



Indice

Contenido

Indice	1
Índice de tablas	4
CAPÍTULO I	6
Metodología de Investigación	6
1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	6
1.1.- ANTECEDENTES	6
1.1.1.- Cantón Echeandía	7
1.1.2.- Características Demográficas	7
1.1.3.- El aguardiente	8
1.1.4.- Consumo de licores	11
1.2.- FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	13
1.3.- SISTEMATIZACIÓN	13
1.3.1.- Diagnóstico	13
1.3.2.- Pronóstico	13
1.3.3.- Control del Pronóstico	14
1.4.- OBJETIVOS	14
1.4.1.- Objetivo General	14
1.4.2.- Objetivos Específicos	14
1.5.- JUSTIFICACIÓN	15
1.5.1.- Justificación Teórica	15
1.5.2.- Justificación Práctica	15
1.5.3.- Justificación Metodológica	16
1.6.- ALCANCE Y LIMITACIONES	16
1.6.1.- Alcance	16
1.6.2.- Limitaciones	16
1.7.- Estudios de Factibilidad	17
1.7.1.- Técnica	17
1.7.2.- Operativa	17
1.7.3.- Económica	18
2.- MARCO DE REFERENCIA	25
2.1.- Marco Teórico	25
2.1.1.- Siembra y cultivo de la caña de azúcar	27
2.1.2.- Cómo Producir Alcohol de Caña de Azúcar	32
2.1.3.- Fermentación Alcohólica	35
2.1.4.- CADO (Consortio Agro-artesanal Dulce Orgánico)	36



2.1.5.- Cómo Catar un Aguardiente	39
2.1.6.- El Gusto	41
2.1.7.- El Servicio	44
2.1.8.- Cómo Calcular el Grado de Alcohol	44
2.1.9.- Mixología de una Bebida	45
2.1.10.- El arte de la Coctelería	46
2.1.11.- Efectos que Puede Tener el Alcohol en la Salud	52
2.2.- Marco Conceptual	54
2.3.- Marco Espacial	57
3.- METODOLOGÍA	57
3.1.- Unidad de Análisis	57
3.2.- Tipo de Investigación	57
3.3.- Método	58
3.4.- Técnica:	58
CAPÍTULO II	59
Proceso de Producción e Investigación de Mercado	59
2.1.- Diagnóstico de producción en el Cantón Echeandía	59
Ingredientes para la elaboración del pájaro azul	62
2.2.- Productos de la zona	74
2.3.- Investigación de mercado	75
2.3.1 Determinación de la muestra	76
2.3.2.- Encuesta	80
Capítulo III	89
Creación de Cocteles con base en el aguardiente Pájaro Azul	89
3.- Introducción	89
ECUALIQUORS	90
3.1.- Combinación de productos	95
3.1.1.- Composición de un coctel	96
3.1.2.- Como usar la coctelera	97
3.1.3.- Consejos	98
3.1.4.- Equipamiento del bar	98
3.1.5.- Como mezclar tragos	101
3.2.- Experimentación	102
3.3.- Clasificación de los cocteles de autor considerando su tipo de elaboración	106
3.3.1.- Clasificación de las bebidas alcohólicas como acompañamiento para comidas	107



3.3.2.- Clasificación de las bebidas alcohólicas considerando su tiempo de consumo una vez servidos.....	108
3.3.3.- Tabla general de la clasificación de los cocteles creativos	110
3.4.- Ingeniería del producto	112
3.5.- Flujo Gramas	113
3.5.1.- Producción de la caña de azúcar	115
3.5.2.- Producción del pájaro azul.....	116
3.5.3.- Embotellado y etiquetado del licor pájaro azul	117
3.5.4.- Elaboración de cocteles	118
3.5.5.- Coctel Changulito	119
3.5.6.- Coctel Chicha Colorada	120
3.5.7.- Coctel Pájaro Flambeado.....	121
3.5.8.- Coctel Banana Azul.....	122
3.5.9.- Coctel María Sangre Azul	123
3.5.10.- Coctel Fresita Night	124
3.5.11.- Coctel Sangre Guarandefia.....	125
3.5.12.- Coctel Ecuador	126
3.5.13.- Coctel Mangoneado.....	127
3.5.14.- Coctel La Cruz	128
3.5.15.- Coctel Niña Guarandefia	129
3.5.16.- Coctel Playita Serrana.....	130
3.5.17.- Coctel Dulce Pasión	131
3.5.18.- Coctel Arena	132
3.5.19.- Coctel Diablo Guarandefio	133
3.5.20.- Coctel Chimbo	134
3.5.21.- Coctel Amor Guarandefio	135
3.5.22.- Coctel Sueño Azul.....	136
3.5.23.- Coctel Piel Canela.....	137
3.5.24.- Coctel Diosa Sumergida	138
3.5.25.- Coctel Niña Blanca	139
3.5.26.- Coctel Picaflor.....	140
3.5.27.- Coctel Apple Blue.....	141
3.5.28.- Coctel Amor Perfecto	142
3.5.29.- Coctel Capitán	143
3.5.30.- Coctel Páramo Andino	144
3.6.- Modulación de procesos.....	145
3.7.- Grados alcohólicos de los cocteles de autor.....	159
3.8.- Recetas	161
3.8.1.- Fotografías de la elaboración de los cocteles de autor.....	161
3.8.2.- Fotografías de los cocteles de autor	164
3.8.3.- Fundamentación	168
3.8.4.- Elaboración.....	169
3.8.5.- Recetas Estándar	185



Capítulo IV	214
Conclusiones y Recomendaciones	214
4.1.- Conclusiones	214
4.2.- Recomendaciones	215
 BIBLIOGRAFÍA	 216
Anexos	220
GLOSARIO DE TERMINOLOGÍA	232
GLOSARIO TÉCNICO	237

Índice de tablas

Tabla 1 Consumo de licores	12
Tabla 2 Detalle de la Inversión y Financiamiento	18
Tabla 3 Tasa Mínima Aceptable del Inversionista	20
Tabla 4 Evaluación del Flujo de Efectivo de la Inversión	21
Tabla 5 Tasa Mínima Aceptable del Inversionista	22
Tabla 6 Período de Recuperación	23
Tabla 7 Ingredientes para la elaboración del P.A.	62
Tabla 8 Numero de UPAs y superficie cultivada periodo 2005 - 2009	74
Tabla 9 Producción en hectáreas y toneladas métricas periodo 2005 - 2009 ..	75
Tabla 10 Lista de Bares de la ciudad de Guaranda	76
Tabla 11 Tabla de Utensillos	103
Tabla 12 Tabla de Cristalería	105
Tabla 13 Tiempo estimado de consumo para los tragos cortos	108
Tabla 14 Tiempo estimado de consumo para los tragos largos	109
Tabla 15 Clasificación general de los cocteles creativos	110
Tabla 16 Ingeniería del producto	112
Tabla 17 Símbolos del flujograma	114
Tabla 18 Proceso - Coctel Chicha Colorada	145



Tabla 19 Proceso - Coctel Pájaro Flambeado.....	146
Tabla 20 Proceso - Coctel Banana Azul.....	146
Tabla 21 Proceso - Coctel María Sangre Azul	147
Tabla 22 Proceso - Coctel Changuilito	147
Tabla 23 Proceso - Fresita Night.....	148
Tabla 24 Proceso - Sangre Guarandefia.....	148
Tabla 25 Proceso - Ecuador.....	149
Tabla 26 Proceso - Mangoneado	149
Tabla 27 Proceso - La Cruz.....	150
Tabla 28 Proceso - Niña Guarandefia.....	150
Tabla 29 Proceso - Playita Serrana.....	151
Tabla 30 Proceso - Dulce Pasión	151
Tabla 31 Proceso - Arena	152
Tabla 32 Proceso - Diablo Guarandefio	152
Tabla 33 Proceso - Chimbo.....	153
Tabla 34 Proceso - Amor Guarandefio.....	153
Tabla 35 Proceso - Sueño Azul.....	154
Tabla 36 Proceso - Piel Canela.....	154
Tabla 37 Proceso - Diosa Sumergida.....	155
Tabla 38 Proceso - Niña Blanca.....	155
Tabla 39 Proceso - Picaflor	156
Tabla 40 Proceso - Apple Blue.....	156
Tabla 41 Proceso - Amor Perfecto	157
Tabla 42 Proceso - Capitán.....	157
Tabla 43 Proceso - Páramo Andino	158
Tabla 44 Grado alcohólico de los cocteles creativos.....	160



CAPÍTULO I

Metodología de Investigación

Tema: Análisis de la elaboración del pájaro azul en el cantón Echeandía y la aplicación de esta bebida en cocteles creativos para la provincia de Bolívar.

1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.- ANTECEDENTES

La provincia Bolívar se encuentra en el centro del Ecuador con su capital que es Guaranda, ubicada aproximadamente a 235 Km al Sur de Quito (Capital del Ecuador), aproximadamente 4 horas con 30 minutos de viaje.

Desde Quito se toma la vía Panamericana Sur hasta llegar a Ambato y luego se toma la vía Ambato-Guaranda.

Guaranda es conocida como la ciudad de las Siete Colinas, son tradicionales sus fiestas de carnaval, que se festejan con varios días de anticipación. A los visitantes de esos días se les anima a beber la chicha (bebida típica) y el popular aguardiente pájaro azul, para ponerse a tono con el espíritu alegre y comunitario de las festividades. A 2.650 msnm.



1.1.1.- Cantón Echeandía

El cantón de Echeandía, en la provincia de Bolívar fue creado el 5 de enero del año 1984. Abarca una superficie de 230,6 km². Está ubicado al occidente de la provincia, en las estribaciones de la cordillera, climáticamente pertenece a la zona subtropical, lo cual favorece su economía ya que la mayor parte de la población se dedica a la agricultura, con la producción de la zona: naranjas, café, cacao, caña de azúcar.

De acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas, alcanza el 74,39% de la población total del cantón.

1.1.2.- Características Demográficas

De acuerdo con los datos presentados por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC), del último Censo de Población y Vivienda, realizado en el país, Echeandía presenta una base piramidal ancha, a expensas de los grupos de edad comprendidos entre 0 a 19 años. Existe migración desde este cantón a diversos lugares de la provincia y el país.

La tasa de crecimiento anual de la población de 1,0%. En el área rural del cantón se encuentra concentrada un 58% de la población de Echeandía.



La población femenina alcanza el 49,4%, mientras que la masculina, el 50,6%. El analfabetismo en mujeres se presenta en 13,4%, mientras que en varones en 9,5%. Un significativo porcentaje de la población carece de alcantarillado, apenas lo poseen el 0,34% de viviendas.

Algún sistema de eliminación de excretas el 71,87%. Agua entubada dentro de la vivienda: 0,42%. Energía eléctrica 84,36% y servicio telefónico 9,64% En síntesis, el déficit de servicios residenciales básicos alcanza al 73,08% de viviendas.

1.1.3.- El aguardiente

Definición lingüística

Aguardiente: De agua y ardiente.

Bebida espirituosa que, por destilación se saca alcohol diluido en agua.

Aguardiente

El aguardiente es una bebida alcohólica proveniente de un fermentado alcohólico, cuyos sabores y aromas son originados por destilación de la materia prima destilada.



Para que se conserve el sabor a la materia prima, el resultado de la destilación ha de tener una graduación alcohólica entre unos 80 grados de alcohol; es decir, el alcohol está poco rectificado.

A partir de los 96 grados, aunque todavía sea perceptible un leve sabor a la materia prima utilizada, el destilado deja de tener la consideración de aguardiente, para ser considerado simplemente alcohol. Lo propio de los aguardientes es conservar residuos, por tanto sabor y características del fermentado alcohólico objeto de destilación.

La adición de sustancias al destilado conduce a distinguir, tal como hacía el “Estatuto de la Viña, del vino y de los Alcoholes”, entre “aguardientes simples” y “aguardientes compuestos”.

El primero es el aguardiente tal como sale del alambique; el segundo el que es aromatizado o manipulado de diversas maneras, antes o después de la destilación o de la re-destilación.

Historia de la destilación

En la Antigüedad ya se utilizó el arte de destilar, en perfumería por ejemplo, pero no para obtener bebidas alcohólicas. El arte de destilar irrumpe en la cultura occidental de mano de la cultura árabe medieval a través de España.



Esa irrupción se percibe ya en la misma terminología adoptada. “Alambique” es palabra árabe, lo mismo que “alcohol”. Ambas palabras han pasado a las lenguas europeas. Ese origen hispano se manifiesta en que las palabras “alcohol” y “alambique” conservan el artículo árabe “al”.

Los alquimistas árabes y judíos, decidieron en uno de sus múltiples experimentos, meter en uno de aquellos alambiques una cántara de vino para ver si podían sintetizar o extraer el alma de este. De él salió un agua limpia y clara, que al ser probada confirmó que realmente era el “Agua de la Vida”, porque con un pequeño trago, se ponían más contentos que las castañuelas.

Con no menos asombro, comprobaron que la simple proximidad del fuego, hacía que esta se inflamase mágicamente como ningún otro producto conocido hasta la época, por lo que, además de Agua de Vida, recibió el nombre de Agua Ardiente.

Por último y en reconocimiento a proceder de un invento árabe, decidieron bautizar a ese misterioso líquido como “Kohol”, que con el artículo árabe “al”, nos da la palabra alkohol, alcohol.

De hecho hay que tener en cuenta que este alcohol tan primitivo no era apto para el consumo humano sino como aplicación médica.



Por aquel tiempo no podían distinguir los alcoholes primarios, de los secundarios y terciarios, así que pasó cierto tiempo hasta que, de forma empírica, comprobaron que los primeros vasos que salían eran perniciosos, así como los últimos (debieron dejar ciegos a medio pueblo), lo que hoy llamamos cabezas y colas de la destilación y que contienen sustancias tóxicas extremadamente peligrosas, desde metanol, hasta metales pesados.

Sintetizando un poco el proceso físico de la destilación, vamos a dejarlo en este concepto: destilación es el proceso de separación por medio de calor, de dos o más ingredientes que componen un producto.

El alcohol se evapora a 78°C y el agua a 100°C, por lo que durante un proceso de calentamiento en esa franja de temperatura, los vapores que se obtienen son de alcohol, luego se condensan mediante frío y el líquido resultante es el alcohol.

1.1.4.- Consumo de licores

Los licores están en el tercer lugar de las tendencias de consumo de bebidas de los ecuatorianos. El primer puesto es para la cerveza, con el 33,8%; a continuación se ubican las gaseosas con el 30,2% y después las bebidas alcohólicas con el 22,7%.



De acuerdo a esta investigación de mercado, el consumo de licores se incrementó un 3%, entre 2006 y 2007. Quito es la ciudad donde se realiza el mayor número de adquisiciones de estos artículos, ya que el estudio determina que el 56,9% de los capitalinos compra bebidas alcohólicas, frente al 43,1% de los guayaquileños.

El reporte de Ipsa Group determina que la marca favorita de aguardiente es Zhumir.¹

Tabla 1 Consumo de licores

Provincia	Porcentaje
Pichincha	56.9%
Guayas	43.1%
Bolívar	26.4%
Producto	Porcentaje
Cerveza	33.8%
Gaseosas	30.2%
Bebidas alcohólicas	22.7%

Elaborado por Andrés Cardoso año 2011

Fuente: Diario Hoy

¹ “Licores: aguardiente es la bebida favorita”, Diario Hoy, Fuente electrónica,



1.2.- FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Mediante la investigación de la elaboración del pájaro azul y la creación de cocteles, se podrá difundir de una mejor manera esta bebida alcohólica, aplicarlo a normas y estándares internacionales?

1.3.- SISTEMATIZACIÓN

1.3.1.- Diagnóstico

Debido al escaso conocimiento de la existencia de la bebida alcohólica pájaro azul, a la poca acogida y producción deficiente, se ha dado un estancamiento en cuanto a variaciones y presentaciones que se le pueden dar, por esta razón se ha hecho difícil rescatar y promover este licor.

1.3.2.- Pronóstico

Se puede prever que a la bebida alcohólica pájaro azul no se la aprovecha al máximo de sus capacidades y características, de seguir así quedará estancada, conocida simplemente como una bebida de pueblo o se la perderá totalmente.



1.3.3.- Control del Pronóstico

Con la realización de esta investigación se busca hacer un análisis de elaboración y estandarización de la bebida alcohólica pájaro azul, para con esta crear cocteles, los cuales ayuden a dar una mayor difusión en bares y restaurantes, con el apoyo de las personas que gustan de un coctel vistoso y agradable al paladar.

1.4.- OBJETIVOS

1.4.1.- Objetivo General

Difundir al licor pájaro azul como una bebida potencial dentro del entorno nacional, mediante la creación de cocteles a base de este licor, y a su vez mejorar la productividad y calidad de vida en el cantón de Echeandía.

1.4.2.- Objetivos Específicos

- Realizar investigaciones en la zona, de procesos de producción y manejo de estándares de calidad, mediante normas que validen la factibilidad de consumo.
- Diseñar cocteles innovadores a base de pájaro azul, utilizando nuevas técnicas de elaboración.



- Elaborar un recetario de cocteles con procedimientos y pesos con base en el licor pájaro azul, para de esta manera mejorar su comercialización.

1.5.- JUSTIFICACIÓN

1.5.1.- Justificación Teórica

El licor pájaro azul al ser clasificado como un aguardiente de alto grado alcohólico, consumirlo en su estado puro sin ser combinado con otros productos causa una sensación fuerte y desagradable (un golpe) al paladar de las personas, por esta razón se busca darle un giro a su presentación y sabor, con la creación de cocteles que sean una nueva alternativa, experiencia positiva y aceptable para los futuros consumidores.

1.5.2.- Justificación Práctica

Con la creación de nuevas alternativas a partir de esta bebida se busca proporcionar una nueva variedad para los consumidores, el innovar y crear una presentación diferente en este caso cocteles distintos a los demás, con un nuevo sabor y una exposición atractiva a la vista del consumidor, se busca crear en él la necesidad de probarlo.



1.5.3.- Justificación Metodológica

Estos cocteles a más de ser una bebida de moderación con un exquisito sabor, son producidos con estándares de calidad, los mismos no presentan un peligro para la salud con un consumo moderado. Estos son atributos que el producto tiene como ventaja para ser aceptado en el mercado.

1.6.- ALCANCE Y LIMITACIONES

1.6.1.- Alcance

Con la investigación realizada y el conocimiento adquirido, se entregará como producto final un recetario estandarizado de cocteles creativos con base en la bebida alcohólica pájaro azul.

Este recetario al encontrarse estandarizado en cuanto a peso y precio se refieren, ayuda al ahorro de tiempo y dinero, así como también puede servir como fuente de imaginación para posibles nuevas ideas de presentaciones y combinaciones.

1.6.2.- Limitaciones

Al ser el pájaro azul una bebida alcohólica resulta un limitante para no poder complacer y crear cocteles no alcohólicos para las personas que gustan de este tipo de bebidas.



Tampoco se presenta una propuesta de mejoramiento técnico y tecnológico, para los artesanos productores de la bebida alcohólica pájaro azul en el cantón de Echeandía.

1.7.- Estudios de Factibilidad

1.7.1.- Técnica

Como apoyo técnico para la investigación se utilizó formatos de Excel para la realización de las recetas estándar, para las tablas de información y cuadros de datos, también se utilizó cámaras digitales y filmadoras para el trabajo de campo y realización del video de la elaboración del pájaro azul.

1.7.2.- Operativa

Al obtener como producto final un recetario estandarizado de cocteles con base en la bebida pájaro azul, esta será de mucha ayuda para abrir paso a la bebida en el mundo de la coctelería, con estas variaciones y las que se les dé a futuro, el licor pájaro azul será conocido de mejor manera como una bebida más agradable a la vista y paladar de los futuros consumidores.



1.7.3.- Económica

En el estudio financiero del trabajo de titulación se utilizarán varios índices que permitirán establecer si el proyecto es rentable.

❖ Inversión

La inversión implica todos los desembolsos que se realizan para la puesta en marcha de un negocio. En este caso se toma en cuenta todos los activos y pasivos que contraerá la empresa para su funcionamiento.

El total de la inversión que se necesita para el inicio y apertura del negocio es de treinta y tres mil dólares. Siendo estos considerados de la siguiente manera:

Tabla 2 Detalle de la Inversión y Financiamiento

Total de la Inversión	33.000,0	100,00%
Préstamo:	23.100,0	70,00%
Aporte de los socios:	9.900,0	30,00%

Elaborado por Andrés Cardoso año 2012



MONTO DEL PRESTAMO	23.100,0
TASA DE INTERES	10,50%
PLAZO (AÑOS)	5,0
PAGO SEMESTRAL	0,0
PERIODOS POR AÑO	2,0
PERIODOS DE PAGO	10,0

	No. PERIODO	PRINCIPAL AL INICIO DEL PERIODO	PAGO DE PRINCIPAL	PAGO DE INTERESES	SALDO DE PRINCIPAL	DIVIDENDO SEMESTRAL
2.013	1	23.100,0	2.310,0	1.212,8	20.790,0	3.522,8
	2	20.790,0	2.310,0	1.091,5	18.480,0	3.401,5
2.014	3	18.480,0	2.310,0	970,2	16.170,0	3.280,2
	4	16.170,0	2.310,0	848,9	13.860,0	3.158,9
2.015	5	13.860,0	2.310,0	727,7	11.550,0	3.037,7
	6	11.550,0	2.310,0	606,4	9.240,0	2.916,4
2.016	7	9.240,0	2.310,0	485,1	6.930,0	2.795,1
	8	6.930,0	2.310,0	363,8	4.620,0	2.673,8
2.017	9	4.620,0	2.310,0	242,6	2.310,0	2.552,6
	10	2.310,0	2.310,0	121,3	0,0	2.431,3

Elaborado por Andrés Cardoso año 2012

❖ Valor Actual Neto (VAN)

A los flujos de caja (ingresos menos gastos netos) hay que recortarles una tasa de interés que podríamos haber obtenido, es decir, actualizar los ingresos futuros a la fecha actual. Si a este valor le descontamos la inversión inicial, tenemos el Valor Actual Neto del proyecto.

Antes del cálculo del VAN se establece la tasa de descuento TMAR (Tasa Mínima Aceptable del Inversionista) con financiamiento, con el 70% por parte de un crédito y el 30% por los accionistas.



Tabla 3 Tasa Mínima Aceptable del Inversionista

ACCIONISTAS		
3,00%	Inflación	
3,80%	tasa pasiva	
20,00%	Prima de riesgo	
26,80%		

	T.M.A.R.		Promedio Ponderado
CREDITO	0,7	0,11	0,07
ACCIONISTAS	0,3	0,27	0,08
TASA DE DESCUENTO			15,4

Elaborado por: Andrés Cardoso año 2012

t= Tiempo

1= Uno

r= Tasa de descuento

^= Elevado al

BN= Flujo Operacional

**Tabla 4 Evaluación del Flujo de Efectivo de la Inversión**

Flujos Operacionales	t	(1+r)	(1+r) ^t	1/(1+r) ^t	BN*(1/(1+r) ^t
-33.000,0	0	1,15	1	1	-33.000,0
9.800,0	1	1,15	1	1	8.492,9
9.800,0	2	1,15	1	1	7.360,2
9.800,0	3	1,15	2	1	6.378,5
10.780,0	4	1,15	2	1	6.080,6
10.780,0	5	1,15	2	0	5.269,6
10.780,0	6	1,15	2	0	4.566,8
10.780,0	7	1,15	3	0	3.957,7
11.858,0	8	1,15	3	0	3.772,8
11.858,0	9	1,15	4	0	3.269,6
11.858,0	10	1,15	4	0	2.833,5
VAN					18.982,3

Elaborado por: Andrés Cardoso Aguilar

Después de analizar la información de los flujos, se ha obtenido un VAN positivo, lo que indica que, después de que los ingresos cubren el valor de la inversión inicial y la tasa de descuento de 15.4%, se produce un excedente (VAN) que asciende a \$18.982,3.

❖ Tasa Interna de Retorno (TIR)

“La Tasa Interna de Retorno se define como la tasa de interés que iguala el Valor Presente Neto del Flujo positivo de fondos esperados con el flujo negativo de la Inversión”.

Tipo de interés en el que en el VAN se hace cero, si el TIR es alto esto significa que el proyecto es rentable caso contrario si este es bajo, lo más recomendable sería buscar otras alternativas de inversión.



Tabla 5 Tasa Mínima Aceptable del Inversionista

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)						
Inversión Inicial	33.000,0					
r	0,154					
					Flujo Descontado	
Flujos Operacionales	t	(1+r)	(1+r)^t	1/(1+r)^t	BN*(1/(1+r)^t)	
-33.000,0	0	1,15	1,00	1,00	-33.000,00	
9.800,0	1	1,15	1,15	0,87	8.492,94	
9.800,0	2	1,15	1,33	0,75	7.360,20	
9.800,0	3	1,15	1,54	0,65	6.378,54	
10.780,0	4	1,15	1,77	0,56	6.080,59	
10.780,0	5	1,15	2,05	0,49	5.269,60	
10.780,0	6	1,15	2,36	0,42	4.566,78	
10.780,0	7	1,15	2,72	0,37	3.957,69	
11.858,0	8	1,15	3,14	0,32	3.772,82	
11.858,0	9	1,15	3,63	0,28	3.269,62	
11.858,0	10	1,15	4,18	0,24	2.833,54	
VAN						18.982,33
0,28785						
					Flujo Actual	
BN	t	(1+r)	(1+r)^t	1/(1+r)^t	BN*(1/(1+r)^t)	
-33.000,0	0	1,29	1,00	1,00	-33.000,00	
9.800,0	1	1,29	1,29	0,78	7.609,58	
9.800,0	2	1,29	1,66	0,60	5.908,75	
9.800,0	3	1,29	2,14	0,47	4.588,07	
10.780,0	4	1,29	2,75	0,36	3.918,84	
10.780,0	5	1,29	3,54	0,28	3.042,93	
10.780,0	6	1,29	4,56	0,22	2.362,80	
10.780,0	7	1,29	5,88	0,17	1.834,69	
11.858,0	8	1,29	7,57	0,13	1.567,07	
11.858,0	9	1,29	9,75	0,10	1.216,81	
11.858,0	10	1,29	12,55	0,08	944,84	
VAN						-5,61
TIR = Tm+(TM-Tm)(VAN.Tm/VAN.Tm+VAN.TM)						
Tm:	0,15	Tasa de Interés menor				
TM:	0,29	Tasa de Interés mayor				
VAN.Tm	18.982,33					
VAN.TM	-5,61					
TIR:	0,29					

Elaborado por Andrés Cardoso año 2012

Por lo tanto, se puede definir que: los flujos del ingreso pagan un 29% sobre la inversión inicial.



❖ Período de Recuperación

El período de recuperación indica en cuanto tiempo se podrá recuperar la inversión inicial de acuerdo a los flujos operacionales.

Tabla 6 Período de Recuperación

AÑOS	FLUJOS	ACUMULADOS
1	8.492,94	
2	7.360,20	15.853,14
3	6.378,54	22.231,68
4	6.080,59	28.312,28
5	5.269,60	33.581,88
6	4.566,78	38.148,66

33.000,0
 28.312,3 **4 AÑOS**

4.687,7

VALOR MES	MES	RECUPERADO
439,1	1	439,13
439,1	2	878,27
439,1	3	1.317,40
439,1	4	1.756,53
439,1	5	2.195,67
439,1	6	2.634,80
439,1	7	3.073,94
439,1	8	3.513,07
439,1	9	3.952,20
439,1	10	4.391,34
439,1	11	4.830,47
439,1	12	5.269,60

4.687,7
 4.391,3 **10 MESES**

296,4



VALOR DÍA	DÍA	RECUPERADO
14,6	1	14,6
14,6	2	29,3
14,6	3	43,9
14,6	4	58,5
14,6	5	73,2
14,6	6	87,8
14,6	7	102,5
14,6	8	117,1
14,6	9	131,7
14,6	10	146,4
14,6	11	161,0
14,6	12	175,6
14,6	13	190,3
14,6	14	204,9
14,6	15	219,6
14,6	16	234,2
14,6	17	248,8
14,6	18	263,5
14,6	19	278,1
14,6	20	292,7
14,6	21	307,4
14,6	22	322,0
14,6	23	336,6
14,6	24	351,3
14,6	25	365,9
14,6	26	380,6
14,6	27	395,2
14,6	28	409,8
14,6	29	424,5
14,6	30	439,1

4 AÑOS 10 MESES Y 21 DIAS

La inversión se recuperará en 4 años 10 meses y 21 días con los flujos operacionales proyectados anteriormente.



❖ Costo – Beneficio

La razón costo – beneficio indica los beneficios existentes para que el socio pueda invertir su dinero en determinado proyecto. En este caso cuanto el empresario tendrá de rentabilidad por cada dólar invertido.

Razón Beneficio – Costo: \$ 1,58

Por cada dólar invertido la empresa recibe un beneficio de 0,58 centavos.

2.- MARCO DE REFERENCIA

2.1.- Marco Teórico

Los licores son bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes destilados aromatizados, o por adiciones de extractos, esencias o aromas autorizados. Teniendo un contenido alcohólico superior a los 15°GL llegando a superar los 50°GL.

Inicialmente los licores fueron elaborados en la edad media por físicos y alquimistas como remedios medicinales, pociones, afrodisíacos y cura problemas.



La producción de licores data desde tiempos antiguos. Los documentos escritos se lo atribuyen a la época de Hipócrates quien decía que los ancianos destilaban hierbas y plantas en particular por su propiedad de cura de enfermedades o como tónicos.

De estos factores, que los licores son asociados a la medicina antigua y a la astrología medieval. A través de los siglos fueron también conocidos como elixires, aceites, bálsamos y finalmente como licores.

Si hablamos del alcohol y su aporte nutricional, podemos decir que este aporta 7 kilocalorías por gramo sin aportar otros nutrientes, como por ejemplo las vitaminas y minerales. Dada esta característica de ausencia de aporte nutricional, a la caloría alcohólica se la denomina “caloría vacía”.

Es por esta razón que si una persona se encuentra realizando una dieta destinada para la disminución de peso, se restringe el consumo de alcohol.

El consumo diario de pequeñas cantidades de alcohol (no más de 24 g/día) aporta al organismo un incremento del colesterol HDL “colesterol bueno”, y así protege contra enfermedades coronarias (afecta las arterias coronarias del corazón, puede causar problemas graves del corazón, como ataque cardíaco, insuficiencia cardíaca, latidos irregulares y paro cardíaco súbito). Por esta razón este pequeño consumo de alcohol puede ser sugerido a personas enteramente sanas.



Aquellas personas que beben cantidades moderadas de alcohol, entre 10 y 30 gramos de alcohol al día, tienen un menor riesgo de tener una enfermedad coronaria que las que no beben nada. Es en estas personas en las que existe un menor riesgo de mortalidad cardiovascular.

2.1.1.- Siembra y cultivo de la caña de azúcar

La caña de azúcar pertenece a la familia de las gramíneas, género *Saccharum*. Procede del Extremo Oriente, de donde llegó a España en el siglo IX. España la llevó a América en el siglo XV.

Tiene un tallo macizo de 2 a 5 metros de altura con 5 ó 6 cm de diámetro. La caña tiene una riqueza de sacarosa del 14% aproximadamente, aunque puede variar dependiendo de la variedad de la caña.

La caña de azúcar no soporta temperaturas inferiores a 0 °C, dependiendo de la duración de la helada. Para crecer exige un mínimo de temperaturas de 14 a 16 °C. La temperatura óptima de crecimiento parece situarse en torno a los 30 °C., con humedad relativa alta y buen aporte de agua.

Se adapta a casi todos los tipos de suelos, con un mejor desarrollo y dando más azúcar en los ligeros, si el agua y el abonado es el adecuado. En los pesados y de difícil manejo constituye muchas veces el único aprovechamiento rentable.



Existen muchas variaciones de presentaciones que se le puede dar, mediante la aplicación de procesos diferentes del jugo de la caña entre las cuales se pueden destacar las siguientes:

- Panela

Este derivado de la caña de azúcar se produce en provincias de la Sierra, el Oriente y la Costa ecuatorianas. En la mayoría de los casos, estos cultivos pertenecen a pequeños agricultores.

En las provincias de Pastaza, Orellana y Chimborazo, por ejemplo, se conformó el Consorcio de Productores de Panela, para aumentar la producción de panela.

Tradicionalmente, la panela se vendía en bloques o ladrillos, sin embargo, en la actualidad este producto tiene mayor acogida en su presentación granulada.

La panela es lo que podría llamarse el auténtico azúcar integral de caña y se considera el más puro porque se elabora a partir de la evaporación del jugo de caña a alta temperatura.



Esta cocción proporciona una melaza densa que se introduce en moldes y se deja enfriar, se la encuentra en forma de pastilla o cubo, o se la procesa por unos minutos más hasta que la melaza se vaya secando o formando grumos, esa es la llamada panela granulada. También basta con raspar con un cuchillo o utilizar un rallador para obtener la panela en polvo o granulada.

- Melcochas

Quien llega a Baños balneario-santuario de Tungurahua, difícilmente puede escapar a esa dulce tentación.

Las tradicionales melcochas son, junto a los paisajes, cascadas, piscinas y la imagen de la Virgen de Agua Santa, la identidad de esta tierra considerada como la puerta a la Amazonia ecuatoriana.

La caña se la muele para extraer el jugo, que luego se lo cocina a leña hasta que se forme la miel, esta se la hierva se la remueve hasta que se enfríe y adquiera viscosidad, luego el líquido meloso se lo coloca en los moldes.

La panela se la coloca en pailas u ollas para comenzar la elaboración de las melcochas. Se cocina en poca agua, hasta que se vuelva líquida, se la deja enfriar a medias para luego amasarla.



Se la empieza a extender en un tronco hecho con palo de guayaba (este es el cuadro característico de las dulcerías de Baños), la melcocha batida empieza a endurecerse, se le da la forma manualmente y se la empaca para ser presentadas a los consumidores.

- Biocombustible

La producción de biocombustibles tiene el potencial de disminuir emisiones de gases de efecto invernadero. La reducción de emisiones se genera al sustituir combustible fósil por biocombustibles, aunque se produce cierto volumen de emisiones debido a las actividades de toda la cadena de producción de un proyecto de biocombustibles. (Miguel Ramírez)

Proceso de Campo.

La caña de azúcar es una gramínea tropical con tallos gruesos y fibrosos éstos contienen una gran cantidad de sacarosa. La caña de azúcar es uno de los cultivos agroindustriales más importantes en las regiones tropicales.

- Tipo de suelo

Se adapta a casi cualquier tipo de suelo, pero se desarrolla mejor en suelos francos, profundos y bien drenados. Se prefieren suelos con un pH de 7.4, pero se puede cultivar en un rango de 5.5 a 7.8.



El cultivo demanda altos requerimientos nutricionales en consideración a la alta cantidad de materia verde y seca que produce, situación que agota los suelos y hace necesario un adecuado programa de fertilización.

- Requerimientos de agua

La caña de azúcar requiere grandes cantidades de agua, aunque también es relativamente eficiente en su uso. La precipitación mínima es de 1500 mm por temporada. Si la precipitación no es suficiente para cubrir esa cantidad, se puede utilizar irrigación.

- Clima

La caña de azúcar se cultiva en los climas tropicales y subtropicales, desarrollándose mejor en climas calientes y con mucha exposición solar. Generalmente se cultiva a una altura entre los 0 y 1000 msnm. Requiere de un clima húmedo caliente, alternando con períodos secos y temperaturas entre los 16 y 30 grados centígrados.

- Cosecha

La plantación de la caña de azúcar se realiza por estaca. La cosecha conocida también como zafra se puede hacer de forma mecanizada como manual.



Por cada plantación generalmente se extraen 4 ó 5 cortes (cosechas) y luego se realiza la renovación del cultivo.²

2.1.2.- Cómo Producir Alcohol de Caña de Azúcar

La producción de alcohol de caña de azúcar es una manera de ganarse la vida para muchas familias en esta región de Ecuador. En las estribaciones de la cordillera de los Andes, la mayoría de los agricultores cultivan y cosechan la caña de azúcar a mano y producen el alcohol por medio de un proceso tradicional.

La caña de azúcar se cosecha utilizando machetes, ya que en la región el terreno es demasiado inclinado como para utilizar maquinaria pesada. Cada caña se corta cuando está lista y lo más abajo posible debido a que la espesa savia de azúcar tiende a descender por el tallo. Mientras más concentración de azúcar haya en el jugo, más alcohol se podrá producir.

Una vez cortada la caña, se le podan las hojas y éstas se dejan en el campo para que se descompongan y generen más abono.

Luego se transporta al hombro hacia el trapiche si este se encuentra cerca, de lo contrario se transporta a caballo o en burro.

² RAMIREZ, Miguel Ángel: *Cultivos para la producción sostenible de biocombustibles: Una alternativa para la generación de empleos e ingresos*, Edición: Comunica, Tegucigalpa, Honduras, Centroamérica, 2008, 20 pp.



