como vinos, jugos, alcohol o aceites aderezados con diferentes ingredientes que cambiaran las propiedades de extracción del medio líquido.

Maceración en frío:

Según (Alessandro, 2005)

“La maceración consiste en mantener por un tiempo con el mosto a baja temperatura (15°)”.

Radica en introducir el elemento a macerar en un envase de vidrio con la cantidad de líquido suficiente para cubrir en su totalidad el producto sólido que se desea macerar. El tiempo de reposo será variable dependiendo si el elemento sólido es fresco o deshidratado siendo un estándar de espera de 3 meses de reposo.

La excelencia de este tipo de maceración es que, en el caso de utilizarse agua se logran extraer todas las características o propiedades del producto que se está procesando.

Maceración en caliente:

UCUENCA

El proceso para este paso es colocar en una cacerola los ingredientes tanto sólidos como líquidos, enviarlos a fuego hasta obtener los 100 grados centígrados y enfriar en baño maría invertido para evitar el exceso de merma por evaporación del líquido.

La ventaja de este procedimiento es el menor tiempo de espera que en el proceso en frío al necesitar de tan solo 2 semanas de reposo.

La desventaja es que por exponer a una temperatura mayor a los 40 grados, los botánicos frescos tienden a destruirse o quemarse perdiendo su esencia organoléptica.

Destilación:

Es una operación elemental de transferencia de masa en la que una mezcla es calentada hasta que la temperatura alcanza un punto tal que el líquido más volátil comienza a desprenderse.

El compuesto fermentado previo a su envío a la destiladora se calienta hasta los 77 °C, luego de eso se alimenta a la columna destiladora, interactuando con el vapor que se nutre por el fondo a contracorriente a través de los platos perforados. Los vapores alcohólicos de la destiladora pasan a la columna rectificadora, en la misma que los perfumes ligeros suben y los más pesados los cuales son alcoholes superiores y agua residuales, descienden por tener un punto de ebullición más elevado el cual oscila entre los 100-130°C. Los elementos alcohólicos ebullicen a 78,3°C y pasan por un conjunto de 3 condensadores: primario donde se condensa una parte de los vapores alcohólicos, el resto pasa por dos condensadores el secundario y terciario donde se separan los alcoholes indeseables.

Para la obtención de bitters se inicia con la selección adecuada de los botánicos a utilizar junto al destilado, que tras sus respectivas pruebas ha llegado a ser el ideal, en este caso el vodka, próximo a eso se pesa correctamente todos los ingredientes y se pone en marcha el procedimiento de maceración en frío que luego de su revisión se llega a la conclusión que es el más recomendable para obtener un bitter de calidad, se realiza ese paso para cada uno de los elementos herbarios que hemos elegido.

2.4.1. ELABORACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS DERIVADAS DEL ESTUDIO EXPERIMENTAL.

Tabla 13.

Ficha Técnica de Bitter de Albahaca



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

Ficha técnica de: Bitter de Albahaca				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.100	Vodka	Lt	0.100	100%	\$1.33	\$1.33
0.100	Albahaca fresca	Kg	0.100	100%	\$0.08	\$0.08
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$1.44
Cantidad producida (Kg)			0.200	Peso por porción		0.200
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.44
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío la albahaca junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco, sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

Tabla 14.

Ficha Técnica de Bitter de Canela



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

Ficha técnica de: Bitter de Canela				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.100	Vodka	Lt	0.100	100%	\$1.67	\$1.67
0.020	Canela en rama	Kg	0.020	100%	\$0.44	\$0.44
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$2.14
Cantidad producida (Kg)			0.120	Peso por porción		0.120
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$2.14
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío la canela junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco, sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

Tabla 15.

Ficha Técnica de Bitter de Cedrón



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

Ficha técnica de: Bitter de Cedrón				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.100	Vodka	Lt	0.100	100%	\$1.67	\$1.67
0.050	Cedrón	Kg	0.050	100%	\$0.03	\$0.03
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$1.73
Cantidad producida (Kg)			0.150	Peso por porción		0.150
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.73
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío el cedrón junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco, sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

Tabla 16.*Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Eucalipto*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Hojas de eucalipto lavadas y libres de tallo.	Bitter de Eucalipto	

Tabla 17.

Ficha Técnica de Bitter de Eucalipto



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

Ficha técnica de: Bitter de Eucalipto				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.100	Vodka	Lt	0.100	100%	\$1.67	\$1.67
0.050	Eucalipto	Kg	0.020	40%	\$0.08	\$0.03
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$1.73
Cantidad producida (Kg)			0.120	Peso por porción		0.120
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.73
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío el eucalipto junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

Tabla 18.

Ficha Técnica de Bitter de Flor de Jamaica



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

Ficha técnica de: Bitter de Flor de Jamaica				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.100	Vodka	Lt	0.100	100%	\$1.67	\$1.67
0.050	Flor de Jamaica	Kg	0.050	100%	\$0.19	\$0.19
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$1.89
Cantidad producida (Kg)			0.150	Peso por porción		0.150
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.89
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío la Flor de Jamaica junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

Tabla 19.

Ficha Técnica de Bitter de Hierba Buena



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

Ficha técnica de: Bitter de Hierba Buena				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.100	Vodka	Lt	0.100	100%	\$1.67	\$1.67
0.025	Hierba Buena	Kg	0.025	100%	\$0.06	\$0.06
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$1.76
Cantidad producida (Kg)			0.125	Peso por porción		0.125
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.76
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío la hierba buena junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

Tabla 20.*Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Hierba Luisa*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Hierba Luisa licuada junto con el vodka.	Bitter de Hierba Luisa	

Tabla 21.

Ficha Técnica de Bitter de Hierba Luisa



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

Ficha técnica de: Bitter de Hierba Luisa				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.100	Vodka	Lt	0.100	100%	\$1.67	\$1.67
0.020	Hierba Luisa	Kg	0.020	100%	\$0.04	\$0.04
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$1.74
Cantidad producida (Kg)			0.120	Peso por porción		0.120
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.74
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío la hierba luisa junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

Tabla 22.

Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Jengibre

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jengibre lavado y pelado.	Bitter de Jengibre	

Tabla 23.

Ficha Técnica de Bitter de Jengibre



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

Ficha técnica de: Bitter de Jengibre				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.100	Vodka	Lt	0.100	100%	\$1.67	\$1.67
0.050	Jengibre	Kg	0.050	100%	\$0.17	\$0.17
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$1.87
Cantidad producida (Kg)			0.150	Peso por porción		0.150
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.87
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío el jengibre junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

Tabla 24.

Ficha Técnica de Bitter de Menta



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

Ficha técnica de: Bitter de Menta				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.100	Vodka	Lt	0.100	100%	\$1.67	\$1.67
0.075	Menta	Kg	0.025	100%	\$0.15	\$0.15
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$1.85
Cantidad producida (Kg)			0.175	Peso por porción		0.175
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.85
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío la menta junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

Tabla 25.

Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Naranja

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Naranja lavada y cortada en rodajas.	Bitter de Naranja	

Tabla 26.

Ficha Técnica de Bitter de Naranja



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

Ficha técnica de: Bitter de Naranja				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.100	Vodka Smirnoff	Lt	0.100	100%	\$1.67	\$1.67
0.100	Naranja	Kg	0.100	100%	\$0.09	\$0.09
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$1.79
Cantidad producida (Kg)			0.200	Peso por porción		0.200
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.79
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío la naranja junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

Tabla 27.*Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Naranja*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Naranja lavada y libre de pedúnculo.	Bitter de Naranja	

Tabla 28.

Ficha Técnica de Bitter de Naranja



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

Ficha técnica de: Bitter de Naranja				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.080	Vodka	Lt	0.080	100%	\$1.33	\$1.33
0.020	Naranja	Kg	0.020	100%	\$0.04	\$0.04
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$1.40
Cantidad producida (Kg)			0.100	Peso por porción		0.100
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.40
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío la naranja junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

Tabla 29.

Ficha Técnica de Mise en Place - Bitter de Romero

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Romero fresco lavado.	Bitter de Romero	

Tabla 30.

Ficha Técnica de Bitter de Romero



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

Ficha técnica de: Bitter de Romero				Fecha: 10 de enero del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.080	Vodka	Lt	0.080	100%	\$1.33	\$1.33
0.020	Romero	Kg	0.020	100%	\$0.08	\$0.08
1.000	Funda empaque al vacío 9,5x20	Unidad	1.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$1.44
Cantidad producida (Kg)			0.100	Peso por porción		0.100
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.44
Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en una funda al vacío el romero junto con el vodka. ✓ Empacar al vacío por un tiempo de 12 segundos. ✓ Almacenar en un lugar fresco y seco sin exposición a la luz solar por un periodo de tiempo de 15 a 30 días. 						

2.4.2. VALIDACIÓN DE RECETAS DE BITTERS

Los gráficos que se presentan a continuación, reflejan los resultados obtenidos tras haber transcurrido el tiempo mínimo de maceración de 30 días de los bitters, dichos bitters fueron valorados mediante una escala de Likert del 1 al 5 siendo uno (1) malo, dos (2) regular, tres (3) bueno, cuatro (4) muy bueno y cinco (5) excelente; en los parámetros de aroma, color y sabor.

Tabla 31. *Escala de Likert: Bitters*

MALO	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1	2	3	4	5

Los resultados se adquirieron después de realizar dos degustaciones, con la presencia de la Mg. María Augusta Molina Díaz como Directora del presente Proyecto de Titulación, la primera valoración se llevó a cabo el día 25 de marzo del 2022, obteniendo excelentes resultados en la mayoría de los bitters artesanales, sin embargo existieron parámetros que reflejaron inconsistencias como en el caso del Bitter de albahaca, Bitter de menta y el Bitter de cedrón, como consecuencia de estos resultados que no reflejan la idea del proyecto y en busca de obtener productos con estándares de calidad, se realizaron las correcciones respectivas a los bitters mencionados, llevando a cabo una segunda degustación el día 1 de julio del 2022, obteniendo los resultados deseados y requeridos para así continuar con el proyecto de titulación y dar el siguiente paso con la elaboración de los cocteles de autor.

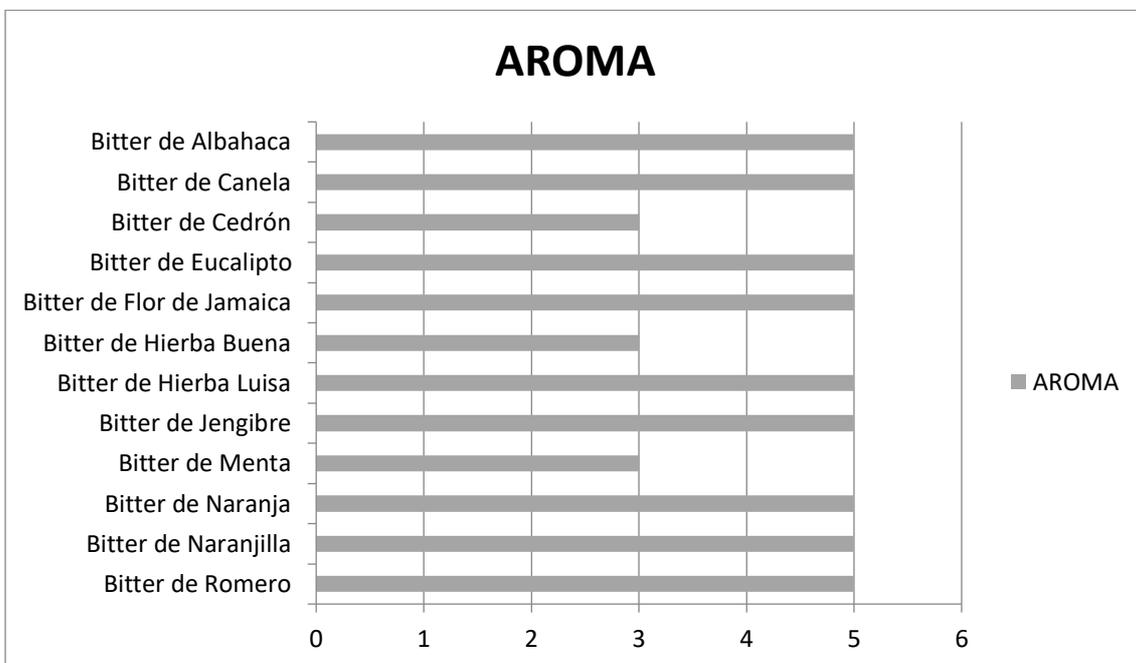


Ilustración 13. *Tabulación: Parámetro de Aroma*

En cuanto al aroma de los bitters, se obtuvo una gran acogida como se demuestra en el gráfico, de esta manera de refleja los resultados deseados obteniendo aromas persistentes y acordes a cada producto que se empleó, consiguiendo así un promedio de 4.5 sobre 5, que representa un producto muy bueno y listo para aplicarlo.

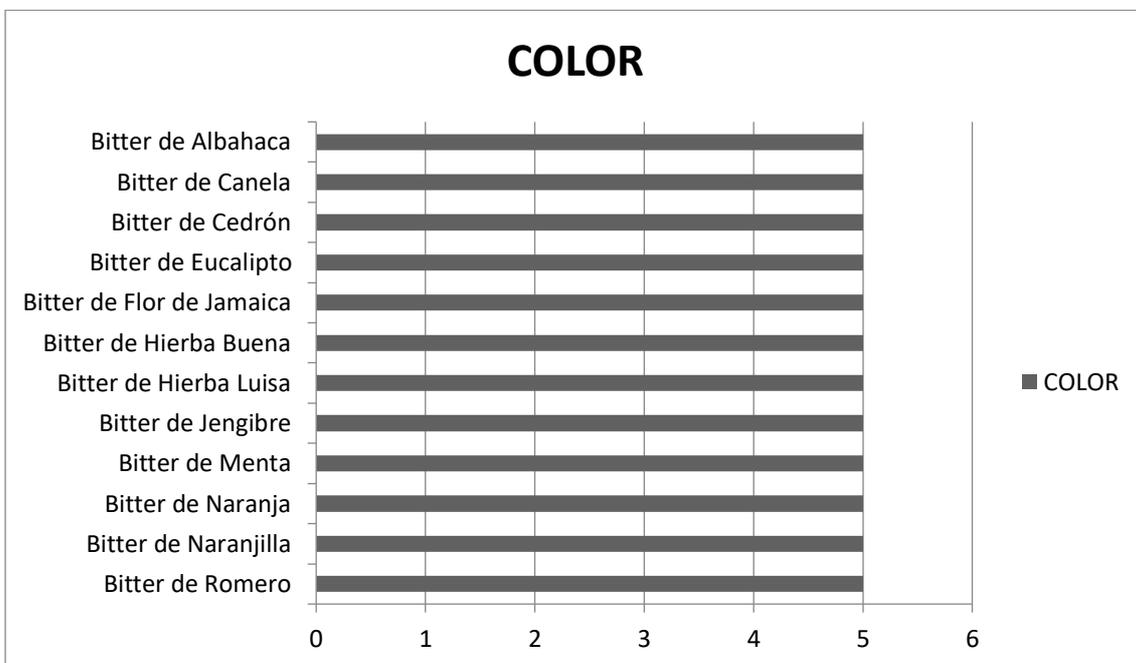


Ilustración 14. *Tabulación: Parámetro de Color*

Con respecto al color de los bitters, se puede apreciar en el grafico que se obtuvo los mejores resultados en todos los productos realizados, reflejando así bitters con colores que van de acuerdo a los ingredientes que representan, sin rastros de oxidación, se obtuvo un promedio de 5 sobre 5, que representa un producto excelente y listo para aplicarlo.

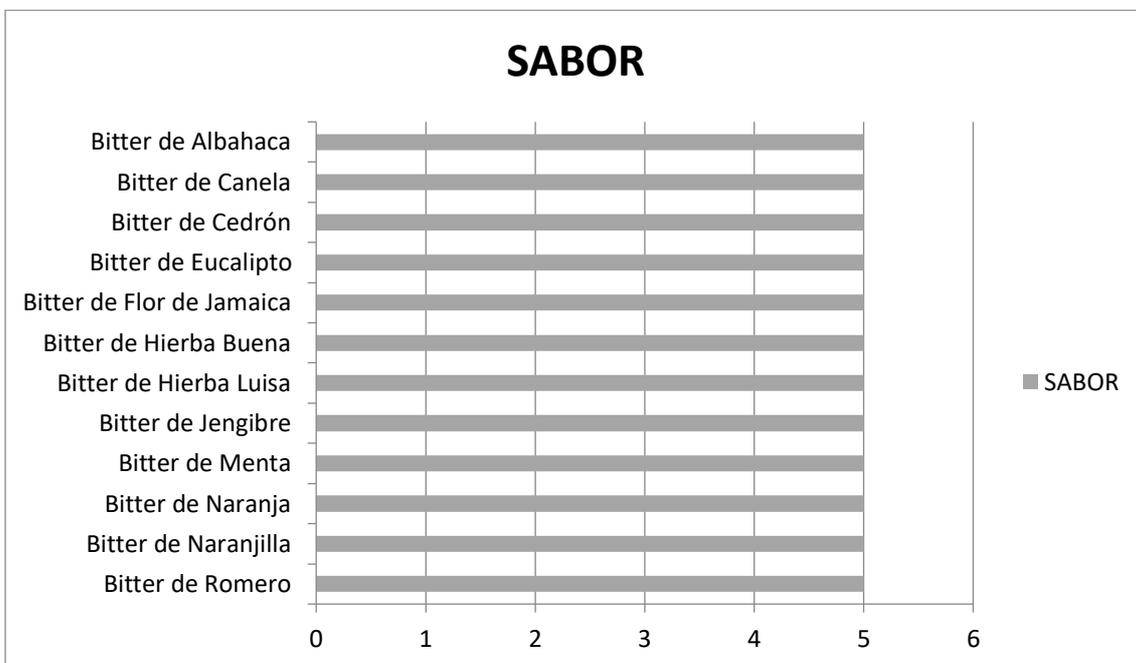


Ilustración 15. *Tabulación: Parámetro de Sabor*

En relación al sabor de los bitters, siendo este parámetro uno de los más importantes del producto, obteniendo la excelencia en los resultados como se refleja en el gráfico, los sabores estuvieron de acuerdo a los resultados que se esperaban alcanzar, realizando las correcciones necesarias en el proceso de maceración de algunos bitters como se mencionó con anterioridad, consiguiendo así un promedio de 5 sobre 5, muestra de que se logró conseguir sabores equilibrados, presentando un producto excelente y listo para aplicarlo.

