

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO SUDAMERICANO



INSTITUTO TECNOLÓGICO
SUDAMERICANO
Hacemos gente de talento!

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

APROVECHAMIENTO DE LEGUMINOSAS EN EL DESARROLLO DE BEBIDAS
ALCOHÓLICAS, PARA AMPLIAR LA CARTA DE CÓCTELES EN VUDÚ BAR &
FOOD EN LA CIUDAD DE LOJA, 2023.

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
TECNÓLOGA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA.

AUTOR:

Tania Cisne Erreyes Chalan

DIRECTOR:

Lic. Nancy Guzmán

Loja, febrero 2023

a) Certificación

Loja, 10 abril de 2023

Lcda.

Nancy Marina Guzmán Villa

DOCENTE TUTORA DE PROYECTO DE TITULACIÓN**CERTIFICA:**

Que la señorita, Erreyes Chalan Tania Cisne ha cumplido al 100% los requerimientos del proceso de proyecto de titulación denominado: **“APROVECHAMIENTO DE LEGUMINOSAS EN EL DESARROLLO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, PARA AMPLIAR LA CARTA DE CÓCTELES EN VUDÚ BAR & FOOD EN LA CIUDAD DE LOJA, 2023.”**, es cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Atentamente,



Mgs. Nancy Marina Guzmán Villa

DIRECTORA

b) Autoría

Yo Erreyes Chalan Tania Cisne, con C.I 0150259570, en calidad de estudiante de la carrera de Gastronomía de Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, y autora del proyecto: **“APROVECHAMIENTO DE LEGUMINOSAS EN EL DESARROLLO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, PARA AMPLIAR LA CARTA DE CÓCTELES EN VUDÚ BAR & FOOD EN LA CIUDAD DE LOJA, 2023.”**, dejo como punto claro el asumir que este proyecto es de autoría propia, en el cual no se ha realizado un contexto sin una citación adecuada al caso.

Erreyes Chalan Tania Cisne

C.I 0150259570

c) Dedicatoria

El presente proyecto de investigación lo dedicó primeramente a Dios, porque gracias a él culminó la carrera mi formación profesional, le agradezco por darme fortaleza en los inconvenientes que se presentaron en la vida, ya que sin el nada de esto fuera posible.

También quiero dedicárselo a mis Padres, porque gracias a sus consejos formaron mi carácter, quienes son el pilar fundamental de mi vida y durante mi formación profesional, y a mis familiares que me apoyaron en todo momento; a mis hermanos Joel y Brayan, y sobre todo dedicárselo con amor y cariño a mi hermana Anshely Yuleisy, aunque ella ya no está en este mundo estoy muy agradecida por darme la motivación y fuerza necesaria para culminar esta meta.

Tania Cisne Erreyes Chalan

d) Agradecimiento

A Dios por permitirme realizar mi meta y al Instituto Superior Tecnológico Sudamericano por brindar la oportunidad de formarme académicamente y profesionalmente dentro de sus aulas y laboratorios. Agradezco a mis padres Segundo Jacinto Erreyes Morocho y Lucia Beatriz Chalan Dota quienes me apoyaron a lo largo de mi formación académica.

Agradezco a nuestros docentes por todos sus conocimientos impartidos, en especial a la Lic. Nancy Guzmán quien me supo guiar en todo momento para el desarrollo de este trabajo de titulación y confiando siempre en mí.

Además, agradezco a mis amigos y compañeros por estar en la lucha constante, en especial a mis familiares Joel Erreyes, Jenny Erreyes, Mabel Erreyes quienes estuvieron dándome fuerzas para no rendirme en este arduo trabajo, a pesar de los problemas que se presentaron supe cómo resolverlos y salir adelante poco a poco.

Tania Cisne Erreyes Chalan

e) Acta de Cesión de Derechos de Proyecto de Investigación de Fin de Carrera

Conste por el presente documento de Cesión de los Derechos de Proyecto de investigación de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA. - Por sus propios derechos; la Lcda. Nancy Marina Guzmán Villa, en calidad de directora del proyecto de investigación de fin de carrera; y Erreyes Chalan Tania Cisne, en calidad de autora del proyecto de investigación de fin de carrera; mayor de edad emiten la presente acta de cesión de derechos.

SEGUNDA. – Erreyes Chalan Tania Cisne, realizó la Investigación: **“APROVECHAMIENTO DE LEGUMINOSAS EN EL DESARROLLO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, PARA AMPLIAR LA CARTA DE CÓCTELES EN VUDÚ BAR & FOOD EN LA CIUDAD DE LOJA, 2023.”**, para optar por el título de Tecnólogo en Gastronomía, en el Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de Loja, bajo la dirección de la Lcda. Nancy Marina Guzmán Villa.

TERCERA. - Es política del Instituto que los proyectos de investigación de fin de carrera se apliquen y materialicen en beneficio de la comunidad.

CUARTA. - Los comparecientes Lcda. Nancy Marina Guzmán Villa, en calidad de Director del proyecto de investigación de fin de carrera y Erreyes Chalan Tania Cisne como autor, por medio del presente instrumento, tiene a bien ceder en forma gratuita sus derechos de proyecto de investigación de fin de carrera titulado: **“APROVECHAMIENTO DE LEGUMINOSAS EN EL DESARROLLO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, PARA AMPLIAR LA CARTA DE CÓCTELES EN VUDÚ BAR & FOOD EN LA CIUDAD DE LOJA, 2023.”**, y

conceden autorización para que el Instituto pueda utilizar esta investigación en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

QUINTA. - Aceptación. - Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Para constancia suscriben la presente cesión de derechos, en la ciudad de Loja, en el mes de octubre del año 2022.

.....

DIRECTORA

Mgs. Nancy Marina Guzmán Villa

.....

AUTORA

Tania Cisne Erreyes Chalan

f) **Declaración Juramentada**

Loja, 10 de abril 2023

Nombres: Tania Cisne**Apellidos:** Erreyes Chalan**Cédula de Identidad:** 0150259570**Carrera:** Gastronomía**Semestre de ejecución del proceso de titulación:** octubre – febrero de 2023

Tema de proyecto de investigación de fin de carrera con fines de titulación:

“APROVECHAMIENTO DE LEGUMINOSAS EN EL DESARROLLO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, PARA AMPLIAR LA CARTA DE CÓCTELES EN VUDÚ BAR & FOOD EN LA CIUDAD DE LOJA, 2023.”.

En calidad de estudiante del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano de la ciudad de Loja;

Declaro bajo juramento que:

1. Soy autor del trabajo intelectual y de investigación del proyecto de fin de carrera.
2. El trabajo de investigación de fin de carrera no ha sido plagiado ni total ni parcialmente, para la cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas.
3. El trabajo de investigación de fin de carrera presentada no atenta contra derechos de terceros.
4. El trabajo de investigación de fin de carrera no ha sido publicado ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.

5. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falsificados, ni duplicados, ni copiados. Las imágenes, tablas, gráficas, fotografías y demás son de mi autoría; y en el caso contrario aparecen con las correspondientes citas o fuentes.

Por lo expuesto; mediante la presente asumo frente al INSTITUTO cualquier responsabilidad que pudiera derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido del trabajo de investigación de fin de carrera.

En consecuencia, me hago responsable frente al INSTITUTO y frente a terceros, de cualquier daño que pudiera ocasionar al INSTITUTO o a terceros, por el incumplimiento de lo declarado o que pudiera encontrar causa en el trabajo de investigación de fin de carrera presentada, asumiendo todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse de ello.

Asimismo, por la presente me comprometo a asumir además todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse para EL INSTITUTO en favor de terceros por motivo de acciones, reclamaciones o conflictos derivados del incumplimiento de lo declarado o las que encontraren causa en el contenido del trabajo de investigación de fin de carrera.

De identificarse fraude, piratería, plagio, falsificación o que el trabajo de investigación haya sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente dispuesta por la LOES y sus respectivos reglamentos y del Instituto Tecnológico Superior Sudamericano de la ciudad de Loja.

.....
AUTORA
Erreyes Chalan Tania Cisne
C.I. 0150259570

1. Índice de contenido:

a)	Certificación.....	I
b)	Autoría.....	II
c)	Dedicatoria.....	III
d)	Agradecimiento.....	IV
e)	Acta de Cesión de Derechos de Proyecto de Investigación de Fin de Carrera.....	V
f)	Declaración Juramentada.....	VII
1.	Índice de contenido:.....	1
1.1.	Índice de tabla:.....	7
1.2.	Índice de figura:.....	9
2.	Resumen.....	11
3.	Abstract.....	12
4.	Problemática:.....	13
5.	Tema.....	16
6.	Línea y sublínea de investigación.....	17
6.1.	Línea De Investigación.....	17
6.2.	Sub-Línea De Investigación.....	17
7.	Justificación:.....	18
8.	Objetivos:.....	20
8.1.	Objetivo general:.....	20

8.2. Objetivo específico:.....	20
9. Marco Teórico.....	21
9.1. Marco referencial.....	21
9.1.1. Misión:.....	22
9.1.2. Visión:.....	22
9.1.3. Valores:.....	22
9.1.4. Productos:	23
9.2. Marco conceptual:.....	25
9.2.1. Leguminosas	25
9.2.2. Tipos de leguminosas	26
9.2.3. Clasificación de leguminosas.....	27
9.2.3.1. Arveja	27
9.2.3.2. Frijol blanco.....	27
9.2.3.3. Garbanzo.....	28
9.2.3.4. Haba blanca gigante	28
9.2.3.5. Lenteja	29
9.2.3.6. Soja.....	29
9.2.3.7. Maní	30
9.2.4. Bebidas alcohólicas	31
9.2.5. Tipos de bebidas alcohólicas	31
9.2.5.1. Según su forma de elaboración.....	31

9.2.5.2.	Según su graduación alcohólica.....	32
9.2.6.	Coctelería.....	33
9.2.7.	Tipos de coctelería	33
9.2.7.1.	Coctelería Clásica.....	33
9.2.7.2.	Coctelería Moderna.....	34
9.2.7.3.	Coctel de Autor	34
9.2.7.4.	Coctelería Tiki	34
9.2.7.5.	Cocteles sin alcohol.....	35
9.2.8.	Estructura básica de los cocteles	35
9.2.9.	Clasificación de los diferentes tipos de coctel	36
9.2.10.	Escala hedónica.....	36
9.2.11.	Evaluación sensorial de alimentos	37
9.2.12.	Los certificados de calidad ecuatorianos.....	37
9.2.12.1.	Normas ISO.....	37
9.2.12.2.	BPM.....	38
9.2.12.3.	Normas INEN.....	38
10.	Metodología.....	40
10.1.	Métodos.....	40
10.1.1.	Método Fenomenológico.....	40
10.1.2.	Método Hermenéutico.....	40
10.1.3.	Método Practico Proyectual.....	41

10.2.Técnicas.....	42
10.2.1. Determinación de la muestra	42
10.2.1.1. Encuesta.....	42
10.2.1.2. Entrevista.....	42
10.2.2. Población y muestra	43
10.2.2.1. Área de experimentación.....	43
10.2.2.2. Muestra.....	43
11. Análisis e interpretación de resultados.....	45
11.1.Análisis e interpretación de resultados de las encuestas.....	45
11.2.Análisis de entrevistas:.....	69
12. Propuesta de acción.....	71
9.1. Leguminosas.....	71
12.1.1. Arveja	71
12.1.2. Lenteja	72
12.1.3. Haba.....	72
12.1.4. Garbanzo.....	73
12.1.5. Frejol blanco	73
12.1.6. Soja.....	74
12.1.7. Maní	75
12.2.Fermentación.....	75
12.2.1. Fermentación alcohólica.....	75

12.3.Flujograma.....	77
12.3.1.Organigrama estructural “licor de leguminosa”	77
12.3.2.Organigrama estructural "licor con especias"	78
12.3.3.Organigrama estructural "licor de leguminosa con cascara de frutas".....	79
12.3.4.Organigrama estructural "licor de leguminosa con hierbas aromáticas".	80
12.4.Resultado de evaluación sensorial.....	82
12.4.1. Muestras de licor de leguminosa de arveja.....	82
12.4.2. Muestras de licor de leguminosa de frejol blanco.....	84
12.4.3. Muestras de licor de leguminosa de garbanzo.....	86
12.4.4. Muestras de licor de leguminosa de haba.....	88
12.4.5. Muestras de licor de leguminosa de lenteja.....	90
12.4.6. Muestras de licores de leguminosa de soja.....	92
12.4.7. Muestras de licor de leguminosa de maní	94
12.5.Recetas de costos de las propuestas gastronómicas.....	96
12.6.Resultados obtenidos en la escala hedónica por los docentes.....	111
12.6.1. Análisis e interpretación de resultados de cócteles	111
12.7.Resultados obtenidos en la escala hedónica del público en general.....	114
12.7.1. Análisis e interpretación de resultados de cócteles	114
12.8.Guía para la carta de Vudú bar & food.....	116
13. Conclusiones.....	117

14. Recomendaciones.....	118
15. Bibliografía:.....	119
16. Anexos:.....	125
16.1.Certificado del tema de aprobación por parte de vicerrector.....	125
16.2.Certificado de solicitud para Vudú Bar & Food.....	126
16.3.Certificado de respuesta de Vudú Bar & Food.....	127
16.4.Certificado de la ejecución del proyecto en Vudú Bar & Food.....	128
16.5.Certificado y revisión del abstract.....	129
16.6.Presupuesto.....	130
13.7. Cronograma.....	131
13.8. Modelo de encuesta.....	132
13.9. Modelo de entrevista.....	135
13.10. Modelo de evaluación sensorial docentes.....	136
13.11. Modelo de evaluación escala hedónica.....	144
13.11. Recetas estándar.....	145
13.12. Evidencia fotografías.....	160

1.1.Índice de tabla:

Tabla 1:Productos de Vudú Bar & Food	23
Tabla 2: Consumo de bebidas alcohólicas.....	45
Tabla 3: Frecuencia de consumo de bebidas alcohólicas (cócteles)	47
Tabla 4: Ocasiones donde consume bebidas alcohólicas	49
Tabla 5: Lugares de consumo de bebidas alcohólicas.....	51
Tabla 6: Bebidas alcohólicas desarrolladas a base de leguminosas como innovación en el área de la coctelería	53
Tabla 7: Importancia de aprovechar las leguminosas en otra área de la gastronomía	55
Tabla 8: Degustación de una línea de cocteles a base de licor de leguminosas.....	57
Tabla 9: Implementación de una nueva línea de cócteles a base de licor de leguminosas en Vudú bar & food	59
Tabla 10: Características de cócteles.....	61
Tabla 11: Degustación del tipo de leguminosa en un cóctel.....	63
Tabla 12: Aromatización de bebidas alcohólicas a base de leguminosas.....	65
Tabla 13: Línea de cócteles a base de leguminosas en la ciudad de Loja	67
Tabla 14: Muestras de licor de leguminosa de arveja	82
Tabla 15: Muestras de licor de leguminosa de frejol blanco	84
Tabla 16: Muestras de licor de leguminosa de garbanzo.....	86
Tabla 17: Muestras de licor de leguminosa de haba	88
Tabla 18: Muestras de licor de leguminosa de lenteja	90
Tabla 19: Muestras de licores de leguminosa de soja	92
Tabla 20: Muestras de licor de leguminosa de maní.....	94
Tabla 21: Mojito de arveja.....	96
Tabla 22: Cóctel destrucción lenta	97

Tabla 23: Margarita de frejol blanco	98
Tabla 24: Cóctel de frejol blanco	99
Tabla 25: Shot de garbanzo.....	100
Tabla 26: Cocktail ya chickpea	101
Tabla 27: Cóctel de haba	102
Tabla 28: Martini de haba.....	103
Tabla 29: Cóctel lenteja.....	104
Tabla 30: Martini de lenteja.....	105
Tabla 31: Cóctel de soja	106
Tabla 32: Sunrise (amanecer) de soja.....	107
Tabla 33: Martini de maní	108
Tabla 34: Cerebro congelado (maní).....	109
Tabla 35: Cóctel de maní.....	110
Tabla 36: Resultado de la degustación de profesionales gastronómicos - cócteles	111
Tabla 37: Resultados obtenidos en la escala hedónica de cócteles	114
Tabla 40: Costos y Presupuesto	130
Tabla 42: Cronograma de actividades	131

1.2. Índice de figura

Figura 1: Logo de la empresa Vudú Bar & Food.....	21
Figura 2: Leguminosas	25
Figura 3: Leguminosas oleaginosas	26
Figura 4: Leguminosas secas o de grano	27
Figura 5: Granos de arveja.....	27
Figura 6: Frijol blanco	28
Figura 7: Garbanzo	28
Figura 8: Haba blanca gigante.....	29
Figura 9: Lenteja	29
Figura 10: Soja	30
Figura 11: Maní.....	30
Figura 12: Consumo de bebidas alcohólicas.....	45
Figura 13: Frecuencia de consumo de bebidas alcohólicas (cócteles)	47
Figura 14: Ocasiones donde consume bebidas alcohólicas	49
Figura 15: Lugares de consumo de bebidas alcohólicas.....	51
Figura 16: Bebidas alcohólicas desarrolladas a base de leguminosas como innovación en el área de la coctelería.	53
Figura 17: Importancia de aprovechar las leguminosas en otra área de la gastronomía .	55
Figura 18: Degustación de una línea de cocteles a base de licor de leguminosas.	57
Figura 19: Implementación de una nueva línea de cócteles a base de licor de leguminosas en Vudú bar & food.....	59
Figura 20: Características de cócteles	61
Figura 21: Degustación del tipo de leguminosa en un cóctel	63
Figura 22: Aromatización de bebidas alcohólicas a base de leguminosas	65

Figura 23: Línea de cócteles a base de leguminosas en la ciudad de Loja.....	67
Figura 24: Arveja.....	71
Figura 25: Lenteja	72
Figura 26: Haba.....	72
Figura 27: Garbanzo	73
Figura 28: Frejol blanco.....	74
Figura 29: Soja	74
Figura 30: Maní.....	75
Figura 31: Organigrama estructural “licor de leguminosa”.....	77
Figura 32: Organigrama estructural "licor con especias"	78
Figura 33: Organigrama estructural "licor de leguminosa con cascaras de frutas"	79
Figura 34: Organigrama estructural "licor de leguminosa con hierbas aromáticas"	80
Figura 35: Muestra de licor de leguminosa de arveja.....	82
Figura 36: Muestras de licor de leguminosa de frejol blanco.....	84
Figura 37: Muestras de licor de leguminosa de garbanzo	86
Figura 38: Muestras de licor de leguminosa de haba	88
Figura 39: Muestras de licores de leguminosa de lenteja.....	90
Figura 40: Muestras de licores de leguminosa de soja	92
Figura 41: Muestras de licor de leguminosa de maní.....	94
Figura 42: Resultado de la degustación de profesionales gastronómicos - cócteles.....	112
Figura 43: Resultado de la degustación del público en general.....	115

2. Resumen

En la actualidad las leguminosas se logran encontrar más en la Sierra, por ello se podría aprovechar al máximo en la ciudad de Loja, algunas de ellas son más utilizadas para preparaciones gastronómicas ya que poseen un alto valor nutricional; por tal motivo he decidido realizar mi proyecto con el tema “Aprovechamiento de leguminosas en el desarrollo de bebidas alcohólicas, para ampliar la carta de cócteles en Vudú Bar & Food en la ciudad de Loja, 2023.”. Puesto que, se procedió a la realización de una línea de cócteles a base de licor de leguminosas, tiene como objetivo revalorizar y conservar los sabores en los cócteles como alternativas modernas.

Es así que, para el cumplimiento del presente proyecto de investigación se aplicaron los siguientes métodos: El método fenomenológico facilitó la aplicación de técnicas de investigación, dirigidas a los habitantes de la ciudad de Loja, con la finalidad de poder conocer los gustos y preferencias de los potenciales consumidores. Asimismo, el método hermenéutico accedió a la indagación de manera profunda la información bibliográfica oportuna acerca del tema objeto de estudio con la finalidad de ofrecer un producto de calidad. Por otra parte, el método práctico proyectual permitió preparar, producir y presentar un producto de calidad que sea capaz de satisfacer las necesidades de los consumidores y que esté al alcance de cada cliente de cualquier nivel económico.

Finalmente, se hace énfasis a las conclusiones establecidas, demostrando que el tema de investigación es factible, por la aceptación de los productos innovadores a ofrecer; así mismo se determinó que los resultados de la evaluación sensorial por parte de los docentes fueron positivos al igual que fue muy buena la acogida por parte de los propietarios del Vudú Bar & Food.

3. Abstract

Nowadays, legumes are found more in the Sierra, therefore, they could be used to the maximum level in the city of Loja, some of them are more used for gastronomic preparations because they have a high nutritional value; for this reason, it was decided to carry out this project with the theme "Use of legumes in the development of alcoholic beverages, to expand the menu of cocktails in Vudú Bar & Food in the city of Loja, 2023". Since a line of cocktails based on legume liqueur was created, its objective is to revalue and preserve the flavors in cocktails as modern alternatives.

Thus, the following methods were applied to carry out this research project: The phenomenological method facilitated the application of research techniques directed to the inhabitants of the city of Loja to know the tastes and preferences of potential consumers. Likewise, the hermeneutic method accessed to the deep investigation of the bibliographic information about the subject under study to offer a quality product. Additionally, the practical design method made it possible to prepare, produce and present a quality product capable of satisfying the needs of consumers and being available to customers of any economic level.

Finally, emphasis is placed on the established conclusions, demonstrating that the research topic is feasible, due to the acceptance of the innovative products to be offered; it was also determined that the results of the sensory evaluation by the teachers were positive, as well as the acceptance by the owners of the Vudú Bar & Food was great.

4. Problemática:

La noción de la alimentación equilibrada es un concepto fundamental, debido a su importancia en el cuerpo humano, sin embargo, a principios del siglo XXI, la ciencia de la nutrición se enfrenta a nuevos desafíos como el consumo desmedido de productos ultra procesados mismos que causan problemas de salud graves como la obesidad, hipertensión y diabetes según datos de la Organización Mundial de la salud. Por ello las industrias o procesadores de alimentos desarrollar productos y alternativas culinarias saludables, utilizando productos con alto valor nutricional y que al mismo tiempo genere sostenibilidad y sustentabilidad alimentaria. (Aguilera Gutiérrez, 2010)

Actualmente el concepto de alimento está basado no sólo en su aporte de nutrientes sino también en los beneficios que puede proporcionar a la salud, lo que repercute en la calidad de vida. A este respecto, las leguminosas, componente tradicional de la dieta mediterránea, constituyen un alimento de indudable interés desde el punto de vista nutricional y de innovación culinaria.

Actualmente a nivel mundial las leguminosas están perdiendo su uso, por falta de conocimiento su consumo cada vez es menos, se debe considerar que son fuente importante de proteína vegetal, aporta proteína completa, de calidad similar al de origen animal, además, poseen minerales, como hierro, zinc, vitaminas del complejo B como B1, B2, B3 y B6, folatos, vitamina C, cobre y magnesio, sin el aporte de grasa saturada y colesterol; es decir que las leguminosas, junto a los cereales, frutas y raíces tropicales son la base principal de la alimentación humana durante milenios. (Herrera Holguín, 2022)

Según (Olivares, 2018) la obesidad se ha transformado en uno de los mayores problemas de salud pública a nivel mundial, con una alta proporción de países que presentan más de un 30% de su población con exceso de peso; la ingesta de leguminosas ayuda en la

obesidad, la piel, a equilibrar la presión sanguínea y es ideal para las mujeres embarazadas, por otra parte, contribuyen a la creación de oportunidades económicas, sociales y ambientales para los sistemas agroalimentarios sostenibles; su versatilidad es amplia y está inmersa en el ámbito gastronómico, con mayor énfasis en las bebidas alcohólicas (p.45).

El etanol se produce de manera artesanal a partir de la fermentación de derivados de la caña de azúcar, cereales, frutas y otros productos de origen agrícola y es empleado para la elaboración de bebidas alcohólicas las cuales son comercializadas de forma clandestina hasta su legalización por decreto en el año 2007; los métodos artesanales para obtener bebidas alcohólicas carecen de sistema de control o criterios de selección, lo que genera productos con contenidos de impurezas tóxicas (metanol) y bajas producciones; la descomposición tiene lugar cuando determinados microorganismos actúan sobre los azúcares de la materia prima y generan alcohol; la sacarosa presente en la planta, el grano o el fruto, surge el etanol; el producto fermentado luego es sometido a la destilación; el aguardiente es, en esencia, el etanol en cuestión diluido en agua. (Herrera, 2011)

En Ecuador la mayor superficie con cultivos de leguminosas se ubica en la Sierra; en menor proporción en la Costa y muy limitada en el Oriente; por lo tanto, en la Sierra es donde se puede encontrar una gran variedad de leguminosas en especial en Loja, dichos productos pueden ser utilizados en innovadoras bebidas alcohólicas, cabe recalcar que Ecuador se sitúa como el noveno con mayor cantidad de consumo de alcohol con 7,2 litros puro per cápita por año (OMS, 2014); las últimas estadísticas del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2014) INEC indica que Guayas consume el 29,8% a nivel nacional, en contraste con Pichincha, que tiene el 20%; según la estadística más de 900 000 ecuatorianos consumen alcohol, el 89,7% son hombres y el 10,3%, son mujeres. (Peralta, 1993)

Cabe destacar en la ciudad de Loja las leguminosas han sido fuente principal de alimento en preparaciones tradicionales concluido todo esto se basa en la realización de nuevos productos mediante la utilización de bebidas alcohólicas mediante el cual la regulación del funcionamiento de discotecas, bares y otros centros nocturnos de la ciudad, son lugares en los que se puede ingerir bebidas alcohólicas puesto que se centra en reuniones entre amigos o familia mediante el libertinaje de varias personas en lo general más los jóvenes.