Los trapiches o molinos de caña de azúcar tradicionales son propulsados por caballos o burros; el animal camina en círculos arrastrando un poste de madera duro que hace girar las ruedas del molino, mientras que los tallos de caña se introducen cuidadosamente entre dos rodillos.

Al residuo de los tallos de caña de azúcar molidos se lo conoce como 'bagazo', que previamente secados se los utiliza como combustible para las destilerías, lo cual evita la necesidad de talar árboles para leña.

El jugo de la caña de azúcar que vierte del molino se lo traslada a unas cubas de madera, que para producir alcohol debe fermentar durante unos días, se le puede agregar levadura, pero también cumplirá con el mismo proceso con levadura natural del aire.

El jugo fermentado se vierte en un tanque metálico y se lo lleva a ebullición sobre un fuego de bagazo. El calor hace que el jugo se evapore y este vapor pasa a través de unas espirales las cuales tradicionalmente están hecho de cobre, aunque hoy en día también se fabrican con acero inoxidable, estas espirales se encuentran dentro de unos tanques con agua fría corriendo, esto para enfriar el alambique y volver a condensar el vapor hasta obtener un líquido transparente que se recoge del otro extremo.

El líquido producido con el alambique se conoce como 'aguardiente' y tiene un 60% de contenido alcohólico. La graduación se mide utilizando un hidrómetro para determinar la gravedad específica.

El aguardiente se transporta de manera artesanal dentro de tanques de plástico hasta el punto de recolección local.

Proceso de Producción de alcohol de la caña de azúcar



Elaborado por Andrés Cardoso



El proceso de destilación se desarrolla en dos fases:

- La primera es la vaporización de los elementos volátiles.
- La segunda es la condensación de los vapores producidos.

En esta fase de condensación pueden distinguirse tres secciones que aparecen en el destilado:

1. Cabezas.- con graduación alcohólica superior al 70 % Vol.
2. Corazones.- con graduación alcohólica entre el 45 % y el 70 % Vol.
3. Colas.- con graduación alcohólica menor de 45 % Vol.

Es muy importante la correcta separación de las distintas secciones del destilado, por lo cual se requiere un permanente control en cuanto a la graduación alcohólica de salida del destilado se refieren, aprovechando cabezas, corazones y rechazando las colas.

2.1.3.- Fermentación Alcohólica

La fermentación alcohólica es un proceso anaeróbico (sin aire) que además de generar etanol desprende grandes cantidades de dióxido de carbono (CO₂) además de energía para el metabolismo de las bacterias anaeróbicas y levaduras.



La fermentación sufre una transformación biológica en plena ausencia de aire (oxígeno - O₂), originado por la actividad de algunos microorganismos que procesan los hidratos de carbono (por regla general azúcares: como pueden ser por ejemplo la glucosa, la fructosa, la sacarosa, el almidón, etc.) para obtener como productos finales: un alcohol en forma de etanol (cuya fórmula química es: CH₃-CH₂-OH), dióxido de carbono (CO₂) en forma de gas y unas moléculas de ATP que consumen los propios microorganismos en su metabolismo celular energético anaeróbico.

El etanol resultante se emplea en la elaboración de algunas bebidas alcohólicas, tales como el vino, la cerveza, la sidra, etc.

2.1.4.- CADO (Consortio Agro-artesanal Dulce Orgánico)

La caña de azúcar ha sido cultivada tradicionalmente en las estribaciones de las provincias de Bolívar y Cotopaxi en Ecuador. Pocos negocios grandes dominan el mercado de azúcar, así la mayoría de las familias utilizan caña de azúcar para producir aguardiente, una bebida alcohólica muy fuerte de bajo valor económico.

Desde el 2000, CRACYP (Corporación Red Arborizadora Campo y Progreso) ha proporcionado entrenamiento y tecnología apropiada para hacer el proceso más eficiente; ha apoyado a la agricultura orgánica y a mejores prácticas ambientales.



CRACYP proporcionó ayuda tecnológica y ahora la cooperativa puede purificar el aguardiente crudo de 60°GL hasta 70°GL para el uso medicinal como antiséptico, o aún 94°GL para alcohol potable para hacer licores.

CADO se propone pagar a sus socios un precio justo para su alcohol orgánico y un "premio social" para proyectos comunitarios.

Ellos también reciben una parte de las utilidades. Algunos de los socios jóvenes reciben entrenamiento en marketing y control de calidad, esperamos proporcionarles empleo asalariado en el futuro. Otras cuatro comunidades están en proceso de unirse a CADO, de modo que más de 180 familias ahora tienen la oportunidad de luchar contra la pobreza sin perder su estilo de vida tradicional y destruir el ambiente.

Ahora CADO tiene certificación orgánica y negocia para vender alcohol orgánico con comercio justo. Más mercados para alcohol orgánico comunitario significarían poder permitir a más familias proteger el ambiente y recibir un precio justo.

Al igual que todos los proyectos de desarrollo sustentable de CRACYP, hay un elemento de reforestación: "retenemos" de las comunidades un pequeño porcentaje de los ingresos del proyecto y lo devolvemos en forma de arbolitos para la reforestación de la zona.



Comercio justo

Es un comercio diferente al comercio convencional, que se basa en la justicia social, calidad de producto y el cuidado de la naturaleza.

Fomenta una vinculación directa y de largo plazo entre pequeños productores y consumidores, que contribuye a la construcción de un modelo de desarrollo sustentable y solidario.

En el comercio justo, los productores obtienen un ingreso digno y estable que impulsa sus propios procesos de desarrollo económico, social y cultural. Por otro lado, los consumidores también reciben un producto de calidad certificada, elaborado con respeto a la salud y cuidado a la naturaleza.

Los objetivos del comercio justo son:

- Garantizar para los trabajadores un salario justo.
- Mejorar las condiciones de seguridad e higiene del lugar de trabajo.
- Fomentar la igualdad de oportunidades para las mujeres.
- Proteger los derechos de los niños.
- Salvaguardar las minorías étnicas.
- Preservar el medio ambiente.



2.1.5.- Cómo Catar un Aguardiente

El examen visual asume un papel notable por cuanto el consumidor y el catador le dedican siempre una primera mirada. Se valora la transparencia y el color, determinando este último la tonalidad y la intensidad.

También la fluidez, no condicionada por la presencia de glicerina, sino por la riqueza alcohólica, aunque no tiene un gran peso.

- La transparencia.

El aguardiente debe ser perfectamente transparente. En el vocabulario de la degustación se usan los términos brillante, cristalino, muy limpio. Cuando esta virtud disminuye por la presencia de partículas, los adjetivos usados en escala descendente son: limpio, claro, velado, opalescente, lechoso, turbio.

- El color.

Todos los aguardientes nacen incoloros y es el hombre quien los viste de distintos colores.

Los aguardientes envejecidos tienen una tonalidad que varía desde el pajizo hasta el ámbar cargado.



- El olfato.

Es el sentido más importante para enjuiciar un aguardiente. La fuerte concentración de alcohol hace más volátiles ciertas sustancias y este provoca una agresión fuerte sobre los sensores olfativos.

- Análisis olfativo y retrogusto

El examen olfativo comprende dos fases distintas de igual importancia.

En la primera las sustancias olorosas llegan a la mucosa olfativa por vía nasal directa. La segunda se produce cuando se degusta el aguardiente, o sea, por vía retronasal.

El alcohol por vía retronasal es menos molesto y permite evidenciar la armonía y la amplitud del bouquet de un aguardiente.

- Aromas

Primarios: Procedentes de las variedades de especias aromáticas.

Secundarios: Procedentes de la fermentación de los azúcares en alcohol por acción de las levaduras.



Terciarios: Son los formados durante la permanencia del aguardiente en envases de madera, con la creación de nuevos compuestos y el enriquecimiento del destilado con las sustancias olorosas extraídas de la madera.

El aroma del aguardiente puede describirse haciendo referencia a sensaciones percibidas durante la vida cotidiana producidas por objetos con un olor definido: frutas, disolventes, humo, jabón, etc., o en situaciones particulares: el monte, el aire después de un temporal, etc.

Es necesario reconocer en primer lugar los defectos y después las sensaciones de buena calidad.

2.1.6.- El Gusto

La percepción del gusto se efectúa en las papilas gustativas situadas en la lengua y en el paladar, este sentido percibe cuatro sabores: dulce, amargo, ácido y salado. El gusto no es tan importante para el aguardiente como para otras bebidas como el vino.

La lengua, verdadero detector de los sabores, está dotada también de sensibilidad táctil.

Con una graduación alcohólica comprendida entre 37,5 y 50 % vol., en un sorbo de aguardiente no hay de inmediato, ningún placer.



El alcohol provoca una sensación dolorosa (un latigazo), tiende a deshidratar la mucosa produciendo astringencia (secado se la boca), solo después del choque inicial comienzan a percibirse sensaciones de calor y los verdaderos sabores presentes en el aguardiente.

En la práctica las sensaciones se reducen a tres: dulce, amargo, estando ausente el salado, el ácido no es percibido como tal por estar enmascarado por la agresividad alcohólica con la que actúa sinérgicamente.

- El dulce.

Se percibe en la parte anterior de la lengua y es debido al alcohol.

- El amargo.

Se percibe en el fondo de la lengua y puede ser producido por algunos ácidos como el propiónico y butírico, por el cobre cedido por los alambiques y en los aguardientes envejecidos, por los polifenoles extraídos de la madera.

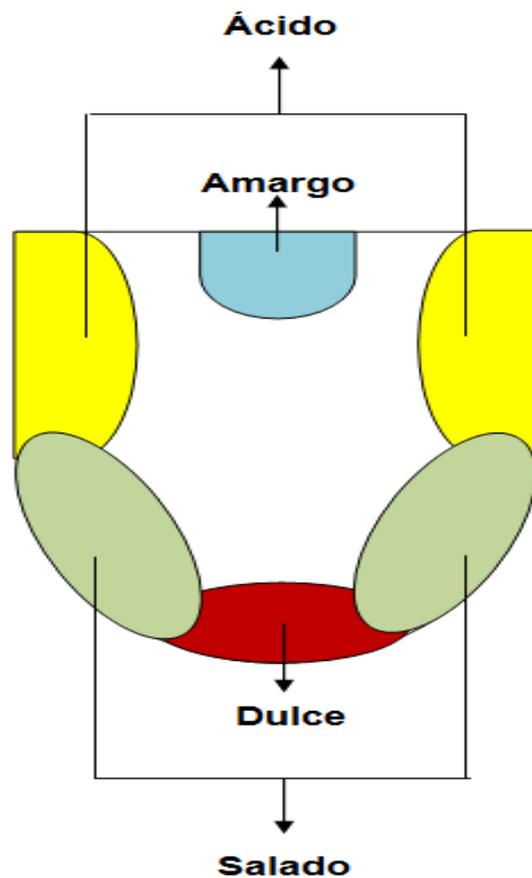
- El ácido.

El aguardiente contiene numerosos ácidos orgánicos y durante el envejecimiento éstos aumentan. A pesar de su presencia es difícil advertir en la parte externa del borde de la lengua el sabor ácido.

Aunque no se perciba claramente, el sabor ácido participa en la estructura gustativa del aguardiente y, por tanto en el equilibrio.

Sentido del gusto

El sentido del gusto sólo percibe cuatro sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo; cada uno de ellos es detectado por un tipo especial de papilas gustativas.



Elaborado por Andrés Cardoso



2.1.7.- El Servicio

A la hora de consumir un aguardiente debemos tener en cuenta la temperatura de servicio.

- La temperatura

La temperatura de servicio para el aguardiente es entre 8 y 10 °C y para el envejecido entre 15 y 18 °C.

El aguardiente no debe servirse a temperatura ambiente ni excesivamente frío. Cuando se sirve a temperaturas altas, el aroma se descompone, se vuelve desarmónico. Si se sirve muy frío, muchos aguardientes se vuelven grasos, impidiendo evidenciar caracteres en la fase olfativa.

En la boca se percibe violentamente la fuerza alcohólica no permitiendo disfrutar de las sensaciones aromáticas.

2.1.8.- Cómo Calcular el Grado de Alcohol

La graduación alcohólica se expresa en grados y mide el contenido de alcohol absoluto en 100 cc, o sea el porcentaje de alcohol que contiene una bebida; es decir un vino que tenga 13 grados, significa que 13 cc de cada 100 cc son de alcohol absoluto, es decir el 13%.



El grado alcohólico viene expresado en los envases como “°”, “vol%” o “°GL”.

Desde la perspectiva sanitaria tiene mayor relevancia determinar los gramos de etanol absoluto ingerido, que no el volumen de bebida alcohólica.

Para calcular el contenido en gramos de una bebida alcohólica basta con multiplicar los grados de la misma por la densidad del alcohol (0,8).

2.1.9.- Mixología de una Bebida

Es el arte de mezclar, saber cómo, cuándo y que vas a servir para que la bebida que estas preparando sea la mejor de todas. Es la pasión por aprender todo a cerca de la base de un cóctel, ese producto que más tarde los clientes tendrán la suerte de probar, de donde viene, de que está hecho, colores, sabores, olores, densidades, niveles de volumen alcohólico, etc.

De la mixología se aprende que los cócteles se toman primero por la vista, ya sea por foto, leyendo los ingredientes, o simplemente viendo al cliente de al lado tomarse algo que nos llama la atención, segundo por el olor, justo antes de dar nuestro primer sorbo, la nariz termina su trabajo dando paso al sí me atrae o no puedo beber esta copa, saber cómo aromatizar los cócteles es primordial, ya que todo en conjunto hará que el cóctel que se ha preparado sea único, pero quizá el más importante, el sabor, mezclando las medidas correctas según la capacidad de la copa hace que un coctel tenga un perfecto balance de sabor.



2.1.10.- El arte de la Coctelería

La palabra coctel tiene su origen en el vocablo inglés "cocktail". Existen muchas etimologías acerca del nombre originario, la palabra original proviene del francés en el que "Coq" se traduce como gallo y "Tail" como cola, porque era costumbre decorar estas bebidas con las largas plumas de las colas de los gallos.

Hoy en día todavía se mantiene esa costumbre de decorar los cócteles con plumas, sombrillitas, frutas, etc.

La coctelería se desarrolló mayormente a finales del siglo XIX, época en que la población de los Estados Unidos de Norteamérica se vio privada de bebidas alcohólicas importadas de diferentes partes del mundo, como el whisky, ron, brandy y vodka, provocadas por la recesión de las guerras y de las crisis económicas y sociales.

Al no tener acceso a productos de calidad, empezaron a proliferar destilerías clandestinas ocultas en montañas y áreas inaccesibles, que producían bebidas de mala calidad, pero que al fin y al cabo satisfacían la necesidad de los bebedores estadounidenses.



En ese caso, los bartenders y cantineros se dieron a la tarea de enmascarar o al menos, minimizar las características indeseables de esas bebidas inventadas y empezaron a preparar tragos combinados con jugos de frutas y/o bebidas gaseosas refrescantes.

Ante la gran aceptación de los consumidores, esta tendencia se desarrolló formalmente creando el arte de la coctelería, que hoy en día tiene millones de seguidores en todo el mundo.

En el arte de la coctelería se hizo evidente la gran creatividad de los bartenders, dando como resultado una gran cantidad de cocteles famosos entre los que destaca el llamado “Rey de los Cocteles”: el Martini.

Siendo en el principio base importante de la coctelería bebidas destiladas como el Whisky Ron, el Brandy, el Gin, posteriormente se agregaron el Vodka y el Tequila; con este último, el coctel clásico y difundido mundialmente por su gran aceptación es la Margarita, que de alguna manera propició la entrada del Tequila a Estados Unidos, para hoy en día ser una de las bebidas preferidas en ese país.



Cocteles clásicos:

1. Cuba libre

Ingredientes:

Hielo

Limón

Ron blanco

Gaseosa negra para completar

Copa:

Vasos de Whisky

Preparación:

Colocar en un vaso de Whisky el ron, el hielo y el limón.

Completar con la gaseosa, servir en el mismo vaso.

Una rebanada de limón para la decoración del vaso.

2. Mojito

Ingredientes:

Jugo de limón

Azúcar

Ron blanco

Gaseosa

Hojas de hierbabuena o menta



Copa:

Vaso High Ball.

Preparación:

Diluir azúcar y limón en soda y machacar el tallo de hierbabuena.

Agregar hielo y ron.

3. Bloody mary

Ingredientes:

Vodka

Jugo de tomate

Jugo de Limón

Salsa Tabasco

Sal y pimienta

Preparación:

Colocar en el vaso el vodka, el jugo de limón, la salsa tabasco, sal y pimienta.

Completar con hielo y el jugo de tomate.

Remover bien.



4. Margarita

Ingredientes:

Tequila.

Triple sec

Zumo de limón

Azúcar

Hielo

Copa:

Margarita

Preparación:

Colocamos en una coctelera hielo y azúcar, luego le agregamos el tequila, el triple Seco y el zumo de limón. Tapamos la coctelera y mezclamos hasta notar que la coctelera se escarcha.

Por último servimos el contenido en la copa con el borde con sal y colocamos una rodaja de limón en el borde para decorarlo

5. Martini

Ingredientes:

Ginebra

Vermú blanco



Aceituna verde

Limón

Hielo

Copa:

Martini

Preparación:

Enfriar la copa, frotar la copa con la rodaja de limón, agregue la ginebra previamente enfriada en la copa y luego agregue el vermú, exprima zumo de limón en la copa., agregando por último una aceituna verde en un palillo de cóctel.

Decoración

“Los cocteles traen consigo el glamour de una estrella de cine y son el escape perfecto de la rutina bajo el mero pretexto de celebrar sin necesidad de preparativos complicados u organizados con demasiada antelación.”³

La decoración de los cócteles debe ser estimulante y atractiva, pero jamás extravagante. En general los cócteles refrescantes con base en frutas permiten más elementos decorativos que los otros tipos de bebidas, pues con una decoración sencilla que usted tenga a mano podrá muy fácilmente salir de apuros.

1. ³ “*Celebraciones Casuales*”. Fiestas con Estilo ideas, decoración y recetas, Grupo Editorial Norma, página 67.



Son muy comunes y de uso recurrente las cerezas, aceitunas, rodajas o cáscaras de limón y/o naranja, rebanadas de fruta de temporada y hasta pequeñas flores.

2.1.11.- Efectos que Puede Tener el Alcohol en la Salud

El consumo de alcohol perjudica el desarrollo cerebral y puede ocasionar problemas de memoria y aprendizaje, provocados por el etanol que contienen todas las bebidas alcohólicas.

El alcohol afecta el sistema nervioso haciendo que este reaccione más lentamente a cualquier estímulo, al sobreestimar la capacidad de ingerir alcohol la persona no es capaz de asumir los riesgos como: no coordinar, no caminar, hablar mal, ver mal, somnolencia y cansancio, entre otros puntos que afectarán los buenos modales con familia, amigos.

Mientras la persona más alcohol consuma aparece estados de irritabilidad, dificultad para controlar la conducta en cualquier lugar y en tu cuerpo produciendo: acné, grasa, trastornos en el crecimiento y en la maduración sexual.

Uno de los factores más importantes se refleja en las estadísticas de muertes o accidentes de tránsito por conducir en estado de embriaguez.



El alcoholismo

“Alcoholismo o dependencia del alcohol, enfermedad crónica producida por el consumo prolongado y excesivo de alcohol etílico. La Organización Mundial de la Salud (OMS) define el alcoholismo como la ingestión diaria de alcohol superior a 50 gramos en la mujer y a 70 gramos en el hombre (una copa de licor o un combinado tienen aproximadamente 40 gramos de alcohol, un cuarto de litro de vino, 30 gramos, y un cuarto de litro de cerveza, 15 gramos).

El alcoholismo parece ser producido por la combinación de diversos factores fisiológicos, psicológicos y genéticos. Se caracteriza por una dependencia emocional y, a veces física, del alcohol. El alcohólico pertenece a cualquier estrato socioeconómico, raza y sexo.

La dependencia del alcohol no solo ocasiona trastornos de salud, sino que también puede originar dificultades en las relaciones familiares, pérdida del trabajo o incremento del riesgo de sufrir accidentes de tráfico. El alcoholismo se convierte, además, en un grave problema para el círculo social que rodea al enfermo. En algunos países se ha tratado, para controlar el abuso del alcohol, de aprobar leyes que castiguen su consumo y prohíban la distribución de bebidas alcohólicas a menores de edad”⁴.

⁴ Microsoft ® Encarta ® 2009, “*El alcoholismo*”.



2.2.- Marco Conceptual

Bebidas Hidro-alcohólicas:

Se las conoce así a las bebidas que han sido mezcladas con otro tipo de productos, manteniendo su base.

Hippocrates:

Médico de la Antigua Grecia, es considerado una de las figuras más destacadas de la historia de la medicina y muchos autores se refieren a él como el padre de la medicina.

Medicina Antigua:

Probablemente inspirada en la medicina egipcia, la medicina de la antigua Grecia, desarrollada hasta el siglo V a. C. con Hipócrates.

Astrología Medieval:

Es el nivel de desarrollo más alto de la ciencia astrológica después de sus orígenes en el Egipto Helénico a través de los árabes y latinos medievales hasta su declive en el siglo XVII en Europa. Predice el orden probable de los eventos en la vida de una persona tal y como promete la figura natal o el horóscopo.

**Enfermedades Coronarias:**

Se produce por la obstrucción de las arterias coronarias las cuales son las que llevan la sangre al corazón, produciendo un ataque al corazón.

Biocombustibles:

Son aquellos combustibles que se obtienen de biomasa, es decir, de organismos recientemente vivos (como plantas) o sus desechos metabólicos (como estiércol).

Combustibles fósiles:

Entre estos se encuentran el carbón, el petróleo y el gas natural, productos que por sus características químicas se emplean como combustibles. Se han formado naturalmente, desarrollados bajo condiciones especiales durante millones de años, constituyen un recurso natural no renovable.

Riego por irrigación:

El acarrear y vaciar agua en los campos es un método común de irrigación, hoy en día también existen otros métodos mucho más eficientes y mecanizados.

**Hidrómetro:**

Instrumento que permite medir el caudal, la velocidad o la fuerza de los líquidos.

Etanol:

Conocido como alcohol etílico, es un alcohol que se presenta en condiciones normales de presión y temperatura como un líquido incoloro e inflamable con un punto de ebullición de 78 °C.

Metanol:

También conocido como alcohol metílico o alcohol de madera, es el alcohol más sencillo, se presenta como un líquido ligero (de baja densidad), incoloro, inflamable y tóxico que se emplea como anticongelante, disolvente y combustible.

Glicerina:

Es un líquido espeso, neutro, de sabor dulce, que al enfriarse se vuelve gelatinoso al tacto y a la vista, y que tiene un punto de ebullición alto. La glicerina puede ser disuelta en agua o alcohol, pero no en aceites.



2.3.- Marco Espacial

El presente trabajo de titulación se lo ha realizado en el cantón de Echeandía situado en la provincia de Bolívar, con datos y testimonios de personas comprendidas entre los años de 1926-2012.

3.- METODOLOGÍA

3.1.- Unidad de Análisis

El presente trabajo de titulación se encuentra dirigido hacia el Cantón Echeandía en la Provincia de Bolívar, ya que este es el lugar donde se produce de manera artesanal el pájaro azul, bebida alcohólica con la cual se dará paso a la creación de los cocteles creativos.

3.2.- Tipo de Investigación

De Campo: Basada en información obtenida directamente de la realidad, permitiendo al investigador cerciorarse de las condiciones reales en que se han conseguido los datos, consiguiendo una medición de las variables.



3.3.- Método

Deductivo: Es un proceso analítico sintético que presentan conceptos, definiciones o normas específicas, utiliza la lógica y una información general para formular una solución posible a un problema dado en este enfoque deductivo el razonamiento va de lo general a lo específico.

3.4.- Técnica:

Para la recopilación de la información se ha utilizado las encuestas y entrevista, a las personas que visitan los bares de Guaranda y a un productor artesanal de licor pájaro azul respectivamente.



CAPÍTULO II

Proceso de Producción e Investigación de Mercado

2.1.- Diagnóstico de producción en el Cantón Echeandía

Proceso de producción:

Para observar la realización del pájaro azul fue necesaria hacer una visita de campo al lugar exacto donde se lo procesa, precisamente en el Cantón de Echeandía-Prov. Bolívar, para lo cual el proceso se lo redacta en los siguientes pasos:

- ❖ Paso 1.- Ayudados de un machete se procede a sacar la caña con un corte diagonal en la parte inferior de la misma, para que esta vuelva a retoñar; se la debe despojar de sus hojas en el mismo terreno para que sirvan de abono y se juntan para ser trasladadas.
- ❖ Paso 2.- En el caso de que el traslado de la caña sea a caballos, se deben hacer cargas amarradas con sogas de un peso considerable para que el animal pueda trasladarlas hasta el lugar de la molienda. Si el traslado se lo va a realizar en carro entonces, la caña debe ser sacada por los trabajadores hasta el camino más cercano, donde puedan cargar al vehículo y este traslade la materia prima para ser molida.



- ❖ Paso 3.- Una vez la caña limpia y cerca al molino se procede a la elaboración, la caña va siendo ingresada una a una en el trapiche, mismo que es girado con la ayuda de una yunta produciendo una fuerza motriz.

- ❖ Paso 4.- Como producto de la molienda de la caña sale el zumo o llamado también “guarapo”, el cual será trasladado hacia los recipientes de madera cubiertos con fundas plásticas llamados “cubas”.

- ❖ Paso 5.- En estas cubas se le coloca la levadura o “madre”, por cada 400 lt de guarapo debe ir 20 lt de levadura. El tiempo de fermentación será de uno a dos días dependiendo del tipo y calidad de la caña.

- ❖ Paso 6.- Transcurrido el tiempo de fermentación el guarapo es pasado hacia los tanques de metal conocidos como “resaque”, con la ayuda de una manguera ancha y con la ley de la gravedad donde será sometido a calor hasta llevarlo a ebullición, como materiales de combustión se utiliza la leña y el bagazo secos.

- ❖ Paso 7.- Conectados en la parte superior al tanque de resaque donde hierve la preparación se encuentran unas flautas de cobre, por donde subirá el vapor y se dirigirá hacia dos tanques de enfriamiento.



- ❖ Paso 8.- Una vez que el vapor está pasando hacia a los dos tanques enfriadores, es conducido a través de unas espirales de cobre donde con el ayuda de agua fría en constante cambio, el vapor se va condensando y sale por la parte inferior por un tubo en estado líquido.

- ❖ Paso 9.- Este primer líquido saliente es llamado “vinillo”, el cual se lo debe ir almacenado en las pomas plásticas hasta recolectar otra vez la cantidad necesaria para volver a llenar el tanque.

El sobrante de líquido que queda en el tanque de resaque se llama “mosto” y este se lo debe botar.

- ❖ Paso 10.- Par obtener el pájaro azul se debe repetir el proceso desde el paso número 6, llenando el tanque con el vinillo y en este es donde se colocan todos los ingredientes que conlleva elaborar el pájaro azul, para que juntos hiervan y salgan todos los aromas característicos.

- ❖ Paso 11.- El líquido que cae a través del tubo ubicado en la parte inferior del tanque ya es el licor conocido como pájaro azul, se lo envasa en las pomas plásticas y está listo para su comercialización.

- ❖ Paso 12.- El sobrante del líquido en el tanque de resaque se lo debe botar, o también es utilizado para lavar internamente los recipientes de almacenamiento.

Ver Anexo 1



Materia prima:

Para la producción de pájaro azul se necesitan de los siguientes ingredientes y su peso para elaborar cien litros:

Ingredientes para la elaboración del pájaro azul

Tabla 7 Ingredientes para la elaboración del P.A.

Ingrediente	Peso
Caña	100 lt
Levadura	5 lb
Hojas de mandarina	10 lb
Anís	3 lb
Patatas de res o de gallina	3 und
Frutas	c/n

Elaborado por Andrés Cardoso año 2011

Maquinaria e implementos:

❖ Trapiche

Un trapiche es un molino utilizado con el fin de extraer el jugo de determinados frutos de la tierra, como la aceituna o la caña de azúcar. Se usa como fuerza motriz a los animales (yunta).

Los trapiches están conformados por una serie de molinos compuesto por tres rodillos surcados que presan la caña de azúcar previamente desmenuzada, sólo se puede exprimir una caña por vez y el jugo se recoge en un recipiente que se coloca en la parte baja.



Elaborado por Andrés Cardoso

Echeandía-Guaranda

❖ Leña y bagazo

Facilita la alimentación del horno, el bagazo es el residuo que queda después de exprimida la caña de azúcar y es puesta a secar.



Elaborado por Andrés Cardoso

Echeandía-Guaranda

❖ Yunta o motor

Se le conoce como yunta a un par de bueyes, toros, mulas u otros animales que se utilizan para labrar la tierra o en los acarrees.

Motor es la máquina que transforma la energía en movimiento.



Elaborado por Andrés Cardoso
Echeandía-Guaranda

❖ Cajones de madera cubiertos con plástico o “cubas”

Recipiente de madera cerrado por ambos lados, abierto por su cara superior y forrado con plástico negro para la fermentación del guarapo.



Elaborado por Andrés Cardoso
Echeandía-Guaranda

❖ Horno

El horno es una instalación en la cual se limpian, clarifican, evaporan y concentran los jugos de la caña, hasta obtener vapor que permite elaborar el licor.



Elaborado por Andrés Cardoso

Echeandía-Guaranda

Principios básicos de la condensación

El proceso de condensación es un cambio de fase de una sustancia del estado gaseoso (vapor) al estado líquido. Este cambio de fase genera una cierta cantidad de energía llamada "calor latente". El paso de gas a líquido depende, entre otros factores, de la presión y de la temperatura.

❖ Tanques de enfriamiento

Son recipientes redondos de metal, que cumplen la función de enfriar el vapor que pasa por las flautas, mediante el flujo constante de agua fría que está conectado por una manguera en la parte superior del mismo.



Elaborado por Andrés Cardoso

Echeandía-Guaranda

❖ Espirales de cobre

Son los ductos por donde pasa el vapor y al estar en contacto con el agua fría este se condensa y se transforma en líquido.

El cobre es flexible y capaz de resistir temperaturas extremas sin sufrir ningún tipo de degradación. Son resistentes a la corrosión y a altas presiones del agua, no se queman, mantienen su forma y dureza en entornos a altas temperaturas y ofrecen un servicio de larga duración, no absorbe las sustancias orgánicas y éstas no pueden reblandecerlo.



Elaborado por Andrés Cardoso
Echeandía-Guaranda

❖ Pomas plásticas

En estas canecas o bidones de material plástico con una capacidad de veinte litros, es donde se procede a embazar el licor que va cayendo por las flautas, para en este ser distribuidos hacia los puntos de venta.



Elaborado por Andrés Cardoso
Echeandía-Guaranda



❖ Machete

Cuchillo grande y pesado de un solo filo, sirve para desmontar y otros usos.

Entrevista de producción:

Esta entrevista fue realizada al Sr. Segundo Paredes en el Cantón de Echeandía-Prov. Bolívar, ya que es un productor artesanal con veinte años de experiencia en la elaboración del aguardiente y por consiguiente del pájaro azul.

El objetivo de la entrevista fue recabar información que nos ayudará a entender de una forma más clara toda la producción del pájaro azul desde la siembra de su materia prima, hasta su distribución como aguardiente en los centros de acopio.

Resultados de la entrevista de producción:

1. ¿Cuál es el tiempo de cultivo de la caña de azúcar, desde su siembra hasta su cosecha?

El tiempo de cultivo de la caña dura un año, empieza desde el mes de enero con la siembra que también coincide con el temporal de invierno, lo cual ayuda al crecimiento de semilla.



Ya cumplido el año se hace la primera cosecha llamado también “resaque”, que consiste en cortar la caña más madura y al año siguiente se hace la cosecha general de todo el cultivo. Cabe recalcar que la siembra de la semilla se la realiza solo una vez.

2. ¿Qué tipo de caña es la de mejor calidad, para la elaboración del licor?

El mejor tipo de caña es la llamada “pico J”, o también la caña de azúcar normal pero esta da mayor trabajo para su cultivo.

3. ¿En qué estado se debe encontrar la caña para su cosecha?

Se debe encontrar madura de color amarilla y debe medir cerca de unos dos a tres metros de altura, en estas condiciones rendirán mucho más a la hora de la molienda.

4. ¿Cuántas hectáreas de caña son cultivadas y de cada hectárea cuantos litros de licor se pueden producir?

En esta zona la mayoría de los cultivos están destinados para la producción de la caña, en un promedio de tres a cinco hectáreas, dependiendo también del tipo de molino que se tenga, sea este a motor, a mulas o bueyes, pues a motor es más rápida la molienda y así se puede cultivar en mayor proporción.

Se puede establecer una relación que de por cada hectárea de cultivo, esta rendirá alrededor de unos 1000 litros de licor.



5. ¿Qué cantidad del cultivo se destina para elaborar otros productos derivados de la caña y qué cantidad para el licor?

Para la elaboración de la panela y granulado se destina toda la caña de buena calidad, la que no se encuentre pasada y para sacar el licor se destina toda la caña sobrante.

6. ¿La caña esta cultivada con materiales químicos o naturales?

Se utiliza químicos solo para matar el monte o la mala hierba que nacen, urea en el caso de que las condiciones del tiempo no favorezcan.

Como abono natural se sacan las hojas viejas de la caña y esta se pudre en el propio terreno, este método también sirve para que madure.

7. ¿Qué problemas son los que más afectan al cultivo de la caña?

El mayor problema es la caída de un gusano llamado “pasador”, el cual impide que la caña crezca.

8. ¿A qué otra actividad se dedican cuando no es temporada de corte?

Las actividades secundarias que se realizan son la ganadería y a “ganar”, actividad que consiste en hacer trabajos como albañilería, carpintería, corte de madera, etc., en casas donde sean llamados.



9. ¿Qué tiempo demora todo el proceso de elaboración del pájaro azul?

Desde que la caña es cortada, se pasa a moler y sacar el licor ya en las pomas a la venta demora alrededor de unos cinco días, dependiendo del grado de fermentación que se vaya obteniendo.

10. ¿En qué recipientes se distribuye el licor y a qué precio?

Se distribuyen en pomas plásticas de veinte, treinta, sesenta y hasta doscientos litros, dependiendo de la demanda existente.

El precio a que sale cada litro de licor es de \$1.50.

11. ¿Cuáles son sus principales mercados?

El principal mercado de donde sale el pájaro azul es desde Guanujo-Guaranda, pero también se lo distribuye por todas las provincias del Ecuador y hasta el exterior, gracias a los visitantes permanentes que recibe la provincia de Bolívar.

12. ¿Su producto cuenta con algún registro sanitario o es controlado por alguna entidad del estado?

No cuenta con ningún registro y tampoco es controlado por el estado.



13. ¿Recibe algún apoyo por parte del gobierno o alguna entidad gubernamental?

Ningún tipo de apoyo.

14. ¿Pertenece a alguna asociación de productores artesanales?

A ninguna, cada quién trabaja por su cuenta en sus terrenos para sobrevivir.

15. ¿Hace cuánto tiempo se dedica a esta actividad artesanal?

Esta actividad es herencia familiar desde los abuelos de las persona adultas de la zona; desde cuando era ilegal y penado el comercializar licor, por tal razón se lo realizaba a escondidas en horas de la noche y madrugada.

16. ¿Su familia forma parte del proceso de elaboración?

Los hijos, padres, abuelos y hasta los visitantes son bien venidos para ser partícipes del proceso de elaboración, sus actividades dependerán de las capacidades que cada uno posea.

Ver Anexo 2



2.2.- Productos de la zona

La producción agropecuaria en la provincia de Bolívar es favorecida por las excelentes condiciones ambientales, para la producción exuberante y variada de productos subtropicales, situación que también es favorecida por la gran cantidad de recursos naturales, sobre todo hídricos que el territorio posee.

En la agricultura sobre sale la producción de naranja, banano, plátano, cacao, chamburos, café y cultivos de ciclo corto. Además últimamente es importante la introducción de especies tropicales no tradicionales como la pitajaya y la naranjilla.

Estadísticas de producción:

De acuerdo a la producción agropecuaria que la provincia de Bolívar tiene se ha obtenido información estadística del periodo 2005-2009, que se la detalla a continuación en las siguientes tablas:

Tabla 8 Numero de UPAs y superficie cultivada periodo 2005 - 2009

Cultivos	Provincia de Bolívar	
	Producción	
	UPAs	Super. Plantada
Caña de azúcar para otros usos	4,108	5,913
Plátano	1,453	2,081
Banano	2,375	9,97
Cacao	2,100	14,588
Café	1,975	11,900

Elaborado por Andrés Cardoso año 2011 - Fuente: INIAP

Tabla 9 Producción en hectáreas y toneladas métricas periodo 2005 - 2009

Cultivos	Provincia de Bolívar			
	Superficie		Producción	Ventas
	Sembrada	Cosechada		TM
	Ha	Ha	TM	
Caña de azúcar	82,749	77,375	5402,376	431,984
Plátano	82,341	71,211	317,523	270,729
Banano	180,331	173,916	5274,232	4389,171
Cacao	243,146	227,756	46,582	44,216
Café	151,941	138,472	20,052	18,066

Elaborado por Andrés Cardoso año 2011

Fuente: INIAP

2.3.- Investigación de mercado

La presente investigación de mercado se la realizó en ciudad de Guaranda, a las diferentes personas que acuden a los lugares de distracción como son los bares, utilizando como método de investigación la encuesta.

