

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR. UNIB.E

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de titulación para la obtención del título de:

Ingeniería en administración de empresas gastronómicas

“Cocteles (creativos) a base de la utilización de la rosa flaming pale”

Ortiz Roldán Adriana Miroslava

Director: Ing. Miguel Ángel Donoso

Quito, Ecuador

Diciembre 2011

CERTIFICACIÓN

Ing. Miguel Ángel Donoso

Certifica:

Que el trabajo titulado Cocteles (Creativos) a base de la utilización de la Rosa Flaming Pale realizado por Ortiz Roldan Adriana, ha sido guiado y revisado periódicamente y cumple normas estatutarias establecidas por la UNIBE.

Quito, 12 de Diciembre del 2011.

Ing. Miguel Ángel Donoso

DIRECTOR

AUTORIA DEL TRABAJO DE GRADO

Los criterios emitidos en el presente trabajo de titulación “Cocteles (creativos) a base de la utilización de la rosa flaming pale”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuestas son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora del presente trabajo de investigación.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E) para que haga de este documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la institución, citando la fuente.

Adriana Ortiz

Quito, 12 de Diciembre 2011

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer, en primer lugar a Dios por ayudarme a culminar este proyecto, gracias por darme el valor y el coraje para hacer este sueño realidad.

Agradezco a mi director de tesis Ing. Miguel Ángel Donoso por su ayuda incondicional y gracias por sus consejos.

A mi mami Sarita por su apoyo incondicional aunque se encuentre lejos siempre ha estado conmigo dándome ánimos y palabras de consuelo en mis momentos difíciles.

A mis abuelitos Tulsito e Inesita que son mi adoración que sería de mi sin ellos, les agradezco de todo corazón por su cariño y ayuda ya que por esos detalles he llegado a terminar mi carrera LES QUIERO.

Marianita gracias por ser tan buena conmigo, por tu apoyo incondicional, por estar conmigo en esas etapas difíciles de mi vida, por ser una amiga, por tus consejos, por estar siempre conmigo y por guiarme en esta etapa Universitaria.

TQM

A toda mi Familia ya que de una u otra forma me han ayudado para terminar mi proyecto, puesto que fueron los pilares en los cuales me arrimé cuando lo necesité

David mi amor te quiero dar las gracias por confiar en mí, por tu ayuda y apoyo incondicional al realizar mi tesis, gracias por tu amor y comprensión y sobre todo por entenderme cuando parecía que perdía la paciencia. Te amo.

DEDICATORIA

Este trabajo de titulación se lo dedico a mis abuelitos, a mi mami y a toda mi familia por su apoyo incondicional, ya que si ustedes no estaban conmigo nunca hubiera podido lograrlo.

A ti Tato que creíste en mí y me dijiste antes de partir que iba a llegar a ser una profesional, ahora que ya estás en el cielo este título también te lo dedico a tí.

ÍNDICE DE CONTENIDOS	PAG.
Índice de Contenidos.....	1
Índice Gráficos.....	5
Índice de Figuras.....	6
Resumen.....	8

CAPITULO I. MARCO REFERENCIAL

1.1- Introduccion.....	9
1.2- Planteamiento del problema.....	10
1.3- Formulación del problema.....	11
1.4- Justificación.....	11
1.5- Objetivos	12
1.5-1. Objetivo General	12
1.5-2. Objetivos Específicos.....	12

CAPITULO II. MARCO TEORICO

2.1- Conceptos de Coctelería.....	13
2.2- Bebidas	13
2.2-1. Bebidas alcohólicas.....	13
2.2-2. Bebidas no alcohólicas.....	13
2.3- Coctel	14
2.3-1. Origen	14
2.4- Métodos de elaboración de cocteles.....	16

2.5- Propiedades de los cocteles	17
2.6- Clasificación por tipo	17
2.6-1. Cocteles aperitivos	17
2.6-2. Cocteles refrescantes.....	18
2.6-3. Cocteles digestivos	18
2.6-4. Cocteles afrodisiacos	19
2.7- Clasificación por su volumen.....	19
2.7-1. Coctel corto	19
2.7-2. Coctel trago mediano	19
2.7-3. Coctel trago largo	20
2.8- Utensilios del bar.....	20
2.9- Cristalería del bar	25
2.10- Bebidas	33
2.11- Decoracion para cocteles.....	37
2.12- La Rosa (<i>Rosa spp</i>).	40
2.12-1. Reseña Historica	40
2.12-2. Cultivo en invernadero	42
2.12-3. Plagas y enfernedades.....	47
2.12-4. Recolección, empaque y poscosecha	50
2.12-5.Propiedades medicinales	54
2.12-6. Variedades de rosas orgánicas.....	55
2.13- Esencia de Rosa	58

CAPITULO III. METODOLOGIA

3.1- Materiales.....	64
3.1-1. Material vegetal.....	64
3.2- Métodos.	64
3.2-1. Recetario de cocteles.....	64
3.2-1.1. Cocteles aperitivos.....	65
3.2-1.2. Cocteles digestivos	70
3.2-1.3. Cocteles refrescantes.....	75
3.2-1.4. Cocteles nutritivos	79
3.2-2. Evaluación sensorial	85
3.2-2.1. Diseño de encuesta.....	85
3.2-2.2. Tamaño de muestra	85
3.2-2.3. Análisis de datos	87

CAPITULO IV. MARCO EVALUATIVO

4. Marco Evaluativo.....	88
4.1- Análisis de encuestas.....	88
4.2- Análisis de cocteles.....	92
4.3- Análisis de costos	105
4.4- Estudio de mercado.....	105
4.4-1. Análisis de la competencia.....	107

CAPITULO V. MARCO CONCLUSIVO

5. Marco conclusivo.....	108
5.1. Conclusiones.....	108
5.2- Recomendaciones.....	110
Bibliografía.....	111
Bibliografía virtual.....	111
Anexos.....	113
Fotos del proceso de cultivo de la rosa <i>Flaming pale</i>	113
Etiquetas de la esencia.....	115
Presentación de la esencia.....	116
Requisitos para registrar en el IEPI.....	117

INDICE DE GRAFICOS

PAG.

Grafico 1: Preferencia de consumo de bebidas	88
Grafico 2: Frecuencia de consumo de bebidas.....	89
Grafico 3: Tipo de coctel preferido.....	90
Grafico 4: Características organolépticas de un coctel.....	90
Grafico 5: Ingrediente preferido.....	91
Grafico 6: Intención de consumo de cocteles.....	92
Grafico 7: Textura de cocteles Aperitivos.....	93
Grafico 8: Color de cocteles aperitivos.....	94
Grafico 9: Sabor de cocteles aperitivos.....	95
Grafico 10: Textura de cocteles digestivos.....	96
Grafico 11: Color de cocteles digestivos.....	97
Grafico 12: Sabor de cocteles digestivos.....	98
Grafico 13: Textura de cocteles refrescantes.....	99
Grafico 14: Color de cocteles refrescantes.....	100
Grafico 15: Sabor de cocteles refrescantes.....	101
Grafico 16: Textura de cocteles afrodisiacos.....	102
Grafico 17: Color de cocteles afrodisiacos.....	103
Grafico 18: Sabor de cocteles afrodisiacos.....	104

INDICE DE FIGURAS

PAG.

Figura 1: Coctel Dry Martini.	17
Figura 2: Coctel Tequila Sunrice.....	18
Figura 3: Coctel Stinger.	18
Figura 4: Coctel Algarrobina.	19
Figura 5: Coctelera o Shaker.	20
Figura 6: Mezclador.	21
Figura 7: Colador.....	21
Figura 8: Cuchara de Bar.	22
Figura 9: Vaso Medidor.....	22
Figura 10: Hielera.	23
Figura 11: Pinza para Hielo.....	23
Figura 12: Cuchillo de Bar.	24
Figura 13: Pelador.	24
Figura 14: Sacacorchos.	25
Figura 15: Vasos Largos.....	26
Figura 16: Vasos Highball.	26
Figura 17: Vasos old Fashioned.	27
Figura 18: Copas Cocktail.	27
Figura 19: Copas para Batidos.	28
Figura 20: Copa Balón.....	28
Figura 21: Copa tipo Tulipán.	29
Figura 22: Copa para Vino Tinto.	30

Figura 23: Copa para Vino Blanco.	30
Figura 24: Copa para Champagne.....	31
Figura 25: Copa para Licor.	31
Figura 26: Copas Refractorias.....	32
Figura 27: Vasito Cups.	32
Figura 28: Jarras.	33
Figura 29: Proceso de escarchado 1.....	38
Figura 30: Proceso de escarchado 2.....	38
Figura 31: Proceso de escarchado 3.	38
Figura 32: Proceso de escarchado 4.....	39
Figura 33: Copa escarchada.	39
Figura 34: Planta de rosa orgánica.	40
Figura 35: Invernadero de las rosas.....	42
Figura 36: Rosa en floración.	45
Figura 37: Materiales para el proceso de extracción.	59
Figura 38: Retirar pétalos.	59
Figura 39: Colocar los pétalos.	60
Figura 40: Incorporar el alcohol.	61
Figura 41: Incorporar el azúcar.	61
Figura 42: Cerrado hermético.	62
Figura 43: Maceración terminada.	62
Figura 44: Escencia.	63

RESUMEN

La flor ecuatoriana es apreciada en el mercado internacional por su altísima calidad. Varios productores mediante técnicas limpias de producción ofrecen un nuevo producto a sus consumidores: la flor comestible. Este nuevo producto tiene características organolépticas totalmente agradables al paladar y se empiezan a elaborar platos con este ingrediente.

Restaurants de comida fusión ofrecen a sus clientes helados, postres, platos gourmet con rosas orgánicas, pero hasta el momento no ofrecen cocteles a base de pétalos de rosa, ya que es una nueva propuesta el crear estas bebidas.

Este estudio se plantea dar valor agregado a este cultivo mediante el diseño de un recetario de cocteles que incluyen cocteles aperitivos, digestivos, refrescantes y afrodisiacos. Se elaborarán 5 cocteles de cada tipo y se realizará una evaluación de su aceptación en un grupo de degustadores de cocteles, mediante este estudio realizado a base de degustaciones, sacamos la conclusión que estas bebidas tuvieron una aceptación increíble ya que están elaboradas con diferentes combinaciones, por ende se vuelven únicos en el mercado.

Los cocteles se han convertido en la bebida del momento, constituyen una invitación a combinar la diversión con la creatividad. El sabor dulce del coctel se fusiona con el sabor delicado de las rosas que juntos crearan una experiencia única en el paladar del consumidor.

CAPITULO I. MARCO REFERENCIAL.

1.1- Introducción.

Ecuador cuenta con 3.000 hectáreas dedicadas al cultivo de rosas de exportación. Es considerado el principal productor de rosas en extensión, por encima de Colombia, Kenia y Etiopia, y gracias a las condiciones climáticas, produce más de 400 variedades con características únicas, como tallos de unos 2,20 metros de longitud. Sus principales mercados son Estados Unidos y Europa, con una venta de 600 millones de dólares al año.

El sector floricultor ecuatoriano mediante técnicas de producción limpia y utilizando insumos orgánicos ha dado un giro significativo en el cultivo de flores, llegando a obtener rosas comestibles. El delicado aroma tanto de las rosas blancas y rojas despierta la creatividad de chefs dando como resultado una fusión de olores y sabores inexplicables al paladar. Pétalos de rosas mezclados con frutas ácidas producen los más exóticos postres. Mientras que los rojos, cuyo aroma es fuerte, se mezclan con chocolate o en ensaladas y se obtiene una nueva fusión gastronómica.

Los Chefs empiezan a incluir en sus preparaciones pétalos de rosas, como es el caso del restaurante Zazú en Quito en el cual se ofrecen licores a base de pétalos. Un Martini o un mojito cubano, llevan el color penetrante y el suave aroma de las rosas comestibles.

La flor comestible tiene un tratamiento diferente a las normales, pues carece de pesticidas y abonos tóxicos. Sus cuidados son más rigurosos y con fertilizantes totalmente naturales. Igualmente sus costos de producción son más elevados y consecuentemente su precio en el mercado alcanza los cuatro dólares, un 25 por ciento más que las tradicionales.

Una rosa puede comerse sin mezclarse con otros alimentos, aunque su sabor depende de las emociones que despierte en cada persona. El sabor de la rosa se queda en el paladar al probar un platillo preparado con esta flor. Y es que degustar una ensalada o un postre hecho con rosas es una nueva experiencia

Por los antecedentes anteriormente expuestos se considera pertinente la creación de recetas en las que se incluya a las rosas orgánicas como un nuevo ingrediente que añada valor agregado a este innovador producto y ofreciendo al paladar local recetas nunca antes degustadas.

1.2- Planteamiento del problema.

El sector gastronómico empieza a experimentar en sus menús con ingredientes innovadores como son las rosas orgánicas para ofrecer al público delicados platos que deleitarán paladares exigentes.

La falta de conocimientos y técnicas sobre la elaboración de cocteles a base de pétalos de rosas orgánicas, por lo que surge la necesidad de investigar el proceso de uso de los pétalos de rosas orgánicas para elaborar diferentes tipos de cocteles creativos no tradicionales aptos para el consumo humano.

1.3- Formulación del problema.

¿La utilización gastronómica de la rosa orgánica (Flaming Pale) incide en la elaboración de cocteles (creativos) para el consumo humano?

1.4- Justificación

El presente tema de investigación es un aporte para las ciencias administrativas gastronómicas, puesto que el sector gastronómico está en constante evolución ofreciendo los más variados e innovadores menús para el deleite de todo tipo de paladares.

El generar valor agregado a un producto producido en el país como es el caso de las rosas orgánicas, se está generando desarrollo para el sector gastronómico y turístico ya que este producto sería degustado no solo por consumidores nacionales sino extranjeros quienes llevarán a su paladar un producto hecho con ingredientes producidos en el país. La elaboración de cocteles a base de rosas orgánicas no solo promoverá la exportación de rosas sino su consumo interno en una variedad de presentaciones que es lo que busca

esta investigación. El objetivo de la gastronomía es estar pendientes de satisfacer a la sociedad tratando de aprovechar las innovaciones en ingredientes, así como en la elaboración de menús a base de estos componentes.

1.5- Objetivos

1.5-1. General

Elaborar un recetario de cocteles en cuya preparación se incluyan extractos de pétalos de rosas orgánicas de la variedad Flaming Pale, por la falta de conocimientos del cultivo de la misma se realizara en la ciudad de Quito, durante 1 año.

1.5-2. Específicos

- Determinar la factibilidad del consumo de los pétalos de rosa en preparaciones gastronómicas.
- Determinar la concentración de rosas orgánicas presentes en los diferentes tipos de cocteles a través de degustaciones previas.
- Evaluar la aceptación de estos cocteles mediante degustaciones a través de encuestas.
- Evaluar sus costos de producción, elaboración y distribución.

CAPITULO II. MARCO TEÓRICO.

2.1- Conceptos de Coctelería

2.2- Bebidas¹

Es líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas y las bebidas gaseosas. Las infusiones también son un ejemplo de uso masivo de bebidas.

2.2-1. Bebidas alcohólicas

Las bebidas alcohólicas son bebidas que contienen etanol², son producidas por fermentación alcohólica (vino, cerveza, hidromiel, sake) en las que el contenido en alcohol no supera los 18-20 grados, y las producidas por destilación, generalmente a partir de un producto de fermentación (licores, aguardientes, etc.)