En base a lo argumentado anteriormente el proyecto pretende aprovechar ampliamente las leguminosas en nuevas y novedosas bebidas alcohólicas, considerando el área de la coctelería para desarrollar fermentados con el destilado de caña y algunos de estos productos propios de la región como los son haba, frejol blanco, arveja, garbanzo, lenteja, soja, y maní aprovechando el producto en su totalidad y evitando generar subproductos para ampliar la carta y ofrecer una línea de coctelería en VUDÚ BAR & FOOD en la ciudad de Loja.

5. Tema

Aprovechamiento de leguminosas en el desarrollo de bebidas alcohólicas, para ampliar la carta de cocteles en Vudú Bar & Food en la ciudad de Loja, 2023.

6. Línea y sublínea de investigación

6.1.Línea De Investigación

Biodiversidad, patrimonio cultural, natural y gastronómico.

6.2.Sub-Línea De Investigación

Patrimonio cultural

7. Justificación:

La ejecución y desarrollo de la presente investigación es un requisito previo a la obtención del título de Tecnóloga en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano – Loja. Académicamente, la presente investigación tiene como finalidad el aprovechamiento de las leguminosas en el desarrollo de bebidas alcohólicas, la investigación que se desarrollara a base de los conocimientos obtenidos en la formación académica en el tema que se denomina aprovechamiento de leguminosas en el desarrollo de bebidas alcohólicas, para fomentar el consumo de productos en cocteles en Vudú Bar & Food en la ciudad de Loja.

El proyecto es de vital importancia ya que aportará al ámbito económico en la creación de nuevos productos a base de leguminosas, ya que Ecuador posee una gastronomía muy particular y única, el presente trabajo revalorizará dichos productos y su diversificación en ofertas gastronómicas ofertando al turista variedad de cocteles, únicos de la localidad, con sabores extraordinarios.

El proyecto de investigación es de gran utilidad, para reforzar, fortalecer y mantener latente las tradiciones y costumbres con respecto a la gastronomía; puesto que está dirigido a la identidad gastronómica de la región basándose en preparaciones tradicionales, con respecto a esto se genera la realización de nuevos productos en el mercado a fin del consumo masivo en la localidad.

En el proyecto se tendrá en cuenta la conservación de las principales características las ofertas gastronómicas y plasmarlas en algo nuevo, donde se pueda evidenciar la combinación de nuevas técnicas con el sabor tradicional; es decir el proyecto busca nuevas técnicas, métodos y formas de ayudar a emprendedores, incentivarlos a la realización de

nuevos productos, además que varios productos se encuentran en la Ciudad de Loja, puesto que se lograra rescatar la gran importancia de cada uno de ellos en nuestra sociedad.

El proyecto es de gran utilidad porque, en teoría está dirigido a incentivar la gran importancia de la identidad gastronómica que reside en preparaciones tradicionales a la realización de un nuevo producto, permitiendo que las costumbres gastronómicas no se pierdan y que sigan pasando de generación en generación; puesto que gracias a la tecnología hoy en día, existen grandes avances de investigaciones que se puede realizar con diferentes productos, dejando de un lado lo tradicional a algo único esto puede ser con productos propios de la región.

Por tal motivo, el proyecto aportará información y en la práctica generará interés dentro de la actual sociedad, debido a que poco a poco se rescatará la identidad gastronómica de la Ciudad de Loja, aprovechando cada producto propio de su localidad, puesto que será de gran utilidad a la creación de nuevos productos en diferentes localidades.

8. Objetivos:

8.1.Objetivo general:

- Desarrollar una línea de cocteles a base de licores de leguminosas, mediante procesos y técnicas de fermentación de leguminosas, para fomentar el uso del producto y diversificar la carta de Vudú Bar & Food de la ciudad de Loja.

8.2.Objetivo específico:

- Determinar las leguminosas de mayor consumo mediante la aplicación de encuestas a los habitantes de la ciudad de Loja y entrevistas a profesores de la carrera de gastronomía, mediante el cual se pueda establecer su mayor consumo en algo nuevo y único.
- Recopilar información mediante libros, investigaciones, páginas web, revistas, y entrevistas a profesionales del área para determinar puntos relevantes que aporten a la innovación de cocteles a base de leguminosas.
- Desarrollar una línea de cocteles mediante licores de leguminosas mediante procesos de fermentación para desarrollar una evaluación sensorial y aplicación de escalas hedónicas.
- Socializar los resultados obtenidos de la investigación realizada en la empresa beneficiara mediante capacitaciones y presentación de la guía de coctelería para ampliar la oferta de la carta de Vudú Bar & Food.

9. Marco Teórico

9.1. Marco referencial

Figura 1:
Logo de la empresa Vudú



Bar & Food

Nota: Adoptado de logo de la empresa por Cango, 2023 Vudú Bar & Food.

En abril del 2017 en el sector la Pileta, en la ciudad y provincia de Loja, se constituyó un negocio de entretenimiento nocturno, con la denominación de un nombre muy peculiar, VUDÚ BAR & FOOD; el Vudú es una religión que tiene raíces profundas en la historia y corazón de Haití, este nombre está inspirado en aludir y representar una idea de creencias como magia blanca y hechizos que envuelven a los clientes y llamen su atención. Es así que se indicó este establecimiento con la principal misión de ser una empresa con una imagen distinta a lo tradicional, tanto en el diseño turístico del local, como en los diversos productos y servicios que oferta.

El primer dueño de este negocio estuvo presente durante varios meses, pero con el pasar del tiempo sintió la necesidad de agregarle un toque de creatividad, ingenio e innovación por lo que decidió dejar el cargo a un miembro de su personal, para que este le ayude en la administración del negocio, con la finalidad de revivir la idea inicial y de mantener viva la imagen de la empresa. Es así como en meses posteriores el señor Kleber Cango decidió comprarle el negocio al primer dueño con la razón de tener el cargo absoluto del negocio y así poder dirigir y tomar decisiones que beneficien a la empresa, mejorando

día a día sus servicios y otorgándole un ambiente único a su distinguida y fiel clientela. Este espacio de entrenamiento ofrece bebidas con o sin alcohol, piqueos y un excelente ambiente musical. VUDÚ BAR & FOOD empezó a sumar nuevos clientes en gran cantidad, convirtiéndose en un lugar divertido, acogedor y cálido para toda aquella persona que decida a visitarlo.

9.1.1. Misión:

Brindar continuamente un excelente servicio al cliente con una amplia gama de bebidas y alimentos en acompañamiento de un ambiente atractivo y acogedor, las cuales sobrepasan las expectativas del cliente.

9.1.2. Visión:

Ser un Bar-Restaurante con renombre a nivel local y nacional, crecer ante la competencia y brindar un servicio de calidad que marque la diferencia y logre continuamente la satisfacción plena de su distinguida clientela.

9.1.3. Valores:

- **Constancia.** -Constantes en ofrecer un buen servicio, producto y ambiente acogedor, innovándonos día a día.
- **Honestidad.** – Siempre honestos en la utilización de los mejores productos para nuestros clientes.
- **Amabilidad.** – Uno de los valores clave para la buena atención con nuestros clientes, de modo que se sientan a gusto en nuestro establecimiento.
- **Excelencia.** – Brindar siempre lo mejor en cuanto a un producto y servicio.
- **Responsabilidad.** – Actuando responsablemente con nuestros clientes pensando en seguridad.
- **Solidaridad.** – Siempre prestos a colaborar con nuestro entorno social.

9.1.4. Productos:

Tabla 1:
Productos de Vudú Bar & Food

Nombre	Imagen
Cocteles de la casa	
Cocteles clásicos	
Bajos en alcohol	
Cervezas con toque Vudú	
Calaveras	
Ronda de shots	

Bebidas calientes



Jarras



Cervezas



Micheladas



Botellas



Bebidas sin alcohol



Piqueos Vudú



Nota: Esta tabla muestra los productos de *Vudú Bar & Food* por Cango, 2023.

9.2.Marco conceptual:

9.2.1. *Leguminosas*

Las leguminosas, a través de la historia, siempre han sido un recurso alimenticio de gran importancia para la alimentación humana. Representan, por un lado, una fuente económica de proteínas y por otro lado, un suministro adicional de fibra a la dieta, en resumen, son un alimento de bajo costo, accesible a todos los estratos sociales de la población y relativamente fáciles de cultivar, transportar, almacenar y distribuir.

Figura 2:
Leguminosas



Nota: Adaptado de *Leguminosas* de García y Rivera, 2009.

El consumo de leguminosas de grano resulta valioso como complemento en dietas a base de cereales o de tubérculos; sobre todo en regiones donde la población tiene un limitado acceso a las proteínas de origen animal. Las leguminosas, por sí mismas, son una buena fuente de proteínas y de vitaminas y minerales.

Sin embargo, contienen factores anti nutricionales tales como inhibidores de tripsina, hemaglutininas, saponinas y ácido fítico entre otros, muchos de los cuales, afortunadamente son destruidos, al menos en parte, al aplicar las técnicas culinarias tradicionales. Estos factores modifican el aprovechamiento nutricional de sus nutrientes. (García y Rivera, 2009, p.16)

Debido a la facilidad con la que se pueden plantar y su gran contenido en proteínas y vitaminas, hacen que las leguminosas sean un alimento muy nutritivo, estas se consumen en

grandes cantidades en todo el mundo y son un alimento bastante demandado; aquellos frutos de vainas que se cosechan verdes, es decir, para consumirse tanto la vaina como las semillas en conjunto, se catalogan como legumbres; sin embargo, cuando estas se cosechan y se separan de las vainas, se convierten en leguminosas.

9.2.2. Tipos de leguminosas

➤ Leguminosas oleaginosas

En el Ecuador la “soya se ha convertido en una de las leguminosas más importante en la dieta de las personas, se destaca por el contenido de proteína y aceite, muy ampliamente utilizada por la industria de balanceados y aceites” (Delgado Moreno, 2019).

Figura 3:
Leguminosas oleaginosas



Nota: Adaptado de *leguminosas oleaginosas*, de Calero Hidalgo y Diaz, 1997.

El consumo continuo de soya ayuda a reducir el grado de desnutrición debido a su alto contenido de nutrientes como la proteína. El contenido de proteína de la soya es superior al de otras leguminosas (38-40%) y es la única proteína.

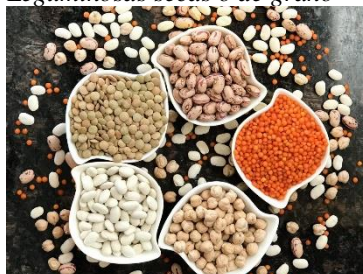
➤ Leguminosas secas o de grano

Según (Flores Bustamante, 2021) se entiende por legumbres secas a las semillas deshidratadas producidas dentro de una misma vaina, las cuales son de uno a doce granos por vaina. Son consumidos a nivel mundial en guisos, harinas, postres o puré y son una fuente rica en proteínas y aminoácidos, lo que lo hace un complemento ideal de los cereales. Logran aportar hidratos de carbono, micronutrientes, y fibra alimentaria de

calidad en grandes cantidades; además presentan un bajo contenido de grasas y permiten mantener niveles bajos de colesterol.

Figura 4:

Leguminosas secas o de grano



Nota: Adaptado de *Leguminosas secas o de grano*, de Peralta, 1998.

9.2.3. Clasificación de leguminosas

9.2.3.1. Arveja

En Ecuador la arveja es muy apetecida debido a sus grandes fuentes de proteínas, fibras, carbohidratos, vitaminas y minerales, es libre de gluten por lo cual puede ser ingerida por personas que sufran de diabetes y su principal característica es por su gran contenido de fibra dietética. Este tipo de guisante muy extendido, aceptado en frijol verde por su sabor ligeramente dulce, ausente en las variedades de crema; dulce y color atractivo. (Camargo Cepeda y Ávila, 2014)

Figura 5:

Granos de arveja



Nota: Adaptado de *Granos de arveja*, de Camargo Cepeda y Ávila, 2014.

9.2.3.2. Frijol blanco

Es una de las leguminosas más importantes en el mundo para el consumo humano, debido a que constituye una fuente significativa de proteínas, vitaminas y minerales para la

alimentación humana. Para más de 300 millones de personas en el mundo el frijol es un componente importante de la dieta diaria. (Medina et al., 2019)

Figura 6:
Frijol blanco



Nota: Adaptado de *Frijol blanco*, de Yanac Méndez, 2018.

9.2.3.3. Garbanzo

El garbanzo es un alimento considerado funcional, por su contenido rico en hidratos de carbono, así como también en proteínas lo que su ingesta proporciona al organismo una buena cantidad de calorías y energía. Por lo general las personas que lo consumen están aportadas de mucha energía, fuerza; el contenido de lípidos varía de entre 4,8 y 5,5% y el de carbohidratos de 38 al 59%. También es considerado una fuente muy importante de hierro, potasio, fósforo y magnesio. (Danilo y Martínez, 2019)

Figura 7:
Garbanzo



Nota: Adoptado de *Garbanzo*, de Danilo y Martínez, 2019.

9.2.3.4. Haba blanca gigante

Las habas son una buena fuente de proteínas e hidratos de carbono, como fuente de proteína (23 - 24% producto seco), se distinguen en general dos grupos de variedades:

aquellas adaptadas a los valles templados destinados al consumo en fresco, y las variedades de zonas altas destinadas para grano fresco y/o seco. Es una de las pocas especies de las leguminosas que, por su cualidad de tolerancia a las bajas temperaturas, ha logrado adaptarse a los ambientes donde se presentan frecuentes heladas, como el altiplano boliviano. (Rojas Kooock, 2015)

Figura 8:
Haba blanca gigante



Nota: Adaptado de *Haba blanca gigante*, de Rojas Kooock, 2015.

9.2.3.5. Lenteja

La lenteja de agua posee una proteína de excelente calidad, debido a que es rica en aminoácidos esenciales, constituye una saludable fuente de energía y de proteínas para el organismo que permiten obtener un equilibrado contenido en aminoácidos esenciales que benefician potencialmente la salud del consumidor. (Canales Gutiérrez, 2010)

Figura 9:
Lenteja



Nota: Adaptado de *Lenteja*, de Canales Gutiérrez, 2010.

9.2.3.6. Soja

La soja tiene un contenido medio de grasas y elevado de proteínas de buena calidad, la proteína de la soja contiene todos los aminoácidos esenciales para los adultos, y es la única proteína de origen vegetal con una calidad, valorada por la puntuación de sus

aminoácidos es una buena fuente de proteínas vegetales, vitaminas y minerales importantes que reducen el riesgo de enfermedades crónicas, también contiene una alta cantidad de fibra saturada, por lo que es adecuado para dietas de adelgazamiento. (Martin Salina y López Sobaler, 2017)

Figura 10:

Soja



Nota: Adoptado de *Soja*, de Martin Salinas y López Sobaler, 2017.

9.2.3.7. Maní

El maní es un alimento que se caracteriza por poseer un alto valor nutricional que contiene hidratos de carbono, proteínas (33%) y vitaminas del complejo B como la B6, especialmente niacina o la vitamina B3, que ayudan a equilibrar el sistema nervioso, contribuye a reducir el colesterol y es una rica fuente de energía para el organismo; además, complementa el valor proteico de los cereales y produce proteínas de alto valor biológico.

Figura 11:

Maní



Nota: Adoptado de *Maní*, de Pereira y Luis, 2018.

Se consideran un alimento funcional porque favorecen la inmunonutrición, práctica basada en la administración de determinados nutrientes (como la arginina, la glutamina y la vitamina D) que, además de la nutrición, también tienen un efecto terapéutico sobre la

respuesta inmunitaria, la cicatrización de heridas, y el proceso de recuperación en general. (Pereira y Luis, 2018)

9.2.4. Bebidas alcohólicas

Las bebidas alcohólicas son líquidos que contienen alcohol etílico o etanol ($\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH}$), como agente intoxicante. Actualmente, es el agente psicoactivo humano más utilizado en todo el mundo, por delante de la nicotina y la cafeína (Cote Orozco, 2010).

9.2.5. Tipos de bebidas alcohólicas

Las bebidas alcohólicas son sustancias que contienen mayor o menor un compuesto llamado etanol (alcohol etílico), estos compuestos son fácilmente digeridos por el organismo, pero su consumo excesivo puede causar graves daños a la salud; estas sustancias ahora se clasifican según su elaboración, contenido de alcohol o producción. (Campillo Motilva y Vizcay Basabe, 2003)

9.2.5.1. Según su forma de elaboración.

Aquí encontramos cuatro tipos de bebidas alcohólicas: fermentadas, destiladas o espirituosas, fortificadas o generosas, y los licores y cremas.

- **Bebidas fermentadas:** Estas fueron las primeras bebidas en aparecer. Se llaman así porque se producen a través de un mecanismo químico llamado fermentación alcohólica, donde el azúcar de frutas, plantas o semillas se convierte en alcohol por la acción de ciertos microorganismos; en un caso las bacterias de la levadura. En este grupo, que por lo general posee una graduación alcohólica baja (5-15°), se encuentran: vinos, cervezas, champagne, chicha, cava, sake, vermouth, sidra, sake, pulke, tepache, etc. (Escalante et al., 2011, p.59)
- **Bebidas destiladas o espirituosas:** Estas bebidas se producen por destilación, este proceso consiste en hervir jugos o zumos de frutas ya fermentados para separar el

alcohol del agua, lo que resulta en un aumento del grado alcohólico (17 a 45°), pero a veces se agregan otros ingredientes (almidón o fruta) para aumentar más el sabor; en este grupo se encuentran: vodka, whisky, tequila, ron, ginebra, brandy, pisco, coñac, orujo, etc. (Gordillo Vinueza et al., 2022)

- **Bebidas fortificadas o generosas:** Primero se obtienen por fermentación y luego se "fortifican" agregando alcohol de destilación. Esto se hace para equilibrar los sabores, pero al mismo tiempo aumentar el contenido de alcohol. Los principales ejemplos de este grupo son los vinos fortificados, de los cuales tenemos: oporto, jerez, marsala, madeira, banyuls francés, etc. (Izurieta Pilay y Franco Banchón, 2017)
- **Licores y cremas:** Estas bebidas alcohólicas se obtienen por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales (frutas, hierbas, etc.) con alcohol destilado y una determinada cantidad de azúcar; con frutas u otras especias naturales como ingrediente principal, existe una gran variedad de licores y cremas en todo el mundo, dependiendo de la zona geográfica donde se elaboren. Estas bebidas poseen un contenido alcohólico superior a los 15° (llegando a superar los 50°). (Godoy y Ulloa, 2003)

9.2.5.2. Según su graduación alcohólica.

Cuando hablamos de bebidas por clasificación de alcohol, nos referimos a la graduación alcohólica que contiene la bebida; hay 4 tipos:

- Ordinarios: de 20° a 25°.
- Semifinos: de 25° a 35°.
- Finos: de 35° a 40°.
- Extrafinos: mayor a 50°. (Mora, 2018)

9.2.6. Coctelería

La definición de coctelería, según autores, proviene del inglés cocktail que significa "cola de gallo"; aunque su significado varía un poco dependiendo del autor, todos coinciden en que es el estudio de la relación entre las bebidas y las frutas, flores, hierbas y helados. Además, incluye la mezcla de cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido por distintos métodos de preparación.

Un cóctel es una bebida compuesta por una mezcla de licores a la que se le añaden otros ingredientes. Sin embargo, existen cócteles sin alcohol; aun así, su toque artístico se mantiene intacto, porque este se mide por su sabor, color, textura y temperatura, que trae como resultado una bebida exquisita para el paladar y agradable para la vista. (Gallego, 2006)

9.2.7. Tipos de coctelería

9.2.7.1. Coctelería Clásica

Es un conjunto de bebidas que han existido desde el comienzo de la historia, son las que nunca han pasado de moda porque contienen recetas y técnicas precisas que se han ido transmitiendo de generación en generación. Asimismo, una de las características de una coctelería clásica es que sus bebidas están elaboradas a base de licores básicos y tradicionales como el ron, la ginebra, el vodka, el whisky, el coñac y el tequila. Por otro lado, si hablamos de sus mezclas, las recetas clásicas de cócteles se crean utilizando técnicas tradicionales y no requieren ningún desarrollo del gusto, ya que los bartenders de aquellos años mezclaban, de una manera muy experta, distintos ingredientes para potencializar el sabor y mejorarlo. (Espinoza y Quinatoa, 2020)

9.2.7.2. Coctelería Moderna

Los cócteles modernos se crean a partir de ingredientes innovadores de recetas de cócteles tradicionales, ofreciendo a los clientes una selección de bebidas según sus preferencias; entre las características de la coctelería moderna, podemos encontrar un tipo de coctelería más creativa tanto en cuanto a la preparación como a la presentación de la bebida, también encontramos mezclas y creaciones más sorprendentes, así como una variedad de sabores para complacer a nuestros paladares, ya sea que busquen una bebida endulzada o que busquen un toque picante o amargo en un cóctel. (Albarracín Solorzano y Laínez Reyes, 2022)

9.2.7.3. Coctel de Autor

Es una combinación que, además de tu marca y estilo, se convertirá en un clásico con el tiempo, se trata de un nuevo cóctel creado por bartenders profesionales en base a su experiencia. Degustar un cóctel es una explosión de sabores y sensaciones en la boca de quien lo prueba; por lo tanto, es muy importante y requiere entrenamiento; es una bebida donde los bartenders hacen gala de sus habilidades. El propósito de un cóctel de autor es hacer que sus consumidores lo recuerden y experimenten algo único, estas mezclas están diseñadas para contarles a los clientes una historia con cada ingrediente, son nuevos cócteles que revelan nuevos sabores a través de nuevas combinaciones. (Párraga Espinoza y Vinueza Quinatoa, 2021)

9.2.7.4. Coctelería Tiki

La Coctelería Tiki se trata de un tipo de cócteles que comparten algunas de sus características, este tipo de coctelería les da un toque polinesio a bebidas a base de ron; tiene un estilo polinesio (o hawaiano), agrega ingredientes tropicales, una base de ron y adornos

extravagantes. Casi todos los Cócteles Tiki se preparan con ron, ya que son variaciones de las bebidas más típicas del Caribe. (Lascano Monteros, 2018)

9.2.7.5. Cocteles sin alcohol

La palabra mocktail surge de la suma de los términos mock (imitar) y cocktail, que viene a significar “cóctel simulado”, y visualmente y estéticamente son igual de atractivos que los cócteles tradicionales; los mocktails son suaves mezclas de bebidas sin alcohol que pueden incluir frutas, cremas, jarabes, hierbas y especias. Además de en la ausencia de contenido alcohólico, se diferencian de los cócteles convencionales en su sabor, más dulces, y en su precio, más baratos, también pueden prepararse con chocolate, café o té verde. (Monserrate Ponguillo y Ramírez Londa, 2022)

9.2.8. Estructura básica de los cocteles

Los cócteles creados a lo largo de la historia son más de miles, pero los expertos mantienen que todos tienen una estructura básica común. Esta estaría formada por:

- **La base:** Se trata de la esencia del cóctel, habitualmente puede ser de un destilado, o la mezcla de varios, de alto grado, la base es la que determina la personalidad del cóctel.
- **El modificador:** Es el ingrediente que es capaz de variar la base sin hacer que pierda su esencia; es decir, lo que le aporta un nuevo sabor, color o textura; elementos como cremas, licores, bebidas aromáticas, lácteos, zumos, etc.
- **Los aditivos:** Son los elementos que consiguen completar el cóctel, puede tratarse de azúcar, jarabes, salsas, condimentos u otros tipos de aderezos.
- **El mixer:** Se trata de una bebida complementaria que se añade a la mezcla para rebajar la concentración alcohólica y alargar el cóctel, de modo que resulte más

refrescante, Se emplea en la realización de los “long-drinks”. Se trata de bebidas carbonatadas como la tónica, la soda, el ginger ale o los refrescos.