Con la ayuda de un plano catastral de la ciudad de Guaranda se ha ubicado la siguiente lista de bares, de acuerdo a su clase y ubicación, cerca de estos lugares de distracción se procederá a realizar las encuestas.

**Tabla 10 Lista de Bares de la ciudad de Guaranda**

Lista de Bares de la Ciudad			
Nombre	Dirección	Clase	Teléfono
La Cabaña	Av. Elisa Mariño 301 y Ambato	Tercera	91150354
Vaqéros	Pichincha entre Rocafuerte y Espejo	Tercera	03-2983-021
Coffe Burguer	Km. 3 1/2 vía Ambato	Tercera	03-2206-172
D'alexis Bar	10 de Agosto y 9 de Abril	Tercera	03-2983-156
Tequila Bar	10 de Agosto s/n y Eloy Alfaro	Tercera	
Trapiche	Azuay entre Sucre y Pichincha	Segunda	

Elaborado por Andrés Cardoso año 2011

2.3.1 Determinación de la muestra

De acuerdo a datos tomados de la población de la provincia de Bolívar, del CENSO 2011 según datos del INEC. Se ha considerado a la población de personas comprendidas entre las edades de diecinueve años a veinte y siete años.



Edades	Poblacion Xi
19	898
20	947
21	860
22	960
23	822
24	869
25	859
26	839
27	828
TOTAL	7882

Determinación de la muestra (se conoce la población)

$$n = \frac{N * Z^2 * \sigma^2}{(E^2 * N) + (Z^2 * \sigma^2)}$$

	Edades	Poblacion Xi	$(x_i - \bar{x})$	$(x_i - \bar{x})^2$
1	19	898	22	493,827
2	20	947	71	5072,605
3	21	860	-16	248,938
4	22	960	84	7093,383
5	23	822	-54	2892,049
6	24	869	-7	45,938
7	25	859	-17	281,494
8	26	839	-37	1352,605
9	27	828	-48	2282,716
	TOTAL	7882	0	19763,556



N = tamaño de la población	N = 120000
Z = es el nivel de confianza	Z = 95 % → 1,96
E = es el error	E = 2
σ = desviación estándar	$\sigma =$ ¿?
n = tamaño de la muestra	n = x

Media

$$x = \frac{7882}{9}$$

$$x = 875,778$$

Desviación Estándar

$$\sigma = \sqrt{\frac{1}{N-1} \sum_{i=1}^N (x_i - \bar{x})^2}$$

$$\sigma = \sqrt{\frac{1}{9-1}(19764)}$$

$$\sigma = \sqrt{\frac{1}{8}(19764)}$$

$$\sigma = \sqrt{2470,444}$$

$$\sigma = 49,704$$

Desviación estándar = 49,704



Determinación de la muestra

$$n = \frac{N * Z^2 * \sigma^2}{(E^2 * N) + (Z^2 * \sigma^2)}$$

$$n = \frac{7882 * (1,96)^2 * (49,704)^2}{(5^2 * 7882) + ((1,96)^2 * (49,704)^2)}$$

$$n = \frac{7882 * 3,84 * 2470,44}{(25 * 7882) + (3,84 * 2470,44)}$$

$$n = \frac{74803800,82}{(1970050,00) + (9490,46)}$$

$$n = \frac{74803800,82}{206540,46}$$

$$n = 362,18$$



INTERPRETACION

El tamaño de muestra que se debe encuestar para obtener un resultado que arroje resultado que no difiera en más de 5 unidades con respecto al promedio que se obtendría si se encuestara la totalidad de la población de jóvenes en edades de 19 a 27 años es de **365 personas** cifra redondeada para obtener un resultado más real.

2.3.2.- Encuesta

Diseño de la encuesta:

El siguiente banco de preguntas está diseñado para las personas que acuden a los diferentes bares de la ciudad de Guaranda, ya que las mismas nos brindarán información más precisa y clara de cómo es el tipo de consumo del alcohol y en qué cantidad, como también si están dispuestos a degustar de un coctel elaborado a base de este licor.

Tabulación:**1. ¿Con qué frecuencia en un mes visita lugares de distracción?**

	X
1 vez	110
2 veces	174
3 veces	62
	18
	1
	365



Elaborado por Andrés Cardoso

Análisis pregunta 1

De acuerdo a lo que se observó en la gira técnica en la provincia de Bolívar estos lugares de entretenimiento son abiertos en su mayoría de jueves a sábado y los clientes visitan con frecuencia este tipo de lugares de distracción dos veces cada mes de una muestra de 365 personas.



2. ¿Consume bebidas alcohólicas, en estos lugares?

	X
SI	343
NO	22
	365



Elaborado por Andrés Cardoso

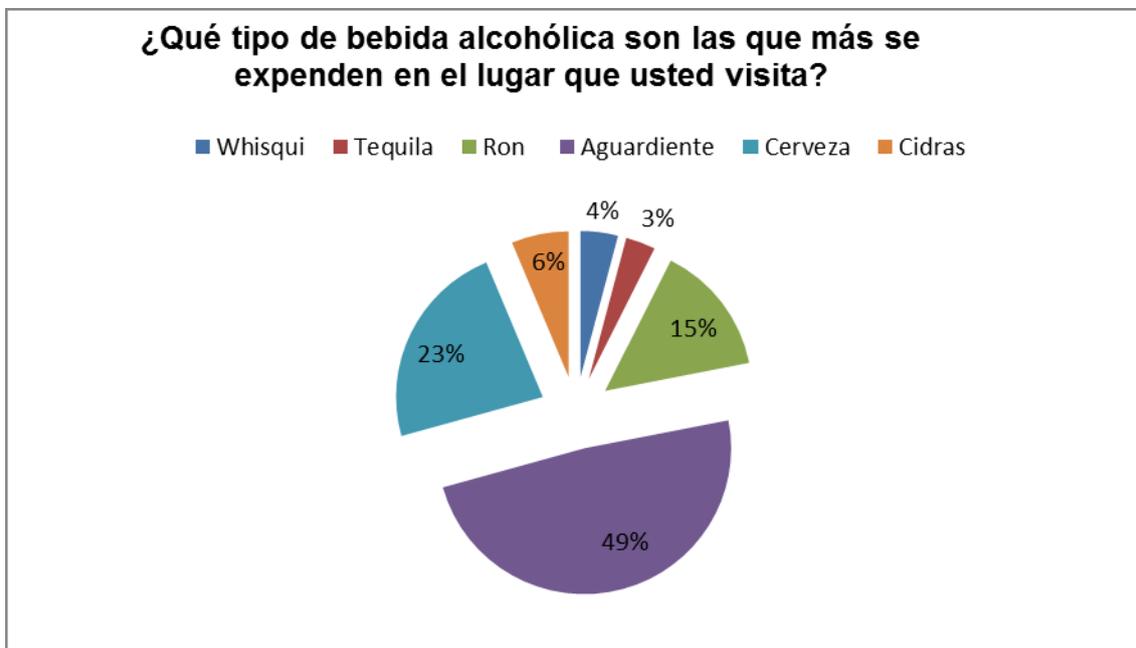
Análisis pregunta 2

Todas las personas que visitan estos lugares de entretenimiento son mayores de edad por lo que se facilita el consumo y la venta de licor dentro de los establecimientos, a pesar de esto son 22 jóvenes que no consumen bebidas alcohólicas y solo van a divertirse.



3. ¿Qué tipo de bebida alcohólica son las que más se expenden en el lugar que usted visita?

	X
Whisqui	15
Tequila	12
Ron	53
Aguardiente	178
Cerveza	84
Cidras	23
	365



Elaborado por Andrés Cardoso

Análisis pregunta 3

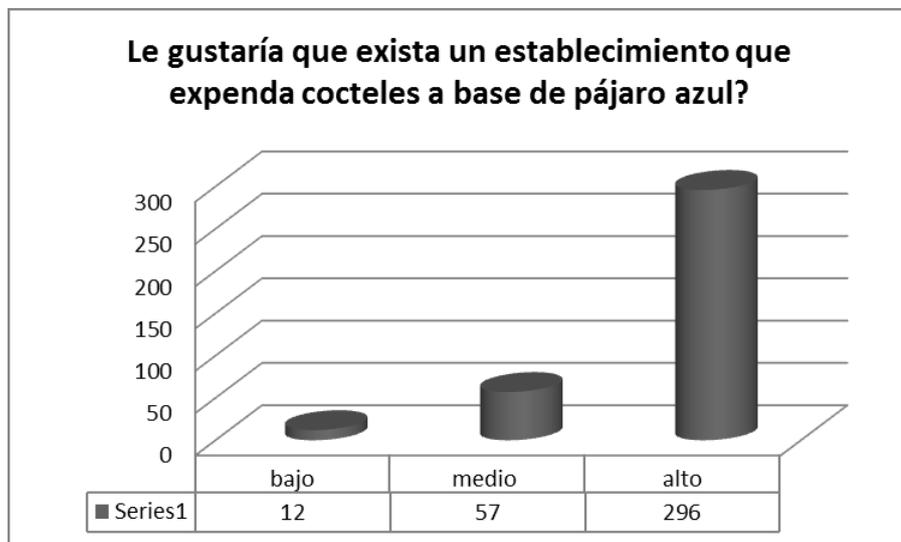
En los bares se ofrecen diferentes clases de bebidas alcohólicas, los consumidores prefieren el aguardiente, seguido de la cerveza por su bajo costo, por lo tanto de preferencia en la Ciudad de Guranda se consume el aguardiente, la cerveza y el ron; siendo el tequila y whisqui con un menor porcentaje respectivamente a lo que se puede estimar en las encuestas con población de 365 personas.



4. ¿Le gustaría que exista un establecimiento que expendiera cocteles a base de pájaro azul?

En una escala de 1 a 3 donde: 1 = bajo 2 = medio 3 = alto.

	X
bajo	12
medio	57
alto	296
	365



Elaborado por Andrés Cardoso

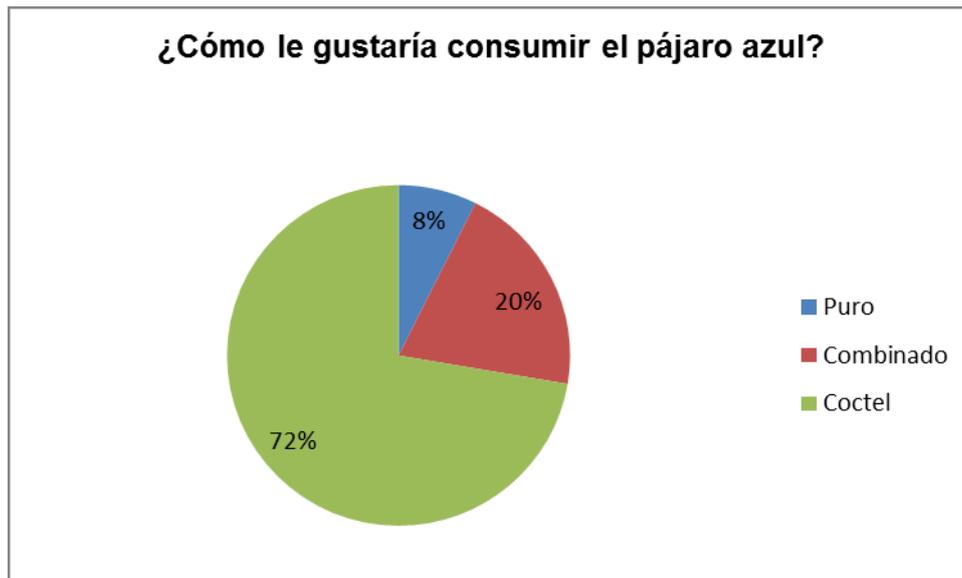
Análisis pregunta 4

Las personas que consumen pájaro azul o en su mayoría las que han probado esta clase de licor, desearían que exista un establecimiento que expendiera cocteles a base de este licor, para consumir un producto innovador a base de pájaro azul por tradición, consumo o por probar un producto nuevo.



5. ¿Cómo le gustaría consumir el pájaro azul?

	X
Puro	27
Combinado	74
Coctel	264
	365



Elaborado por Andrés Cardoso

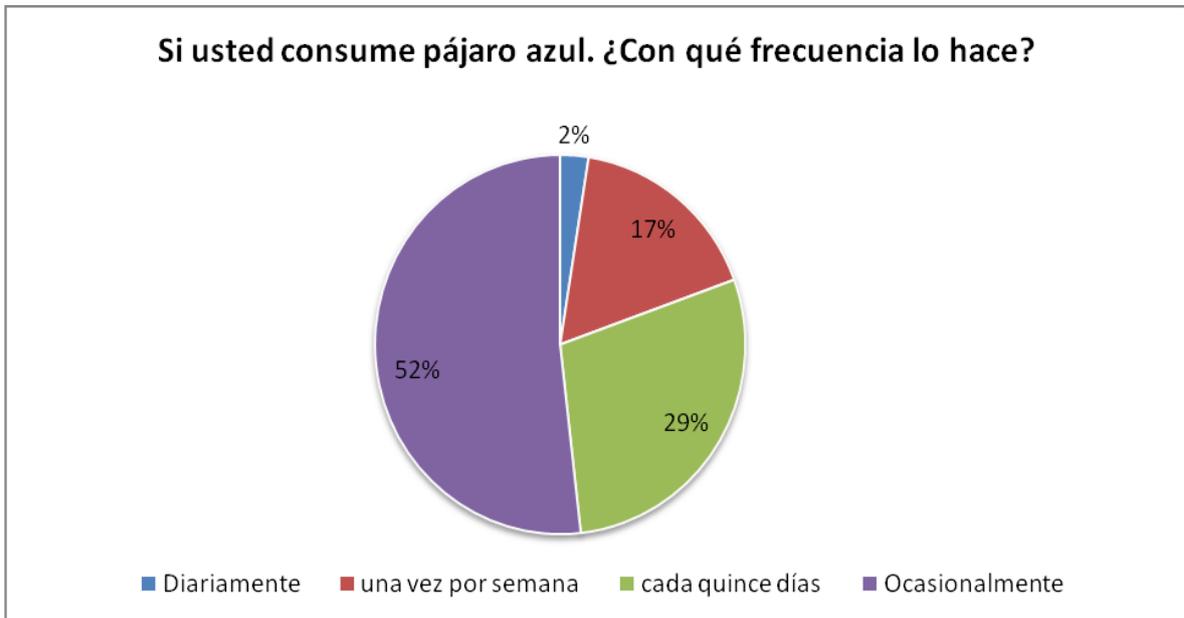
Análisis pregunta 5

Las personas entre 19 a 27 años encuestadas del total del universo preferirían un coctel a base de pájaro azul, por la mezcla de licores y fusiones de sabores.



6. Si usted consume pájaro azul. ¿Con qué frecuencia lo hace?

	X
diariamente	9
una vez por semana	62
cada quince días	105
ocasionalmente	189
	365



Elaborado por Andrés Cardoso

Análisis pregunta 6

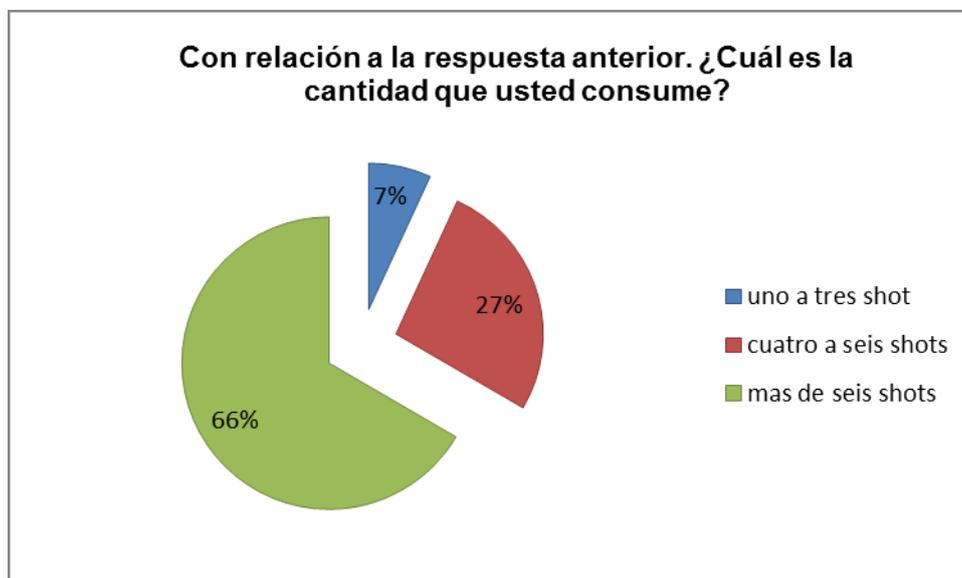
Los demandantes han consumido pájaro azul con una frecuencia en su mayoría ocasionalmente del total que consumen este tipo de licor en los lugares de la ciudad, y solo un mínimo del total son aquellos que consumen diariamente, de una población de 19 a 27 años de edad.



7. Con relación a la respuesta anterior. ¿Cuál es la cantidad que usted consume?

Uno a tres shots () Cuatro a seis shots () Más de seis shots ()

	X
uno a tres shot	25
cuatro a seis shots	97
más de seis shots	243
	365



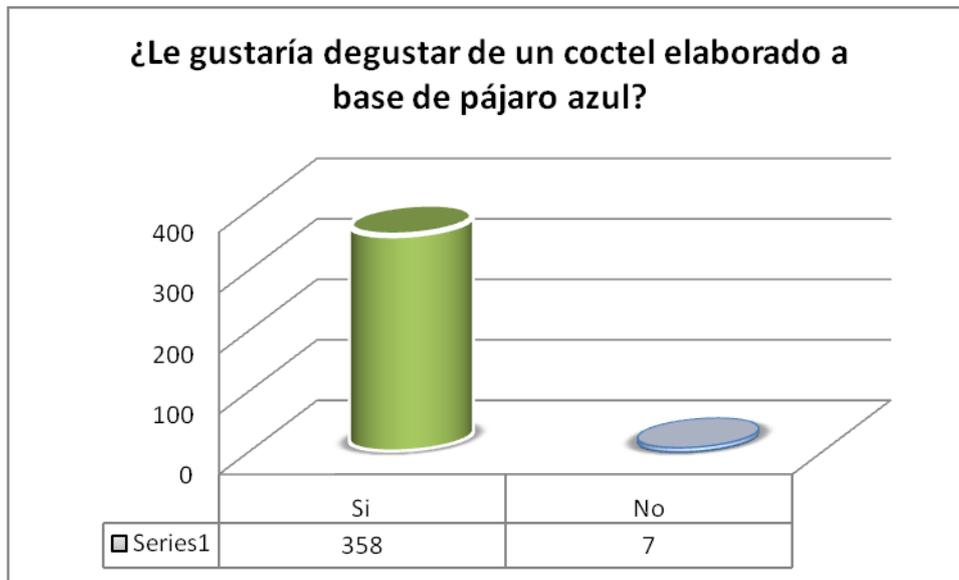
Elaborado por Andrés Cardoso

Análisis pregunta 7

De acuerdo a las personas encuestadas, estas prefieren consumir más de seis shots y con el menor porcentaje solo consumen de uno a tres shots del total de encuestados que consumen de pajar azul.

8. ¿Le gustaría degustar de un coctel elaborado a base de pájaro azul?

	X
Si	358
No	7
	365



Elaborado por Andrés Cardoso

Análisis pregunta 8

Los clientes de los bares en su mayoría aceptan y aprueban el degustar de un coctel elaborado a base de pájaro azul, lo cual permite la viabilidad de la investigación.

Se puede concluir que en la ciudad de Guaranda existe un estancamiento en cuanto a sus bariaciones de licores con base en pájaro azul, lo cual permite la creacion de cocteles y sus aceptación en el mercado



Capítulo III

Creación de Cocteles con base en el aguardiente Pájaro Azul

3.- Introducción

Durante los últimos meses en el Ecuador se ha desatado una crisis en cuanto a licores con presencia de metanol en su contenido se refieren, por lo cual ha sido necesario obtener investigación real del origen, causas y consecuencias en el ser humano⁵.

El Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez, mediante estudios realizados determinaron la presencia de alcohol metílico, tanto en muestras biológicas de pacientes como en muestras del producto incautado.

Esta sustancia cuando es ingerida, produce metabolitos como el ácido fórmico y formaldehído, extremadamente tóxicos, cuyos daños llevan a la ceguera e incluso a la muerte. La dosis letal para los humanos varía entre 60 y 250 c.c. Por tal motivo se emitió un listado de licores adulterados que se encuentran prohibida su venta.

⁵ Ver reportaje “Licor Adulterado” Anexo 3



La lista de licores analizados, con pruebas técnicas por el Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez – INH, y que dieron positivo con altos niveles de metanol, se encuentran detallados en la siguiente lista⁶.

Debido a la emergencia suscitada se analizó la posibilidad de utilizar el licor “Pájaro Azul” de la empresa productora y comercializadora ecualiquors, siendo esta la más viable.

ECUALIQUORS

Empresa productora y comercializadora de licores en el Ecuador, en sus inicios ILCON (Industria Licorera Cóndor) lleva en el mercado ecuatoriano más de 10 años, cuenta con su planta en el sector industrial al norte de Quito – Ecuador.

Misión:

Fabricar licores con los más altos niveles de calidad con el fin de lograr la satisfacción de nuestros consumidores y superarla, generando rentabilidad y beneficio tanto a sus trabajadores como a sus accionistas, integrando la responsabilidad y el interés sobre el medio ambiente y la sociedad.

⁶ Ver documento completo en Anexo 4

**Visión:**

Ser la empresa productora de marcas líderes en el mercado nacional e internacional.

Valores:

- ❖ Ética
- ❖ Honestidad
- ❖ Cumplimiento cabal de las Leyes de la República aplicadas a las compañías y/o personas jurídicas
- ❖ Respeto por el Ser Humano y el Medio Ambiente
- ❖ Trabajo en Equipo

Logotipo:**Productos:**

Licores elaborados con productos de alta calidad y garantizados, cumpliendo a cabalidad con todas las normas y regulaciones concernientes a la industria.



Cuenta con tecnología de punta, personal capacitado, responsable y comprometido con la satisfacción de los clientes y el cuidado del medio ambiente.

Todos sus licores se elaboran a partir de alcohol etílico rectificado extraneutro, el cual cuenta con certificados de calidad que garantiza la obtención de productos con el más alto nivel de calidad.

Variedades:

❖ Aguardiente de caña Pájaro Azul 30°GL.

El aguardiente es reposado en tanques de acero inoxidable con lo que se logra armonizar sus características sensoriales, dándole un sabor y aroma únicos e incomparables. Luego es filtrado para otorgarle brillantez, finalmente es envasado en botella de vidrio con tapa guala (con tecnología italiana) la cual asegura la inviolabilidad del producto.



❖ **Ron Cubanero 750cc**

El ron es producto del añejamiento de las mieles de la caña de azúcar, reposado en barriles de roble blanco americano a lo cual se debe su aroma amaderado, además de su sabor fino y exquisito, a continuación es filtrado para otorgarle brillantez antes de ser envasado en botella de vidrio con tapa guala (con tecnología italiana), la misma que asegura la inviolabilidad del producto.



❖ **Amareto DiAntonella 750cc**

Es un licor de almendras de gusto dulce a la vez que astringente. Su cualidad, está dada por su sabor tan particular de poder tomarse solo o con hielo. La mezcla de sus ingredientes es reposada en tanques de acero inoxidable luego de ser filtrado, el licor es envasado en una botella de vidrio elegante y distinguido, satisfaciendo los paladares más exigentes y refinados.



Cadenas Distribuidoras:

Los productos Ecualiqor, se los puede comprar en las siguientes cadenas de autoservicios y supermercados del Ecuador:

- ❖ Supermercados Santa María
- ❖ Magda Espinosa Supermercados
- ❖ Comercial La FAE
- ❖ El Arbolito Delicatese

Ubicación:

Aceitunos No. 168 y Av. Eloy Alfaro. Quito Ecuador



Pájaro Azul:

A partir del mes de julio salió al mercado la nueva presentación de pájaro azul tradicional, licor del Ecuador con base de aguardiente de más de 80 años de tradición, originario de la Provincia de Bolívar – Ecuador.

Descripción

- ❖ Aguardiente de Caña
- ❖ Grado Alcohólico de 30° GL
- ❖ Ingredientes: Aguardiente de caña y agua desmineralizada
- ❖ Reg. San.- 011164 INHQAN1109
- ❖ Norma INEN.- 362
- ❖ Hecho en el Ecuador
- ❖ Caja de 12 unidades y 24 unidades
- ❖ Presentaciones: 375 cm³ y 750cm³



3.1.- Combinación de productos

Un buen coctel para que merezca el nombre como tal, no solamente debe constituir una combinación bien hecha de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, sino también una buena presentación, un sabor equilibrado por la combinación de cantidades exactas y aroma agradable, satisfaciendo así el paladar y el espíritu para el que ha sido creado.



3.1.1.- Composición de un coctel

De acuerdo con el reglamento de competencias de la International Bartenders Association, un coctel no puede contener más de cinco productos, incluidos los usados para decoración.

Normalmente incluye un destilado de base, el cual es el elemento preponderante, dos licores para dar color y endulzarlo a la vez que baja el grado alcohólico, además puede llevar gotas de limón, de amargo (angostura) o de algún colorante y una fruta como decoración.

Los cocteles generalmente llevan las siguientes clases de ingredientes:

- ❖ Una base de alcohol, como vodka, tequila.

- ❖ Esencias que buscan dar un toque o rescatar el sabor de la base y agrega color a la mezcla. Los más comunes son la granadina o el blue curacao, etc.

- ❖ Finalmente la mayoría de los cocteles llevan algún tipo de decoración en base a frutas u hojas.



El contenido normal de un coctel es de tres onzas (85 cl). Algunos cocteles, especialmente los refrescantes, pueden tener 6 ó más onzas. Pero en cualquier caso, el contenido de licor de un coctel es de 2 a 2 1/2 onzas; esto incluye el destilado de base más los licores o vinos usados como complemento para “modificar” el aguardiente.

Con el hielo que se derrite al mezclar o batir, las gotas o chorritos de aromatizantes o saborizantes y la fruta que se use como decoración se completan las 3 onzas del coctel. En los tragos largos, los cubos de hielo y la soda, refrescos o jugos alargan el trago a 6, 8 ó 10 onzas.

3.1.2.- Como usar la coctelera

- ❖ No llenarla más de 2/3 de su capacidad.

- ❖ Agarrarla con las dos manos: con la derecha sujetando el tapón superior, con la izquierda la tapa inferior y el cuerpo, no levantarla más arriba del hombro.

- ❖ Agitarla con movimientos enérgicos, generalmente se la agita 12 veces, con los brazos extendidos y apartados a unos 45°, se espera que se enfríen las yemas de los dedos para que la preparación este lista.



3.1.3.- Consejos

- ❖ Seguir con cuidado las proporciones.

- ❖ Poner los ingredientes en este orden: hielo, azúcar, leche, huevos, zumos, bebidas alcohólicas de menor a mayor contenido en alcohol.

- ❖ Las bebidas gaseosas se ponen directamente en las copas, nunca en la coctelera ni en el vaso mezclador, debido al gas que contienen ya que pueden provocar una explosión.

- ❖ Colar las mezclas si llevan zumos como pepitas u otros sólidos.

- ❖ Antes de servir las bebidas frías, se pueden dejar las copas unos minutos en el congelador, solo si se considera necesario.

3.1.4.- Equipamiento del bar

- ❖ Coctelera

Dentro de las pocas cosas esenciales para preparar tragos es fundamental la coctelera, especialmente cuando en la preparación intervienen huevos, frutas, crema, miel, leche o licores.



Se puede reemplazar por un recipiente de plástico que cierre herméticamente, aunque hoy en día existen cocteleras de cristal; también se puede optar por la clásica de acero inoxidable.

El colador incorporado, en muchos casos para los residuos de frutas exprimidas, usada también para mezclar las bebidas con hielo antes de servirse.

Dos tipos de cocteleras

De estilo europeo.- Que consiste en un contenedor, que puede ser de metal o combinado con vidrio, con una capacidad aproximada de medio litro. Tiene una abertura arriba que permite introducir las bebidas y un pico que se usa para servir.

Coctelera americana.- Consiste en dos vasos de igual tamaño, donde se coloca el líquido, para luego cerrarse por el medio. Esta es generalmente de metal, o un vaso de metal y el otro de vidrio.

❖ Vaso mezclador

Es un recipiente de cristal de gran tamaño; se usa para bebidas que no deben ser agitadas, sino mezcladas. También se puede emplear un vaso plástico o una jarra de boca ancha.



❖ Cuchara mezcladora

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

❖ Colador de coctel

También llamado “oruga” tiene forma circular, rodeado por un resorte en espiral. Especialmente diseñado para ajustarse en el tope de la coctelera y colar la bebida en el vaso. El resorte alrededor de su borde tiene como función la de no dejar pasar los cubitos de hielo, las pulpas y las semillas de las frutas en el momento de vaciar el coctel en la copa. Se puede suplir por un colador metálico pequeño, según el tamaño del vaso mezclador.

❖ Licuadora

Se utiliza para preparaciones bien mezcladas y espumosas. También se usa para la “frozen cocktails” (cocteles con hielo picado).



❖ Ralladores

Normalmente se utilizan dos, uno para productos con orujos como nuez moscada, maní y otro para la cáscara de las frutas.

3.1.5.- Como mezclar tragos

Hay distintas formas de mezclar, estas varían según el trago:

- ❖ El batido a mano usando una coctelera, que se llena con tres cuartos de vaso con hielo, preferentemente en cubos. Se agrega luego los ingredientes, en un orden de contenido de alcohol (se empieza por el de mayor grado alcohólico).

Se mezcla con movimientos enérgicos hasta que el agua se empieza a condensar en el exterior de la coctelera, indicando que el trago está suficientemente frío.

- ❖ Otro método consiste en revolver en un vaso la mezcla. Se usa hielo, de preferencia en cubos ya que el hielo molido puede aguar demasiado el trago y el agua condensándose en el exterior indica cuando esta frío.



- ❖ Los tragos a base de alcohol y frutas, entre otros ingredientes difíciles de combinar con otro método, se preparan por lo general usando una licuadora, hasta que obtienen una consistencia homogénea. Si se usa hielo este debe estar picado.

- ❖ El último método consiste en ir agregando los ingredientes uno a uno en el vaso donde se prepara el trago. Por lo general no se revuelve, aunque se agrega una varilla o sorbete que permite revolver.

3.2.- Experimentación

Para la realización de los cocteles de autor se necesitó la ayuda de algunos utensillos y cristalería de bar, dentro de los cuales a continuación en la siguiente tabla se detallaran los más importantes y aquellos que se han utilizado para la creación de los mismos.

Tabla 11 Tabla de Utensillos

	<p>Plastic pour.- Dosificador plástico, ayuda al control de la cantidad de la bebida, con un error de $\frac{1}{4}$ oz. Resistente a golpes e ideal para exhibiciones de flair.</p>
	<p>Cocteleraoston tin.- Nos brinda una mayor velocidad al momento de servir, dando ese valor agregado.</p>
	<p>Colador oruga.- Cuela los combinados impidiendo que pasen los hielos, pulpas o semillas al vaso o a la copa.</p>
	<p>Rompe hielos.- Ayuda a separar o romper el hielo, para poder trabajarlo de una manera eficiente.</p>
	<p>Cuchara mezcladora.- Es de acero inoxidable, se usa para mezclar los cocteles en el vaso de composición.</p>
	<p>Batidora Hamilton beach.- Ideal para la elaboración de cocteles frozen, con una cubierta de acero, hacen de esta batidora esencial para el trabajo.</p>

	<p>Sifón.- Es un montador de nata al que se incorpora aire mediante unas cápsulas de nitrógeno, gracias a este sencillo principio podemos convertir en espuma casi cualquier mezcla, dulce o salada.</p>
	<p>Cargas de nitrógeno.- Son cápsulas de aire comprimido, estas forman la energía necesaria para convertir en cremosas espumas y suaves batidos infinitas combinaciones de alimentos. No tienen fecha de caducidad.</p>
	<p>Sacacorchos.- Consta de 3 partes: navaja, tirabuzón o torniquete, y pie o pata.</p>
	<p>Trapo absorbente.-</p>

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 12 Tabla de Cristalería

	<p>Copa flauta.- De forma alargada y estilizada permite apreciar bien los aromas, para vinos espumosos.</p>
	<p>Shot abierto.- Su capacidad es de 2 onzas, para bebidas directas como mezcal, tequila o aguardiente.</p>
	<p>Vaso pilsen.- Capacidad de 200mm, vaso para cerveza.</p>
	<p>Copa martini.- Capacidad de 137mm.</p>
	<p>Copa lexington.- Su capacidad es de 20 oz, tiene una altura de 13.4 cm, ideal para servir agua.</p>

Elaborado por Andrés Cardoso



3.3.- Clasificación de los cocteles de autor considerando su tipo de elaboración

A los cocteles de autor se los ha separado en cuatro diferentes grupos, de acuerdo al tipo de utensilios utilizados en su elaboración, así como también de acuerdo a sus ingredientes característicos utilizados:

- ❖ Grupo 1.- Coctelera. Aquí se encuentran todos los cocteles que en su proceso de elaboración necesitan ser agitados por alrededor de 5-10 segundos en una coctelera.
- ❖ Grupo 2.- Directo al vaso. Son aquellos cocteles que sus ingredientes se vierten directamente al vaso o a la copa en orden y sin mezclarlos.
- ❖ Grupo 3.- A las rocas. Cocteles que en su preparación necesitan cubos de hielo, se puede servir sin colar.
- ❖ Grupo 4.- Especiales. Tienen una característica adicional, son elaborados con químicos aptos para el consumo humano, también aumenta el tiempo de preparación.



3.3.1.- Clasificación de las bebidas alcohólicas como acompañamiento para comidas

Las bebidas alcohólicas se encuentran clasificadas de acuerdo a su graduación alcohólica, para acompañar las comidas y realzar su sabor. Dentro de sus clasificaciones tenemos:

❖ Tragos aperitivos

Las bebidas o cócteles aperitivos son aquellas que se sirven antes del almuerzo o de la cena, deben ser secos o amargos, de alta graduación alcohólica para no quitar el apetito.

❖ Tragos digestivos

Son bebidas que se las pueden consumir durante las comidas, ayudan a una buena digestión y realzan el sabor de la preparación.

❖ Tragos de bajativos

Son todos aquellos tragos que van al final de una comida, cuya cualidad será facilitar el proceso digestivo de los alimentos, sus componentes son alcohólicos, son servidos en pequeña cantidad, de 50 cc hasta máximo 80 cc.



3.3.2.- Clasificación de las bebidas alcohólicas considerando su tiempo de consumo una vez servidos

Los cocteles pueden dividirse en dos diferentes categorías de acuerdo al contenido o cantidad de líquidos que contienen, estos se clasifican en:

❖ Tragos cortos

Son aquellos cocteles que en su preparación utilizan pocas bebidas, deben ser sutiles combinaciones alcohólicas de sabor acentuado, por lo general se sirven en copas pequeñas, el tiempo de consumo es corto.

Tabla 13 Tiempo estimado de consumo para los tragos cortos

Coctel	Tiempo en segundos
Pájaro Flambeado	En 1 minuto
Sueño Azul	
Amor Perfecto	
Capitán	De 1 a 2 minutos
Picaflor	
Páramo Andino	De 1 a 3 minutos
Diosa Sumergida	De 3 a 4 minutos
Fresita Night	De 3 a 5 minutos
Chimbo	

Elaborado por Andrés Cardoso



❖ Tragos largos

Son combinaciones que suelen contener una mayor cantidad de líquido, por lo que sirven en copas más grandes, generalmente vasos altos y rectos, de ancho mediano, que contienen entre 200 y 300 cc.

Tabla 14 Tiempo estimado de consumo para los tragos largos

Cocteles	Tiempo en segundos
Banana azul	De 5 a 8 minutos
Changuilito	
Sangre Guarandea	
Mangoneado	
Playita Serrana	
Dulce Pasión	
Arena	
Diablo Guarandea	
Piel Canela	
Niña Guarandea	
Niña Blanca	De 8 a 10 minutos
Ecuador	
Chicha Colorada	
La Cruz	
Amor Guarandea	



María sangre azul	De 8 a 12 minutos
Apple Blue	

Elaborado por Andrés Cardoso

Si se respetan estos tiempos las cualidades de las bebidas alcohólicas se mantendrán en mejor condición al momento de su degustación.

