

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR. UNIBE. E**

**ESCUELA DE HOTELERIA Y TURISMO**

Trabajo de titulación para la obtención del título de ingeniería en Administración de Empresas Hoteleras.

**TITULO DEL TRABAJO DE TITULACION**

“Propuesta para la implementación de bebidas tradicionales ecuatorianas en la carta de la discoteca Opium en Quito”.

Gabriela Stephany Ramírez Ortega

Directora: Ing. Dayana Vilema

Quito- Ecuador.

## DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACION

Quito, 9 de junio del 2014

Después de haber concluido la lectura y revisión del trabajo de titulación de la señorita Gabriela Stephany Ramírez Ortega con número de cedula 1716752884, y el título de la investigación:

“Propuesta para la implementación de bebidas tradicionales ecuatorianas en la carta de la discoteca Opium en Quito”,

Estudiante de la carrera de hotelería, tengo la facultad de autorizar el empastado el mismo que ha sido previamente aprobado por los lectores asignados.

Con sentimiento de consideración y estima

Atentamente

Dayana Vilema

DIRECTORA DE LA ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO.

## AUTORÍA

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Graduación o de Titulación “Propuesta para la implementación de bebidas tradicionales ecuatorianas en la carta de la discoteca Opium en Quito”, 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 un 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.

## AGRADECIMIENTOS

Doy gracias a Dios por siempre ser mi guía, por ayudarme y enseñarme el camino que debo seguir.

A mi madre por su paciencia, y por estar ahí apoyándome con sus consejos, sobre todo cuando más la he necesitado.

A mis abuelitos por cuidar siempre de mi a lo largo de mi vida.

A mi hija por ser mi fuerza y mi razón para superarme cada día.

A mi novio por estar a mi lado brindándome su amor.

A mi tutora Dayana Vilema por su tiempo y paciencia para dirigir esta tesis.

## DEDICATORIA

Dedico esta tesis a Dios que me ayudo a culminar, dándome fuerzas para jamás decaer y seguir siempre mirando para adelante.

A mi madre Shirley que siempre ha sido el pilar fundamental en mi vida, estando incondicionalmente a mi lado y brindándome todo su amor y paciencia, gracias a ella estoy culminado una meta más en mi camino.

A mis abuelitos por cuidar con amor de mí, a lo largo de mi vida.

A mi hija por convertirse en mi motor para salir adelante.

A mi novio por estar a mi lado apoyándome y aconsejándome en todo momento.

## INDICE

### CAPITULO I

1.- RESUMEN.....	11
1.1 JUSTIFICACIÓN.....	12
1.2 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.....	14
1.3 OBJETIVOS	
1.3.1 Objetivo Generales.....	15
1.3.2 Objetivos Específicos.....	15

### CAPITULO II

2.- Marco Teórico.....	16
2.1 Historia de la coctelería en el Ecuador.....	16
2.2 Empresas más destacadas que producen licor ecuatoriano.....	17
2.3 Bebidas producidas en Ecuador.....	17
2.3.1 Puntas, Aguardientes, Caña.....	18
2.3.2 Anisado.....	19
2.3.3 Licores.....	20
2.4.- Definición Conceptual.....	20
2.5.- Definición Operacional.....	22
2.6.- Tipos de bares.....	24
2.7.- Clasificación de las discotecas.....	25
2.7.1.- Discoteca de lujo.....	25
2.7.2.- Discoteca primera categoría.....	25
2.7.3.-Discoteca segunda categoría.....	26
2.8.- Breve historia de las discotecas.....	26

2.9.- Metodología.....	28
2.9.1.- Observación.....	28
2.9.2.- Estadístico.....	28
2.9.3.- Inductivo Deductivo.....	29
2.10.- Recolección de datos.....	29
2.11.- Universo y Tamaño de la Muestra.....	29
2.12.- Modelo de encuesta.....	31
2.13.- Entrevista al propietario.....	32
2.14.- Entrevista al bartender.....	32
2.15.-Respuesta de la entrevista al propietario.....	33
2.16.- Análisis de la entrevista al propietario.....	34
2.17.- Análisis de la entrevista al bartender.....	35
2.18.- Análisis de la encuesta.....	35
2.19.- Focus Group.....	48
2.19.1.- Interpretación Focus Group.....	49
2.20.- Perfil del consumidor.....	55
 CAPITULO III	
3.- Introducción a la coctelería.....	56
3.1.- Característica de los cocteles y combinados.....	57
3.2.- División de la coctelería.....	57
3.3.- Clasificación de los cocteles.....	58
3.3.1.- Subdivisión de los cocteles.....	59
3.4.- Utensilios.....	61
3.5.- Cristalería del Bar.....	66
3.6.- Métodos para preparar cocteles.....	69