2.5. PASOS PARA LA PRODUCCIÓN DE COCTELES DE AUTOR

En el mundo de la coctelería se han empleado variedad de métodos y técnicas para helar las bebidas al momento de su servicio, esto debido a que los cocteles son líquidos que se sirven mayoritariamente a baja temperatura, es por ello que a través de la historia del arte de la preparación de cocteles alrededor del mundo, se han empleado estrategias que permiten a los negocios incorporar hielo a los cocteles de diversas maneras, de tal modo que la intensidad de sabores y calidad del producto no sea comprometido, facilitando un servicio ágil y rápido en las barras.

Entre las diversas técnicas, Marcialis (2002), Orozco (2016) y Torres (2017) nos indican los siguientes métodos: el agitado, directo, escanciado, flambear y refrescado.

Agitado:

La técnica hace referencia a agitar energéticamente los ingredientes seleccionados para el coctel junto con el hielo, hasta obtener la temperatura como la textura deseada. Finalmente, para servir se utiliza un colador de gusanillo y se vierte el contenido obtenido en la cristalería seleccionada previamente.



Ilustración 16. *Técnica de Agitado*

Directo:

Este procedimiento se ocupa principalmente en bebidas que contengan ingredientes carbonatados, pues en dicho método se vierten todos los ingredientes directamente en una copa o vaso, dependiendo del coctel a preparar. Un ejemplo de esta técnica se tiene en el coctel cuba libre cuya base es de limón, ron y cola, en esta preparación los ingredientes imposibilitan el uso de otra técnica como el agitado.



Ilustración 17. *Técnica Directa*

Escanciado:

La técnica de escanciado es una propuesta que se puso en marcha por el Bartender Miguel Boadas en el bar “La Floridita”, consiste en verter el líquido de un vaso en otro para airear los ingredientes, principalmente los cocteles que tienen vino y así obtener sus propiedades y terminar con un coctel de excelente calidad.



Ilustración 18. *Técnica de Escanciado*

Flambear:

El método consiste en prender fuego a la bebida que contenga graduaciones alcohólicas altas y por medio de elevación de temperatura deducir la graduación de alcohol resaltando las propiedades aromáticas de los ingredientes utilizados.



Ilustración 19. *Tecnicado de Flambear*

Refrescado:

Es una técnica en la cual se utiliza un vaso coctelero y una cucharilla de bar, en cual consiste en integrar todos los ingredientes, remover ligeramente para bajar la temperatura, con este método se elabora un clásico y tradicional manhattan.



Ilustración 20. *Técnica de Refrescado*

FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE LA ELABORACIÓN DE UN COCTEL

Para la elaboración de los cocteles de autor del presente proyecto, se emplearon dos técnicas de las mencionadas anteriormente, en los siguientes gráficos se detallara los procedimientos aplicados:

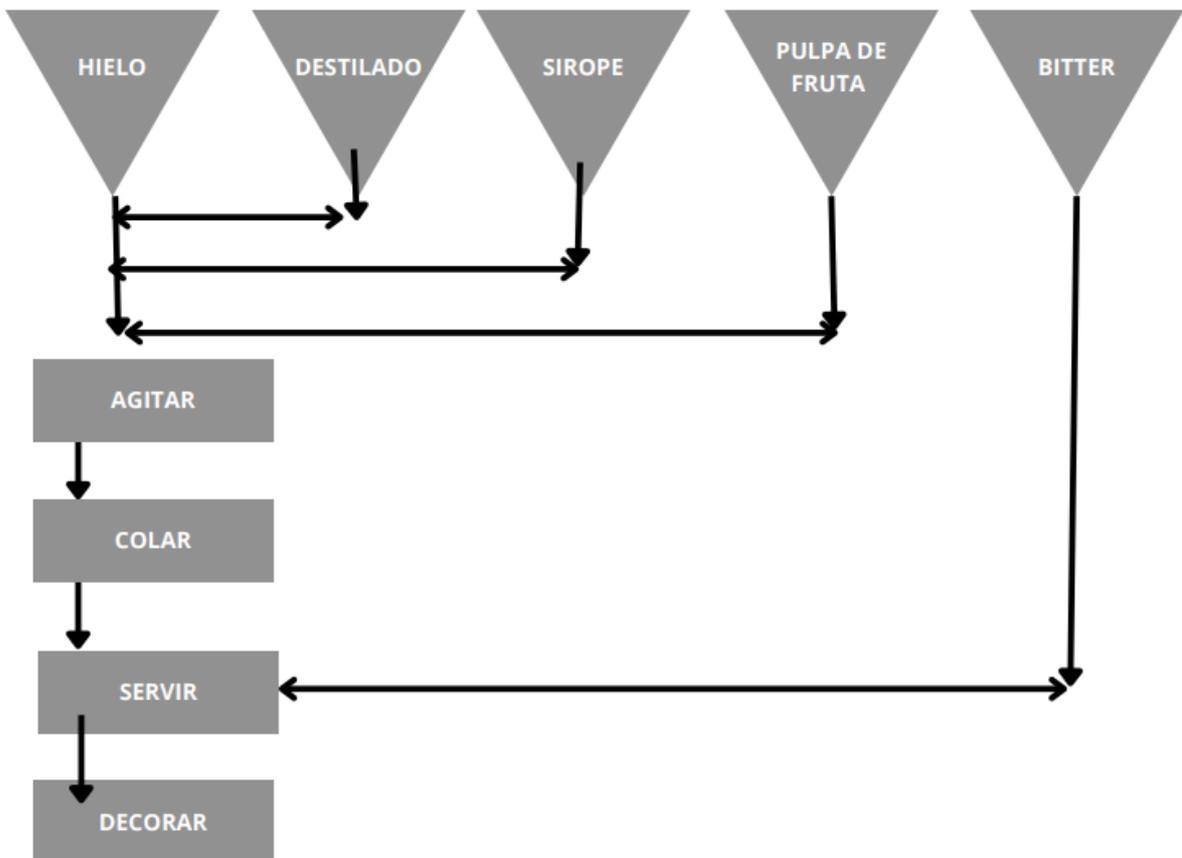


Ilustración 21. *Flujograma: Técnica de Agitado*

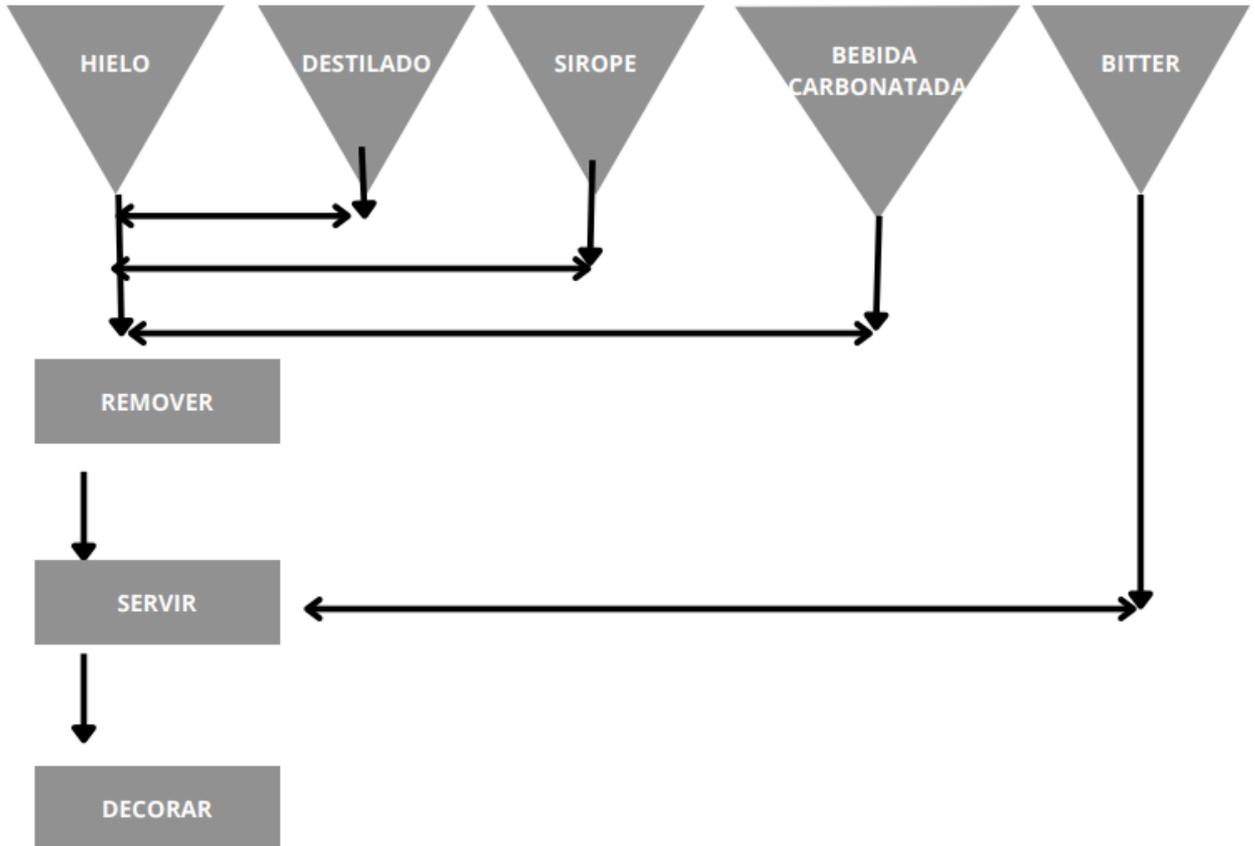


Ilustración 22. *Flujograma: Técnica Directa*

PARAMETROS DEL PROCESO

Agitar:

Con la ayuda de una coctelera verter los ingredientes junto con hielo para bajar la temperatura de manera casi instantánea utilizando movimientos enérgicos durante aproximadamente 30 segundos.

Bebida Carbonatada:

Se les denomina a las bebidas que tienen como compuesto dióxido de carbono, siendo el agente que nos brinda la propiedad efervescente, como por ejemplo se tiene, principalmente de los refrescos de cola, el agua tónica, la güitig, el agua mineral, etc.

UCUENCA

Bitter:

El agente aromático que permitirá al coctel obtener complejidad tanto al paladar como a la parte olfativa, siendo obtenida por medio de la maceración de hojas, flores, cortezas y raíces en un destilado, aportaran una experiencia única al momento de degustar la bebida que se ha elegido.

Colar:

Se utiliza un colador de gusanillo para extraer la parte líquida de la coctelera dejando de lado principalmente el hielo utilizado.

Decorar:

Se utiliza elementos que vayan acorde al coctel, se emplean hojas frescas, flores comestibles, sílices de fruta fresca, fruta deshidratada, fruta confitada.

Destilado:

Son aguardientes que se obtienen a partir de la ebullición del fermentado para separar principalmente el agua del alcohol y otros compuestos, otro de los parámetros para ser considerado una bebida espirituosa debe tener una graduación alcohólica no menor a 20 grados, siendo utilizado un alambique para este proceso y terminando en un condensador para que el alcohol regrese a estado líquido. Los destilados utilizados en este proyecto son: gin, aguardiente de caña, vodka, ron y whisky.

Hielo:

Agua sólida y cristalina obtenida a una temperatura que oscila entre los 0 a -18 grados centígrados.

Remover:

Utilizar una cucharilla de coctelería y remover los ingredientes directamente en el vaso que se servirá el coctel hasta que se mezclen los ingredientes.

Servir:

Agregar el coctel que fue agitado, colocar en la cristalería adecuada según el coctel que se prepara, dentro de los vasos a elección se dispone de vaso old fashion, high ball, copa flauta, copa de vino, copa huracán, copa Martini y copa margarita.

Sirope:

Es el resultado de la mezcla y ebullición de azúcar y agua en partes iguales para obtener un almíbar, a este producto también se lo denomina jarabe de goma o tanto por tanto (TPT), al ser una mezcla que pasara por una ligera cocción se le puede brindar agentes de sabor o aromáticos para enriquecer las preparaciones en las que van a ser utilizadas.

2.5.1. ELABORACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS DERIVADAS DEL ESTUDIO EXPERIMENTAL

Tabla 32.

Ficha Técnica de Mise en Place - Afrutado

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Hojas de menta lavadas	Coctel “AFRUTADO”	-El sirope debe haberse enfriado antes de utilizar.
Sirope de menta		
Fresa y arándanos lavados y cortados en slice		
Slices de Kiwi deshidratado		

Tabla 33.

Ficha Técnica Coctel: Afrutado



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

Ficha técnica de: Afrutado				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.090	Vodka	Lt	0.090	100%	\$1.45	\$1.45
0.060	Zumo de mango	Lt	0.060	100%	\$0.10	\$0.10
0.030	Sirope de menta	Kg	0.030	100%	\$0.10	\$0.10
0.010	Slices de fresa	Kg	0.010	100%	\$0.02	\$0.02
0.010	Silces de arándanos	Kg	0.010	100%	\$0.10	\$0.10
0.030	Marrasquino de Eugenia	Kg	0.030	100%	\$0.10	\$0.10
0.003	BITTER DE MENTA	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
	Decoración:					
0.005	Hojas de menta	Kg	0.005	100%	\$0.02	\$0.02
TOTAL						\$1.92
Cantidad producida (Kg)			0.238	Peso por porción		0.238
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$1.92
Técnica: Agitado Recipiente: Vaso Highball Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Agregar todos los ingredientes en una coctelera. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Servir en el vaso, decorar con las frutas en una brocheta y las hojas de menta en el interior. 						

Tabla 34.

Ficha Técnica de Mise en Place - Ahijado

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jarabe de mandarina y jengibre	Coctel "AHIJADO"	-El almíbar de mandarina se realiza con los gajos enteros de la fruta.
Mandarina en almíbar		

Tabla 35.

Ficha Técnica Coctel: Ahijado



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

Ficha técnica de: Ahijado				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Whisky	Lt	0.060	100%	\$0.80	\$0.80
0.030	Jarabe de mandarina y jengibre	Kg	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.003	BITTER DE NARANJA Y JENGIBRE	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
0.015	Mandarina en almíbar	Kg	0.015	100%	\$0.10	\$0.10
0.050	Hielo	Kg	0.050	100%	\$0.05	\$0.05
TOTAL						\$ 1.13
Cantidad producida (Kg)			0.158	Peso por porción		0.158
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.13
<p>Técnica: Agitado Recipiente: Vaso Highball Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Agregar todos los ingredientes en una coctelera. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Servir en vaso correspondiente, introducir el gajo entero en el interior. 						

Tabla 36.*Ficha Técnica de Mise en Place - Amanecer Tropical*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
TPT de tamarindo	Coctel “AMANECER TROPICAL”	-Extraer el zumo de limón con un exprimidor.
Jugo de limón		

Tabla 37.

Ficha Técnica Coctel: Amanecer Tropical



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

Ficha técnica de: Amanecer Tropical				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Ron	Lt	0.060	100%	\$0.88	\$0.88
0.030	Jugo de durazno	Kg	0.030	100%	\$0.05	\$0.05
0.030	TPT de tamarindo	Kg	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.030	Jugo de limón	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.003	BITTER DE NARANJA Y ROMERO	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$ 1.26
Cantidad producida (Kg)			0.153	Peso por porción		0.153
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.26
<p>Técnica: Directo Recipiente: Copa Vino Tinto Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Medir con la ayuda de un jiger correctamente los ingredientes. ✓ Agregar uno la vez en la copa de Vino Tinto. ✓ Remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla. ✓ Servir. 						

Tabla 38.

Ficha Técnica de Mise en Place - Appletail

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Sirope de manzana flor de mayo y flor de sauco	Coctel “APPLETAIL”	-El sirope debe haberse enfriado antes de utilizar.
Manzana lavada y cortada en slice		

Tabla 39.

Ficha Técnica Coctel: Appletail



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

Ficha técnica de: Appletail				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.090	Vodka	Lt	0.090	100%	\$1.45	\$1.45
0.030	Sirope de manzana flor de mayo y flor de sauco	Kg	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.030	Agua tónica	Lt	0.030	100%	\$0.05	\$0.05
0.003	BITTER DE ALBAHACA	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
	Decoración:					
0.010	Slice de manzana	Kg	0.010	100%	\$0.05	\$0.05
TOTAL						\$ 1.73
Cantidad producida (Kg)			0.163	Peso por porción		0.163
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.73
<p>Técnica: Agitado Recipiente: Copa flauta Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Agregar todos los ingredientes en una coctelera, a excepción del sirope. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Verter en la copa correspondiente y agregar el sirope. ✓ Decorar con las manzanas y la cereza. ✓ Servir. 						

Tabla 40.*Ficha Técnica de Mise en Place - Atrapa sueños*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Zumo de limón	Coctel “ATRAPA SUEÑOS”	-Extraer el zumo de limón con un exprimidor. -El sirope debe haberse enfriado antes de utilizar. -Arándanos cortados por la mitad.
Sirope de jengibre		
Arándanos lavados y cortados		

Tabla 41.