3.3.3.- Tabla general de la clasificación de los cocteles creativos

Tabla 15 Clasificación general de los cocteles creativos

Clasificación de los cocteles creativos		
Clasificación	Clase	Cocteles de Autor
Por su elaboración	Grupo 1	Chicha Colorada, Mangoneado, Playita Serrana, Dulce Pasión, Amor Guarandeño
	Grupo 2	Pájaro Flambeado, Sueño Azul
	Grupo 3	Banana Azul, María Sangre Azul, Changuilito, Ecuador, La Cruz, Diablo Guarandeño, Sangre Guarandeña, Niña Guarandeña, Arena, Chimbo, Piel Canela, Diosa Sumergida, Niña Blanca
	Grupo 4	Fresita Night, Páramo Andino, Picaflor, Apple Blue, Capitán, Amor Perfecto



Como acompañamiento para comidas	Tragos aperitivos	Pájaro Flambeado, Changilito, Sueño Azul, Picaflor, Capitán
	Tragos digestivos	Frasita Nigt, Banana Azul, Chicha Colorada, Ecuador, Mangoneado, La Cruz, Playita Serrana, Diablo Guarandeño, Amor Guarandeño, Piel Canela, Niña Blanca, Apple Blue
	Tragos bajativos	María Sangre Azul, Sangre Guarandeña, Niña Guarandeña, Dulce Pasión, Arena, Chimbo, Diosa Sumergida, Páramo Andino, Amor Perfecto
Por su tiempo de consumo	Tragos cortos	Frasita Night, Pájaro Flambeado, Chimbo, Sueño Azul, Diosa Sumergida, Páramo Andino, Picaflor, Capitán, Amor Perfecto
	Tragos largos	Chicha Colorada, María Sangre Azul, Banana Azul, Changuilito, Sangre Guarandeña, Ecuador, Mangoneado, Playita Serrana, Dulce Pasión Arena, Diablo Guarandeña, Piel Canela, Niña Blanca, La Cruz, Niña Guarandeña, Amor Guarandeño, Apple Blue,

Elaborado por Andrés Cardoso



3.4.- Ingeniería del producto

Tabla 16 Ingeniería del producto

Grupo	Descripción	Coctel
Uno	Coctelera. Cocteles que en su proceso de elaboración necesitan ser agitados por alrededor de 5-10 segundos en una coctelera.	Chicha colorada, Chicha Colorada, Mangoneado, Playita Serrana, Dulce Pasión, Amor Guarandño
Dos	Directo al vaso. Son aquellos cocteles que sus ingredientes se vierten directamente al vaso, copa o shot en orden y sin mezclarlos.	Pájaro Flambeado, Sueño Azul
Tres	A las rocas. Cocteles que en su preparación necesitan cubos de hielo, se puede servir sin colar.	Banana Azul, María Sangre Azul, Changuilito, Ecuador, La Cruz, Diablo Guarandño, Sangre Guarandña, Niña Guarandña, Arena, Chimbo, Piel Canela, Diosa Sumergida, Niña Blanca



Cuatro	Especiales. Tienen una característica adicional, son elaborados con químicos aptos para el consumo humano, también aumenta el tiempo de preparación.	Fresita Night, Páramo Andino, Picaflor, Apple Blue, Capitán, Amor Perfecto
--------	--	--

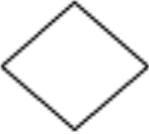
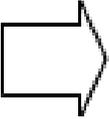
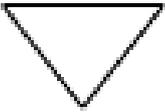
Elaborado por Andrés Cardoso

3.5.- Flujo Gramas

Son una representación gráfica de la secuencia de actividades de un proceso, además muestran lo que se realiza en cada etapa, los materiales o servicios que entran y salen del proceso, las decisiones que deben ser tomadas.

En el flujo grama se utilizan un conjunto de símbolos para representar las etapas del proceso, las personas o sectores involucrados, la secuencia de las operaciones y la circulación de los datos.

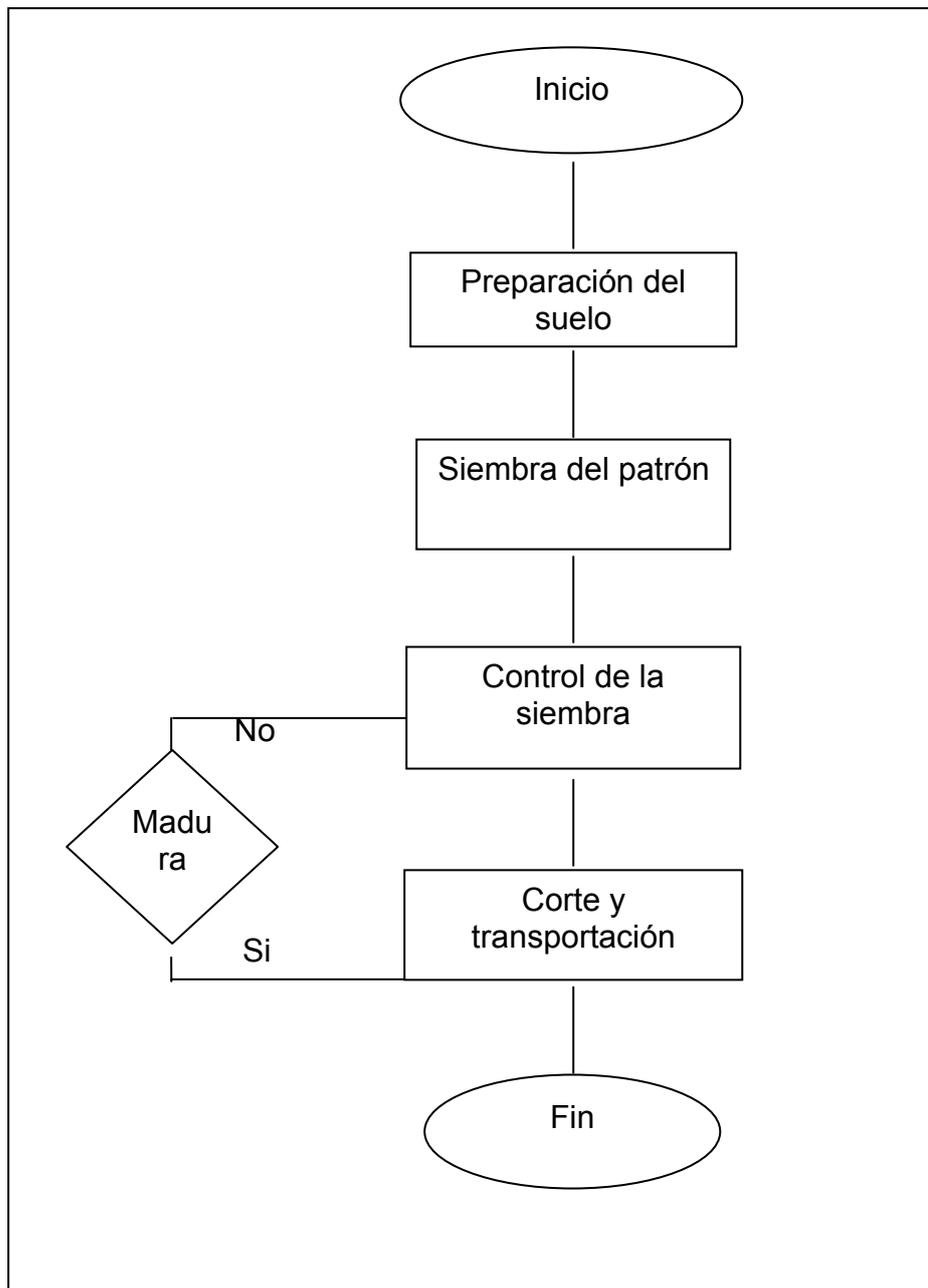
Tabla 17 Símbolos del flujograma

Símbolo	Descripción
	<p>Límites: Este símbolo se usa para identificar el inicio y el fin de un proceso.</p>
	<p>Operación: Representa una etapa del proceso. El nombre de la etapa o de quien la ejecuta se registra al interior del rectángulo.</p>
	<p>Documento: Simboliza al documento resultante de la operación respectiva. En su interior se anota el nombre que corresponda.</p>
	<p>Decisión: Representa al punto del proceso donde se debe tomar una decisión, existen dos flechas que salen del rombo, muestran la dirección del proceso en función de la respuesta real.</p>
	<p>Sentido del flujo: Significa el sentido y la secuencia de las etapas del proceso.</p>
	<p>Archivo: Indica que se guarda un documento de forma temporal o permanente.</p>
	<p>Conector de página: Representa una conexión o enlace con otra hoja diferente.</p>
	<p>Conector: Representa una conexión o enlace de una parte del diagrama, con otra parte lejana.</p>

Elaborado por Andrés Cardoso

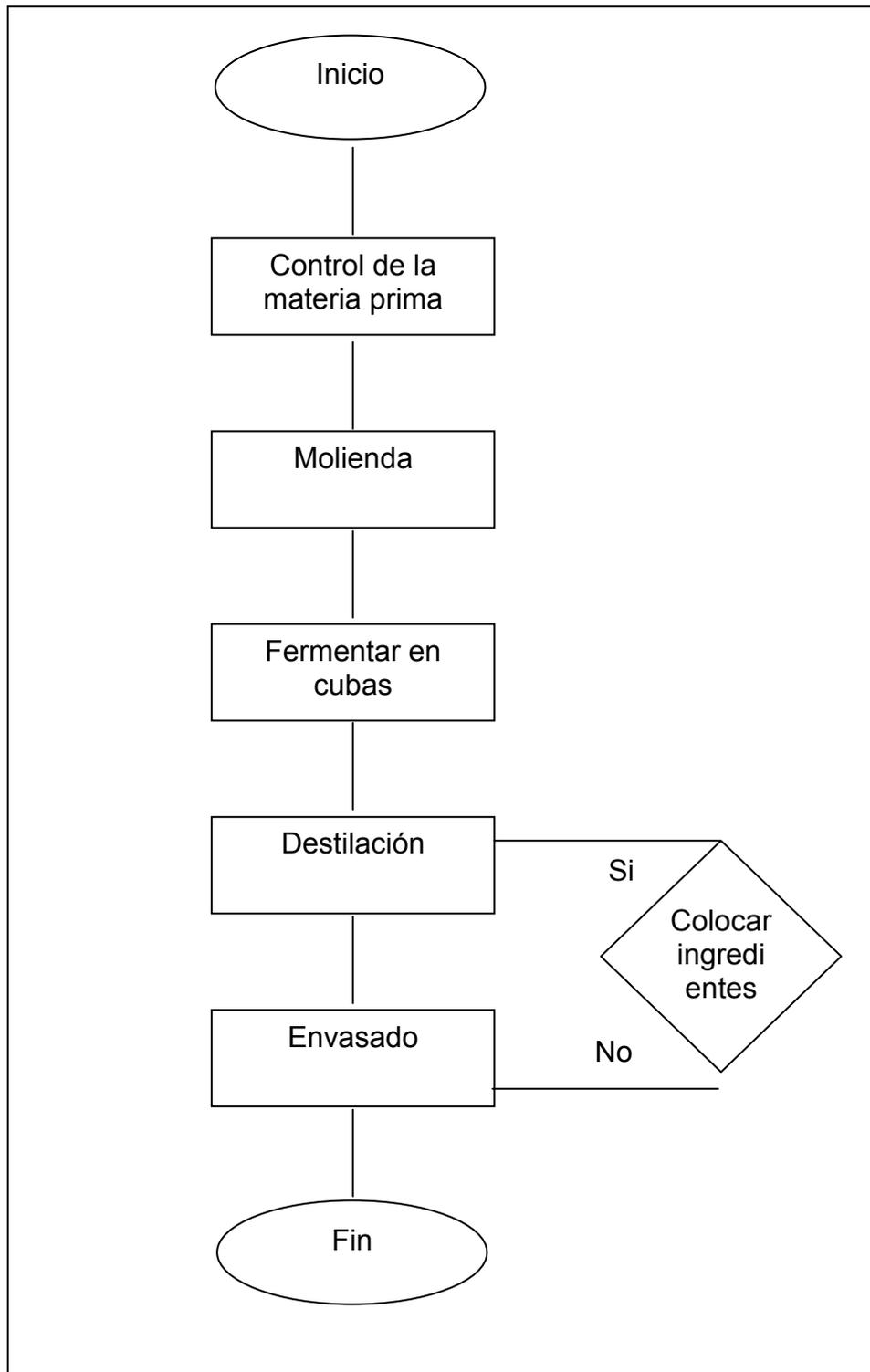


3.5.1.- Producción de la caña de azúcar



Elaborado por Andrés Cardoso

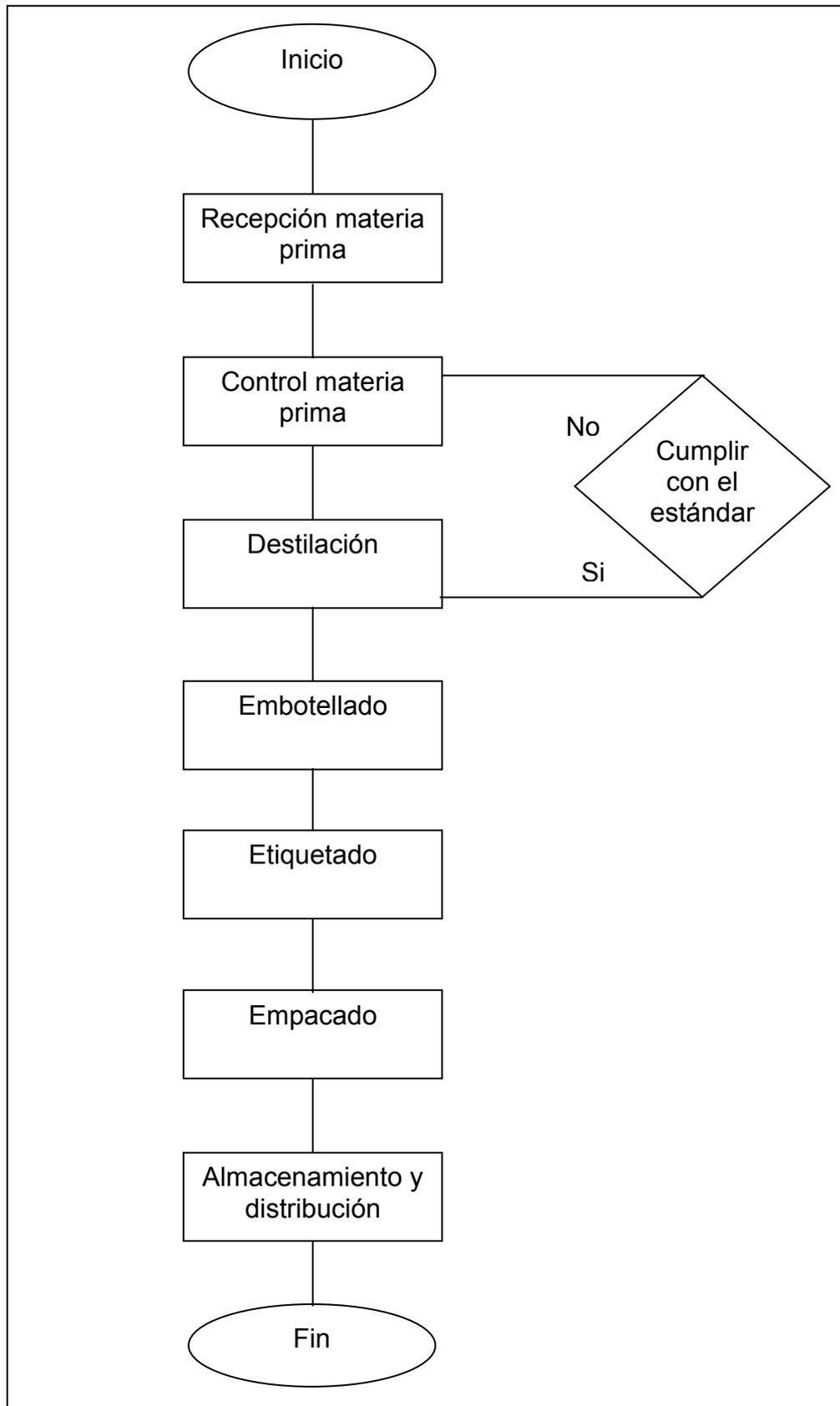
3.5.2.- Producción del pájaro azul



Elaborado por Andrés Cardoso



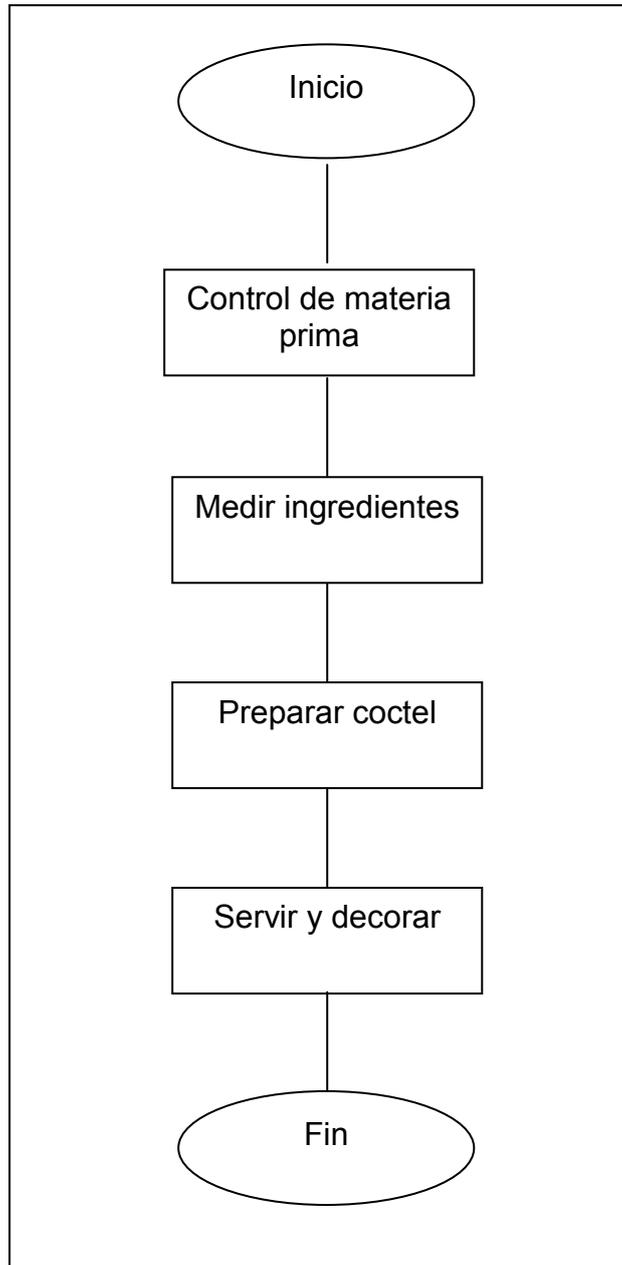
3.5.3.- Embotellado y etiquetado del licor pájaro azul