(es.wikipedia.org/)

2.2-2. Bebidas no Alcohólicas³

Son líquidos a base de agua destinados a calmar la sed, a los que se ha añadido una significativa cantidad de azúcar, diversos aditivos, principalmente

¹Concepto obtenido de: (es.wikipedia.org/wiki/Bebida)

²Etanol.- Conocido como alcohol etílico, se presenta como un líquido incoloro e inflamable.

³Concepto obtenido de: (www.saludalia.com/Saludalia/web.../bebidas_no_alcoholicas.htm)

aromatizantes y colorantes, y una pequeña cantidad de zumo de fruta. Suponen un aporte exclusivamente energético que viene dado por los carbohidratos que contienen.

2.3- Coctel

Un cóctel es una bebida que se prepara a base de fusionar varias bebidas con diferentes cantidades , en las cuales, son generalmente bebidas alcohólicas como vodka, ron, whisky, etc. con otras bebidas no alcohólicas como frutas, salsas, miel, leche o crema, especias, etc.. Son ingredientes comunes de los cócktails las bebidas carbónicas o refrescos sin alcohol, la soda y el agua tónica.

(es.wikipedia.org/)

2.3-1. Origen.

El origen de la palabra coctel, del inglés cocktail, es incierto, si bien existen varias teorías al respecto.

En si es una preparación mediante diferentes combinaciones y proporciones, que contiene generalmente varios tipos de bebidas, como: variedad de licores, frutas, salsas, miel, leche o crema, especias, etc. También son ingredientes comunes de los cócktails las bebidas carbonatadas o refrescos sin alcohol y el agua tónica.

Existen diferentes versiones sobre el origen del coctel, vamos a citar algunas de ellas:

- a) La palabra Cóctel se originó en el siglo XVII y precisamente en Campeche⁴, México. Los piratas y aventureros que llegaban solían beber los llamados Dracs⁵, mezcla de varios alcoholes, que se removían con una cuchara de madera.
- b) Y en eso hubiera seguido si no hubiese sido por un astuto tabernero que ideó mezclar diferentes bebidas.

A decir verdad, eran mezclas increíbles sólo digeribles por los bien preparados estómagos de aquella gente. Para quitar el sabor de aquellas mesclas, el tabernero⁶ utilizaba las delgadas raíces de una planta llamada “cola de gallo” (“Cocktail” en inglés).

- c) Se hicieron populares a partir del 1920 en Estados Unidos. Su popularidad se debió a la llamada ley seca, cuando se prohibió la producción de alcohol, y las bebidas que se conseguían ilegalmente eran de dudosa calidad y gusto. Debido a esto los barman comenzaron a mezclar el alcohol con jugos y otras bebidas para mejorar (o enmascarar) su sabor.

⁴**Campeche.-** Es una ciudad histórica fortificada, es famosa por ser una de las pocas ciudades amuralladas de América y la única en México.

⁵**Drac.-** Mezcla de varios alcoholes las cuales se removían con cuchara de madera

⁶**Tabernero.-** Persona que se dedica a vender y servir bebidas en su taberna.

Luego el coctel perdió su popularidad, sobretodo fuera de los Estados Unidos para, ya hace unos años, resurgir y hacerse más popular que nunca en todos los países del mundo.

- d) Al realizar un brindis⁷ y ver los colores que destellaban las mezclas de licores alguien lleo a decir: "Este trago⁸ es bello como la cola de un gallo" a lo que se contestó con "Viva el Cocktail"

2.4- Métodos de elaboración de cocteles

Los cocteles se elaboran:

Directos.- Son aquellos que se elaboran directamente en la copa o vaso en la cual se va a servir.

Refrescados.- Son aquellos que solo necesitan enfriarse por no llevar elementos densos en su composición, se utiliza el vaso mezclador. Para servir este tipo de coctel se lo hace en copas previamente heladas.

⁷**Brindis.-** Es el momento en una celebración en el que los invitados levantan y entrechocan las copas para manifestar buenos deseos.

⁸**Trago.-** Cantidad de líquido que se bebe o puede ser bebida de una sola vez.

Batidos y Colados.- Estos se preparan utilizando la coctelera, ya que estos llevan ingredientes densos que necesitan que se agiten enérgicamente para que se disuelvan.

Licudo.- Las bebidas que deben ser trituradas con hielo para obtener una densidad diferente.

2.5- Propiedades de los cocteles

2.6- **Clasificación por tipo:** Se clasifican en categorías tales como:

2.6-1. Cocteles Aperitivos:

Combinados en cuya composición entran bebidas aperitivas. Con estos cócteles se pretende despertar el apetito, y se consumen normalmente antes de la degustación de algún alimento. Ejemplo: DRY MARTINI COCKTAIL, SIDECAR, MOJITO.



Fig 1. Coctel Dry Martini
Fuente: Kanashiro, 2010.

2.6-2. Cocteles Refrescantes:

Combinados con ingredientes que tienden a calmar la sed. Se emplean por lo general bebidas gaseosas, aguas minerales o tónicas, soda, jugos de frutas, etc. Ejemplo: WATERMELON SUMMER, TEQUILA SUNRISE, RON SLING.



Fig 2. Coctel Tequila Sunrise
Fuente: Kanashiro, 2010.

2.6-3. Cocteles Digestivos:

Combinados que en su composición llevan bebidas destinadas a facilitar la digestión de los alimentos. Los más comunes son: STINGER



Fig 3. Coctel Stinger
Fuente: Kanashiro, 2010.

2.6-4. Cocteles Afrodisiacos:

Los cocteles afrodisíacos son una de las mejores herramientas con las que puedes contar a la hora de lograr una dosis extra de pasión. Las bebidas alcohólicas suelen ser interesantes estimulantes sexuales -siempre que se beban con moderación- y mucho más, algunas específicas, que combinadas con algunas frutas resultan maravillosas.



Fig 4. Coctel Algarrobina
Fuente: Kanashiro, 2010.

2.7- Clasificación por su volumen.

Por el Volumen de sus componentes, los cócteles se clasifican en:

2.7-1. Coctel corto.

Su volumen de 7 onzas.

2.7-2. Coctel trago mediano.

Su volumen de 8 onzas.

2.7-3. Coctel trago largo. .

Volumen de 10 a 11 onzas.

2.8- Utensilios del bar.

Los utensilios de bar es el instrumental necesario para la elaboración de las correspondientes combinaciones. Los más importantes son los siguientes:

La Coctelera o shaker:

Es fundamental para mezclar los ingredientes, sobre todo para cócteles que contengan huevo, fruta, nata o azúcar. El shaker es una botella de plata, vidrio o acero inoxidable que se abre por la mitad; la parte inferior es parecida a un vaso grande. Algunos modelos llevan el colador incorporado, pero, en general, no son aconsejables porque los pequeños orificios se obturan fácilmente con los residuos de los zumos de los agrios o la pulpa de la fruta.



Fig.5 Coctelera o shaker.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Mezclador o mixer:

Se suele llamar vaso de mezcla; casi siempre es de vidrio. Se usa para las mezclas que no es preciso agitar. También puede usarse para ello la parte inferior de la coctelera en caso de que no se disponga de éste.



Fig 6. Mezclador o mixer.
Fuente: Kanashiro, 2010

Colador o strainer:

Es de metal plateado y está provisto de una espiral. Sirve para impedir que los cubitos de hielo o los pedacitos de fruta caigan en el vaso cuando se vierte el cóctel.



Fig 7. Colador o strainer.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Cuchara de bar:

Se trata de una cucharilla de mango muy largo que sirva para mezclar y dosificar los ingredientes. En general una cucharilla de bar tiene una capacidad de 5 cc. También es muy útil para realizar cócteles como la sangría ya que permite remover de una manera muy sencilla e higiénica.



Fig 8. Cuchara de bar.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Vaso medidor o dosificador:

Es un vaso graduado que sirve para dosificar la cantidad de líquido que se ha de mezclar.



Fig 9. Vaso Medidor.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Hielera:

Recipiente de plata, cristal o acero inoxidable; algunos son de plástico isotérmico.



Fig 10. Hielera.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Pinza para hielo:

Las pinzas para coger los cubitos de hielo son de acero inoxidable. Son muy importantes ya que sin ellas resulta muy difícil poder trabajar con rapidez y efectividad.

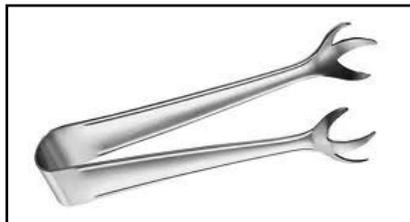


Fig 11. Pinza para hielo.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Cuchillo de bar:

Tiene que estar bien afilado, quizá de sierra y acabar en doble punta para poder pinchar los pedacitos de los agrios. Este tipo de cuchillos va muy bien

pues ayuda a no tener que manipular en exceso los pedacitos de los agrios e incluso evita el tener las manos pringosas (cosa que refuerza la imagen del que prepara los cócteles).



Fig 12. Cuchillo de bar.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Pelador:

Sirve para preparar decorados con la cáscara fileteada de la naranja o el limón, evitando cortar también la parte blanca de la fruta, de difícil digestión.



Fig 13. Pelador.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Sacacorchos:

Sólido y de fácil empleo, suele llevar incorporado un cuchillito para cortar las cápsulas de las botellas; las espirales se encuentran distanciadas y son amplias para que no se rompan los tapones. Es muy interesante pues se puede maravillar a nuestros invitados mostrándoles el ritual de apertura de las botellas, además de ser uno de los utensilios de trabajo más importantes de un camarero.



Fig 14. Sacacorchos.
Fuente: Kanashiro, 2010.

2.9- Cristalería del bar.

Los vasos y copas utilizadas en el servicio, preferentemente deben ser transparentes y de diseño clásico, para así apreciar con nitidez todos los tipos de cocteles.

Vasos largos o long drinks

Pueden ser de diferentes modelos pero todos con una capacidad de 10 a 12 onzas

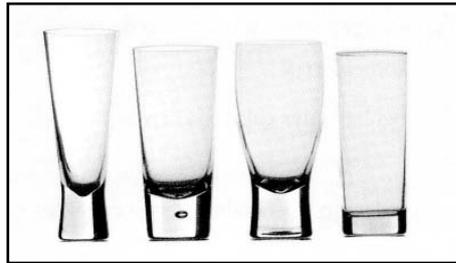


Fig 15. Vasos largos o long drinks.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Vasos highball.

Estos vasos son los más utilizados en los variados tipos de cocteles y whisky, ron gin y vodka. Tiene capacidades que van de 8.10 a 12 onzas. Es indispensable para servir tragos largos.

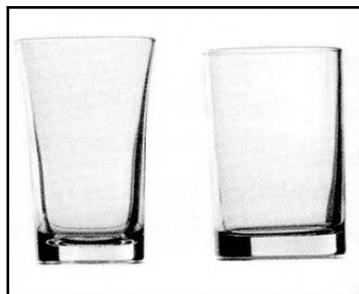


Fig 16. Vasos highball.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Vasos old fashioned.

Se usan estos vasos preferentemente para ofrecer bebidas que irán sobre hielo. También se utiliza para whisky. Su capacidad varía de 8 a 12 onzas.



Fig 17. Vasos old fashioned.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Copas cocktail.

Cuya capacidad es de 3 a 5 onzas, ideal para servir Martini, Manhattan, Gibson, etc.

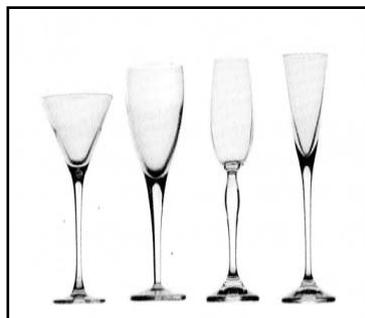


Fig 18. Copas cocktail.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Copas para coladas, altas y batidos.

Se utiliza para tragos largos, batidos, todos los que van en coladas. También se utilizan para la cerveza. Tiene una capacidad de hasta 12 onzas.

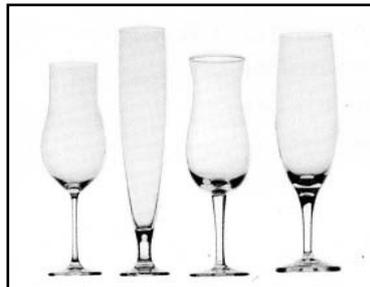


Fig 19. Copas para batidos
Fuente: Kanashiro, 2010.

Copas para cognac, brandy, snifer o balón.

Es una copa cuya forma resalta el bouquet de los aguardientes como el cognac y el brandy. Existen de diferentes capacidades que van desde un petit hasta 3000ml.

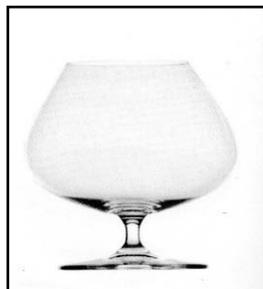


Fig 20. Copas balón.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Copas para champagne tipo tulipán.

Su forma alargada y estrecha, permite mantener el gas de los vinos espumantes y champagne durante más tiempo. Su capacidad es de 5 onzas. Su línea es atractiva y elegante.

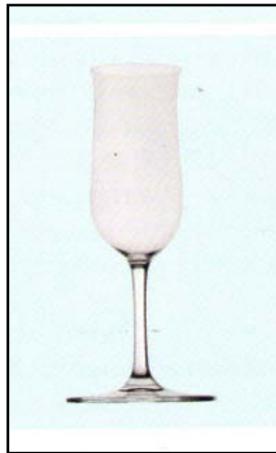


Fig 21. Copa tipo tulipán para champagne.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Copas para vino tinto.

En la actualidad encontramos copas que tienen capacidades mayores, lo que permite una mejor presentación y desarrollo de las cualidades de algunos vinos. La capacidad de esta copa preferentemente debe ser de 6 onzas.



Fig 22. Copa para vino tinto.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Copas para vino blanco.

Es alargado para impedir que la mano caliente el vino. La capacidad de estas copas es de 5 onzas.

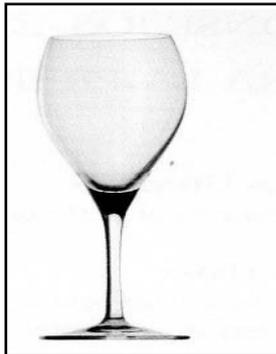


Fig 23. Copa para vino blanco.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Copas para champagne clásica.

Su forma chata, permite ser utilizada en los grandes brindis por su estabilidad, sin embargo el gas del champagne se dispara más rápidamente. Su capacidad es de 5 onzas.

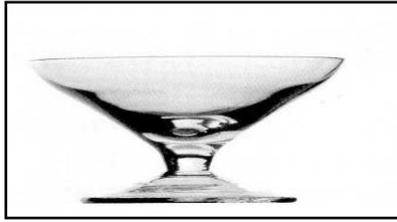


Fig 24. Copas para champagne
Fuente: Kanashiro, 2010.

Copas para licor.

Esta copa tiene una forma estrecha y ligeramente alargada, en esta copa se sirven todos los licores y combinaciones como losousse-coffe. La capacidad es mayor de 2 onzas.