- **La decoración:** Es el último elemento de todo cóctel, el aspecto visual es muy importante, en este caso puede tratarse de colorantes y elementos naturales como hojas, cortezas, aceitunas, frutas, etc. (Rodríguez Rodríguez, Alfonso Ávila y Buitrago Párraga, 2019)

9.2.9. Clasificación de los diferentes tipos de coctel

- **Según su función:** cócteles digestivos, reconstituyentes, estimulantes, refrescantes o aperitivos.
- **Según sus ingredientes:** Sour que llevan azúcar y limón, Grog se trata de cócteles calientes y especiados, Julep que integran azúcar y hojas de menta, Sunrise que llevan zumo de naranja y uvas, Flip que lleva azúcar y yema de huevo, etc.
- **Según el método de elaboración:** Podemos hablar de cócteles directos, batidos, flameados, macerados, Frozen, etc. (Carrillo Zurita, 2020)

9.2.10. Escala hedónica

Se entiende por prueba hedónica a un consumidor que expresa su reacción subjetiva ante un producto, indicando si le gusta o no, si lo acepta o lo rechaza. Las técnicas de escala implican el uso de números para cuantificar la experiencia sensorial. A través de este proceso digital, la evaluación sensorial se convierte en una ciencia cuantitativa basada en análisis estadísticos, modelos, predicciones y poderosas teorías. Los números se pueden asignar en función de la percepción del consumidor de varias maneras: en algunos casos, a través de una simple categorización, clasificación o palabras que intentan capturar la intensidad de la experiencia sensorial. (Jara Solís, 2018)

9.2.11. Evaluación sensorial de alimentos

La evaluación sensorial surge como disciplina para medir la calidad de los alimentos, conocer la opinión y mejorar la aceptación de los productos por parte del consumidor. Además, la evaluación sensorial no solamente se tiene en cuenta para el mejoramiento y optimización de los productos alimenticios existentes, sino también para realizar investigaciones en la elaboración e innovación de nuevos productos, en el aseguramiento de la calidad y para su promoción y venta. (Manfugas, 2020)

9.2.12. Los certificados de calidad ecuatorianos.

Las empresas ecuatorianas de calidad buscan diversas certificaciones que les ayuden a mejorar su desempeño general y brinden una base sólida para promover programas de desarrollo sostenible que brinden garantía de calidad a los consumidores y contribuyan a la mejora de procesos que promuevan una mayor eficiencia y productividad; las organizaciones pueden adoptar diferentes certificados de calidad ecuatorianos y normas obligatorias y voluntarias dependiendo el modelo de negocio de la empresa. (Cedeño Velasco et al., 2020)

9.2.12.1. Normas ISO.

Una norma ISO es un documento de aplicación voluntaria utilizado por las empresas y contienen especificaciones técnicas basadas en los resultados de la experiencia y el desarrollo tecnológico. Estos estándares garantizan un nivel de calidad y seguridad que cumple con los requisitos del cliente y permite a cualquier empresa posicionarse mejor en el mercado, constituyendo así una importante fuente de información para los profesionales de cualquier actividad económica. Todas las normas ISO ayudan a mejorar las operaciones de una empresa, posicionarse mejor en el mercado, brindar un mejor servicio al cliente, diferenciarse de la competencia y demostrar innovación y liderazgo; es una elección

voluntaria de cada empresa demostrar el cumplimiento de determinados sistemas de gestión, calidad o seguridad; esta certificación es internacional porque prevalece sobre cualquier ley nacional, y el organismo responsable de redactar los estándares lo hace a nivel mundial, aunque esté conformado por organizaciones nacionales.

Para obtener un certificado, es necesario demostrar al organismo de certificación que las cosas se han hecho de acuerdo con la norma ISO para la que está destinado; un proceso que consta de tres fases: documental, evaluación y calificación; si el resultado de la fase de calificación es apto, se obtiene la Certificación; en caso de no apto, la entidad certificadora detallará los errores detectados (Becerra Lois et al., 2019)

9.2.12.2. **BPM.**

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es un sistema que garantiza que los productos de manufactura, como alimentos, cosméticos y productos farmacéuticos, se produzcan y controlen de forma constante de acuerdo con los estándares de calidad establecidos; las Buenas Prácticas de Manufactura examinan y cubren todos los aspectos del proceso de fabricación para evitar posibles riesgos catastróficos del producto, como la contaminación cruzada, la adulteración y el etiquetado incorrecto, la implementación de BPM, o Buenas Prácticas de Manufactura, ayuda a reducir las pérdidas y los desperdicios y protege a las empresas y los consumidores de los impactos negativos en la seguridad alimentaria. (Romero Castillo, 2016)

9.2.12.3. **Normas INEN.**

El Servicio Ecuatoriano de Normalización, INEN es parte del sistema de calidad ecuatoriano y juega un papel importante en la regulación, normalización y metrología. También participa en los procesos administrativos por infracciones que lleva adelante la Subsecretaría de Calidad. El INEN es responsable de realizar inspecciones antes y durante

los procedimientos administrativos para verificar el cumplimiento de las normas técnicas. El objeto de la primera inspección, que puede ser de oficio o denuncia, es determinar si el producto cumple con las normas técnicas correspondientes. Si el resultado es “no conforme”, la Subsecretaria de Calidad iniciará un proceso administrativo sancionatorio. (Guevara Freire et al., 2019)

10. Metodología

10.1. Métodos

Son procedimientos seguidos de manera sistemática, organizada, estructurada, racional y objetiva para buscar conocimiento en un campo de estudio particular; se refiere a una técnica o conjunto de tareas para el desarrollo del proyecto. Y por tal razón para la presente investigación utilizare los siguientes métodos:

- Método Fenomenológico
- Método Hermenéutico
- Método Practico Proyectual

10.1.1. Método Fenomenológico

Según (Fuster Guillen, 2019) El método fenomenológico nos permite estudiar diversas situaciones de la vida y del mundo, comprender lo que hacemos desde un punto de vista subjetivo, es decir, desde nuestros sentidos, y lo que hacemos con lo que percibimos en la conciencia; el método como tal nos permitiría analizar, descubrir o comprender, y finalmente conocer el fenómeno estudiado, tal cual es y cómo se presenta ante nosotros. (p. 215)

Mediante la aplicación del presente método se puede dar a conocer un aporte significativo al desarrollo de la investigación, ya que mediante el cual nos permite recopilar toda información necesaria mediante páginas web, revistas, entre otros; sobre las leguminosas y el alcohol, con el fin de obtener una base real que permita apoyar y liderar activamente el proyecto de investigación.

10.1.2. Método Hermenéutico

Oñate (2016) alegó que el método hermenéutico reconoce un doble significado para todo texto, objeto, palabra y acción: el literal, y un sentido pragmático, analógico o

alegórico; es una forma de análisis interpretativo que se utilizó originalmente en el estudio de textos, pero que se ha utilizado en una variedad de contextos a lo largo del tiempo.

Este método permite una interpretación mucho más clara de las diferentes fuentes de información, porque al comprender las diferentes informaciones, el elemento investigado es correcto, porque al comprender dicha información, la práctica se puede realizar completamente en base a leguminosas y el alcohol, por lo tanto, se logrará conseguir el licor de leguminosas para la realización de una línea de cocteles.

10.1.3. Método Práctico Proyectual

Según (Padilla Zuñiga, 2021) El método Práctico Proyectual consiste simplemente en una secuencia de acciones necesarias dispuestas en una secuencia lógica determinada por la experiencia; el objetivo es lograr los máximos resultados con el mínimo esfuerzo; en el campo del diseño, no es correcto proyectar sin método, pensar artísticamente, buscar ideas inmediatamente sin hacer previamente una investigación para documentar lo que se ha hecho en el área en la que se supone que se ha diseñado; sin saber con qué materiales diseñar la cosa, sin precisar bien función exacta.

El método Práctico Proyectual permite utilizar los métodos y técnicas correctos en la elaboración de licores de leguminosas, ya que, al implementar todos los procesos necesarios, es posible elaborar una línea de cocteles con diferentes porcentajes de materias primas, lo que da como resultado un producto de calidad.

10.2. Técnicas

10.2.1. Determinación de la muestra

10.2.1.1. Encuesta.

Encuesta es un método de investigación que recopila información, datos y comentarios por medio de una serie de preguntas específicas, la mayoría de las encuestas se realizan con la intención de hacer suposiciones sobre una población, grupo referencial o muestra representativa. Las encuestas se utilizan para recopilar información valiosa de un grupo de partes interesadas cuyas respuestas luego analizará, interpretará y revisará para ayudarlo a tomar una decisión o formular una estrategia específica o un curso de acción. (Hernández et al., 2010)

La encuesta será de gran utilidad en el presente proyecto, puesto que permitirá recopilar toda información necesaria o comentarios por la serie de preguntas que se realizará, para tomar una decisión final, acerca del producto que existirá en el mercado en la actual sociedad.

10.2.1.2. Entrevista.

Las entrevistas se pueden realizar para obtener información relevante sobre un tema, una situación o una persona a través del testimonio directo o de un experto en la materia. También nos permiten conocer diferentes interpretaciones de la información disponible. Por lo tanto, las entrevistas son herramientas para la investigación, el análisis y la elaboración de informes. (Folgueiras Bertomeu, 2016)

El objetivo de entrevistar a expertos en el tema, es el conocer una perspectiva diferente, una perspectiva de carácter profesional, personas que están en contacto con el servicio de catering, tiene vasta experiencia en mixología o bartender.

10.2.2. Población y muestra

10.2.2.1. Área de experimentación.

El proyecto de investigación pretende aprovechar las leguminosas en el desarrollo de bebidas alcohólicas, para fomentar el consumo de productos en cocteles en Vudú bar & food en la ciudad de Loja, donde se aplicará encuestas y entrevistas a consumidores y profesionales del área de bebidas, para posteriormente realizar la elaboración y degustación del producto resultante.

10.2.2.2. Muestra.

Corresponde a cierta parte de la población total del cantón Loja, como son los habitantes económicamente activos que según el censo INEC en el año 2010 son 176.423 personas, para esto se toma en cuenta el empleo de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \sigma^2 N}{e^2(N - 1) + Z^2 \sigma^2}$$

En donde:

n = es el tamaño de la muestra poblacional a obtener

N = es el tamaño de la población total.

σ = representa la desviación estándar de la población. En caso de desconocer este dato es común utilizar un valor constante que equivale a 0.5

Z = es el valor obtenido mediante niveles de confianza. Su valor es una constante, por lo general se tienen dos valores dependiendo el grado de confianza que se desee siendo 99% el valor más alto (este valor equivale a 2.58) y 95% (1.96) el valor mínimo aceptado para considerar la investigación como confiable.

e = representa el límite aceptable de error muestra, generalmente va del 1% (0.01) al 9% (0.09), siendo 5% (0.05) el valor estándar usado en las investigaciones.

Una vez establecido los valores adecuados, se procede a realizar la sustitución de los valores y aplicación de la fórmula para obtener el tamaño de la muestra poblacional correspondiente al universo finito determinado.

$$n = \frac{(1,96)^2 * (0,5)^2 * 176.423}{(0,05)^2 * (176.423 - 1) + (1,96)^2 * 0,5^2}$$

$$n = \frac{(3,84) * (0,25) * (176.423)}{(0,0025) * (176.422) + (3,84) * (0,25)}$$

$$n = \frac{169.366,08}{441.055 + 0,96}$$

$$n = \frac{169.366,08}{441.055,96}$$

$$n = 383$$

11. Análisis e interpretación de resultados

11.1. Análisis e interpretación de resultados de las encuestas.

Pregunta N°1

¿Consume usted bebidas alcohólicas?

Tabla 2:

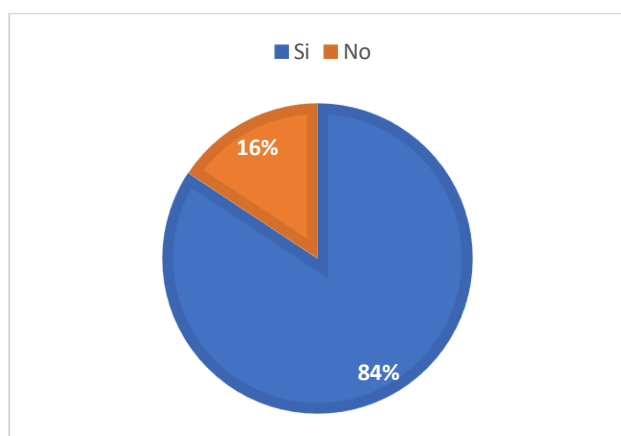
Consumo de bebidas alcohólicas

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	321	84,3%
No	62	15,7%
Total	383	100%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 12:

Consumo de bebidas alcohólicas



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 321 personas que representan el 84,3% consumen bebidas alcohólicas dentro de la ciudad de Loja, por otro lado 62 personas representan el 15,7% no consumen bebidas alcohólicas.

Análisis cualitativo

Se identifica un gran porcentaje de personas que consumen bebidas alcohólicas, ya que es muy apetecido por cada persona para pasar un momento ameno con amigos o familia

siendo el porcentaje más alto. Por otro lado, las personas que respondieron que no consumen bebidas alcohólicas son las personas que no consumen bebidas alcohólicas por diferentes motivos personales.

Pregunta N°2

¿Con que frecuencia consume, usted bebidas alcohólicas (cócteles)?

Tabla 3:

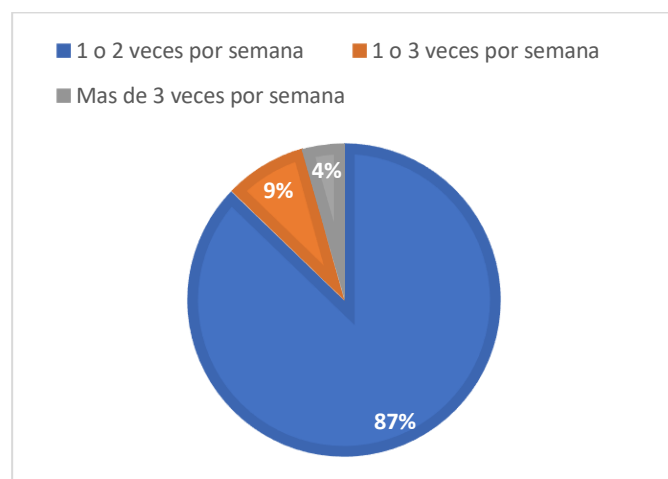
Frecuencia de consumo de bebidas alcohólicas (cócteles)

Variante	Frecuencia	Porcentaje
1 o 2 veces por semana	338	87,2%
1 o 3 veces por semana	30	8,5%
Mas de 3 veces por semana	15	4,3%
Total	383	100%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 13:

Frecuencia de consumo de bebidas alcohólicas (cócteles)



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 338 personas con un 87,2% consumen con frecuencia 1 o 2 veces por semana bebidas alcohólicas (cócteles) dentro de la ciudad de Loja, por otro lado 30 personas con un 8,5% consumen con frecuencia 1 o 3 veces por semana bebidas alcohólicas (cócteles) y por último 15 personas con 4,3% consumen con frecuencia más de 3 veces por semana bebidas alcohólicas (cócteles).

Análisis cualitativo

Se identifica que hay un gran porcentaje de personas que consumen con frecuencia 1 o 2 veces por semana bebidas alcohólicas en fechas festivas, reuniones familiares, ya que son los lugares que más frecuentan para pasar un momento ameno con familia y amigos, siendo el porcentaje más alto. Por otro lado, las personas que respondieron que consumen con frecuencia más de 3 veces por semana bebidas alcohólicas es bien bajo frecuentan más a menudo diferentes lugares para pasar un momento ameno con amigos y familia, dando un resultado un porcentaje bajo.

Pregunta N°3

¿En qué ocasiones consume usted bebidas alcohólicas?

Tabla 4:

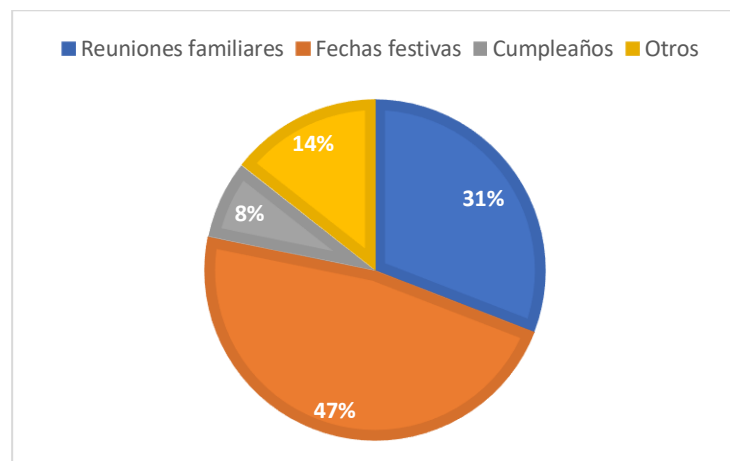
Ocasiones donde consume bebidas alcohólicas

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Reuniones familiares	116	30,9%
Fechas festivas	178	47,3%
Cumpleaños	28	7,4%
Otros	61	14,4%
Total	383	100%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 14:

Ocasiones donde consume bebidas alcohólicas



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 178 personas siendo la cantidad más alta con 47,3% opinan su consumo de bebidas alcohólicas en fechas festivas dentro de la ciudad de Loja, por otro lado 116 personas con 30,9% opinan su consumo de bebidas alcohólicas en reuniones familiares, 61 personas con 14,4% opinan su consumo de bebidas alcohólicas en otras ocasiones y 28 personas con 7,4% opinan su consumo de bebidas alcohólicas en cumpleaños.

Análisis cualitativo

Se identifica que hay un gran porcentaje de consumo de bebidas alcohólicas en fechas festivas ya se son los lugares donde más frecuentan con amigos o familia pasando un momento ameno, siendo el porcentaje más alto. Por otro lado, las personas que respondieron que su consumo de bebidas alcohólicas es en cumpleaños es bien bajo ya que no existen muy seguido estas fechas importantes dando como resultado un porcentaje bajo.

Pregunta N°4

¿En qué lugares consume usted bebidas alcohólicas?

Tabla 5:

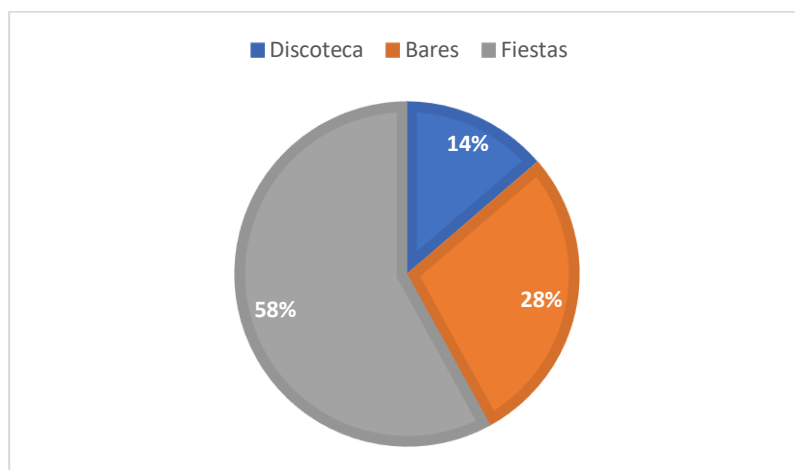
Lugares de consumo de bebidas alcohólicas

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Discoteca	63	13,7%
Bares	105	28,3%
Fiestas	215	58%
Total	383	100%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 15:

Lugares de consumo de bebidas alcohólicas



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 215 personas con 58% siendo la cantidad más alta opinan del lugar donde consumen bebidas alcohólicas en fiestas dentro de la ciudad de Loja, por otro lado 105 personas con 28,3% opinan del lugar donde consumen bebidas alcohólicas en bares, y 63 personas con 13,7% opinan del lugar donde consumen bebidas alcohólicas en discotecas.

Análisis cualitativo

Se identifica un gran porcentaje del lugar donde consumen bebidas alcohólicas en fiestas ya que es el lugar donde acuden más las personas por pasar un momento ameno, que radican dentro de la provincia de Loja siendo el porcentaje más alto. Por otro lado, las personas que respondieron del lugar donde consumen bebidas alcohólicas en discotecas, es donde las personas casualmente acuden para relajarse, dando como resultado un porcentaje bajo.

Pregunta N°5

¿Consumiría usted bebidas alcohólicas desarrolladas a base de leguminosas como innovación en el área de la coctelería?

Tabla 6:

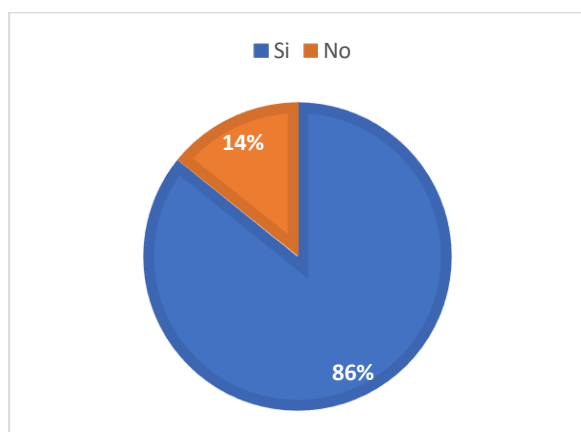
Bebidas alcohólicas desarrolladas a base de leguminosas como innovación en el área de la coctelería.

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	325	85,8%
No	58	14,2%
Total	383	100%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 16:

Bebidas alcohólicas desarrolladas a base de leguminosas como innovación en el área de la coctelería.



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 325 personas con 85,8% opinaron que si consumirían bebidas alcohólicas desarrolladas a base de leguminosas como innovación en el área de la coctelería dentro de la ciudad de Loja, por otro lado 58 personas con 14,2% opinaron que no consumirían bebidas alcohólicas desarrolladas a base de leguminosas.

Análisis cualitativo

Se identifica que hay un gran porcentaje de personas que consumirían bebidas alcohólicas desarrolladas a base de leguminosas como innovación en el área de la coctelería

ya que un nuevo producto en la provincia de Loja siendo el porcentaje más alto. Por otro lado, las personas que respondieron no son las no consumirían bebidas alcohólicas desarrolladas a base de leguminosas, ya que por diversos motivos no desean degustar un nuevo producto en el área de coctelería.

Pregunta N°6

¿Considera usted importante aprovechar las leguminosas en otra área de la gastronomía?

Tabla 7:

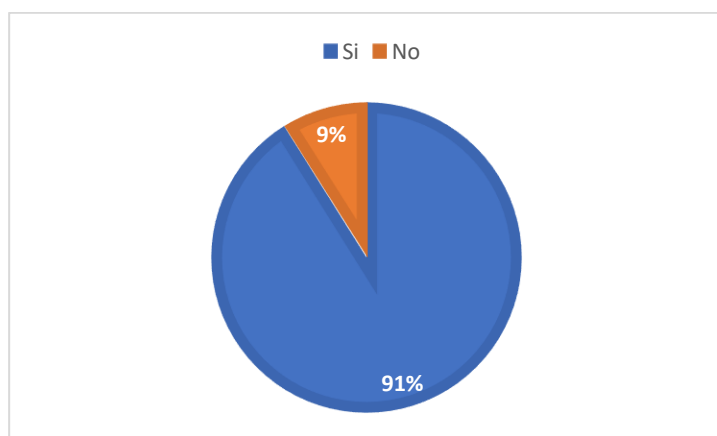
Importancia de aprovechar las leguminosas en otra área de la gastronomía

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	347	91,1%
No	36	8,9%
Total	383	100%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 17:

Importancia de aprovechar las leguminosas en otra área de la gastronomía



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 347 personas con 91,1% opinaron que consideran importante aprovechar las leguminosas dentro del área de la gastronomía dentro de la ciudad de Loja, por otro lado 36 personas con 8,9% opinaron que no consideran importante aprovechar las leguminosas dentro del área de la gastronomía

Análisis cualitativo

Se identifica que hay un gran porcentaje de personas que consideran importante el aprovechamiento de las leguminosas dentro del área de la gastronomía ya que con este producto podremos crear nuevos productos para la provincia de Loja siendo el porcentaje

más alto. Por otro lado, las personas que respondieron no son las que no consideran importante el aprovechamiento de las leguminosas dentro del área de la gastronomía ya que algunas veces por falta de conocimiento piensan que es algo imposible, pero todo es posible mientras se tenga la gran mentalidad de poder lograrlo.

Pregunta N°7

¿Le gustaría a usted, degustar una línea de cocteles a base de licor de leguminosas?

Tabla 8:

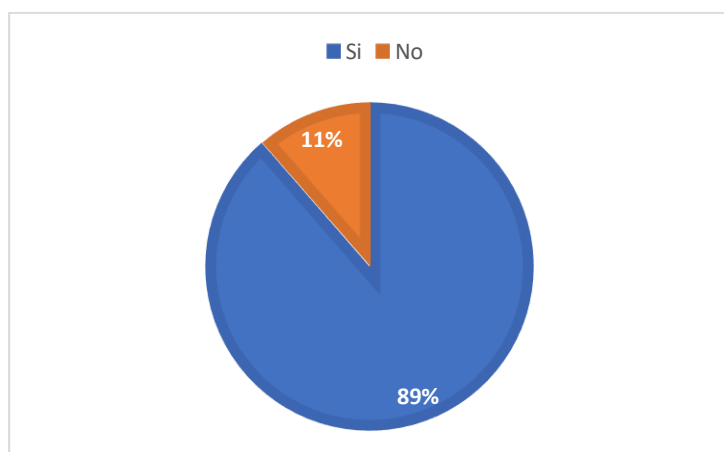
Degustación de una línea de cocteles a base de licor de leguminosas.