Ficha Técnica Coctel: Atrapa sueños



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

Ficha técnica de: Atrapa sueños				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.030	Ron	Lt	0.030	100%	\$0.44	\$0.44
0.060	Vodka	Lt	0.060	100%	\$0.98	\$0.98
0.015	Zumo de limón	Lt	0.015	100%	\$0.07	\$0.07
0.015	Sirope de jengibre	Kg	0.015	100%	\$0.08	\$0.08
0.015	Blue Curacao	Lt	0.015	100%	\$0.16	\$0.16
0.003	BITTER DE JENGIBRE	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
	Decoración:					
0.020	Hojas de Menta	Kg	0.020	100%	\$0.05	\$0.05
TOTAL						\$ 1.81
Cantidad producida (Kg)			0.158	Peso por porción		0.158
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		
Técnica: Agitado Recipiente: Vaso Higball Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Agregar todos los ingredientes en una coctelera, a excepción del vodka. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Verter en el vaso correspondiente y agregar el vodka. ✓ Golpear levemente las hojas de menta e incorporar. 						

Tabla 42.*Ficha Técnica de Mise en Place - Austral*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Zumo de limón	Coctel “AUSTRAL”	-Extraer el zumo de limón con un exprimidor. -El TPT debe haberse enfriado antes de utilizar.
TPT de jengibre		

Tabla 43.

Ficha Técnica Coctel: Austral



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

Ficha técnica de: Austral				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Vodka	Lt	0.060	100%	\$0.98	\$0.98
0.030	Zumo de limón	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.060	TPT de jengibre	Kg	0.060	100%	\$0.32	\$0.32
0.030	Cerveza Rubia	Lt	0.030	100%	\$0.06	\$0.06
0.003	BITTER DE CEDRÓN	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
0.025	Hielo	Kg	0.025	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$ 1.57
Cantidad producida (Kg)			0.208	Peso por porción		0.208
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.57
<p>Técnica: Directa</p> <p>Recipiente: Copa Vino Tinto</p> <p>Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Medir con la ayuda de un jiger correctamente los ingredientes. ✓ Agregar uno la vez en la Copa de Vino Tinto, dejar para el final la cerveza. ✓ Remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla, agregar la cerveza. ✓ Servir. 						

Tabla 44.

Ficha Técnica de Mise en Place - Birrete Dorado

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Sirope eucalipto y mandarina	Coctel "BIRRETE DORADO"	-El sirope debe haberse enfriado antes de utilizar. -Extraer el zumo de limón y mandarina con un exprimidor. -Mezclar azúcar granulada con el polvo de oro.
Zumo de limón		
Zumo de mandarina		
Slices de Kiwi deshidratado		
Gajo de mandarina		
Azúcar dorada		

Tabla 45.

Ficha Técnica Coctel: Birrete Dorado



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

Ficha técnica de: Birrete Dorado				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Gin	Lt	0.060	100%	\$0.80	\$0.80
0.030	Sirope eucalipto y mandarina	Kg	0.030	100%	\$0.10	\$0.10
0.030	Zumo de limón	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.030	Zumo de mandarina	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.001	Polvo de oro	Kg	0.001	100%	\$0.20	\$0.20
0.003	BITTER DE EUCALIPTO Y CANELA	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
0.020	Hielo	Kg	0.020	100%	\$0.20	\$0.20
	Decoración:					
	Gajo de mandarina					
TOTAL						\$ 1.63
Cantidad producida (Kg)			0.150	Peso por porción		0.150
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.63
Técnica: Agitado Recipiente: Copa Martini Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Escarchar la copa con el polvo de oro. ✓ Agregar todos los ingredientes en una coctelera. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Servir en la copa, agregar una rodaja de mandarina en el filo de la copa. 						

Tabla 46.*Ficha Técnica de Mise en Place - Bloody Rose*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mistela de remolacha	Coctel “BLOODY ROSE”	-Separar la clara de la yema de huevo.
Clara de huevo		

Tabla 47.

Ficha Técnica Coctel: Bloody Rose



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

Ficha técnica de: Bloody Rose				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.090	Gin	Lt	0.090	100%	\$1.20	\$1.20
0.030	Mistela de remolacha	Lt	0.030	100%	\$0.30	\$0.30
0.015	Vino tinto	Lt	0.015	100%	\$0.08	\$0.08
0.035	Clara de huevo	Kg	0.035	100%	\$0.10	\$0.10
0.003	BITTER DE ALBAHACA	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
	Decoración:					
0.003	Frambuesas	Kg	0.003	100%	\$0.02	\$0.02
TOTAL						\$ 1.73
Cantidad producida (Kg)			0.179	Peso por porción		0.179
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.73
Técnica: Agitado Recipiente: Copa Huracán Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Agregar a la coctelera el gin, la mistela y la clara de huevo y agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Colocar en la copa la mezcla y agregar el vino tinto junto con el Bitter. ✓ Decorar con las frambuesas en la parte superior. 						

Tabla 48.

Ficha Técnica de Mise en Place - Cara de ángel

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Expreso	Coctel “CARA DE ÁNGEL”	-El expreso de café y el TPT de cacao debe haberse enfriado antes de aplicarlo.
TPT de cacao		

Tabla 49.

Ficha Técnica Coctel: Cara de ángel



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

Ficha técnica de: Cara de ángel				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Whisky	Lt	0.060	100%	\$0.80	\$0.80
0.015	Expreso	Lt	0.015	100%	\$0.05	\$0.05
0.030	Crema de leche	Lt	0.030	100%	\$0.14	\$0.14
0.021	Triple sec	Lt	0.021	100%	\$0.22	\$0.22
0.010	TPT de cacao	Kg	0.010	100%	\$0.07	\$0.07
0.003	BITTER DE NARANJILLA	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
	Decoración:					
0.05	Azúcar de color verde	Kg	0.005	100%	0.05	0.05
TOTAL						\$ 1.36
Cantidad producida (Kg)			0.139	Peso por porción		0.139
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.36
<p>Técnica: Mixta Recipiente: Vaso Higball Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Escarchar la copa con el azúcar verde, ✓ Agregar todos los ingredientes en una coctelera, a excepción del sirope. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Servir en el vaso correspondiente y agregar el TPT de cacao para que baje hasta el fondo del vaso. 						

Tabla 50.*Ficha Técnica de Mise en Place - Corazonada Perfumada*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Arándanos cortados y lavados	Coctel “CORAZONADA PERFUMADA”	-En los arándanos se realizan cortes por la mitad. -En las Frutillas se realiza cortes slices.
Hojas de albahaca lavadas		
Frutilla cortadas y lavadas		

Tabla 51.

Ficha Técnica Coctel: Corazonada Perfumada



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

Ficha técnica de: Corazonada Perfumada				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Gin	Lt	0.060	100%	\$0.80	\$0.80
0.060	Pulpa de Maracuyá	Kg	0.060	100%	\$0.30	\$0.30
0.020	Arándanos	Kg	0.020	100%	\$0.05	\$0.05
0.005	Hojas de albahaca	lk	0.005	100%	\$0.03	\$0.03
0.030	Agua tónica	Kg	0.030	100%	\$0.05	\$0.05
0.003	BITTER DE FLOR DE JAMAICA	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
0.020	Hielo	Kg	0.020	100%	\$0.20	\$0.20
	Decoración:					
0.010	Frutilla	Kg	0.010	100%	\$0.10	\$0.10
TOTAL						\$ 1.56
Cantidad producida (Kg)			0.208	Peso por porción		0.208
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.56
Técnica: Directo Recipiente: Copa Huracán Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar en el interior de la copa la frutilla junto con los arándanos. ✓ Machacar ligeramente, agregar hielo seguido del resto de ingredientes. ✓ Remover con ayuda de la cucharilla y servir. 						

Tabla 52.*Ficha Técnica de Mise en Place - Deja Vu*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
TPT de mora	Coctel "DEJA VU"	-El TPT de mora debe haberse enfriado antes de aplicarlo.
Rama de romero lavada		

Tabla 53.

Ficha Técnica Coctel: Deja Vu



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

Ficha técnica de: Deja Vu				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Vodka	Lt	0.060	100%	\$0.98	\$0.98
0.030	Ron de coco	Lt	0.030	100%	\$1.20	\$1.20
0.060	Jugo de taxo	Lt	0.060	100%	\$0.15	\$0.15
0.030	TPT de mora	Kg	0.030	100%	\$0.10	\$0.10
0.020	Hielo	Kg	0.020	100%	\$0.20	\$0.20
0.003	BITTER DE FLOR DE JAMAICA Y ROMERO	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
	Decoración:					
0.005	Rama de romero	kg	0.005	100%	\$0.01	\$0.01
TOTAL						\$ 2.67
Cantidad producida (Kg)			0.203	Peso por porción		0.203
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 2.67
Técnica: Directo Recipiente: Copa de Vino tinto Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Medir con la ayuda de un jiger correctamente los ingredientes, dejar para el final el TPT ✓ Agregar uno la vez en la copa de vino tinto. ✓ Remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla. ✓ Agregar el TPT de mora y servir. 						

Tabla 54.

Ficha Técnica de Mise en Place - Elixir Cocktail

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jarabe de menta	Coctel “ELIXIR COCKTAIL”	-El jarabe de menta debe dejarse enfriar antes de aplicarlo. -Extraer el zumo de limón con un exprimidor.
Jugo de limón		
Slice de Naranja deshidratada		

Tabla 55.

Ficha Técnica Coctel: Elixir Cocktail



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

Ficha técnica de: Elixir Cocktail				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Gin	Lt	0.060	100%	\$0.80	\$0.80
0.060	Jarabe de menta	Kg	0.060	100%	\$0.10	\$0.10
0.030	Jugo de limón	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.020	Hielo	Kg	0.020	100%	\$0.20	\$0.20
0.090	Agua tónica	Lt	0.090	100%	\$0.04	\$0.04
0.015	Vino tinto	Lt	0.015	100%	\$0.08	\$0.08
0.003	BITTER DE MENTA	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
	Decoración:					
0.001	Slice de Naranja deshidratada	Kg	0.001	100%	\$0.02	\$0.02
0.001	Hojas de menta	Kg	0.001	100%	\$0.02	\$0.02
TOTAL						\$ 1.44
Cantidad producida (Kg)			0.278	Peso por porción		0.278
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.44
Técnica: Agitado Recipiente: Copa Cabernet Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Agregar en la coctelera todos los ingredientes a excepción del vino y el Bitter. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Servir en la copa y agregar el vino junto con el Bitter. ✓ Decorar con un slice de naranja deshidratada y menta. 						

Tabla 56.

Ficha Técnica de Mise en Place - Embellecedor

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
TPT hierba luisa	Coctel “EMBELLECEDOR”	-El TPT de hierba luisa debe haberse enfriado antes de utilizar.
Limón cortado en dados pequeños.		

Tabla 57.

Ficha Técnica Coctel: Embellecedor



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

Ficha técnica de: Embellecedor				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.090	Aguardiente de caña	Lt	0.090	100%	\$0.96	\$0.96
0.060	TPT hierba luisa	Lt	0.060	100%	\$0.20	\$0.20
0.030	Hielo	Kg	0.030	100%	\$0.30	\$0.30
0.001	BITTER DE HIIERBA LUISA	Lt	0.001	100%	\$0.03	\$0.03
1.000	Limón	Unidad	1.000	100%	\$0.15	\$0.15
TOTAL						\$ 1.64
Cantidad producida (Kg)			0.181	Peso por porción		0.181
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.64
<p>Técnica: Directo Recipiente: Vaso old fashion Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar el limón cortado junto con el TPT en el interior del vaso y machacar. ✓ Agregar el hielo seguido del resto de ingredientes. ✓ Remover ligeramente con la ayude de una cucharilla. ✓ Servir. 						

Tabla 58.*Ficha Técnica de Mise en Place - Espiritu local*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mistela canela y miel	Coctel “ESPÍRITU LOCAL”	-Separar la yema de la clara del huevo.
Yema de huevo		

Tabla 59.

Ficha Técnica Coctel: Espiritu local



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

Ficha técnica de: Espiritu local				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.090	Mistela canela y miel	Lt	0.090	100%	\$0.90	\$0.90
0.060	Crema de leche	Lt	0.060	100%	\$0.27	\$0.27
0.005	BITTER DE CANELA	Lt	0.005	100%	\$0.05	\$0.05
1.000	Yema de huevo	Unidad	1.000	100%	\$0.10	\$0.10
	Decoración:			100%		
0.050	Nuez moscada	kg	0.005	100%	\$0.30	\$0.30
2.000	Malvavisco	Unidad	2.000	100%	\$0.03	\$0.03
TOTAL						\$ 1.65
Cantidad producida (Kg)			0.155	Peso por porción		0.155
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.65
Técnica: Agitado Recipiente: Copa Margarita Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Escarchar la copa con la nuez moscada. ✓ Colocar todos los ingredientes líquidos en una coctelera. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Verter en la copa la mezcla y decorar con los malvaviscos flambeados. ✓ Servir. 						

Tabla 60.*Ficha Técnica de Mise en Place - Happy Island*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jarabe de menta	Coctel "HAPPY ISLAND"	-El jarabe de menta debe dejarse enfriar antes de aplicarlo. -Extraer el zumo de limón con un exprimidor.
Jugo de limón		
Slice de Naranja deshidratada		

Tabla 61.

Ficha Técnica Coctel: Happy Island



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

Ficha técnica de: Happy Island				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.090	Vodka	Lt	0.090	100%	\$1.45	\$1.45
0.021	Jarabe de Jamaica	Lt	0.021	100%	\$0.10	\$0.10
0.021	Jarabe de miel	Lt	0.021	100%	\$0.10	\$0.10
0.040	Jugo de limón	Lt	0.040	100%	\$0.20	\$0.20
0.020	Agua mineral	Lt	0.020	100%	\$0.02	\$0.02
0.003	BITTER DE FLOR DE JAMAICA	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
0.020	Hielo	Kg	0.020	100%	\$0.20	\$0.20
	Decoración:					
0.002	Slice de limón	kg	0.002	100%	\$0.05	\$0.05
TOTAL						\$ 2.15
Cantidad producida (Kg)			0.217	Peso por porción		0.217
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 2.15
Técnica: Mixta Recipiente: Vaso Highball Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción del agua mineral. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Colocar hielos dentro del vaso y verter la mezcla. ✓ Agregar el agua mineral, remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla. ✓ Colocar el slice de limón como decoración y servir. 						

Tabla 62.

Ficha Técnica de Mise en Place - Luxury Cocktail

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
TPT de tamarindo y romero	Coctel “LUXURY COCKTAIL”	-El TPT debe haberse enfriado antes de utilizar.
Rama de romero lavada		

Tabla 63.

Ficha Técnica Coctel: *Luxury Cocktail*



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

Ficha técnica de: <i>Luxury Cocktail</i>				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Whisky	Lt	0.060	100%	\$0.80	\$0.80
0.015	TPT de tamarindo y romero	Kg	0.015	100%	\$0.10	\$0.10
0.100	Agua tónica	Lt	0.100	100%	\$0.05	\$0.05
0.030	Hielo	Kg	0.030	100%	\$0.30	\$0.30
0.003	BITTER DE ROMERO	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
	DECORACIÓN:					
1	Rama de romero	unidad	1	100%	\$0.01	\$0.01
TOTAL						\$ 1.29
Cantidad producida (Kg)			0.208	Peso por porción		0.208
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.29
Técnica: Agitado Recipiente: Vaso high ball Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar todos los ingredientes líquidos en una coctelera. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Decorar con la rama de romero encendida de un lado. ✓ Servir. 						

Tabla 64.*Ficha Técnica de Mise en Place - Manzano*

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de naranjilla	Coctel "MANZANO"	-El sirope de naranjilla debe haberse enfriado antes de utilizar.
Sirope neutro		

Tabla 65.

Ficha Técnica Coctel: Manzano



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

Ficha técnica de: Manzano				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Ron	Lt	0.060	100%	\$0.88	\$0.88
0.060	Jugo de naranjilla	Lt	0.060	100%	\$0.10	\$0.10
0.060	Sirope neutro	Lt	0.060	100%	\$0.20	\$0.20
0.030	Agua tónica	Lt	0.030	100%	\$0.02	\$0.02
0.003	BITTER DE CANELA Y NARANJILLA	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
	Decoración:					
	Rama de canela					
TOTAL						\$ 1.23
Cantidad producida (Kg)			0.213	Peso por porción		0.213
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.23
Técnica: Agitado Recipiente: Copa Vino Tinto Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar todos los ingredientes líquidos en una coctelera. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Decorar con la rama de canela y las frutillas en el interior. ✓ Servir. 						

Tabla 66.

Ficha Técnica de Mise en Place - Rocío de Verano

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de pepino	Coctel "ROCÍO DE VERANO"	-Cernir el jugo de pepino. -El sirope debe haberse enfriado antes de utilizar. -Extraer el zumo de limón utilizando un exprimidor.
Sirope de betabel		
Zumo de Limón		

Tabla 67. Ficha Técnica Coctel: Rocío de Verano



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

Ficha técnica de: Rocío de Verano				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.075	Ron	Lt	0.075	100%	\$1.03	\$1.03
0.030	Jugo de pepino	Kg	0.030	100%	\$0.07	\$0.07
0.030	Sirope de betabel	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.030	Zumo de Limón	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.003	BITTER DE HIERBA BUENA	Kg	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
0.030	Cerveza lager	Lt	0.030	100%	\$0.06	\$0.06
0.020	Hielos	Kg	0.020	100%	\$0.20	\$0.20
TOTAL						\$ 1.69
Cantidad producida (Kg)			0.218	Peso por porción		0.218
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.69
Técnica: Agitado Recipiente: Copa Vino tinto Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción de la cerveza y el sirope. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Verter la mezcla en la copa. ✓ Agregar el sirope de betabel seguido de la cerveza. ✓ Servir. 						

Tabla 68.