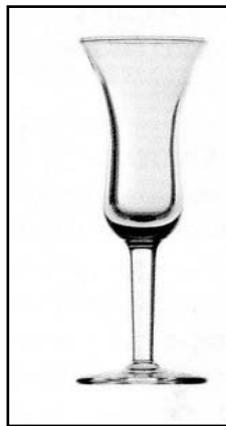


Fig 25. Copas para licor..
Fuente: Kanashiro, 2010.

Copas para Irish Coffee o refractarias.

Esta copa es utilizada para diferentes combinaciones calientes. Precisamente por eso tiene una manija. Su capacidad es de 6 a 8 onzas.

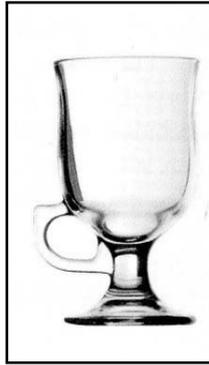


Fig 26. Copas para irish coffee.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Vasito cups.

Diseñado para servir especialmente tequila, pisco o whisky, también se lo llama vaso straight up. Su capacidad es de 2 onzas.



Fig 27. Vasito cups.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Jarras.

Existen diferentes diseños tamaños y capacidades, se las utiliza para servir diferentes combinaciones como de vino, champagne, jugos, también pueden ser sangrías o cups.



Fig 28. Jarras.
Fuente: Kanashiro, 2010.

2.10- Bebidas

2.10-1. Aguardiente

Tequila

El Tequila es un aguardiente elaborado en México, mediante la destilación del mosto fermentado que se obtiene del corazón del mezcal, ya que este es una bebida alcohólica resultante del proceso de destilación del jugo fermentado de las cabezas o piñas de agave cocidas.

(<http://es.wikipedia.org/>)

Ron⁹

El ron es una bebida alcohólica que se obtiene a partir de la caña de azúcar por fermentación, destilación y envejecimiento, generalmente en barricas de roble.

Vodka

Se produce generalmente a través de la fermentación de granos y otras plantas ricas en almidón, como el centeno, trigo, remolacha o patata. Normalmente el contenido de alcohol del vodka se encuentra entre 30% y 50% del volumen.

(<http://es.wikipedia.org/>)

Gin¹⁰

El Gin es una bebida alcohólica destilada que recibe su sabor propio de una variedad de fresas.

⁹Concepto obtenido de: (<http://www.jmarcano.com/>)

¹⁰Concepto obtenido de: (http://www.canaltrans.com/mordiendo_cristales/aguardientes/gin.html)

Brandy¹¹

El brandy es un aguardiente obtenido a través de la destilación del vino, casi siempre con un 36–40% (hasta un 60%) de volumen de etanol.

Pisco¹²

El Pisco es un aguardiente de uva, fruto de la destilación de mostos frescos en alambiques que no rectifican el producto. El pisco así obtenido debe tener un color transparente o ligeramente ambarino, con un contenido de alcohol puro que fluctúa alrededor de los 42°.

Whisky¹³

Es la bebida alcohólica obtenida de la destilación del fermento de granos de cereal molidos y añejados en barriles de madera, tradicionalmente de roble blanco. Su graduación calórica, según su productor, oscila entre los 35° a 50°. Esta bebida, en Inglaterra y Canadá se conoce como Whisky, mientras que en Irlanda y Estados Unidos como Whiskey. Macek, (2011).

¹¹Concepto obtenido de: (<http://www.alambiques.com/brandy.htm>)

¹²Concepto obtenido de: (www.deperu.com/pisco/ - Perú)

¹³Concepto obtenido de: (www.zonadiet.com/bebidas/a-whisky.htm)

2.10-2. Licores o Dulces

Licor de café

El licor de café es un licor a base de café, azúcar y brandy u orujo, que puede ser consumido solo o como ingrediente de postres o cócteles.

(es.wikipedia.org/)

Licor de chocolate¹⁴

El licor de chocolate es producido a partir de granos de cacao que han sido fermentados, secados, tostados y separados de su cáscara. Los granos se muelen y se convierten en la masa o pasta de cacao. El licor de chocolate contiene aproximadamente 53% de manteca de cacao (grasa), alrededor del 17% de carbohidratos, 11% de proteínas, 6 % de taninos, teobromina y 30 grados de alcohol.

¹⁴Concepto obtenido de: (www.elgrancatador.com/2011/05/16/el-licor-de-chocolate - España)

2.10-3. Aperitivos

Vermouth¹⁵

El Vermouth, como decía, es un vino aromatizado, con una graduación alcohólica no menor al 16% y no mayor al 21%, obtenido agregándole al vino blanco una hierba medicinal.

2.11- Decoración para cocteles.

La decoración de los cócteles es muy importante ya que debe ser estimulante y atractiva, jamás extravagante. En general los cócteles refrescantes a base de frutas permiten más elementos decorativos que los otros tipos de bebidas.

Recuerda que un cocktail se percibe con por el gusto, el olfato y la vista; es por esto que la importancia de la decoración de un coctel, junto a la elección de la cristalería, es algo fundamental a la hora de elaborar nuestros tragos.

Para la decoración de cocteles son importantes estas tres opciones:

Escarchado.

Es adornar el borde de la copa, con elementos de tipo granulados:

¹⁵ **Concepto obtenido de:** (feederico.com/el-origen-de-un-clasico-el-vermouth/)

- a) Se utiliza limón al cual se hace un corte en cruz al limón.

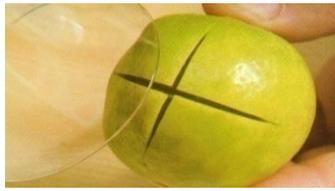


Fig 29. Escarchado.
Fuente: Kanashiro, 2010.

- b) Introducir el borde de la copa o vaso en el corte del limón y gire hasta que se humedezca con el jugo del limón.



Fig 30. Escarchado.
Fuente: Kanashiro, 2010.

- c) Humedezca el borde de la copa con jarabe de granadina o licor de colores. Mantenga la copa siempre boca abajo.



Fig. 31. Proceso de escarchado
Fuente: Kanashiro, 2010.

- d) Asiente la copa o vaso sobre un plato que contenga azúcar granulada.

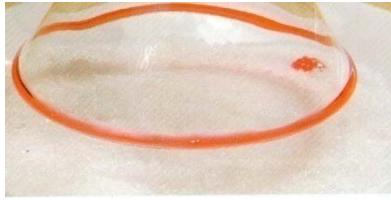


Fig 32. Copa introducida al azúcar.
Fuente: Kanashiro, 2010.

- e) Borde de la copa coronada o escarchada de color azul.



Fig 33. Copa escarchada.
Fuente: Kanashiro, 2010.

Adornado.

Significa la inventiva, la elegancia, todo conjugado para satisfacer la visión de un resultado final. Puede ser el coctel más sencillo en cuanto a su preparación se refiere, pero si va adornado con encanto y distinción, será el más atractivo y tal vez el más deseado.

Coloreado.

Es dar color al coctel, que es definitivo en su preparación final. Para esto tenemos una serie de licores y jarabes que dan una textura especial al mismo, puesto que la densidad de los distintos líquidos es diferente. Esto nos hace recordar que muchos cocteles deben guardar un orden al mezclar los ingredientes. Entre otros colorantes, tenemos: granadina o concentrado de cereza, crema de menta verde, jugo de uva, así como los jarabes o extractos de frutas, como piña, maracuyá, guayaba, banano, y las diferentes anilinas.

2.12- La Rosa (*Rosa spp*)



Fig. 34. Planta de Rosa Nevado Roses.
Fuente: Ortiz 2011.

2.12-1. Reseña Histórica

Desde Enero de 1998, NEVADO ECUADOR, construyó su finca de rosas en una suave pendiente en la zona más templada de la provincia de Cotopaxi, (sur de Quito) por una razón - control de calidad.

Seleccionaron esta área, por el clima de la región, la altura, el agua y la bondad del terreno ya que todos estos factores permiten lograr un cultivo de alta calidad, bajo todas las normas existentes para este cultivo, el 80% de la producción se exporta, la floricultora NEVADO ECUADOR, cuenta con dos fincas, las mismas que se encuentran situadas en los cantones Mulalillo (12°C) y Pujilí (14°C), las mismas que se encuentran a 2.750 y 2.950 metros de altitud; a una distancia aproximada de 140 kilómetros de Quito - Ecuador. En la actualidad, las dos fincas tienen una superficie aproximada de 45 hectáreas, ocupada con cultivo de rosas.

Descripción botánica.

Los rosales (*Rosa spp.*) son un conocido género de arbustos espinosos y floridos representantes principales de la familia de las rosáceas. Vulgarmente, las denominaciones "rosal" (planta), "rosa" (flor) y "escaramujo" (fruto) se usan indistintamente como nombres vulgares para *Rosa spp*¹⁶.

Aproximadamente 200 especies botánicas de rosas son nativas del hemisferio norte, aunque no se conoce la cantidad real debido a la existencia de poblaciones híbridas en estado silvestre. Actualmente, las variedades comerciales de rosa son híbridos¹⁷ de especies de rosa desaparecidas.

¹⁶**Rosa spp.**- Nombre científico que se da a toda clase de rosa.

¹⁷**Hibrido.**- Se llama híbrido al animal o al vegetal procesado por 2 individuos de distinta especie o raza. Lo que quiere decir que en plantas se coloca el polen de una variedad en los estigmas de otra por medio de ese cruce se obtiene una nueva planta.

Los primeros presentan largos tallos y atractivas flores dispuestas individualmente o con algunos capullos laterales, de tamaño mediano o grande y numerosos pétalos que forman un cono central visible. Los rosales floribunda presentan flores en racimos, de las cuales algunas pueden abrirse simultáneamente.

Las flores se presenta en una amplia gama de colores: rojo, blanco, rosa, amarillo, lavanda, etc., con diversos matices y sombras. Éstas nacen en tallos espinosos y verticales

2.12-2. Cultivo en invernadero.



Fig. 35. Invernadero de Rosa Nevado Roses.
Fuente: Ortiz 2011.

Preparación del suelo.

Para el cultivo de rosas el suelo debe estar bien drenado y aireado para evitar encharcamientos, por lo que los suelos que no cumplan estas condiciones deben mejorarse en este sentido, emplear materia orgánica como compost, humus, enmiendas, etc. La finca Nevado Ecuador le tomo alrededor de 5 años el acondicionamiento del suelo utilizando los insumos mencionados anteriormente para desarrollar el cultivo orgánico de rosas.

Las rosas toleran un suelo ácido, aunque el pH debe mantenerse en torno a 6. No toleran elevados niveles de calcio, desarrollándose rápidamente la clorosis debido al exceso de este elemento. Tampoco toleran elevados suelos salinos.

La desinfección del suelo puede llevarse a cabo con calor u otro tratamiento que cubra las exigencias del cultivo. En caso de realizarse fertilización de fondo, es necesario un análisis de suelo previo.

Plantación.

En el país se siembra todo el tiempo. En cuanto a la distancia de plantación se realiza en 2 filas de 40 x 20 cm ó 60 x 12,5 cm con pasillos de 1 m, esto arroja una densidad de 6 a 8 plantas/m². De este modo se consigue un mantenimiento más sencillo y menores inversiones.

El tipo de injerto que se emplea es injertos de yema, en el cual se inserta sobre un patrón la variedad que se desea cultivar. El material para los patrones se obtiene de plantas que han sido tratadas previamente para la eliminación de virus y otras enfermedades. A este material se elimina las espinas luego se le hace un corte diagonal de 20 a 21 cm, y se coloca la yema de la variedad.

Fertirrigación.

La fertilización¹⁸ se realiza a través de riego, teniendo en cuenta el abonado de fondo que se aportó al principio del ciclo de cultivo, en caso de haberse realizado. Posteriormente es conveniente controlar los parámetros de pH y conductividad eléctrica de la solución del suelo así como la realización de análisis foliares.

El pH puede regularse con la adición de ácido y teniendo en cuenta la naturaleza de los fertilizantes. Así, por ejemplo, las fuentes de nitrógeno como el nitrato de amonio y el sulfato de amonio, son altamente ácidas, mientras que el nitrato cálcico y el nitrato potásico son abonos de reacción alcalina.

¹⁸**Fertirrigación** o fertigación, son los términos para describir el proceso por el cual los fertilizantes son aplicados junto con el agua de riego. Este método es un componente de los modernos sistemas de riego a presión como; aspersión, microaspersión, pivote central, goteo, exudación, etc. Con esta técnica, se puede controlar fácilmente la parcialización, la dosis, la concentración y la relación de fertilizantes

Si el pH del suelo tiende a aumentar, la aplicación de sulfato de hierro da buenos resultados. El potasio suele aplicarse como nitrato de potasio, el fósforo como ácido fosfórico o fosfato monopotásico y el magnesio como sulfato de magnesio. (Linares, 2004)

Formación de la planta y poda posterior.



Fig. 36. Planta de Rosa Nevado Roses.
Fuente: Ortiz 2011.

Los arbustos de dos años ya tienen formada la estructura principal de las ramas y su plantación debe realizarse en forma que el injerto de yema quede a nivel del suelo o enterrado cerca de la superficie.

Las primeras floraciones tenderán a producirse sobre brotes relativamente cortos y lo que se buscará será la producción de ramas y más follaje antes de que se establezca la floración, para lo cual se separan las primeras yemas florales tan pronto son visibles.

Las ramas principales se acortan a cuatro o seis yemas desde su base y se eliminan los vástagos débiles. Puede dejarse un vástago florecer para confirmar la autenticidad de la variedad.

Hay que tener en cuenta que los botones puntiagudos producirán flores de tallo corto y éstos se sitúan en la base de la hoja unifoliada, la de tres folíolos y la primera hoja de cinco folíolos por debajo del botón floral del tallo.

En la mitad inferior del tallo las yemas son bastante planas y son las que darán lugar a flores con tallo largo, por lo que cuando un brote se despunta es necesario retirar toda la porción superior hasta un punto por debajo de la primera hoja de cinco folíolos.

Posteriormente la poda se lleva a cabo cada vez que se cortan las flores, teniendo en cuenta los principios antes mencionados.

2.12-3. Plagas y enfermedades.

La calidad de la flor de corte se determina en gran medida por la sanidad del cultivo, por lo que se recopila información de experiencias de expertos en el control fitosanitario de la rosa, para así poder impactar los mercados con flor de excelente calidad, toda esa experiencia se obtendrá de las prácticas y conocimientos adquiridos en el desarrollo del cultivo. Dentro del manejo orgánico se utiliza como herramientas de control de plagas y enfermedades bioles que son preparadas a partir de estiércol de ganado, ortiga, menta, sulfato de hierro manganeso y melaza, bajo un proceso cerrado herméticamente con una válvula de escape de gases y fermentación por un periodo de tiempo para poder usarlo en los cultivos de rosa.

Araña roja

Es la plaga más grave en el cultivo de rosal ya que la infestación se produce muy rápidamente y puede producir daños considerables antes de que se reconozca. Se desarrolla principalmente cuando las temperaturas son elevadas y la humedad ambiente es baja.

Inicialmente las plantas afectadas presentan un punteado o manchas finas blanco amarillentas en las hojas, posteriormente aparecen telarañas en el envés y finalmente se produce la caída de las hojas.

Pulgón verde

Se trata de un pulgón de 3 mm de longitud de color verdoso que ataca a los vástagos jóvenes o a las yemas florales, que posteriormente muestran manchas descoloridas hundidas en los pétalos posteriores. Un ambiente seco y no excesivamente caluroso favorece el desarrollo de esta plaga.