Elaborado por Andrés Cardoso



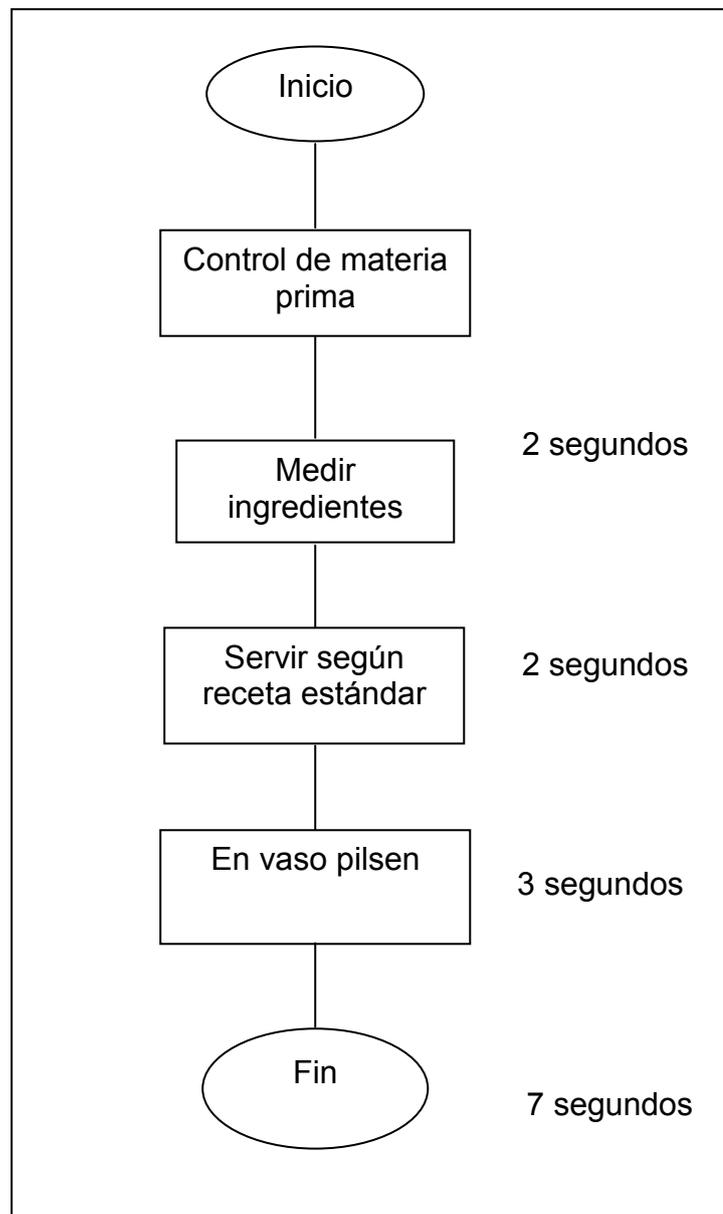
3.5.4.- Elaboración de cocteles



Elaborado por Andrés Cardoso



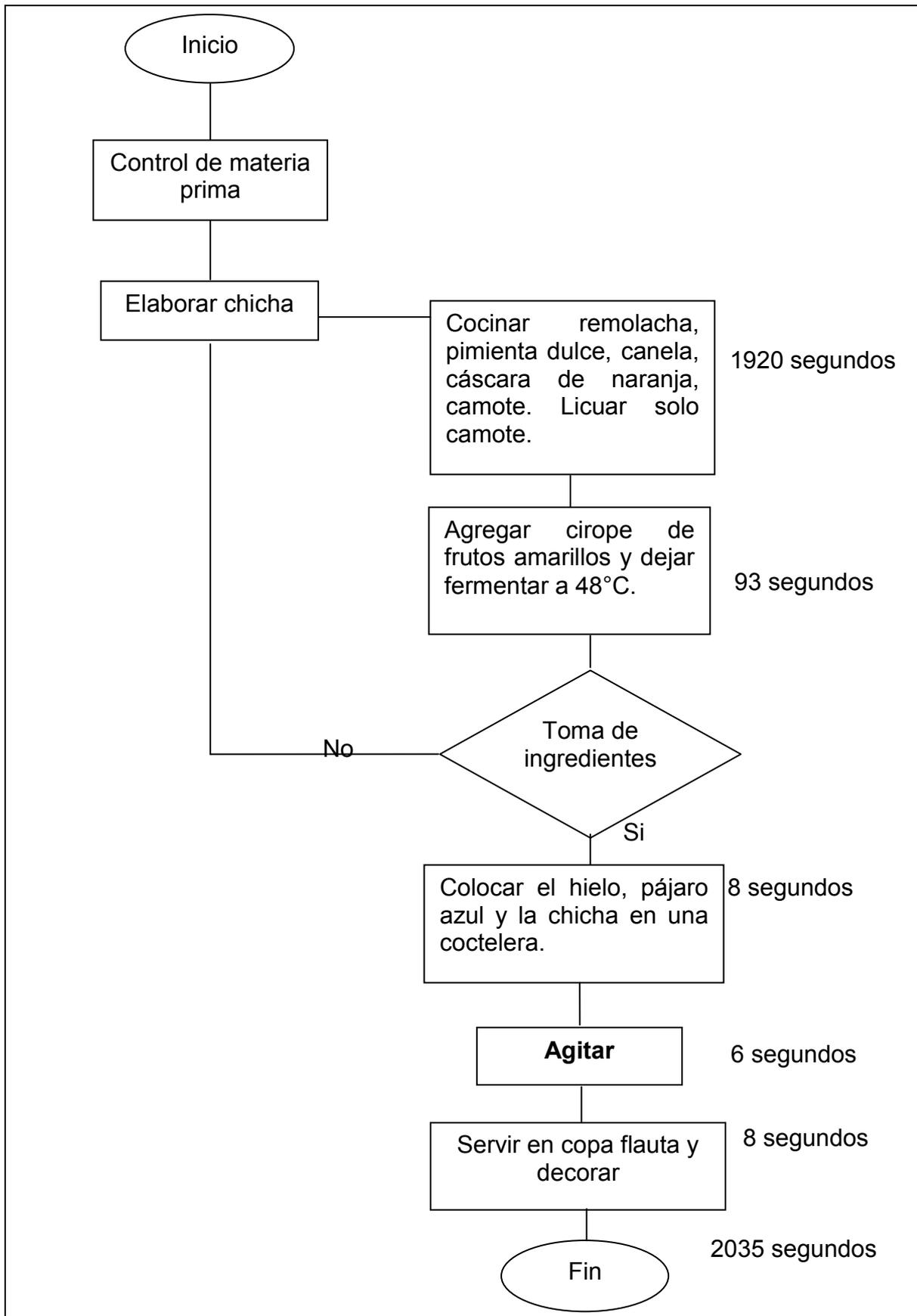
3.5.5.- Coctel Changuito



Elaborado por Andrés Cardoso



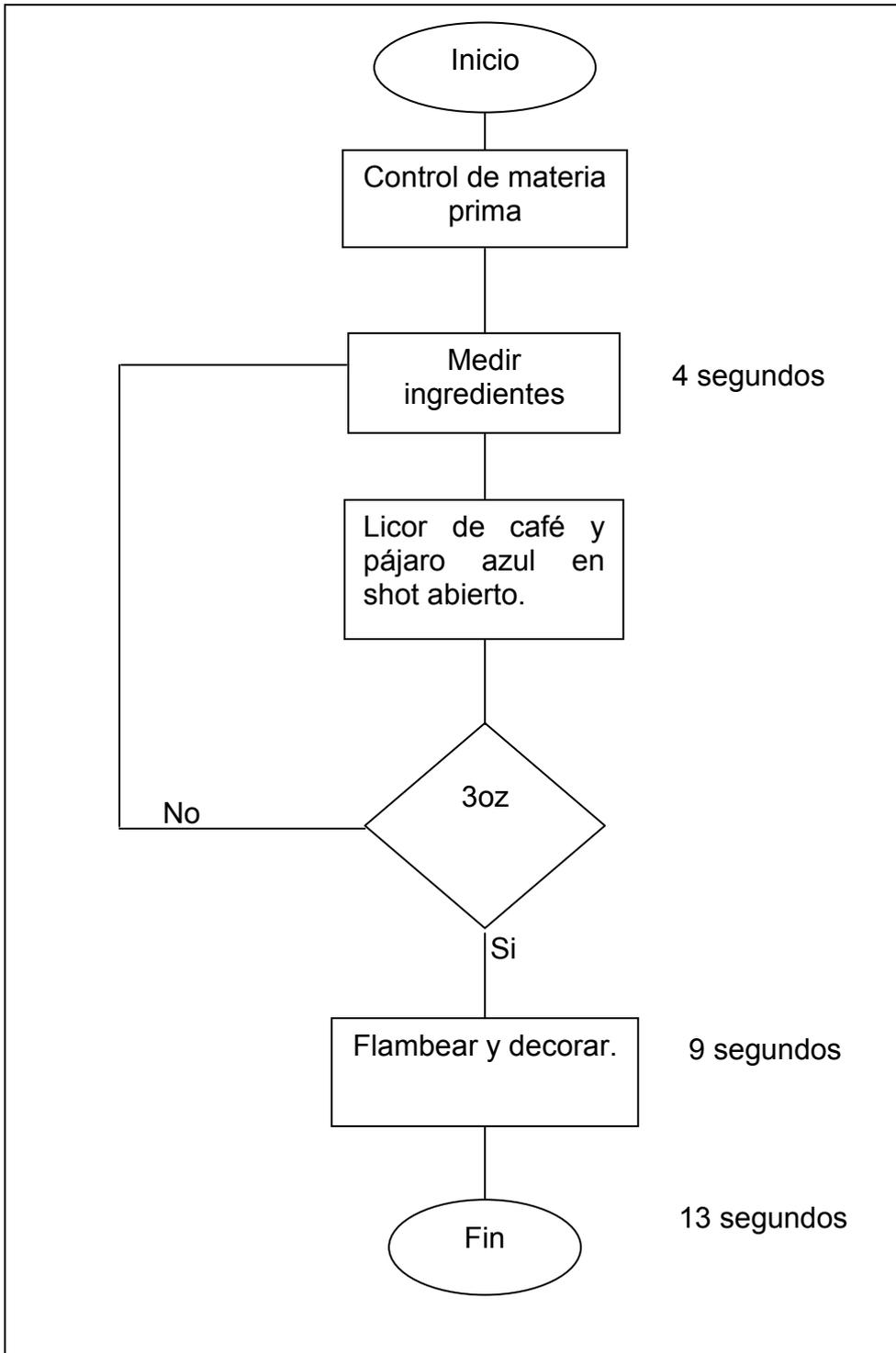
3.5.6.- Coctel Chicha Colorada



Elaborado por Andrés Cardoso



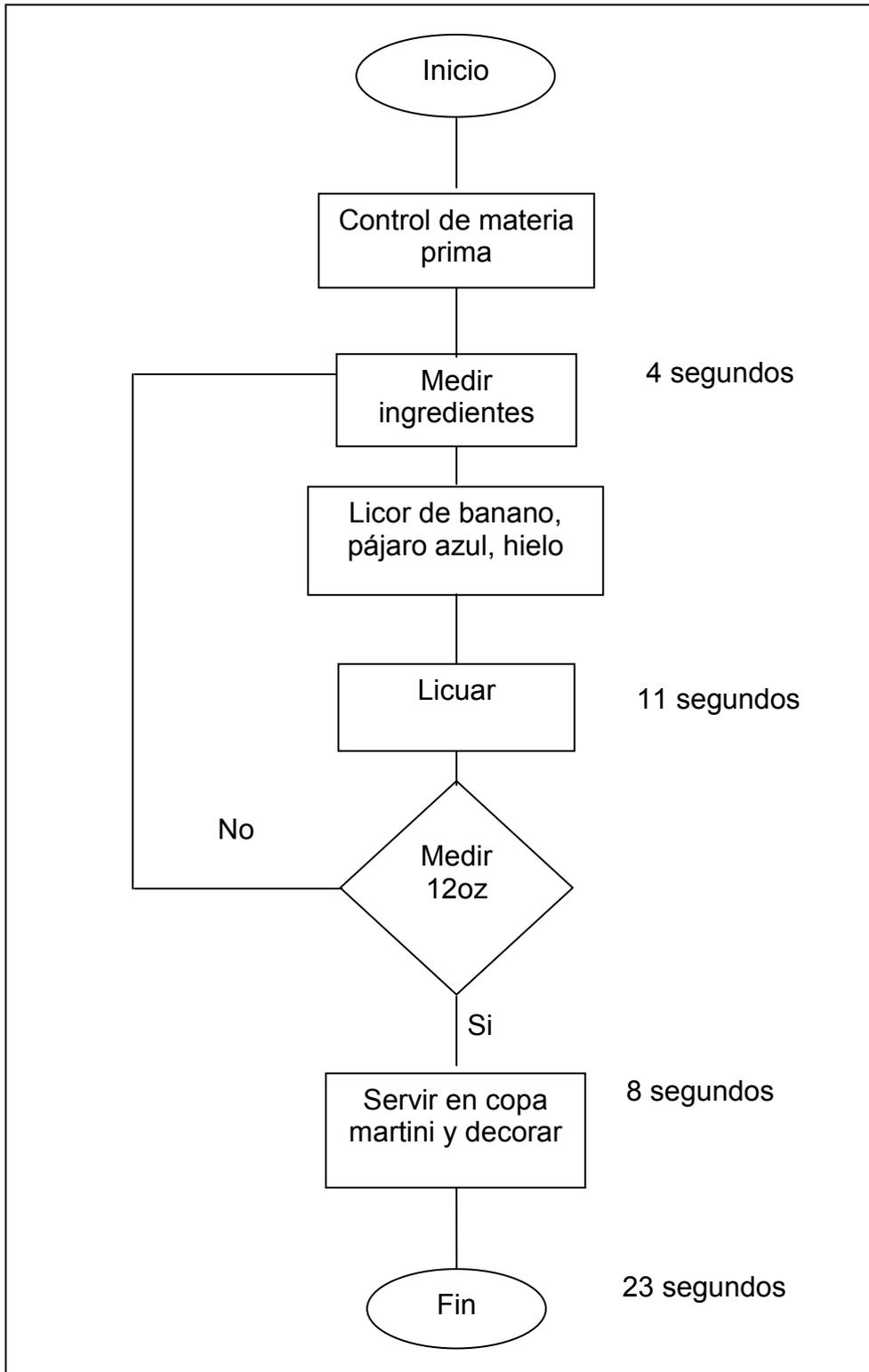
3.5.7.- Coctel Pájaro Flambeado



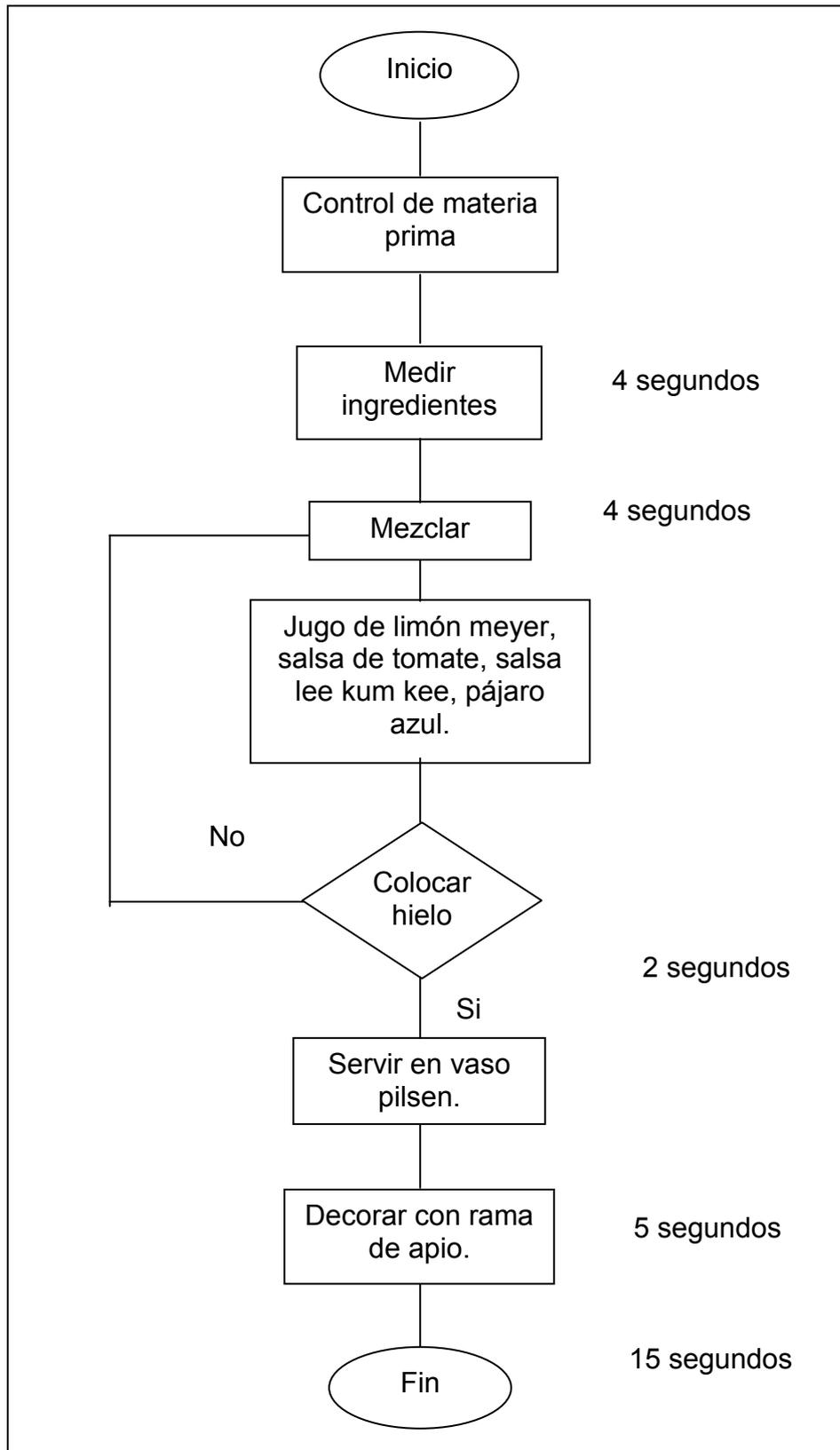
Elaborado por Andrés Cardoso



3.5.8.- Coctel Banana Azul



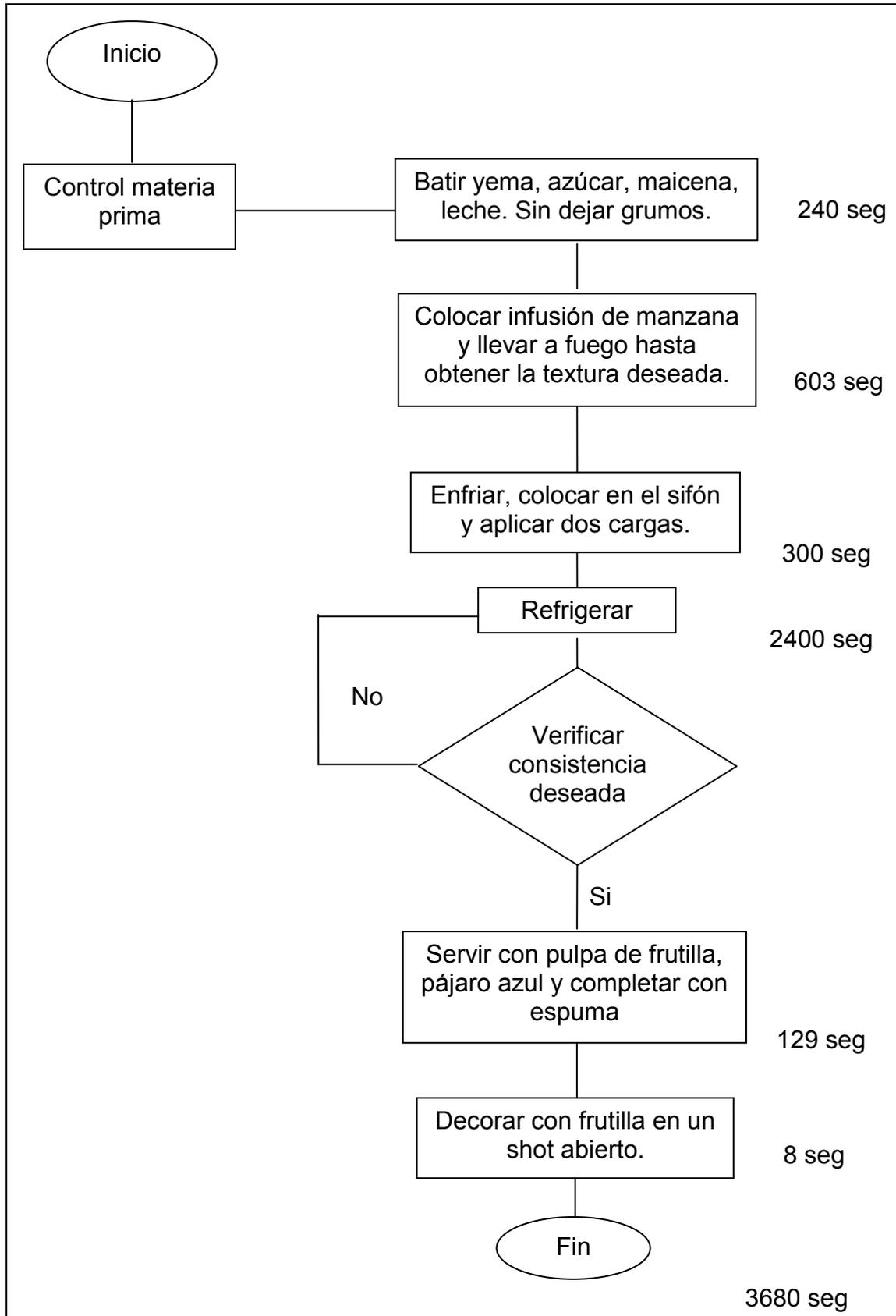
Elaborado por Andrés Cardoso

**3.5.9.- Coctel María Sangre Azul**

Elaborado por Andrés Cardoso



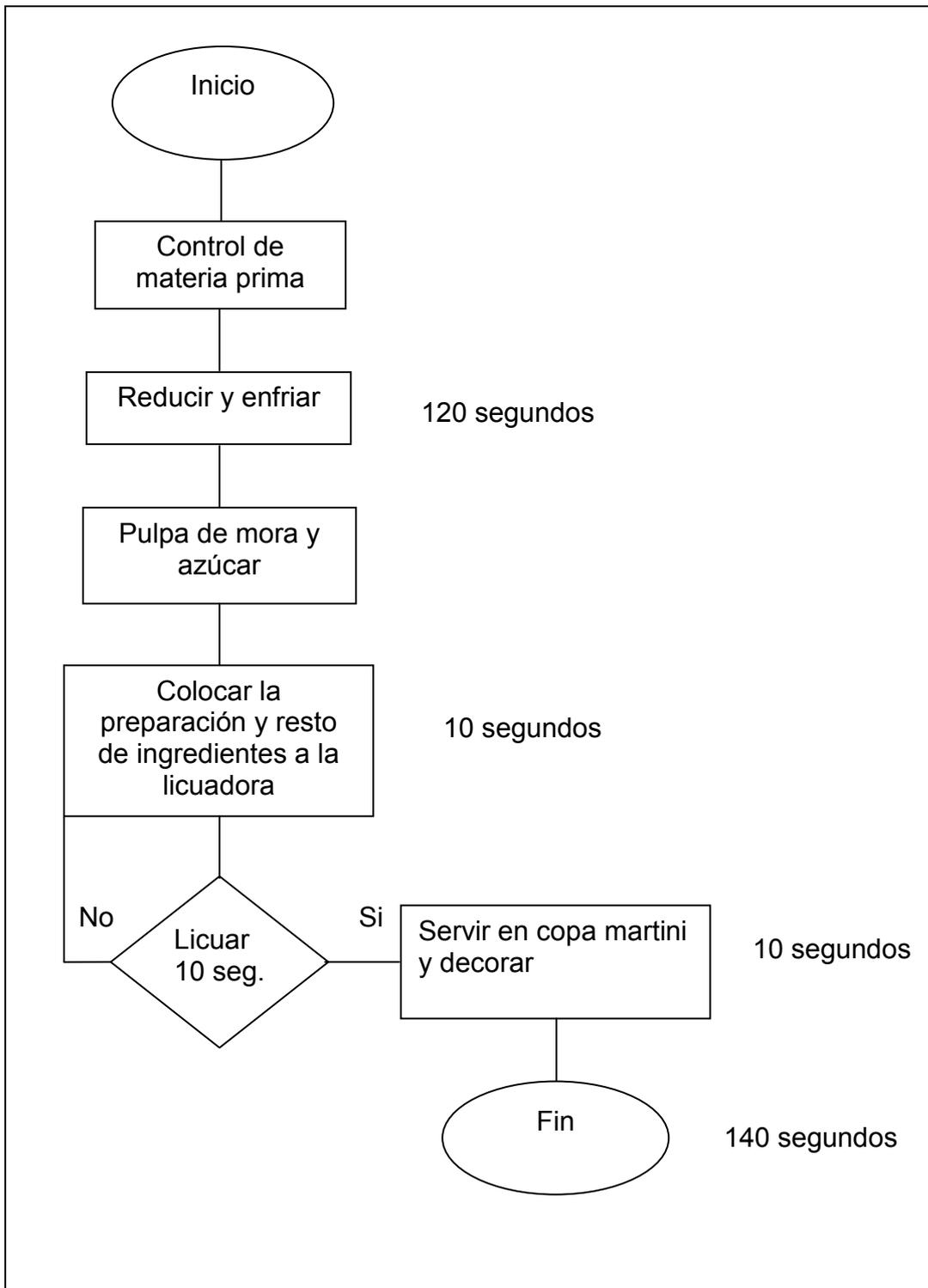
3.5.10.- Coctel Fresita Night



Elaborado por Andrés Cardoso



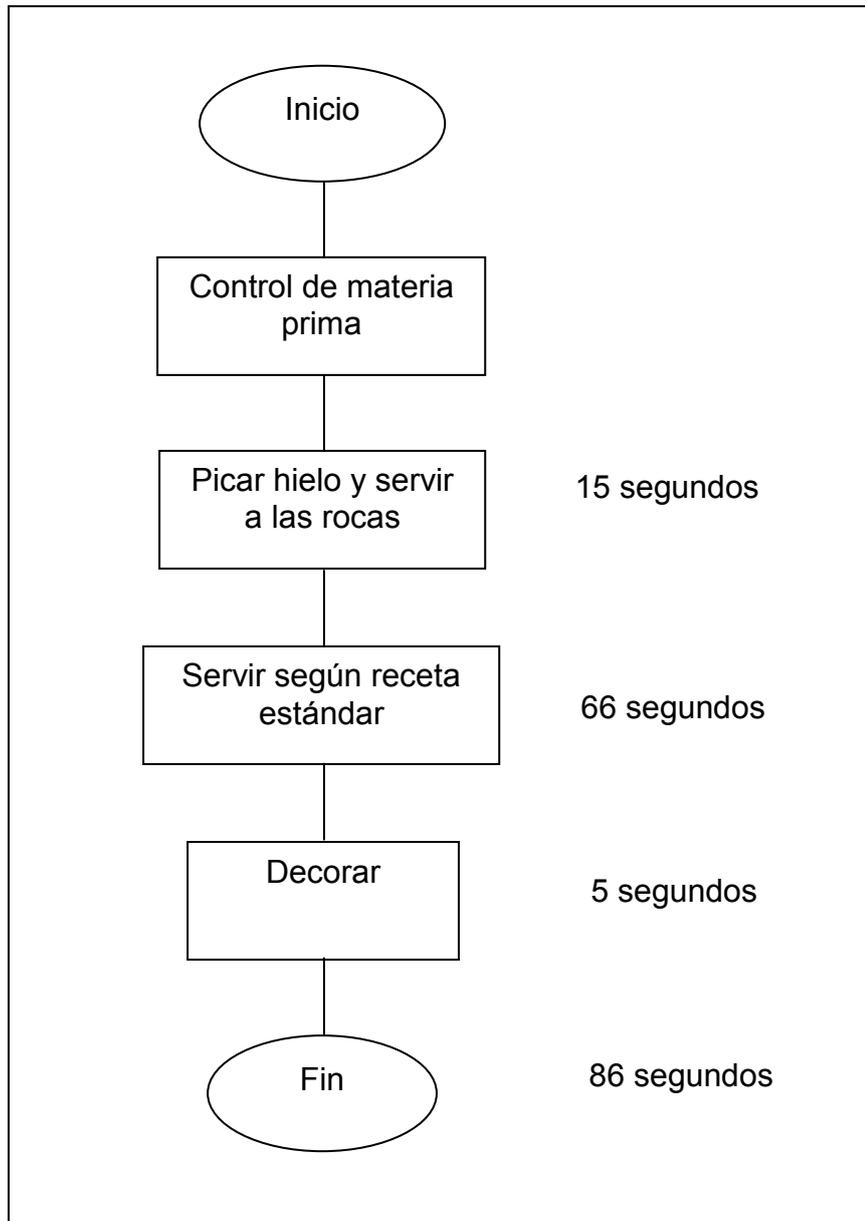
3.5.11.- Coctel Sangre Guarandeña



Elaborado por Andrés Cardoso



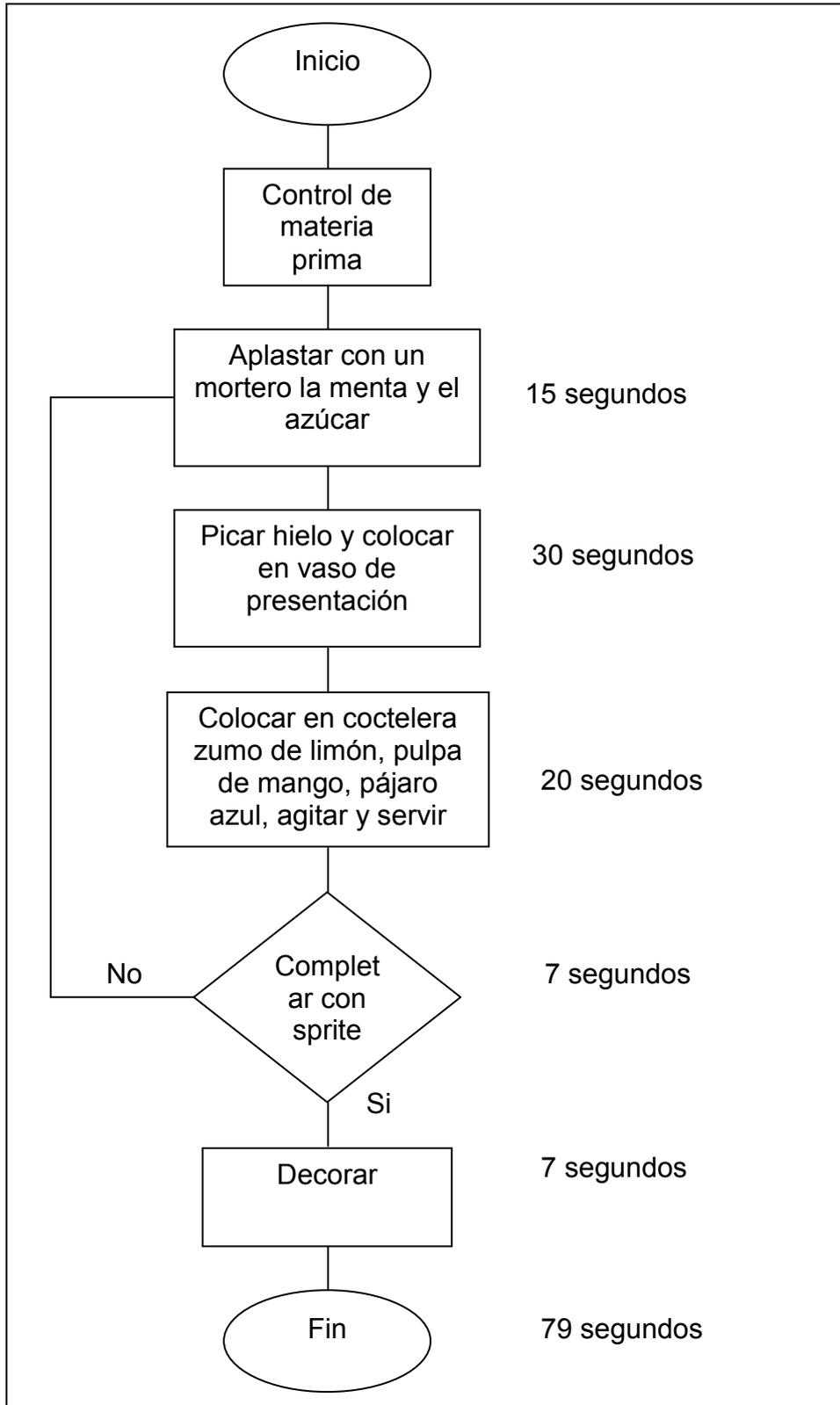
3.5.12.- Coctel Ecuador



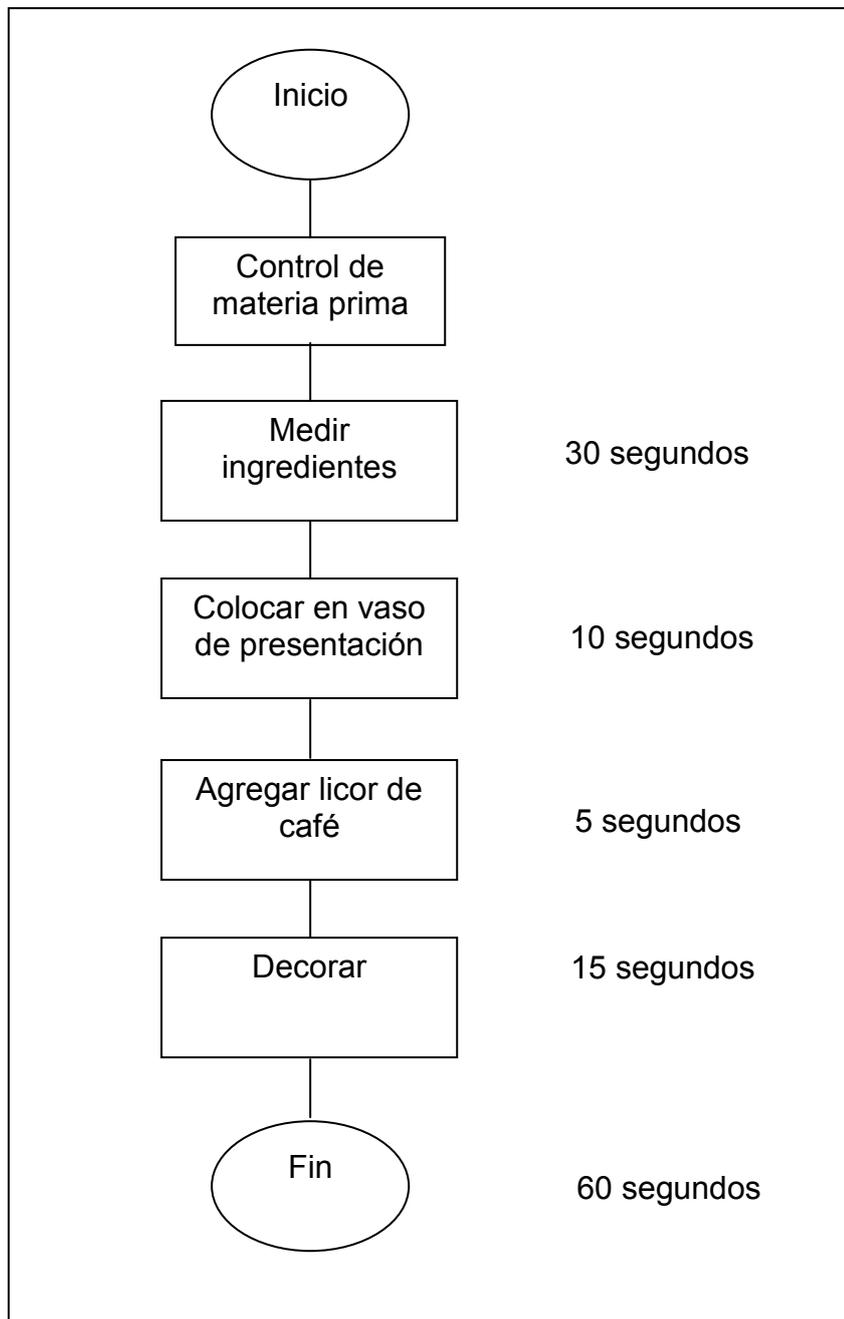
Elaborado por Andrés Cardoso



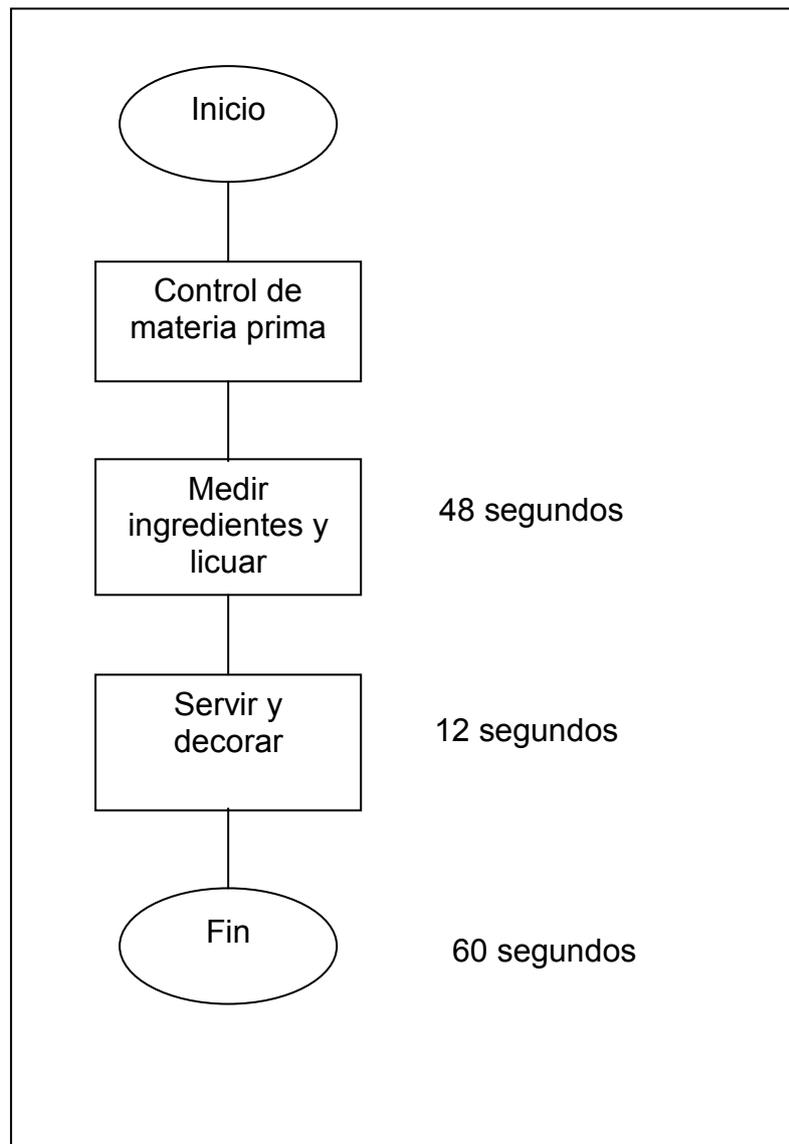
3.5.13.- Coctel Mangoneado



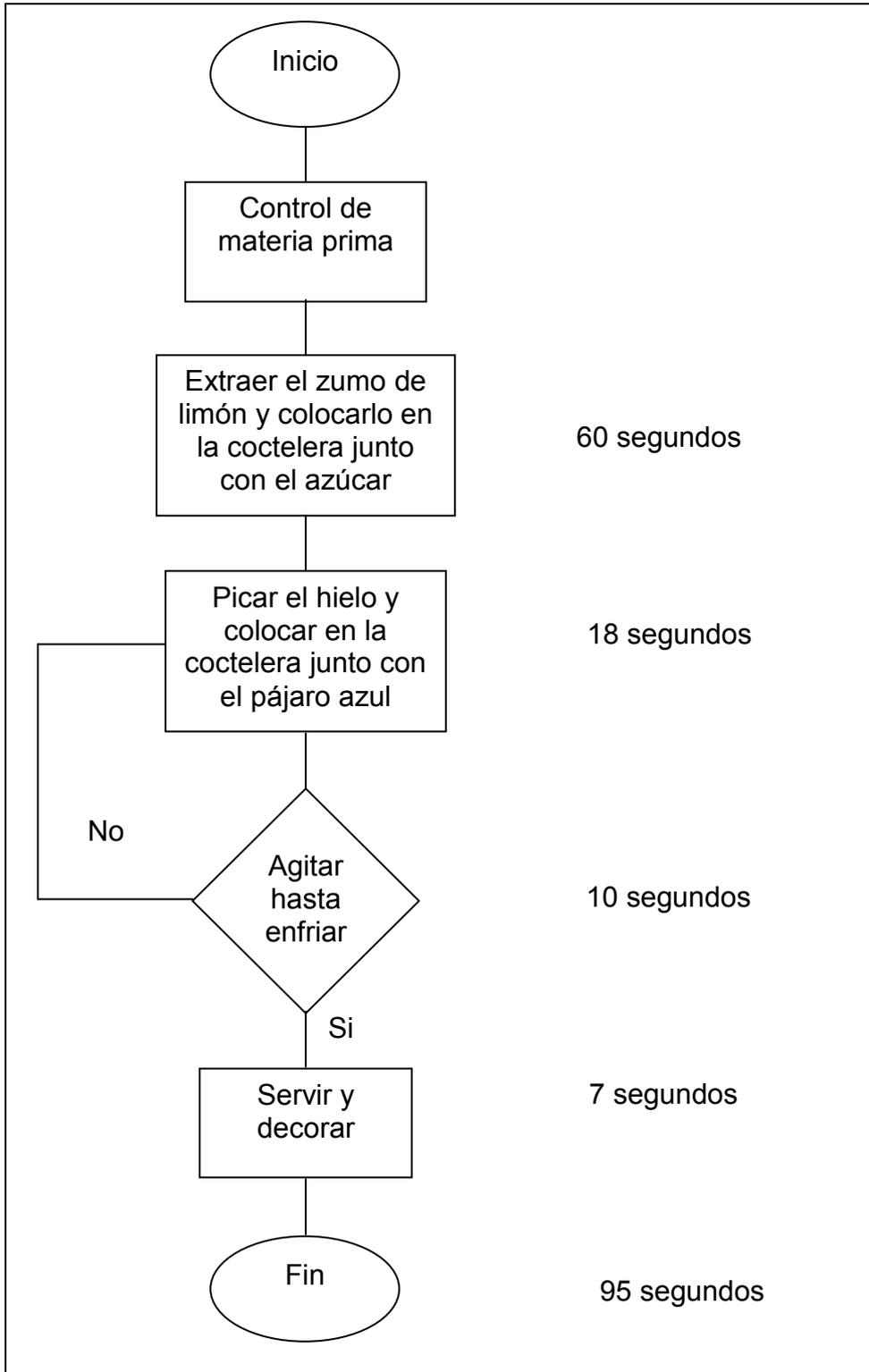
Elaborado por Andrés Cardoso

**3.5.14.- Coctel La Cruz**

Elaborado por Andrés Cardoso

**3.5.15.- Coctel Niña Guarandefña**

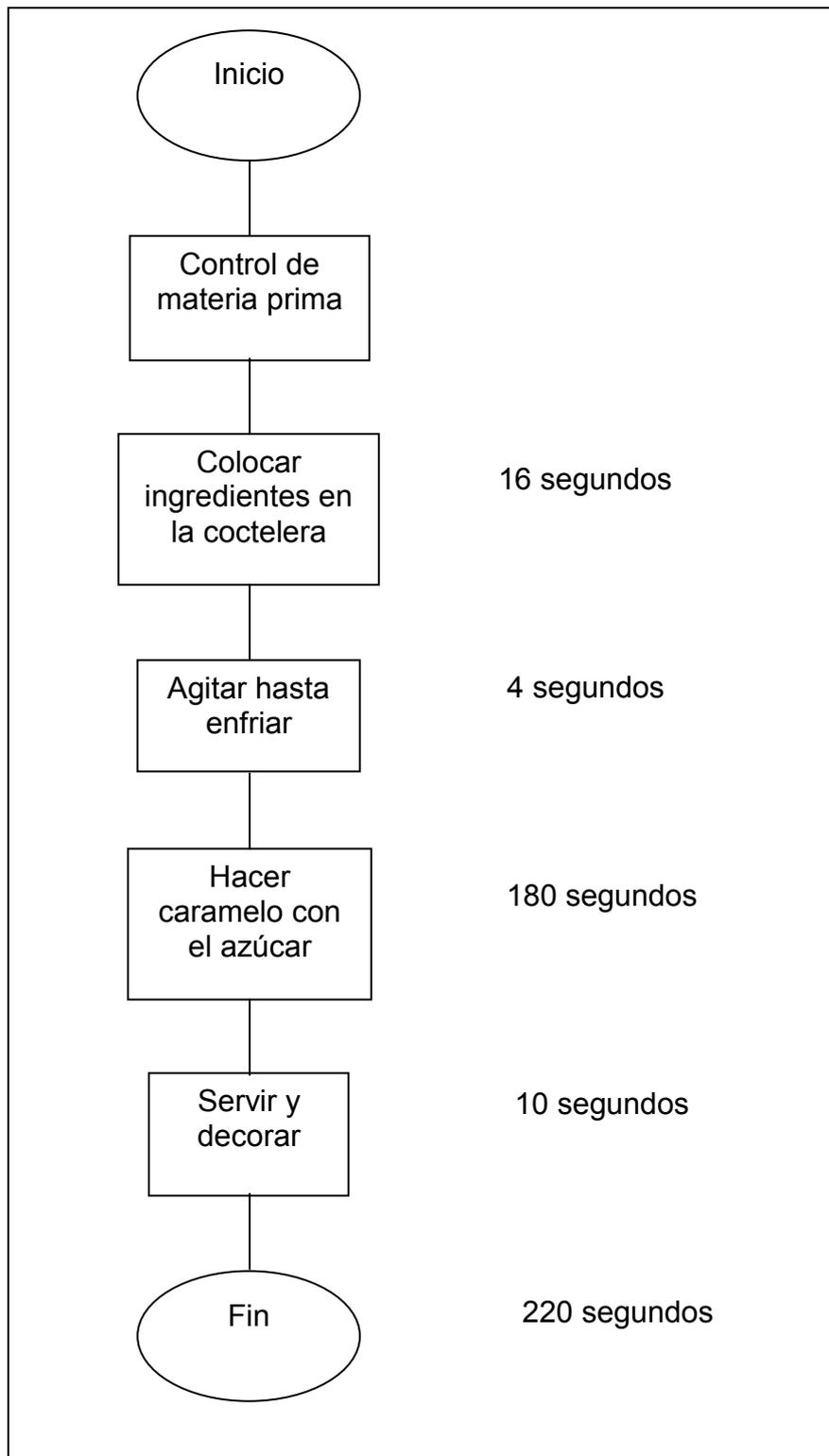
Elaborado por Andrés Cardoso

**3.5.16.- Coctel Playita Serrana**

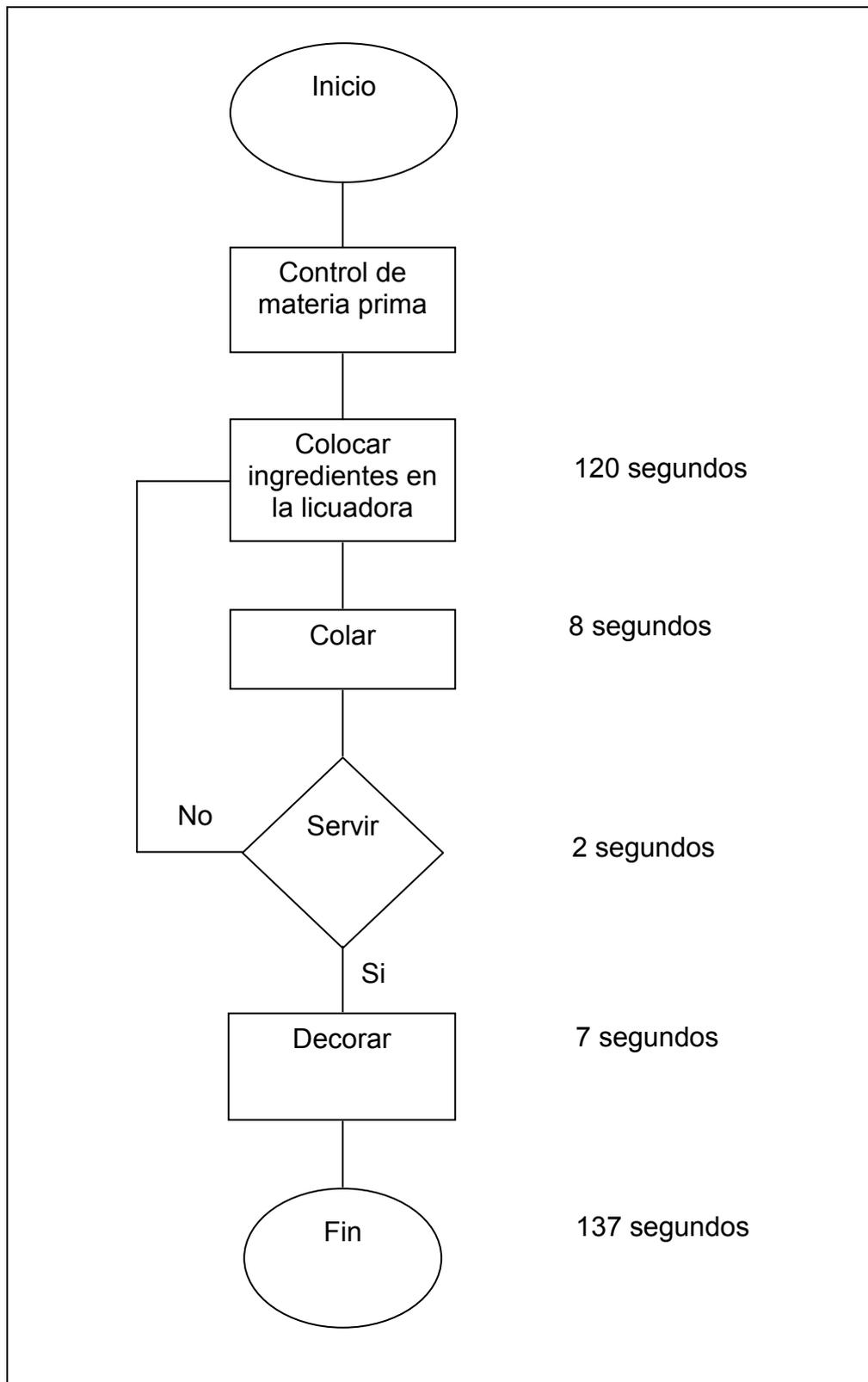
Elaborado por Andrés Cardoso



3.5.17.- Coctel Dulce Pasión



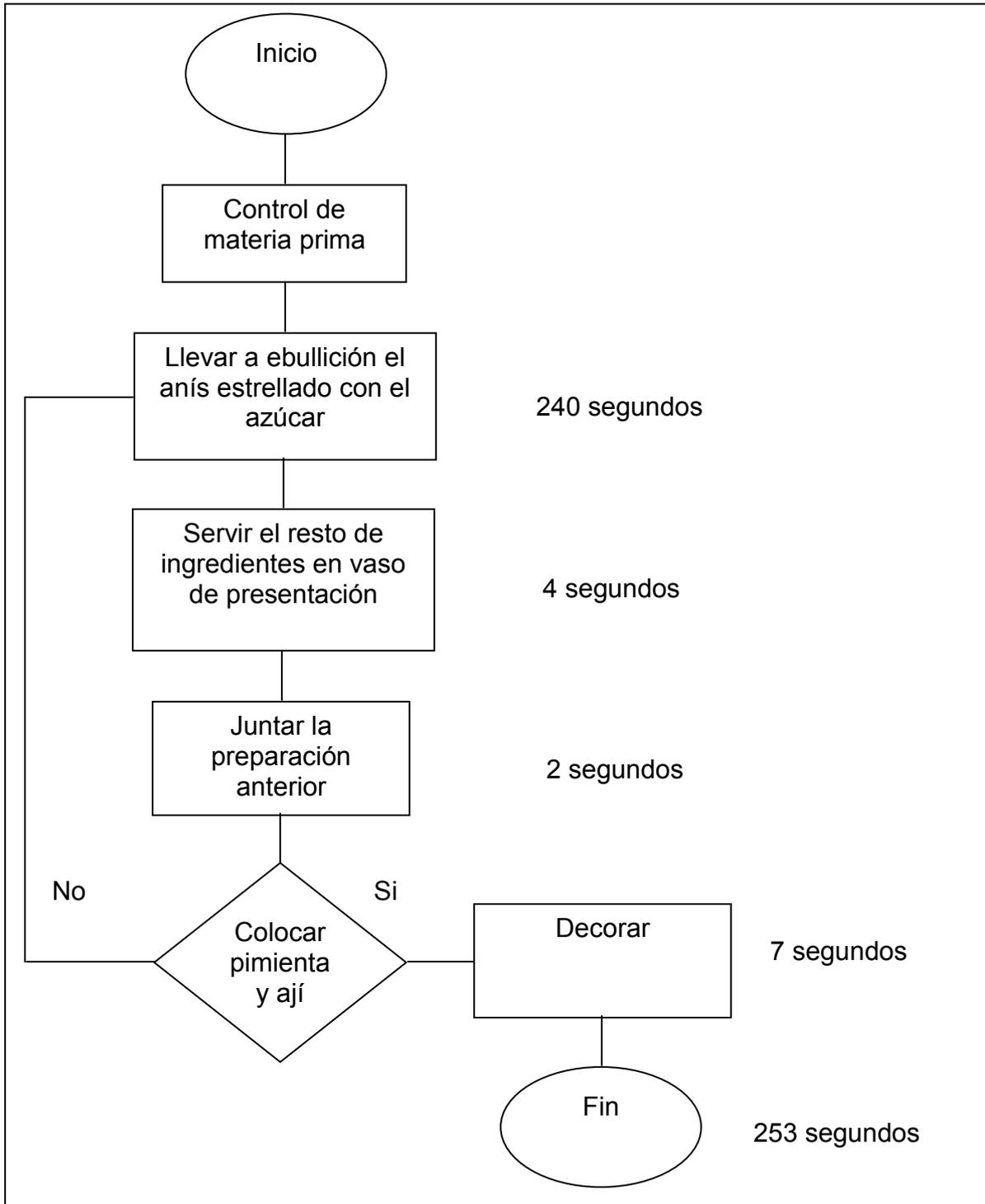
Elaborado por Andrés Cardoso

**3.5.18.- Coctel Arena**

Elaborado por Andrés Cardoso



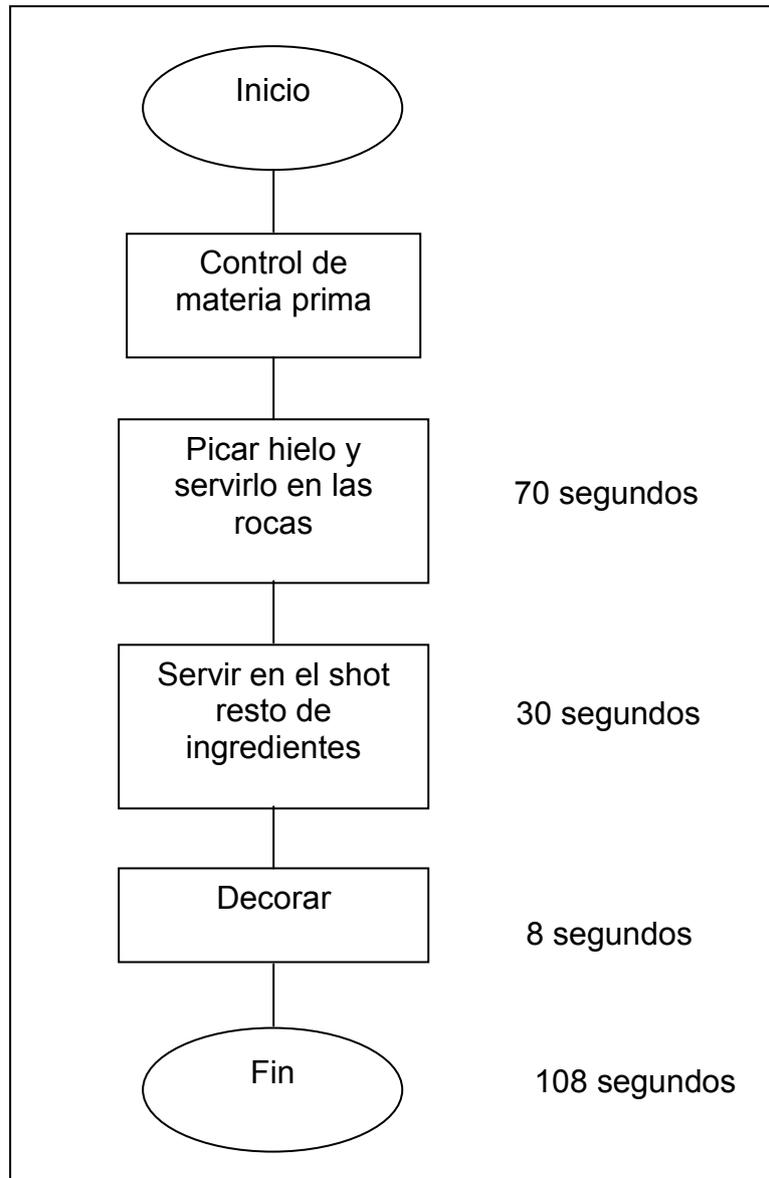
3.5.19.- Coctel Diablo Guarandéño