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	335	88,6%
No	48	11,4%
Total	383	100%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 18:

Degustación de una línea de cocteles a base de licor de leguminosas.



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 335 personas con 88,6% opinaron que si degustarían una línea de cocteles a base de licor de leguminosas dentro de la ciudad de Loja, y 48 personas con 11,4% opinaron que no degustarían de una línea de cocteles a base de licor de leguminosas.

Análisis cualitativo

Se identifica que hay un gran porcentaje de personas que si degustarían de una nueva línea de cocteles a base de licor de leguminosas ya que es un nuevo producto con muchos beneficios para la provincia de Loja siendo el porcentaje más alto. Por otro lado, las personas que respondieron no son las que no degustaran de una línea de cócteles a base de licor de leguminosas por diversos motivos.

Pregunta N°8

¿Qué tan importante considera implementar de una nueva línea de cócteles a base de leguminosas en Vudú bar & food?

Tabla 9:

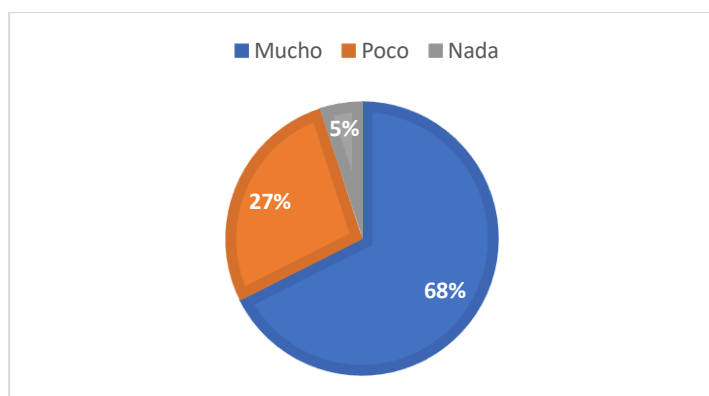
Implementación de una nueva línea de cócteles a base de licor de leguminosas en Vudú bar & food.

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Mucho	257	67,6%
Poco	104	27,4%
Nada	22	5%
Total	383	100%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 19:

Implementación de una nueva línea de cócteles a base de licor de leguminosas en Vudú bar & food.



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 257 siendo este la cantidad más alta con 67,6% que opinan que si consideran importante implementar una nueva línea de cócteles a base de licor de leguminosas en Vudú bar & food, por otro lado 104 personas con 27,4% piensan que no es tan necesario o importante implemente una nueva línea de cócteles a base de licor de leguminosas y por último 22 personas con 5% especulan que no se debería implementar una nueva línea de cócteles a base de licor de leguminosas en Vudú bar & food.

Análisis cualitativo

Se muestra 3 grupos diferentes conformados por personas a las que les interesa que haya una implementación de una nueva línea de cócteles a base de licor de leguminosas en Vudú bar & food ya que podría ampliar la carta de este lugar, también hay un grupo medio que manifiesta que no es tan importante implementar una nueva línea de cócteles a base de licor de leguminosas, por ultimo hay un pequeño grupo pero no menos importante que recalcar que no es necesario una implementación de una nueva línea de cócteles a base de licor de leguminosas, ya que muchas personas están acostumbrados ya solo a los productos que ofrece este lugar.

Pregunta N°9

¿Qué es lo que más le llama la atención de los cócteles?

Tabla 10:

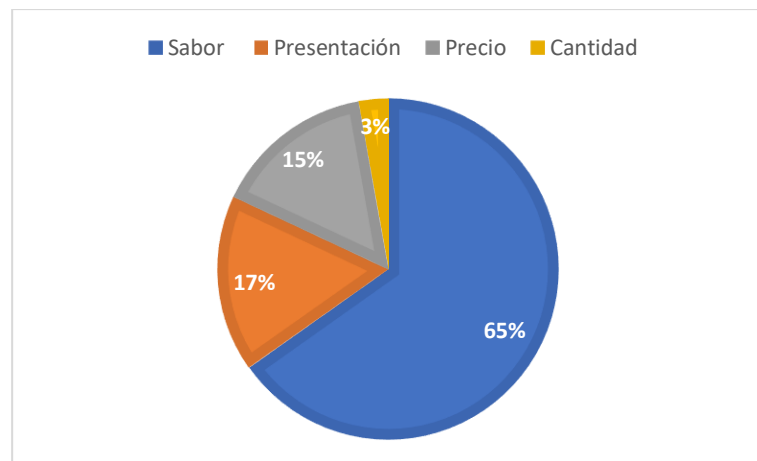
Características de cócteles

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Sabor	249	65,2%
Presentación	64	16,8%
Precio	58	15,2%
Cantidad	12	2,8%
Total	383	100%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 20:

Características de cócteles



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 249 siendo este la cantidad más alta con 65,2% que opinan que les llama más la atención de cócteles es su sabor, por otro lado 64 personas con 16,8% piensan la presentación es lo que más les llama la atención de los cócteles, 58 personas con 15,2% piensan que lo que más les llama la atención de cócteles es su precio, y 12 personas con 2,8% opinan que lo que mas les llama la atención de los cócteles es su cantidad.

Análisis cualitativo

Las características que más llama la atención de las personas, es obteniendo el sabor de cócteles con el porcentaje más alto, el sabor de cada cóctel depende mucho de los ingredientes a utilizar para poder sacar un buen cóctel, por otro lado, otra característica del cóctel es la cantidad obteniendo el porcentaje más bajo, todos los cócteles tienen su diferente cantidad dependiendo que tipo de cóctel se sirva.

Pregunta N°10

¿A base de que leguminosas le gustaría degustar un coctel? Seleccione 10

Tabla 11:

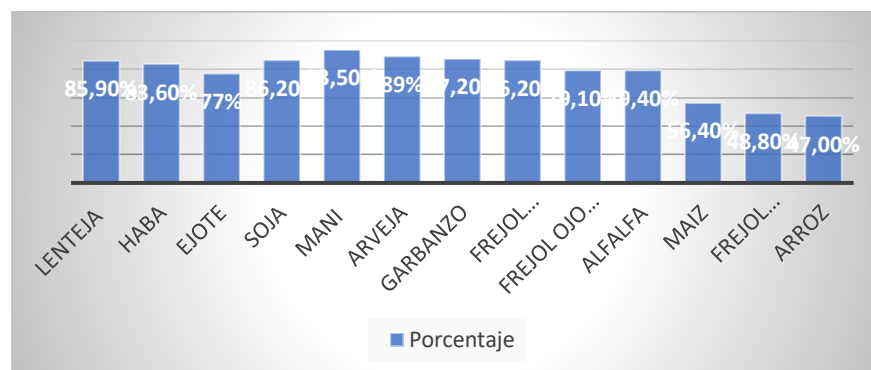
Degustación del tipo de leguminosa en un cóctel

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Lenteja	329	85,9%
Haba	320	83,6%
Ejote	295	77%
Soja	330	86,2%
Maní	358	93,5%
Arveja	341	89%
Garbanzo	334	87,2%
Frejol blanco	333	86,9%
Frejol ojo de castilla negra	303	79,1%
Alfalfa	304	79,4%
Maíz	216	56,4%
Frejol negro	187	48,8%
Arroz	180	47%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 21:

Degustación del tipo de leguminosa en un cóctel



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), se pudo obtener diferentes porcentajes con respecto al tipo de leguminosa que les gustaría degustar en un coctel, lenteja 329 personas con 85,9%, haba 320 personas con 83,6%, ejote 295 personas con 77%, soja con 330 persona con 86,2%, maní 358 personas con 93,5%, arveja 341 personas con 89%, garbanzo 334 personas con 87,2%, frejol blanco 333 personas con 86,9%, frejol ojo de castilla negra 303 personas

con 79,1%, alfalfa 304 personas con 79,4%, maíz 216 personas con 56,4%, frejol negro 187 personas con 48,8% y arroz 180 personas con 47%.

Análisis cualitativo

Según los resultados el tipo de leguminosa que más les gustaría degustar en un cóctel, entre las 10 primeras propuestas tenemos a lenteja, haba, soja, maní, arveja, garbanzo, frejol blanco, frejol ojo de castilla negra, alfalfa y ejote con los más altos porcentajes ya que son los que aportan mejor sabor para la realización de diferentes cócteles, por otro lado tenemos el maíz, frejol negro y arroz con porcentajes más bajos, los cuales igual son muy buenas pero no son muy aceptados por las personas para la degustación de un cóctel.

Pregunta N°11

¿Al desarrollar bebidas alcohólicas a base de leguminosas, con qué considera usted adecuado aromatizarlas?

Tabla 12:

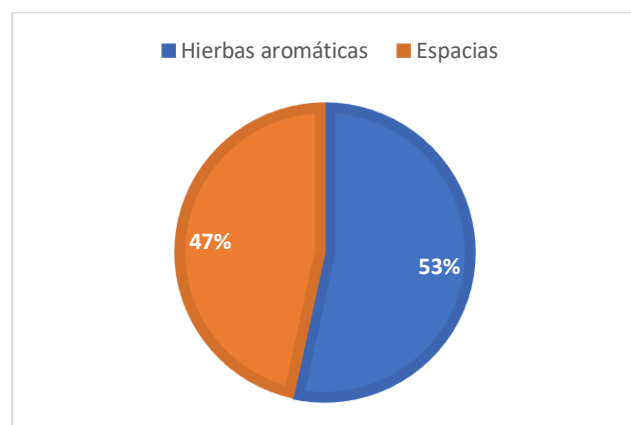
Aromatización de bebidas alcohólicas a base de leguminosas

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Hierbas aromáticas	204	53,4%
Espacias	179	46,6%
Total	383	100%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 22:

Aromatización de bebidas alcohólicas a base de leguminosas



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 204 siendo este la cantidad más alta con 53,4% que opinan aromatizar con hierbas aromáticas a bebidas alcohólicas a base de leguminosas, por otro lado 179 personas con 46,6% piensan que es mejor aromatizar con espacias a bebidas alcohólicas a base de leguminosas.

Análisis cualitativo

Se representa con mayor porcentaje que es mejor aromatizar las bebidas alcohólicas a base de leguminosas con hierbas aromáticas ya que están aportan mayor concentración de su sabor en la elaboración de licor de leguminosas, por otro lado, con un porcentaje bajo opinan que es mejor aromatizar con especias las bebidas alcohólicas a base de leguminosas ya que puede aromatizar el licor.

Pregunta N°12

¿Le gustaría que se dé a conocer en la ciudad de Loja una línea de cocteles a base de leguminosas?

Tabla 13:

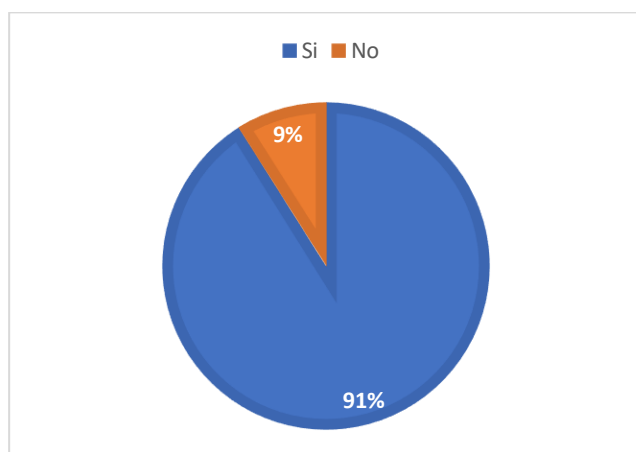
Línea de cócteles a base de leguminosas en la ciudad de Loja

Variable	Frecuencia	Porcentaje
Si	371	91,1%
No	12	8,9%
Total	383	100%

Nota: En esta tabla se indican los resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Figura 23:

Línea de cócteles a base de leguminosas en la ciudad de Loja



Nota: Resultados obtenidos de la encuesta. (Erreyes, 2022)

Análisis cuantitativo

Del total de encuestados (as), 371 personas con 91,1% opinaron que si desean conocer una línea de cócteles a base de leguminosas dentro de la ciudad de Loja, por otro lado 12 personas con 8,9% opinaron que no desean conocer una línea de cócteles a base de leguminosas.

Análisis cualitativo

Se identifica que hay un gran porcentaje de personas que si desean conocer una línea de cócteles a base de licor de leguminosas ya que es un nuevo producto e innovador para la provincia de Loja siendo el porcentaje más alto. Por otro lado, las personas que respondieron no son las personas que no desean conocer una línea de cocteles a base de licor de leguminosas por diferentes motivos personales.

11.2. Análisis de entrevistas:

1. ¿Considera usted importante implementar las leguminosas en la coctelería? ¿Por qué?

Consideran importante porque las leguminosas al ser un grano seco contienen cualidades organolépticas muy importante y agradable, de igual forma sus propiedades nutricionales las colocan como favoritas dentro de la escala de alimentos que el ser humano generando un aporte nutricional para el cuerpo al consumirlo, en este contexto se puede determinar que el adicionar estas propiedades a elementos de la coctelería o de cualquier rama de gastronomía, va ser muy valioso e importante.

2. ¿Está de acuerdo en la innovación de nuevos licores de leguminosas dentro de la gastronomía lojana?

De acuerdo, ya que se puede crear nuevas alternativas de licores tomando en cuenta los diferentes aspectos de cada leguminosas al momento de procesar para obtener un licor con sabores a este tipo de semillas, las cuales en cocina podemos utilizar para el desarrollo de nuevas preparaciones; dentro del desarrollo cultural y expresión de la riqueza patrimonial en Loja, la gastronomía es un elemento muy importante y si hablamos de gastronomía, la innovación debe ir de la mano esto permitirá la evolución y crecimiento culinario sean parte del desarrollo cultural.

3. ¿Qué tan importante considera usted utilizar las leguminosas en diferentes áreas gastronómicas? ¿Por qué?

Es importante dentro de la gastronomía para creación de nuevos platillos, aparte que ayudan con la dieta de la persona por su alto contenido de vitaminas, proteínas que poseen algunas leguminosas, el aporte nutricional y las cualidades organolépticas que poseen las leguminosas las convierte en un grupo de alimentos muy necesarios en el desarrollo gastronómico de cualquier sector.

4. ¿Qué técnicas y métodos considera usted importante para desarrollar un licor a base de leguminosas?

La destilación sirve para separar los distintos componentes de un líquido mediante la ebullición selectiva y una posterior condensación; fermentación es un proceso metabólico en el que los microorganismos cultivados (levaduras y bacterias) descomponen los nutrientes orgánicos y los convierten en compuestos más simples. Y maceración es un proceso de extracción de sólido a líquido; técnicamente, es bastante simple: deja los ingredientes sólidos en el líquido por un tiempo determinado.

Todas estas son las técnicas que mejor permitirán el aprovechamiento de las leguminosas, así como la deshidratación de estos productos.

5. ¿Cree usted que es importante impulsar la creación de nuevos productos como parte de nuestra identidad? ¿Por qué?

La identidad cultural se rige por elementos tangibles e intangibles, dentro de estos podemos encontrar la gastronomía como una de los mas importantes, en sentido el impulsar la oferta culinaria es muy importante para la identidad de un sector, es bien importante siempre y cuando tengamos definido nuestra identidad patrimonial en cocina rescatar los productos propios d la localidad al desarrollar algo diferente es muy novedoso para la población más si es algo alcohólico ya que nuestra población consume bastante bebidas alcohólicas y si se aplica en la coctelería va muy bien.

De acuerdo a las entrevistas realizadas, se puede llegar a la conclusión sobre el aprovechamiento de las leguminosas en el área de coctelería es muy bueno ya que se puede realizar licor de diferentes leguminosas mediante diferentes técnicas y métodos, lo cual en la gastronomía ayuda a innovar en productos nuevos en la ciudad de Loja.

12. Propuesta de acción.

12.1. Leguminosas

Las leguminosas tienen forma de vaina, dentro de ella se desarrolla estas semillas a las que se les conoce como leguminosas, se trata de alimentos bajos en grasas, pero muy ricos en proteína, fibra, vitaminas y minerales; a continuación, se detallara cada uno de ellos:

12.1.1. Arveja

Rica en minerales como fósforo, hierro, alta en fibra y baja en grasas; por lo tanto, son muy útiles para la coagulación de la sangre y la formación de huesos fuertes; su fibra ayuda a prevenir el estreñimiento y ayudar a prevenir el cáncer de colon. Al ser antioxidante, es especialmente útil para proteger la retina y enfermedades oculares como las cataratas.

Figura 24:

Arveja



Nota: Adoptado de Arveja por Erreyes, 2022.

Todos estos beneficios que obtenemos de las arvejas se deben a su alto contenido en hidratos de carbono, proteínas vegetales y fibra, además nos aportan al organismo un complejo de vitaminas B y A, así como betacaroteno de alta calidad, que combate los radicales libres que provocan el envejecimiento prematuro, entre algunos de los minerales que nos aportan las arvejas encontramos el potasio y el hierro, que también aportan fitoquímicos como la luteína, la zeaxantina y el caroteno de alta calidad; este vegetal tiene un mayor nivel de proteína y, una vez destilado con el alcohol (aguardiente); esta innovación tiene un gran potencial para ser trasladado a otras bebidas alcohólicas como el vodka o la cerveza; incluso, se puede utilizar en la producción de biocombustibles.

12.1.2. Lenteja

Es una de las legumbres que ofrece varios beneficios para la salud este alimento se destaca principalmente por su alto valor energético y proteico; además, son fuente de hidratos de carbono, bajo en grasas, y al ser ricas en hierro, se absorben mejor con alimentos que contengan vitamina C.

Figura 25:
Lenteja



Nota: Adoptado de *Lenteja* por Erreyes, 2022.

La lenteja ayuda a proporcionar suficiente energía, almidón y fibra en nuestro organismo para mantenernos llenos por más tiempo, evitando que consumamos grandes cantidades de calorías y comida chatarra.

12.1.3. Haba

Las habas son ricas en proteína vegetal de excelente calidad biológica; contienen carbohidratos que nos dan energía y fibra que nos ayuda a regular nuestros intestinos.

Figura 26:
Haba



Nota: Adoptado de *Haba* por Erreyes, 2022.

Las habas contienen fibra, antioxidantes, proteínas, zinc, vitaminas como C, A, E, B1, B2; además sus calorías en este caso son buenas para el organismo, por los minerales que posee destaca el hierro, calcio, fósforo y potasio.

12.1.4. Garbanzo

Son fuente de proteínas de origen vegetal, contiene calcio, potasio, hierro, fósforo, magnesio, folatos, niacina, vitamina B6 y vitamina E; adicionalmente, aportan fibra soluble que se disuelve en agua para formar una sustancia gelatinosa con ella ayuda a regular los niveles de colesterol y de glucosa en sangre e fibra insoluble estimula el movimiento de los alimentos a su paso por el aparato digestivo, por lo que favorece la correcta evacuación para el organismo.

Figura 27:

Garbanzo



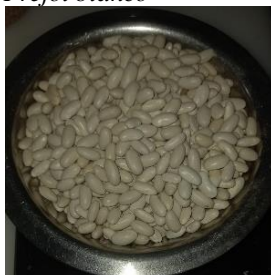
Nota: Adoptado de *Garbanzo* por Erreyes, 2022.

Los garbanzos son una buena fuente de calcio, un mineral con muchas funciones importantes en el organismo.

12.1.5. Frejol blanco

Posee un elevado contenido en proteínas, carbohidratos complejos y fibra; constituyen también una fuente excelente de vitaminas y minerales, se encuentra presente algunos como: calcio, hierro, zinc, fósforo, potasio y magnesio; los frijoles blancos reducen los niveles de colesterol, previenen la diabetes, reducen los riesgos de mortalidad y ayudan a controlar el peso de manera saludable.

Figura 28:
Frejol blanco



Nota: Adoptado de *Frejol blanco* por Erreyes, 2022.

Los frijoles blancos tienen una alta densidad de nutrientes y un conteo bajo de calorías, la combinación de un alto contenido de fibra y proteína puede promover un peso corporal saludable.

12.1.6. Soja

Aporta un alto contenido de fibra, carbohidratos y grasas, la mayoría de las cuales son poliinsaturadas, es rica en minerales como calcio, hierro, magnesio, potasio y fósforo, además de vitaminas B y E, y tiene la ventaja de poder consumirse en lugar de la carne.

Figura 29:
Soja



Nota: Adoptado de *Soja* por Erreyes, 2022.

Los alimentos de soja fermentados aportan microorganismos vivos, que enriquecen el microbiota intestinal; son semillas duras que al hidratarse se convierten una gran fuente de proteínas y carbohidratos, someterlos a otro proceso, como sucede con la soja fermentada, les da aún más beneficios que al natural.

12.1.7. Maní

El maní tiene fibra, lo cual lo hace saludable para el corazón y el sistema digestivo lo que disminuye el riesgo de desarrollar enfermedades cardíacas o de colón, las vitaminas que destacan en su composición son vitamina B3 (niacina), el ácido fólico y la vitamina E, el consumo de maní tiene efectos positivos sobre los factores de riesgo de enfermedades cardiovasculares, como la reducción del riesgo de niveles de colesterol en sangre y presión arterial.

Figura 30:

Maní



Nota: Adoptado de *Maní* por Erreyes, 2022.

El maní es fuente de minerales como el fósforo, potasio, magnesio y zinc (una ración media de cacahuetes equivale al 15 y 12% respectivamente de las ingestas diarias recomendadas de fósforo y magnesio).

12.2. Fermentación

La fermentación es el proceso natural en el cual microorganismos del ambiente descomponen los alimentos, este proceso produce una amplia gama de sabores y aromas, a fermentación es la fuente de muchas bebidas alcohólicas.

12.2.1. Fermentación alcohólica

Es un proceso anaeróbico en el que la levadura y/o algunas bacterias descomponen hidratos de carbono (como la glucosa) presentes en frutas, cereales y otros compuestos orgánicos. Estos hidratos de carbono se degradan convirtiéndose en piruvato un ácido

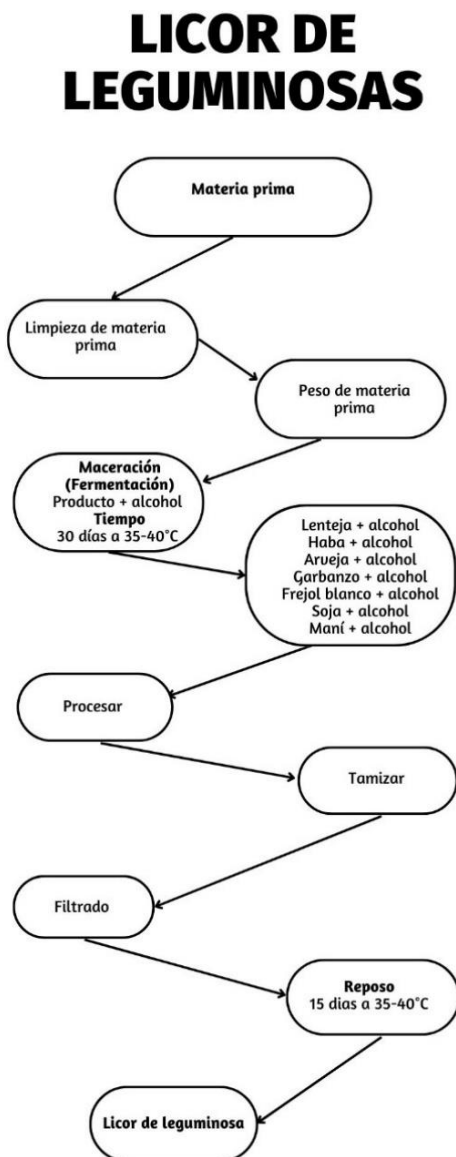
pyruvic, transformándose posteriormente en dióxido de carbono (CO₂) y etanol. (Vázquez y Dacosta, 2007)

12.3. Flujograma

12.3.1. Organigrama estructural “licor de leguminosa”

Figura 31:

Organigrama estructural “licor de leguminosa”



Nota: Organigrama representa el procedimiento de elaboración de licor base.