Trips

Los trips se introducen en los botones florales cerrados y se desarrollan entre los pétalos y el los ápices de los vástagos. Esto da lugar a deformaciones en las flores que además muestran daños en el tejido por la alimentación de los trips. Las hojas se van curvando alrededor de las orugas conforme se van alimentando.

Como medidas de control se recomienda: monitoreo y control preventivo desde el inicio de la brotación hasta que comiencen a abrir los botones florales; las aplicaciones deben realizarse de tal forma que penetre las yemas, alternando distintos principios activos para evitar resistencia.

Mildiú velloso

Esta enfermedad es considerada la más peligrosa del rosal ya que ocasiona una rápida defoliación, sino se actúa a tiempo puede resultar muy difícil recuperar la planta.

Se desarrolla favorablemente bajo condiciones de elevada humedad y temperatura, dando lugar a la aparición de manchas irregulares de color marrón o púrpura sobre el haz de las hojas, pecíolos y tallos, en las zonas de crecimiento activo. En el envés de las hojas pueden verse los cuerpos fructíferos del hongo, apareciendo pequeñas áreas grisáceas. Para su control se recomienda una adecuada ventilación en el invernadero.

Oídio

Los síntomas de esta enfermedad son manchas blancas y pulverulentas, se manifiestan sobre tejidos tiernos como brotes, hojas, botón floral y base de las espinas. Las hojas también se deforman apareciendo retorcidas o curvadas.

Moho gris o botrytis

Su desarrollo se ve favorecido por las bajas temperaturas y elevada humedad relativa, dando lugar a la aparición de un crecimiento fúngico gris sobre cualquier zona de crecimiento. Asimismo hay que cuidar las posibles heridas

originadas en las operaciones de poda, ya que son fácilmente conquistadas por el patógeno.

Para su control es de gran importancia las prácticas preventivas, mantenimiento de la limpieza del invernadero, ventilación, con la eliminación de plantas o partes enfermas.

Agallas o tumores

Las agallas o tumores, se forman en el tallo hasta una altura de 50 cm sobre el suelo o en las raíces, penetrando por las heridas cuando la planta se desarrolla sobre suelo infectado.

2.12-4. Recolección, empaque y poscosecha.

El grado de apertura de las flores en el momento de la recolección, se establece tanto en función de los requerimientos del mercado, como del tiempo que se necesite para el transporte y de la variedad de que se trata. Por lo general se intenta conseguir que los tallos sean lo más largos posible.

Recolección.

La cosecha debe realizarse durante las horas menos calurosas del día, eliminando flores imperfectas. La clasificación se realiza en función de la longitud

del tallo de modo que la clase extra tiene un tallo de más de 90 cm, la primera de 80 a 90 cm, la segunda de 70 a 80 cm y la tercera de 50 a 70 cm.

A continuación se eliminan las hojas y espinas de los últimos 20 cm del tallo y se efectúa el embalaje en ramos de 20, 40 ó 60 unidades en cajas de 60 a 100 cm de longitud, 22 a 50 cm de anchura y de 9 a 10 cm de altura. Es preferible mantener las flores a una temperatura de 4° C durante las 4 horas previas a la manipulación.

Generalmente el corte de las flores se lleva a cabo en distintos estudios, dependiendo de la época de recolección. Así, en condiciones de alta luminosidad durante el verano, la mayor parte de las variedades se cortan cuando los sépalos del cáliz son reflejos y los pétalos aún no se han desplegado. Sin embargo, el corte de las flores durante el invierno se realiza cuando están más abiertas, aunque con los dos pétalos exteriores sin desplegarse. Si se cortan demasiado inmaduras, las cabezas pueden marchitarse y la flor no se endurece, ya que los vasos conductores del pedicelo aún no están suficientemente lignificados.

Postcosecha.

En la postcosecha intervienen varios factores, en primer lugar hay que tener en cuenta que cada variedad tiene un punto de corte distinto y por tanto el

nivel de madurez del botón y el pedúnculo¹⁹ va a ser decisivo para la posterior evolución de la flor, una vez cortada.

Los tallos cortados se van colocando en bandejas o cubos con solución nutritiva, sacándolos del invernadero tan pronto como sea posible para evitar la marchitez por transpiración de las hojas. Antes de formar ramos se colocan las flores en agua o en una solución nutritiva que contenga ácido cítrico o azúcar al 1,5- 2%, en una cámara frigorífica a 2-4° C para evitar la proliferación de bacterias. En caso de solo utilizar agua, debe cambiarse diariamente.

Una vez que las flores se sacan del almacén, se arrancan las hojas y espinas de la parte inferior del tallo. Posteriormente los tallos se clasifican según longitudes, desechando aquellos curvados o deformados y las flores dañadas.

La clasificación por longitud del tallo puede realizarse de forma manual o mecanizada. Finalmente, se procede a la formación de ramos por decenas que son enfundados en un film plástico y se devuelven a su almacén para un enfriamiento adicional (4-5° C) antes de su empaquetado, ya que la rosa cortada necesita de horas de frío antes de ser comercializada. **(Linares, 2004).**

¹⁹**Pedúnculo:** En Botánica se llama a la ramita o rabillo que sostiene una inflorescencia o un fruto tras su fecundación.

Comercialización.

La clasificación de las rosas se realiza según la longitud del tallo, existen pequeñas variaciones en los criterios de clasificación, las cuales se detallan a continuación:

Calidad EXTRA: 80-90 cm

Calidad PRIMERA: 70-80 cm

Calidad SEGUNDA: 60-70 cm

Calidad TERCERA: 50-60 cm

Calidad CORTA: 40-50 cm

Clasificación de las mini-rosas:

Calidad EXTRA: 60- 70 cm

Calidad PRIMERA: 50- 60 cm

Calidad SEGUNDA: 40-50 cm

Calidad TERCERA: 30-40 cm

Calidad CORTA: menos de 30 cm.

Es importante tener en cuenta que una rosa o mini-rosa de calidad EXTRA, además de cumplir con la longitud y consistencia del tallo, debe tener un botón

floral proporcionado y bien formado y el estado sanitario de las hojas y del tallo deben ser óptimos.

2.12-5. Propiedades Medicinales

La rosa flaming pale posee un alto contenido de vitamina B, C, K, taninos, ácido cítrico, pectina, caroteno.

El agua de estas rosas es utilizado en la curación de las heridas ya que es cicatrizante. La gran cantidad de vitamina “C” que contiene le proporcionan propiedades ya que es eficaz contra los resfriados y previene al organismo frente a las enfermedades aportándole resistencia.

Otro aspecto importante es que además se la utiliza en la elaboración de perfumes ya que este tipo de rosa tiene un aroma suave y delicado, se lo utiliza también en spas ya que por medio de este aroma hace que las personas se relajen.

Realizando un estudio del uso, este se viene dado desde la antigüedad, existen diferentes registros que datan que la reina Cleopatra usaba aceites preparados con pétalos de rosa como perfume; aceites relajantes eran utilizados por reyes y reinas de esa época por sus propiedades rejuvenecedoras de piel.

En la actualidad y con el avance de la tecnología se ha descubierto que la rosa no solo puede ser utilizada para el uso de la belleza o medicina, sino debido a muchos nutrientes puede ser utilizado en la gastronomía, ya sea en la elaboración de postres, cocina gourmet, y el uso que este estudio propone en la elaboración de cocteles, debido a su sabor y aromas especiales que dará un buen resultado con un toque especial ideal para paladares exigentes.

Es evidente que la rosa que se utiliza para estos fines no debe recibir el mismo tratamiento que la rosa tradicional, pues para el consumo humano tiene que ser producida de la forma más natural, evitando químicos tanto en abono como en repelente para insectos. Es por esta razón que se ha hecho la investigación de donde podemos adquirirla sin riesgo para la salud.

2.12-6. Variedades de rosas orgánicas

Nevado Ecuador S.A., el productor de rosas Premium ha lanzado su línea de Rosas Orgánicas comestibles para restaurantes y SPA, estas rosas fantásticas están disponibles en 4 colores rojo, verde, crema y rosada.

El objetivo se cumple después de varios años de tremenda labor, para producir rosas naturales sin químicos.

Variedad: Flaming Pale

Planta de gran porte y forma y de suavidad espléndida. Flaming Pale tiene un atractivo especial, como haberla cuidado en un antiguo jardín. Su color es intenso un color rosa claro que evoca la belleza.

Color: Rosa.

Longitud botón: 5-6 cm

Producción: de 80 a 100 tallos / año / m²

Longitud de tallo: 60 a 90 cm

Vida en florero: 15 días.

Número de pétalos: 40

Variedad: Dark Pink

La variedad Dark Pink se hace notar inmediatamente, transformándose en el centro del escenario. Es una planta de alta producción como intenso su color y vida en florero.

Color: Rosa intenso.

Longitud botón: 5-6 cm

Producción: 220 a 260 tallos / año / m²

Longitud del tallo: 60 – 90 cm

Vida en florero: 15 días.

Número de pétalos: 40

Variedad: Red

Variedad de intenso color que combina la flor grande con color penetrante que adorna y embellece cualquier rincón.

Color: Rojo intenso.

Longitud botón: 5-6 cm

Producción: 80 a 100 tallos / año / m2

Longitud del tallo: 60 – 90 cm

Vida en florero: 15 días.

Número de pétalos: 40

Variedad: White.

La variedad Blanca es una gran flor que parece florecer para siempre. La rosa es blanca como la nieve de color que tendrá un lugar especial en su corazón.

Color: Blanco

Longitud botón: 5-6 cm

Producción: 200 a 400 tallos / año / m²

Longitud del tallo: 60 – 90 cm

Vida en florero: 15 días.

Número de pétalos: 40

2.13- Esencia de Rosa.

La destilación es el método más comúnmente empleado para extraer los aceites esenciales de las flores, sin embargo existen otros métodos para elaborar esencias de flores entre estos tenemos el procedimiento de maceración con alcohol.

La obtención de esencias a través del proceso de maceración alcohólica, permite obtener esencias con características de aroma, color y sabor típicos de la rosa utilizada en este procedimiento.

Materiales necesarios:



Fig. 37. Materiales para extraer la esencia de rosa.
Fuente: Ortiz Adriana 2011.

- Alcohol de 96°.
- Azúcar granulada
- Un recipiente hermético de cristal.
- Pétalos de rosas frescas

Metodología:

- Retirar los pétalos de la rosa.



Fig. 38. Retirar pétalos.
Fuente: Ortiz Adriana 2011.

Retirar los pétalos de la rosas con sumo cuidado para que no se marchiten ni se rompan ya que si sucede esto se corre el riesgo de que pierda sus características organolépticas como: color, sabor y aroma.

- Los pétalos de rosa se colocan en frasco hermético cuidadosamente, hasta que cubra 3/4 partes del mismo.



Fig. 39. Colocar los pétalos en el frasco.
Fuente: Ortiz Adriana 2011.

- Se añade el alcohol hasta cubrir totalmente los pétalos de las rosas.



Fig. 40. Incorporación del alcohol.
Fuente: Ortiz Adriana 2011.

El alcohol se encarga de extraer el aroma, sabor y color de los pétalos.

- Colocar el azúcar que le da propiedades edulcorantes a la mezcla.



Fig. 41. Incorporación de la azúcar.
Fuente: Ortiz Adriana 2011.

- Cerrar herméticamente para evitar la evaporación de la esencia y dejar reposar durante 21 días en un lugar oscuro y cálido.



Fig. 42. Cerrado herméticamente.
Fuente: Ortiz Adriana 2011.

- Una vez cumplidos los 21 días de reposo se filtra la mezcla con un tamiz y se obtiene la esencia.



Fig. 43. Maceración terminada.
Fuente: Ortiz Adriana 2011.

- Etiquetar y guardar en frascos de vidrio.



Fig. 44. Esencia.
Fuente: Ortiz Adriana 2011.

Se recomienda envasar en botellas de vidrio transparente que mantienen sus características como: color, olor y espesor.

CAPITULO III. MARCO METODOLOGICO.

3. Materiales y métodos

3.1-Materiales.

- Material vegetal. Pétalos de rosa variedad Flaming Pale producida por la finca Nevado Ecuador.
- Licores.
- Cristalería.
- Equipo de Coctelería.

3.2-Métodos de Investigación

Esta investigación es de tipo documental y experimental. Es documental puesto que para obtener información sobre el tema se precisó de la revisión de material bibliográfico referido al mismo. Y es experimental ya que los datos se obtuvieron de manera directa mediante ensayos tanto de cómo se cultivan las rosas orgánicas, la obtención de la esencia orgánica y también de la preparación de cocteles.

3.2-1. Recetario de cocteles.

3.2-1.1. Cocteles aperitivos.

Un cóctel aperitivo tiene la función de estimular el apetito. Suele ser seco o cítrico, valiéndose para esto de elementos cítricos y diferentes licores, se presenta en vaso de trago corto, o bien en copa tipo cóctel.

NOMBRE DEL COCTEL: San Valentín

PORCIONES: 1 pax



	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Ron Blanco Bacardy	4 oz	25.36onzas/\$13.00	\$2.05
3	-Esencia de rosa	0.5 oz	8.45oz/\$22.00	\$1.30
3	Soda Sprite	5 oz	67.62oz/\$1.00	\$0.07
4	Hielo troceado			
			Costo Total	\$3.42

Preparación del coctel

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera y servir.

Decoración

Rosa entera en la copa y sorbete.

Cristalería

Cocktail.

NOMBRE DEL COCTEL: Cielo Azul

PORCIONES: 1 pax



	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Ron blanco Bacardy	½ oz	25.36oz/\$13.00	\$0.25
2	Vermouth	1 oz	25.36oz/\$12.70	\$0.50
3	Tequila	½ oz	25.36oz /\$15.50	\$0.31
4	Curacao Azul	1 oz	23.67oz/\$10.11	\$0.43
5	Esencia de rosa	0.5 oz	8.45oz/\$22.00	\$1.30
6	Agua Tónica	5 oz	67.62oz/\$1.10	\$0.08
7	Hielo Troceado	5		
			Costo Total	\$2.87

Preparación del coctel

Mesclar todos los ingredientes en la coctelera, servir y llenar la copa con agua tónica.

Decoración

Cereza, pétalo de rosa y sorbete.

Cristalería

Largo.

NOMBRE DEL COCTEL: Paisaje

PORCIONES: 1 pax



	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Agua ardiente	½ oz	33.81oz/\$5.00	\$0.09
2	Vermouth blanco seco	1 oz	25.36oz/\$12.70	\$0.50
3	Crema de leche	1 oz	16.91/\$1.70	\$0.10
4	Esencia de rosa	1 oz	8.45oz/\$22.00	\$2.60
5	Colorante	3 gotas		
6	Hielo	5		
			Costo Total	\$3.29

Preparación del coctel

Mesclar todos los ingredientes en la coctelera batirlos bien y servir.

Decoración

Cereza junto con una hoja de la rosa.

Cristalería

Old Fashioned escarchado.

NOMBRE DEL COCTEL: Rebelde

PORCIONES: 1 pax



	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Agua ardiente	2 oz	33.81oz/\$5.00	\$0.30
2	Esencia de rosa	1 oz	8.45oz/\$22.00	\$2.60
3	Jugo de limón	2 oz	33.81oz/\$0.80	\$0.04
4	Agua tónica	5 oz	67.62oz/\$1.10	\$0.08
5	Cubos de hielo	4		
			Costo Total	\$3.02

Preparación del coctel

Mesclar en todos los ingredientes en la coctelera menos el agua tónica ya que al final de la preparación llenamos la copa con dicho ingrediente.