3.6.1.- Directo.....	69
3.6.2.-Refrescado.....	69
3.6.3.- Licuado.....	69
3.6.4.- Batido.....	69
3.6.5.-Flambeado.....	69
3.7.- Métodos para decorar.....	70
3.7.1.- Fruta.....	70
3.7.2.- Hielo.....	70
3.7.3.- Adornos.....	71
3.7.4.- Escarchado con azúcar.....	71
3.7.5.- Escarchado con sal.....	71
3.8.- Carta de bebidas.....	71
3.9.- Cocteles de la discoteca Opium.....	73
3.10.- Historia de los cocteles de la carta.....	73
3.10.1.-Historia del cóctel Alexander.....	73
3.10.2.- Historia de la Caipiriña.....	74
3.10.3.- Historia de Long Island.....	75
3.10.4.- Historia del cóctel Margarita.....	75
3.10.5.-Historia del cóctel Martini.....	76
3.9.6.-Historia del cóctel Mojito.....	77
3.9.7.-Historia del cóctel Padrino.....	78
3.9.8.-Historia del cóctel Pink Lady.....	78
3.9.9.-Historia del cóctel Ruso Negro.....	79
3.9.10.-Historia del cóctel Ruso Blanco.....	79
3.9.11.-Historia del cóctel Tequila Sunrise.....	80

3.10.- Recetas Estándar.....	81
3.11.- Cuadro de la clasificación de los productos.....	92
3.12.- Ingeniería del menú.....	92
3.13.- Explicación de cuadro de clasificación de productos.....	93
3.14.- Análisis de la ingeniería del menú.....	93
3.15.- Decisiones a tomarse.....	94
CAPITULO IV	
4.- Propuesta técnica.....	96
4.1.- Bebidas más representativas del Ecuador (Historia).....	97
4.1.1.- Canelazo.....	97
4.1.2.- Mistela.....	100
4.1.3.- Licor de Ovo.....	103
4.1.4.- Tardón Mireño.....	104
4.1.5.- Pájaro Azul.....	106
4.1.6.- Vino Hervido.....	107
4.2.- Propuesta de los cocteles.....	110
4.2.1.- Ecuador on the Rocks.....	110
4.2.2.- Black Ecuador.....	111
4.2.3.-Blue Bird.....	112
4.2.4.-Orange Bird.....	113
4.2.5.- Wine hot apple.....	114
4.2.6.- Drink Priest.....	115
4.2.7.- Afternoon Sweet.....	116
4.2.8. - Golden Drink.....	117
4.2.9.- Passion Fruit.....	118

4.3. - Cuadro comparativo entre cocteles.....	119
4.3.1.- Análisis.....	119
4.4.- Precio final de los cocteles nuevos.....	120
4.5.- Análisis de las 4.....	120
4.7 Propuesta de la carta de los cocteles.....	124
CONCLUSIONES.....	126
RECOMENDACIONES.....	127
BIBLIOGRAFÍA.....	128
GRÁFICOS:	
Gráfico N°1 Capacidad máxima de la discoteca.....	30
Gráfico N°2 Encuesta.....	36
Gráfico N°3 Encuesta.....	37
Gráfico N°4 Encuesta.....	38
Gráfico N°5 Encuesta.....	39
Gráfico N°6 Encuesta.....	40
Gráfico N°7 Encuesta.....	41
Gráfico N°8 Encuesta.....	42
Gráfico N°9 Encuesta.....	43
Gráfico N°10 Encuesta.....	44
Gráfico N°11 Encuesta.....	45
Gráfico N°12 Encuesta.....	46
Gráfico N°13 Encuesta .....	47
Gráfico N°14 Focus Group.....	49
Gráfico N°15 Focus Group.....	50
Gráfico N°16 Focus Group.....	51