Ficha Técnica de Mise en Place - Sombrero Negro

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de naranjilla	Coctel "SOMBRERO NEGRO"	-Cernir el jugo de naranjilla. -Extraer el zumo de limón utilizando un exprimidor. -Lavar las frutas antes de realizar los cortes.
Zumo de limón		
Silce de Naranja		
Slice de eugenia		

Tabla 69.

Ficha Técnica Coctel: Sombrero Negro



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

Ficha técnica de: Sombrero Negro				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Ron	Lt	0.060	100%	\$0.88	\$0.88
0.030	Jugo de naranjilla	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.010	Blue curacao	Lt	0.010	100%	\$0.11	\$0.11
0.010	Zumo de limón	Lt	0.010	100%	\$0.07	\$0.07
0.030	Marrasquino de Eugenia	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.003	BITTER DE NARANJA	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
0.020	Hielo	Kg	0.020	100%	\$0.20	\$0.20
TOTAL						\$ 1.59
Cantidad producida (Kg)			0.163	Peso por porción		0.163
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.59
<p>Técnica: Agitado Recipiente: Vaso Highball Preparación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción del Blue Curacao. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Verter la mezcla en el vaso. ✓ Agregar el Blue Curacao y decorar con las eugenias en el interior. ✓ Servir. 						

Tabla 70.

Ficha Técnica de Mise en Place - Turco

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad		
Carrera de Gastronomía		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de piña	Coctel "TURCO"	-Cernir el jugo de piña. -Extraer el zumo de limón utilizando un exprimidor. -El sirope debe haberse enfriado antes de utilizar.
Zumo de limón		
Sirope de eucalipto		

Tabla 71.

Ficha Técnica Coctel: Turco



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

Ficha técnica de: Turco				Fecha: 10 de junio del 2022		
C. Bruta	Ingredientes	U. C.	C. Neta	REND.EST.	Precio U.	Precio C. U.
0.060	Ron	Lt	0.060	100%	\$0.88	\$0.88
0.030	Jugo de piña	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.030	Marrasquino de Eugenia	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.030	Zumo de limón	Lt	0.030	100%	\$0.15	\$0.15
0.030	Sirope de eucalipto	Lt	0.030	100%	\$0.10	\$0.10
0.003	BITTER DE EUCALIPTO	Lt	0.003	100%	\$0.03	\$0.03
	Decoración:					
	Slice de naranja					
	Rama de eucalipto					
TOTAL						\$ 1.46
Cantidad producida (Kg)			0.183	Peso por porción		0.183
Cantidad de porciones			1	Costo por porción		\$ 1.46
Técnica: Agitado Recipiente: Copa Vino Tinto Preparación: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción del Marrasquino de Eugenia. ✓ Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos. ✓ Colocar hielos dentro del vaso y verter la mezcla. ✓ Decorar con la naranja y el eucalipto. ✓ Agregar el marrasquino de Eugenia y servir. 						

2.5.2. VALIDACIÓN DE RECETAS DE COCTELES DE AUTOR

Los gráficos que se presentan a continuación, reflejan los resultados obtenidos tras haber realizado la degustación final de los cocteles de autor, dichas bebidas fueron valoradas mediante una escala de Likert del 1 al 5 siendo uno (1) malo, dos (2) regular, tres (3) bueno, cuatro (4) muy bueno y cinco (5) excelente; en los parámetros de presentación, aroma, color, sabor, textura y armonía.

Tabla 72.

Escala de Likert: Cocteles

MALO	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1	2	3	4	5

La degustación para la evaluación de los cocteles de autor del presente proyecto de titulación denominado "ELABORACIÓN DE DIEZ *BITTERS* (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE RECETAS DE COCTÉLES DE AUTOR", se llevó a cabo el día viernes 8 de julio del 2022, en presencia del jurado calificador, la Mg. María Augusta Molina Díaz (Directora Del Proyecto De Titulación), la Mg. Maricruz Fernanda Iñiguez Sánchez (Directora De La Carrera De Gastronomía) y el Mg. Darwin Fabián Sandoval Lozano (Docente De La Facultad De Ciencias De La Hospitalidad), en esta degustación se llevó a cabo la presentación de seis cocteles denominados, Elixir Cocktail, Espíritu Local, Embellecedor, Appletail, Corazonada Perfumada, Birrete Dorado, en el orden mencionado.

La presentación consistió en exhibir el coctel como tal, con la decoración y cristalería correspondiente, acompañado por tres vasos de shot, uno para cada miembro del jurado, con la representación del combinado en su interior, a su vez se entregó junto con cada bebida, un gotero de vidrio color ámbar de 30 ml, con el Bitter correspondiente que se aplicó a cada coctel de autor; tras haber transcurrido la valoración de los cocteles, se procedió a la tabulación de los mismos cuyos resultados se podrán ver reflejados en los siguientes gráficos.

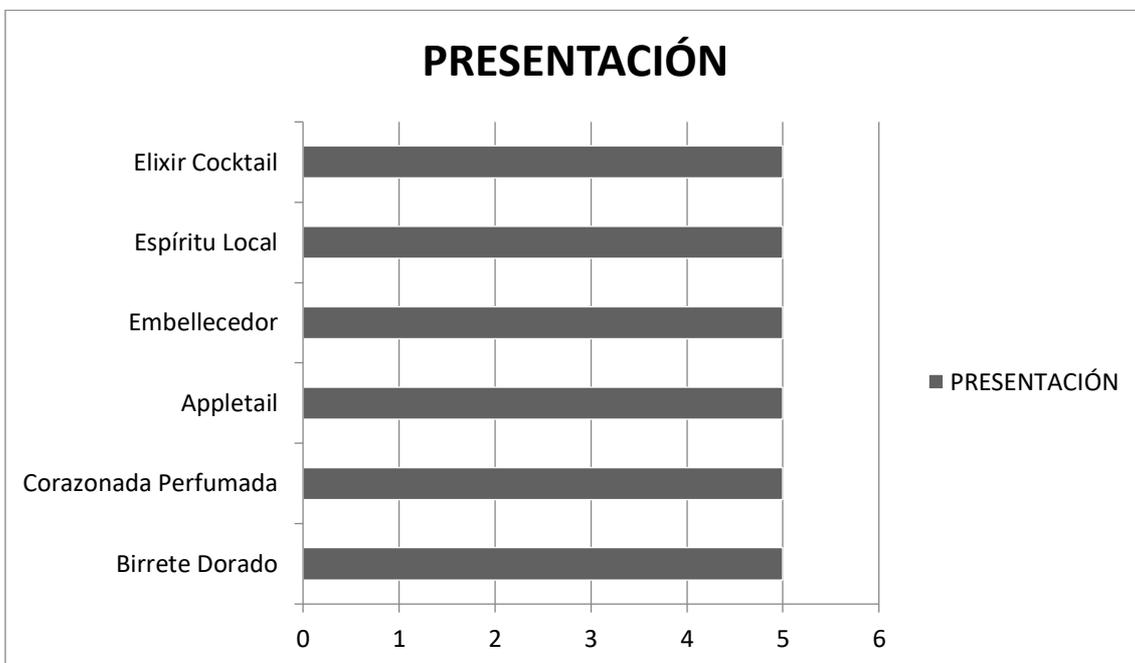


Ilustración 23. *Tabulación: Parámetro de Presentación*

En cuanto a la presentación de los cocteles, siendo este el primer parámetro a calificar, se obtuvieron resultados excelentes en la valoración por parte del jurado, debido a que los diseños estaban estructurados para que se distingan en colores, decoración y cristalería de cada uno de los combinados, consiguiendo así un promedio de 5 sobre 5, muestra de que se logró conquistar una presentación en las bebidas que atrajo el interés del jurado, pues se brindó un producto de excelente calidad.

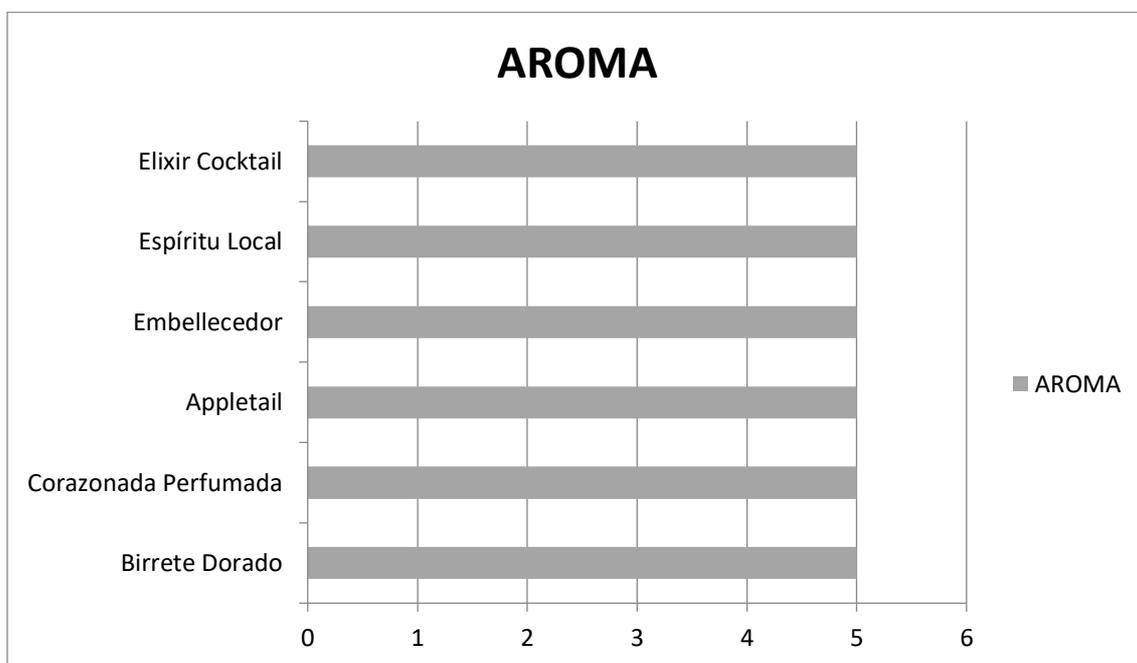


Ilustración 24. *Tabulación: Parámetro de Aroma*

Con respecto al aroma, se lograron los mejores resultados que se podían esperar, captando la atención del jurado incluso antes de que prueben el coctel, el aroma es un parámetro fundamental como es parte de este proyecto por ser este el mayor aporte al coctel, sin llegar a ser invasivo, el Bitter se emplea en las bebidas alcohólicas para brindar el equilibrio que se requiere, en donde se obtuvo un promedio de 5 sobre 5 en la tabulación, se puede apreciar que se logró el objetivo de brindar un producto de calidad con los aromas correspondientes y característicos que se buscaba alcanzar de cada coctel.

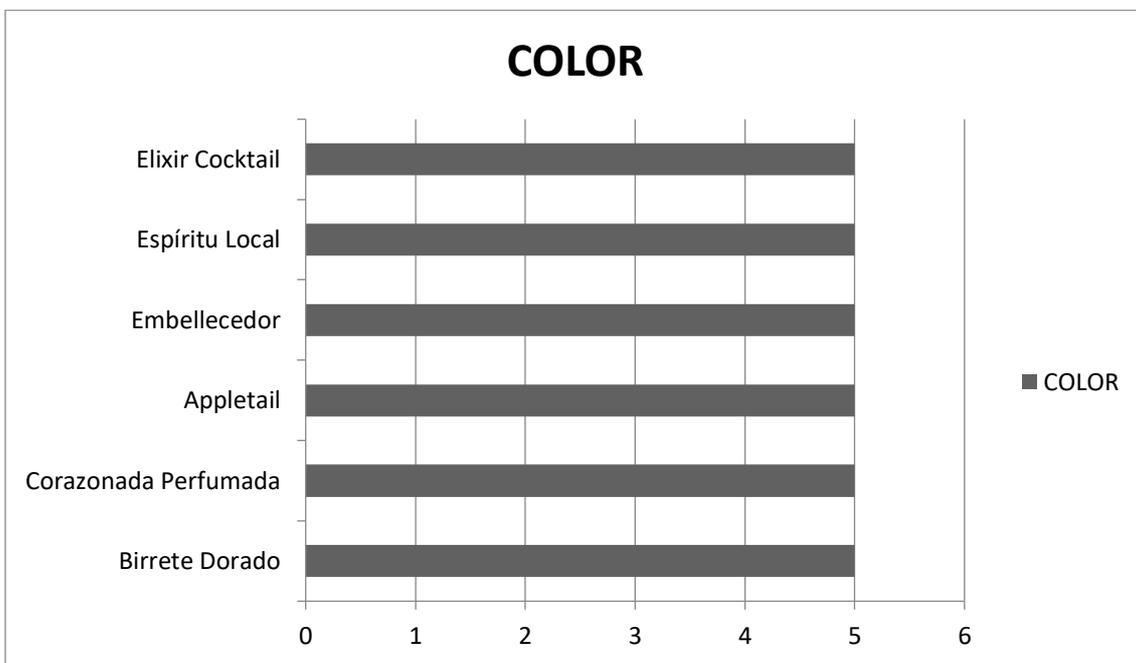


Ilustración 25. Tabulación: *Parámetro de Color*

En relación al color de cada coctel de autor, se trabajó arduamente para lograr los contrastes de tonos y la armonía en las gamas de colores, que gustó al jurado, pues la coloración de un coctel al igual que la presentación, es el primer parámetro que se logra apreciar como carta de presentación de una bebida, en la tabulación de grafico se aprecia una excelencia en la valoración de los cocteles, con un promedio de 5 sobre 5, se logró captar la favorable atención del jurado.

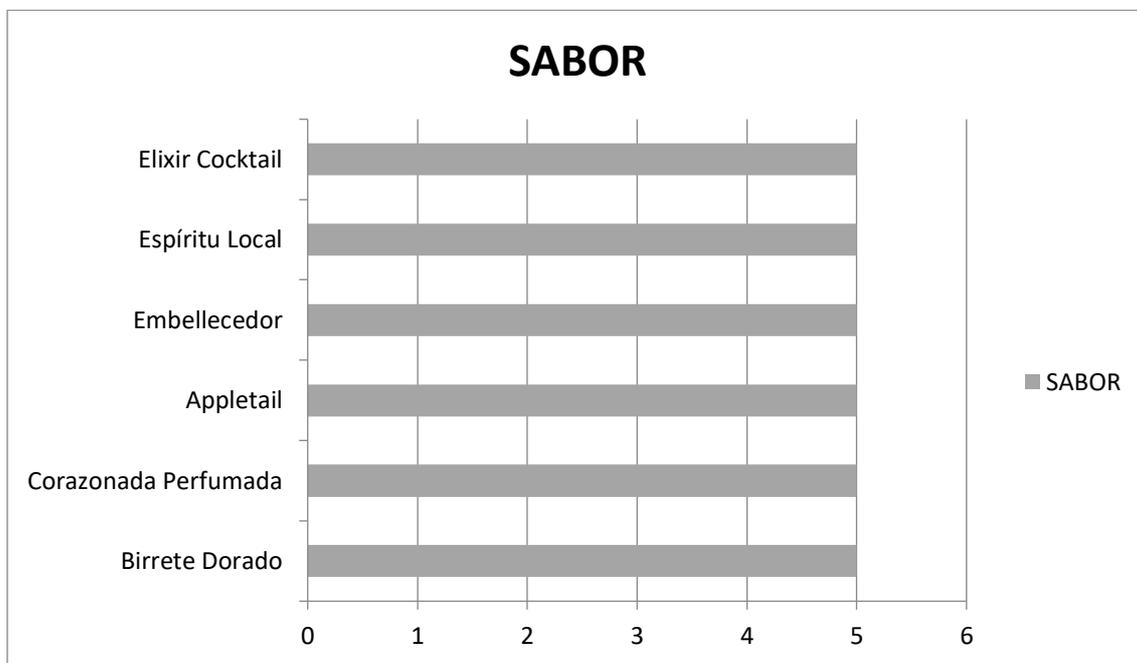


Ilustración 26. *Tabulación: Parámetro de Sabor*

En lo correspondiente al sabor de los cocteles, siendo este el principal parámetro a calificar y en el que más se exige por parte del jurado a los autores de las bebidas, se alcanzó el objetivo de expresar en cada coctel la idea que se tenía para llevar a cabo, como se refleja en el grafico se obtuvo un promedio de 5 sobre 5, dando así un coctel de excelente sabor, siendo consecuente a cada ingrediente y Bitter utilizado.

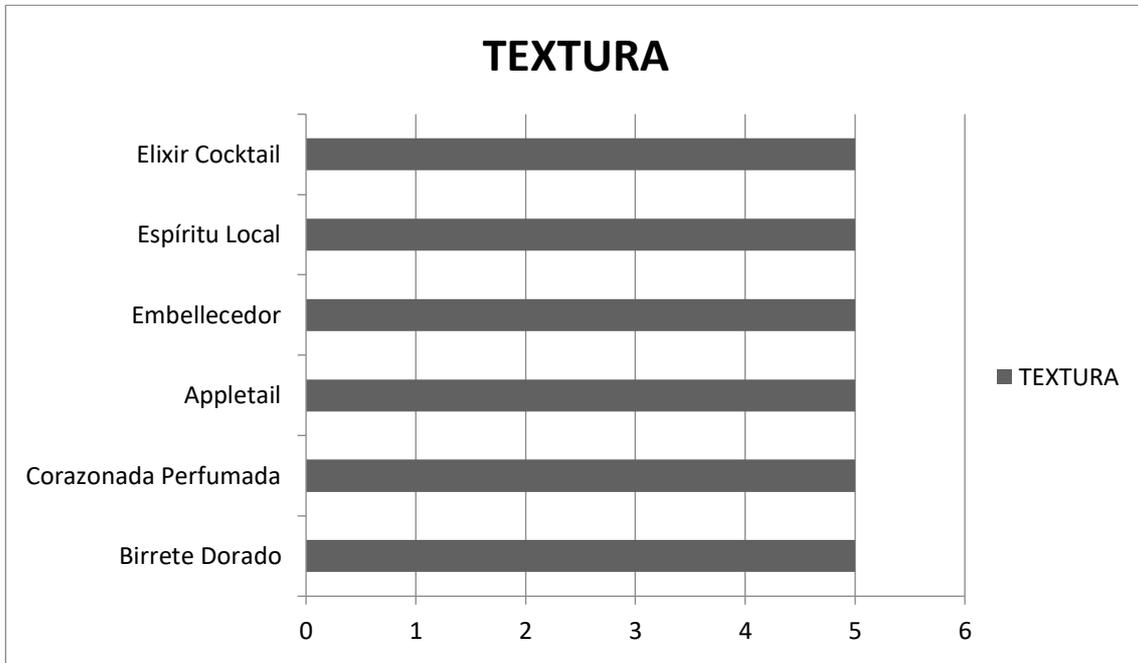


Ilustración 27. *Tabulación: Parámetro de Textura*

En relación a este parámetro en las bebidas alcohólicas, se apreció una combinación ideal para mantener una textura uniforme en cada coctel, se realizó distintas técnicas e ingredientes que aportaron una particularidad y originalidad a cada combinación, con un promedio de 5 sobre 5, las texturas de todos los cocteles estuvieron a la altura y cumplieron las expectativas del jurado calificador.