Elaborado por Andrés Cardoso



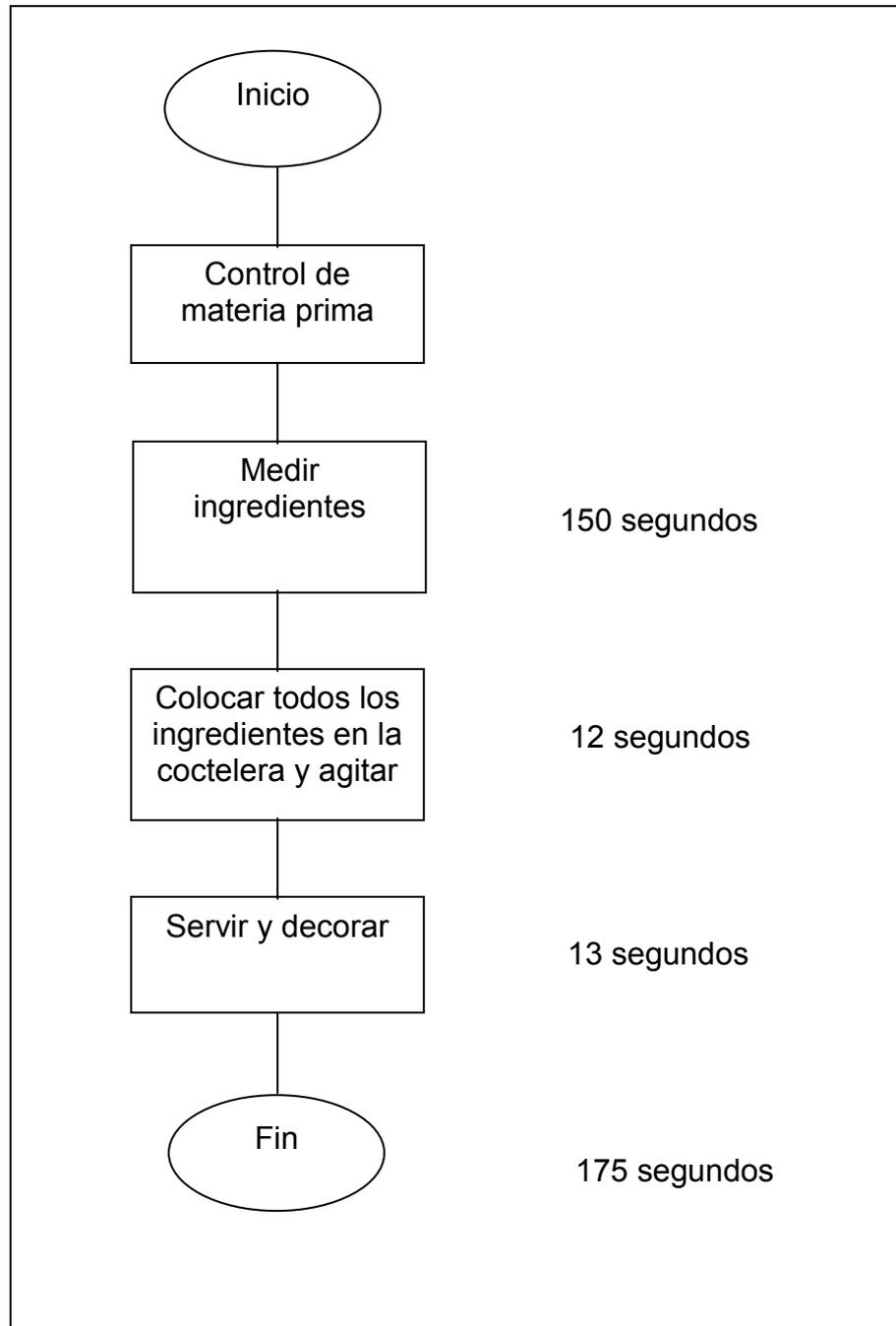
3.5.20.- Coctel Chimbo



Elaborado por Andrés Cardoso



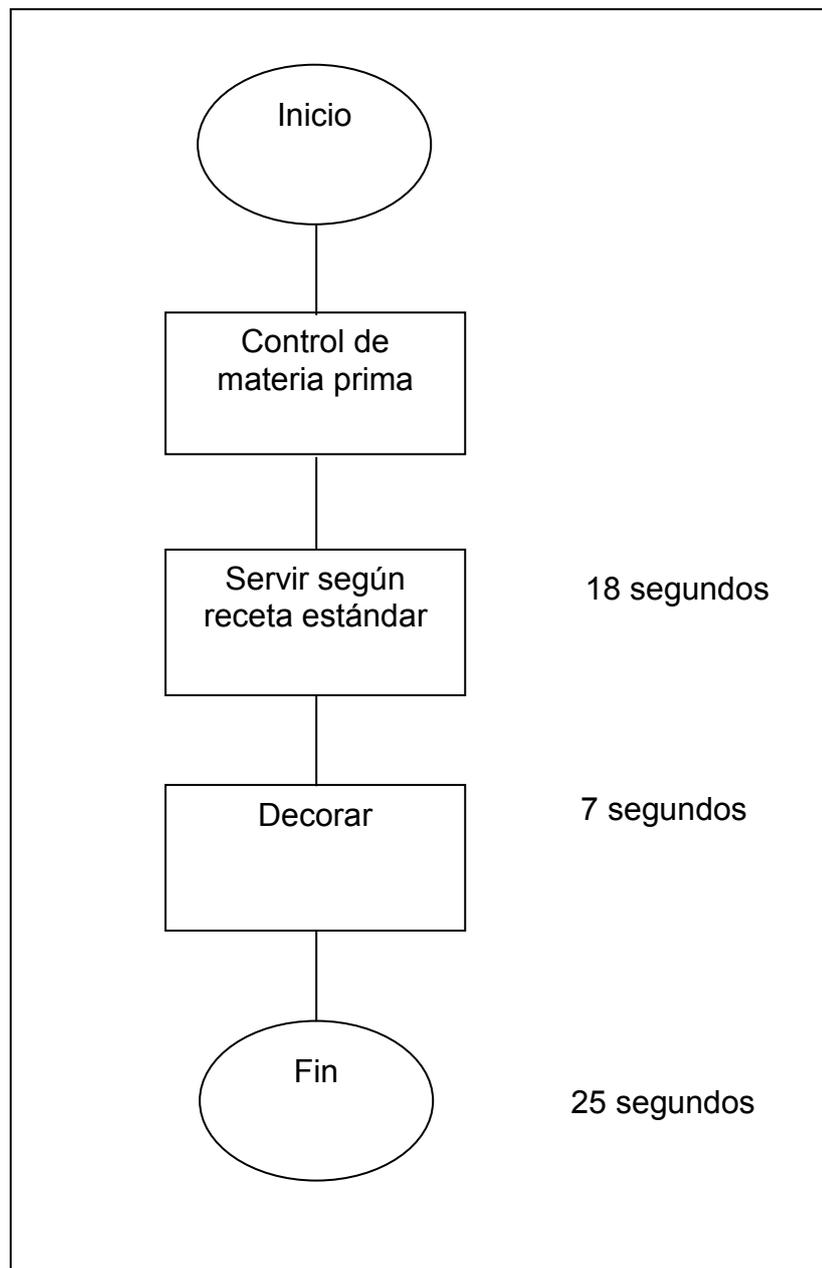
3.5.21.- Coctel Amor Guarandeño



Elaborado por Andrés Cardoso



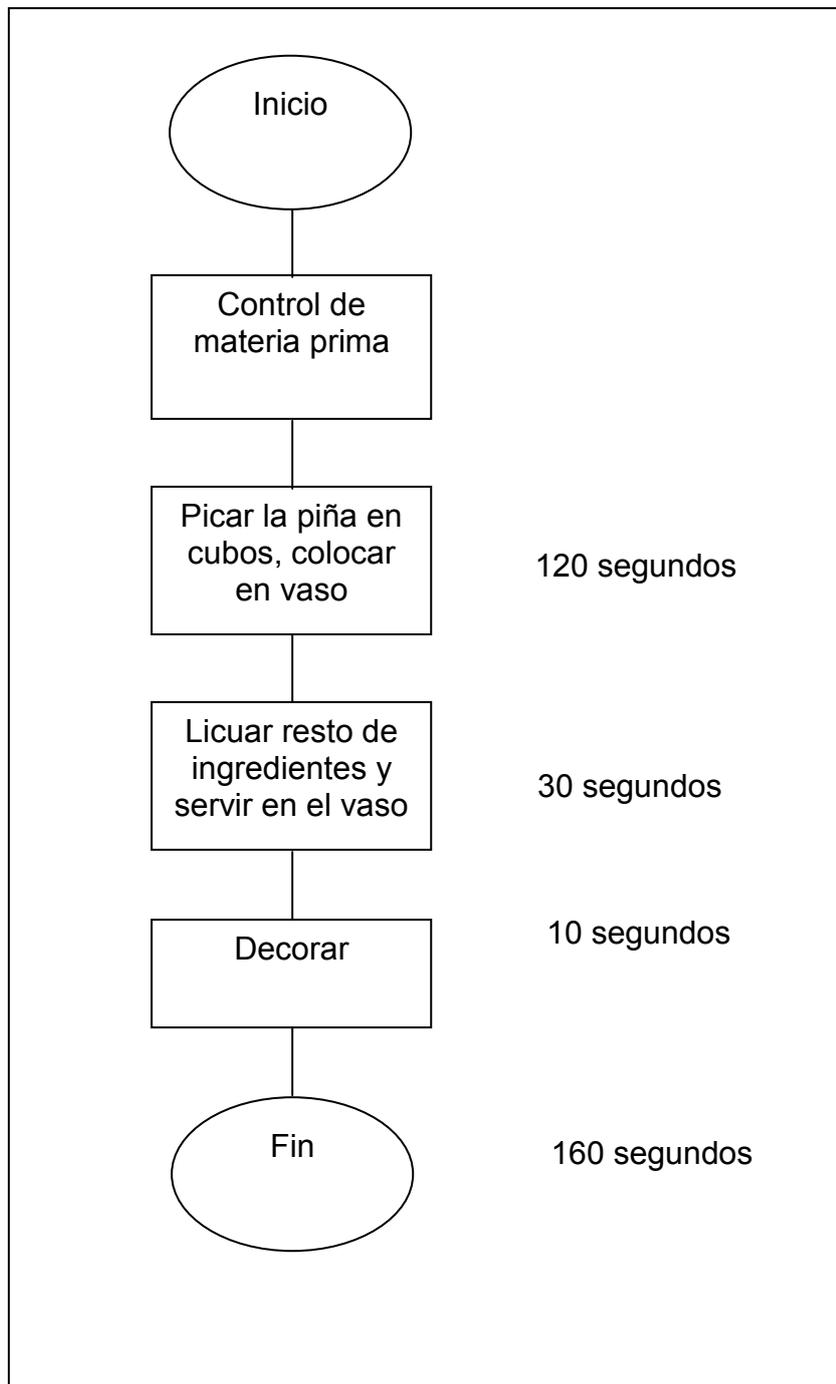
3.5.22.- Coctel Sueño Azul



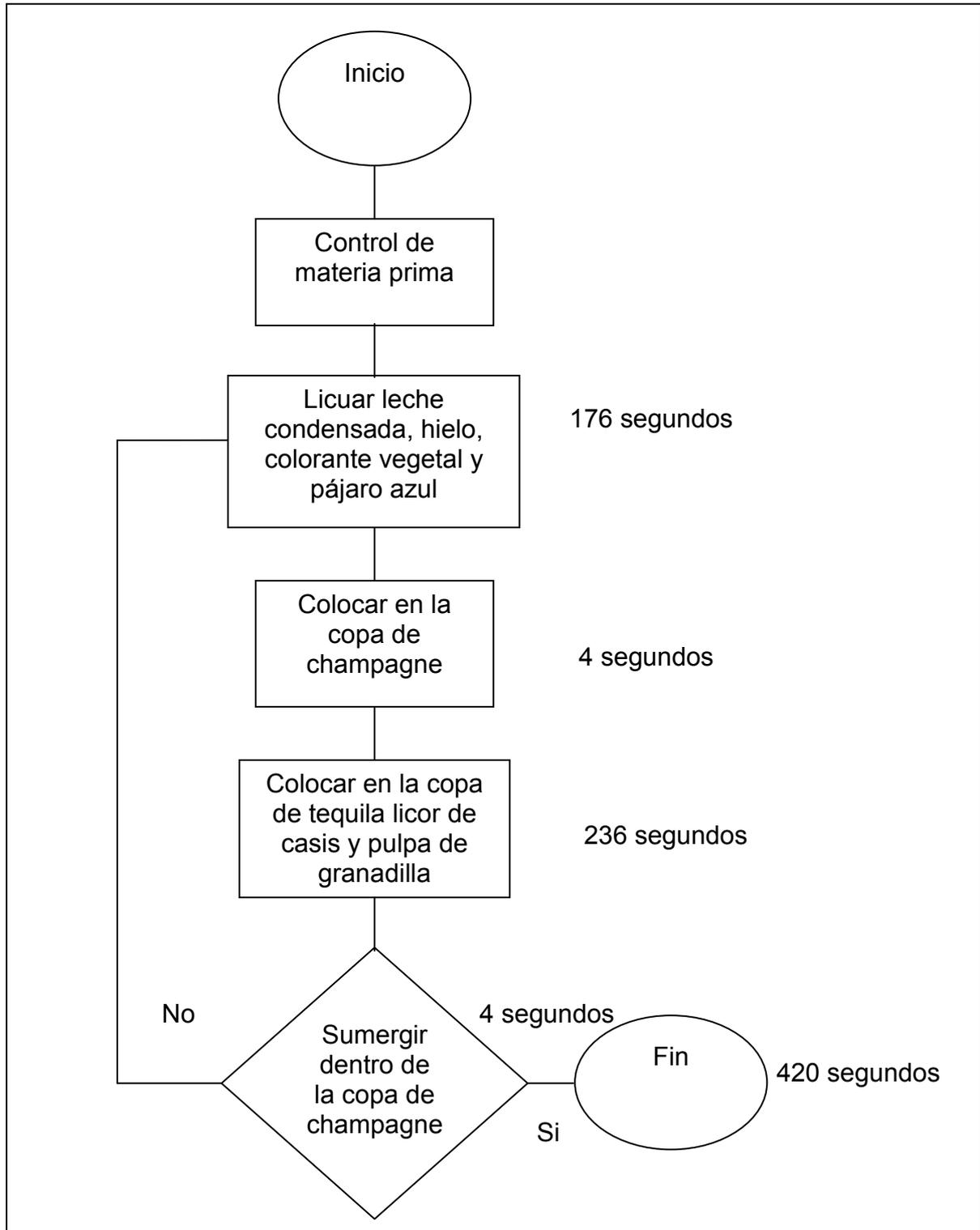
Elaborado por Andrés Cardoso



3.5.23.- Coctel Piel Canela



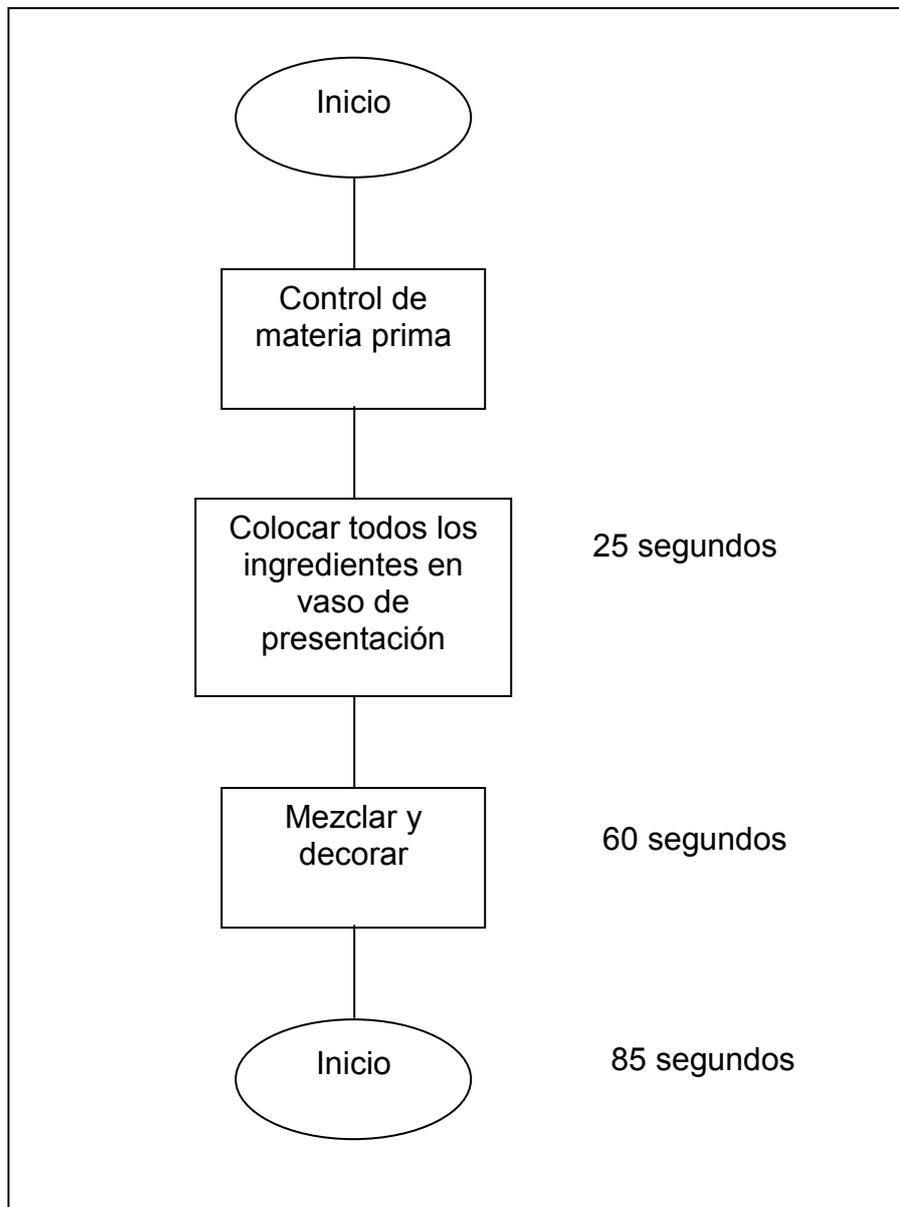
Elaborado por Andrés Cardoso

3.5.24.- Coctel Diosa Sumergida

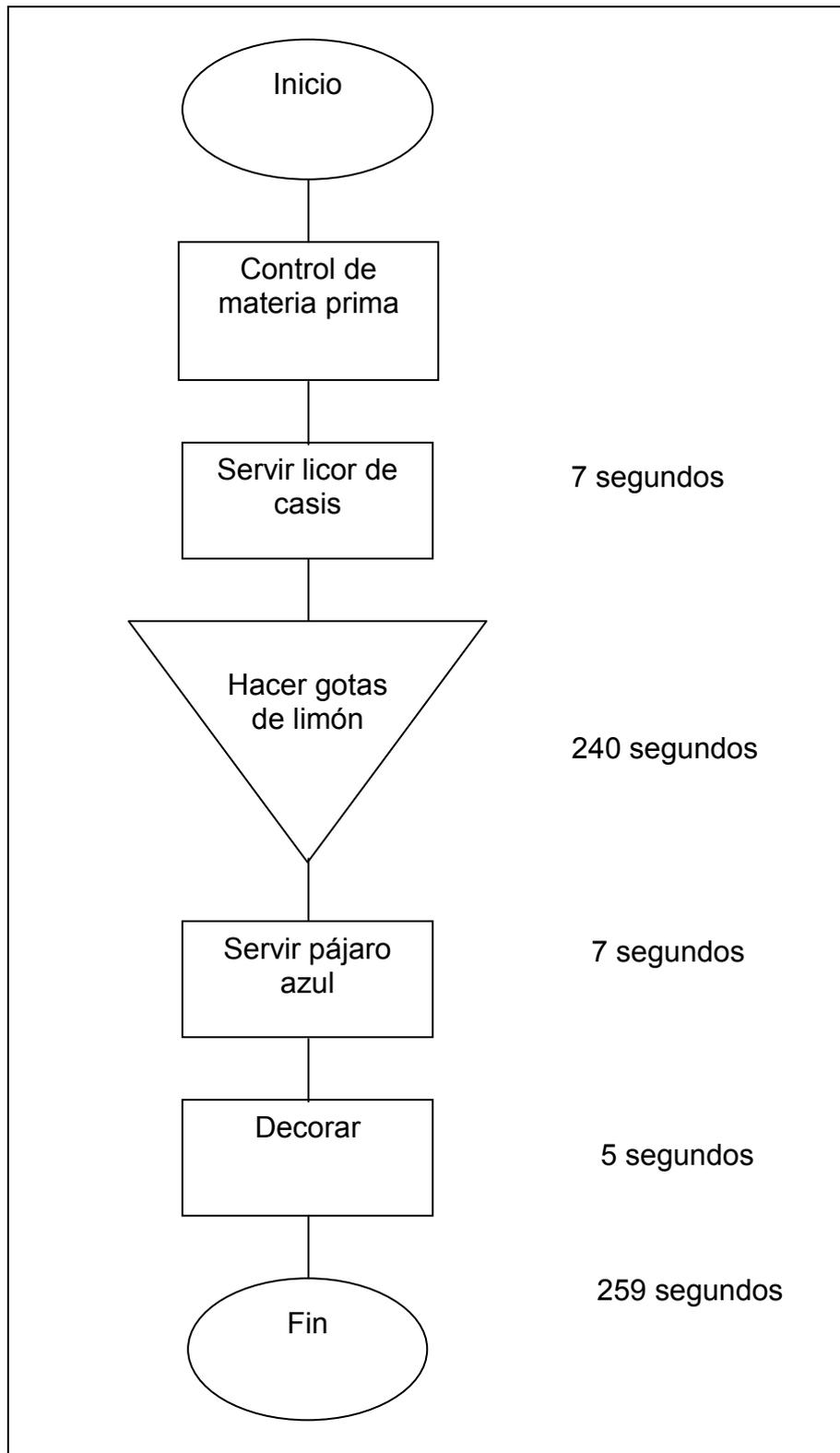
Elaborado por Andrés Cardoso



3.5.25.- Coctel Niña Blanca



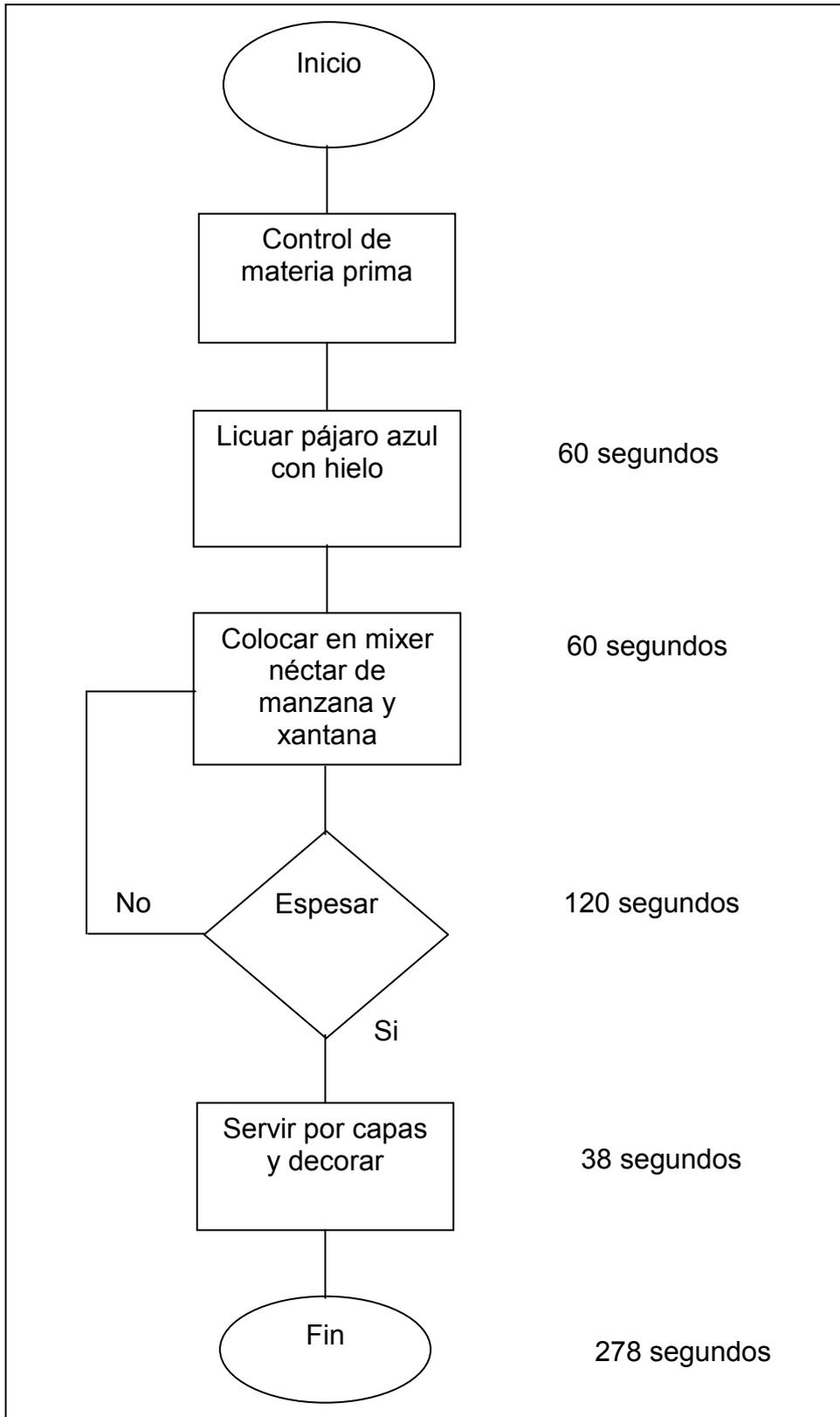
Elaborado por Andrés Cardoso

**3.5.26.- Coctel Picaflor**

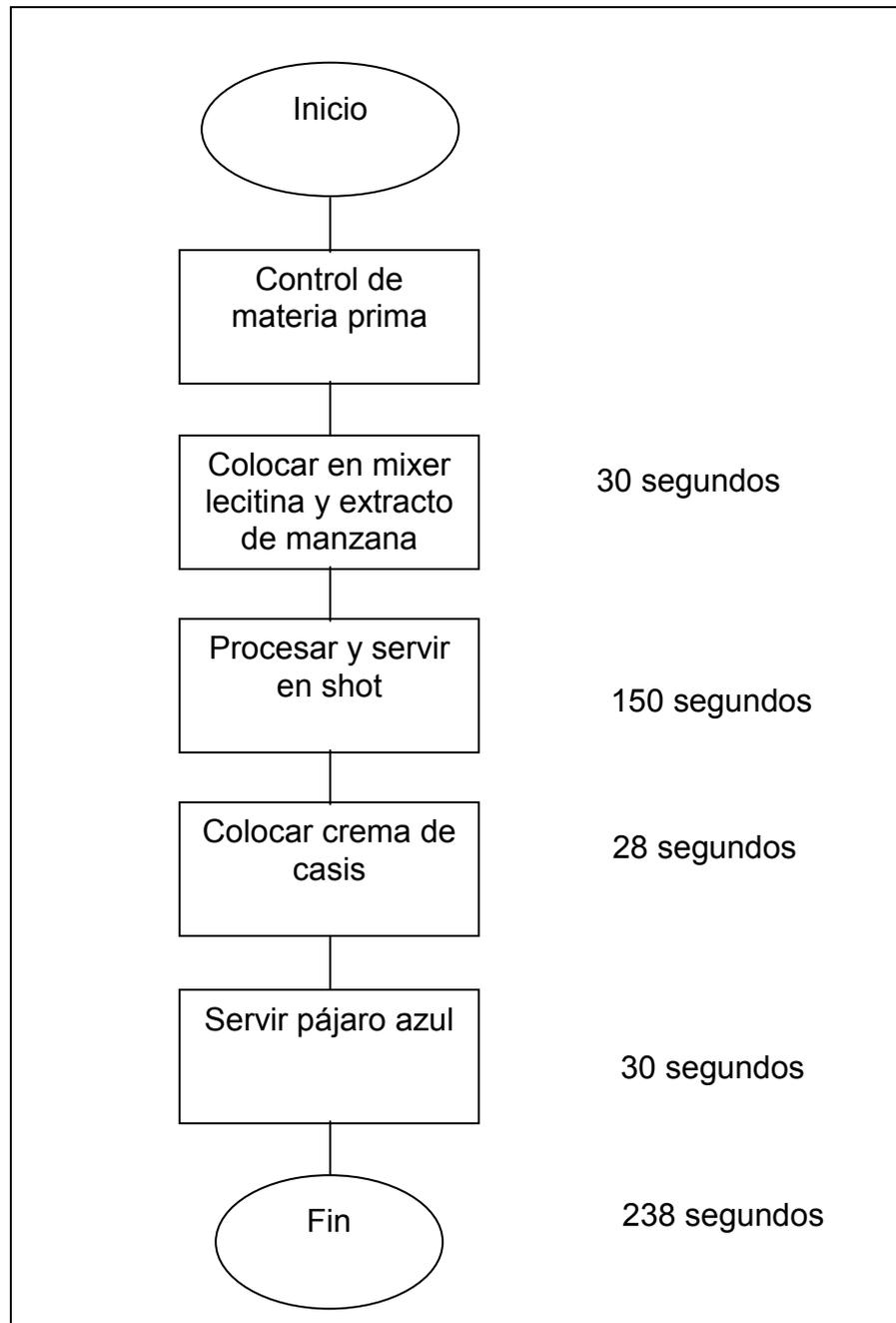
Elaborado por Andrés Cardoso



3.5.27.- Coctel Apple Blue



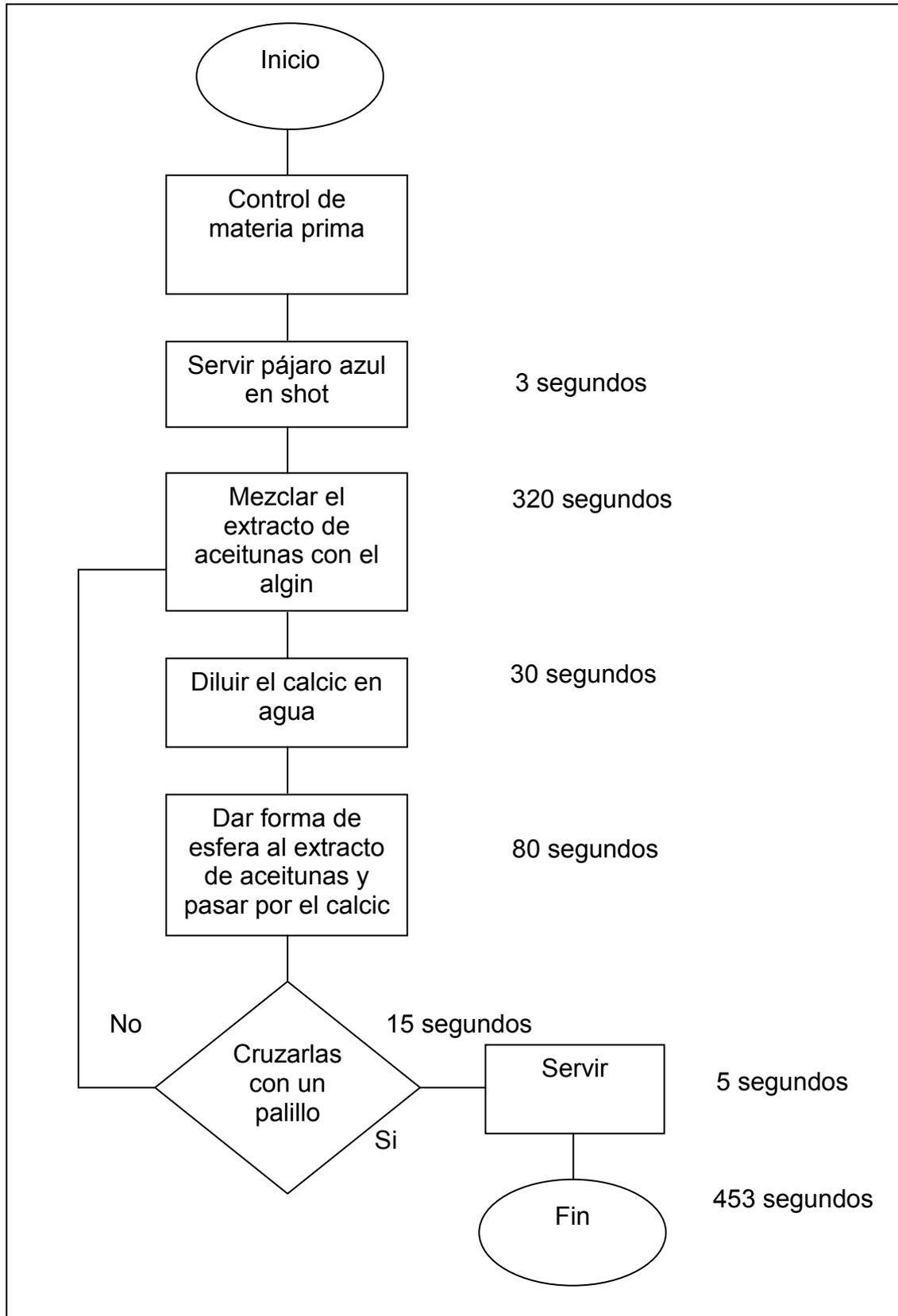
Elaborado por Andrés Cardoso

**3.5.28.- Coctel Amor Perfecto**

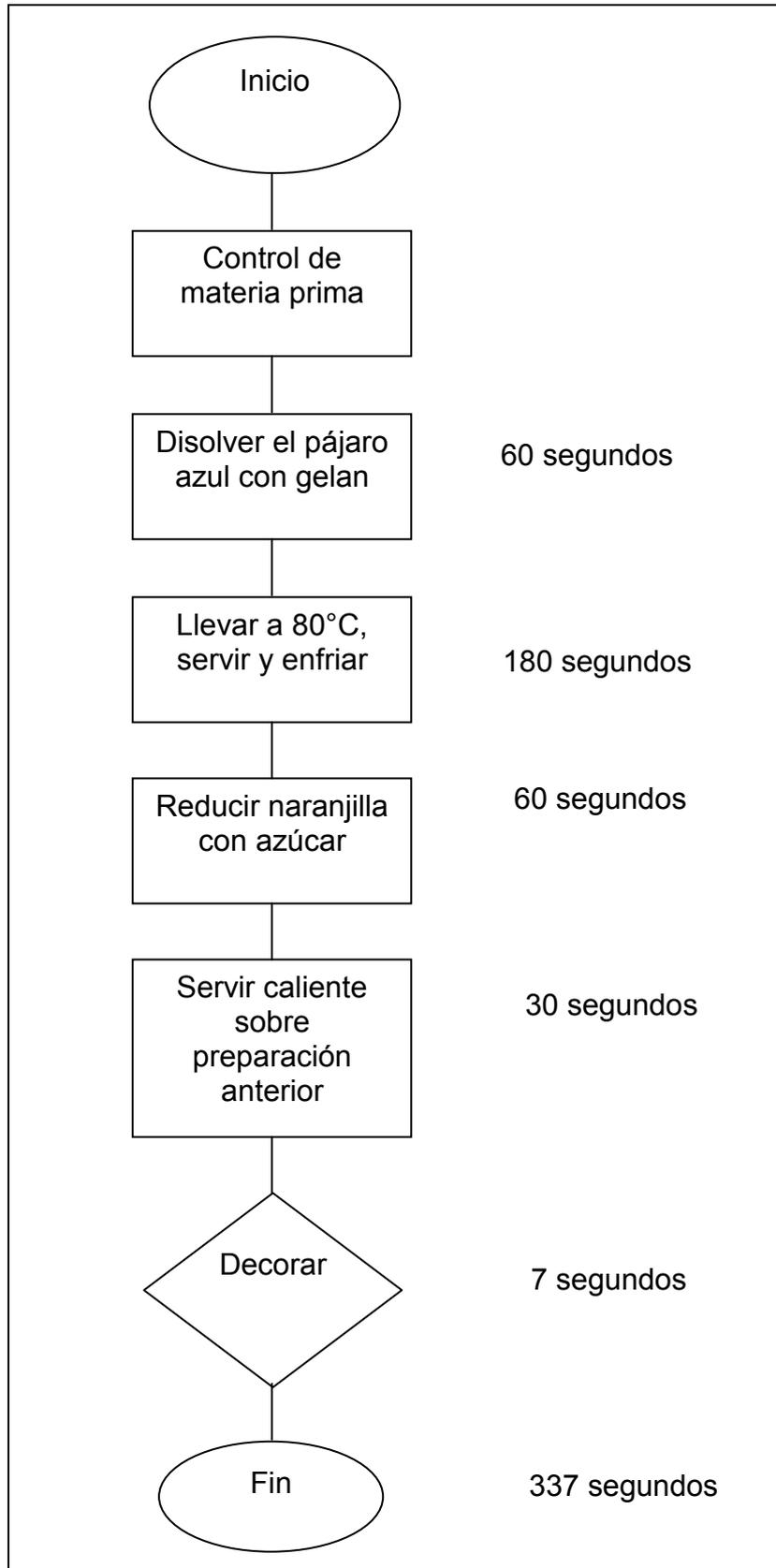
Elaborado por Andrés Cardoso



3.5.29.- Coctel Capitán



Elaborado por Andrés Cardoso

**3.5.30.- Coctel Páramo Andino**

Elaborado por Andrés Cardoso



3.6.- Modulación de procesos

La modulación de procesos es un método mediante el cual se permite determinar características diferenciadoras dentro de la elaboración de un producto, siendo estas minoritarias se detallan con respecto a cambios que se pueden suscitar en el proceso; pueden existir un cambio en el proceso, una relentización en el proceso, la actividad puede tomar más tiempo de lo normal, una cancelación en la cual la actividad se puede eliminar por completo, una sustitución o adecuación de la actividad, todo esto de acuerdo a cada coctel.