Gráfico N°17 Focus Group.....	52
Gráfico N°18 Focus Group.....	53
Gráfico N°19 Focus Group.....	54
Gráfico N°20 Focus Group.....	55
Gráfico N°21 Perfil del consumidor.....	56
Gráfico N°22 Clasificación de cocteles Short Drinks.....	58
Gráfico N°23 Clasificación de cocteles Long Drinks.....	58
Gráfico N°24 Clasificación de cocteles Hot Drinks.....	58
Gráfico N°25 Subdivisión de cocteles Long Drinks.....	59
Gráfico N°26 Subdivisión de cocteles Short Drinks.....	60
Gráfico N°27 Subdivisión de cocteles Hot Drinks.....	60
Gráfico N°28 Utensilios coctelera.....	61
Gráfico N°29 Utensilios vaso mezclador.....	61
Gráfico N°30 Utensilios cuchara mezcladora.....	61
Gráfico N°31 Utensilios colador.....	62
Gráfico N°32 Utensilios onceros.....	62
Gráfico N°33 Utensilios pico vertedor.....	62
Gráfico N°34 Utensilios cuchillo para bar.....	63
Gráfico N°35 Utensilios sacacorcho.....	63
Gráfico N°36 Utensilios licuadora.....	63
Gráfico N°37 Utensilios Gotero para jarabe.....	63
Gráfico N°38 Utensilios destapadores.....	64
Gráfico N°39 Utensilios escarchado de copas.....	64
Gráfico N°40 Utensilios mortero.....	64
Gráfico N°41 Utensilios exprimidor de limones.....	64

Gráfico N°42 Utensilios zumeras de plástico.....	65
Gráfico N°43 Utensilios Alfombrilla de barra.....	65
Gráfico N°44 Utensilios Estaciones del bar.....	65
Gráfico N°45 Cristalería copa cóctel.....	66
Gráfico N°46 Cristalería copa tulipán.....	66
Gráfico N°47 Cristalería copa sherry.....	67
Gráfico N°48 Cristalería copa globo.....	67
Gráfico N°49 Cristalería copa margarita.....	67
Gráfico N°50 Cristalería vaso colling.....	68
Gráfico N°51 Cristalería vaso Pilsen.....	68
Gráfico N°52 Cristalería vaso sour.....	68
Gráfico N°53 Cristalería vaso tumbler.....	69
Gráfico N°54 Carta de la discoteca Opium.....	72
Gráfico N°55 Precios cocteles discoteca Opium.....	73
Gráfico N°56 Cóctel Alexander.....	74
Gráfico N°57 Cóctel Caipiriña.....	74
Gráfico N°58 Cóctel Long Island.....	75
Gráfico N°59 Cóctel Margarita.....	75
Gráfico N°60 Cóctel Martini.....	76
Gráfico N°61 Cóctel Mojito.....	77
Gráfico N°62 Cóctel Padrino.....	78
Gráfico N°63 Pink Lady.....	78
Gráfico N°64 Ruso Negro.....	79
Gráfico N°65 Ruso Blanco.....	79
Gráfico N°66 Tequila Sunrise.....	80

Gráfico N°67 Receta estándar cóctel Long Island.....	81
Gráfico N°68 Long Island.....	81
Gráfico N°69 Receta estándar cóctel Alexander.....	82
Gráfico N°70 Cóctel Alexander.....	82
Gráfico N°71 Receta estándar cóctel Margarita.....	83
Gráfico N°72 Cóctel Margarita.....	83
Gráfico N°73 Receta estándar cóctel Mojito.....	84
Gráfico N°74 Cóctel Mojito.....	84
Gráfico N°75 Receta estándar cóctel Padrino.....	85
Gráfico N°76 Cóctel Padrino.....	85
Gráfico N°77 Receta estándar cóctel Caipiriña.....	86
Gráfico N°78 Cóctel Caipiriña.....	86
Gráfico N°79 Receta estándar cóctel Martini.....	87
Gráfico N°80 Cóctel Martini.....	87
Gráfico N°81 Receta estándar cóctel Ruso Blanco.....	88
Gráfico N°82 Cóctel Ruso Blanco.....	88
Gráfico N°83 Receta estándar cóctel Pink Lady.....	89
Gráfico N°84 Cóctel Pink lady.....	89
Gráfico N°85 Receta estándar cóctel Ruso Negro.....	90
Gráfico N°86 Cóctel Ruso Negro.....	90
Gráfico N°87 Receta estándar cóctel Tequila Sunrise.....	91
Gráfico N°88 Cóctel tequila sunrise.....	91
Gráfico N°89 Cuadro del análisis de la ingeniería del menú.....	93
Gráfico N°90 Cuadro de decisiones a tomarse.....	95
Gráfico N°91 Canelazo.....	97