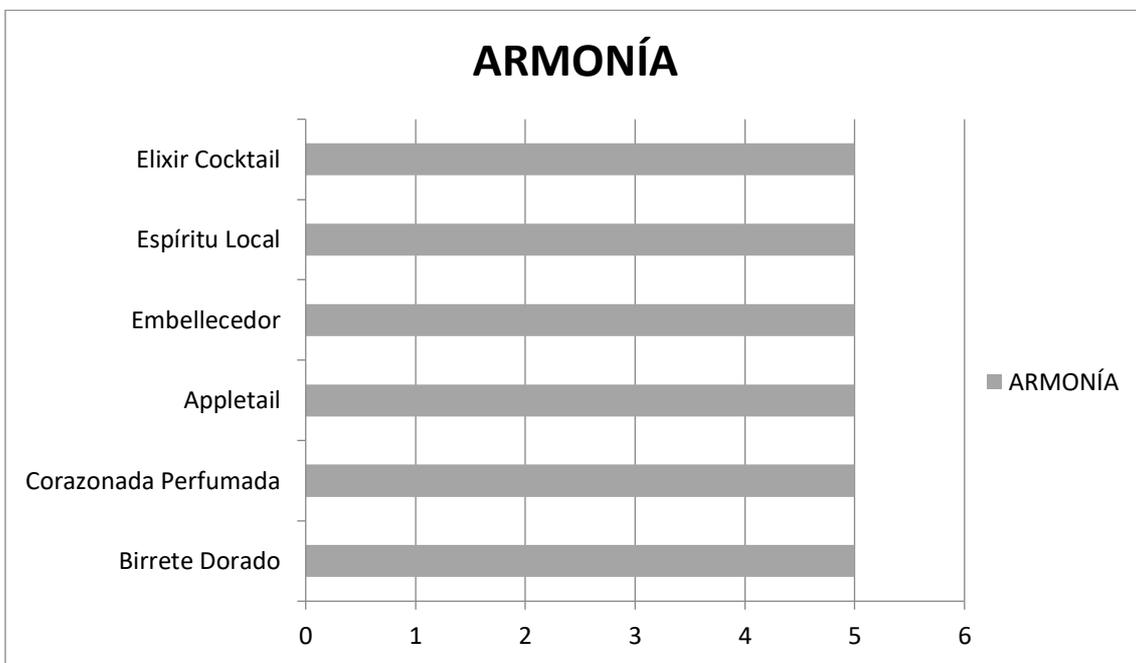


Ilustración 28. *Tabulación: Parámetro de Armonía*

En cuanto a la armonía de los cocteles, se trabajó de excelente manera para lograr brindar el equilibrio de sabores en cada una de las bebidas alcohólicas, como se puede apreciar en el gráfico, se obtuvo un promedio de 5 sobre 5

CAPÍTULO 3.

3. RECETARIO DE COCTELES DE AUTOR

3.1. RESULTADOS DE LAS FÓRMULAS OBTENIDAS DE LOS DIEZ

BITTERS ELABORADOS.

Las tablas que se presentan a continuación exponen las fórmulas que se requieren para lograr un Bitter de excelencia que cumpla las características de un amargo de calidad, esto se logró gracias a la realización de múltiples pruebas del producto obtenido y su respectiva aplicación a los cocteles de autor propuestos, para lograr obtener los resultados esperados y alcanzar los objetivos establecidos en el presente proyecto de titulación.

Para conseguir la elaboración de diez bitters, cinco de origen y cinco mezclas, se procedió a la producción de doce amargos de distintos orígenes, tales como hojas, cortezas y raíces, de esta manera se expondrán en primera instancia las fórmulas de los doce ingredientes empleados, seguido de las cinco fórmulas de los bitters utilizados para las combinaciones.

Tabla 73.

Formula: Bitter de Albahaca

Bitter de Albahaca	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	80%
Albahaca	20%

Tabla 74.

Formula: Bitter de Canela

Bitter de Canela	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	83%
Canela	17%

Tabla 75.

Formula: Bitter de Cedrón

Bitter de Cedrón	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	87%
Cedrón	13%

Tabla 76.

Formula: Bitter de Eucalipto

Bitter de Eucalipto	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	83%
Eucalipto	17%

Tabla 77.

Formula: Bitter de Flor de Jamaica

Bitter de Flor de Jamaica	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	67%
Flor de Jamaica	33%

Tabla 78.

Formula: Bitter de Hierba Buena

Bitter de Hierba Buena	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	80%
Hierba Buena	20%

Tabla 79.

Formula: Bitter de Hierba Luisa

Bitter de Hierba Luisa	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	83%
Hierba Luisa	17%

Tabla 80.

Formula: Bitter de Jengibre

Bitter de Jengibre	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	67%
Jengibre	33%

Tabla 81.

Formula: Bitter de Menta

Bitter de Menta	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	80%
Menta	20%

Tabla 82.

Formula: Bitter de Naranja

Bitter de Naranja	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	50%
Naranja	50%

Tabla 83.

Formula: Bitter de Naranja

Bitter de Naranja	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	80%
Naranja	20%

Tabla 84.

Formula: Bitter de Romero

Bitter de Romero	
Ingrediente	Porcentaje
Vodka	80%
Romero	20%

En cuanto a los cinco bitters de origen, es decir los amargos que se conservaron de un solo ingrediente, sin que se combinaran entre ellos, son los siguientes, Bitter de Albahaca, Bitter de Cedrón, Bitter de Hierba Buena, Bitter de Hierba Luisa y Bitter de Menta, manteniendo la misma formulación que se mencionó anteriormente, en relación a los cinco bitters mezclados serán presentadas las formulas respectivas en las siguientes tablas, para obtener así el total de los diez amargos como producto final del presente proyecto de titulación.

Tabla 85.

Formula: Bitter de Naranja - Romero

Bitter de Naranja - Romero	
Ingrediente	Porcentaje
Bitter de Naranja	70%
Bitter de Romero	30%

Tabla 86.

Formula: Bitter de Canela - Eucalipto

Bitter de Canela - Eucalipto	
Ingrediente	Porcentaje
Bitter de Canela	50%
Bitter de Eucalipto	50%

Tabla 87.

Formula: Bitter de Romero – Flor de Jamaica

Bitter de Canela - Eucalipto	
Ingrediente	Porcentaje
Bitter de Romero	75%
Bitter de Flor de Jamaica	25%

Tabla 88. *Formula: Bitter de Naranja - Canela*

Bitter de Canela - Eucalipto	
Ingrediente	Porcentaje
Bitter de Naranja	25%
Bitter de Canela	75%

Tabla 89.

Formula: Bitter de Jengibre - Naranja

Bitter de Canela - Eucalipto	
Ingrediente	Porcentaje
Bitter de Jengibre	50%
Bitter de Naranja	50%

3.2. APLICACIÓN DE *BITTERS* EN 20 COCTELES DE AUTOR.

Para la culminación del presente proyecto de titulación, una vez que se ha culminado todos los procesos a seguir como el de elaboración, prueba y validación, el camino que se recorrió tanto para los bitters artesanales así como para la posterior aplicación en los cocteles de autor ya establecidos, dichos combinados que de la misma manera atravesaron el mismo transcurso para llegar a la estandarización de las recetas, la cuales se reflejaran en los siguientes puntos:

3.2.1. Afruitado



AFRUTADO

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Vodka
- 2 onz. Zumo de mango
- 1 onz. Sirope de menta
- 1/2 onz. Marrasquino de Eugenia
- 1 cdta. BITTER DE MENTA

Decoración:

- Slices de fresa
- Silces de arándanos
- Hojas de menta



Preparación:

- Agregar todos los ingredientes en una coctelera.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter en el vaso, decorar con las frutas en una brocheta y las hojas de menta en el interior.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 29. Receta Afruitado

3.2.2. Ahijado



AHIJADO

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Whisky
- 1 onz. Jarabe de mandarina y jengibre
- 1 cdta. BITTER DE NARANJA Y JENGIBRE
- C/N. Hielo

Decoración:

- 1 gajo Mandarina en almíbar



Preparación:

- Agregar todos los ingredientes en una coctelera.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter en vaso correspondiente, introducir el gajo entero en el interior.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 30. Receta Ahijado

3.2.3. Amanecer tropical

AMANECEER TROPICAL
Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Ron
- 2 onz. Jugo de durazno
- 1 onz. TPT de tamarindo
- 1 cdta. Jugo de limón
- 1 cdta. BITTER DE NARANJA Y ROMERO

Decoración:

- 1 unid. Coral de Menta



Preparación:

- Medir con la ayuda de un jiger correctamente los ingredientes.
- Agregar uno la vez en la copa de Vino Tinto.
- Remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 31. *Receta Amanecer Tropical*

3.2.4. Appletail



APPLETAIL

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Vodka
- 1 onz. Agua tónica
- 1 onz. Sirope de manzana flor de mayo y flor de sauco
- 1 cdta. BITTER DE ALBAHACA

Decoración:

- 3 unid. Slice de manzana
- 1 unid. Cereza (opcional)



Preparación:

- Agregar todos los ingredientes en una coctelera, a excepción del sirope.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter en la copa correspondiente y agregar el sirope.
- Decorar con las manzanas y la cereza.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 32. *Receta Appletail*

3.2.5. Atrapa sueños



ATRAPASUEÑOS

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Vodka
- 1 onz. Ron
- 1/2 onz. Zumo de limón
- 1/2 onz. Sirope de jengibre
- 1/2 onz. Blue Curacao
- 1 cda. BITTER DE JENGIBRE

Decoración:

Hojas de Menta



Preparación:

- Agregar todos los ingredientes en una coctelera, a excepción del vodka.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter en el vaso correspondiente y agregar el vodka.
- Golpear levemente las hojas de menta e incorporar al coctel.
- Remover suavemente y servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 33. Receta Atrapasueños

3.2.6. Austral

 **AUSTRAL**
Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Vodka
- 1 onz. Zumo de limón
- 2 onz. TPT de jengibre
- 1 onz. Cerveza Rubia
- 1 cdta. BITTER DE CEDRÓN
- C/N. Hielo

Decoración:

Rodaja de Limón (opcional)



Preparación:

- Medir con la ayuda de un jiger correctamente los ingredientes.
- Agregar uno la vez en el vaso old fashion, dejar para el final la cerveza.
- Remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla, agregar la cerveza.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 34. *Receta Austral*

3.2.7. Birrete Dorado



BIRRETE DORADO

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Gin
- 1 onz. Sirope eucalipto y mandarina
- 1 onz. Zumo de limón
- 1 onz. Zumo de mandarina
- 1 cdta. BITTER DE EUCALIPTO Y CANELA
- C/N. Polvo de oro
- C/N. Hielo

Decoración:

Media luna de mandarina



Preparación:

- Escarchar la copa con el polvo de oro.
- Agregar todos los ingredientes en una coctelera.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter en la copa la mezcla
- Agregar una rodaja de mandarina en el filo de la copa.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 35. Receta Birrete Dorado

3.2.8. **Bloody Rose**



BLOODY ROSE

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Gin
- 1 onz. Mistela de remolacha
- 1/2 onz. Vino tinto
- 1 unid. Clara de huevo
- 1 cda. BITTER DE ALBAHACA

Decoración:

- 6 unid. Frambuesas



Preparación:

- Agregar a la coctelera el gin, la mistela y la clara de huevo y agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Colocar en la copa la mezcla y agregar el vino tinto junto con el Bitter.
- Decorar con las frambuesas en la parte superior.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 36. *Receta Bloody Rose*

3.2.9. Cara de ángel



CARA DE ÁNGEL

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Whisky
- 1/2 onz. Expreso de café
- 1 onz. Crema de leche
- 3/4 onz. Triple sec
- 1 cda. TPT de cacao
- 1 cdta. BITTER DE NARANJILLA

Decoración:

- C/N. Azúcar de color verde



Preparación:

- Escarchar la copa con el azúcar verde,
- Agregar todos los ingredientes en una coctelera, a excepción del sirope.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter la mezcla en el vaso correspondiente y agregar el TPT de cacao para que baje hasta el fondo del vaso.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 37. Receta Cara de Ángel

3.2.10. Corazonada Perfumada

CORAZONADA PERFUMADA

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Gin
- 2 onz. Pulpa de Maracuya
- 2/3 onz. Arándanos
- 3 unid. Hojas de albahaca
- 1 onz. Agua tónica
- 1 cdta. BITTER DE FLOR DE JAMAICA
- C/N Hielo

Decoración:

Slices de Frutilla

Preparación:

- Colocar en el interior de la copa la frutilla junto con los arándanos.
- Machacar ligeramente, agregar hielo seguido del resto de ingredientes.
- Remover con ayuda de la cucharilla.
- Servir.



CÓCKTAIL

Ilustración 38. *Receta Corazonada Perfumada*

3.2.11. Deja Vu



DEJA VU

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Vodka
- 1 onz. Ron de coco
- 2 onz. Jugo de taxo
- 1 onz. TPT de mora
- 1 cda. BITTER DE FLOR DE JAMAICA Y ROMERO
- C/N Hielo

Decoración:

Rama de romero

Preparación:

- Medir con la ayuda de un jiger correctamente los ingredientes, dejar para el final el TPT
- Agregar uno la vez en la copa de vino tinto.
- Remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla.
- Agregar el TPT de mora.
- Servir.



CÓCKTAIL

Ilustración 39. Receta Deja Vú

3.2.12. Elixir Cocktail



ELIXIR COCKTAIL

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Gin
- 2 onz. Jarabe de menta
- 1 onz. Jugo de limón
- 3 onz. Agua tónica
- 1/2 onz. Vino tinto
- 1 cda. BITTER DE MENTA
- C/N Hielo

Decoración:

- Slice de Naranja deshidratada
- Hojas de menta



Preparación:

- Agregar en la coctelera todos los ingredientes a excepción del vino y el Bitter.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Servir en la copa y agregar el vino junto con el Bitter.
- Decorar con un slice de naranja deshidratada y menta.

COCKTAIL

Ilustración 40. Receta Elixir Cocktail

3.2.13. Embellecedor



EMBELLECEDOR

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Aguardiente de caña
- 2 onz. TPT hierba luisa
- 1 unid. Limón
- 1 cdta. BITTER DE HIERBA LUISA
- C/N Hielo

Decoración:

Eugenias o Arándanos (opcional)



Preparación:

- Colocar el limón cortado junto con el TPT en el interior del vaso y machacar.
- Agregar el hielo seguido del resto de ingredientes.
- Remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 41. Receta Embellecedor

3.2.14. Espíritu local



ESPÍRITU LOCAL

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Mistela canela y miel
- 2 onz. Crema de leche
- 1 unid. BITTER DE CANELA
- 1 cda. Yema de huevo
- C/N Hielo

Decoración:

- 1 cda. Nuez moscada
- 2 unid. Malvaviscos



Preparación:

- Escarchar la copa con la nuez moscada.
- Colocar todos los ingredientes líquidos en una coctelera.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter en la copa la mezcla y decorar con los malvaviscos flambeados.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 42. *Receta Espíritu Local*

3.2.15. Happy Island



HAPPY ISLAND

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Vodka
- 2/3 onz. Jarabe de Jamaica
- 2/3 onz. Jarabe de miel
- 1 onz. Jugo de limón
- 2/3 onz. Agua mineral
- 1 cda. BITTER DE FLOR DE JAMAICA
- C/N Hielo

Decoración:

- Slice de limón



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción del agua mineral.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Colocar hielos dentro del vaso y verter la mezcla.
- Agregar el agua mineral, remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla.
- Colocar el slice de limón como decoración.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 43. *Receta Happy Island*

3.2.16. Luxury Cocktail



LUXURY COCKTAIL

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Whisky
- 2/3 onz. TPT de tamarindo y romero
- 2/3 onz. Agua tónica
- 1 cda. BITTER DE ROMERO
- C/N Hielo

Decoración:

Rama de romero



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes líquidos en una coctelera.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Decorar con la rama de romero encendida de un lado.
- Servir.