Al final le adicionan una cucharadita de azúcar.

Decoración

Al borde de la copa con una pétalo de rosa, cereza y sorbete.

Cristalería

Coctel.

NOMBRE DEL COCTEL: Luzbell

PORCIONES: 1 pax



	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Tequila	2 onza	25.36oz/\$15.50	\$1.22
2	Cinzano o vino	½ onza	33.81oz/\$6.50	\$0.10
3	Vermouth	1 onza	25.36oz/\$12.70	\$0.50
4	Granadina	½ onza	33.81oz/\$1.50	\$0.02
4	Esencia de rosa	0.5 oz	8.45oz/\$22.00	\$1.30
5	Cubos de hielo	5		
			Costo Total	\$3.14

Preparación del coctel

Mesclar todos los ingredientes en la coctelera y servir en una copa helada.

Decoración

Quiwi, uvilla sombrilla y mezclador.

Cristalería

Larga escarchada de color azul

3.2-1.2. Cocteles digestivos

Son cocteles que se sirven luego de la comida a estos también se los puede llamar coctel de postre, contienen algunos ingredientes como crema de leche, helados, jarabes combinados con diferentes licores.

NOMBRE DEL COCTEL: Ensueño

PORCIONES: 1 pax

	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Brandy	1 onza	25.36oz/\$15.35	\$0.61
2	Crema de chocolate	1 onzas	25.36oz/\$9.00	\$0.35
3	Amaretto	1 onza	25.36oz/\$8.15	\$0.32
4	Crema de leche	1 oz	16.91/\$1.70	\$0.10
5	Esencia de rosa	0.5 oz	8.45oz/\$22.00	\$1.30
8	Hielo	5		
			Costo Total	\$2.68

Preparación del coctel

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera y servir.

Decoración

Quiwi, pétalo, cereza y sorbete.

Cristalería

Coctel



NOMBRE DEL COCTEL: Erótico

PORCIONES: 1 pax.

	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Vodka	4 oz	25.36oz/\$8.00	\$1.26
2	Crema de leche	1 oz	16.91/\$1.70	\$0.10
3	Esencia de rosa	0.5 oz	8.45oz/\$22.00	\$1.30
4	Jugo de cereza	3 oz	16.91oz/\$1.99	\$0.35
5	Hielo	5		
			Costo Total	\$3.01

Preparación del coctel

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera y servir.

Adorno

Pétalos, uvilla, cereza sombrilla y sorbete.

Cristalería

Coctel.



NOMBRE DEL COCTEL: Bikini rosa

PORCIONES: 1 pax

	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Crema de cacao	4 onzas	25.36oz/\$9.00	\$1.41
2	Vermouth	2 onzas	25.36oz/\$12.70	\$1.00
3	Ron Bacardy	½ onza	25.36onzas/\$13.00	\$0.26
4	Leche evaporada	4 onzas	33.81oz/\$2.10	
5	Crema de leche	1 oz	16.91/\$1.70	\$0.10
6	Esencia de rosa	0.5 oz	8.45oz/\$22.00	\$1.30
7	Hielo	5		
			Costo Total	\$4.07

Preparación del coctel

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera y servir en copa helada.

Adorno

Hojas, pétalos de rosa, uvilla, sorbete y removedor.

Cristalería

Coctel escarchada, color rosa.



NOMBRE DEL COCTEL: Rosa colada

PORCIONES: 1 pax

	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Ron Bacardy	4 oz	25.36onzas/\$13.00	\$2.05
2	Crema de chocolate	2 oz	25.36oz/\$9.00	\$0.70
3	Leche evaporada	3 oz	33.81oz/\$2.10	\$0.18
4	Crema de leche	1 oz	16.91/\$1.70	\$0.10
5	Esencia de rosa	0.5 oz	8.45oz/\$22.00	\$1.30
6	Colorante rojo	4 gotas		
7	Cubos de hielo	5		
			Costo Total	\$3.33

Preparación del coctel

Mezclar en la coctelera todos los ingredientes y servir..

Decoración

Cereza, sombrilla y sorbete.

Cristalería

Coffee o refractaria.



NOMBRE DEL COCTEL: Sensible

PORCIONES: 1 pax

	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Amaretto	4 oz	25.36oz/\$8.15	\$1.28
2	Vermouth rojo	1 oz	25.36oz/\$12.70	\$0.50
3	Crema de leche	1 oz	16.91/\$1.70	\$0.10
4	Esencia de rosa	1 oz	8.45oz/\$22.00	\$2.60
5	Cubos de hielo	5		
			Costo Total	\$4.48

Preparación del coctel

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera y servir.

Adorno

Cereza uvilla y sorbete.

Cristalería

Old Fashioned.



3.2-1.3. Cocteles Refrescantes

Combinados con ingredientes que tienden a calmar la sed. Se emplean por lo general bebidas gaseosas, aguas minerales o tónicas, soda, jugos de frutas.

NOMBRE DEL COCTEL: Lady Rose

PORCIONES: 1 pax



	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Zhumir seco	2 oz	25.36onzas/\$8.25	\$0.65
2	Esencia de rosa	1 oz	8.45oz/\$22.00	\$2.60
3	Néctar de durazno	2 oz	33.81/\$1.80	\$0.10
4	Granadina	1 oz	33.81oz/\$1.50	\$0.04
5	Cubos de hielo	4		
			Costo Total	\$3.39

Preparación del coctel

Servir directamente en una copa. Siguiendo el orden de la receta.

Adorno

Media luna de limón, uvilla, pétalo, cereza y sorbetes.

Cristalería

Highball.

NOMBRE DEL COCTEL: Verano

PORCIONES: 1 pax



	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Ron	4 oz	25.36onzas/\$13.00	\$2.05
2	Esencia de rosa	0.5 oz	8.45oz/\$22.00	\$1.30
3	Néctar de piña	4 oz	33.81/\$1.85	\$0.21
4	Néctar de naranja	4 oz	33.81/\$1.90	\$0.22
5	Cubos de hielo	4		
			Costo Total	\$3.78

Preparación del coctel

Servir directamente en una copa. Siguiendo el orden de la receta.

Adorno

Piña, pétalo de rosa, uvilla y sorbete.

Cristalería

Highball.

NOMBRE DEL COCTEL: Escarlata

PORCIONES: 1 pax



	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Pisco	4 onza	25.36oz/\$15.00	\$2.36
3	Esencia de rosa	0.5 oz	8.45oz/\$22.00	\$1.30
3	Granadina	½ onza	33.81oz/\$1.50	\$0.02
4	Cubos de hielo	6		
			Costo Total	\$5.55

Preparación del coctel

Servir directamente en una copa. Siguiendo el orden de la receta.

Adorno

Removedor y sorbete

Cristalería

Largo.

NOMBRE DEL COCTEL: Sublime

PORCIONES: 1 pax



	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Vodka	2 oz	25.36oz/\$8.00	\$0.63
2	Gin	1 oz	25.36onzas/\$23.00	\$0.91
3	Crema de mente verde	1 oz	25.36oz/\$9.00	\$0.35
4	Esencia de rosa	1 oz	8.45oz/\$22.00	\$2.60
5	Soda manzana	6 oz	67.62oz/\$1.00	\$0.09
6	Cubos de hielo	5		
			Costo Total	\$4.58

Preparación del coctel

Mezclar en una coctelera todos los ingredientes, servir y al final llenar la copa con soda de manzana.

Decoración

Al borde de la copa adornar con media luna de Quiwi y pétalo de rosa.

Cristalería

Larga.

NOMBRE DEL COCTEL: Nube de pétalo azul

PORCIONES: 1 pax



	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
0	Vodka	2 onza	25.36oz/\$8.00	\$0.63
1				
2	Curacao azul	1 onzas	23.67oz/\$10.11	\$0.43
3	Esencia de rosa	1 oz	8.45oz/\$22.00	\$2.60
4	Cubos de hielo	4		
			Costo Total	\$3.66

Preparación del coctel

Servir directamente en una copa. Siguiendo el orden de la receta.

Adorno

Triangulo de piña, pétalo de rosa y uvilla.

Cristalería

Coctel escarchada.

3.2-1.4. Cocteles Afrodisiacos

Los cocteles afrodisíacos son una de las mejores herramientas con las que puedes contar a la hora de lograr una dosis extra de pasión. Las bebidas alcohólicas suelen ser interesantes estimulantes sexuales -siempre que se beban

con moderación y mucho más, algunas específicas, que combinadas con algunas frutas resultan maravillosas para este fin.

NOMBRE DEL COCTEL: Adriana Dream

PORCIONES: 1 pax

	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Whisky	2 onza	25.36oz/\$24.00	\$1.89
2	Brandy	2onzas	25.36oz/\$15.35	\$1.21
3	Crema de leche	1 oz	16.91/\$1.70	\$0.10
4	Esencia de rosa	0.5 oz	8.45oz/\$22.00	\$1.30
5	Leche	2 oz	33.81oz/\$1.25	\$0.07
6	Yema de huevo	1 unid	\$0.10	\$0.10
7	Leche condensada	1 oz	33.81oz/\$2.10	\$0.06
8	Cubos de hielo	4		
			Costo Total	\$4.73

.Preparación del coctel

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera por 2 minutos y luego servir.

Decoración

Pétalo de rosa, cereza y sorbete.



Cristalería

Coctel.

NOMBRE DEL COCTEL: Rosa Pasión

PORCIONES: 1 pax

	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Champagne	2 onza	25.36oz/\$23.00	\$1.81
2	Esencia de rosa	1 oz	8.45oz/\$22.00	\$2.60
3	Jugo de limón	½ onza	33.81oz/\$0.80	\$0.01
4	Huevo	1 unid	\$0.10	\$0.10
5	Leche evaporada	2 onzas	33.81oz/\$2.10	\$0.12
6	Azúcar impalpable	c/n		
7	Cubos de hielo	4		
			Costo Total	\$4.64

Preparación del coctel

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera por 3 minutos y por ultimo servir.

Adorno

Uvilla, pétalo de rosa, sombrilla y sorbete.

Cristalería

Larga o flauta.



NOMBRE DEL COCTEL: Fantasía

PORCIONES: 1 pax

	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Vodka	2 oz	25.36oz/\$8.00	\$0.63
2	Brandy	1 z	25.36oz/\$15.35	\$0.61
3	Crema de cacao	1 oz	25.36oz/\$9.00	\$0.35
4	Crema de chocolate	1 oz	25.36oz/\$9.00	\$0.35
5	Crema de leche	1 oz	16.91/\$1.70	\$0.10
6	Esencia de rosa	1 oz	8.45oz/\$22.00	\$2.60
7	Leche evaporada	3 oz	33.81oz/\$2.10	\$0.19
8	Cubos de hielo	6		
			Costo Total	\$4.83

Preparación del coctel

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera por 1 minuto y servir.

Adorno

Uvilla, pétalo, sombrilla y sorbete.

Cristalería

Coffee o refractaria.



NOMBRE DEL COCTEL: Camino al corazón

PORCIONES: 1 pax

	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Vino espumoso	2 onza	25.36oz/\$15.00	\$1.18
2	Crema de cacao	2 onzas	25.36oz/\$9.00	\$0.71
3	Crema de leche	1 oz	16.91/\$1.70	\$0.10
4	Esencia de rosa	1 oz	8.45oz/\$22.00	\$2.60
5	Leche evaporada	3 onzas	33.81oz/\$2.10	\$0.19
6	Leche condensada	3 onzas	33.81oz/\$2.10	\$0.19
7	Cubos de hielo	5		
			Costo Total	\$4.97

Preparación

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera y servir.

Decoración

Pétalo de rosa, cereza, sorbete y removedor.

Cristalería

Coctel.



NOMBRE DEL COCTEL: Quita sueños

PORCIONES: 1 pax

	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo x Ingre.
1	Crema de cacao	1 onza	25.36oz/\$9.00	\$0.35
2	Champagne	1 onzas	25.36oz/\$13.00	\$0.51
3	Curacao azul	1 onza	23.67oz/\$10.11	\$0.43
4	Crema de leche	1 oz	16.91/\$1.70	\$0.10
5	Esencia de rosa	1 oz	8.45oz/\$22.00	\$2.60
6	Leche evaporada	2 onzas	33.81oz/\$2.10	\$0.12
7	Leche condensada	2 onzas	33.81oz/\$2.10	\$0.12
8	Yema de huevo	1 unid	\$0.10	\$0.10
9	Colorante azul	3 gotas		
10	Cubos de hielo	4		
			Costo Total	\$4.33

Preparación del coctel

Mezclar todos los ingredientes en la coctelera y servir.

Adorno

Pétalo de rosa, cereza, sorbete y removedor.

Cristalería

Coctel.



3.2-2. Evaluación sensorial

3.2-2.1. Diseño de encuesta

La encuesta se diseñó tomando en cuenta dos parámetros importantes: la intencionalidad de los clientes potenciales en consumir los cocteles a base de pétalos de rosa, y la percepción que estos tendrían al probar el producto.

La encuesta permite medir en base de los gustos y preferencias del consumidor la tendencia de consumo que podría experimentar el menú de cocteles que se elaboró.

3.2-2.2. Tamaño de muestra

Todo estudio lleva implícito en la fase de diseño la determinación del tamaño muestral necesario para la ejecución del mismo (Pita, 1996). El no realizar dicho proceso, puede llevarnos a dos situaciones diferentes: primera que realicemos el estudio sin el número adecuado de consumidores, con lo cual no podremos ser precisos al estimar los parámetros. La segunda situación es que podríamos estudiar un número innecesario de consumidores, lo cual lleva implícito no solo la pérdida de tiempo e incremento de recursos innecesarios sino que además la calidad del estudio, dado dicho incremento, puede verse afectada en sentido negativo.

Se determinó el número de la muestra en base a la fórmula de tamaño muestral:

$$n = \frac{Z_{\alpha}^2 * p * q}{d^2}$$

Donde:

n = tamaño de muestra requerido (n= 114)

Z_α² = es el nivel de seguridad o fiabilidad del 95% (Z= 1,96)

p = proporción esperada cuyo valor es 0,5

q = corresponde a (1 – p) (q=0,95)

d = margen de error de 4% (d=0,04)

El Universo se consideró en la ciudad de Quito que tiene 2 millones de habitantes. La población que se encuentra entre los 18 años en adelante son aproximadamente 1.2 millones de habitantes. Se determinó que para un nivel de fiabilidad del 95% y un margen de error de 4% se deben realizar 114 encuestas de aceptación del producto. Los encuestados son hombres y mujeres de 18 años en adelante; que consumen cocteles en la ciudad de Quito. La encuesta se realizó en sitios donde se expenden cocteles y bebidas alcohólicas.

3.2-3. Análisis de datos.

El análisis de datos se realizará en base a los resultados que arrojen las encuestas realizadas.

Con este análisis se pretende conocer la aceptación que pueden tener estos cocteles al ser degustados por paladares exigentes que están acostumbrados a beber cocteles, y este al ser una bebida no tradicional, puesto que está elaborado en base a la esencia de pétalos de rosa, causara sensación degustativa debido al ingrediente orgánico utilizado.