Gráfico N°92 Cuenca.....	99
Gráfico N°93 Mistela.....	100
Gráfico N°94 Mistela.....	100
Gráfico N°95 Gallo de la catedral.....	101
Gráfico N°96 Licor de Ovo.....	103
Gráfico N°97 Tardón Mireño.....	104
Gráfico N°98 Pájaro Azul.....	106
Gráfico N°99 Vino Hervido.....	107
Gráfico N°100 Receta estándar Ecuador on the Rocks.....	110
Gráfico N°101 Ecuador on the rocks.....	110
Gráfico N°102 Receta estándar Black Ecuador.....	111
Gráfico N°103 Black Ecuador.....	111
Gráfico N°104 Receta estándar Blue Bird.....	112
Gráfico N°105 Blue Bird.....	112
Gráfico N°106 Receta estándar Orage Bird.....	113
Gráfico N°107 Orange Bird.....	113
Gráfico N°108 Receta estándar Wine Hot Apple.....	114
Gráfico N°109 Wine Hot Apple.....	114
Gráfico N°110 Receta estándar Drink Priest.....	115
Gráfico N°111 Drink Priest.....	115
Gráfico N°112 Receta estándar Afternoon Sweet.....	116
Gráfico N°113 Afternoon Sweet.....	116
Gráfico N°114 Receta estándar Golden Drink.....	117
Gráfico N°115 Golden Drink.....	117
Gráfico N°116 Receta estándar Passionfruit.....	118

Gráfico N°117 Passionfruit.....	118
Gráfico N°118 Cocteles propuestos.....	119
Gráfico N°119 Cocteles Establecidos.....	119
Gráfico N°120 Precios Finales.....	120
Gráfico N°121 Publicidad de la discoteca.....	122
Gráfico N°122 Publicidad de la discoteca.....	122
Gráfico N°123 Publicidad.....	123
Gráfico N°124 Publicidad.....	123
Gráfico N°125 Propuesta de la carta.....	124
Gráfico N°126 Propuesta de la carta.....	125
AXEXOS N° 1.....	131
ANEXOS N° 2.....	131
ANEXOS N° 3.....	131
ANEXOS N° 4.....	131
ANEXOS N° 5.....	132
ANEXOS N° 6.....	133
ANEXOS N° 7.....	134

## RESUMEN

El presente trabajo tiene como finalidad, el rescate de las bebidas tradicionales ecuatorianas, que con el paso del tiempo se han ido perdiendo paulatinamente, de ahí nace la idea de rescatar ciertas bebidas y poder aplicarlas en la discoteca, a fin de que los jóvenes conozcan y se sientan identificados con las bebidas propias del Ecuador.

La metodología que se utiliza en este trabajo, son entrevistas, *focus grup* y por último las encuestas, que son un instrumento clave para la realización de esta investigación, en cuanto a la recolección de datos y ver si es factible la aplicación en la discoteca.

La preocupación de llevar acabo el rescate de bebidas, radica en que hay que concienciar y enseñar a valorar lo que en el Ecuador se produce, y los lugares donde se fabrica, por lo que se propone a la discoteca que se implemente esta idea de los cocteles con licor tradicional ecuatoriano.

Estos licores van a dejar al establecimiento alta rentabilidad, ya que se los puede adquirir a bajo costo, estas bebidas cumplen con los estándares de calidad, al tener el registro sanitario otorgado por los organismos de control.

Gozarán de alta popularidad, ya que al ser innovadores en la carta las personas van a probar lo nuevo que hay en ella, dejando ganancias al establecimiento, hasta que estos se posesionen en el mercado y sean acogidos por las personas, se tiene listas las estrategias de marketing.