COCKTAIL

Ilustración 44. *Receta Luxury Cocktail*

3.2.17. Manzano



MANZANO

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Ron
- 2/3 onz. Jugo naranjilla
- 2/3 onz. Sirope neutro
- C/N Agua tónica
- 1 cda. BITTER DE CANELA Y NARANJILLA

Decoración:

- Rama de canela
- Slices de Fresas (opcional)



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes líquidos en una coctelera.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Decorar con la rama de canela y las frutillas en el interior.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 45. *Receta Manzano*

3.2.18. Rocío de Verano



ROCÍO DE VERANO

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Ron
- 2/3 onz. Jugo de pepino
- 2/3 onz. Sirop de betabel
- C/N Zumo de Limón
- 1 cda. BITTER DE HIERBA BUENA
- 1 onz. Cerveza lager
- C/N Hielos

Decoración:

Slices de Limon (opcional)



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción de la cerveza y el sirope.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter la mezcla en la copa.
- Agregar el sirope de betabel seguido de la cerveza.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 46. Receta Rocío de Verano

3.2.19. Sombrero Negro



SOMBREIRO NEGRO

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Ron
- 1 onz. Jugo de naranjilla
- 1/3 onz. Blue curacao
- 1/3 onz. Zumo de Limón
- 1 cda. BITTER DE NARANJA
- 1 onz. Marrasquino de Eugenia
- C/N Hielos

Decoración:

Eugenias en brocheta



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción del Blue Curacao.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter la mezcla en el vaso.
- Agregar el Blue Curacao y decorar con las eugenias en el interior.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 47. Receta Sombrero Negro

3.2.20. Turco



TURCO

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Ron
- 1 onz. Jugo de piña
- 1/3 onz. Zumo de Limón
- 1 cda. BITTER DE EUCALIPTO
- 1 onz. Marrasquino de Eugenia
- C/N Hielos

Decoración:

- Slice de naranja
- Rama de eucalipto



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción del Marrasquino de Eugenia.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Colocar hielos dentro del vaso y verter la mezcla.
- Agregar el marrasquino de Eugenia.
- Decorar con la naranja y el eucalipto.
- Servir.

CÓCKTAIL

Ilustración 48. Receta Turco

3.3. Diseño del recetario final

AFRUTADO Cóctel de autor		AHIJADO Cóctel de autor	
Ingredientes: 3 onz. Vodka 2 onz. Zumo de mango 1 onz. Sirope de menta 1/2 onz. Marrasquino de Eugenia 1 cdta. BITTER DE MENTA Decoración: Silces de fresa Silces de arándanos Hojas de menta		Ingredientes: 2 onz. Whisky 1 onz. Jarabe de mandarina y jengibre 1 cdta. BITTER DE NARANJA Y JENGIBRE C/N. Hielo Decoración: 1 gajo Mandarina en almibar	
Preparación: <ul style="list-style-type: none">• Agregar todos los ingredientes en una coctelera.• Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.• Verter en el vaso, decorar con las frutas en una brocheta y las hojas de menta en el interior.• Servir.	Preparación: <ul style="list-style-type: none">• Agregar todos los ingredientes en una coctelera.• Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.• Verter en vaso correspondiente, introducir el gajo entero en el interior.• Servir.		
AMANECER TROPICAL Cóctel de autor		APPLETAIL Cóctel de autor	
Ingredientes: 3 onz. Ron 2 onz. Jugo de durazno 1 onz. TPT de tamarindo 1 cdta. Jugo de limón 1 cdta. BITTER DE NARANJA Y ROMERO Decoración: 1 unid. Coral de Menta		Ingredientes: 3 onz. Vodka 1 onz. Agua tónica 1 onz. Sirope de manzana flor de mayo y flor de sauco 1 cdta. BITTER DE ALBAHACA Decoración: 3 unid. Slice de manzana 1 unid. Cereza (opcional)	
Preparación: <ul style="list-style-type: none">• Medir con la ayuda de un jiger correctamente los ingredientes.• Agregar uno la vez en la copa de Vino Tinto.• Remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla.• Servir.	Preparación: <ul style="list-style-type: none">• Agregar todos los ingredientes en una coctelera, a excepción del sirope.• Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.• Verter en la copa correspondiente y agregar el sirope.• Decorar con las manzanas y la cereza.• Servir.		

Ilustración 49. Recetario final - PAGINA 1

ATRAPASUEÑOS
Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Vodka
- 1 onz. Ron
- 1/2 onz. Zumo de limón
- 1/2 onz. Sirope de jengibre
- 1/2 onz. Blue Curacao
- 1 cdtá. BITTER DE JENGIBRE

Decoración:
Hojas de Menta



Preparación:

- Agregar todos los ingredientes en una coctelera, a excepción del vodka.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter en el vaso correspondiente y agregar el vodka.
- Golpear levemente las hojas de menta e incorporar al coctel.
- Remover suavemente y servir.

AUSTRAL
Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Vodka
- 1 onz. Zumo de limón
- 2 onz. TPT de jengibre
- 1 onz. Cerveza Rubia
- 1 cdtá. BITTER DE CEDRÓN
- C/N. Hielo

Decoración:
Rodaja de Limón (opcional)



Preparación:

- Medir con la ayuda de un jiger correctamente los ingredientes.
- Agregar uno la vez en el vaso old fashion, dejar para el final la cerveza.
- Remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla, agregar la cerveza.
- Servir.

BIRRETE DORADO
Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Gin
- 1 onz. Sirope eucalipto y mandarina
- 1 onz. Zumo de limón
- 1 onz. Zumo de mandarina
- 1 cdtá. BITTER DE EUCALIPTO Y CANELA
- C/N. Polvo de oro
- C/N. Hielo

Decoración:
Media luna de mandarina



Preparación:

- Escarchar la copa con el polvo de oro.
- Agregar todos los ingredientes en una coctelera.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter en la copa la mezcla
- Agregar una rodaja de mandarina en el filo de la copa.
- Servir.

BLOODY ROSE
Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Gin
- 1 onz. Mistela de remolacha
- 1/2 onz. Vino tinto
- 1 unid. Clara de huevo
- 1 cdtá. BITTER DE ALBAHACA

Decoración:
6 unid. Frambuesas



Preparación:

- Agregar a la coctelera el gin, la mistela y la clara de huevo y agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Colocar en la copa la mezcla y agregar el vino tinto junto con el Bitter.
- Decorar con las frambuesas en la parte superior.
- Servir.

Ilustración 50. Recetario final - PAGINA 2

CARA DE ÁNGEL

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Whisky
- 1/2 onz. Expreso de café
- 1 onz. Crema de leche
- 3/4 onz. Triple sec
- 1 cda. TPT de cacao
- 1 cda. BITTER DE NARANJILLA

Decoración:

C/N. Azúcar de color verde



Preparación:

- Escarchar la copa con el azúcar verde,
- Agregar todos los ingredientes en una coctelera, a excepción del sirope.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter la mezcla en el vaso correspondiente y agregar el TPT de cacao para que baje hasta el fondo del vaso.
- Servir.

CORAZONADA PERFUMADA

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Gin
- 2 onz. Pulpa de Maracuya
- 2/3 onz. Arándanos
- 3 unid. Hojas de albahaca
- 1 onz. Agua tónica
- 1 cda. BITTER DE FLOR DE JAMAICA
- C/N Hielo

Decoración:

Slices de Frutilla



Preparación:

- Colocar en el interior de la copa la frutilla junto con los arándanos.
- Machacar ligeramente, agregar hielo seguido del resto de ingredientes.
- Remover con ayuda de la cucharilla.
- Servir.

DEJA VU

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Vodka
- 1 onz. Ron de coco
- 2 onz. Jugo de taxo
- 1 onz. TPT de mora
- 1 cda. BITTER DE FLOR DE JAMAICA Y ROMERO
- C/N Hielo

Decoración:

Rama de romero



Preparación:

- Medir con la ayuda de un jiger correctamente los ingredientes, dejar para el final el TPT
- Agregar uno la vez en la copa de vino tinto.
- Remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla.
- Agregar el TPT de mora.
- Servir.

ELIXIR COCKTAIL

Cóctel de autor

Ingredientes:

- 2 onz. Gin
- 2 onz. Jarabe de menta
- 1 onz. Jugo de limón
- 3 onz. Agua tónica
- 1/2 onz. Vino tinto
- 1 cda. BITTER DE MENTA
- C/N Hielo

Decoración:

Slice de Naranja deshidratada
Hojas de menta



Preparación:

- Agregar en la coctelera todos los ingredientes a excepción del vino y el Bitter.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Servir en la copa y agregar el vino junto con el Bitter.
- Decorar con un slice de naranja deshidratada y menta.

Ilustración 51. Recetario final - PAGINA 3

EMBELLECEDOR
Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Aguardiente de caña
- 2 onz. TPT hierba luisa
- 1 unid. Limón
- 1 cdt. BITTER DE HIERBA LUISA
- C/N Hielo

Decoración:

- Eugenias o Arándanos (opcional)



Preparación:

- Colocar el limón cortado junto con el TPT en el interior del vaso y machacar.
- Agregar el hielo seguido del resto de ingredientes.
- Remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla.
- Servir.

ESPIRITU LOCAL
Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Mistela canela y miel
- 2 onz. Crema de leche
- 1 unid. BITTER DE CANELA
- 1 cdt. Yema de huevo
- C/N Hielo

Decoración:

- 1 cda. Nuez moscada
- 2 unid. Malvaviscos



Preparación:

- Escarchar la copa con la nuez moscada.
- Colocar todos los ingredientes líquidos en una coctelera.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter en la copa la mezcla y decorar con los malvaviscos flambeados.
- Servir.

HAPPY ISLAND
Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Vodka
- 2/3 onz. Jarabe de Jamaica
- 2/3 onz. Jarabe de miel
- 1 onz. Jugo de limón
- 2/3 onz. Agua mineral
- 1 cdt. BITTER DE FLOR DE JAMAICA
- C/N Hielo

Decoración:

- Slice de limón



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción del agua mineral.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Colocar hielos dentro del vaso y verter la mezcla.
- Agregar el agua mineral, remover ligeramente con la ayuda de una cucharilla.
- Colocar el slice de limón como decoración.
- Servir.

LUXURY COCKTAIL
Cóctel de autor

Ingredientes:

- 3 onz. Whisky
- 2/3 onz. TPT de tamarindo y romero
- 2/3 onz. Agua tónica
- 1 cdt. BITTER DE ROMERO
- C/N Hielo

Decoración:

- Rama de romero



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes líquidos en una coctelera.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Decorar con la rama de romero encendida de un lado.
- Servir.

Ilustración 52. Recetario final - PAGINA 4

MANZANO

Cóctel de autor

Ingredientes:

3 onz. Ron
 2/3 onz. Jugo naranjilla
 2/3 onz. Sirope neutro
 C/N Agua tónica
 1 cda. BITTER DE CANELA Y NARANJILLA

Decoración:

Rama de canela
 Slices de Fresas (opcional)



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes líquidos en una coctelera.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Decorar con la rama de canela y las frutillas en el interior.
- Servir.

ROCÍO DE VERANO

Cóctel de autor

Ingredientes:

3 onz. Ron
 2/3 onz. Jugo de pepino
 2/3 onz. Sirope de betabel
 C/N Zumo de Limón
 1 cda. BITTER DE HIERBA BUENA
 1 onz. Cerveza lager
 C/N Hielos

Decoración:

Slices de Limon (opcional)



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción de la cerveza y el sirope.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter la mezcla en la copa.
- Agregar el sirope de betabel seguido de la cerveza.
- Servir.

SOMBREIRO NEGRO

Cóctel de autor

Ingredientes:

2 onz. Ron
 1 onz. Jugo de naranjilla
 1/3 onz. Blue curacao
 1/3 onz. Zumo de Limón
 1 cda. BITTER DE NARANJA
 1 onz. Marrasquino de Eugenia
 C/N Hielos

Decoración:

Eugenias en brocheta



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción del Blue Curacao.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Verter la mezcla en el vaso.
- Agregar el Blue Curacao y decorar con las eugenias en el interior.
- Servir.

TURCO

Cóctel de autor

Ingredientes:

2 onz. Ron
 1 onz. Jugo de piña
 1/3 onz. Zumo de Limón
 1 cda. BITTER DE EUCALIPTO
 1 onz. Marrasquino de Eugenia
 C/N Hielos

Decoración:

Slice de naranja
 Rama de eucalipto



Preparación:

- Colocar todos los ingredientes en una coctelera a excepción del Marrasquino de Eugenia.
- Agitar enérgicamente durante un lapso de 30 segundos.
- Colocar hielos dentro del vaso y verter la mezcla.
- Agregar el marrasquino de Eugenia.
- Decorar con la naranja y el eucalipto.
- Servir.

Ilustración 53. Recetario final - PAGINA 5

CONCLUSIONES

Tras haber concluido el proyecto de intervención, se pudo obtener varias conclusiones en distintas áreas y aspectos a lo largo del desarrollo del presente trabajo, como se pudo evidenciar tras haber realizado todas las pruebas y evaluaciones respectivas.

En cuanto a los bitters artesanales desarrollados en el ámbito organoléptico se logró elaborar productos con altos estándares de calidad, que poseen las características correspondientes a un Bitter (amargo), brindando así la posibilidad de que cualquier persona que esté interesada en el área de la coctelería, sea esta de manera profesional o como un pasatiempo, pueda producir sin mayores inconvenientes un Bitter óptimo para su aplicación en cocteles, sean estos de autor o recetas ya establecidas.

De esta manera se da paso al ámbito económico, al momento de comparar un Bitter artesanal con uno que se comercializa en los supermercados, el precio es bastante elevado, siendo esta una de las razones que dieron paso a la producción de los bitters, dado que tras realizar las pruebas y validaciones de los mismos, se concluyó que el costo de fabricación es mucho menor, brindando una opción con la viabilidad necesaria para reducir costos en la elaboración de un coctel.

Al realizar la degustación final de los bitters, se apreció excelentes resultados en todos los aspectos, teniendo un excelente aroma, que es la característica principal de un Bitter, el sabor era el adecuado y correspondía a cada ingrediente que representaba, y en cuanto al color se verificó en este parámetro la calidad del producto, dado que no se mostró ninguna señal de oxidación, de igual manera reflejó cada producto al que pertenecía.

En cuanto a los cocteles de autor, se obtuvo la excelencia en la evaluación por parte del jurado calificador correspondiente a los parámetros de: presentación, aroma, color, sabor, textura y armonía, dando como resultado un equilibrio entre los bitters artesanales y los cocteles de autor.

Se concluye que la propuesta de bitters aromáticos elaborados de manera artesanal es un producto apto para su uso, con un bajo costo de fabricación, preservando un producto con altos estándares de calidad.

RECOMENDACIONES

Se recomienda que para la correcta elaboración de los Bitters artesanales, se contemple el riesgo de oxidación de la materia prima que se vaya a emplear en el proceso de maceración, teniendo principal precaución con hojas y tallos, renovando las mismas cada diez días para obtener un balance equilibrado de sabores.

Para la producción de los bitters artesanales, se recomienda elaborar cada uno en gran volumen, optimizando recursos y reduciendo costos de fabricación, lo que genera una mayor posibilidad para realizar mezclas e innovaciones.

Se recomienda para la degustación de un Bitter, se utilice un gotero de vidrio color ámbar, el color del envase ayuda para que en el transporte, la exposición al sol no afecte sus propiedades organolépticas, y el gotero permite apreciar la cantidad adecuada para que el sabor no sea invasivo al paladar.

Para la degustación de un coctel, se recomienda utilizar un vaso de shot con una capacidad entre una y dos onzas, principalmente si es que se trata de algunas bebidas a probar, con la finalidad de que el paladar no se sature de sabores.

BIBLIOGRAFÍA

Referencias:

- Acosta, L. (2013). *Aplicación de bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador por medio de la coctelería* (Tesis de pregrado). Universidad Iberoamericana del Ecuador, Quito, Ecuador.
- Alvear, C. (2014). *Aplicación de las especias: Anís, mostaza, vainilla, cardamomo, canela y jengibre en doce recetas con productos autóctonos del Ecuador* (tesis de pregrado). Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.
- Andrade, M. J., Moreno, C., Guijarro, M., & Concellón, A. (2015). *Caracterización de la naranjilla (Solanum quitoense) común en tres estados de madurez*. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 16(2), 215-221.
- ANFABRA. (2013). *Los refrescos en la coctelería*. Madrid ,España. Recuperado de: www.anfabra.es
- Benito, A.P & Chiesa, A., (2000). *Parámetros fisiológicos y productivos en cultivares de albahaca*. Revista FAVE 14 (I): 19–28.
- Carrera Parra, C. P. (2015). *Obtención del licor de higo mediante el método de la maceración y la elaboración de una propuesta mixiológica* (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).
- Carvajal, O., Waliszewski, S., & Infanzón, R. M. (2006). *Los usos y maravillas de la Jamaica*. Revista Ciencia y el Hombre.
- Cretti, L. (2000). *Las Buenas Hierbas*. España: Cúpula Editores.
- Criollo, M. (2017). *Propuesta de elaboración de licores artesanales con base en menta, hinojo, cedrón y toronjil y su maridaje con postres cuencanos* (Tesis de pregrado). Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.
- Duke, J. A. (1983). *Hibiscus sabdariffa*. Germ plasm Resources Laboratory. Maryland, USA, Mimeografiado.
- Font, A. (2019). *Historia, elaboración y tipos de licores y aguardientes*.