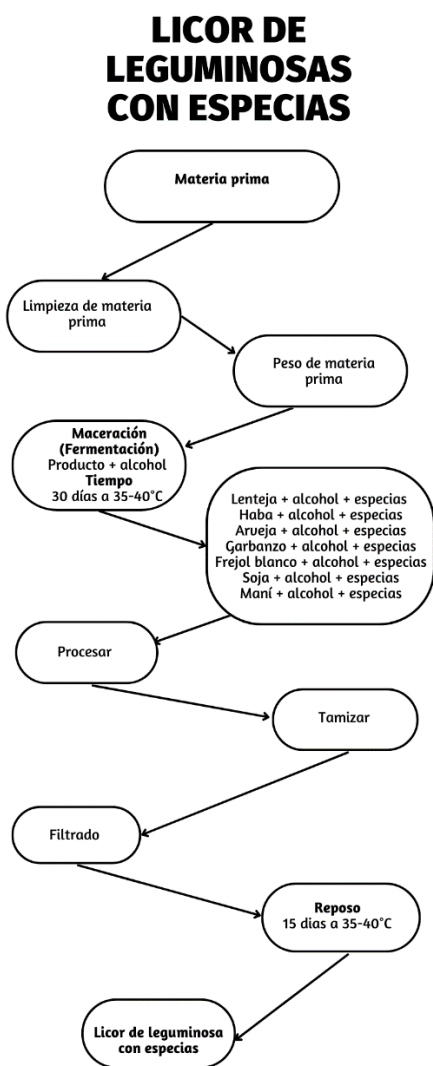
Este organigrama representa la elaboración del licor de leguminosa, primero seleccionamos la materia prima (arveja, frejol blanco, garbanzo, lenteja, haba, soja, maní), luego se procede a la limpieza, pesamos la materia prima y el alcohol; mezclamos la leguminosa y alcohol dejaremos reposar 30 días a 35°C- 40°C, pasado este tiempo se procede a procesar, tamizar y

filtrar, luego se procede a la realización de un jarabe de goma que consta en hacer hervir agua con azúcar por partes iguales dejar enfriar y mezclar con el licor se dejará reposar por 15 días a 35°C – 40°C y finalmente obtenemos el licor de leguminosa.

12.3.2. Organigrama estructural "licor con especias"

Figura 32:

Organigrama estructural "licor con especias"



Nota: Organigrama representa el procedimiento de elaboración de licor con especias.

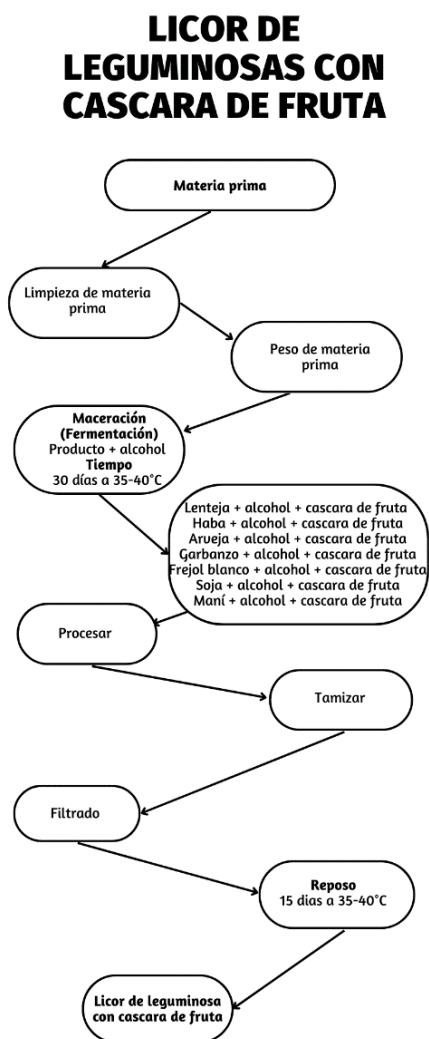
Este organigrama representa la elaboración del licor de leguminosa con especias, primero seleccionamos la materia prima (arveja, frejol blanco, garbanzo, lenteja, haba, soja, maní), luego se procede a la limpieza, pesamos la materia prima, especias (anís estrellado, canela,

pimienta dulce, clavo de olor) y el alcohol; mezclamos la leguminosa, especias y alcohol dejaremos reposar 30 días a 35°C- 40°C, pasado este tiempo se procede quitar las especias y procesar, tamizar y filtrar, luego se procede a la realización de un jarabe de goma que consta en hacer hervir agua con azúcar por partes iguales dejar enfriar y mezclar con el licor se dejara reposar por 15 días a 35°C – 40°C y finalmente obtenemos el licor de leguminosa con especias.

12.3.3. Organigrama estructural "licor de leguminosa con cascara de frutas"

Figura 33:

Organigrama estructural "licor de leguminosa con cascara de frutas"



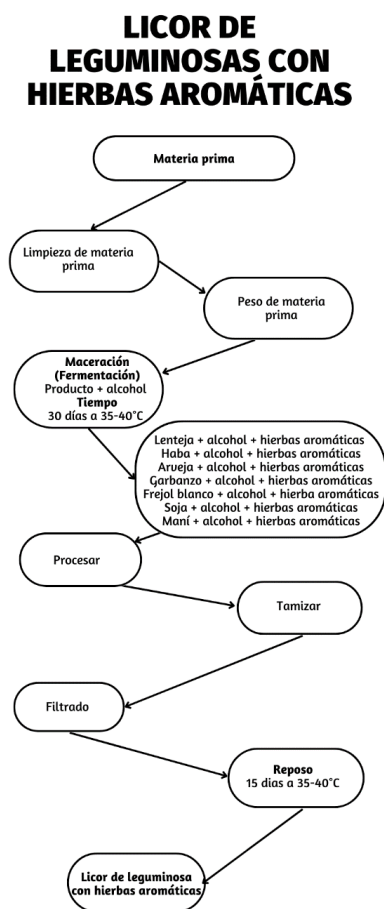
Nota: Organigrama representa el procedimiento de elaboración de licor con cascara de frutas.

Este organigrama representa la elaboración del licor de leguminosa con cascara de fruta, primero seleccionamos la materia prima (arveja, frejol blanco, garbanzo, lenteja, haba, soja, maní), luego se procede a la limpieza, pesamos la materia prima, cascara de frutas (naranja, lima, piña, mandarina) y el alcohol; mezclamos la leguminosa, cascara de fruta y alcohol dejaremos reposar 30 días a 35°C- 40°C, pasado este tiempo se procede a quitar las cascara de fruta y procesar, tamizar y filtrar, luego se procede a la realización de un jarabe de goma que consta en hacer hervir agua con azúcar por partes iguales dejar enfriar y se dejara reposar por 15 días a 35°C – 40°C y finalmente obtenemos el licor de leguminosa con cascara de frutas.

12.3.4. Organigrama estructural "licor de leguminosa con hierbas aromáticas"

Figura 34:

Organigrama estructural "licor de leguminosa con hierbas aromáticas"



Nota: Organigrama representa el procedimiento de elaboración de licor con hierbas aromáticas.

Este organigrama representa la elaboración del licor de leguminosa con hierbas aromáticas, primero seleccionamos la materia prima (arveja, frejol blanco, garbanzo, lenteja, haba, soja, maní), luego se procede a la limpieza, pesamos la materia prima, hierbas aromáticas (menta, hierba buena, hierba luisa, toronjil) y el alcohol; mezclamos la leguminosa, hierbas aromáticas y alcohol dejaremos reposar 30 días a 35°C- 40°C, pasado este tiempo se procede quitar las hierbas aromáticas y procesar, tamizar y filtrar luego se procede a la realización de un jarabe de goma que consta en hacer hervir agua con azúcar por partes iguales dejar enfriar y mezclar con el licor se dejara reposar por 15 días a 35°C – 40°C y finalmente obtenemos el licor de leguminosa con hierbas aromáticas.

12.4. Resultado de evaluación sensorial

12.4.1. Muestras de licor de leguminosa de arveja

Tabla 14:

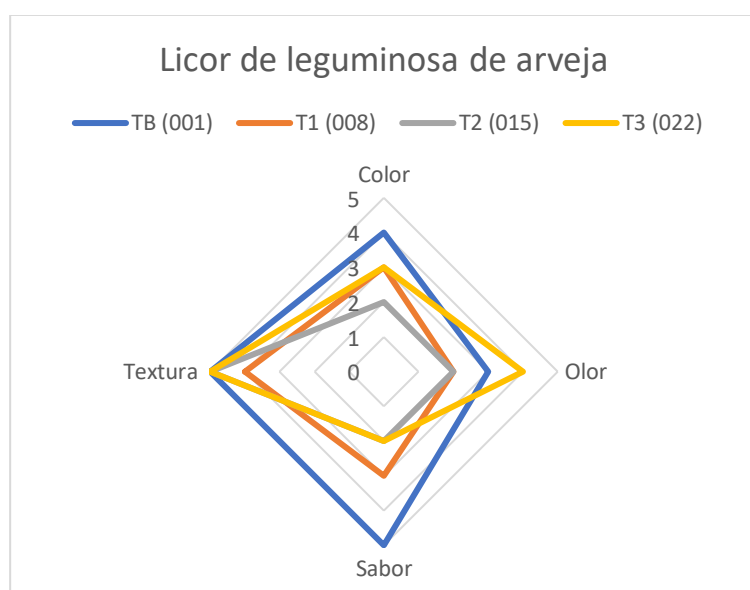
Muestras de licor de leguminosa de arveja

Atributos	TB (001) Licor de leguminosa	T1 (008) Licor de leguminosa con especias	T2 (015) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (022) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color				
Amarillo limón	4	2	1	
Verde bajo	1		2	
Verde oscuro		3	2	2
Café				3
Olor				
Frutal	3	2	1	4
Dulce	1	2	2	1
Cítrico	1		2	
Especias		1		
Sabor				
Dulce	5	3	2	1
Acido			2	1
Amargo		1		1
Alcohol		1	1	2
Textura				
Espeso		1		
Líquido	5	4	5	5
Denso				
Espeso				

Nota: Esta tabla muestra los resultados de las muestras de licor de arveja. (Erreyes, 2023)

Figura 35:

Muestra de licor de leguminosa de arveja



Nota: Resultados obtenidos de las muestras de licor de arveja. (Erreyes, 2023)

Análisis de la muestra de licor de leguminosa de arveja

Mediante el análisis de respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicada a las muestras TB (001), T1(008), T2 (015) y T3 (022), luego de observar en la gráfica se puede determinar, evidenciar y concluir que la primera muestra TB (001) es la que posee atributos más estables y agradables entre las variables, destacando su color amarillo limón por su tiempo de fermentación, su olor frutal propio de la mezcla con el alcohol, su sabor dulce ya que al momento que se obtiene el licor lo mezclamos con un sirope (jarabe de goma) esto ayuda a su grado de alcohol y su textura líquida es por la densidad ya que es una bebida alcohólica; su composición de esta muestra consiste en la fermentación de la leguminosa arveja y alcohol; cabe recalcar que esta muestra resalta más sus características organolépticas propias de la leguminosa arveja para la realización de las alternativas gastronómicas de cócteles.

12.4.2. Muestras de licor de leguminosa de frejol blanco

Tabla 15:

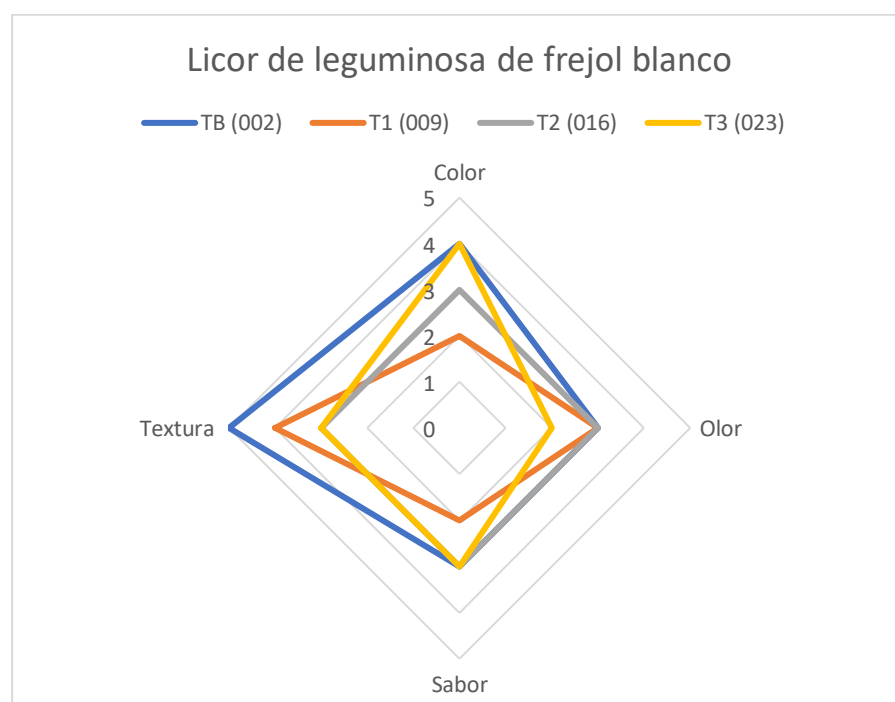
Muestras de licor de leguminosa de frejol blanco

Atributos	TB (002) Licor de leguminosa	T1 (009) Licor de leguminosa con especias	T2 (016) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (023) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color				
Amarillo limón	4	2	1	
Verde bajo		1	3	
Café bajo	1	1		1
Café canela		1	1	4
Olor				
Frutal	1	3	1	1
Dulce	3		3	2
Cítrico	1	2	1	
Especias				2
Sabor				
Dulce	1	2	2	3
Acido	1	1	3	
Amargo				1
Alcohol	3	2		1
Textura				
Espeso				1
Líquido	5	4	3	3
Denso		1	2	1
Espeso				1

Nota: Esta tabla muestra los resultados de las muestras de licor de frejol arveja. (Erreyes, 2023)

Figura 36:

Muestras de licor de leguminosa de frejol blanco



Nota: Resultados obtenidos de las muestras de licor de frejol blanco. (Erreyes, 2023)

Análisis de la muestra de licor de leguminosa de frejol blanco

Mediante el análisis de respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicada a las muestras TB (002), T1(009), T2 (016) y T3 (023), luego de observar en la gráfica se puede determinar, evidenciar y concluir que la primera muestra TB (002) es la que posee atributos más estables y agradables entre las variables, destacando su color amarillo limón, verde bajo por su tiempo de fermentación, su olor frutal propio de la mezcla con el alcohol, su sabor dulce ya que al momento que se obtiene el licor lo mezclamos con un sirope (jarabe de goma) esto ayuda a su grado de alcohol y su textura líquida es por la densidad ya que es una bebida alcohólica; su composición de esta muestra consiste en la fermentación de la leguminosa frejol blanco y alcohol, cabe recalcar que esta muestra resalta más sus características organolépticas propias de la leguminosa frejol blanco para la realización de alternativas gastronómicas de cócteles.

12.4.3. Muestras de licor de leguminosa de garbanzo

Tabla 16:

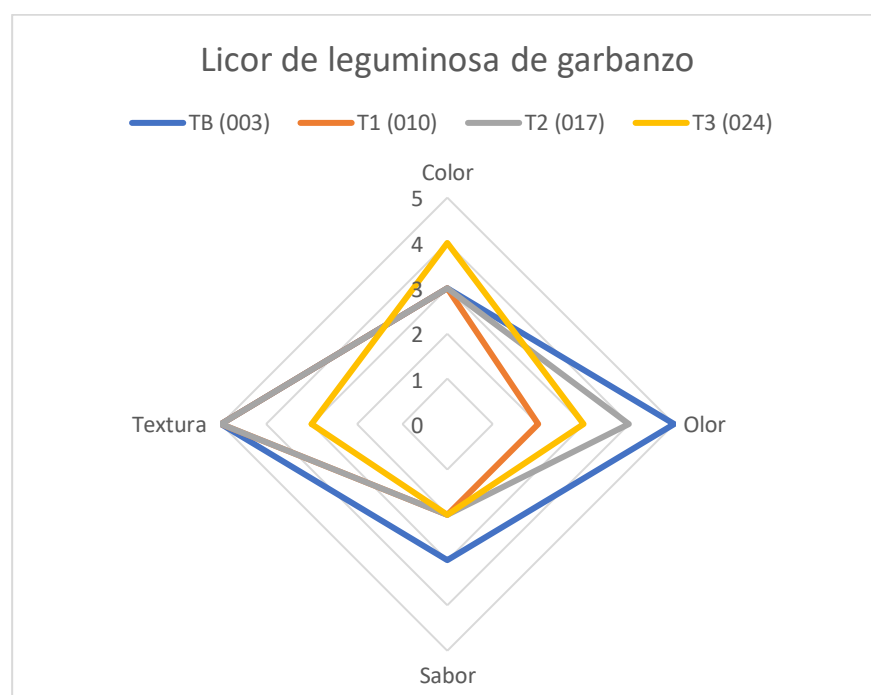
Muestras de licor de leguminosa de garbanzo

Atributos	TB (003) Licor de leguminosa	T1 (010) Licor de leguminosa con especias	T2 (017) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (024) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color				
Amarillo limón	3	1	3	
Verde bajo		1	1	
Café	2	3	1	1
Café canela				4
Olor				
Frutal	5	1	1	1
Dulce		2		
Cítrico			4	1
Especias		2		3
Sabor				
Dulce	3	2	2	1
Acido	1	1	1	1
Amargo			1	1
Alcohol	1	2	1	2
Textura				
Espeso				
Liquido	5	5	5	3
Denso				2
Espeso				

Nota: Esta tabla muestra los resultados de las muestras de licor de garbanzo. (Erreyes, 2023)

Figura 37:

Muestras de licor de leguminosa de garbanzo



Nota: Resultados obtenidos de las muestras de licor de garbanzo. (Erreyes, 2023)

Análisis de la muestra de licor de leguminosa de garbanzo

Mediante el análisis de respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicada a las muestras TB (003), T1(010), T2 (017) y T3 (024), luego de observar en la gráfica se puede determinar, evidenciar y concluir que la primera muestra TB (003) es la que posee atributos más estables y agradables entre las diferentes variables, destacando su color amarillo limón y café canela por su tiempo de fermentación, su olor frutal propio de la mezcla con el alcohol, su sabor dulce ya que al momento que se obtiene el licor lo mezclamos con un sirope (jarabe de goma) esto ayuda a su grado de alcohol y su textura líquida es por la densidad ya que es una bebida alcohólica; su composición de esta muestra consiste en la fermentación de la leguminosa garbanzo y alcohol, cabe recalcar que esta muestra resalta más sus características organolépticas propias de la leguminosa garbanzo para la realización de las alternativas gastronómicas de cócteles.

12.4.4. Muestras de licor de leguminosa de haba

Tabla 17:

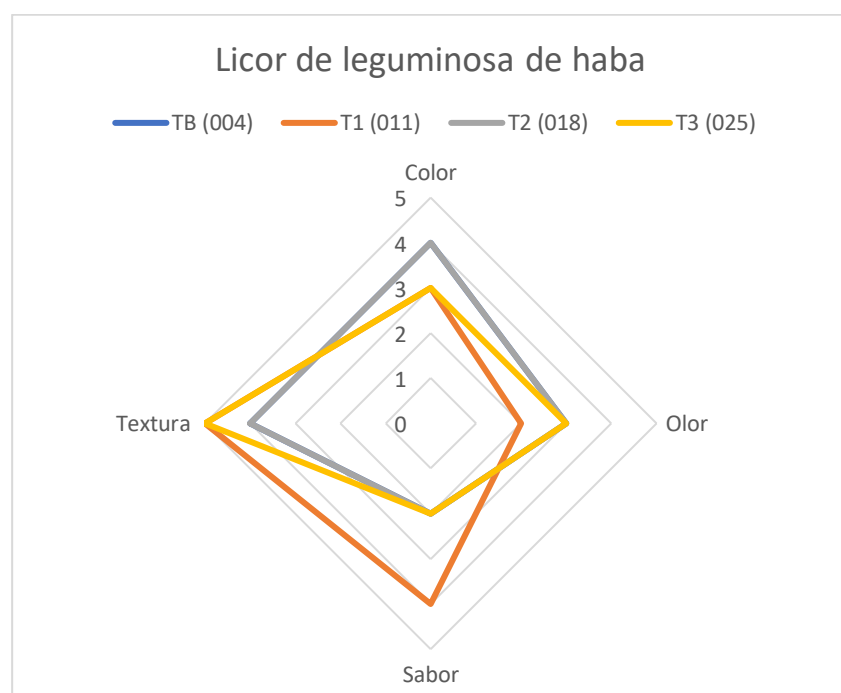
Muestras de licor de leguminosa de haba

Atributos	TB (004) Licor de leguminosa	T1 (011) Licor de leguminosa con especias	T2 (018) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (025) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color				
Amarillo limón			4	
Café intenso		3	1	3
Café	4	1		2
Café marrón	1	1		
Olor				
Frutal	2			3
Dulce	3	2	2	2
Cítrico		2	3	
Especias		1		
Sabor				
Dulce	2	4	2	2
Acido	1		1	1
Amargo	1		1	1
Alcohol	1	1	1	1
Textura				
Espeso	1		1	
Líquido	4	5	4	5
Denso				
Espeso				

Nota: Esta tabla muestra los resultados de las muestras de licor de haba. (Erreyes, 2023)

Figura 38:

Muestras de licor de leguminosa de haba



Nota: Resultados obtenidos de las muestras de licor de haba. (Erreyes, 2023)

Análisis de la muestra de licor de leguminosa de haba

Mediante el análisis de respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicada a las muestras TB (004), T1(011), T2 (018) y T3 (025), luego de observar en la gráfica se puede determinar, evidenciar y concluir que la primera muestra T1 (011) es la que posee atributos más estables y agradables entre las variables, destacando su color amarillo limón y café intenso por su tiempo de fermentación, su olor frutal propio de la mezcla con el alcohol, su sabor dulce ya que al momento que se obtiene el licor lo mezclamos con un sirope (jarabe de goma) esto ayuda a su grado de alcohol y su textura líquida es por la densidad ya que es una bebida alcohólica; su composición de esta muestra consiste en la fermentación de la leguminosa haba y alcohol, cabe recalcar que esta muestra resalta más sus características organolépticas propias de la leguminosa haba para la realización de las alternativas gastronómicas de cócteles.

12.4.5. Muestras de licor de leguminosa de lenteja

Tabla 18:

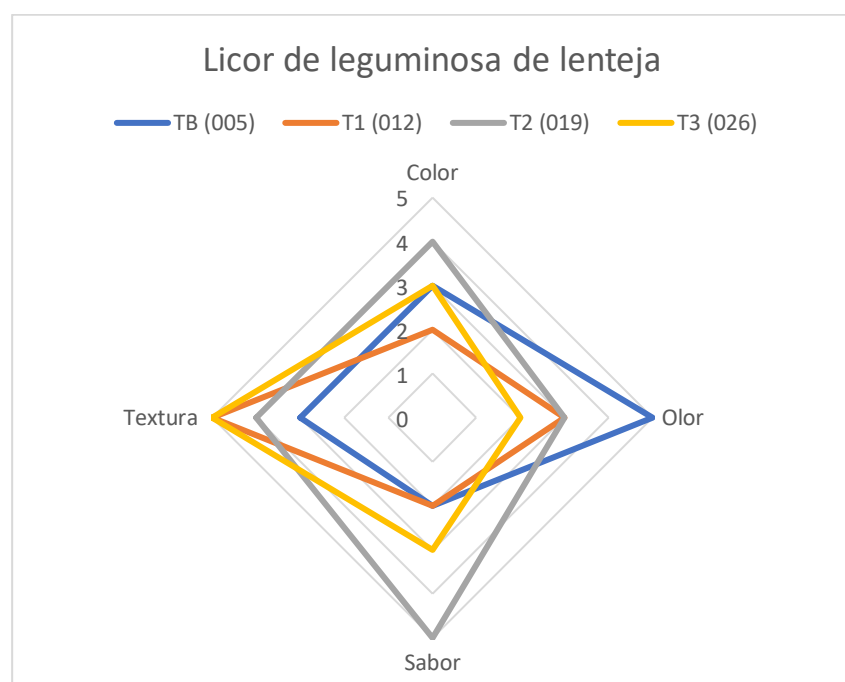
Muestras de licor de leguminosa de lenteja

Atributos	TB (005) Licor de leguminosa	T1 (012) Licor de leguminosa con especias	T2 (019) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (026) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color				
Verde bajo	3			
Café intenso		2	4	1
Café	2	2	1	3
Café marrón		1		1
Olor				
Frutal				1
Dulce	5	2	2	1
Cítrico			3	2
Especias		3		1
Sabor				
Dulce	2	2	5	3
Acido	1	1		
Amargo	1	1		
Alcohol	1	1		2
Textura				
Espeso	1		1	
Líquido	3	5	4	5
Denso	1			
Espeso				

Nota: Esta tabla muestra los resultados de las muestras de licor de lenteja. (Erreyes, 2023)

Figura 39:

Muestras de licores de leguminosa de lenteja



Nota: Resultados obtenidos de las muestras de licor de lenteja. (Erreyes, 2023)

Análisis de la muestra de licor de leguminosa de lenteja

Mediante el análisis de respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicada a las muestras TB (005), T1(012), T2 (019) y T3 (026), luego de observar en la gráfica se puede determinar, evidenciar y concluir que la primera muestra T2 (019) es la que posee atributos más estables y agradables entre las variables, destacando su color verde bajo y café por su tiempo de fermentación, su olor frutal propio de la mezcla con el alcohol, su sabor dulce ya que al momento que se obtiene el licor lo mezclamos con un sirope (jarabe de goma) esto ayuda a su grado de alcohol y su textura líquida es por la densidad ya que es una bebida alcohólica; su composición de esta muestra consiste en la fermentación de la leguminosa lenteja y alcohol, cabe recalcar que esta muestra resalta más sus características organolépticas propias de la leguminosa lenteja para la realización de las alternativas gastronómicas de cócteles.