TEMA

PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE BEBIDAS TRADICIONALES  
ECUATORIANAS EN LA CARTA DE LA DISCOTECA OPIUM EN QUITO.

## CAPITULO I

### **JUSTIFICACIÓN**

“Una discoteca es un local público con horario preferentemente nocturno para escuchar música grabada, bailar y consumir bebidas. También se conoce como night club, boíte, disco, etc...”  
(Calpe Espassa 2005)

Al hablar de discotecas hay que tomar en cuenta que es un mercado completamente variante, por ello se ve la necesidad de innovar cada vez más en cuanto al estilo, el diseño y la temática que va a tener el lugar, logrando la máxima captación de personas, que buscan siempre asistir a lugares nuevos. En la ciudad de Quito se aprecia un sin número de sitios de diversión nocturna, el lugar más visitado y concurrido por las personas es la zona rosa o plaza Foch, ubicada al norte, en las calles Foch y Reina Victoria, este lugar cuenta con varios lugares de distracción, entre ellos se puede citar un sin número de discotecas, restaurantes y bares, esto es ventajoso por que las personas tienen variedad de elegir el sitio que más les gusta, es por ello que cada fin de semana acuden multitudinariamente.

La gran concurrencia de personas a la zona rosa, hace que la gente sea más exclusiva en cuanto a frecuentar sitios como son las discotecas es por eso, que nace la idea de la discoteca Opium, un lugar apropiado para aquellas personas que gustan del buen ambiente y la mejor diversión.

Es por ello que la discoteca Opium ha visto la necesidad de ir innovando cada vez más rápido en cuanto a la tecnificación de sus procesos, para satisfacer al mercado objetivo con el que se desea trabajar, llegando así a caracterizarse y distinguirse por la atención, el servicio y el ambiente que se crea en la discoteca.

Cabe mencionar que la carta de bebidas es la primera impresión para el cliente, subjetivamente da la bienvenida, y por tanto debe ser muy bien organizada, y

asegurarse que tenga letras claras y legibles de todas las bebidas que se vayan a servir, por lo tanto va a depender de la carta la cogida que tenga y el éxito, para que pueda permanecer en funcionamiento por un largo tiempo.

En cuanto a la optimización de recursos y materiales es muy importante la materia prima que se ocupan en dicho lugar ya que debe cubrir ciertos estándares de calidad, y mediante evaluaciones por parte de los administradores ir corrigiendo falencias que se pudiese encontrar en el transcurso del tiempo que lleva funcionando, logrando con esto que las personas se identifiquen con dicho lugar, y brindar un servicio de excelencia.

Por tal motivo se busca la mejor manera de analizar e ir implementando nuevos cócteles tradicionales ecuatorianos que a lo largo de los años se han ido perdiendo en el tiempo, además de hacer una calificación de los que ya existían, para saber cuáles son los más consumidos por las personas.

La importancia del rescate de los cócteles a base de licores propios del Ecuador radica en que además de reconocer sabores que ya existieron, las personas van a sentir curiosidad de aprender un poco más acerca del lugar de origen, tradiciones, festividades donde se producen los mismos, por tanto se mostrarían más interesadas por las zonas donde existen estos licores, dando cabida a la hotelería, gastronomía y turismo.

## DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

La discoteca Opium abre sus puertas en el año 2012, es muy concurrida por jóvenes que van a divertirse los días viernes y sábado.

Al hablar de la carta de bebidas del lugar se puede encontrar con diferentes clases de licores, que se han mantenido sin ningún cambio, entre los cuales se presentan los comunes que siempre sirven en las discotecas, por lo que se ha creado la necesidad de implementar unos cuantos cocteles propios que se han ido perdiendo en el Ecuador a causa del paso del tiempo.

Motivo por el cual los cocteles que se agregan, se van a manejar mediante recetas estándar y conociendo acerca del origen de dichas bebidas. Esta idea surge ya que no existe una discoteca en la ciudad, que se haya preocupado por el rescate de los cocteles de antaño, otorgando así un valor a las bebidas propias del Ecuador, llegando con eso directamente a la juventud que desconoce lo nacional y ha dado más importancia a otras bebidas extranjeras y que por ende tienen un costo más alto.