- Gutierrez, A. y. (2004). *El libro de los licores de España*. Barcelona: Ediciones Robinbook.
- Harding, J. (2011). *Las Buenas Hierbas. Una guía completa sobre el cultivo y las utilidades de las hierbas*. Parragon books ltd.
- Jacques, M. (1969). *Las Plantas de especias*. Editorial Blume, Barcelona, España. (1)
- Janneth, A., (2017). *Influencia de la infusión de tres plantas aromáticas, hierbaluisa (Cymbopogon citratus), manzanilla (matricaria chamomilla) y canela (cinnamomum verum), en la elaboración de un vino de manzana emilia (malus communis–reineta amarilla de blenheim)* (Doctoral dissertation, UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR).
- Longoni, T., Alonso Esteban, J., Ciappellano, S., Matallana González, M., & Torija Isasa, M. E. (2015). *Interés de la albahaca (Ocimum basilicum) como alimento: valor nutritivo y propiedades funcionales*. In Congreso Nacional de Ciencias Hortícolas, Sociedad Española de Ciencias Hortícolas (Vol. 71, pp. 429-432).
- Marcialis, Luigi. (2002). *El arte de la coctelería*. Editorial Idea Books, S.A.
- Maistre. (1969). *Las plantas de las Especies*, Editorial Blume, Barcelona.
- Marrufo, A. (2019). *Influencia de las frutas autóctonas en la coctelería para propiciar el turismo gastronómico del centro histórico de lima* (Tesis de pregrado). Universidad Ricardo Palma, Lima, Perú.
- Mendiola, M., & Montalbán, J. (2009). *Plantas Aromáticas Gastronómicas*. Barcelona: Mundi-Prensa.
- Minaya Pinto, M. M. (2008). *Destilación: conceptos, equipos y aplicaciones*.
- Molina, M. (2008). *Fitoterapia*. Cuenca, Azuay, Ecuador: Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Azuay.
- Morton, J. F, (1987). *Fruits of Warm Climates*. Miami: Echo point books y Media. Págs. 281-286.
- Mulet-Hing, M. (2013). *Automatización de la destilación de alcohol de la UEB destilería de la ronera Santiago de Cuba*. Tecnología Química, 33(1), 1-9.

- Muñoz, Fernando. *Plantas medicinales y aromáticas*. Estudio Cultivo
- Revelo, J., Viteri, P., Vásquez, W., Valverde, F., León, J., & Gallegos, P. (2010). *Manual del cultivo ecológico de la naranjilla y Procesado*. Madrid, Grupo Mundi-Prensa, 2002
- Rueda, X. Y., Mancilla, L. L., & Parada, D. P. (2007). Estudio del aceite esencial de la cáscara de la naranja dulce (*Citrus sinensis*, variedad Valenciana) cultivada en Labateca (Norte de Santander, Colombia). *Bistua: Revista de la facultad de Ciencias Básicas*, 5(1), 3-8.
- SICA, 2001, “Jengibre (*Zingiber officinale* L.: Ginger Root)”, Recuperado de: http://www.sica.gov.ec/gronegocios/Biblioteca/Convenio%20MAG%20IICA/productos/jenjib_mag.pdf, (Octubre, 2009).
- Simunovic, Y. (1999). *Manual de Bebidas Alcohólicas y Vinagres*. Editorial SAG – Chile
- Orozco Castillo, L. M. (2016). *Obtención de extracto de plantas medicinales para su utilización en la elaboración de cocteles sin alcohol*. Riobamba, 2014 (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).
- Tejeda, R. (2011). *Taller bar y coctelería nacional e internacional*. Universidad Ricardo Palma, Lima, Perú.
- Tigrino, E. (2012) Coctelería, Bebidas y Servicios. Manual Básico. En: Revista Servicios y Cocktails. Disponible en: <http://www.isgsaborpatagonico.com.ar/material/CUATRIMESTRE6/g2B.pdf>
- Torres Oñate, C. F. (2017). *Mixología molecular aplicada a cocteles con licores representativos del Ecuador y su aporte a la diversidad gastronómica nacional* (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería).
- Valdés, M. (2014). *Hecho en casa*. Madrid: Selector.
- Wells, J. (2005). *Cócteles y combinados. Las mejores recetas de cocteles clásicos y long drinks*. Ediciones Robinbook.

UCUENCA

ANEXOS

ANEXO 1: DISEÑO APROBADO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TEMA:

ELABORACIÓN DE DIEZ *BITTERS* (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE
RECETAS DE COCTELES DE AUTOR

**PROYECTO DE INTERVENCIÓN PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE:**

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

TUTOR:

MG. MARIA AUGUSTA MOLINA DÍAZ

REALIZADO POR:

WILIAM GUSTAVO SIGUA LOJANO / 0106770035 /

wiliam.sigua0509@ucuenca.edu.ec

ESTEBAN MAURICIO BANEGAS SILVA / 0302003728 /

esteban.banegas@ucuenca.edu.ec

CUENCA, JULIO 2021

PROYECTO DE INTERVENCIÓN

1.-TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN:

Elaboración de diez *Bitters* (amargos) para la creación de recetas de cocteles de autor.

2.-NOMBRE DEL ESTUDIANTE / CORREO ELECTRÓNICO

Wiliam Gustavo Sigua Lojano / wiliam.sigua0509@ucuenca.edu.ec

Esteban Mauricio Banegas Silva / esteban.banegas@ucuenca.edu.ec

3.- RESÚMEN DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Los *Bitters* o Amargos, son bebidas alcohólicas de fuerte carácter aromático que se utilizan con mucha frecuencia en la preparación de un gran número de bebidas alcohólicas y no alcohólicas (Mocktail). Los amargos forman parte esencial de muchas preparaciones de bebidas, no obstante, en los últimos años se ha ido perdiendo su protagonismo, sin embargo, debido a la nueva tendencia de optar por los cocteles populares y de autor, “el amargo ha recuperado su reputación y su importancia en los bares de todo el mundo”. (Valero; 2013: 4)

El proyecto que se presenta, pretende elaborar diez *Bitters* (amargos) con base en Menta, Hierba Buena, Eucalipto, Albahaca, Jengibre, Naranja, Jamaica, Canela, Naranjilla, Hierba luisa, Cedrón y Romero; de los cuales cinco *Bitters* serán de origen de un solo ingrediente aromático, y los cinco restantes serán una mezcla entre dos ingredientes aromáticos de los mencionados anteriormente, los mismos que serán aplicados en la creación de diez recetas de cocteles de autor.

El punto de partida del proyecto, será la revisión bibliográfica y el trabajo de campo sobre las propiedades organolépticas de los productos a utilizar, con el fin de conocer a fondo las características que poseen y que pueden ser percibidas por los sentidos para saber aprovechar al máximo su sabor, textura, olor y color con el fin de realizar la preparación de los *Bitters* y combinar armónicamente los mismos durante la elaboración de los cocteles de autor.

Durante la segunda fase del estudio, se procederá a utilizar el método experimental, el cual permitirá aplicar las técnicas culinarias necesarias para la fabricación de los *Bitters*. Durante este período se procederá a la elaboración y estandarización de fórmulas que cumplan con las normas establecidas para obtener productos de calidad.

La base alcohólica que se empleará para la elaboración de los *Bitters* será el vodka, debido a que es incoloro, no presenta sabores específicos y es una bebida destilada sin aroma, dichas propiedades propias de este aguardiente son óptimas para la fabricación de amargos.

La tercera y última fase consistirá en aplicar los *Bitters* (amargos) con base los ingredientes seleccionados, como lo son: Menta, Hierba Buena, Eucalipto, Albahaca, Jengibre, Naranja, Jamaica, Canela, Naranjilla, Hierba luisa, Cedrón y Romero; en la creación de veinte recetas de cocteles de autor para impulsar la coctelería de la ciudad de Cuenca.

4.- PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

El *Bitter* o amargo, se ha consumido a lo largo de la historia, como un destilado mezclado para mejorar el sabor de las bebidas o cocteles, así como también se utiliza en otros casos para disfrazar la baja calidad del alcohol que se emplea. (Ebersole; 2014: 12), es decir, se ha sido considerado al amargo desde hace mucho tiempo como una parte esencial en la preparación de bebidas y cocteles.

Los cocteles son mezclas que contienen en su interior la combinación de dos o más bebidas junto con otros ingredientes (Tigrino; 2012: 3). Dentro de la coctelería existen reglas para preparar los combinados o cocteles, las cuales tienen su origen en la naturaleza humana y en la química de los líquidos que son mezclados, estas se han ido modificando como consecuencia de la evolución misma de las costumbres y los gustos en las personas a través de los años, sin embargo, algunas de ellas se han dado por azar o casualidad. Lo que es indiscutible es que la variación en las medidas relativas de los ingredientes de un coctel condiciona y altera profundamente el resultado final (Simunovic; 1999: 8).

Uno de estos ingredientes es el *Bitter* o amargo, que siempre debe estar presente en una barra de bebidas. Sin embargo, en algunas partes del mundo su acceso es limitado

debido a que no se produce en su región o es un país que no lo comercializa a gran escala, convirtiéndolo en un producto costoso y poco accesible, lo que condiciona a los propietarios de locales a preparar las bebidas sin este importante producto.

Es por esta razón que el proyecto busca generar la producción de *Bitters* o amargos, con la finalidad de reducir costos de producción en la elaboración de cocteles de autor, a su vez se busca impulsar la coctelería de la ciudad aprovechando los productos locales de la región aprovechando la gran diversidad de flora que posee la ciudad de Cuenca.

Agregado a lo mencionado con anterioridad, la realización del proyecto aportara con un aporte técnico y profesional, y la puesta en práctica de todos los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera de “Licenciatura en gastronomía y servicio de alimentos y bebidas”.

5.- REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

Los aportes vía Web del curso Licores y cocteles de Sergio López (2004), quien contribuye no solo con la base histórica de los diferentes licores, sino también la posibilidad y el éxito que puede obtenerse al combinarlos entre sí o con otras bebidas para así formar y crear nuevos cocteles en las que el alcohol es el primer ingrediente. También presenta los métodos principales de elaboración de los mismos, donde el destilado es la técnica más utilizada.

El Manual Básico de Eduardo Daniel Tigrino, de la Wine & Bar Máster, presenta en su sección de Coctelería, Bebidas & Servicio, todos los aspectos relacionados con la elaboración de cocteles, ingredientes y técnicas, así como la historia de los cocteles a partir de su surgimiento como preparados farmacéuticos hasta la llegada de los fabricantes de licores, los cuales comenzaron a producir estos inventos químicos gastronómicos a escala industrial.

La investigación de Luis Miguel Bravo (2010), en la cual destaca el análisis del sector hierbas aromáticas y medicinales del Ecuador y sus potenciales mercados de exportación, destaca en su capítulo III, todo lo referente a la producción de la materia prima que se requerirá en esta investigación, sus características y propiedades principales, y múltiples aportes que brindan de base al desarrollo teórico de este estudio.

UCUENCA

La investigación presentada por López (2015), sobre el Estudio del Arte para la obtención de macerados alcohólicos a partir de cortezas y raíces medicinales, es muy significativo para esta investigación pues aporta datos relevantes sobre los procesos de fabricación de bebidas alcohólicas, así como las distintas técnicas utilizadas para la elaboración de estos productos.

De la misma manera, se utilizará como base libros de coctelería tales como “Remixed” y “Bittermans”, en los cuales se encuentran datos importantes sobre el origen de los *bitters*, sus métodos para la preparación y su forma de utilización.

6.- OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

OBJETIVO GENERAL:

Elaborar diez *Bitters* (amargos) para la creación de recetas de cocteles de autor.

Objetivos específicos

- Conocer las propiedades organolépticas de los productos a emplear en la fabricación de los *Bitters*.
- Determinar las técnicas para la preparación de *Bitters* con base en los productos seleccionados para su fabricación.
- Aplicar los *Bitters* elaborados en la preparación de 20 recetas de cocteles de autor.

METAS

Elaborar un recetario de 20 cócteles de autor, en donde se apliquen los diez *Bitters* elaborados con base en los ingredientes seleccionados.

TRANSFERENCIA DE RESULTADOS

Los resultados de este trabajo se difundirán a través del recetario de cocteles elaborado utilizando los diez *Bitters* obtenidos durante el desarrollo del proyecto de intervención,

aplicado a 20 cocteles de autor, el cual estará a disposición de todas las personas interesadas en el centro de documentación “Juan Bautista Vásquez” de la Universidad de Cuenca.

El proyecto de intervención busca transmitir el conocimiento adquirido para la fabricación de *bitters* con la finalidad de incrementar su uso en la coctelería local.

IMPACTO

Con el proyecto de intervención concluido, el impacto que obtendrá será social y económico, el impacto social que causará será la solución a la problemática del acceso limitado que se tiene a los *Bitters* de importación, utilizando la información que se brinda en el presente proyecto, los propietarios de bares y la sociedad en general podrá elaborar sus propios *Bitters*, obteniendo así el impacto económico, debido que al producir el *Bitter* o amargo con los productos de la región, el costo de producción de los cocteles se verá disminuido.

7.- TÉCNICA DE TRABAJO

La metodología cualitativa se hará presente mediante la aplicación de un método experimental, utilizando la técnica del ensayo y error, lo cual se realizará a través de la elaboración de fichas técnicas que permitirán registrar los datos más relevantes de la composición y elaboración de cada una de las fórmulas experimentales (Hernández, Fernández y Baptista; 2006: 213), hasta obtener el producto final deseado, que serán tanto los diez *Bitters* (amargos), al igual que las 20 recetas de cocteles de autor que cumpla con los estándares de calidad requeridos.

Validación de las 20 recetas de cocteles de autor, elaborando fichas técnicas de cada una de ellas, después de haber pasado el proceso de experimentación y comprobación para cada formula de su respectivo coctel.

8. - BIBLIOGRAFÍA

- Andrade-Cuvi, M. J., Moreno-Guerrero, C., Guijarro-Fuertes, M., & Concellón, A. (2015). Caracterización de la naranjilla (*Solanum quitoense*) común en tres estados de madurez. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 16(2), 215-221.
- Arvy, M. P., & Gallouin, F. (2007). *Espicias, aromatizantes y condimentos* (No. F01 ARV 18360). Ediciones Mundi-Prensa.
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la Investigación para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Colombia: Pearson Educación
- Bravo, L. (2010) “Análisis del sector de hierbas aromáticas y medicinales del Ecuador y sus potenciales Mercados de Exportación”. Tesis de Grado. Universidad Técnica Equinoccial. Quito – Ecuador.
- Fonseca Villalobos, Y. C., Villamizar Bernal, S. P., & Cortes Forero, L. B. (2019). *Propuesta para el posicionamiento de la marca VODKA INSTINCT*.
- Ebersole, R. (2014). *The bitter Truth: Q&A with spirit author Brad Tomas Parsons*. Consultado el 10 de Febrero de 2019. Disponible en <http://modernfarmer.com>
- García Navarrete, F. J. (2014). *Evaluación de los efectos del proceso de secado sobre la calidad de la Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) y la Hierbabuena (*Mentha spicata*)*. Departamento de Ingeniería Civil y Agrícola.
- Hernández, S.; Fernández, C. y Baptista, L. (2006). *Metodología de la Investigación*. Bogotá: Ediciones Mc Graw Hill. Interamericana, S.A.
- Leiton-Ramirez, Y., Mosquera-Vivas, E., Ochoa-Martínez, C., & Ayala-Aponte, A. (2016). Evaluación de propiedades físico-químicas en secado de naranja (*Citrus sinensis*) mediante liofilización: influencia del espesor. *Agronomía Colombiana*, 34(1), 340-342.

López Aguilar, J. D. (2020). Las plantas en la gastronomía (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera Turismo).

López P., R. (2015) Estudio del Arte para la obtención de Macerados Alcohólicos a partir de cortezas y raíces medicinales. Memoria Descriptiva para la obtención del título de Ingeniero. Universidad Nacional de la Amazonia Peruana. Iquitos – Perú.

López, S. (2004) Licores y Cocteles. Curso en línea. Disponible en: [www.mailxmail.com › curso-licores-cocteles](http://www.mailxmail.com/cursos/curso-licores-cocteles)

Maquera Mamani, J. F. (2016). Efecto de la concentración de hojas de cedrón (*Aloysia citrodora* Palau), goma xantán y jarabe de azúcar en las características sensoriales y reológicas de un licor a base de pisco puro de uva (*Vitis vinífera*) variedad negra criolla.

Marcillo, E. y Naranjo, D. (2012) “Diseño de línea de producción de una bebida de Hierbas denominada Horchata” Tesis de Grado. Escuela Superior Politécnica del Litoral. Guayaquil, Ecuador.

Miranda Lopez, V. B., & Vilca Diaz, K. Y. (2018). Determinación de los parámetros óptimos para la elaboración de una bebida funcional de cebada (*Hordeum Vulgare*), hierba luisa (*Cymbopogon citratus*) y cola de caballo (*Equisetum Arvense*), con adición de mucílago de semilla de lino (*Linum Usitatissimum*) y su evaluación reológica.

Parsons, T. (2011), *Bitters: A Spirited History of a Classic Cure-All, with Cocktails, Recipes, And Formula*. Estados Unidos: Crow Publishing Group

Pérez, M. (2012). Bitters, cuando unas gotas marcan la diferencia. Consultado el 21 de marzo de 2019. Disponible en <http://veroirymezclar.blogspot.mx/2012/11/bitterscuando-unas-gotas-marcan-la.html>

- Reyes-Pérez, J. J., Murillo-Amador, B., Nieto-Garibay, A., Troyo-Diéquez, E., Reynaldo-Escobar, I. M., & Rueda-Puente, E. O. (2013). Germinación y características de plántulas de variedades de albahaca (*Ocimum basilicum* L.) sometidas a estrés salino. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 4(6), 869-880.
- Salgado, F. (2011). El jengibre (*Zingiber officinale*). *Revista internacional de acupuntura*, 5(4), 167-173.
- Simunovic, Y. (1999) *Manual de Bebidas Alcohólicas y Vinagres*. Editorial SAG – Chile.
- Simisterra Tirado, P. X. (2019). *PLAN DE NEGOCIOS PARA LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE BEBIDAS DE FLOR DE JAMAICA EN LA CIUDAD DE AMBATO EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA* (Bachelor's thesis, Ambato: Universidad Tecnológica Indoamérica).
- Tigrino, E. (2012) *Coctelería, Bebidas y Servicios. Manual Básico*. En: *Revista Servicios y Cocktails*. Disponible en: <http://www.isgsaborpatagonico.com.ar/material/CUATRIMESTRE6/g2B.pdf>
- Valero, L. (2013). El bitter, complemento perfecto en coctelería. 20/12/2016, de El blog de Uvinum Sitio web: <http://blog.uvinum.es/bitter-complemento-perfecto-cocteleria-2272744>
- Wright, J. t Treuillé, E. (2004) *Guía complete de las técnicas culinarias*. Barcelona, España. Elfos Editorial.