CAPITULO IV. PRESENTACION Y ANALISIS DE RESULTADOS.

4. MARCO EVALUATIVO

Una vez realizadas las encuestas de degustación de los cocteles hechos a partir de pétalos de rosa, se procedió a analizar los datos para obtener mediante gráficos de barras la tendencia de consumo que cada uno de estos produjo.

4.1-Análisis de encuestas.

4.1-1. Preferencias de consumo.

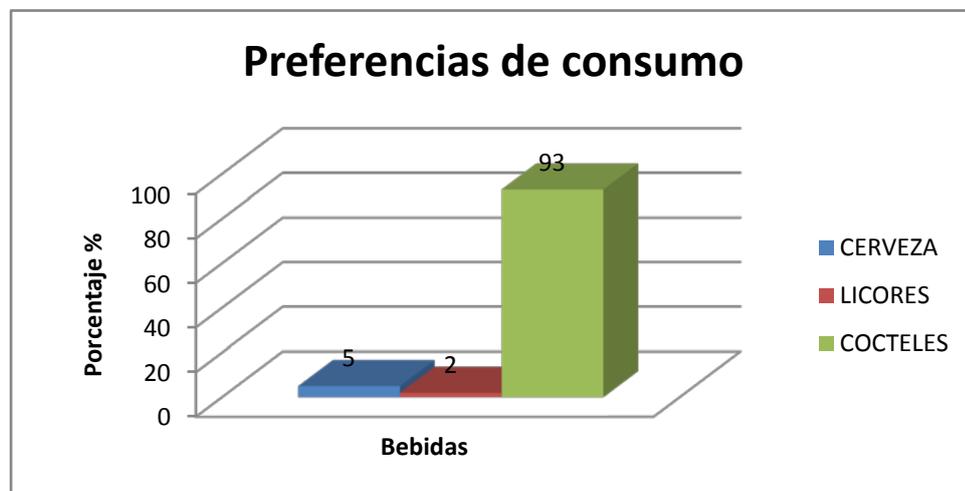


Gráfico 1. Preferencias de consumo de bebidas.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 1** se observa en cuanto a la pregunta de la encuesta sobre la preferencia de consumo del tipo de bebidas que los consumidores prefieren y

como resultado se vio que en primer lugar se encuentran los cocteles con un 93%, seguido de la cerveza con un 5% y los licores un 2%.

4.1-2. Frecuencia de consumo.

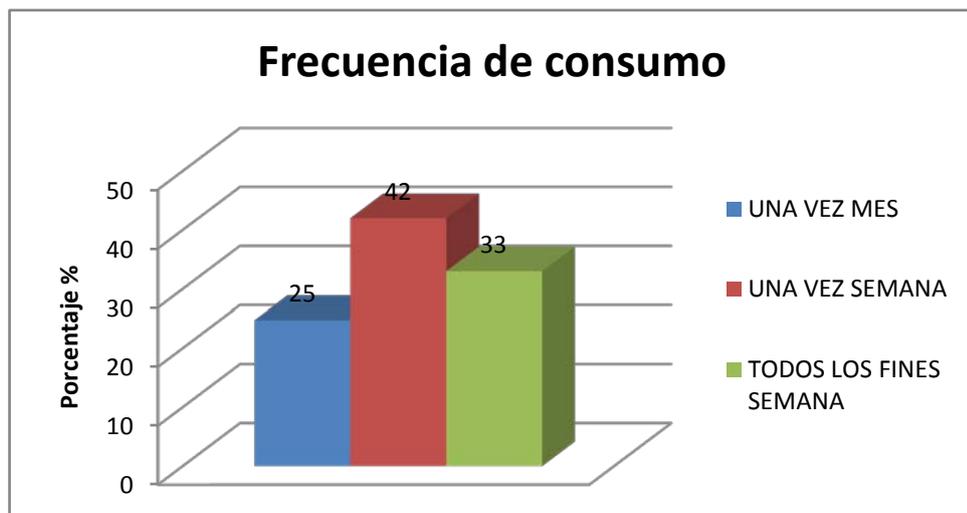


Gráfico 2. Frecuencia de consumo de bebidas.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 2** se observa cuanto a la pregunta de la encuesta sobre la frecuencia de consumo de las bebidas alcohólicas por parte de los encuestados que consumen cocteles, siendo el consumo semanal el que mayor porcentaje obtuvo con un 42%, mientras que el consumo todo los fines de semana ocupa el segundo lugar con 33% y el consumo mensual ocupó el 25%.

4.1-3. Tipo de coctel.

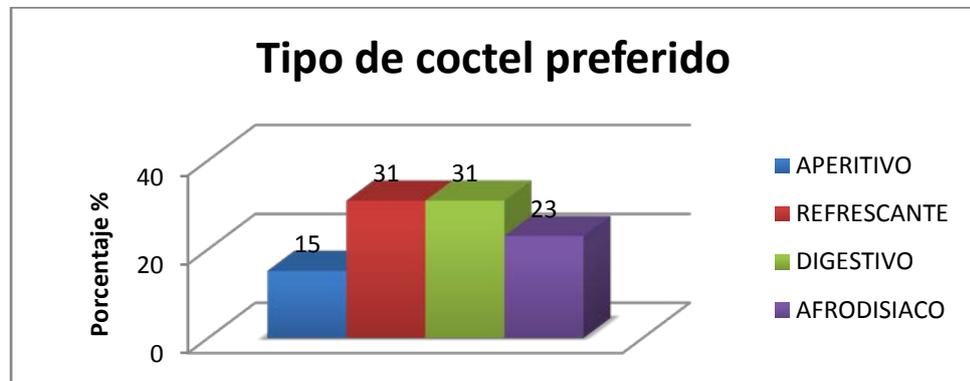


Gráfico 3. Tipo de coctel preferido
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 3** se observa el tipo de coctel que tiene mayor aceptación en el grupo de encuestados. Los cocteles refrescantes y digestivos comparten el mismo porcentaje de preferencia por parte de los consumidores con un 31% cada uno; seguido por el coctel afrodisíaco con un 23% y aperitivo con un 15%.

4.1-4. Características organolépticas de un coctel.

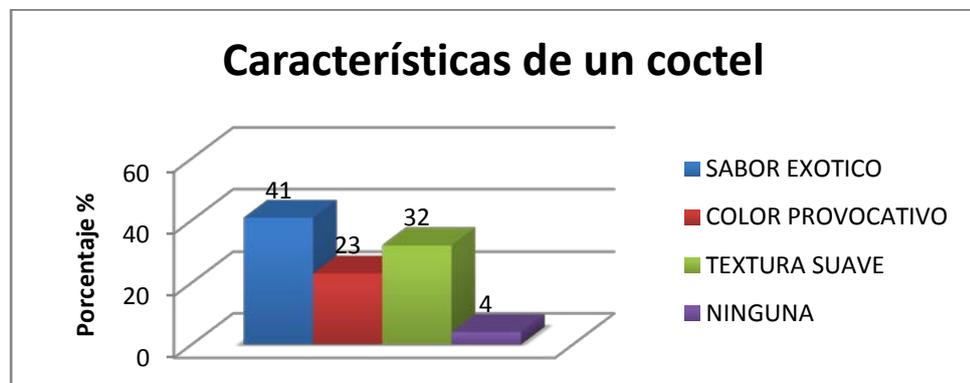


Gráfico 4. Características organolépticas de un coctel.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 4** se analiza las características organolépticas que un coctel debe tener.

Para el 41% de los encuestados un coctel debe tener un sabor exótico, para el 32% de los encuestados debe tener una textura suave, para el 23% de los encuestados un coctel debe tener un color atractivo y para el 4% de los encuestados no consideraron característica alguna como importante

4.1-5. Ingredientes a ser utilizados en un coctel.

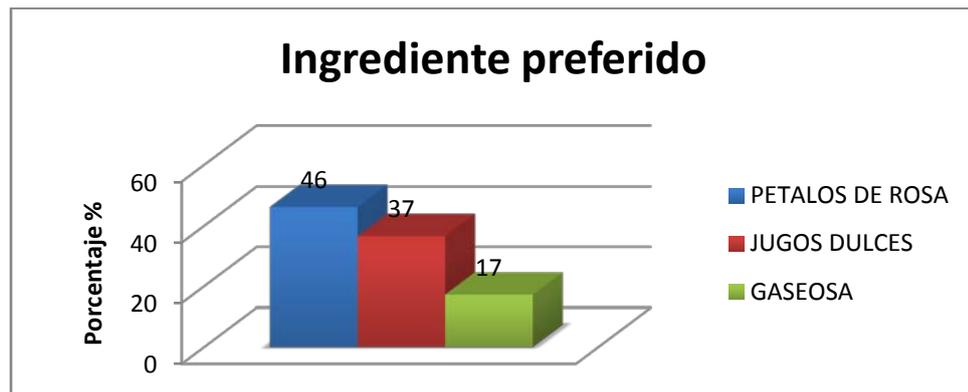


Gráfico 5. Ingrediente preferido..
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 5** se observa los ingredientes a ser utilizados en un coctel. Para el 46% de los encuestados un coctel debería tener pétalos de rosa, mientras que el 37% considera que un coctel debe tener jugos dulces y un 17% considera que un coctel debe contener bebida gaseosa.

4.1-6. Consumo de cocteles hechos a partir de pétalos de rosa.

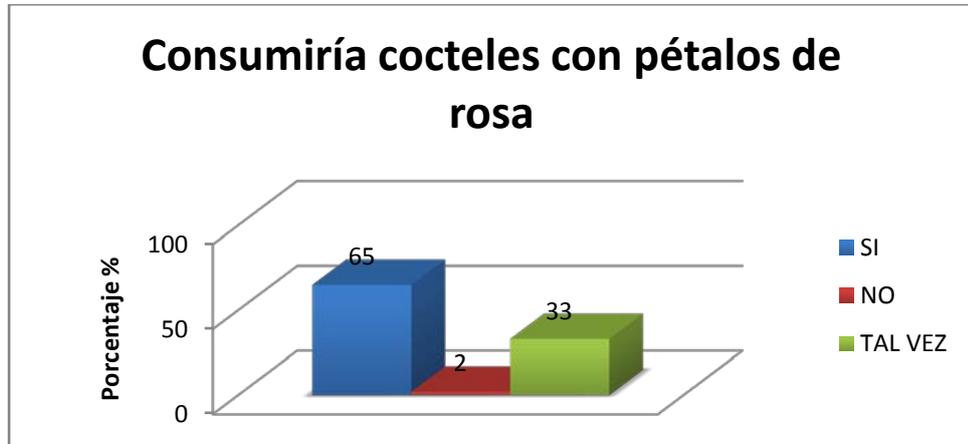


Gráfico 6. Intención de consumo de cocteles a base de pétalos de rosa
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 6**, se observa la intención de los entrevistados al consumo de cocteles hechos a base de pétalos de rosa.

El 47% de los entrevistados contesta afirmativamente que consumiría este tipo de producto mientras que el 53% restante tal vez lo haría, esto se debe en parte al desconocimiento por parte de los consumidores sobre las características organolépticas de la rosa y si en su producción se utilizaron productos químicos nocivos para el ser humano. Este argumento quedaría superado ya que las materias primas que se utilizaron son producidas orgánicamente asegurando la inocuidad al consumidor.

4.2- Análisis de cada coctel.

4.2-1. Cocteles aperitivos

4.2-1.1. Textura

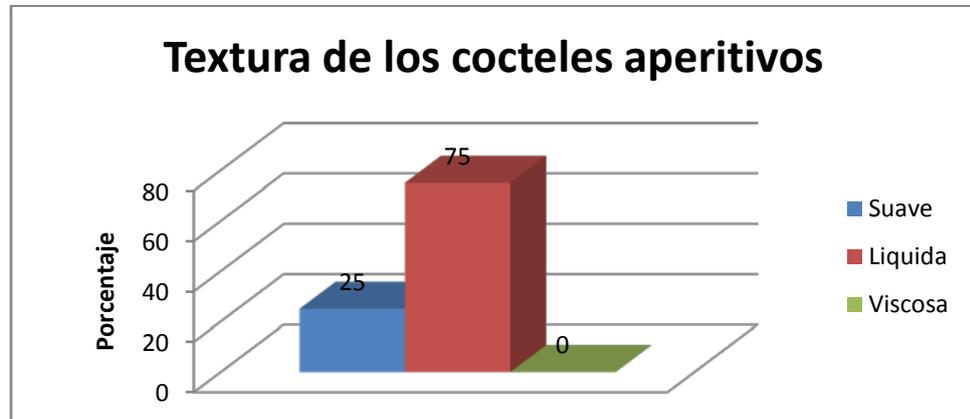


Gráfico 7. Calificación de textura de los cocteles aperitivos.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 7** se observa la calificación que los encuestados dieron al probar los cocteles aperitivos.

La calificación de líquida obtuvo el porcentaje más alto 75%; esto se debe a que los ingredientes utilizados, tales como ron, tequila, curacao azul, entre otros sugieren al consumidor la percepción líquida.

El 25% de los encuestados considero suave debido a que ciertos cocteles contienen bebidas de bajo grado alcohólico y añadido a esto el sabor dulce de los jugos de frutas y la esencia.

4.2-1.1.1. Color.

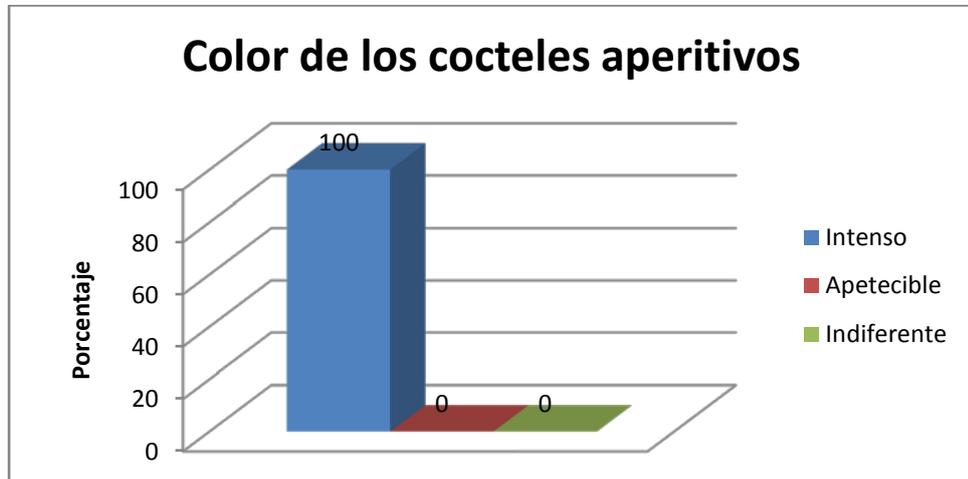


Gráfico 8. Calificación de color de los cocteles aperitivos.
Elaborado por: Ortiz Adriana

En el **Gráfico 8** se observa la calificación de la percepción del color por parte de los encuestados.

El 100% de los encuestados consideró que el color de los cocteles aperitivos fue intenso, esto se debe en su mayoría a la utilización de la esencia de rosa que le dio un color intenso a los cocteles.

Cocteles como el Luzbell exhiben un color rosa penetrante a la vista del consumidor.

4.2-1.1.2. Sabor.