A través de dicho trabajo se podrá verificar la factibilidad de implementar estas bebidas, llegando a modificar en dicha forma la carta, agregando o eliminando los cocteles que menos se consumen, esto se lo realiza mediante la utilización de la encuesta a clientes que acuden a este lugar, y la clasificación de los productos de la carta mediante la elaboración de la ingeniería del menú. De esta manera ir generando ganancias para la discoteca.

De igual forma buscar la manera de reducir los desperdicios, en el área del bar, teniendo los instrumentos necesarios para la realización de cada cóctel, por ejemplo cuando se hace el *mise en place* se debe tener listos los ingredientes con los que se va a utilizar en la noche para preparar las diferentes bebidas que solicitan los clientes.

¿Este trabajo investigativo contribuirá con el rescate y difusión de bebidas tradicionales ecuatorianas en la discoteca Opium?

## **OBJETIVOS**

### **GENERAL**

Elaborar una propuesta técnica para la implementación de las bebidas tradicionales ecuatorianas en la carta de la discoteca Opium en la ciudad de Quito.

### **ESPECÍFICOS:**

- Realizar un diagnóstico de las bebidas tradicionales ecuatorianas
- Analizar el área del bar en cuanto a recetas estándar.
- Reestructurar la carta de bebidas.
- Crear recetas de los nuevos cócteles a implementarse en la carta.

## CAPITULO II

### MARCO TEÓRICO

El plan de mejoramiento de la carta de la discoteca Opium, comprende el innovar el área de la barra con bebidas propias del Ecuador. Rescatando de igual forma las antiguas recetas con las que se realizaban los variados y exquisitos cócteles, que con el paso del tiempo se han ido perdiendo.

La discoteca tiene como objetivo principal satisfacer las necesidades de ocio de las personas, ya que es un lugar propicio para relajarse. Se acude a este tipo de establecimientos generalmente con amigos o en pareja, en la ciudad de Quito, existen numerosas discotecas para cada gusto de las personas, van desde las temáticas como por ejemplo la discoteca *Opium*, *Museum*, hasta las de música clásica rock por ejemplo el Ambrosia.

### HISTORIA DE LA COCTELERIA EN EL ECUADOR:

“La Coctelería se empleó en el Ecuador desde nuestros ancestros que utilizaban las plantas andinas locales para la elaboración de bebidas para ritos y ceremonias, por sus sabores amargos y frutales” (Gilses, F 2012)

Solían ser utilizados para los ritos de agradecimiento a los antiguos dioses como por ejemplo la fiesta de Sol Inti Raymi, en donde se servía la llamada Chicha de Jora.

Otra bebida ancestral que se usa hasta la actualidad es el Guarango que es el resultado de la fermentación del *Chaguarmishque*, lo más dulce de la planta de Penco utilizada en las fiestas de San Pedro en *Canguagua* (Cayambe) durante los meses de junio y julio.

“Los cocteles que primero se elaboraron fueron el aguardiente o destilado y se les añadía por lo menos un producto más para modificarlo, se elaboraban varias bebidas alcohólicas como el Canelazo, *Huanchaca*.”(Gilces,F 2012).

Al ser la Caña de Azúcar una de las primeras plantas introducidas al país, las personas comienzan a darle uso tanto para elaborar productos como para hacer licor en este caso aguardiente o puntas.

Partiendo de esta bebida aumentando más ingredientes como son la canela y el azúcar o panela, nace el inigualable canelazo, excelente para el frío de la Sierra ecuatoriana.

Esta también la *Guanchaca* que un tipo de aguardiente que se obtiene de la primera destilación de alcohol.

Los ingredientes más destacados para elaborar cocteles están: miel, flores nativas, hojas de frutos medicinales (Manzanilla, hierva luisa) y cítricos (mandarina, limón, naranja).

Algunos de estos ingredientes son básicos al momento de la decoración de algunos cocteles, para darle presentación al cóctel.

## **EMPRESAS MAS DESTACADAS QUE PRODUCEN LICOR ECUATORIANO**

Uno de los licores más destacados por su sabor y calidad está el Espíritu del Ecuador el cual tiene una presentación en botella de vidrio y cerámica cuadradas con etiquetas en cada lado, las cuales están traducidas a 4 idiomas, posee una cantidad de 750 cc, cada botella viene en su caja individual decorada con seis escenas ecuatorianas, en su interior trae un libretín con algunos de los fabulosos cocteles preparados con Espíritu del Ecuador. (Espíritu del Ecuador S.A.)