Tabla 18 Proceso - Coctel Chicha Colorada

Chicha Colorada				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad			X	
Relentización de actividad				
Cancelación				X
Sustitución				
Adecuación			Directo a la copa	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 19 Proceso - Coctel Pájaro Flambeado**

Pájaro Flambeado				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Flampear	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación			X	
Sustitución		X		
Adecuación		Preguntar cliente		

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 20 Proceso - Coctel Banana Azul

Banana Azul				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación			X	
Sustitución				X
Adecuación			Directo a la copa	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 21 Proceso - Coctel María Sangre Azul**

María Sangre Azul				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad			X	
Relentización de actividad				
Cancelación				X
Sustitución				
Adecuación			Liculado	

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 22 Proceso - Coctel Changuilito

Changuilito				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación				
Sustitución		X		
Adecuación		Preguntar cliente		

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 23 Proceso - Fresita Night**

Fresita Night				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad			Verificar espuma	
Cancelación				X
Sustitución		X		X
Adecuación		Preguntar cliente		Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 24 Proceso - Sangre Guarandéa

Sangre Guarandéa				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación		X	X	
Sustitución				X
Adecuación		Preguntar cliente	A las rocas	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 25 Proceso - Ecuador**

Ecuador				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación			X	
Sustitución		X		
Adecuación		Preguntar cliente	Licudo	

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 26 Proceso - Mangoneado

Mangoneado				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación			X	
Sustitución				X
Adecuación			Licudo	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 27 Proceso - La Cruz**

La Cruz				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación			X	
Sustitución		X		X
Adecuación			Licuada	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 28 Proceso - Niña Guarandeña

Niña Guarandeña				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación			X	
Sustitución		X		X
Adecuación			A las rocas	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 29 Proceso - Playita Serrana**

Playita Serrana				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad		X		
Relentización de actividad				
Cancelación			X	
Sustitución		X		X
Adecuación		Preguntar Cliente	Liculado	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 30 Proceso - Dulce Pasión

Dulce Pasión				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad		X		X
Relentización de actividad				
Cancelación				X
Sustitución			X	
Adecuación			Liculado	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 31 Proceso - Arena**

Arena				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación		X		
Sustitución			X	X
Adecuación			A las rocas	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 32 Proceso - Diablo Guarandño

Diablo Guarandño				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad		X		
Relentización de actividad				
Cancelación		X		
Sustitución			X	X
Adecuación		Preguntar cliente	Licudo	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 33 Proceso - Chimbo**

Chimbo				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad		X	X	
Relentización de actividad				
Cancelación				
Sustitución				X
Adecuación		Preguntar cliente	Liculado	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 34 Proceso - Amor Guarandeño

Amor Guarandeño				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad			X	
Relentización de actividad				
Cancelación		X		
Sustitución				X
Adecuación		Preguntar cliente	Mezclado	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 35 Proceso - Sueño Azul**

Sueño Azul				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación			X	
Sustitución		X		
Adecuación		Preguntar cliente	Mezclado	

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 36 Proceso - Piel Canela

Pile Canela				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad		X		
Relentización de actividad				
Cancelación				
Sustitución			X	X
Adecuación		Preguntar cliente	A las rocas	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 37 Proceso - Diosa Sumergida**

Diosa Sumergida				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad		X		
Relentización de actividad				
Cancelación			X	
Sustitución				X
Adecuación		Preguntar cliente	A las rocas	

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 38 Proceso - Niña Blanca

Niña Blanca				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación			X	
Sustitución		X		X
Adecuación		Preguntar cliente	Coctelera o licuado	Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 39 Proceso - Picaflor**

Picaflor				
Motivo Excepción / Tipo de Actividad	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Cambio de actividad				
Relentización de actividad			X	
Cancelación				
Sustitución		X		X
Adecuación		Preguntar cliente		

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 40 Proceso - Apple Blue

Apple Blue				
Motivo Excepción / Tipo de Actividad	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Cambio de actividad		X		
Relentización de actividad				
Cancelación			X	
Sustitución			X	X
Adecuación		A las rocas		Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 41 Proceso - Amor Perfecto**

Amor Perfecto				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación	X		X	
Sustitución		X		
Adecuación		Preguntar cliente		

Elaborado por Andrés Cardoso

Tabla 42 Proceso - Capitán

Capitán				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad			X	
Relentización de actividad				
Cancelación				
Sustitución			X	X
Adecuación				Preguntar cliente

Elaborado por Andrés Cardoso

**Tabla 43 Proceso - Páramo Andino**

Páramo Andino				
Motivo Excepción	Licor	Acompañante	Tipo de Elaboración	Decoración
Tipo de Actividad				
Cambio de actividad				
Relentización de actividad				
Cancelación		X		
Sustitución	X		X	
Adecuación				X

Elaborado por Andrés Cardoso



3.7.- Grados alcohólicos de los cocteles de autor

El nivel de alcohol en el cuerpo se mide mediante una prueba de aliento o una prueba de sangre, el nivel más seguro es cero, pero según la nueva Ley de Tránsito señala que la persona particular que conduzca un vehículo el límite permitido es de 0.2 gramos de alcohol en la sangre y la multa, por superar este límite es de 264 dólares⁷.

No existe un número fijo de bebidas para permanecer por debajo de lo establecido, pero se puede hacer una relación de que para los hombres lo recomendable es tomar dos o tres bebidas básicas en la primera hora y una cada hora subsiguiente; en cambio para las mujeres la relación es de una a dos bebidas básicas en la primera hora y una cada hora subsiguiente.

Es por este motivo que se ha realizado el cálculo del grado alcohólico de cada coctel de autor, así como de un número aproximado de consumo máximo recomendado para no sobrepasar el límite establecido. Se debe tener en consideración que el peso, edad, sexo y alimentación de cada persona influye de manera distinta.

⁷ Nueva Ley de Tránsito

**Tabla 44 Grado alcohólico de los cocteles creativos**

Coctel	Licor	Cant. Utilizada	Unid. Medida	Grado alcohólico
Fresita Night	Pájaro Azul	0,50	oz	0,59°GL
Pájaro Flambeado				
Changuilito	Pájaro Azul	1,00	oz	1,18°GL
Picaflor				
Amor Perfecto				
Capitán				
Páramo Andino				
Chicha Colorada				
Banana Azul	Pájaro Azul	1,50	oz	1,77°GL
Sangre guarandeña				
Arena				
Diablo Guarandño				
Chimbo				
Amor Guarandño				
Niña Blanca				
Piel Canela				
María Sangre Azul	Pájaro Azul	2,00	oz	2,37°GL
Diosa Sumergida				
Apple Blue				
La Cruz				
Niña Guarandeña				
Playita Serrana				
Dulce Pasión				
Suño Azul	Pájaro Azul	2,00	oz	4,45°GL
Ecuador	Pájaro Azul	3,00	oz	3,55°GL
Mangoneado				

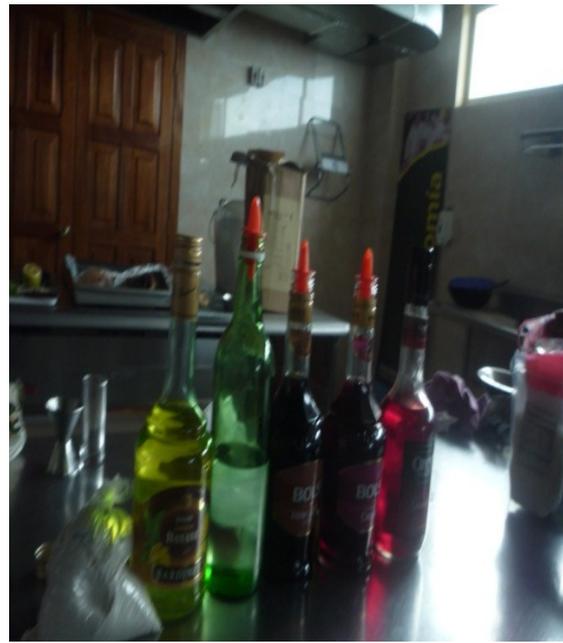
Elaborado por Andrés Cardoso

3.8.- Recetas

3.8.1.- Fotografías de la elaboración de los cocteles de autor







3.8.2.- Fotografías de los cocteles de autor

Chicha Colorada	Fresita Night	María Sangre azul
		
Banana Azul	Pájaro Flambeado	Changuilito
		

Sangre guarandea	Ecuador	Mangoneado
		
La cruz	Niña guarandea	Playita serrana
		

Dulce pasión	Arena	Diablo guarandño
		
Chimbo	Amor guarandño	Sueño azul
		

Piel canela	Diosa sumergida	Niña blanca
		
Picaflor	Apple blue	Amor perfecto
		

Capitán	Páramo andino
	

3.8.3.- Fundamentación

Con la investigación de campo realizada sobre la elaboración del pájaro azul en la provincia de Bolívar, se da paso a la creación de cocteles utilizando algunas de las técnicas conocidas en coctelería, con la combinación de productos, así como licores o cremas.



3.8.4.- Elaboración

❖ Chicha colorada

Ingredientes chicha: 1.76 oz remolacha
 0.07 oz pimienta dulce
 0.11 oz canela
 0.44 oz cáscara de naranja
 1.76 oz camote
 3.41 oz cirope de frutos amarillos

Ingredientes coctel: 1 ½ oz de pájaro azul
 6 oz de chicha de camote
 13.23 oz de hielo

Preparación:

1. Cocinar la remolacha, pimienta dulce, canela, cáscara de naranja, camote.
2. Una vez que se encuentre listo licuar el líquido solo camote.
3. Agregar cirope de frutos amarillos y dejar fermentar a 48°C.
4. Colocar el hielo, pájaro azul y la chicha en una coctelera.
5. Agitar.

Presentación:

Servir en copa flauta, decorar con canela y anís estrellado.



❖ Fresita Night

Ingredientes espuma: 0.77 oz yema de huevo
 1.69 oz azúcar
 0.21 oz maicena
 8.82 oz infusión de manzana
 2.94 oz leche
 0.56 oz cargas de nitrógeno

Ingredientes coctel: 1 oz pulpa de frutilla
 ½ oz pájaro azul
 4 oz espuma de manzana

Preparación:

1. Batir yema, azúcar, maicena, leche. Sin dejar grumos.
2. Colocar infusión de manzana y llevar a fuego hasta obtener la textura deseada.
3. Enfriar, colocar en el sifón y aplicar dos cargas. Llevar a refrigerar.
4. Verificar consistencia deseada.
5. Servir con pulpa de frutilla, pájaro azul y completar con espuma de manzana.

Presentación:

Servir en shot abierto y decorar con frutilla.



❖ María Sangre Azul

Ingredientes: 2 oz de jugo de limón meyer
 2.94 oz salsa de tomate magui
 0.63 oz de salsa lee kum kee
 2 oz de pájaro azul
 12.63 oz hielo

Preparación:

1. Medir ingredientes.
2. Mezclar el jugo de limón meyer, salsa de tomate, salsa lee kum kee, pájaro azul.
3. Colocar hielo.

Presentación:

Servir en vaso pilsen y decorar con rama de apio.

❖ Banana Azul

Ingredientes: 1 ½ oz de p. azul
 1 ½ oz de licor de banano
 8.82 oz hielo

Preparación:

1. Medir ingredientes el licor de banano, pájaro azul y hielo.
2. Licuar.

Presentación:

Servir en copa martini y decorar



❖ Pájaro Flambeado

Ingredientes: 2 oz de licor de café

½ oz de pájaro azul

Preparación:

1. Medir ingredientes.
2. Licor de café y pájaro azul en shot abierto.

Presentación:

Servir en shot abierto, flambear y decorar.

❖ Changuilito

Ingredientes: 1 oz de licor de casis

1 oz de pájaro azul

3 oz sprite

13.23 oz hielo

Preparación:

1. Medir ingredientes.
2. Servir según receta estándar.

Presentación:

Servir en vaso pilsen



❖ Sangre Guarandeña

Ingredientes: 1 ½ oz pulpa de mora
 2 oz azúcar
 ½ oz canela
 1 ½ oz pájaro azul
 5 oz hielo
 1 oz de clara de huevo

Preparación:

1. Reducir y enfriar la mora con el azúcar.
2. Colocar junto con el resto de ingredientes en vaso de la licuadora para mezclar.

Presentación:

Servir en copa martini y decorar con media luna de manzana.

❖ Ecuador

Ingredientes: 11 oz hielo
 4 oz zumo de naranja
 3 oz licor de casis
 3 oz pájaro azul

Preparación:

1. Picar hielo y servirlo a las rocas.
2. Colocar el zumo de naranja junto con el licor de casis y el pájaro azul.

Presentación:

Decorar con una cereza.

❖ Mangoneado

Ingredientes: 0.70 oz menta
 2 oz azúcar
 10 oz hielo
 3 oz sprite
 2 oz zumo de limón
 2 oz pulpa de mango
 3 oz pájaro azul



Preparación:

- 1 Con un mortero aplastar la menta y azúcar en vaso de presentación.
- 2 Picar el hielo, juntar todos los ingredientes en la coctelera y agitar.
- 3 Servir y completar con la sprite.

Presentación:

Decorar con media luna de mango.

❖ La Cruz

Ingredientes: 2 oz pájaro azul
 3 oz agua tónica
 13 oz hielo
 1.50 oz licor de café

Preparación:

Medir ingredientes y colocar en vaso de presentación según orden de receta estándar.

Presentación:

Escarchar el vaso como decoración y colocar una pepa de anís.



❖ Niña Guarandéña

Ingredientes: 2 oz pájaro azul
 9 oz helado de frutilla
 1 oz licor de café
 4 oz hielo

Preparación:

1. Medir ingredientes y licuar.

Presentación:

Servir en copa de vino blanco y decorar con un barquillo.

❖ Playita Serrana

Ingredientes: 2 oz limón meyer
 1.50 oz azúcar
 13 oz hielo
 2 oz pájaro azul

Preparación:

2. Extraer el zumo de limón y colocarlo en coctelera junto con el azúcar.
3. Picar el hielo y añadir a la preparación anterior con el resto de ingredientes y agitar.

Presentación:

Servir en vaso Lexington y decorar con cerezas y aceitunas.



❖ Dulce Pasión

Ingredientes: 2 oz pájaro azul
 2 oz pulpa de piña
 7 oz hielo picado
 1 oz miel
 3 oz azúcar

Preparación:

1. Elaborar caramelo con el azúcar y dar forma.
2. Colocar el resto de ingredientes en la coctelera y agitar.

Presentación:

Servir en copa de vino blanco y decorar con caramelo.

❖ Arena

Ingredientes: 1.50 oz pájaro azul
 2 oz pulpa de taxo
 1.50 oz azúcar
 1 oz clara de huevo
 5 oz hielo

Preparación:

1. Colocar todos los ingredientes en la licuadora y colar para servir.



Presentación:

Servir en copa Martini y decorar con uvilla.

❖ Diablo Guarandeño

Ingredientes: 0.40 oz anís estrellado
 2 oz agua
 11.50 oz hielo
 3 oz agua tónica
 1.50 oz pájaro azul
 0.15 oz pimienta
 0.15 oz ají

Preparación:

1. Llevar a ebullición el anís junto con el agua, enfriar y servir en vaso.
2. Añadir el resto de ingredientes.

Presentación:

Servir en vaso lexington y decorar con anís en pepa en el interior.



❖ Chimbo

Ingredientes: 1.50 oz almibar de cerezas
 1.50 oz zumo de toronja
 1.50 oz pájaro azul

Preparación:

1. Servir ingredientes según orden de la receta estándar.

Presentación:

Servir en shot y decorar con espiral de cáscara de toronja

❖ Amor Guarandéño

Ingredientes: 1.50 oz pájaro azul
 1.50 oz licor de banano
 7 oz zumo de mandarina
 13 oz hielo picado

Preparación:

1. Colocar todos los ingredientes en coctelera y agitar.

Presentación:

Servir en copa alta y decora con hojas de menta en el interior.



❖ Sueño Azul

Ingredientes: 2 oz Pájaro azul
 1 oz tequila
 0.50 oz ron castillo

Preparación:

1. Servir según orden de receta estándar en shot.

Presentación:

Servir en shot y flambear.

❖ Piel Canela

Ingredientes: 13 oz piña
 2 oz hielo
 2 oz azúcar
 1.50 oz pájaro azul

Preparación:

1. Picar la piña en cubos pequeños y servir.
2. Licuar el resto de ingredientes y añadir.

Presentación:

Servir en vaso lexington y escarchar el vaso como decoración.



❖ Diosa Sumergida

Ingredientes: 3 oz leche condensada
 5 oz hielo
 20 oz colorante vegetal azul
 0.02 oz pájaro azul
 1.50 oz pulpa de granadilla
 1.50 oz licor de casis

Preparación:

1. Licuar la leche, el hielo, el colorante, el pájaro azul y colocar en la copa.
2. Colocar resto de ingredientes en tequilero y sumergir en la copa anterior.

Presentación:

Servir en copa de champagne y vaso tequilero.

❖ Niña Blanca

Ingredientes: 13 oz hielo picado
 0.40 oz hierba luisa
 3 oz sprite
 1 oz limón
 1.50 oz pájaro azul

Preparación:

1. Colocar todos los ingredientes en vaso de presentación y mezclar.

Presentación:

Servir en vaso lexington y decorar con laso de hierba luisa y taja de limón.



❖ Picaflor

Ingredientes: 0.50 oz licor de casis
 0.50 oz té de limón
 0.50 oz azúcar
 0.06 oz gelan
 1 oz pájaro azul

Preparación:

1. Servir licor de casis y el pájaro azul despacio en shot.
2. Llevar 80°C el té, azúcar, gelan, colocar en cilpad dejar enfriar y dar forma de gotas.

Presentación:

Servir en shot y decorar con las gotas de limón en el interior.

❖ Apple Blue

Ingredientes: 2 oz pájaro azul
 13 oz hielo
 5 oz néctar de manzana
 0.20 oz xantana

Preparación:

1. Licuar el pájaro azul con el hielo.
2. Espesar el néctar de manzana con la xantana en mixer.



Presentación:

Servir en copa alta por capas y decora con taja de limón y cereza.

❖ Amor Perfecto

Ingredientes: 0.50 oz extracto de cerezas
 0.15 oz lecitina
 0.50 oz crema de casis
 1 oz pájaro azul

Preparación:

1. Colocar el extracto de cerezas, la lecitina en mixer, espesar y servir en shot.
2. Añadir despacio la crema de casis y el pájaro azul para formar capas.

Presentación:

Servir en shot.

❖ Capitán

Ingredientes: 1 oz pájaro azul
 0.20 oz extracto de aceitunas
 0.03 oz algin
 0.18 oz calcic
 17.59 oz agua



Preparación.

1. Servir pájaro azul en shot, diluir el clacic en agua.
2. Mezclar el extracto con el algin y dejar reposar 5 min.
3. Con una cuchara dar forma al extracto, para pasar por el agua de calcic.

Presentación:

Servir en shot y decorar con esferas de aceitunas.

❖ Páramo Andino

Ingredientes: 1 oz pájaro azul
 0.5 oz gelan
 1 oz naranjilla
 1 oz azúcar

Preparación:

Disolver el pájaro azul con el gelan, llevar a 80°C y colocar en shot.

Reducir la naranjilla con el azúcar y colocar caliente en el shoy.

Presentación:

Servir en shot y decorar con canela en polvo.



3.8.5.- Recetas Estándar



❖ Receta Estándar pre elaboración Coctel Fresita Night

ESPUMA DE MANZANA											
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN				
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		3543 segundos						
Peso Preparación:	14,99	oz	Costo Hora:		2,50 USD		N° 1,00				
Número de Porciones:	und		Copa/ vaso:								
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.	
							U.m.	Cant.	PVP		
yema de huevo	0,05	oz	0,77	Batir la yema, azúcar, maicena, leche y batir sin dejar grumos.	240	0,17	oz	0,88	0,10	0,09	
azúcar	0,11	oz	1,69	Colocar la infusión de manzana.	3	0,00	oz	35,27	0,45	0,02	
maicena	0,01	oz	0,21	Llevar a fuego hasta que coja textura, batir de forma constante sin que hierva.	360	0,25	oz	7,05	0,79	0,02	
infusión de manzana	0,59	oz	8,82	Una vez conseguida la textura deseada enfriamos.	240	0,17	oz	8,82	0,25	0,25	
leche	0,20	oz	2,94	Colocamos en un cifón aplicando dos cargas	300	0,21	oz	16,01	0,75	0,14	
cargas de nitrogeno	0,04	oz	0,56	Llevar a refrigeración.	2400	1,67	oz	0,28	2,00	4,00	
	1,00		14,99		3543	2,46	Costo Materia Prima Directa			4,52	
							Costo Mano Obra Directa			0,00	
FOTOGRAFIA		OBSERVACIONES								CIF	0,02
							Costo Total			4,54	
							Costo Total Unitario			4,54	
							Margen Utilidad			0,00	
							PVP			4,54	



❖ Receta Estándar Coctel Fresita Night

FRESITA NIGHT										
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN			
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		141	segundos				
Peso Preparación:	5,50 oz		Costo Hora:		2,50	USD			N° 1,00	
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:		shot abierto					
			Grado alcohólico		0,59°GL					
Ingredientes	%	Unids	Cant.	Preparación	Tiempo (segundos)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
	dist.	med					U.m	Cant.	PVP	
pulpa de frutilla	0,18	oz	1,00	extraer la pulpa de la frutilla	120	0,08	oz	16,00	1,00	0,06
pajaro azul	0,09	oz	0,50	mezclar con el pajaro azul	4	0,00	oz	25,36	3,60	0,07
espuma de manzana	0,73	oz	4,00	completar con la espuma de manzana	5	0,00	oz	14,99	4,54	1,21
decoración				decorar con una frutilla	12	0,01	und	1,00	0,10	0,10
	1,00		5,50		141	0,10	Costo Materia Prima Directa		1,45	
							Costo Mano Obra Directa		0,10	
							CIF		0,02	
							Costo Total		1,56	
				Decoración con una frutilla			Costo Total Unitario		1,56	
							Margen Utilidad		0,50	
							PVP		2,35	



❖ Receta Estándar pre elaboración Coctel Chicha Colorada

CHICHA DE REMOLACHA											
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN				
Responsable:	Barman	Tiempo de elaboración:		2013	segunds						
Peso Preparación:	7,55 oz	Costo Hora:		2,50	USD				N°	1,00	
Número de Porciones:	1 und	Copa/ vaso:									
		Grado alcohólico									
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.	
							U. M	Cant.	PVP		
remolacha	0,23	oz	1,76	cocinar el camote	1800	1,25	oz	3,53	0,25	0,12	
pimienta dulce	0,01	oz	0,07	retiramos todos los demás ingredientes y solo con este licuamos y tamizamos.	120	0,08	oz	0,35	0,20	0,04	
canela	0,01	oz	0,11	agregamos el cirope de frutos amarillos	3	0,00	oz	0,70	0,50	0,08	
cascara de naranja	0,06	oz	0,44	colocar en un recipiente cubierto a 48°C para que fermente.	90	0,06	oz	2,12	0,15	0,03	
camote	0,23	oz	1,76				oz	16,00	1,00	0,11	
cirope frutos amarillos	0,45	oz	3,41				oz	1,95	1,50	2,62	
	1,00		7,55		2013	1,40	Costo Materia Prima Directa			3,00	
							Costo Mano Obra Directa			0,00	
FOTOGRAFIA		OBSERVACIONES							CIF		0,02
							Costo Total			3,02	
							Costo Total Unitario			3,02	
							Margen Utilidad			0,00	
							PVP			3,02	



❖ Receta Estándar Coctel Chicha Colorada

CHICHA COLORADA										
ÁREA DE PRODUCCIÓN						ÁREA DE ADMINISTRACIÓN				
Responsable:	Barman	Tiempo de elaboración:		28 segunds					N° 1,00	
Peso Preparación:	20,73 oz	Costo Hora:		2,50 USD						
Número de Porciones:	1 und	Copa/ vaso:		copa alta						
		Grado alcohólico		11,77°GL						
Ingredientes	%	Unids	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
	dist.	med					U.m	Cant.	PVP	
pajaro azul	0,07	oz	1,50	colocar la chicha el hielo y el pajaro azul en una coctelera y agitarlo	20	0,014	oz	25,36	3,60	0,21
chicha de camote	0,29	oz	6,00				oz	7,55	3,02	2,40
hielo	0,64	oz	13,23				oz	16,91	0,25	0,20
				servirlo en las rocas	3	0,002				
decoración				decorar con una rama de canela y anis estrellado	5	0,003	und	1,00	0,10	0,10
	1,00		20,73		28	0,02	Costo Materia Prima Directa		2,91	
							Costo Mano Obra Directa		0,02	
							CIF		0,02	
							Costo Total		2,95	
							Costo Total Unitario		2,95	
							Margen Utilidad		0,50	
							PVP		4,43	
										
OBSERVACIONES										
Decoración con una rama de canela y con anis estrellado										



❖ Receta Estándar María Sangre Azul

MARÍA SANGRE AZUL												
ÁREA DE PRODUCCIÓN						ÁREA DE ADMINISTRACIÓN						
Responsable:	Barman	Tiempo de elaboración:		21 segundos								
Peso Preparación:	20,20 oz	Costo Hora:		2,50 USD					N° 1,00			
Número de Porciones:	1 und	Copa/ vaso:		vaso pilsen								
		Grado alcoholico		2,37°GL								
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.		
							U. Med	Cant.	PVP			
hielo	0,63	oz	12,63	colocar hielo	3	0,002	oz	1,00	0,25	3,16		
salsa de tomate	0,15	oz	2,94	colocar todos los ingredientes en la copa y mezclar	13	0,009	oz	3,53	0,50	0,42		
pajaro azul	0,10	oz	2,00				oz	25,36	3,60	0,28		
salsa Lee Kum Kee	0,03	oz	0,63				oz	15,22	4,00	0,17		
jugo de limon meyer	0,10	oz	2,00				oz	16,91	0,25	0,03		
decoración				decorar con la rama de apio	5	0,003		1,00	0,10	0,10		
	1,00		20,20		21	0,01	Costo Materia Prima Directa			4,15		
							OBSERVACIONES			Costo Mano Obra Directa		0,01
										CIF		0,02
										Costo Total		4,19
							remover con la cuchara mezcladora			Costo Total Unitario		4,19
							Decoracion con una rama de apio			Margen Utilidad		0,50
										PVP		6,28



❖ Receta Estándar Coctel Banana Azul

BANANA AZUL													
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN						
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		23 segundos								
Peso Preparación:	11,82 oz		Costo Hora:		2,50 USD				N° 1,00				
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:		copa martini								
			Grado alcoholico		1,77°GL								
Ingredientes	% dist.	Unids medida	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.			
							U. Med	Cant.	PVP				
licor de banano	0,13	oz	1,50	llevar a licuar todos los ingredientes	15	0,010	oz	2,37	4,52	2,86			
pájaro azul	0,13	oz	1,50				oz	25,36	3,60	0,21			
hielo	0,75	oz	8,82				oz	16,91	0,25	0,13			
				poner en la copa	2	0,001							
decoracion				decorar con la naranja	6	0,004		1,00	0,10	0,10			
	1,00		11,82		23	0,016	Costo Materia Prima Directa		3,31				
							OBSERVACIONES				Costo Mano Obra Directa		0,02
							Decoracion con una taja de naranja						CIF
							Costo Total		3,34				
							Costo Total Unitario		3,34				
							Margen Utilidad		0,50				
							PVP		5,02				



❖ Receta Estándar Coctel Pájaro Flambeado

PÁJARO FLAMBEADO										
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN			
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		13 segundos					
Peso Preparación:	2,50 oz		Costo Hora:		2,50 USD				N° 1,00	
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:		shot abierto					
			Grado alcoholico		0,59°GL					
Ingredientes	% dist.	Unids medida	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
							U. Med	Cant.	PVP	
licor de café	0,80	oz	2,00	colocar el licor de café, el pájaro azul	4	0,003	oz	11,20	10,11	1,81
pájaro azul	0,20	oz	0,50	flambear	6	0,004	oz	25,36	3,60	0,07
decoración				decorar una rama de canela	3	0,002		1,00	0,10	0,10
	1,00		2,50		13	0,01	Costo Materia Prima Directa			1,98
							Costo Mano Obra Directa			0,01
							CIF			0,02
							Costo Total			2,01
							Costo Total Unitario			2,01
							Margen Utilidad			0,50
							PVP			3,01
				OBSERVACIONES						
				Decorar con una rama de canela						





❖ Receta Estándar Coctel Ecuador

ECUADOR											
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN				
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		86 segundos						
Peso Preparación:	21,00 oz		Costo Hora:		2,50 USD		N° 1,00				
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:		copa alta						
			Grado alcoholico		3,55°GL						
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.	
							U.m.	Cant.	PVP		
hielo	0,52	oz	11,00	picar y servirlo a las rocas	15	0,010	oz	16,91	0,25	0,16	
zum de naranja	0,19	oz	4,00	colocar el zumo	60	0,042	oz	14,285	0,99	0,28	
licor de casis	0,14	oz	3,00	añada muy despacio para que descienda al fondo	3	0,002	oz	11,20	13,15	3,52	
pájaro azul	0,14	oz	3,00	vierta con cuidado	3	0,002	oz	25,36	3,60	0,43	
decoración				decorar	5	0,003	oz	6,35	1,69	0,00	
	1,00		21,00		86,00	0,060	Costo Materia Prima Directa			4,39	
							Costo Mano Obra Directa			0,06	
							CIF			0,02	
							Costo Total			4,47	
							Costo Total Unitario			4,47	
							Margen Utilidad			0,40	
							PVP			6,25	



OBSERVACIONES

decorar con una cereza



❖ Receta Estándar Coctel Mangoneado

MANGONEADO										
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN			
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		111 segundos					
Peso Preparación:	22,70 oz		Costo Hora:		2,50 USD		N° 1,00			
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:		vaso whisky					
			Grado alcoholico		3,55°GL					
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
							U.m.	Cant.	PVP	
menta	0,03	oz	0,70	con un mortero aplastar en vaso de presentación.	15	0,010	oz	0,88	0,10	0,08
azúcar	0,09	oz	2,00				oz	35,27	0,45	0,03
hielo	0,44	oz	10,00	picar y colocar en la coctelera	40	0,028	oz	16,91	0,25	0,15
zumo de limón	0,09	oz	2,00	añada a la coctelera, agite hasta enfriar y sirva	32	0,022	oz	23,28	0,37	0,03
pulpa de mango	0,09	oz	2,00				oz	13,05	0,92	0,14
pájaro azul	0,13	oz	3,00				oz	25,36	3,60	0,43
sprite	0,13	oz	3,00	completar y mezclar.	12	0,008	oz	14,10	0,50	0,11
decoración				decorar	12	0,008	und	1,00	0,10	0,10
		1,00	22,70			111,00	0,08	Costo Materia Prima Directa		0,95
								Costo Mano Obra Directa		0,08
								CIF		0,02
								Costo Total		1,05
								Costo Total Unitario		1,05
								Margen Utilidad		0,50
								PVP		1,57



OBSERVACIONES

decorar con media luna de mango



❖ Receta Estándar Coctel La Cruz

LA CRUZ											
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN				
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:	60 segundos							
Peso Preparación:	19,50 oz		Costo Hora:	2,50 USD			N° 1,00				
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:	vaso lexington							
			Grado alcoholico	2,37°GL							
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.	
							U.m.	Cant.	PVP		
pájaro azul	0,10	oz	2,00	medir ingredientes y colocar en vaso de presentación	40	0,028	oz	25,36	3,60	0,28	
agua tónica	0,15	oz	3,00				oz	15,87	0,76	0,14	
hielo	0,67	oz	13,00				oz	16,91	0,25	0,19	
licor de café	0,08	oz	1,50	agregar	5	0,003	oz	11,20	10,11	1,35	
decoración				decorar	15	0,010		1,00	0,10	0,10	
	1,00		19,50		60	0,042	Costo Materia Prima Directa			2,07	
							Costo Mano Obra Directa			0,04	
							CIF			0,02	
							Costo Total			2,14	
							Costo Total Unitario			2,14	
							Margen Utilidad			0,50	
							PVP			3,20	





❖ Receta Estándar Coctel Niña Gurandña

NIÑA GUARANDEÑA										
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN			
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:	60 segundos						
Peso Preparación:	16,00 oz		Costo Hora:	2,50 USD			N° 1,00			
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:	copa vino blanco						
			Grado alcoholico	2,37°GL						
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
							U.m.	Cant.	PVP	
pájaro azul	0,13	oz	2,00	medir ingredientes licuar por 10 segundos	48	0,033	oz	25,36	3,60	0,28
helado de frutilla	0,56	oz	9,00				oz	3,51	0,50	1,28
licor de café	0,06	oz	1,00				oz	11,20	10,11	0,90
hielo	0,25	oz	4,00	servir	7	0,005	oz	16,91	0,25	0,06
decoración				decorar con un barquillo de chocolate	5	0,003	und	1,00	0,10	0,10
	1,00		16,00		60	0,042	Costo Materia Prima Directa			2,63
							Costo Mano Obra Directa			0,04
							CIF			0,02
							Costo Total			2,69
				decorar con un barquillo			Costo Total Unitario			2,69
							Margen Utilidad			0,50
							PVP			4,03