12.4.6. Muestras de licores de leguminosa de soja

Tabla 19:

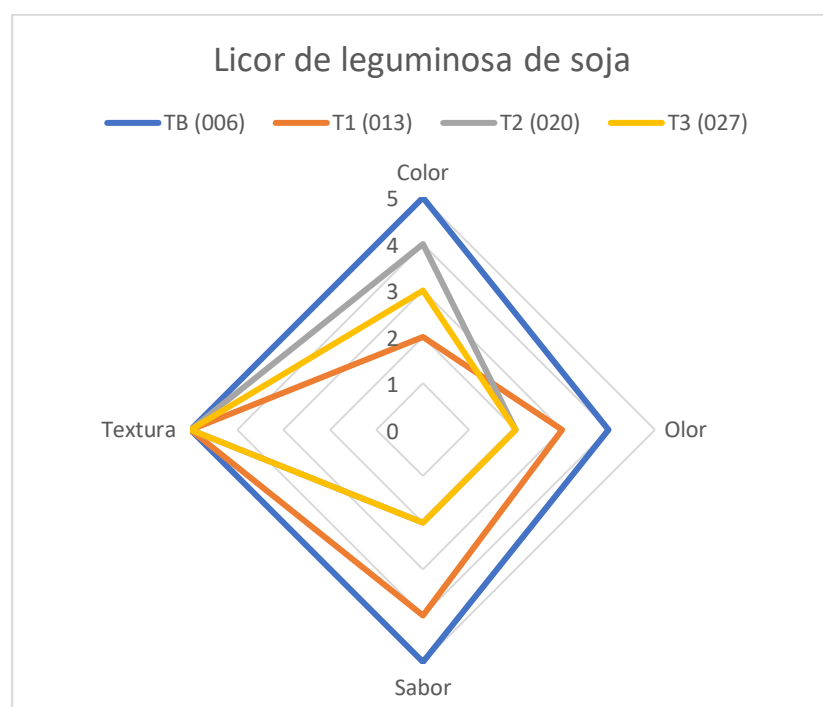
Muestras de licores de leguminosa de soja

Atributos	TB (006) Licor de leguminosa	T1 (013) Licor de leguminosa con especias	T2 (020) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (027) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color				
Amarillo limón	5	2	4	1
Café intenso				3
Café		2	1	
Café bajo		1		1
Olor				
Frutal	4	3	2	1
Dulce	1	2	1	1
Cítrico			1	1
Especias			1	2
Sabor				
Dulce	5	4	2	2
Acido			2	
Amargo				2
Alcohol		1	1	1
Textura				
Espeso				
Líquido	5	5	5	5
Denso				
Espeso				

Nota: Esta tabla muestra los resultados de las muestras de licor de soja. (Erreyes, 2023)

Figura 40:

Muestras de licores de leguminosa de soja



Nota: Resultados obtenidos de las muestras de licor de soja. (Erreyes, 2023)

Análisis de la muestra de licor de leguminosa de soja

Mediante el análisis de respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicada a las muestras TB (006), T1(013), T2 (020) y T3 (027), luego de observar en la gráfica se puede determinar, evidenciar y concluir que la primera muestra TB (006) es la que posee atributos más estables y agradables entre las variables, destacando su color amarillo limón y café intenso por su tiempo de fermentación, su olor frutal propio de la mezcla con el alcohol, su sabor dulce ya que al momento que se obtiene el licor lo mezclamos con un sirope (jarabe de goma) esto ayuda a su grado de alcohol y su textura líquida es por la densidad ya que es una bebida alcohólica; su composición de esta muestra consiste en la fermentación de la leguminosa soja y alcohol, cabe recalcar que esta muestra resalta más sus características organolépticas propias de la leguminosa soja para la realización de las alternativas gastronómicas de cócteles.

12.4.7. Muestras de licor de leguminosa de maní

Tabla 20:

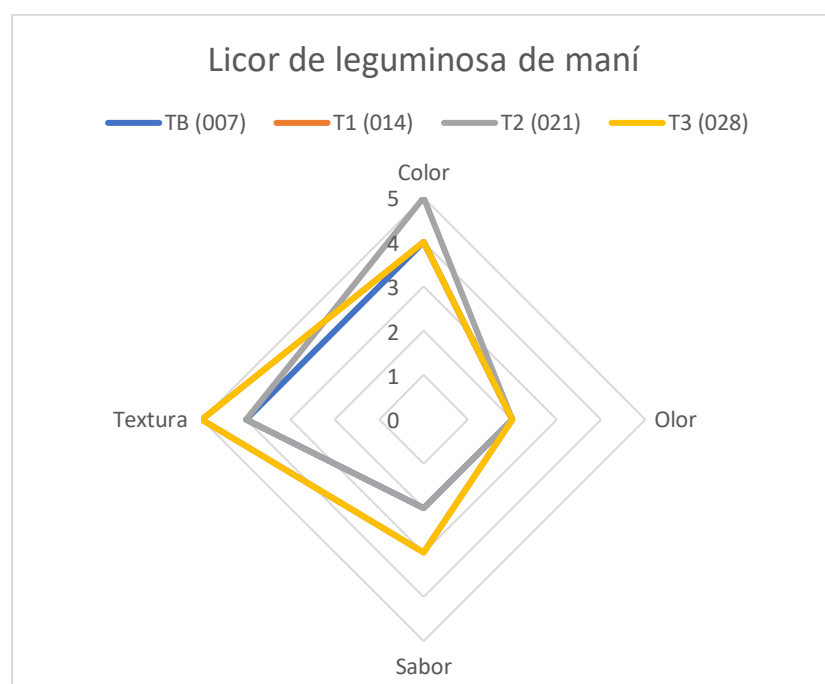
Muestras de licor de leguminosa de maní

Atributos	TB (007) Licor de leguminosa	T1 (014) Licor de leguminosa con especias	T2 (021) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (028) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color				
Café intenso		1		1
Café			5	
Café marrón	1	4		4
Cacao	4			
Olor				
Frutal	2	1	1	2
Dulce	2	2	2	1
Cítrico			1	1
Especias	1	2	1	1
Sabor				
Dulce	2	3	2	3
Acido	1		1	
Amargo		1	2	2
Alcohol	2	1		
Textura				
Espeso	1		1	
Líquido	4	5	4	5
Denso				
Espeso				

Nota: Esta tabla muestra los resultados de las muestras de licor de maní. (Erreyes, 2023)

Figura 41:

Muestras de licor de leguminosa de maní



Nota: Resultados obtenidos de las muestras de licor de maní. (Erreyes, 2023)

Análisis de la muestra de licor de leguminosa de maní

Mediante el análisis de respuestas obtenidas de la evaluación sensorial aplicada a las muestras TB (007), T1(014), T2 (021) y T3 (028), luego de observar en la gráfica se puede determinar, evidenciar y concluir que la primera muestra T3 (028) es la que posee atributos más estables y agradables entre las variables, destacando su color café y cacao por su tiempo de fermentación, su olor frutal propio de la mezcla con el alcohol, su sabor dulce ya que al momento que se obtiene el licor lo mezclamos con un sirope (jarabe de goma) esto ayuda a su grado de alcohol y su textura líquida es por la densidad ya que es una bebida alcohólica; su composición de esta muestra consiste en la fermentación de la leguminosa maní y alcohol, cabe recalcar que esta muestra resalta más sus características organolépticas propias de la leguminosa maní para la realización de las propuestas gastronómicas de cócteles.

12.5. Recetas de costos de las propuestas gastronómicas

Tabla 21:

Mojito de arveja

 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP					
NOMBRE DE LA RECETA							
MOJITO ARVEJA							
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 2,00	kg	Azúcar	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,10
\$ 2,00	kg	Hierba buena (hojas)	0,010	0,100	kg	\$ 0,02	\$ 0,20
\$ 2,00	kg	Limón	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,10
\$ 3,00	kg	Hielo	0,010	0,100	kg	\$ 0,03	\$ 0,30
\$ 13,64	1	Licor de arveja	0,056	0,560	1	\$ 0,76	\$ 7,64
\$ 2,00	1	Agua mineral	0,015	0,150	1	\$ 0,03	\$ 0,30
Subtotal del costo						\$ 0,86	\$ 8,64
5% CONDIMENTOS						\$ 0,04	\$ 0,43
5% DESPERDICIOS						\$ 0,04	\$ 0,43
Costo (Materia Prima) MOD						\$ 0,95	\$ 9,50
30% (Mano de obra directa) MOD						\$ 0,29	\$ 2,85
30% (Costos generales de fabricación) CGF						\$ 0,29	\$ 2,85
COSTO TOTAL						\$ 1,52	\$ 15,20
30% UTILIDAD						\$ 0,46	\$ 4,56
PRECIO						\$ 1,98	\$ 19,76
IVA 12%						\$ 0,24	\$ 2,37
SERVICIO 10%						\$ 0,20	\$ 1,98
PVP						\$ 2,41	\$ 24,11



Tabla 22:

Cóctel destrucción lenta

 				COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP				
NOMBRE DE LA RECETA								
COCTEL DESTRUCCION LENTA								
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10	
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 13,64	1	Licor de arveja	0,056	0,560	1	\$ 0,76	\$ 7,64	
\$ 8,00	1	Vodka liova	0,020	0,200	1	\$ 0,16	\$ 1,60	
\$ 17,00	1	Tequila Azteca blanco	0,020	0,200	1	\$ 0,34	\$ 3,40	
\$ 9,95	1	Piña colada	0,015	0,150	1	\$ 0,15	\$ 1,49	
\$ 2,00	kg	Limón	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,10	
\$ 3,00	kg	Hielo	0,010	0,100	kg	\$ 0,03	\$ 0,30	
						Subtotal del costo	\$ 1,45	\$ 14,53
						5% CONDIMENTOS	\$ 0,07	\$ 0,73
						5% DESPERDICIOS	\$ 0,07	\$ 0,73
						Costo (Materia Prima) MOD	\$ 1,60	\$ 15,98
						30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,48	\$ 4,80
						30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,48	\$ 4,80
						COSTO TOTAL	\$ 2,56	\$ 25,57
						30% UTILIDAD	\$ 0,77	\$ 7,67
						PRECIO	\$ 3,32	\$ 33,25
						IVA 12%	\$ 0,40	\$ 3,99
						SERVICIO 10%	\$ 0,33	\$ 3,32
						PVP	\$ 4,06	\$ 40,56

Tabla 23:

Margarita de frejol blanco

PRECIO MP		UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,00	kg	Hielo	0,010	0,100	kg	\$ 0,03	\$ 0,30	
\$ 13,00	l	Licor de frejol blanco	0,028	0,280	l	\$ 0,36	\$ 3,64	
\$ 17,00	l	Tequila Azteca blanco	0,028	0,280	l	\$ 0,48	\$ 4,76	
\$ 17,00	l	Ron Havana club añejo	0,020	0,200	l	\$ 0,34	\$ 3,40	
\$ 2,00	kg	Limón	0,015	0,150	kg	\$ 0,03	\$ 0,30	
\$ 2,00	kg	Sal	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,10	
\$ 3,00	kg	Ají en polvo	0,005	0,050	kg	\$ 0,02	\$ 0,15	
Subtotal del costo							\$ 1,27	\$ 12,65
5% CONDIMENTOS							\$ 0,06	\$ 0,63
5% DESPERDICIOS							\$ 0,06	\$ 0,63
Costo (Materia Prima) MOD							\$ 1,39	\$ 13,92
30% (Mano de obra directa) MOD							\$ 0,42	\$ 4,17
30% (Costos generales de fabricación) CGF							\$ 0,42	\$ 4,17
COSTO TOTAL							\$ 2,23	\$ 22,26
30% UTILIDAD							\$ 0,67	\$ 6,68
PRECIO							\$ 2,89	\$ 28,94
IVA 12%							\$ 0,35	\$ 3,47
SERVICIO 10%							\$ 0,29	\$ 2,89
PVP							\$ 3,53	\$ 35,31



Tabla 24:

Cóctel de frejol blanco




								COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP	
NOMBRE DE LA RECETA:									
COCTEL DE FREJOL BLANCO									
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10		
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO			
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL		
\$ 3,00	kg	Hielo	0,010	0,100	kg	\$ 0,03	\$ 0,30		
\$ 13,00	1	Licor de frejol blanco	0,056	0,560	1	\$ 0,73	\$ 7,28		
\$ 7,00	1	Vodka liova	0,020	0,200	1	\$ 0,14	\$ 1,40		
\$ 1,00	kg	Naranja	0,015	0,150	kg	\$ 0,02	\$ 0,15		
\$ 2,00	kg	Limón	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,10		
						Subtotal del costo		\$ 0,92	\$ 9,23
						5% CONDIMENTOS		\$ 0,05	\$ 0,46
						5% DESPERDICIOS		\$ 0,05	\$ 0,46
						Costo (Materia Prima) MOD		\$ 1,02	\$ 10,15
						30% (Mano de obra directa) MOD		\$ 0,30	\$ 3,05
						30% (Costos generales de fabricación) CGF		\$ 0,30	\$ 3,05
						COSTO TOTAL		\$ 1,62	\$ 16,24
						30% UTILIDAD		\$ 0,49	\$ 4,87
						PRECIO		\$ 2,11	\$ 21,12
						IVA 12%		\$ 0,25	\$ 2,53
						SERVICIO 10%		\$ 0,21	\$ 2,11
						PVP		\$ 2,58	\$ 25,76

Tabla 25:

Shot de garbanzo



 				COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP			
NOMBRE DE LA RECETA:							
SHOT DE GARBANZO							
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 13,64	1	Licor de garbanzo	0,015	0,150	1	\$ 0,20	\$ 2,05
\$ 8,00	1	Vodka wyborowa	0,005	0,050	1	\$ 0,04	\$ 0,40
\$ 17,00	1	Tequila azteca blanco	0,005	0,050	1	\$ 0,09	\$ 0,85
\$ 2,00	Kg	Uva negra	0,003	0,030	kg	\$ 0,01	\$ 0,06
\$ 4,00	Kg	Canela en polvo	0,002	0,020	kg	\$ 0,01	\$ 0,08
Subtotal del costo						\$ 0,34	\$ 3,44
5% CONDIMENTOS						\$ 0,02	\$ 0,17
5% DESPERDICIOS						\$ 0,02	\$ 0,17
Costo (Materia Prima) MOD						\$ 0,38	\$ 3,78
30% (Mano de obra directa) MOD						\$ 0,11	\$ 1,13
30% (Costos generales de fabricación) CGF						\$ 0,11	\$ 1,13
COSTO TOTAL						\$ 0,60	\$ 6,05
30% UTILIDAD						\$ 0,18	\$ 1,81
PRECIO						\$ 0,79	\$ 7,86
IVA 12%						\$ 0,09	\$ 0,94
SERVICIO 10%						\$ 0,08	\$ 0,79
PVP						\$ 0,96	\$ 9,59



Tabla 26:

Cocktail ya chickpea



 			COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP				
NOMBRE DE LA RECETA:							
COCKTAIL YA CHICKPEA							
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,00	kg	Hielo	0,015	0,150	kg	\$ 0,05	\$ 0,45
\$ 13,64	l	Licor de garbanzo	0,056	0,560	l	\$ 0,76	\$ 7,64
\$ 17,00	l	Ron bacardy blanco	0,028	0,280	l	\$ 0,48	\$ 4,76
\$ 1,00	kg	Naranja	0,020	0,200	kg	\$ 0,02	\$ 0,20
\$ 10,00	l	Crema de whisky	0,020	0,200	l	\$ 0,20	\$ 2,00
\$ 8,00	l	Licor de blue curacao	0,005	0,050	l	\$ 0,04	\$ 0,40
Subtotal del costo						\$ 1,54	\$ 15,45
5% CONDIMENTOS						\$ 0,08	\$ 0,77
5% DESPERDICIOS						\$ 0,08	\$ 0,77
Costo (Materia Prima) MOD						\$ 1,70	\$ 16,99
30% (Mano de obra directa) MOD						\$ 0,51	\$ 5,10
30% (Costos generales de fabricación) CGF						\$ 0,51	\$ 5,10
COSTO TOTAL						\$ 2,72	\$ 27,19
30% UTILIDAD						\$ 0,82	\$ 8,16
PRECIO						\$ 3,53	\$ 35,35
IVA 12%						\$ 0,42	\$ 4,24
SERVICIO 10%						\$ 0,35	\$ 3,53
PVP						\$ 4,31	\$ 43,12



Tabla 27:

Cóctel de haba

TIPO		MIXOLOGIA				PAX	10	
COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP								
NOMBRE DE LA RECETA:								
COCTEL DE HABA								
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 3,00	kg	Hielo	0,015	0,150	kg	\$ 0,05	\$ 0,45	
\$ 13,21	l	Licor de haba con especias	0,056	0,560	l	\$ 0,74	\$ 7,40	
\$ 17,00	l	Ron Havana club añejo	0,010	0,100	l	\$ 0,17	\$ 1,70	
\$ 1,50	kg	Lima	0,010	0,100	kg	\$ 0,02	\$ 0,15	
\$ 10,00	l	Crema de whisky	0,005	0,050	l	\$ 0,05	\$ 0,50	
\$ 2,00	kg	Limón	0,003	0,030	kg	\$ 0,01	\$ 0,06	
Subtotal del costo						\$ 1,03	\$ 10,26	
5% CONDIMENTOS						\$ 0,05	\$ 0,51	
5% DESPERDICIOS						\$ 0,05	\$ 0,51	
Costo (Materia Prima) MOD						\$ 1,13	\$ 11,28	
30% (Mano de obra directa) MOD						\$ 0,34	\$ 3,39	
30% (Costos generales de fabricación) CGF						\$ 0,34	\$ 3,39	
COSTO TOTAL						\$ 1,81	\$ 18,05	
30% UTILIDAD						\$ 0,54	\$ 5,42	
PRECIO						\$ 2,35	\$ 23,47	
IVA 12%						\$ 0,28	\$ 2,82	
SERVICIO 10%						\$ 0,23	\$ 2,35	
PVP						\$ 2,86	\$ 28,63	



Tabla 28:

Martini de haba

 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP					
NOMBRE DE LA RECETA:							
MARTINI DE HABA							
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	Costo Unitario	COSTO TOTAL
\$ 13,21	1	Licor de haba con especias	0,056	0,560	1	\$ 0,74	\$ 7,40
\$ 11,50	1	Whisky Old Times Red	0,015	0,150	1	\$ 0,17	\$ 1,73
\$ 17,00	1	Tequila azteca blanco	0,015	0,150	1	\$ 0,26	\$ 2,55
\$ 8,50	1	Licor de cacao	0,015	0,150	1	\$ 0,13	\$ 1,28
	kg	Limón	c/n		kg		
Subtotal del costo						\$ 1,29	\$ 12,95
5% CONDIMENTOS						\$ 0,06	\$ 0,65
5% DESPERDICIOS						\$ 0,06	\$ 0,65
Costo (Materia Prima) MOD						\$ 1,42	\$ 14,24
30% (Mano de obra directa) MOD						\$ 0,43	\$ 4,27
30% (Costos generales de fabricación) CGF						\$ 0,43	\$ 4,27
COSTO TOTAL						\$ 2,28	\$ 22,79
30% UTILIDAD						\$ 0,68	\$ 6,84
PRECIO						\$ 2,96	\$ 29,62
IVA 12%						\$ 0,36	\$ 3,55
SERVICIO 10%						\$ 0,30	\$ 2,96
PVP						\$ 3,61	\$ 36,14



Tabla 29:

Cóctel lenteja




 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP						
NOMBRE DE LA RECETA:								
COCTEL LENTEJA								
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10	
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 3,00	kg	Hielo	0,010	0,100	kg	0,030	0,300	
\$ 13,35	l	Licor de lenteja con cascara de fruta	0,056	0,560	l	0,748	7,476	
\$ 11,50	l	Whisky Old Times Red	0,010	0,100	l	0,115	1,150	
\$ 8,00	l	Vodka wyborowa	0,015	0,150	l	0,120	1,200	
\$ 1,50	l	Cola Sprite	0,010	0,100	l	0,015	0,150	
	kg	Limón	c/n		kg			
						Subtotal del costo	\$ 1,03	\$ 10,28
						5% CONDIMENTOS	\$ 0,05	\$ 0,51
						5% DESPERDICIOS	\$ 0,05	\$ 0,51
						Costo (Materia Prima) MOD	\$ 1,13	\$ 11,30
						30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,34	\$ 3,39
						30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,34	\$ 3,39
						COSTO TOTAL	\$ 1,81	\$ 18,09
						30% UTILIDAD	\$ 0,54	\$ 5,43
						PRECIO	\$ 2,35	\$ 23,51
						IVA 12%	\$ 0,28	\$ 2,82
						SERVICIO 10%	\$ 0,24	\$ 2,35
						PVP	\$ 2,87	\$ 28,68

Tabla 30:

Martini de lenteja

 			COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP				
NOMBRE DE LA RECETA:							
MARTINI DE LENTEJA							
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 13,35	l	Licor de lenteja con cascara de fruta	0,056	0,560	l	\$ 0,75	\$ 7,48
\$ 10,00	l	Crema de whisky	0,010	0,100	l	\$ 0,10	\$ 1,00
\$ 17,00	l	Ron Havana club añejo	0,020	0,200	l	\$ 0,34	\$ 3,40
\$ 17,00	l	Tequila azteca blanco	0,020	0,200	l	\$ 0,34	\$ 3,40
\$ 3,00	kg	Hielo	0,005	0,050	kg	\$ 0,02	\$ 0,15
	kg	Limón	c/n		kg		
Subtotal del costo						\$ 1,54	\$ 15,43
5% CONDIMENTOS						\$ 0,08	\$ 0,77
5% DESPERDICIOS						\$ 0,08	\$ 0,77
Costo (Materia Prima) MOD						\$ 1,70	\$ 16,97
30% (Mano de obra directa) MOD						\$ 0,51	\$ 5,09
30% (Costos generales de fabricación) CGF						\$ 0,51	\$ 5,09
COSTO TOTAL						\$ 2,71	\$ 27,15
30% UTILIDAD						\$ 0,81	\$ 8,14
PRECIO						\$ 3,53	\$ 35,29
IVA 12%						\$ 0,42	\$ 4,24
SERVICIO 10%						\$ 0,35	\$ 3,53
PVP						\$ 4,31	\$ 43,06



Tabla 31:

Cóctel de soja

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO <i>Avances en gestión de alimentos</i>		GASTRONOMÍA TECNOLOGÍA SUPERIOR		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP				
NOMBRE DE LA RECETA:								
COCTEL DE SOJA								
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10	
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 3,00	l	Hielo	0,015	0,150	l	\$ 0,05	\$ 0,45	
\$ 13,32	l	Licor de soja	0,056	0,560	l	\$ 0,75	\$ 7,46	
\$ 11,50	l	Whisky Old Times Red	0,010	0,100	l	\$ 0,12	\$ 1,15	
\$ 17,00	l	Ron Bacardy blanco	0,010	0,100	l	\$ 0,17	\$ 1,70	
\$ 2,00	kg	Limón	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,10	
\$ 2,00	l	Agua mineral	0,005	0,050	l	\$ 0,01	\$ 0,10	
\$ 2,00	kg	Pepinillo	0,003	0,030	kg	\$ 0,01	\$ 0,06	
						Subtotal del costo	\$ 1,10	\$ 11,02
						5% CONDIMENTOS	\$ 0,06	\$ 0,55
						5% DESPERDICIOS	\$ 0,06	\$ 0,55
						Costo (Materia Prima) MOD	\$ 1,21	\$ 12,12
						30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,36	\$ 3,64
						30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,36	\$ 3,64
						COSTO TOTAL	\$ 1,94	\$ 19,39
						30% UTILIDAD	\$ 0,58	\$ 5,82
						PRECIO	\$ 2,52	\$ 25,21
						IVA 12%	\$ 0,30	\$ 3,03
						SERVICIO 10%	\$ 0,25	\$ 2,52
						PVP	\$ 3,08	\$ 30,76

Tabla 32:

Sunrise (amanecer) de soja

 			COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP					
NOMBRE DE LA RECETA:								
SUNRISE (AMANECER) DE SOJA								
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10	
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO		
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
\$ 3,00	kg	Hielo	0,010	0,100	kg	\$ 0,03	\$ 0,30	
\$ 13,32	l	Licor de soja	0,056	0,560	l	\$ 0,75	\$ 7,46	
\$ 17,00	l	Tequila azteca blanco	0,020	0,200	l	\$ 0,34	\$ 3,40	
\$ 2,00	kg	Limón	0,010	0,100	kg	\$ 0,02	\$ 0,20	
\$ 8,00	l	Licor blue curacao	0,005	0,050	l	\$ 0,04	\$ 0,40	
\$ 7,00	kg	Cereza en almibar	0,005	0,050	kg	\$ 0,04	\$ 0,35	
\$ 2,00	kg	Pepinillo	0,003	0,030	kg	\$ 0,01	\$ 0,06	
						Subtotal del costo	\$ 1,22	\$ 12,17
						5% CONDIMENTOS	\$ 0,06	\$ 0,61
						5% DESPERDICIOS	\$ 0,06	\$ 0,61
						Costo (Materia Prima) MOD	\$ 1,34	\$ 13,39
						30% (Mano de obra directa) MOD	\$ 0,40	\$ 4,02
						30% (Costos generales de fabricación) CGF	\$ 0,40	\$ 4,02
						COSTO TOTAL	\$ 2,14	\$ 21,42
						30% UTILIDAD	\$ 0,64	\$ 6,43
						PRECIO	\$ 2,78	\$ 27,84
						IVA 12%	\$ 0,33	\$ 3,34
						SERVICIO 10%	\$ 0,28	\$ 2,78
						PVP	\$ 3,40	\$ 33,97

Tabla 33:

Martini de maní

 				COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP			
NOMBRE DE LA RECETA:							
MARTINI DE MANI							
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,00	kg	Hielo	0,015	0,150	kg	\$ 0,05	\$ 0,45
\$ 13,56	l	Licor de maní con hierbas aromáticas	0,056	0,560	l	\$ 0,76	\$ 7,59
\$ 17,00	l	Tequila Azteca blanco	0,025	0,250	l	\$ 0,43	\$ 4,25
\$ 10,00	l	Crema de whisky	0,020	0,200	l	\$ 0,20	\$ 2,00
\$ 2,00	kg	Limón	0,010	0,100	kg	\$ 0,02	\$ 0,20
\$ 1,00	kg	Sal	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,05
\$ 2,00	kg	Ají en polvo	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,10
\$ 2,00	kg	Pimienta	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,10
Subtotal del costo						\$ 1,47	\$ 14,74
5% CONDIMENTOS						\$ 0,07	\$ 0,74
5% DESPERDICIOS						\$ 0,07	\$ 0,74
Costo (Materia Prima) MOD						\$ 1,62	\$ 16,22
30% (Mano de obra directa) MOD						\$ 0,49	\$ 4,87
30% (Costos generales de fabricación) CGF						\$ 0,49	\$ 4,87
COSTO TOTAL						\$ 2,59	\$ 25,95
30% UTILIDAD						\$ 0,78	\$ 7,78
PRECIO						\$ 3,37	\$ 33,73
IVA 12%						\$ 0,40	\$ 4,05
SERVICIO 10%						\$ 0,34	\$ 3,37
PVP						\$ 4,12	\$ 41,15



Tabla 34:

Cerebro congelado (maní)

 			COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP				
NOMBRE DE LA RECETA:							
CEREBRO CONGELADO (MANI)							
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,00	kg	Hielo	0,010	0,100	kg	\$ 0,03	\$ 0,30
\$ 13,56	l	Licor de maní con hierbas aromáticas	0,056	0,560	l	\$ 0,76	\$ 7,59
\$ 17,00	l	Ron bacardy blanco	0,028	0,280	l	\$ 0,48	\$ 4,76
\$ 8,50	l	Licor de cacao	0,028	0,280	l	\$ 0,24	\$ 2,38
\$ 2,00	kg	Limón	0,010	0,100	kg	\$ 0,02	\$ 0,20
\$ 1,00	kg	Sal	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,05
\$ 2,00	kg	Pimienta	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,10
Subtotal del costo						\$ 1,54	\$ 15,38
5% CONDIMENTOS						\$ 0,08	\$ 0,77
5% DESPERDICIOS						\$ 0,08	\$ 0,77
Costo (Materia Prima) MOD						\$ 1,69	\$ 16,92
30% (Mano de obra directa) MOD						\$ 0,51	\$ 5,08
30% (Costos generales de fabricación) CGF						\$ 0,51	\$ 5,08
COSTO TOTAL						\$ 2,71	\$ 27,08
30% UTILIDAD						\$ 0,81	\$ 8,12
PRECIO						\$ 3,52	\$ 35,20
IVA 12%						\$ 0,42	\$ 4,22
SERVICIO 10%						\$ 0,35	\$ 3,52
PVP						\$ 4,29	\$ 42,94



Tabla 35:

Cóctel de maní

 		COSTOS DE FABRICACIÓN & PVP					
NOMBRE DE LA RECETA:							
COCTEL DE MANI							
TIPO	MIXOLOGIA					PAX	10
MATERIA PRIMA						COSTO UNITARIO	
PRECIO MP	UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD POR PAX	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
\$ 3,00	kg	Hielo	0,015	0,150	kg	\$ 0,05	\$ 0,45
\$ 13,56	l	Licor de maní con hierbas aromáticas	0,056	0,560	l	\$ 0,76	\$ 7,59
\$ 3,00	kg	Mandarina	0,020	0,200	kg	\$ 0,06	\$ 0,60
\$ 11,50	l	Whisky Old Times Red	0,028	0,280	l	\$ 0,32	\$ 3,22
\$ 15,00	l	Vino tinto	0,028	0,280	l	\$ 0,42	\$ 4,20
\$ 2,00	kg	Hojas de menta	0,005	0,050	kg	\$ 0,01	\$ 0,10
\$ 2,00	kg	Limón	0,003	0,030	kg	\$ 0,01	\$ 0,06
Subtotal del costo						\$ 1,62	\$ 16,22
5% CONDIMENTOS						\$ 0,08	\$ 0,81
5% DESPERDICIOS						\$ 0,08	\$ 0,81
Costo (Materia Prima) MOD						\$ 1,78	\$ 17,85
30% (Mano de obra directa) MOD						\$ 0,54	\$ 5,35
30% (Costos generales de fabricación) CGF						\$ 0,54	\$ 5,35
COSTO TOTAL						\$ 2,86	\$ 28,55
30% UTILIDAD						\$ 0,86	\$ 8,57
PRECIO						\$ 3,71	\$ 37,12
IVA 12%						\$ 0,45	\$ 4,45
SERVICIO 10%						\$ 0,37	\$ 3,71
PVP						\$ 4,53	\$ 45,29



12.6. Resultados obtenidos en la escala hedónica por los docentes

En este apartado se detalla los resultados de las degustaciones por parte de los profesionales gastronómicos, donde se presentó los diferentes cócteles en base a la información de los capítulos anteriores.

12.6.1. Análisis e interpretación de resultados de cócteles

Tabla 36:

Resultado de la degustación de profesionales gastronómicos - cócteles

Cócteles	N1. Mojito de arveja	N2. Cóctel destrucción lenta	N3. Margarita de frejol blanco	N4. Cóctel de frejol blanco	N5. Shot de garbanzo	N6. Cocktail ya chickpea	N7. Cóctel de haba	N8. Martini de maní	N9. Cóctel de lenteja	N10. Martini de lenteja	N11. Cóctel de soja	N12. Sunrise (amanecer) de soja	N13. Martini de maní	N14. Cerebro congelado	N15. Cóctel de maní
Me gusta mucho	3	3	1	5	3	3		3	3	5	3	5	1	3	1
Me gusta	1	1	1		2	2	3	2	1		1		3	2	4
No me gusta ni me disgusta	1	1	3				2		1		1				
Me gusta poco															
Me disgusta mucho													1		
Total	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Nota: Esta tabla muestra los resultados en la escala hedónica de los cócteles a base de licor de leguminosas.

Figura 42:

Resultado de la degustación de profesionales gastronómicos - cócteles



Nota: Esta figura muestra los resultados de la escala hedónica.

Análisis de los derivados gastronómicos

Mediante la evaluación realizada a profesionales gastronómicos del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano tenemos el resultado de las tablas de grado de aceptabilidad de los cócteles que se realizaron para la degustación de lo cual se obtuvo una escala de aceptabilidad de “me gusta mucho”, entre ellos están cóctel de frejol blanco, Martini de lenteja y sunrise (amanecer) de soja, poseen una mayor aceptabilidad con un puntaje de 5, seguido de un puntaje de 3 con la misma aceptabilidad “me gusta mucho” tenemos mojito de arveja, cóctel de destrucción lenta, shot de garbanzo, cocktail ya chickpea, Martini de haba, cóctel de lenteja, cóctel de soja y cerebro congelado.

También una parte de los profesionales gastronómicos que valoraron su grado de aceptabilidad “me gusta” con un puntaje de 4 al cóctel de maní, seguido tenemos un puntaje de 3, los cuales son cóctel de haba y Martini de maní. Y por último se tiene un grado de aceptabilidad “no me gusta, ni me disgusta” con un puntaje de 3 a margarita de frejol blanco.

De esta manera podemos recalcar que mediante el grado de aceptabilidad de los cócteles para la carta de Vudú bar & food, tuvieron una gran aceptabilidad dando como resultado que los profesionales gastronómicos del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano dieran un visto bueno para la elaboración de estos cócteles.

12.7. Resultados obtenidos en la escala hedónica del público en general

Degustación a 383 clientes de Vudú bar & food, para medir la aceptación de los cócteles a incluirse en la carta.

12.7.1. Análisis e interpretación de resultados de cócteles

Tabla 37:

Resultados obtenidos en la escala hedónica de cócteles

Cócteles	N1. Mojito de arveja	N2. Cóctel destrucción lenta	N3. Margarita de frejol blanco	N4. Cóctel de frejol blanco	N5. Shot de garbanzo	N6. Cocktail ya chickpea	N7. Cóctel de haba	N8. Martini de maní	N9. Cóctel de lenteja	N10. Martini de lenteja	N11. Cóctel de soja	N12. Sunrise (amanecer) de soja	N13. Martini de maní	N14. Cerebro congelado	N15. Cóctel de maní
Me gusta mucho	254	300	275	354	83	108	289	215	300	85	300	107	283	167	245
Me gusta	120	75	90	4	300	275	90	123	56	298	75	276	75	200	125
No me gusta ni me disgusta	9	8	18	25			4	45	27		8		25	16	13
Me gusta poco															
Me disgusta mucho															
Total	383	383	383	383	383	383	383	383	383	383	383	383	383	383	383

Nota: Esta tabla muestra los resultados en la escala hedónica de los cócteles a base de licor de leguminosas

Figura 43:

Resultado de la degustación del público en general



Nota: Esta figura muestra los resultados de la escala hedónica al público en general.

Análisis de los derivados gastronómicos

Mediante la evaluación realizada a clientes de Vudú bar & food tenemos el resultado en escalas de grado de aceptabilidad de los cócteles para la carta de cócteles, de lo cual se obtuvo una escala de aceptabilidad de “me gusta mucho”, entre ellos están 10 cócteles con puntajes más altos ya que poseen mejores atributos en presentación, color, equilibrio y pesos. También valoraron su grado de aceptabilidad “me gusta” entre ellos tenemos a 5 cócteles con mayor puntaje, ya que poseen mejores atributos.

Considerando también escalas de grado de aceptabilidad “no me gusta, ni me disgusta”, “me gusta poco” y “me disgusta mucho” siendo sus puntajes bien bajos, los cuales se podría mejorar mediante métodos y técnicas para mejorar los cócteles.

De esta manera podemos recalcar que mediante el grado de aceptabilidad de los cócteles para la carta de Vudú bar & food, nos da una aceptabilidad a los profesionales gastronómicos del Instituto Tecnológico Sudamericano.

12.8. Guía para la carta de Vudú bar & food



En la actualidad las leguminosas son de vital importancia, por ello he decidido hacer mi proyecto de titulación con el tema “Aprovechamiento de leguminosas en el desarrollo de bebidas alcohólicas, para ampliar la carta de cocteles en Vudú Bar & Food en la ciudad de Loja, 2023.”. Puesto que, se procedió a la realización de una línea de cócteles a base de licor de leguminosas, tiene como objetivo revalorizar y conservar los sabores en los cócteles como alternativas modernas; cabe recalcar se creó una guía en la cual se podrá evidenciar todo acerca de mi proyecto de titulación detallando cada producto.

Una nueva propuesta gastronómica acerca de las leguminosas, es de vital importancia ya que contiene un alto valor nutricional para nuestra salud, y es muy bueno degustar las leguminosas en una diferente presentación a lo tradicional, por ello he decido realizar licores a base de leguminosas; ya que se podría realizar una línea de cocteles a base de licor de leguminosas degustando un producto nuevo y único.

13. Conclusiones

- La correcta aplicación de las técnicas de investigación, permitió determinar preferentes gastronómicas en cuanto a los cócteles, mediante la aplicación de encuestas al público en general y entrevistas a profesionales del tema; lo que posterior ayudaría a generar éxito en la propuesta planteada.
- Mediante la información obtenida de libros, investigaciones, páginas web, se logró identificar diferentes propuestas gastronómicas, con sus ingredientes y preparaciones que impulso el progreso y facilito la ejecución del presente proyecto investigativo y lo que lo caracteriza.
- La ejecución de las evaluaciones sensoriales en especial la evaluación hedónica, permitió recabar datos donde se demostró en nivel de aceptación por parte de los profesionales gastronómicos en cuanto color, olor, sabor, y textura, para así poder analizar los productos que serán ofertados en Vudú bar & food.
- Presentación de la guía de cócteles para ampliar la oferta de la carta de Vudú Bar & Food, explicando con más detalle cada uno de ellos; y por último un recetario donde se evidencia los ingredientes y procesos. Es importante mencionar que este documento fue socializado con la gerencia de Vudú Bar & Food para su difusión y distribución.

14. Recomendaciones

- Se recomienda tener en consideración todas las observaciones, sugerencias y opiniones de los profesionales gastronómicos, sin dejar de lado los datos obtenidos por los habitantes de la ciudad de Loja en cuanto a gustos y preferencias para que el producto sea de agrado de la mayoría.
- Se debe presentar atención a los métodos, técnicas y procesos al momento de realizar cada uno de las alternativas gastronómicas, por la importancia razón de que estas determinan el sabor que se pretende conservar al momento de obtener el producto final.
- Se debe tener presente los datos y características que se detallan en la investigación al momento de preparar cócteles, para conservar principalmente sabores.
- En Vudú Bar & Food, se recomienda que se mantenga activas las guías y recetarios de las preparaciones donde se plasme la elaboración, las cantidades, los ingredientes con el objetivo de que todos los cócteles mantengan rasgos similares entre sí.

15. Bibliografía:

- Aguilera Gutiérrez, Y. (2010). *Harinas de leguminosas deshidratadas: caracterización nutricional y valoración de sus propiedades tecnofuncionales*.
- Albarracín Solórzano, N. F., y Láinez Reyes, M. N. (2022). *Elaboración de una bebida fermentada a partir del jack fruit (artocarpus heterophyllus) para ser empleada como base en la creación de cocteles aplicando coctelería moderna* (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química).
- Becerra Lois, F. Á., Andrade Orbe, A. M., y Díaz Gispert, L. I. (2019). *Sistema de gestión de la calidad para el proceso de investigación: Universidad de Otavalo, Ecuador*. Actualidades investigativas en educación, 19(1), 571-604.
- Calero Hidalgo, E., y Díaz, G. (1977). *Como aumentar su producción de soya*.
- Canales Gutiérrez, Á. (2010). *Evaluación de la biomasa y manejo de Lemna gibba (Lenteja de agua) en la bahía interior del lago Titicaca, Puno*. Ecología Aplicada, 9(2), 91-99.
- Camargo Cepeda, D. F., y Ávila, E. R. (2014). *Efectos del Trichoderma sp. sobre el crecimiento y desarrollo de la arveja (Pisum sativum L.)*. Ciencia y Agricultura, 11(1), 91-100.
- Carrillo Zurita, J. X. (2020). *La mixología y las emociones. Caso de estudio frutos andinos* (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera Turismo).
- Cedeño Velasco, A. P., Quiñonez Alvarado, E. S., y Balas León, J. E. (2020). *Los certificados de calidad ecuatoriano y su incidencia en las importaciones*. Revista Universidad y Sociedad, 12(6), 282-291.

- Cote Orozco, M. (2010). *Las bebidas alcohólicas en la historia de la humanidad*. AAPAUNAM Academia, Ciencia y Cultura, 43.
- Campillo Motilva, R., y Vizcay Basabe, V. (2003). *Caracterización del consumo de bebidas alcohólicas en adolescentes de un consultorio médico*. Revista Cubana de Medicina General Integral, 19(3), 0-0.
- Danilo, J., y Martínez, O. (2019). *Utilización de garbanzo (*Cicer arietinum L.*) y muña (*minthostachys mollis*) para la elaboración de una bebida funcional* (Bachelor's thesis, Universidad Nacional de Chimborazo).
- Delgado Moreno, H. O. (2019). *Análisis de la combinación de microorganismos bioestimulantes (Micorrizas y Rhizobium) en el cultivo de soya (Glycine max)* (Bachelor's thesis, Babahoyo: UTB, 2019).
- Escalante, W. E., Rychtera, M., Melzoch, K., Hatta Sakoda, B., Quillama Polo, E., Ludeña Cervantes, Z., ... y Chaquilla Quilca, G. (2011). *Actividad fermentativa de *Hanseniaspora uvarum* y su importancia en la producción de bebidas fermentadas*. Revista de la Sociedad Venezolana de Microbiología, 31(1), 57-63.
- Espinoza, Y. P., y Quinatoa, M. A. V. (2020). *Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana*. Revista Científica y Tecnológica UPSE, 7(2), 52-57.
- Flores Bustamante, V. S. (2021). *Propuesta de mejora del procesamiento de leguminosas secas en grano para aumentar la productividad de la empresa Agrobeans SRL*.
- Folgueiras Bertomeu, P. (2016). *La entrevista*.

- Fuster Guillen, D. E. (2019). *Investigación cualitativa: Método fenomenológico hermenéutico*. Propósitos y representaciones, 7(1), 201-229.
- Gallego, G. (2006). *Coctelería y enología*. Ideas propias Editorial SL.
- García, O. E., Infante, R. B., y Rivera, C. J. (2009). *Las leguminosas, una fuente importante de fibra alimentaria: Una visión en Venezuela*. Revista del Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel, 40(1), 57-63.
- Guevara Freire, D., Montero Recalde, M., Rodríguez, A., Valle, L., y Avilés Esquivel, D. (2019). *Calidad de leche acopiada de pequeñas ganaderías de Cotopaxi, Ecuador*. Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú, 30(1), 247-255.
- Godoy, A., Herrera, T., y Ulloa, M. (2003). *Más allá del pulque y el tepache: las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México*. Unam.
- Gordillo Vinuesa, G. G., Narváez-García, A., Aguilar-Carrera, J. O., y Ferriol-Sánchez, F. (2022). Desarrollo, producción y análisis de bebidas alcohólicas destiladas empleando diez tipos de frutas autóctonas ecuatorianas. Polo del Conocimiento, 7(6), 267-280.
- Hernández, M. A., Cantin García, S., López Abejón, N., y Rodríguez Zazo, M. (2010). *Estudio de encuestas*. Estudio de Encuestas, 100.
- Herrera, J., Padilla, V., Cárdenas, M., Carrero, Y., y Alayón, M. (2011). *Mejora del proceso de destilación artesanal para la producción de etanol*. Revista Científica UNET, 23(1), 46-52.

- Herrera Holguín, A. J. (2022). *Importancia del uso de la asociación gramíneas y leguminosas para el pastoreo de rumiantes en el Ecuador* (Bachelor's thesis, BABAHOYO: UTB, 2022).
- Izurieta Pilay, D. C., y Franco Banchón, V. E. (2017). *Elaboración de una bebida a base de leche de arroz con quinua, pulpa de maracuyá y fortificada con zinc* (Bachelor's thesis, Espol).
- Jara Solís, F. (2018). *Comparación del análisis tradicional de la escala hedónica de 9 puntos, que da resultados sesgados, con un nuevo tipo de análisis basado en la teoría de detección de señales llamado el índice R para ordenamiento*.
- Martín Salinas, C., y López Sobaler, A. M. (2017). *Beneficios de la soja en la salud femenina*. *Nutrición Hospitalaria*, 34, 36-40.
- Manfugás, J. E. (2020). *Evaluación sensorial de los alimentos*. Editorial Universitaria (Cuba).
- Medina, A. C. H., Rangel, T., Trabucco, J. C., Botto, C., dos Santos, V. M., de Azevedo, M. S. A., ... y Guiraldes, E. (2019). *Artículos de investigación*.
- Monserrate Ponguillo, E. J., y Ramírez Londa, J. A. (2022). *Formulación de una bebida alcohólica a base de caimito y su uso en la coctelería moderna* (Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química).
- Mora, T. (2018). *Acerca de la imposición sobre bebidas alcohólicas en España*. *Gaceta Sanitaria*, 32, 176-180.
- Lascano Monteros, A. G. (2018). *Elaboración de una guía de cócteles de autor con aplicación de mixología ecuatoriana* (doctoral dissertation, unib. e).

- Olivares, S., Rossi, N., y Bustos, N. (2018). *¿Cómo aumentar el consumo de leguminosas en la población Chilena?* Revista chilena de nutrición, 45, 45-49.
- Oñate, R. (2016). *El método hermenéutico en la investigación cualitativa.*
- Padilla Zuñiga, A. A. (2021). *El método científico que se utiliza en el proceso proyectual de la arquitectura contemporánea.*
- Párraga Espinoza, Y., y Vinueza Quinatoa, M. A. (2021). *Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana.*
- Peralta, E. (1998). *Manual agrícola de leguminosas: cultivos y costos de producción.* INIAP Archivo Histórico.
- Peralta, I. (1993). *Importancia de las leguminosas de grano comestible en Ecuador.*
- Pereira, E., y Luis, J. (2018). *Plan de negocios para la creación de una microempresa productora de derivados de maní en el distrito metropolitano de Quito sector de Chillogallo (Bachelor's thesis, Quito).*
- Pérez Cepeda, M. (2016). *El ISO 9001 y TQM en las empresas de Ecuador.* GCG: Revista de Globalización, Competitividad & Gobernabilidad, 10(3).
- Rojas Kooch, A. R. (2015). *La comercialización del haba (Vicia Faba L.), como alternativa de desarrollo para el departamento de La Paz (Doctoral dissertation).*
- Rodríguez Rodríguez, J. A., Alfonso Avilán, F. A., y Buitrago Parraga, R. (2019). *Diseño e implementación de un sistema automatizado para preparación de cócteles.*
- Romero Castillo, J. M. (2016). *Propuesta de modelo de gestión de BPM en la producción de bebidas no alcohólicas caso práctico: Aguas Aromáticas del Ecuador (Master's thesis,*

Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Industrial. Maestría en Sistemas Integrados de Gestión.)

Vázquez, H. J., y Dacosta, O. (2007). *Fermentación alcohólica: Una opción para la producción de energía renovable a partir de desechos agrícolas. Ingeniería, investigación y tecnología*, 8(4), 249-259.

Yánac Méndez, L. A. (2018). *Análisis del crecimiento y rendimiento de tres variedades de frijol (Phaseolus vulgaris L.) con diferentes dosis nitrogenadas, en La Molina.*

16. Anexos:

16.1. Certificado del tema de aprobación por parte de vicerrector



Loja, 14 de Febrero del 2023
Of. N° 615 -VDIN-ISTS-2023

Sr.(ta). ERREYES CHALAN TANIA CISNE
ESTUDIANTE DE LA CARRERA DE TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

Ciudad

De mi consideración:

Por medio de la presente me dirijo a ustedes para comunicarles que una vez revisado el anteproyecto de investigación de fin de carrera de su autoría titulado **APROVECHAMIENTO DE LEGUMINOSAS EN EL DESARROLLO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, PARA AMPLIAR LA CARTA DE CÓCTELES EN VUDÚ BAR & FOOD EN LA CIUDAD DE LOJA, 2023.**, el mismo cumple con los lineamientos establecidos por la institución; por lo que se autoriza su realización y puesta en marcha, para lo cual se nombra como director de su proyecto de fin de carrera (e/lla) Mgs NANCY MARINA GUZMAN VILLA.

Particular que le hago conocer para los fines pertinentes.

Atentamente,


Ing. Germán Patricio Villamarín Coronel Mgs.
VICERRECTOR DE DESARROLLO E INNOVACION DEL ISTS



Matriz: Miguel Riofrío 156-25 entre Sucre y Bolívar. Telfs: 07-2587258 / 07-2587210 Pagina Web:
www.tecnologicosudamericano.edu.ec

impulsado por  CamScanner

16.2. Certificado de solicitud para Vudú Bar & Food



Sr. Klever Cango
Propietario de Vudú bar & food

En su despacho:

Reciba un cordial y atento saludo con el deseo máximo de éxitos en las funciones que usted muy acertadamente realiza, en especial por parte del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, del Tlg. Carlos Valdiviezo en calidad de coordinador de la carrera de gastronomía, la presente es para solicitarle de manera más comedida, a su distinguida persona permita desarrollar el proyecto de fin de carrera de Tania Cisne Erreyes Chalan con cedula de identidad 01502595970 con el tema "APROVECHAMIENTO DE LEGUMINOSAS EN EL DESARROLLO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS EN COCTELES EN VUDÚ BAR & FOOD EN LA CIUDAD DE LOJA" misma que será de aportación para su prestigiosa institución.