## **BEBIDAS PRODUCIDAS EN ECUADOR**

El aguardiente: es el tipo de bebida alcohólica favorita de los ecuatorianos. De acuerdo al reporte de consumo Overview, elaborado por Ipsa Group, el 76% de los compradores prefiere esta clase de producto. El segundo lugar lo ocupa el ron, con el 20% de las preferencias, seguido por el vodka, con el 4%.

Existen diferentes tipos de bebidas producidas en Ecuador, entre las que se pueden mencionar son:

- Aguardientes
- Anisados
- Licores

1.- PUNTAS, AGUARDIENTE: la aparición de la caña de azúcar se da en tiempos de la gran conquista española, desde España llegan barcos que desembarcan en la costa de Ecuador llegando a si a la introducción de este producto en el siglo XVI entre los años 1526 y 1533. (Reinoso A, Ensayo de la Caña de azúcar 1862)

La llegada de los españoles tuvo un impacto muy fuerte para los indígenas, tanto por los objetos nuevos, plantas que traían entre otros, es así el caso de la caña de azúcar que transportaron hasta el Ecuador en barco, y con ello compartían también los conocimientos de como procesar esta planta y que recursos podían ser explotados de la misma.

“Fue difundida por comerciantes de cacao hasta las estribaciones de los andes occidentales, su proceso era rudimentario, se molía la caña de azúcar para extraer su jugo y posteriormente se elaboraba la panela, azúcar morena, y el aguardiente.” (Reinoso A, Ensayo de la Caña de azúcar 1862)

Los campesinos aprovecharon este recursos y esparcieron esta planta justamente en los climas cálidos ya que mucho depende también del factor clima para que se pueda adaptar y con ello aprovechar las bondades que brinda, solían tener métodos rústicos para las elaboraciones de los productos, y con el tiempo se han ido mejorando cada vez más estos procesos, llegado hablar de la calidad y de estándares para los licores producidos.

“En el año de 1832 gracias al general Juan José Flores se instala un ingenio en Babahoyo donde se cultivan 60 cuerdas de caña de azúcar, en 1836 se hace un censo donde se conoce que en los valles calientes de la sierra se establecen varios

trapiches e ingenios azucareros que recibían la producción de más de 8000 cuadras de caña distribuidas entre las provincias de Chimborazo, Azuay e Imbabura.” (Reinoso A, Ensayo de la Caña de azúcar 1862)

Fue de gran ayuda el aporte que brindo el general Juan José Flores ya que instalando el ingenio aumento la producción de la caña de azúcar y con la distribución de la misma ayudo a las demás ciudades a que formen parte también de la elaboración de los productos y por ende a mejorar la economía tanto de las provincias como de las personas.

Actualmente el aguardiente es una de las bebidas favoritas de los ecuatorianos, en si es el jugo de la caña de azúcar fermentado y destilado, posee un grado alcohólico de 40-50 %.

Entre los licores más destacados en cuanto aguardientes encontramos:

- Cristal
- Zhumir
- Caña Manabita
- Frontera
- Norteño
- Entre otros.

## 2.- ANISADOS

“El nombre de la planta de donde se extrae el anís se llama Pimpinella Anisum, el uso de esta planta data de hace más de 2000 años antes de Cristo en Babilonia.”

En el Ecuador desde tiempos ancestrales se ha utilizado el anís como una planta medicinal puesto que actúa como antiespasmódico, y analgésico, llegando así hasta la actualidad a seguir consumiendo también en licor, gustando a las personas por su sabor y su aroma, entre ellos tenemos el más conocido Pájaro Azul, que es una

bebida propia de Guaranda en Echeandía, este licor se lo realiza con hojas de naranja, mandarina, por ultimo lleva anisado, las personas la pueden disfrutar también en el carnaval de Guaranda. (Erazo, A 1934)