❖ Receta Estándar Coctel Playita Serrana

PLAYITA SERRANA										
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN			
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		95 segundos					
Peso Preparación:	18,50	oz	Costo Hora:		2,50 USD		N° 1,00			
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:		vaso lexinton					
			Grado alcoholico		2,37°GL					
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
							U.m.	Cant.	PVP	
limón meyer	0,11	oz	2,00	extraer el zumo y colocarlo en la coctelera junto con el azúcar	60	0,042	oz	23,28	0,56	0,05
azúcar	0,08	oz	1,50				oz	35,27	0,45	0,02
hielo	0,70	oz	13,00	picar y agregar junto con el pájaro azul a la preparación anterior	18	0,013	oz	16,91	0,25	0,19
pájaro azul	0,11	oz	2,00	agitar hasta enfriar la coctelera	10	0,007	oz	25,36	3,60	0,28
decoración				servir y decorar	7	0,005		1,00	0,10	0,10
			1,00	18,50	95	0,07	Costo Materia Prima Directa			0,64
							Costo Mano Obra Directa			0,07
							CIF			0,02
							Costo Total			0,73
							Costo Total Unitario			0,73
							Margen Utilidad			0,50
							PVP			1,09



OBSERVACIONES

decorar con aceitunas y cerezas



❖ Receta Estándar Coctel Dulce Pasión

DULCE PASIÓN										
ÁREA DE PRODUCCIÓN						ÁREA DE ADMINISTRACIÓN				
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		220 segundos					
Peso Preparación:	15,00	oz	Costo Hora:		2,50 USD		N° 1,00			
Número de Porciones:	1	und	Copa/ vaso:		copa vino blanco					
			Grado alcohólico		2,37°GL					
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
							U.m	Cant.	PVP	
pájaro azul	0,13	oz	2,00	medir ingredientes, colocar en la coctelera y agitar	20	0,014	oz	25,36	3,60	0,28
pulpa de piña	0,13	oz	2,00				oz	22,92	1,39	0,12
hielo picado	0,47	oz	7,00				oz	16,91	0,25	0,10
miel	0,07	oz	1,00				oz	8,81	2,30	0,26
azucar	0,20	oz	3,00	hacer caramelo y dar forma	180	0,125	oz	35,27	0,45	0,04
				servir	10	0,007				
decoración				decorar	10	0,007		1,00	1,00	1,00
		1,00	15,00			220	0,15	Costo Materia Prima Directa		1,81
								Costo Mano Obra Directa		0,15
								CIF		0,02
								Costo Total		1,98
								Costo Total Unitario		1,98
								Margen Utilidad		0,50
								PVP		2,97





❖ Receta Estándar Coctel Arena

ARENA											
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN				
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:	137 segundos							
Peso Preparación:	11,00 oz		Costo Hora:	2,50 USD					N° 1,00		
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:	copa martini							
			Grado alcoholico	1,77°GL							
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.	
							U.m.	Cant.	PVP		
pájaro azul	0,14	oz	1,50	colocar todos los ingredientes en la licuadora y encender	120		oz	25,36	3,60	0,21	
pulpa de taxo	0,18	oz	2,00					oz	16,22	0,46	0,06
azúcar	0,14	oz	1,50				0,08	oz	35,27	0,45	0,02
clara de huevo	0,09	oz	1,00					oz	0,70	0,50	0,71
hielo	0,45	oz	5,00					oz	16,91	0,25	0,07
				Con ayuda de un colador oruga servir la preparación en la copa.	10	0,007					
decoración				decorar	7	0,005	und	1,00	0,10	0,10	
	1,00		11,00		137	0,10	Costo Materia Prima Directa			1,18	
							Costo Mano Obra Directa			0,10	
							CIF			0,02	
							Costo Total			1,29	
							decorar con una uvilla con su cáscara hacia arriba			Costo Total Unitario	1,29
										Margen Utilidad	0,50
			PVP	1,94							



❖ Receta Estándar Coctel Diablo Guarandeño

DIABLO GUARANDEÑO										
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN			
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:	253 segundos						
Peso Preparación:	18,70 oz		Costo Hora:	2,50 USD			N° 1,00			
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:	vaso lexington						
			Grado alcoholico	1,77°GL						
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
							U.m.	Cant.	PVP	
anís estrellado	0,02	oz	0,40	llevar a ebullición y enfriar	240	0,167	oz	0,53	0,60	0,45
agua	0,11	oz	2,00				oz	17,59	0,35	0,04
hielo	0,61	oz	11,50	servir en el vaso de presentación junto con la preparción anterior	6	0,004	oz	16,91	0,25	0,17
agua tónica	0,16	oz	3,00				oz	15,87	0,76	0,14
pájaro azul	0,08	oz	1,50				oz	25,36	3,60	0,21
pimienta	0,01	oz	0,15	colocar en la superficie del vaso	2	0,001	oz	0,53	0,60	0,17
ají	0,01	oz	0,15				oz	3,00	2,90	0,15
decoración				decorar	5	0,003		1,00	0,10	0,10
	1,00		18,70		253	0,18	Costo Materia Prima Directa			1,43
							Costo Mano Obra Directa			0,18
							CIF			0,02
							Costo Total			1,63
							Costo Total Unitario			1,63
							Margen Utilidad			0,50
							PVP			2,45



OBSERVACIONES

decorar con el anís en pepa en el interior



❖ Receta Estándar Coctel Chimbo

CHIMBO										
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN			
Responsable:	Barman	Tiempo de elaboración:	60 segundos							
Peso Preparación:	4,50 oz	Costo Hora:	2,50 USD				N° 1,00			
Número de Porciones:	1 und	Copa/ vaso:	shot grande							
		Grado alcoholico	1,77°GL							
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
							U.m.	Cant.	PVP	
almibar de cerezas	0,33	oz	1,50	servir ingredientes	30	0,021	oz	5,64	1,69	0,45
zumero de toronja	0,33	oz	1,50				oz	1,50	0,23	0,23
pájaro azul	0,33	oz	1,50				oz	25,36	3,60	0,21
decoración				decorar	30	0,021	und	1,00	0,10	0,10
	1,00		4,50		60	0,04	Costo Materia Prima Directa			0,99
							Costo Mano Obra Directa			0,04
							CIF			0,02
							Costo Total			1,05
				decorar con espiral de cáscara de toronja en el interior del vaso			Costo Total Unitario			1,05
							Margen Utilidad			0,50
							PVP			1,58





❖ Receta Estándar Coctel Amor Guarandeño

AMOR GUARANDEÑO										
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN			
Responsable:	Barman	Tiempo de elaboración:		175 segundos						
Peso Preparación:	23,00 oz	Costo Hora:		2,50 USD				Nº 1,00		
Número de Porciones:	1 und	Copa/ vaso:		copa alta						
		Grado alcoholico		1,77°GL						
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
							U.m.	Cant.	PVP	
pájaro azul	0,07	oz	1,50	medir ingredientes	150	0,104	oz	25,36	3,60	0,21
licor de banano	0,07	oz	1,50				oz	2,37	4,52	2,86
zum de mandarina	0,30	oz	7,00	colocar todos los ingredientes en la coctelera y agitar	12	0,008	oz	26,80	0,76	0,20
hielo picado	0,57	oz	13,00				oz	16,91	0,25	0,19
				servir	8	0,006				
decoración				decorar	5	0,003		1,00	0,10	0,10
	1,00		23,00		175	0,12	Costo Materia Prima Directa			3,57
							Costo Mano Obra Directa			0,12
							CIF			0,02
							Costo Total			3,71
				decorar con hojas de menta			Costo Total Unitario			3,71
							Margen Utilidad			0,50
							PVP			5,56





❖ Receta Estándar Coctel Sueño Azul

SUEÑO AZUL										
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN			
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		25 segundos					
Peso Preparación:	3,50 oz		Costo Hora:		2,50 USD		N° 1,00			
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:		shot abierto					
			Grado alcoholico		4,45°GL					
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
							U.m.	Cant.	PVP	
pájaro azul	0,57	oz	2,00	servir tequila, ron y pájaro azul en shot	18	0,013	oz	25,36	3,60	0,28
tequila	0,29	oz	1,00				oz	26,39	25,00	0,95
ron castillo	0,14	oz	0,50				oz	26,39	11,00	0,21
decoración				decorar	7	0,005		1,00	0,01	0,01
	1,00		3,50		25	0,02	Costo Materia Prima Directa			1,45
							Costo Mano Obra Directa			0,02
							CIF			0,02
							Costo Total			1,49
							Costo Total Unitario			1,49
							Margen Utilidad			0,50
							PVP			2,23



OBSERVACIONES

flambeado



❖ Receta Estándar Coctel Piel Canela

PIEL CANELA																				
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN													
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		160 segundos															
Peso Preparación:	18,50 oz		Costo Hora:		2,50 USD		N° 1,00													
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:		vaso lexington															
			Grado alcoholico		1,77°GL															
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.										
							U.m.	Cant.	PVP											
piña	0,70	oz	13,00	picar la piña en cubos pequeños y servir al vaso	120	0,083	oz	22,92	1,39	0,79										
hielo	0,11	oz	2,00				oz	16,91	0,25	0,03										
azúcar	0,11	oz	2,00	licuar y añadir al vaso	30	0,021	oz	35,27	0,45	0,03										
pájaro azul	0,08	oz	1,50				oz	25,36	3,60	0,21										
decoración				decorar	10	0,007		1,00	0,10	0,10										
							1,00		18,50		160		0,11		Costo Materia Prima Directa		1,16			
															Costo Mano Obra Directa		0,11			
															OBSERVACIONES		CIF		0,02	
															escarchar el vaso como decoración		Costo Total		1,29	
																	Costo Total Unitario		1,29	
																	Margen Utilidad		0,50	
																	PVP		1,93	





❖ Receta Estándar Coctel Diosa Sumergida

DIOSA SUMERGIDA													
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN						
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		420	segundos							
Peso Preparación:	13,20	oz	Costo Hora:		2,50	USD			N° 1,00				
Número de Porciones:	1	und	Copa/ vaso:		champagne y tequiler								
			Grado alcoholico		2,37°GL								
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.			
							U.m	Cant.	PVP				
leche condensada	0,23	oz	3,00	Licuar y colocar en la copa de champagne	180	0,125	oz	3,53	0,82	0,70			
hielo	0,38	oz	5,00				oz	16,91	0,25	0,07			
colorante vegetal azul	0,02	oz	0,20				oz	1,35	1,35	0,20			
pajaro azul	0,15	oz	2,00				oz	25,36	3,60	0,28			
pulpa de granadilla	0,11	oz	1,50	Colocar en la copa del tequila y sumergir dentro de la copa de champagne	240	0,167	oz	34,92	3,92	0,17			
licor de casis	0,11	oz	1,50				oz	11,20	13,15	1,76			
	1,00		13,20		420	0,29	Costo Materia Prima Directa		3,18				
							OBSERVACIONES			Costo Mano Obra Directa		0,29	
										CIF		0,02	
										Costo Total		3,50	
										Costo Total Unitario		3,50	
										Margen Utilidad		0,50	
										PVP		5,24	



❖ Receta Estándar Coctel Niña Blanca

NIÑA BLANCA												
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN					
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		85 segundos							
Peso Preparación:	18,90	oz	Costo Hora:		2,50 USD		N° 1,00					
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:		vaso lexington							
			Grado alcoholico		1,77°GL							
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.		
							U.m.	Cant.	PVP			
hielo picado	0,69	oz	13,00	medir ingredientes colocar todos los ingredientes en vaso de presentación y mezclar.	15	0,010	oz	16,91	0,25	0,19		
hierba luisa	0,02	oz	0,40		10	0,007	oz	0,53	0,60	0,45		
sprite	0,16	oz	3,00				oz	17,59	0,55	0,09		
limón	0,05	oz	1,00				oz	23,28	0,56	0,02		
pájaro azul	0,08	oz	1,50				oz	25,36	3,60	0,21		
decoración				decorar	60	0,042		1,00	0,10	0,10		
	1,00		18,90		85,00	0,06						
							Costo Materia Prima Directa		1,08			
							Costo Mano Obra Directa		0,06			
							CIF		0,02			
							decorar con taja de limón y laso de hierba luisa		Costo Total		1,16	
									Costo Total Unitario		1,16	
		Margen Utilidad		0,50								
		PVP		1,73								



❖ Receta Estándar Coctel Picaflor

PICAFLOR										
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN			
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:	259 segundos						
Peso Preparación:	2,56 oz		Costo Hora:	2,50 USD			N° 1,00			
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:	shot abierto						
			Grado alcoholico	1,18°GL						
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
							U.m.	Cant.	PVP	
licor de casis	0,20	oz	0,50	servir	7	0,005	oz	11,20	13,15	0,59
té de limón	0,20	oz	0,50	llevar a 80°C colocar en cilpad dejar enfriar y dar forma de gotas	240	0,167	oz	1,41	1,19	0,42
azúcar	0,20	oz	0,50				oz	35,27	0,45	0,01
gelan	0,02	oz	0,06				oz	1,76	19,95	0,68
pájaro azul	0,39	oz	1,00	servir despacio	7	0,005	oz	25,36	3,60	0,14
decoración				decorar	5	0,003		1,00	0,10	0,10
	1,00		2,56		259	0,18	Costo Materia Prima Directa		1,94	
							Costo Mano Obra Directa		0,18	
							CIF		0,02	
							Costo Total		2,14	
				decorar con gotitas de te de limón			Costo Total Unitario		2,14	
							Margen Utilidad		0,50	
							PVP		3,21	





❖ Receta Estándar Coctel Capitán

CAPITÁN										
ÁREA DE PRODUCCIÓN							ÁREA DE ADMINISTRACIÓN			
Responsable:	Barman		Tiempo de elaboración:		453 segundos					
Peso Preparación:	21,00 oz		Costo Hora:		2,50 USD				N° 1,00	
Número de Porciones:	1 und		Copa/ vaso:		shot abierto					
			Grado alcoholico		1,18°GL					
Ingredientes	% dist.	Unids med	Cant.	Preparación	Tiempo (seg)	Costo	Precio Unitario			Costo M.P.
							U.m.	Cant.	PVP	
pájaro azul	0,05	oz	1,00	servir en shot	3	0,002	oz	25,36	3,60	0,14
extracto de acietunas	0,01	oz	0,20	mezclar y reposar 5 minutos	320	0,222	oz	8,46	2,22	0,05
algin	0,001	oz	0,03				oz	1,76	8,93	0,15
calcic	0,01	oz	0,18				oz	1,76	3,15	0,32
agua	0,84	oz	17,59	Diluir	30	0,021	oz	17,59	0,50	0,50
				Con una cuchara dar forma de esfera y pasar por el calcic	80	0,056				
palillos	0,10	und	2,00	Cruzar por las esferas y servir	20	0,014	und	100,00	0,50	0,01
	1,00		21,00		453	0,31	Costo Materia Prima Directa		1,17	
							Costo Mano Obra Directa		0,31	
							CIF		0,02	
							Costo Total		1,51	
				decorar con esfera de aceituna			Costo Total Unitario		1,51	
							Margen Utilidad		0,50	
							PVP		2,26	





Capítulo IV

Conclusiones y Recomendaciones

4.1.- Conclusiones

- El aguardiente pájaro azul ha sufrido un estancamiento en cuanto a sus diferentes presentaciones que se le puede dar, al ser distribuido en su forma natural, la no colaboración de entidades públicas y privadas hacia los productores artesanales y comerciantes también han contribuido a este estancamiento.
- El proceso de producción del licor pájaro azul en su estado artesanal es muy rustico, no se manejan estándares de calidad ni normas de higiene, pero en contradicción a esto, su producto es apto para el consumo humano ya que no contiene químico alguno que perjudique la salud de quienes lo consumen
- El licor pájaro azul es una excelente materia prima o base para la creación de nuevos cocteles, de esta manera se puede dar un giro del concepto que se tenía de este licor y promocionarlo de una manera diferente, ya que puede ser consumido por cualquier tipo de persona.



4.2.- Recomendaciones

- Promover la industrialización de este producto a través de convenios con el Estado, más aún y de manera importante que todos los empresarios artesanales sean partícipes de la conformación de las mismas, esto ayudará al desarrollo de la provincia y del país
- Brindar auditorías, capacitaciones constantes acerca de los procesos de producción, para de esta manera mejorar los estándares de producción en la provincia de Bolívar y sus cantones, con el fin de mejorar la productividad de pequeñas empresas artesanales, controlar a los intermediarios que distribuyen el licor ya que de estos depende la autenticidad del producto.
- Buscar nuevas alternativas de presentación del licor pájaro azul, para colocarlo en un nivel alto de competitividad en el mercado, a través de procesos eficientes y amigables con el ambiente.



BIBLIOGRAFÍA

Libros:

1. *“Celebraciones Casuales”*. Fiestas con Estilo ideas, decoración y recetas, Grupo Editorial Norma. ISBN 9789588238531
2. DEGROFF, Dale. *“Cocteles Esenciales”*. Gastronomía Y Costumbres »Bebidas »Coctelería. Editorial, Ediciones del Drac. ISBN 9788498741131
3. DELGADO GONZÁLEZ, Carlos. *“Libro de los aguardientes y licores”*. Alianza. ISBN 8420660523
4. PEÑA, (2007) *Prácticas Presupuestarias para Ejecutivos*, Quito: Editorial Ecuador. Volumen 1 y 2
5. RAMIREZ, Miguel Ángel: *Cultivos para la producción sostenible de biocombustibles: Una alternativa para la generación de empleos e ingresos*, Edición: Comunica, Tegucigalpa, Honduras, Centroamérica, 2008.
6. REICH, Rodolfo. *“Cocteles Aperitivos. Clasificación”*: Gastronomía Y Costumbres »Bebidas » Coctelería Formato: Rústica Disponibilidad. ISBN 9789502413075



7. VALENCIA DÍAZ, Félix. “*Enología: vinos, aguardientes y licores*”. N° ed 1. España: Vértice. ISBN 9788492556205
8. YZQUIERDO PERRIN, Rafael. “*El aguardiente y la queimada*”. N° ed 1ª, Editorial: León, 2002. ISBN 9788481770834

Webgrafía:

1. “Aguardiente de caña de azúcar”, Fuente electrónica,
http://www.ecualiquors.com/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=6&Itemid=11, (acceso 25/03/11)
2. “Campañas 2007- Alcohol y menores. El alcohol te destroza por partida doble”, LUISSARA, Fuente electrónica,
<http://www.msps.es/campannas/campanas07/alcoholmenores6.htm>,
(acceso 28/03/11).
3. “Cómo catar un aguardiente”, Revista líder en turismo, gastronomía y vinos de Galicia, Fuente electrónica,
<http://www.vinogallego.com/20090507310/como-catar-un-aguardiente-de-orujo.html>, (acceso 29/03/2011)
4. “El arte de la coctelería”, Restaurantes de mexico.com.mx, Vinos y Bebidas, Fuente electrónica,



- http://www.restaurantesdemexico.com.mx/341/Vinos_y_Bebidas_El_Arte_De_La_Cocteleria.html, (acceso 20/04/11)
5. “El momento de los licores caseros: maceración y conservación”,
Temática, Fuente electrónica,
<http://bebidas.itematika.com/articulo/b50/el-momento-de-los-licores-caseros--maceracion-y-conservacion.html>, (acceso 28/03/11).
6. GEOVANA VARGAS, “Cantón Echeandía”, Slideshare, Fuente electrónica,
<http://www.slideshare.net/geovanav/canton-echeandia>,
(acceso 28/03/11).
7. <http://www.eluniverso.com/2007/02/16/0001/12/BF4498E595674916B0CD0A100A3C735E.html>, (acceso 01/03/11)
8. “Licores: aguardiente es la bebida favorita”, Diario Hoy, Fuente electrónica,
<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/licores-aguardiente-es-la-bebida-favorita-298452-298452.html>, (acceso 29/03/11)
9. “Licor adulterado”, *DIARIO EL COMERCO*, día Miercoles 17 de agosto de 2011, País, Fuente electrónica,
<http://www.prensaescrita.com/adiario.php?codigo=AME&pagina=http://www.elcomercio.com>, (acceso el día 29 de agosto 2011).



10. "Mixología es el arte de mezclar", Nectare-es. Mixología y cocteleria de alto atanding, Fuente electrónica, <http://nectare.es/mixologia.html>, (acceso 19/04/11)



Anexos

Anexo 1.-

Video del proceso de producción del pájaro azul.

Anexo 2.-

Diseño de Entrevista.

1.- ¿Cuál es el tiempo de cultivo de la caña de azúcar, desde su siembra hasta su cosecha?

2.- ¿Qué tipo de caña es la de mejor calidad, para la elaboración del licor?

3.- ¿En qué estado se debe encontrar la caña para su cosecha?

4.- ¿Cuántas hectáreas de caña son cultivadas y de cada hectárea cuantos litros de licor se pueden producir?

5.- ¿Qué cantidad del cultivo se destina para elaborar otros productos derivados de la caña y qué cantidad para el licor?

6.- ¿La caña esta cultivada con materiales químicos o naturales?

7.- ¿Qué problemas son los que más afectan al cultivo de la caña?



8.- ¿A qué otra actividad se dedican cuando no es temporada de corte?

9.- ¿Qué tiempo demora todo el proceso de elaboración del pájaro azul?

10.- ¿En qué recipientes se distribuye el licor y a qué precio?

11.- ¿Cuáles son sus principales mercados?

12.- ¿Su producto cuenta con algún registro sanitario o es controlado por alguna entidad del estado?

13.- ¿Recibe algún apoyo por parte del gobierno o alguna entidad gubernamental?

14.- ¿Pertenece a alguna asociación de productores artesanales?

15.- ¿Hace cuánto tiempo se dedica a esta actividad artesanal?

16.- ¿Su familia forma parte del proceso de elaboración?

Anexo 3.-

Diseño de encuesta



1. ¿Con qué frecuencia en un mes visita lugares de distracción?
2. ¿Consume bebidas alcohólicas, en estos lugares?
3. ¿Qué tipo de bebida alcohólica son las que más se expenden en el lugar que usted visita?
4. ¿Le gustaría que exista un establecimiento que expendiera cocteles a base de pájaro azul?
En una escala de 1 a 3 donde: 1 = bajo 2 = medio 3 = alto
5. ¿Cómo le gustaría consumir el pájaro azul?
6. Si usted consume pájaro azul. ¿Con qué frecuencia lo hace?
7. Con relación a la respuesta anterior. ¿Cuál es la cantidad que usted consume?
Uno a tres shots () Cuatro a seis shots () Más de seis shots ()
8. ¿Le gustaría degustar de un coctel elaborado a base de pájaro azul?

Anexo 4.-

Video Licor Adulterado.

Anexo 5.-



LICOR ADULTERADO

Ministerio de Salud

La lista de licores analizados, con pruebas técnicas por el Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez – INH, y que dieron positivo con altos niveles de metanol, se encuentran detallados en la siguiente lista:

1. Tentador Durazno
2. Tentador Frutilla
3. Lima Limón Fiesta conocido como “Papelito”
4. Lima Limón Especial conocido como otro de los “Papelito”
5. Vino de Frutas San Roque Moscatel
6. Licor de Durazno Brandyla Light
7. Coktel de Durazno Z-Uno Drink
8. Tres Marías (imagen de durazno)
9. San Francisco - El de la tapita durazno
10. Licor Roblecito
11. Licor Caña Baneña Faja Dorada
12. Licor Durazno Magistral
13. Vino de Durazno Alegrini
14. Gran Viña Pasteurizada Manzana



El Ministerio de Salud, insiste a la población evitar la compra o venta de estos licores adulterados y recomienda evitar el consumo de cualquier tipo de alcohol de dudosa procedencia para precautelar su salud y su vida.

Exámenes de laboratorio y revisión documental de registros sanitarios

Los estudios realizados en el Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez, determinaron la presencia de alcohol metílico, tanto en muestras biológicas de pacientes como en muestras del producto incautado.



Esta sustancia, cuando es ingerida, produce metabolitos como el ácido fórmico y formaldehído, extremadamente tóxicos, cuyos daños llevan a la ceguera e incluso a la muerte. La dosis letal para los humanos varía entre 60 y 250 c.c.

Los análisis obtenidos el día lunes 18 de julio de 2011, de un producto comercializado bajo la marca de “vino tentador” que estaba envasado en cajas de cartón y que fue incautado en la provincia de Tungurahua, lugar donde también es producido, dio positivo para alcohol metílico en una concentración de 107mg/100ml.

De acuerdo a los archivos del Ministerio de Salud Pública, este producto obtuvo el registro sanitario N. 06820INHQAN-0606, el 22 de junio de 2006, para un envase diferente al que en esta ocasión estuvo relacionado con la intoxicación.

La investigación documental posterior también mostró que el producto actualmente asociado a este evento tenía impreso en la caja un número de registro sanitario falsificado, por lo cual ya se ha iniciado con las acciones legales pertinentes.

En el laboratorio INH de Quito se han recibido 244 muestras de alcohol hasta el día 29 de julio. El 41% de estas han sido enviadas desde la Provincia de Cotopaxi, el 13,5% desde la Provincia de Tungurahua, el 10,7% desde la Provincia de Chimborazo y las demás proceden de las provincias de Santo Domingo, Pichincha, Napo, Sucumbíos y Pastaza.



Un total de 25 muestras, que representa al 10.3% de las recibidas en el laboratorio han dado positivas para metanol. La mediana de metanol en estas muestras es de 8,3mg/100ml.

Once de estas, que representa al 44% de las muestras positivas, han mostrado valores superiores a 10mg/100ml que es el valor máximo permitido (Paine & Dayan Hum Exp Toxicol 2001 20: 563). El valor más alto encontrado ha sido de 611,3mg/100ml.

SÍNTOMAS

Persona que refiera el antecedente de haber ingerido una bebida alcohólica presuntamente adulterada en los últimos ocho días y que además presenta uno o más de los siguientes síntomas o signos:

- ❖ Visión borrosa y otros trastornos visuales (escotomas, amaurosis fugax, diplopía).
- ❖ Fotofobia
- ❖ Midriasis
- ❖ Alteración de la conciencia
- ❖ Dificultad respiratoria
- ❖ Cianosis
- ❖ Oliguria



SITUACIÓN ACTUAL

Hasta el viernes 25 de Agosto a las 17h00 se ha atendido a 554 personas, de las cuales 243 son casos confirmados de intoxicación por metanol y las otras están aún en etapa de investigación. Los fallecidos son cuarenta y ocho casos confirmados, resultando en una tasa de letalidad de 19.75%.

Es importante tomar en consideración la situación de las provincias de Tungurahua y Napo, en donde el aumento de casos ha sido notorio, añadido al hecho de que en la primera se encontró una bebida asociada a la intoxicación con registro sanitario falsificado.

El día de hoy 25 de agosto, se actualiza la información de la provincia de Bolívar así: 31 casos sospechosos, 66 confirmados y 1 fallecido, dando un total de 97 casos notificados en este brote. Además se notifican 4 casos sospechosos en Tungurahua. Las 24 Provincias no reportan casos fallecidos.



POVINCIA	SOSPECHOSO Y PROBABLES*	CONFIRMADO	TOTAL DE NOTIFICADOS	FALLECIDOS
CARCHI	0		0	
IMBABURA	6	1	7	
PICHINCHA	4	4	8	1
COTOPAXI	9	1	10	
TUNGURAHUA	67	8	75	11
CHIMBORAZO	6		6	
BOLIVAR	31	66	97	1
CAÑAR	1	1	2	1
AZUAY	19	10	29	10
LOJA	0		0	
SUCUMBIOS	0		0	
ORELLANA	3		3	
NAPO	98	31	129	1
PASTAZA	0		0	
MORONA	0		0	
ZAMORA	0		0	
ESMERALDAS	2		2	
MANABI	6	1	7	1
STO DOMINGO	1		1	
LOS RIOS	20	116	136	20
GUAYAS	32	4	36	2
STA ELENA	0		0	
EL ORO	6		6	
GALÁPAGOS	0		0	
TOTALES	311	243	554	48

En este reporte el número de fallecidos corresponde únicamente a casos confirmados de intoxicación por metanol. Los casos sospechosos y probables están sujetos a verificación.



RECOMENDACIONES

Las siguientes recomendaciones y mensajes han sido difundidos ampliamente a través de radio y televisión y de las redes sociales Twitter y Facebook.

- 1.- Respetar la ley seca mientras está en vigencia.
- 2.- Llamar al 1800-veneno para asistencia en el manejo de casos de intoxicaciones de todo tipo.
- 3.- La presencia de metanol en bebidas alcohólicas puede ser accidental o deliberada.
- 4.- Los daños por intoxicación por metanol son graves e irreversibles y una pequeña dosis (aprox. dos vasos) puede llevar a la muerte (dos de cada 10 personas que han ingerido metanol pueden morir).
- 5.- El antídoto de metanol es el alcohol etílico de alta gradación (whisky, vodka); sin embargo este sólo podrá ser administrado por un profesional de salud con dosis controladas.
- 6.- El Ministerio de Salud Pública está trabajando en un sistema de control post-registro para evitar que situaciones similares vuelvan a ocurrir.
- 7.- El alcoholismo es un grave problema de salud pública que destruye personas y familias.



El origen del licor mezclado con metanol sería Durán

Las autoridades sanitarias de Bolívar y Tungurahua procuran establecer de dónde provino la materia prima contaminada con metanol que ocasionó la muerte de 35 personas en varias ciudades del país. En ambas provincias los operativos de control, con ayuda policial, continúan.

Por ahora, se sabe que la materia prima provendría de una compañía ubicada en el cantón Durán en Guayas. Así lo explicó ayer el intendente de Policía de Tungurahua, Álex Balladares.

“Se presume que esa empresa distribuyó el licor base a las fábricas de vinos de Los Ríos, Tungurahua y Bolívar. Los intendentes de Policía de Guayas y Tungurahua ingresaron el martes pasado a las bodegas de la empresa y verificaron que existían tanques con metanol y otros con alcohol etílico. Las investigaciones siguen”.

A la par, los directores provinciales de Salud de Tungurahua y Bolívar anunciaron que en las muestras tomadas en diversos trapiches donde se elabora el ‘puro’ y el tradicional ‘pájaro azul’ no se detectaron residuos de alcohol metílico, excepto lo permitido por el Instituto Nacional Ecuatoriano de Normalización (Inen).

El metanol es un líquido tóxico. Se lo emplea como anticongelante, disolvente y combustible.



Por eso, la prohibición de vender licor artesanal sin registro sanitario se mantiene.

En Tungurahua, el Comité de Operaciones de Emergencia impulsa una campaña radial en la cual se advierte del peligro para la salud que conlleva el consumo de los vinos San Francisco y Tentador y los licores Lima Limero y Lima Limón conocidos localmente como 'papelito' por su envoltura de papel blanco.

En varias muestras, dice la publicidad, el Instituto Izquieta Pérez detectó la presencia de metanol en una cantidad que sobrepasa la norma Inen. En Tungurahua, según la versión oficial, hasta ahora 11 personas han perdido la vida por beber estos licores.

En Bolívar, las autoridades enviaron 56 muestras al Instituto Izquieta Pérez de un total de 156 tomadas en varias fábricas, según el gobernador Ovidio Bayas.

“En esta provincia no se registraron muertes por ingerir licor contaminado. El puro que aquí se fabrica resultó libre del tóxico. Ahora estamos organizando a los productores para que fabriquen otros derivados de la caña y empiecen el proceso para obtener el registro sanitario con el apoyo del Ministerio de Industrias”, dijo Bayas. En esta provincia se decomisaron 3 000 litros de licor.



GLOSARIO DE TERMINOLOGÍA

CAPITULO I

- acetal.- Producto resultante de la reacción entre un aldehído y un alcohol.
- adepto.- Partidario de alguna persona o idea.
- alambique.- Fábrica de aguardiente.
- alcohol.- Cada uno de los compuestos orgánicos que contienen el grupo hidroxilo unido a un radical alifático o a alguno de sus derivados.
- anomalía.- Discrepancia de una regla o de un uso.
- añejados.- Alterarse con el transcurso del tiempo, ya mejorándose, ya deteriorándose.
- bagazo.- Residuo de una materia de la que se ha extraído el jugo.
- bartenders.- Persona que atiende a los clientes en la barra de un bar, pub o local de ocio.
- cocteles.- Bebida compuesta por diversos licores.



- coctelería.- Arte de preparar cócteles.
- condensar.- Convertir un vapor en líquido o en sólido.
- déficit.- Falta o escasez de algo que se juzga necesario.
- densidad.- Magnitud que expresa la relación entre la masa y el volumen de un cuerpo. Su unidad en el Sistema Internacional es el kilogramo por metro cúbico (kg/m^3).
- destilados hidroalcohólicos.- Correr gota a gota un líquido.
- fertilizante.- Que fertiliza.
- furfurol.- Sabor compuesto que da quemado. Indeseables en grandes cantidades.
- germinar.- Comenzar a desarrollarse desde la semilla.
- glicerina.- Líquido incoloro, espeso y dulce, que se encuentra en todos los cuerpos grasos como base de su composición.
- INEC.- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.
- innovar.- Mudar o alterar algo, introduciendo novedades.



- gramínea.- Se dice de las plantas angiospermas monocotiledóneas que tienen tallos cilíndricos, comúnmente huecos, interrumpidos de trecho en trecho por nudos llenos, hojas alternas que nacen de estos nudos y abrazan el tallo, flores muy sencillas, dispuestas en espigas o en panojas, y grano seco cubierto por las escamas de la flor; p. ej., el trigo, el arroz y el bambú.
- hidrómetro.- Instrumento que sirve para medir el caudal, la velocidad o la fuerza de un líquido en movimiento.
- mixología.- Mezcla.
- orujo.- Aguardiente.
- sacarosa.- Azúcar.
- savia.- Líquido que circula por los vasos de las plantas pteridofitas y fanerógamas y del cual toman las células las sustancias que necesitan para su nutrición.
- sinérgicamente.- Acción de dos o más causas cuyo efecto es superior a la suma de los efectos individuales.
- surcos.- Hendidura que se hace en la tierra con el arado.



vodka.- Aguardiente que se obtiene del centeno y del maíz; contiene de un 40 a un 60% de alcohol.

CAPITULO II

corrosión.- Sentir los efectos de una gran pena o del remordimiento en términos de hacerse visibles en el semblante o de arruinar la salud.

degradación.- Reducir o desgastar las cualidades inherentes a alguien o algo.

guarapo.- Jugo de la caña dulce exprimida, que por vaporización produce el azúcar.

retoñar.- Dicho de una planta: Volver a echar vástagos.

CAPÍTULO III

apetito.- Impulso instintivo que lleva a satisfacer deseos o necesidades.

chorro.- Porción de líquido o de gas que, con más o menos violencia, sale por una parte estrecha, como un orificio, un tubo, un grifo.



- flambear.- Encender o prender un licor.
- formaldehido.- Cada uno de los compuestos orgánicos ternarios que se forman como primeros productos de la oxidación de ciertos alcoholes. Se utilizan en la industria y en los laboratorios químicos por sus propiedades reductoras.
- metanol.- Alcohol cuya molécula tiene un átomo de carbono. Es un líquido incoloro, semejante en su olor y otras propiedades al alcohol etílico. Es tóxico



GLOSARIO TÉCNICO

- mohos.- Provenientes de orujos en los que se han desarrollado hongos, o de instalaciones en mal estado higiénico.
- ácido.- cuando en los orujos se han desarrollado bacterias acidificantes. Pero también ha podido haber una mala destilación con una equivocada separación de cabezas.
- huevos podridos.- cuando en la fermentación de orujos se producen anhídrido sulfuroso y mercaptanos.
- humo y quemado.- anomalía frecuente en aparatos discontinuos de fuego directo, en los que se produce un sobrecalentamiento de los orujos con formación de furfurool.
- carbón: cuando los azúcares de los orujos sufren fermentaciones con formación de ácido butírico y butirato de etilo.
- cera, sebo, sudor.- debidos a mala conservación de los orujos y a la destilación mal realizada.
- Hierba.- sensación debida al aldehído acético y al acetal. Se forman durante la conservación de los orujos.
- manzana, plátano, fresa.- agradables olores afrutados aportados por ésteres.



- acéticos.- propionato, butirato y caprionato de etilo.
- frutas exóticas.- olor debido a la presencia de los ésteres etílicos de los ácidos caprónico, caprílico y cáprico.
- avellana.- olor a cuya composición contribuye el hexanol.
- jacinto.- debido a la presencia de fenilacetaldedo.
- rosa.- debido a la presencia de acetato de feniletilo.
- intensidad.- valoración de la cantidad de aroma sin preocuparse de su calidad.
- finura.- es el parámetro que exige juicio sobre la calidad de las sensaciones.
- franqueza.- con este parámetro se juzga el grado de limpieza de las sensaciones percibidas.
- fragancia.- es el parámetro utilizado para valorar la complejidad, la armonía y lo completo del bouquet. En la valoración de la fragancia no se consideran sensaciones negativas.
- persistencia.- es otro parámetro cuantitativo; indica el tiempo de percepción de sensaciones olfativas debidas al aguardiente después de su degustación.