En espera de consideración ante lo mencionado, le extendemos nuestro agradecimiento por la oportunidad brindada.

Atentamente

 INSTITUTO TECNOLÓGICO SUDAMERICANO GASTRONOMÍA TECNOLOGÍA GASTRONÓMICA

Tlg. Carlos Valdiviezo

COORDINADOR DE LA CARRERA

16.3. Certificado de respuesta de Vudú Bar & Food

Loja 01 de diciembre del 2022

Tlgo. Carlos Valdivieso
COORDINADOR T.S. EN GASTRONOMIA -ISTS

Ciudad. -

Reciba un cordial saludo de quienes conformamos la "Empresa Vudú Bar & Food" deseándole el mejor de los éxitos en sus funciones.

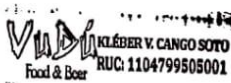
En respuesta al oficio recibido el día 28 de noviembre del presente año, mediante el cual se solicita la autorización para que la Srta. Tania Cisne Erreyes Chalan estudiante de la carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, mediante el presente me permito dar mi **AUTORIZACIÓN** a lo solicitado para que realice el proyecto de investigación con el tema "APROVECHAMIENTO DE LEGUMINOSAS EN EL DESARROLLO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS EN COCTELES EN VUDÚ BAR & FOOD EN LA CIUDAD DE LOJA".

Sin otro particular.

Atentamente.



Tlgo: Kleber Vicente Cango Soto
Gerente de Vudú Bar & Food
C.I. 1104799505



Vudú
Food & Beer
KLEBER V. CANGO SOTO
RUC: 1104799505001

16.4. Certificado de la ejecución del proyecto en Vudú Bar & Food

Loja, 5 de abril del 2023

Tigo. Kleber Vicente Cango

GERENTE PROPIETARIO DE VUDÚ BAR & FOOD

CERTIFICA:

Que la Srta. Tania Cisne Erreyes Chalan con cedula de ciudadanía Nro. **0150259570**, Estudiante de la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Sudamericano, desarrollo con éxito su proyecto de titulación en mi establecimiento con el tema **"APROVECHAMIENTO DE LEGUMINOSAS EN EL DESARROLLO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS. PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE PRODUCTOS EN COCTELES EN VUDÚ BAR & FOOD EN LA CIUDAD DE LOJA"**.

Como constancia del trabajo realizado se me ha entregado una guía culinaria en donde se refleja el producto final de su investigación.

Atentamente

Tigo. Kleber Vicente Cango
GERENTE PROPIETARIO DE "VUDÚ BAR & FOOD"

Vudú KLÉBER V. CANGO SOTO
Food & Beer RUC: 1104799505001

16.5. Certificado y revisión del abstract



CERTIF. N° 002-JP-ISTS-2023
Loja, 25 de abril de 2023

El suscrito, Lic. Juan Pablo Quezada Rosales, **DOCENTE DEL ÁREA DE INGLÉS - CIS DEL INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO "SUDAMERICANO"**, a petición de la parte interesada y en forma legal,

CERTIFICA:

Que el apartado **ABSTRACT** del Proyecto de Investigación de Fin de Carrera de la señorita **ERREYES CHALAN TANIA DEL CISNE** estudiante en proceso de titulación periodo Octubre 2022 - Marzo 2023 de la carrera de **GASTROMÍA**; está correctamente traducido, luego de haber ejecutado las correcciones emitidas por mi persona; por cuanto se autoriza la impresión y presentación dentro del empastado final previo a la disertación del proyecto.

Particular que comunico en honor a la verdad para los fines académicos pertinentes.

Lic. Juan Pablo Quezada Rosales
DOCENTE DEL ÁREA DE INGLÉS ISTS - CIS

English is the doorway to the future.

Matriz: Miguel Ríofrío 156-26 entre Sucre y Bolívar
www.tecnologicosudamericano.edu.ec / its_loja@tecnologicosudamericano.edu.ec

16.6. Presupuesto

Tabla 38:

Costos y Presupuesto

PRESUPUESTO		
INGRESOS		
Aporte del investigador		
Tania Cisne Erreyes Chalan		
TOTAL, INGRESOS		
EGRESOS		
RECURSOS MATERIALES		
DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Materia Prima	\$100.00	\$100.00
Materiales de oficina	\$20.00	\$20.00
Impresiones	\$0.05	\$50.00
Borrador de proyecto	\$8.00	\$40.00
Proceso de Titulación	\$864.00	\$864.00
Transporte	\$6.00	\$48.00
Internet	\$40.00	\$40.00
Imprevistos	\$50.00	\$50.00
Equipos para producción	\$80.00	\$80.00
TOTAL	\$1,168.05	\$1,292.00

17. *Nota:* Esta tabla muestra los costos y presupuesto.

16.7. Cronograma

Tabla 39:

Cronograma de actividades

Actividades	Meses			Octubre			Noviembre			Diciembre			Enero			Febrero			Marzo			Abril			Mayo		
	Semanas			5	8	16	12	20	22	6	15	26	13	20	26	7	15	23	12	18	27	8	18	26	1	3	8
Elaboración del proyecto																											
Aprobación del proyecto																											
Elaboración del marco teórico																											
Elaboración de entrevista																											
Trabajo de campo para recabar información sobre la elaboración de licor de leguminosas																											
Recolección de insumos e ingredientes																											
Experimentación de formulaciones a base de leguminosas																											
Presentación de resultados																											
Presentación de borrador de tesis																											
Revisión de parte del director																											
Aprobación de tesis																											
Disertación																											
Impresión y presentación final																											

Nota: Esta tabla muestra el respectivo cronograma de actividades.

16.8. Modelo de encuesta

“Aprovechamiento de leguminosas en el desarrollo de bebidas alcohólicas en la ciudad de Loja”

La presente investigación tiene como finalidad recolectar información relevante para la investigación que se denomina “Aprovechamiento de leguminosas en el desarrollo de bebidas alcohólicas en la ciudad de Loja”. Gentilmente se solicita responder las siguientes preguntas con toda sinceridad, marque con una X según corresponda.

Edad:

- 18 a 22
- 23 a 28
- 29 a 40

Sexo:

- Femenino
- Masculino

Preguntas:

- 1. ¿Consume usted bebidas alcohólicas?**
 - Si
 - No
- 2. ¿Con que frecuencia consume usted bebidas alcohólicas (cocteles)?**
 - Mas de 3 veces por semana
 - 1 o 2 veces por semana
 - 1 o 3 veces por semana
- 3. ¿En qué ocasiones consume usted bebidas alcohólicas?**
 - Reuniones familiares
 - Fechas festivas
 - Cumpleaños
 - Otros
- 4. ¿En qué lugares consume usted bebidas alcohólicas?**
 - Discoteca
 - Bares
 - Fiestas
- 5. ¿Consumiría usted bebidas alcohólicas desarrolladas a base de leguminosas como innovación en el área de la coctelería?**
 - Si

- No
- 6. ¿Considera usted importante aprovechar las leguminosas en otra área de la gastronomía?**
 - Si
 - No
- 7. ¿Le gustaría a usted, degustar una línea de cocteles a base de licor de leguminosas?**
 - Si
 - No
- 8. ¿Qué tan importante considera implementar de una nueva línea de cocteles a base de leguminosas en Vudú bar & food?**
 - Mucho
 - Poco
 - Nada
- 9. ¿Qué es lo que más le llama la atención de los cocteles?**
 - Presentación
 - Precio
 - Sabor
 - Cantidad
- 10. ¿A base de que leguminosas le gustaría degustar un coctel? Seleccione 10**
 - Lenteja
 - Haba
 - Ejote
 - Soja
 - Maní
 - Arveja
 - Garbanzo
 - Frijol blanco
 - Frijol ojo de castilla negra
 - Alfalfa
 - Maíz
 - Frijol negro
 - Arroz

11. ¿Al desarrollar bebidas alcohólicas a base de leguminosas, con que considera usted adecuado aromatizarlas?

- Hierbas aromáticas
- Especies

12. ¿Le gustaría que se dé a conocer en la ciudad de Loja una línea de cocteles a base de leguminosas?

- Si
- No

16.9. Modelo de entrevista

- 1. ¿Considera usted importante implementar las leguminosas en la coctelería? ¿Por qué?**

- 2. ¿Está de acuerdo en la innovación de nuevos licores de leguminosas dentro de la gastronomía lojana?**

- 3. ¿Qué tan importante considera usted utilizar las leguminosas en diferentes áreas gastronómicas? ¿Por qué?**

- 4. ¿Qué técnicas y métodos considera usted importante para desarrollar un licor a base de leguminosas?**

- 5. ¿Cree usted que es importante impulsar la creación de nuevos productos como parte de nuestra identidad? ¿Por qué?**


16.10. Modelo de evaluación sensorial docentes

Evaluación sensorial

La presente prueba sensorial tiene como objetivo principal evaluar las características organolépticas, color, olor, sabor, textura, que forman para del trabajo de fin de carrera denominada **Aprovechamiento de leguminosas en el desarrollo de bebidas alcohólicas, para ampliar la carta de cócteles en Vudú bar & food en la ciudad de Loja, 2023.**

A continuación, se le presentan diferentes muestras de licor de leguminosas (arveja, frejol blanco, garbanzo, haba, lenteja, soja, mani), así mismo se pide de la manera más comedida se realice la degustación en el orden que se describe a continuación, se recomienda limpie o enjuague la boca bebiendo agua, para de esta manera no mezclar los sabores.

Agradezco de antemano su predisposición.

Licor de leguminosa de arveja				
Colores				
				
Amarillo, amarillo limon, verde bajo, verde oscuro, café intenso, café, café bajo, café canela, café marron, cacao, blanco.				
Características organolépticas	TB (001) Licor de leguminosa	T1 (008) Licor de leguminosa con especias	T2 (015) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (022) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje
Olor				
Frutal				
Dulce				
Cítrico				
Especias				
Sabor				
Dulce				
Acido				
Amargo				
Alcohol				
Textura				
Espeso				
Líquido				
Denso				
Espeso				

Escala descriptiva de aceptación del producto, marque con un X según corresponda:


Puntaje	Categoría	TB (001) Licor de leguminosa	T1 (008) Licor de leguminosa con especias	T2 (015) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (022) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
1	Me desagrada				
2	Me desagrada mucho				
3	Me gusta				
4	Me gusta poco				
5	Me gusta mucho				

Observaciones:

.....

.....

.....

Licor de leguminosa de frejol blanco				
Colores				
				
Amarillo, amarillo limon, verde bajo, verde oscuro, café intenso, café, café bajo, café canela, café marron, cacao, blanco.				
Características organolépticas	TB (002) Licor de leguminosa	T1 (009) Licor de leguminosa con especias	T2 (016) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (023) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje
Olor				
Frutal				
Dulce				
Cítrico				
Especias				
Sabor				
Dulce				
Acido				
Amargo				
Alcohol				
Textura				
Espeso				
Liquido				
Denso				
Espeso				

Escala descriptiva de aceptación del producto, marque con un X según corresponda:

Puntaje	Categoría	TB (002)	T1 (009)	T2 (016)	T3 (023)
---------	-----------	----------	----------	----------	----------

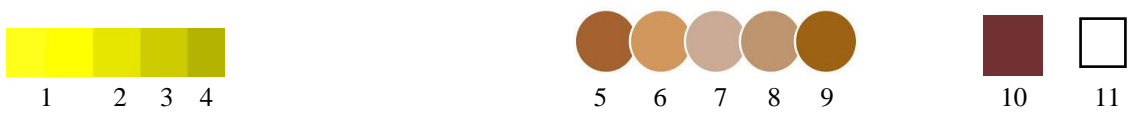
		Licor de leguminosa	Licor de leguminosa con especias	Licor de leguminosa con cascara de fruta	Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
1	Me desagrada				
2	Me desagrada mucho				
3	Me gusta				
4	Me gusta poco				
5	Me gusta mucho				

Observaciones:

.....

.....

.....

Licor de leguminosa de garbanzo				
Colores				
				
Amarillo, amarillo limon, verde bajo, verde oscuro, café intenso, café, café bajo, café canela, café marron, cacao, blanco.				
Características organolépticas	TB (003) Licor de leguminosa	T1 (010) Licor de leguminosa con especias	T2 (017) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (024) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje
Olor				
Frutal				
Dulce				
Cítrico				
Especias				
Sabor				
Dulce				
Acido				
Amargo				
Alcohol				
Textura				
Espeso				
Liquido				
Denso				
Espeso				

Escala descriptiva de aceptación del producto, marque con un X según corresponda:

Puntaje	Categoría	TB (003) Licor de leguminosa	T1 (010)	T2 (017) Licor de leguminosa	T3 (024) Licor de leguminosa


			Licor de leguminosa con especias	con cascara de fruta	con hierbas aromáticas
1	Me desagrada				
2	Me desagrada mucho				
3	Me gusta				
4	Me gusta poco				
5	Me gusta mucho				

Observaciones:

.....

.....

.....

Licor de leguminosa de haba				
Colores				
				
Amarillo, amarillo limon, verde bajo, verde oscuro, café intenso, café, café bajo, café canela, café marron, cacao, blanco.				
Características organolépticas	TB (004) Licor de leguminosa	T1 (011) Licor de leguminosa con especias	T2 (018) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (025) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje
Olor				
Frutal				
Dulce				
Cítrico				
Especias				
Sabor				
Dulce				
Acido				
Amargo				
Alcohol				
Textura				
Espeso				
Liquido				
Denso				
Espeso				

Escala descriptiva de aceptación del producto, marque con un X según corresponda:

Puntaje	Categoría	TB (004) Licor de leguminosa	T1 (011) Licor de leguminosa con especias	T2 (018) Licor de leguminosa	T3 (025) Licor de leguminosa

				con cascara de fruta	con hierbas aromáticas
1	Me desagrada				
2	Me desagrada mucho				
3	Me gusta				
4	Me gusta poco				
5	Me gusta mucho				

Observaciones:

.....

.....

.....

Licor de leguminosa de lenteja				
Colores				
Amarillo, amarillo limon, verde bajo, verde oscuro, café intenso, café, café bajo, café canela, café marron, cacao, blanco.				
Características organolépticas	TB (005) Licor de leguminosa	T1 (012) Licor de leguminosa con especias	T2 (019) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (026) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
Color	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje
Olor				
Frutal				
Dulce				
Cítrico				
Especias				
Sabor				
Dulce				
Acido				
Amargo				
Alcohol				
Textura				
Espeso				
Liquido				
Denso				
Espeso				

Escala descriptiva de aceptación del producto, marque con un X según corresponda:

Puntaje	Categoría	TB (005) Licor de leguminosa	T1 (012) Licor de leguminosa con especias	T2 (019) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (026) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas



1	Me desagrada				
2	Me desagrada mucho				
3	Me gusta				
4	Me gusta poco				
5	Me gusta mucho				

Observaciones:

.....

.....

.....

Licor de leguminosa de soja										
Colores										
										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Amarillo, amarillo limon, verde bajo, verde oscuro, café intenso, café, café bajo, café canela, café marron, cacao, blanco.										
Características organolépticas	TB (006) Licor de leguminosa	T1 (013) Licor de leguminosa con especias	T2 (020) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (027) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas						
Color	Puntaje	Puntaje	Puntaje	Puntaje						
Olor										
Frutal										
Dulce										
Cítrico										
Especias										
Sabor										
Dulce										
Acido										
Amargo										
Alcohol										
Textura										
Espeso										
Liquido										
Denso										
Espeso										

Escala descriptiva de aceptación del producto, marque con un X según corresponda:

Puntaje	Categoría	TB (006) Licor de leguminosa	T1 (013) Licor de leguminosa con especias	T2 (020) Licor de leguminosa con cascara de fruta	T3 (027) Licor de leguminosa con hierbas aromáticas
1	Me desagrada				
2	Me desagrada mucho				

5	Me gusta mucho				
---	----------------	--	--	--	--

Observaciones:




.....

.....


.....

¡MUCHAS GRACIAS!

16.11. Recetas estándar

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		MOJITO ARVEJA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Azúcar	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Hierba buena (hojas)	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	0,005	Sacar zumo	Sacar zumo	Exprimidor
Hielo	0,010			
Licor de arveja	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Agua mineral	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
PROCEDIMIENTO				
1. En un vaso Old Fashions incorporamos el azúcar, hierba buena, zumo de limón y mezclamos con ayuda de un mortero.				
2. Agregar hielo, licor de arveja y agua mineral.				
3. Mezclar con una cuchara de bar y decoración con rodajas de limón y sorbete.				



 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		COCTEL DESTRUCCION LENTA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Licor de arveja	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Vodka liova	0,020	Pesar	Pesar	Balanza
Tequila Azteca blanco	0,020	Pesar	Pesar	Balanza
Piña colada	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	0,005	Sílices	Corte	Tabla, cuchillo
Hielo	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
PROCEDIMIENTO				
1. Incorporar en la coctelera el licor de arveja, vodka, tequila y piña colada, mezclar muy bien.				
2. Preparar hielo frapre (triturado)				
3. Servir en copa tipo flauta, primero poner hielo frapre luego poner la mezcla de la coctelera				
4. Decorar con rodaja de limón o piña, sorbete y/o paraguas de coctel.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		MARGARITA DE FREJOL BLANCO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Hielo	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de frejol blanco	0,028	Pesar	Pesar	Balanza
Tequila Azteca blanco	0,028	Pesar	Pesar	Balanza
Ron Havana club añejo	0,020	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Sal	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Ají en polvo	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
PROCEDIMIENTO				
1. Realizar el escarchado poner en un plato la sal y ají en polvo, con un trozo de limón ir mojando la copa luego voltear la copa en el plato con sal y mover lentamente que se pegue la sal y ají en polvo alrededor de la copa.				
2. Preparar en coctelera poner el hielo, licor de frejol blanco, tequila, ron havana club añejo, zumo de limón y agitar.				
3. Servir en copa margarita.				
4. Decorar con rodaja de limón, y cereza en almíbar.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		COCTEL DE FREJOL BLANCO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Hielo	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de frejol blanco	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Vodka liova	0,020	Pesar	Pesar	Balanza
Naranja	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	0,005	Rodaja	Corte	Cuchillo, tabla
PROCEDIMIENTO				
1. Poner hielo en el vaso londris, licor de frejol blanco, vodka completar con jugo de naranja.				
2. Decorar con rodaja de limón o naranja, removedor y sorbete.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		SHOT DE GARBANZO		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Licor de garbanzo	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Vodka wyborowa	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Tequila azteca blanco	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Uva negra	0,003	Entera		
Canela en polvo	0,002	Pesar	Pesar	Balanza
PROCEDIMIENTO				
1. Agregar en el vaso shot el licor de garbanzo, vodka wyborowa y tequila azteca blanco.				
2. Decorar con canela en polvo y uva negra.				
3. Servir.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		COCKTAIL YA CHICKPEA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Hielo	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de garbanzo	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Ron bacardy blanco	0,028	Pesar	Pesar	Balanza
Naranja	0,020	Zumo	Exprimir	Exprimidor
Crema de whisky	0,020	Pesar	Pesar	Balanza
Licor blue curacao	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
PROCEDIMIENTO				
1. Incorporar en coctelera hielo, licor de garbanzo, ron, naranja, crema de whisky; y mezclar muy bien.				
2. Servir en vaso londris agregar hielos, licor blue curacao y la mezcla de la coctelera.				
3. Decorar con una media rodaja de naranja, removedor y sorbete.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		COCTEL DE HABA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Hielo	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de haba con especias	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Ron Havana club añejo	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Lima	0,010	Zumo	Exprimir	Exprimidor
Crema de Whisky	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	0,003	Sílices	Corte	Cuchillo, tabla
PROCEDIMIENTO				
1. Agregar en coctelera hielo, licor de haba, ron havana club añejo, crema de whisky y zumo de lima; mezclar muy bien.				
2. Servir en vaso londris.				
3. Decorar con una rodaja de limón, removedor y sorbete.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		MARTINI DE HABA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Licor de haba con especias	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Whisky Old Times Red	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Tequila azteca blanco	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de cacao	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Hielo	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	c/n	Slices	Corte	Cuchillo, tabla
PROCEDIMIENTO				
1. Agregar en la coctelera hielo, licor de haba con especias, whisky old times red, tequila azteca blanco y licor de cacao, mezclar bien.				
2. Servir en copa Martini.				
3. Decorar con rodaja de limón, y cereza en almíbar.				




 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		COCTEL LENTEJA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Hielo	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de lenteja con cascara de fruta	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Whisky Old Times Red	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Vodka wyborowa	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Cola Sprite	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	c/n	Sílices	Corte	Cuchillo, tabla
PROCEDIMIENTO				
1. Agregar en la coctelera hielo, licor de lenteja, whisky y vodka, mezclar muy bien.				
2. Servir en un vaso londris, agregar un poco de cola Sprite.				
3. Decorar con una rodaja de limón, removedor y sorbete.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		MARTINI DE LENTEJA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Licor de lenteja con cascara de fruta	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Crema de whisky	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Ron Havana club añejo	0,020	Pesar	Pesar	Balanza
Tequila azteca blanco	0,020	Pesar	Pesar	Balanza
Hielo	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	c/n	Sílices	Corte	Tabla, cuchillo
PROCEDIMIENTO				
1. Agregar en coctelera hielo, licor de lenteja con cascara de fruta, crema de whisky, ron havana club añejo, y tequila azteca blanco, mezclar muy bien.				
2. Servir en copa Martini.				
3. Decorar con rodaja de limón o piña.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		COCTEL DE SOJA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Hielo	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de soja	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Whisky Old Times Red	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Ron bacardy blanco	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Agua mineral	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Pepinillo	0,003	Sciles	Corte	Tabla, cuchillo
PROCEDIMIENTO				
1. Agregar en coctelera hielo, licor de soja, whisky, ron, y limón, mezclar muy bien.				
2. Servir en copa tipo coctel, rellenamos con agua mineral.				
3. Decorar con rodaja de pepinillo o uva/cereza.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		SUNRISE (AMANECER) DE SOJA		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Hielo	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de soja	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Tequila azteca blanco	0,020	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	0,010	Zumo	Exprimir	Exprimidor
Licor blue curacao	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Cereza en almibar	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Pepinillo	0,003	Sílices	Corte	Tabla, cuchillo
PROCEDIMIENTO				
1. Agregar en vaso londris hielo, licor blue curacao, licor de soja, tequila, limón, remover con una cuchara de bar y mezclar bien.				
2. Decorar con una rodaja de pepinillo o naranja, removedor y sorbete.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		MARTINI DE MANI		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Hielo	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de maní con hierbas aromáticas	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Tequila Azteca blanco	0,025	Pesar	Pesar	Balanza
Crema de whisky	0,020	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	0,010	Zumo	Exprimir	Exprimidor
Sal	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Ají en polvo	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Pimienta	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
PROCEDIMIENTO				
1. Agregar en coctelera hielo, licor de maní, tequila, crema de whisky y limón, mezclar muy bien.				
2. Decorar copa Martini con escarchado de sal, ají en polvo, pimienta.				
3. Servir en la copa Martini y decorar con canela molida, y rodaja de limón.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		CEREBRO CONGELADO (MANI)		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Hielo	0,010	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de maní con hierbas aromáticas	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Ron bacardy blanco	0,028	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de cacao	0,028	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	0,010	Zumo	Exprimir	Exprimidor
Sal	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Pimienta	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
PROCEDIMIENTO				
1. Agregar en coctelera hielo, licor de maní, ron, licor de cacao y limón, mezclar muy bien.				
2. Decorar el vaso londris con escarchado limón, sal y pimienta.				
3. Servir en el vaso londris, agregar rodaja de limón o naranja, removedor y sorbete.				

 		HOJA DE FABRICACIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA:		COCTEL DE MANI		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MISE PLACE	TECNICA	HERRAMIENTA
Hielo	0,015	Pesar	Pesar	Balanza
Licor de maní con hierbas aromáticas	0,056	Pesar	Pesar	Balanza
Mandarina	0,020	Zumo	Exprimir	Exprimidor
Whisky Old Times Red	0,028	Pesar	Pesar	Balanza
Vino tinto	0,028	Pesar	Pesar	Balanza
Hojas de menta	0,005	Pesar	Pesar	Balanza
Limón	0,003	Slices	Corte	Tabla, cuchillo
PROCEDIMIENTO				
1. Incorporar en vaso Old Fashions, hielo, licor de maní, zumo de mandarina, whisky old times red; remover con cuchara de bar.				
2. Agregar vino tinto.				
3. Decorar con hojas de menta, rodaja de limón o uva y sorbete.				

16.12. Evidencia fotografías