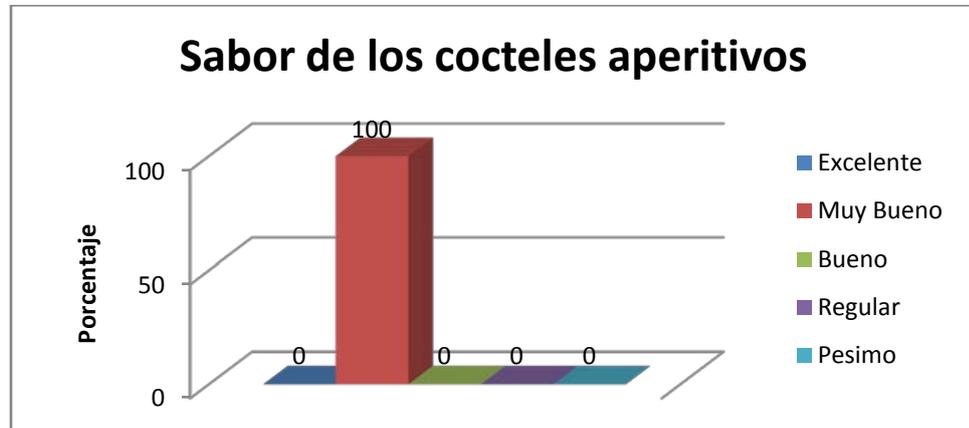


Gráfico 9. Calificación del sabor de los cocteles aperitivos.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 9** se observa la calificación que los encuestados sobre el sabor de los cocteles aperitivos.

El 100% de los encuestados considero que el sabor de los cocteles Aperitivos es de calificación muy bueno.

Esto se debe al equilibrio entre los ingredientes utilizados así como de las cantidades de los mismos.

Los encuestados manifestaron que la utilización de la esencia de la rosa le confiere un efecto diferenciador a los cocteles, y es así que de no tener este ingrediente los cocteles supieran diferente.

4.2-2. Cocteles digestivos

4.2-2.1. Textura.

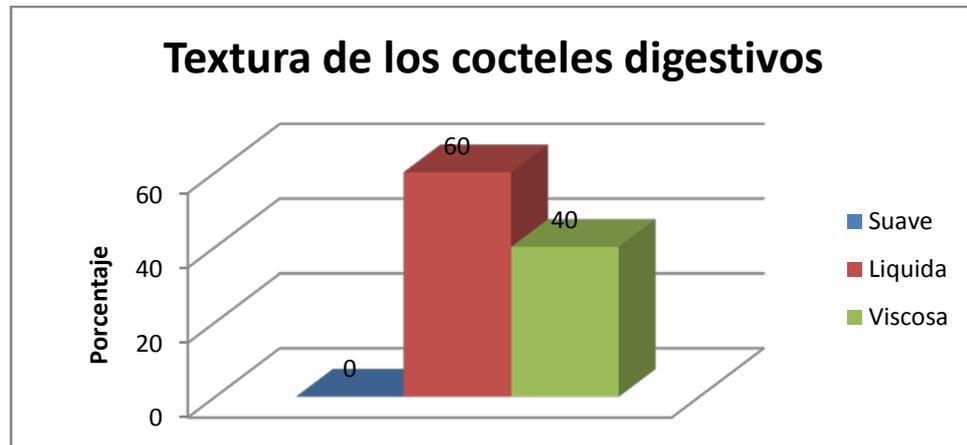


Gráfico 10. Calificación de textura de los cocteles digestivos.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Grafico 10** se observa la calificación que los encuestados dieron al probar los cocteles Digestivos.

El 60% de los encuestados califico que los cocteles digestivos tienen textura líquida. El 40% de los encuestados considero que los cocteles digestivos tienen una textura viscosa, esta característica es deseable ya que la función de los cocteles digestivos es ayudar en la digestión de los alimentos.

4.2-2.2. Color

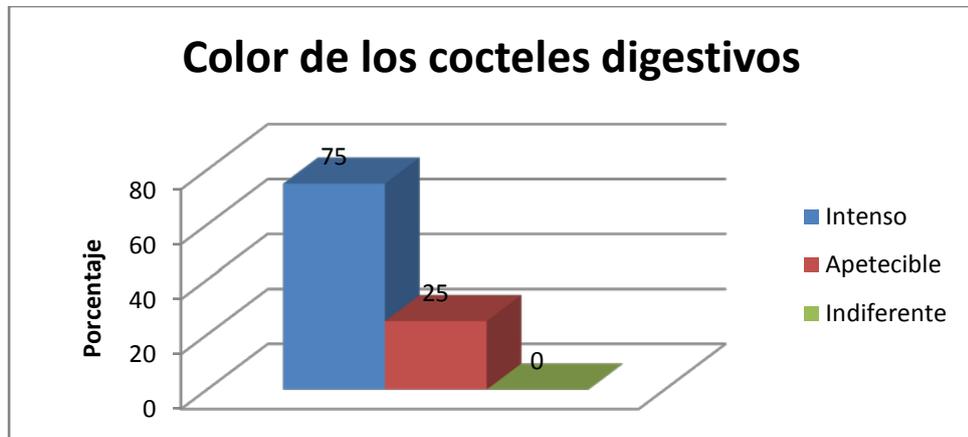


Gráfico 11. Calificación de color de los cocteles digestivos.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 11** se observa la calificación de la percepción del color del coctel por parte de los encuestados.

El 60% de los encuestados consideró que el color de los cocteles es apetecible. Esta calificación se debió a que cocteles como el Rosa colada exhiben un color llamativo y aroma delicado que lo hacen apetecible.

4.2-2.3. Sabor

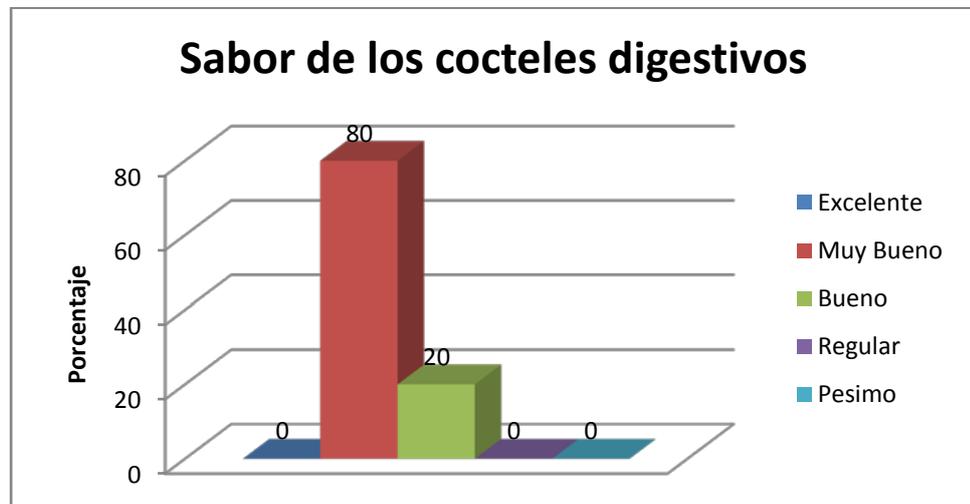


Gráfico 12. Calificación del sabor de los cocteles digestivos.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 12** se observa la calificación que los encuestados sobre el sabor del coctel.

El 80% lo califico como muy bueno ya que el efecto que produjo después de haber ingerido un alimento el coctel ayudo en la digestión.

El coctel erótico que obtuvo la mayor calificación de sabor se considera como una buena alternativa para acompañar después de las comidas.

4.2-3. Cocteles refrescantes

4.2-3.1. Textura.

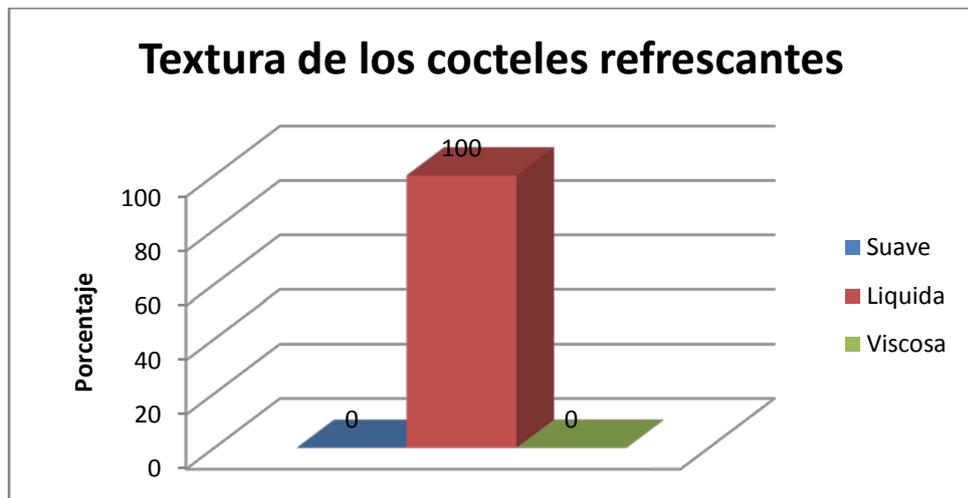


Gráfico 13. Calificación de textura de los cocteles refrescantes.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 13** se observa la calificación que los encuestados dieron al probar los cocteles refrescantes.

El 100% de los encuestados calificó que los cocteles refrescantes son de textura líquida.

El coctel Escarlata fue el que obtuvo mayor calificación entre los cocteles refrescantes debido a sus ingredientes entre los cuales se destaca la esencia de rosa.

4.2-3.2. Color

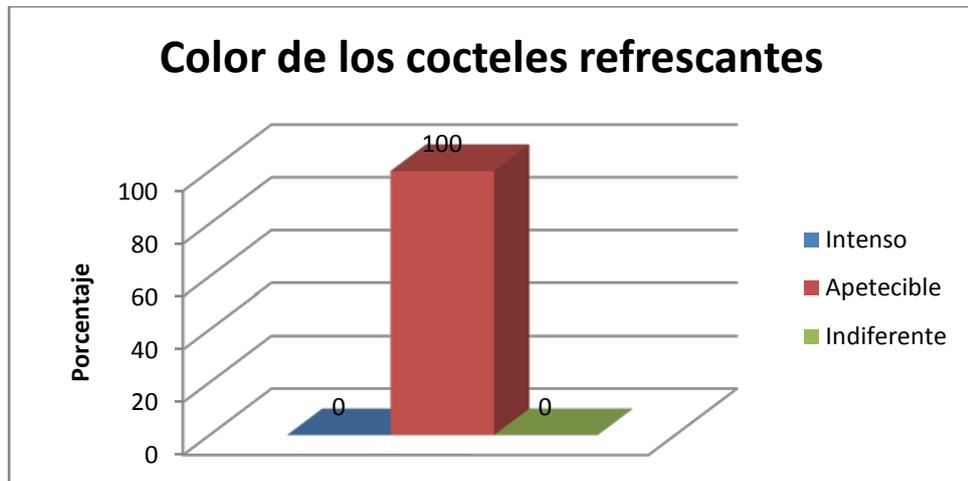


Gráfico 14. Calificación de color de los cocteles refrescantes.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 14** se observa la calificación de la percepción del color del coctel por parte de los encuestados.

El 100% de los encuestados consideró que el color de los cocteles es apetecible.

El coctel Sublime se destaca entre los cocteles refrescantes por su color verde que proviene de la menta haciendo de este coctel muy agradable a la vista.

4.2-3.3. Sabor.

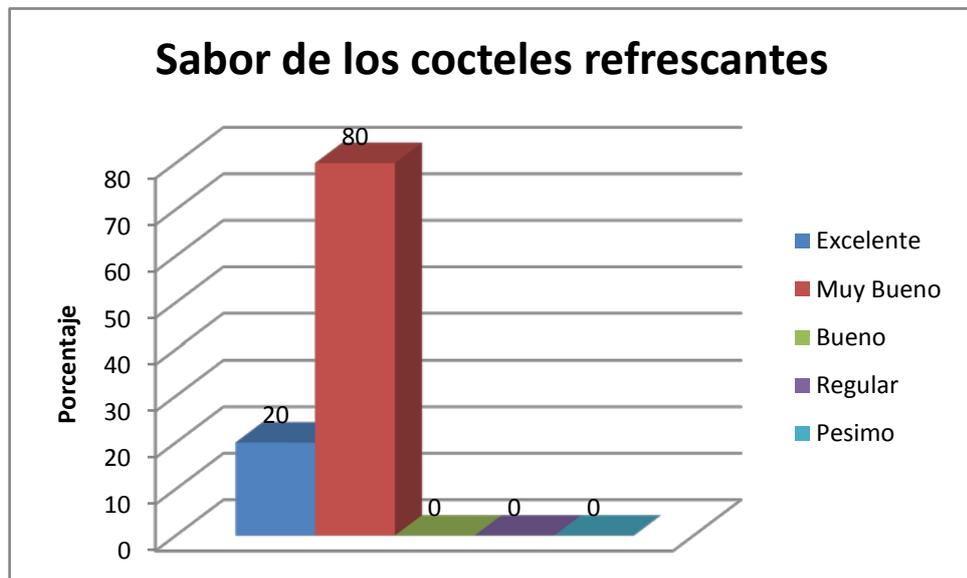


Gráfico 15. Calificación del sabor de los cocteles refrescantes.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Grafico 15** se observa la calificación que los encuestados sobre el sabor del coctel.

El 80% de los encuestados califico del sabor de estos cocteles refrescantes como muy bueno.

El coctel Verano hecho a base de ron y jugos de piña y naranja a mas de una textura y color agradables su sabor tiene una alta aceptación en el público, recomendándose en lugares abiertos de días soleados.

4.2-4. Cocteles Afrodisiacos

4.2-4.1. Textura

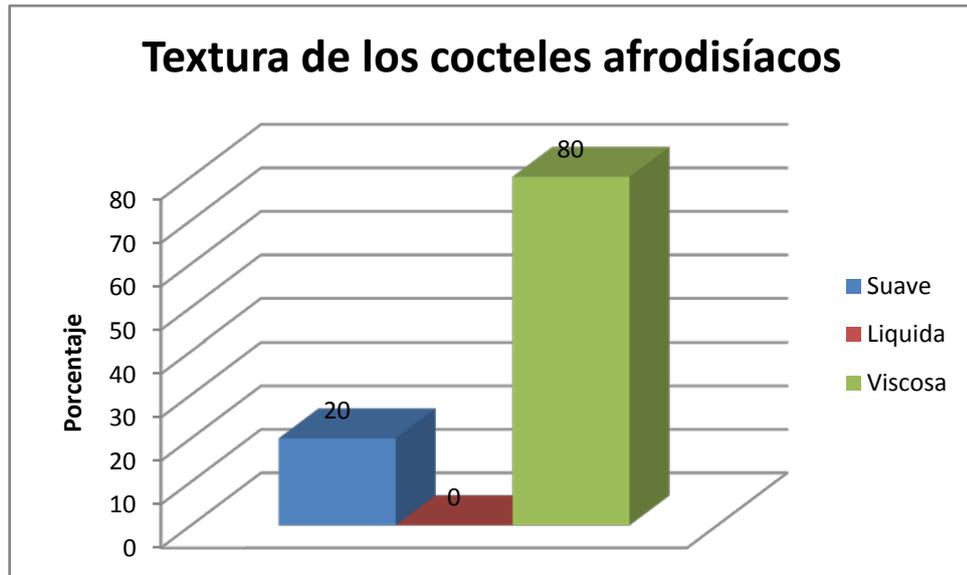


Gráfico 16. Calificación de textura de los cocteles Afrodisiacos.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 16** se observa la calificación que los encuestados dieron al probar los cocteles digestivos.