9.- TALENTO HUMANO

Tabla 1*Valor monetario del talento humano.*

RECURSO	DEDICACIÓN	VALOR TOTAL \$
Director	1 hora / semana / 6 meses	300.00
Estudiantes	15 horas / semana / 6 meses	900.00
TOTAL		1200.00

*Nota 1: Valor/hora Director = \$12.50**Nota 2: Valor/hora Estudiante = \$2.50***10.- RECURSOS MATERIALES****Tabla 2***Valor monetario de los recursos materiales.*

Cantidad	Rubro	Valor \$
120 unid.	Fotocopias	12.00
2 unid.	Juego de Coctelera	74.00
10 unid.	Atomizadores	60.00
20 unid.	Envases vidrio	60.00
2 unid.	Coladores malla fina	15.00
1 unid.	Balanza	21.00
1 unid.	Balanza Gramera	8.00
1 unid.	Macerador	9.50
1 unid.	Cuchillo	7.50
1 unid.	Tabla de picar	6.00
TOTAL		273.00

11.- CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Tabla 3

Cronograma mensual de actividades a realizar.

ACTIVIDAD	MES					
	1	2	3	4	5	6
1. Recolección y organización de la información	X					
2. Discusión y análisis de la información		X				
3. Trabajo de campo		X	X			
4. Trabajo de laboratorio			X	X		
5. Integración de la información de acuerdo a los objetivos				X	X	
6. Redacción del trabajo					X	
7.Revisión Mensual	X	X	X	X	X	X
8. Revisión final						X

12. PRESUPUESTO

Tabla 4

Valor monetario final del presupuesto para el desarrollo del proyecto de intervención.

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
Talento Humano Investigadores	900.00	300.00	1200.00
Gastos de Movilización Transporte Subsistencias Alojamiento	350.00		350.00
Gastos de la investigación Insumos Material de escritorio Bibliografía Internet	280.00		280.00
Equipos, laboratorios y maquinaria Laboratorios Computador y accesorios Máquinas Utensilios	273.00		273.00
Otros			
TOTAL			2103.00

13. ESQUEMA

Índice

Capítulo 1: INGREDIENTES Y SUS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS.

1.1. Características generales

Dentro del capítulo uno del presente proyecto abordaremos temas de vital importancia que serán la base fundamental de donde se parte la elaboración de los Bitters, para la puesta en marcha del proyecto, tales como; su origen, su entorno donde se desarrolla cada uno de los ingredientes involucrados.

- 1.1.1. Albahaca (*ocimum basilicum*)
- 1.1.2. Canela (*cinnamomum verum*)
- 1.1.3. Cedrón (*aloesia citrodora*)
- 1.1.4. Eucalipto (*eucalyptus*)
- 1.1.5. Flor de Jamaica (*hibiscus sabdariffa*)
- 1.1.6. Hierba Buena (*mentha spicata*)
- 1.1.7. Hierba Luisa (*cymbopogon citratus*)
- 1.1.8. Jengibre (*zingiber officinale*)
- 1.1.9. Menta (*mentha piperita*)
- 1.1.10. Naranja (*citrus x sinensis*)
- 1.1.11. Naranjilla (*solanum quitoense*)
- 1.1.12. Romero (*salvia rosmarinus*)

Capítulo 2. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

- 2.1. Concepto de *Bitters* o amargos
- 2.2. Origen y componentes
- 2.3. Base alcohólica
- 2.4. Pasos para la producción de *Bitters*
 - 2.4.1. Elaboración de fichas técnicas derivadas del estudio experimental
 - 2.4.2. Validación de Recetas de *Bitters*
- 2.5. Pasos para la producción de cocteles de autor
 - 2.5.1. Elaboración de fichas técnicas derivadas del estudio experimental

2.5.2. Validación de Recetas de cocteles de autor

Capítulo 3. RECETARIO DE COCTELES DE AUTOR

3.1. Resultados de las fórmulas obtenidas de los diez *Bitters* elaborados.

3.2. Aplicación de *Bitters* en 20 cocteles de autor.

3.2.1. Afrutado

3.2.2. Ahijado

3.2.3. Amanecer Tropical

3.2.4. Appletail

3.2.5. Atrapa sueños

3.2.6. Austral

3.2.7. Birrete Dorado

3.2.8. Bloody Rose

3.2.9. Cara de ángel

3.2.10. Corazonada Perfumada

3.2.11. Deja Vu

3.2.12. Elixir Cocktail

3.2.13. Embellecedor

3.2.14. Espíritu local

3.2.15. Happy Island

3.2.16. Luxury Cocktail

3.2.17. Manzano

3.2.18. Rocío de Verano

3.2.19. Sombrero Negro

3.2.20. Turco

3.3. Diseño del recetario final.

Conclusiones

Recomendaciones

Bibliografía

Anexos

Anexo 1: Diseño aprobado del Proyecto de Intervención

ANEXO 2: FORMATO DE EVALUACION PARA APLICAR A LOS BITTERS ARTESANALES.



**UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIA DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMIA**

Nombre del Jurado: Mg. María Augusta Molina Díaz

La ficha de evaluación está diseñada para calificar la elaboración de los bitters artesanales, como parte final del proyecto denominado "ELABORACIÓN DE DIEZ BITTERS (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE RECETAS DE COCTÉLES DE AUTOR", los mismos serán valorados mediante una escala de Likert del 1 al 5 siendo uno (1) malo, dos (2) regular, tres (3) bueno, cuatro (4) muy bueno y cinco (5) excelente; en los parámetros de aroma, color y sabor

MALO	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1	2	3	4	5

1. Ficha de Evaluación – Bitter de Albahaca

Nombre: Bitter de Albahaca					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

2. Ficha de Evaluación – Bitter de Canela

Nombre: Bitter de Canela					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

3. Ficha de Evaluación – Bitter de Cedrón

Nombre: Bitter de Cedrón					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

4. Ficha de Evaluación – Bitter de Eucalipto

Nombre: Bitter de Eucalipto					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

5. Ficha de Evaluación – Bitter de Flor de Jamaica

Nombre: Bitter de Flor de Jamaica					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

6. Ficha de Evaluación – Bitter de Hierba Buena

Nombre: Bitter de Hierba Buena					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

7. Ficha de Evaluación – Bitter de Hierba Luisa

Nombre: Bitter de Hierba Luisa					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

8. Ficha de Evaluación – Bitter de Jengibre

Nombre: Bitter de Jengibre					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

9. Ficha de Evaluación – Bitter de Menta

Nombre: Bitter de Menta					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

10. Ficha de Evaluación – Bitter de Naranja

Nombre: Bitter de Naranja					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

11. Ficha de Evaluación – Bitter de Naranja

Nombre: Bitter de Naranja					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

12. Ficha de Evaluación – Bitter de Romero

Nombre: Bitter de Romero					
	1	2	3	4	5
Aroma:					
Color:					
Sabor:					

Observaciones:

ANEXO 2.1. RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN DE BITTERS, REALIZADO EL DÍA 1 DE JULIO DEL 2022.



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

Nombre del Jurado: Mg. María Augusta Molina Díaz

La ficha de evaluación está diseñada para calificar la elaboración de los bitters artesanales, como parte final del proyecto denominado "ELABORACIÓN DE DIEZ BITTERS (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE RECETAS DE COCTÉLES DE AUTOR", los mismos serán valorados mediante una escala de Likert del 1 al 5 siendo uno (1) malo, dos (2) regular, tres (3) bueno, cuatro (4) muy bueno y cinco (5) excelente; en los parámetros de aroma, color y sabor

MALO	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1	2	3	4	5

1. Ficha de Evaluación – Bitter de Albahaca

Nombre: Bitter de Albahaca					
	1	2	3	4	5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

Wega de la primera experimentación se realizaron los cambios respectivos y se concluyó en un bitter agradable.

M. Augusta Molina Díaz

2. Ficha de Evaluación – Bitter de Canela

Nombre: Bitter de Canela					
	1	2	3	4	5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

Muy bueno

3. Ficha de Evaluación – Bitter de Cedrón

Nombre: Bitter de Cedrón					
	1	2	3	4	5
Aroma:			3		
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

Excelente!

4. Ficha de Evaluación – Bitter de Eucalipto

Nombre: Bitter de Eucalipto					
	1	2	3	4	5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

Muy bien!

5. Ficha de Evaluación – Bitter de Flor de Jamaica

Nombre: Bitter de Flor de Jamaica					
	1	2	3	4	5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

Muy bien!

6. Ficha de Evaluación – Bitter de Hierba Buena

Nombre: Bitter de Hierba Buena					
	1	2	3	4	5
Aroma:			3		
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

olor ligeramente fermentado

7. Ficha de Evaluación – Bitter de Hierba Luisa

Nombre: Bitter de Hierba Luisa					
	1	2	3	4	5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

Excelente!

8. Ficha de Evaluación – Bitter de Jengibre

Nombre: Bitter de Jengibre					
	1	2	3	4	5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

Muy bien!

9. Ficha de Evaluación – Bitter de Menta

Nombre: Bitter de Menta					
	1	2	3	4	5
Aroma:			3		
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

olor ligeramente fermentado

10. Ficha de Evaluación – Bitter de Naranja

Nombre: Bitter de Naranja					
	1	2	3	4	5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

Excelente!

11. Ficha de Evaluación – Bitter de Naranja

Nombre: Bitter de Naranja					
	1	2	3	4	5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

Muy bien!

12. Ficha de Evaluación – Bitter de Romero

Nombre: Bitter de Romero					
	1	2	3	4	5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5

Observaciones:

Muy bien!

ANEXO 3: FORMATO DE EVALUACION PARA APLICAR A LOS COCTELES DE AUTOR EN DEGUSTACIÓN FINAL.



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

Nombre del jurado:

Mg. María Augusta Molina Díaz

DIRECTORA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN

Mg. Maricruz Fernanda Iñiguez Sánchez

DIRECTORA DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

Mg. Darwin Fabián Sandoval Lozano

DOCENTE DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

La ficha de evaluación está diseñada para calificar la elaboración de cocteles de autor, como parte final del proyecto denominado "ELABORACIÓN DE DIEZ *BITTERS* (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE RECETAS DE COCTÉLES DE AUTOR", los mismos serán valorados mediante una escala de Likert del 1 al 5 siendo uno (1) malo, dos (2) regular, tres (3) bueno, cuatro (4) muy bueno y cinco (5) excelente; en los parámetros de presentación, aroma, color, sabor, textura y armonía.

MALO	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1	2	3	4	5

1. Ficha de Evaluación – Elixir Cocktail

Nombre: Elixir Cocktail					
	1	2	3	4	5
Presentación:					
Aroma:					
Color:					
Sabor:					
Textura:					
Armonía:					

Observaciones:

2. Ficha de Evaluación – Espíritu local

Nombre: Espíritu local					
	1	2	3	4	5
Presentación:					
Aroma:					
Color:					
Sabor:					
Textura:					
Armonía:					

Observaciones:

3. Ficha de Evaluación – Embellecedor

Nombre: Embellecedor					
	1	2	3	4	5
Presentación:					
Aroma:					
Color:					
Sabor:					
Textura:					
Armonía:					

Observaciones:

4. Ficha de Evaluación – Appletail

Nombre: Appletail					
	1	2	3	4	5
Presentación:					
Aroma:					
Color:					
Sabor:					
Textura:					
Armonía:					

Observaciones:

5. Ficha de Evaluación – Corazonada Perfumada

Nombre: Corazonada Perfumada					
	1	2	3	4	5
Presentación:					
Aroma:					
Color:					
Sabor:					
Textura:					
Armonía:					

Observaciones:

6. Ficha de Evaluación – Birrete Dorado

Nombre: Birrete Dorado					
	1	2	3	4	5
Presentación:					
Aroma:					
Color:					
Sabor:					
Textura:					
Armonía:					

Observaciones:

ANEXO 3.1. RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN DE LOS COCTELES DE AUTOR, REALIZADO EL DIA 8 DE JULIO DEL 2022.



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

Nombre del jurado:

Mg. Maria Augusta Molina Diaz

DIRECTORA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN

La ficha de evaluación está diseñada para calificar la elaboración de cocteles de autor, como parte final del proyecto denominado "ELABORACIÓN DE DIEZ *BITTERS* (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE RECETAS DE COCTÉLES DE AUTOR", los mismos serán valorados mediante una escala de Likert del 1 al 5 siendo uno (1) malo, dos (2) regular, tres (3) bueno, cuatro (4) muy bueno y cinco (5) excelente; en los parámetros de presentación, aroma, color, sabor, textura y armonía.

MALO	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1	2	3	4	5

/

UCUENCA

1. Ficha de Evaluación – Elixir Cocktail

Nombre: Elixir Cocktail					
	1	2	3	4	5
Presentación:					5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5
Textura:					5
Armonía:					5

Observaciones:

Muy bien!

2. Ficha de Evaluación – Espíritu local

Nombre: Espíritu local					
	1	2	3	4	5
Presentación:					5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5
Textura:					5
Armonía:					5

Observaciones:

Muy rico! Solo sugiero elaborar un suspiro con bitter de Eucalipto para realzar el sabor

UCUENCA

3. Ficha de Evaluación – Embellecedor

Nombre: Embellecedor					
	1	2	3	4	5
Presentación:					5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5
Textura:					5
Armonía:					5

Observaciones:

Disminuir ligeramente el dulzor

4. Ficha de Evaluación – Appletail

Nombre: Appletail					
	1	2	3	4	5
Presentación:					5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5
Textura:					5
Armonía:					5

Observaciones:

5. Ficha de Evaluación – Corazonada Perfumada

Nombre: Corazonada Perfumada					
	1	2	3	4	5
Presentación:					5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5
Textura:					5
Armonía:					5

Observaciones:

May bien!

6. Ficha de Evaluación – Birrete Dorado

Nombre: Birrete Dorado					
	1	2	3	4	5
Presentación:					5
Aroma:					5
Color:					5
Sabor:					5
Textura:					5
Armonía:					5

Observaciones:

M. A. Gustavo Polanco

2.5.2. VALIDACIÓN DE RECETAS DE COCTELES DE AUTOR



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

Nombre del jurado:

Mg. Darwin Fabián Sandoval Lozano

DOCENTE DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

La ficha de evaluación está diseñada para calificar la elaboración de cocteles de autor, como parte final del proyecto denominado "ELABORACIÓN DE DIEZ *BITTERS* (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE RECETAS DE COCTÉLES DE AUTOR", los mismos serán valorados mediante una escala de Likert del 1 al 5 siendo uno (1) malo, dos (2) regular, tres (3) bueno, cuatro (4) muy bueno y cinco (5) excelente; en los parámetros de presentación, aroma, color, sabor, textura y armonía.

MALO	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1	2	3	4	5

UCUENCA

1. Ficha de Evaluación – Elixir Cocktail

Nombre: Elixir Cocktail					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					✓

Observaciones:

2. Ficha de Evaluación – Espiritu local

Nombre: Espiritu local					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					✓

Observaciones:



UCUENCA

3. Ficha de Evaluación – Embellecedor

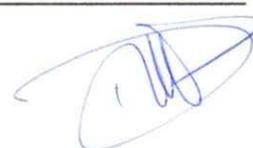
Nombre: Embellecedor					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					✓

Observaciones:

4. Ficha de Evaluación – Appletail

Nombre: Appletail					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					✓

Observaciones:



UCUENCA

5. Ficha de Evaluación – Corazonada Perfumada

Nombre: Corazonada Perfumada					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					✓

Observaciones:

6. Ficha de Evaluación – Birrete Dorado

Nombre: Birrete Dorado					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					✓

Observaciones:



2.5.2. VALIDACIÓN DE RECETAS DE COCTELES DE AUTOR



UNIVERSIDAD DE CUENCA **FACULTAD DE CIENCIA DE LA HOSPITALIDAD** **CARRERA DE GASTRONOMIA**

Nombre del jurado:

Mg. Maricruz Fernanda Iñiguez Sánchez

DIRECTORA DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

La ficha de evaluación está diseñada para calificar la elaboración de cocteles de autor, como parte final del proyecto denominado "ELABORACIÓN DE DIEZ *BITTERS* (AMARGOS) PARA LA CREACIÓN DE RECETAS DE COCTÉLES DE AUTOR", los mismos serán valorados mediante una escala de Likert del 1 al 5 siendo uno (1) malo, dos (2) regular, tres (3) bueno, cuatro (4) muy bueno y cinco (5) excelente; en los parámetros de presentación, aroma, color, sabor, textura y armonía.

MALO	REGULAR	BUENO	MUY BUENO	EXCELENTE
1	2	3	4	5

/

1. Ficha de Evaluación – Elixir Cocktail

Nombre: Elixir Cocktail					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					✓

Observaciones:

2. Ficha de Evaluación – Espiritu local

Nombre: Espiritu local					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					✓

Observaciones:



3. Ficha de Evaluación – Embellecedor

Nombre: Embellecedor					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					

Observaciones:

4. Ficha de Evaluación – Appletail

Nombre: Appletail					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					

Observaciones:

5. Ficha de Evaluación – Corazonada Perfumada

Nombre: Corazonada Perfumada					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					✓

Observaciones:

6. Ficha de Evaluación – Birrete Dorado

Nombre: Birrete Dorado					
	1	2	3	4	5
Presentación:					✓
Aroma:					✓
Color:					✓
Sabor:					✓
Textura:					✓
Armonía:					✓

Observaciones:



ANEXO 4: DEGUSTACIÓN FINAL DE COCTELES



Ilustración 54. Cocteles



Ilustración 55. Mesa Jurado Calificador