El 80% de los encuestados califico que los cocteles son de textura viscosa, debido a sus ingredientes: champagne, vino espumoso, crema de leche que le dan esa característica especial a los cocteles.

4.2-4.2. Color

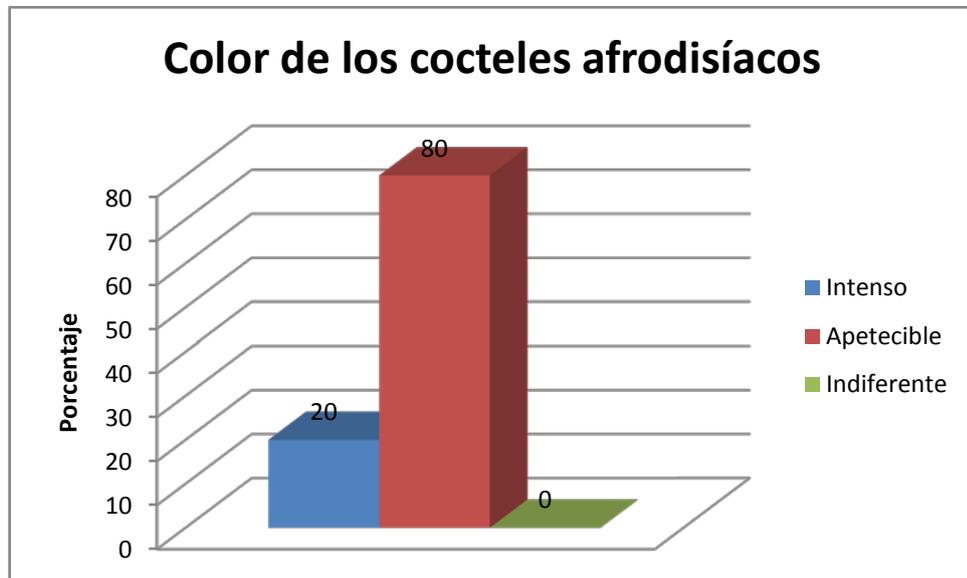


Gráfico 17. Calificación del color de los cocteles afrodisíacos.
Elaborado por: Ortiz Adriana.

En el **Gráfico 17** se observa la calificación de la percepción del color de los cocteles por parte de los encuestados.

El 80% de los encuestados consideró que el color de los cocteles es apetecible. Esto es debido a la vivacidad del coctel Quita Sueños que exhibe una delicada coloración celeste que combina en ambientes románticos. Su aroma mezcla de curacao azul con esencia de pétalos de rosa da un toque exquisito a la vista del cliente.

4.2-4.3. Sabor

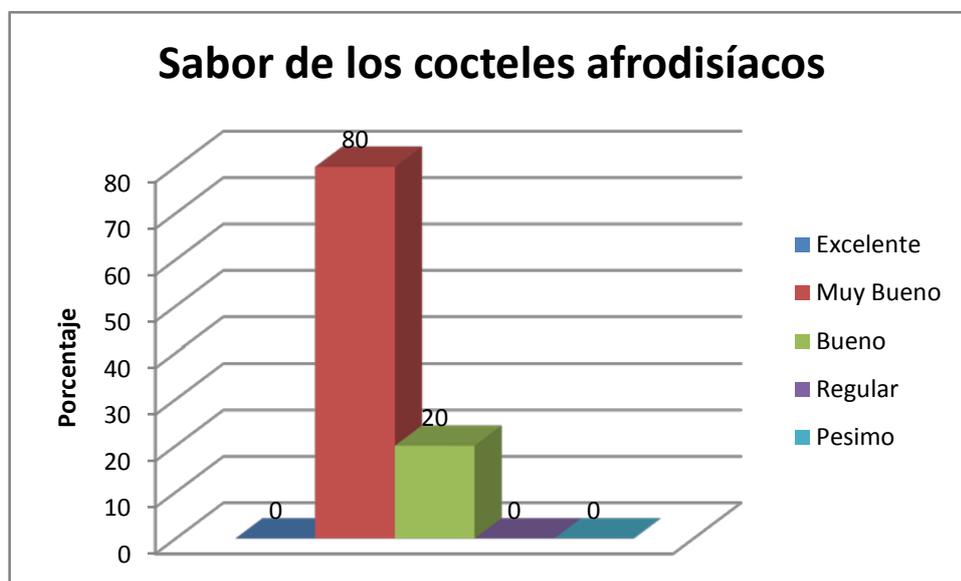


Gráfico 18. Calificación del sabor de los cocteles Afrodisiacos.
Elaborado por: Autor.

En el **Gráfico 18** se observa la calificación que los encuestados sobre el sabor del coctel.

El 80% fue calificado el sabor de los cocteles como muy bueno. El coctel Camino al Corazón fue muy bien aceptado tanto por su llamativo color rosado como por su sabor de crema de cacao, pisco y esencia de pétalos de rosa que se convierte en un verdadero camino al corazón de aquella persona que se desea conquistar.

4.3- Análisis de costos

4.3-1. Materias primas

4.3-1.1. Esencia de la rosa “Flaming Pale”

En el Tabla 1 se presenta el costo unitario para elaborar 50 ml de esencia de Rosa orgánica de la variedad Flaming Pale.

Tabla 1. Costo Total de la esencia de la Rosa Orgánica.

	Ingredientes	Cantidad	Costo General	Costo/ ingre
1	Pétalos de rosa	500gr	500gr/\$4.00	\$4.00
2	Agua	200ml	500ml/\$0.45	\$0.18
3	Azúcar	10gr	450gr/\$0.45	\$0.01
3	Alcohol	20ml	5000ml/\$10	\$0.04
4	Recipiente y Etiqueta	1		\$1.50
			TOTAL	\$5.73

Elaborado por: Autor.
Grafico ver anexo 2, página 118

4.4- Estudio de mercado.

El producto, que vienen a ser las bebidas, preparadas como previamente se vio en las fotos (desde pág.57 Hasta pág.75), con la cristalería adecuada y las

decoraciones que resalten su contenido. Como son productos de consumo eventual, su tiempo de madurez dentro de su ciclo de vida puede llegar a ser muy prolongado y estable sin embargo, si llegase a perder el interés en el producto se pueden tomar medidas donde se cambie o agregue nuevos ingredientes en su fórmula o en su decoración.

El precio será calculado en base al costo de materia prima y se adicionarán los factores de mano de obra y costos de ventas y distribución. Además, se deberá incluir los impuestos de ley (12% IVA, actual 2011). Los costos serán adecuados al volumen de ventas para poder distribuir de mejor forma los costos fijos y reducir el precio final de venta.

La plaza para la venta, será un local propio, la ubicación de este local tiene que ser enfocada a un público de nivel económico medio alto con un poder adquisitivo mayor, así como sus exigencias, preferiblemente dentro de la “zona rosa” de la ciudad (Mariscal). Las instalaciones y decoración del local serán acorde al público enfocado.

La promoción debe abarcar varios puntos como son: letreros, publicidad escrita (Familia, El Comercio), en páginas web referenciales, entre otras. Los letreros del local deben ser llamativos y sugerentes para atraer la atención del público que se pretende abarcar. Para lanzar el producto y la empresa se pueden

hacer publicaciones en revistas de interés social (La familia), publicidades de hojas volantes en el sector con promociones y descuentos especiales. Además, se puede hacer suscripciones a páginas web que promocionen bares y restaurantes. Usualmente son buscadores donde se detalla información sobre el tipo de producto, ubicación del local y promociones.

4.4-1. Análisis de la competencia

En la ciudad de Quito el principal restaurante que se conoce que realice cocteles a base de pétalos es “Zazú” ubicado al centro norte con un enfoque para clase media alta, (empresarial y familiar). Sin embargo, no es su fuerte la elaboración de estos cocteles, siendo solo un servicio agregado y complementario a su actividad normal. Además, no se ha conocido otros bares o pubs que expendan cocteles basados en esencias de rosas, por lo cual la idea de este proyecto es innovadora y muy fresca, captando la atención del público actual.

La idea de los cocteles a base de rosas al ser nueva y sin explotar, se debe realizar un registro en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI) del recetas que serán las bases para hacer estas bebidas, así se podrá mantener la exclusividad y evitar los plagios, y por ende se bloque la posibilidad de que se expanda un mercado ofertante. Ver anexo 3 pág. 109.

V. MARCO CONCLUSIVO.

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones.

- La Rosa variedad *Flaming pale* cultivada bajo sistema orgánico, cumple con las normas de control de calidad aptas para ser utilizada con fines gastronómicos.
- El uso de pétalos de rosas orgánicas constituye una alternativa para elaborar cocteles con un valor agregado de tipo orgánico.
- Los cocteles elaborados con pétalos de rosas orgánicas tienen características nutritivas debido a la presencia de vitaminas en los ingredientes utilizados.
- El proceso de obtención de las esencias de pétalos de rosas de mejor rendimiento fue el de maceración alcohólica.
- El costo promedio de los cocteles con esencia de pétalos de rosa es considerablemente mayor que los tradicionales debido al precio del ingrediente principal, por lo que serían destinados a un segmento de la población de ingresos altos.

- En el proceso de degustación de los mismos se obtuvo como resultado un 95% de aceptación entre los degustadores.
- La elaboración de cocteles en base de esencia de pétalos de rosa constituye una alternativa de oferta de nuevos productos en la línea de bebidas con valor agregado.

5.2 Recomendaciones

- Se debe buscar otras variedades de rosas orgánicas para la elaboración de estos cocteles que proporcionen nuevas propiedades nutritivas.
- Es necesario realizar una combinación adecuada de los diferentes ingredientes con la finalidad de evitar perder el sabor del pétalo.
- Se recomienda realizar un plan de marketing del uso de la esencia a partir de pétalos de rosas orgánicas en este tipo de bebidas, con la finalidad de promocionar en diferentes estratos sociales.
- Se recomienda un adecuado procesamiento de las flores previa su utilización en la obtención de esencia.
- Se debe eliminar los estambres, pistilos y la base blanca de los pétalos para evitar que afecte el sabor del producto terminado.
- Para una mayor duración de los pétalos se deben conservar en refrigeración durante una semana a 4° C.
- Se recomienda utilizar estas nuevas tendencias gastronómicas en la preparación de este tipo de bebidas con propiedades nutritivas.

BIBLIOGRAFIA.

- Carmiña L. Cocteles. Edición 2005. Bogotá-Colombia
- FAINSTEIN, R. (2004). Manual para el cultivo de rosas en Latinoamérica. Quito – Ecuador. Pág. 8, 113, 177, 178, 235.
- Fainstein R. Manual de cultivo de rosas. Edición séptima. Quito-Ecuador
- Lexus E. Cocteles. Edición 2010. Impreso en España. Editorial ideas propias.
- López Cócteles. Edición 2005. Impreso en Colombia. Bogotá –Colombia.
- Pierre J. Las rosas 1759-1840 Colección completa Edición Novena.
- Salvat E. La Enciclopedia Edición 2004
- Zuquilanda R. Agricultura Orgánica Edición novena Quito Ecuador 420 págs.

BIBLIOGRAFÍA VIRTUAL

- <http://www.nevadoroses.com/>

Consultado 25 de abril del 2011. Hora 3:00 pm

- <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/organicos1.htm>.

Consultado: 10 de Mayo del 20011. Hora 3:00 pm

- http://es.wikipedia.org/wiki/Bebida_alcoh%C3%B3lica.

Consultando: 11 de Mayo del 2010. Hora 8:00 pm.

- http://www.saludalia.com/Saludalia/web_saludalia/vivir_sano/doc/nutricion/doc/bebidas_no_alcoholicas.htm.

Consultado 14 de Junio del 2011. Hora 9:00 pm

- <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/Chef/flores%20organicas%20comestibles.htm>.

Consultado 29 de Junio del 2011. Hora 8.00 pm

- <http://es.wikipedia.org/wiki/Org%C3%A1nico>.

Consultado 15 de Julio del 2001. Hora 4:00 pm

- <http://es.wikipedia.org/wiki/C%C3%Bctel>.

Consultado 10 de Agosto del 2011. Hora 7:00 pm.

- <http://www.fisterra.com/mbe/investiga/9muestras/9muestras2.asp>

Consultado 11 de Agosto del 2011. Hora 5:00 pm

ANEXOS

Anexo 1.- Fotos del proceso de cultivo de la rosa *Flaming pale*



Foto 1: Invernadero de rosas Nevado Ecuador.

Fuente: Ortiz Adriana



Foto 2: Desarrollo de la rosa.

Fuente: Ortiz Adriana



Foto 3: Producción de la rosa.
Fuente: Ortiz Adriana

Anexo 2.- Etiquetas de la esencia.

ETIQUETA
9 cm X 3,375 cm



ETIQUETA
3 cm X 4,5 cm



Anexo 3.- Presentación de la esencia.



Foto 4: Presentación final de esencia.
Fuente: Ortiz Adriana.



Foto 5: Presentación final.
Fuente: Ortiz Adriana

Anexo 3.- Requisitos para registrar en el IEPI

REQUISITOS PARA PROTEGER UNA PATENTE

Para que una patente pueda ser protegida se requiere que tenga:

- Novedad
- Nivel inventivo
- Aplicación industrial

DOCUMENTACIÓN NECESARIA:

La solicitud para obtener una patente de invención, deberá presentarse en el formato específico y disponible en la página web del IEPI (www.iepi.gob.ec):

- a)** Identificación del solicitante(s) con sus datos generales, e indicando el modo de obtención del derecho en caso de no ser él mismo el inventor.
- b)** Identificación del inventor(es) con sus datos generales.
- c)** Título o nombre de la invención o modelo de utilidad.

d) Identificación del lugar y fecha de depósito del material biológico vivo, cuando la invención se refiera a procedimiento microbiológico.

e) Identificación de la prioridad reivindicada, si fuere del caso o la declaración expresa de que no existe solicitud previa.

f) Identificación del representante o apoderado, con sus datos generales.

g) Identificación de los documentos que acompañan la solicitud.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

1) El título o nombre de la invención con la correspondiente memoria descriptiva que expliquen la invención de una manera clara y completa, de tal forma que una persona versada en la materia pueda ejecutarla.

2) Cuando la invención se refiera a materia viva, en la que la descripción no pueda detallarse en sí misma, se deberá incluir el depósito de la misma en una Institución depositaria autorizada por las oficinas nacionales competentes. El material depositado formará parte integrante de la descripción.

3) Una o más reivindicaciones que precisen la materia para la cual se solicita la protección mediante la patente.

4) Dibujos que fueren necesarios.

5) Un resumen con el objeto y finalidad de la invención.**6)** El Comprobante de Pago de la Tasa de Ingreso de la solicitud.

7) Copia certificada, traducida y legalizada de la primera solicitud de patente que se hubiere presentado en el exterior, en el caso de que se reivindique prioridad.

8) El documento que acredite la Cesión de la invención o la relación laboral entre el solicitante y el inventor.

9) Nombramiento del Representante Legal, cuando el solicitante sea una persona jurídica.

10) Poder que faculte al apoderado el tramitar la solicitud de registro de la patente, en el caso de que el solicitante no lo haga el mismo.