Esta bebida proviene de la destilación de las semillas de anís que tiene un proceso muy tedioso ya que se debe introducir en agua y alcohol dentro de la destiladora se deja reposar unas horas o hasta días y se empieza a calentarlo, hacer este proceso provocan gases y vapor, esto se dirige a otro conducto e donde se encuentra otro recipiente donde se pone a que se refrigere hasta que vuelva a convertirse en líquido, para comenzar con todo el proceso nuevamente, esto se lo hace 2 o 3 veces.(Morales, D 2009)

Tienen una graduación alcohólica de 30-35 aproximadamente los licores más representativos en el país son:

- Anisado Patito
- Pájaro azul
- Trópico

### 3.- LICORES:

La historia se basa en los tiempos muy antiguos ya que lo usaban con fines netamente medicinales y curativos, conjuntamente con plantas, es en la edad media cuando comienza a producirse, sobretodo en conventos benedictinos en Italia.

En Ecuador no hay un dato exacto acerca de cómo empezaron los licores, cabe recalcar que el licor que nos representa es el licor llamado “Espíritu del Ecuador”, reconocido a nivel internacional.

### **DEFINICIÓN CONCEPTUAL**

En este capítulo se dan breves definiciones acerca de las discotecas, clasificación, tipos entre otros.

**DISCOTECA:** Establecimiento donde se escucha música grabada, se sirven y consumen bebidas y, sobre todo, se baila. (Gallegos, J 1997)

**BARRA:** Mostrador de un bar, cafetería o similar. (Gallegos, J 1997)

**BARTENDER:** Profesional de la de la carrera de bartender, está calificado para administrar el área de alimentos y bebidas de cualquier restaurante, hotel entre otros, tiene los conocimientos necesarios para realizar su propio recetario de bebidas y para formar su propia empresa. (Ortiz, S 2010)

**BARWOMAN:** Son mujeres que se encargan de realizar los trabajos en el área de la barra, tienen conocimientos de coctelería y licores en general. (Ortiz, S 2010)

**BARMAN:** Persona que atiende un bar, responsable del servicio del mostrador, del cual es jefe. Asimismo tiene a cargo, la organización y dirección del servicio de la sala. Con amplios conocimientos prácticos y teóricos de coctelería, y licores en general de cuanto concierne todo a su labor profesional. (Gallegos, J 1997)

**BAR:** Palabra de procedencia inglesa que se utiliza para denominar a ciertos locales donde se consumen bebidas y comidas. Su instalación básica consta de una barra, donde poder consumir sus productos y taburetes altos. (Gallegos, J 1997)

**RECETA ESTANDAR:** Una receta estándar es una fórmula escrita para producir un plato o artículo alimenticio de una calidad específica y cantidad deseada. La receta estándar muestra la cantidad exacta de cada ingrediente usado en la preparación del plato o artículo y la secuencia del paso a seguir en su preparación. (Gallegos, J 1997)

**MISE EN PLACE:** Vocablo francés que se ha venido interpretando como la puesta a punto en algunos departamentos como cocina, bar, restaurante. La mise en place se compone de serie de trabajos preparatorios que se realizan antes de abrir el comedor o el bar. Tiene como objeto organizar todo lo necesario para que el servicio sea más rápido y eficaz, evitando improvisaciones. Una buena mise en place hace

que el esfuerzo del personal sea menor debido a que con una buena planificación se tiene todo más a mano y se evita paseos inútiles. (Gallegos, J 1997)

DISC JOCKER: Es el profesional técnico encargado ya sea de ambientar y poner la música dentro de un establecimiento abierto o cerrado. También es el técnico profesional que cuenta con los conocimientos básicos de la música popular para producción musical. (Gallegos, J 1997)

TARGET: Es un grupo objetivo o mercado meta al cual se quiere llegar. (Propio de la autora)

CONSUMIDOR: Se entiende por consumidor al individuo que requiere satisfacer cierta necesidad a través de la compra u obtención de determinados productos, para lo cual debe llevar a cabo algún tipo de operación económica. (Gallegos, J 1997)

SONIDO: Sonido: Sensación percibida por el oído causada por la vibración del aire o de otro medio. (Gallegos, J 1997)

BAILE: Acción de bailar. A diferencia de la danza, el baile permite una gran libertad de desplazamientos y movimientos a voluntad del ejecutante. (Gallegos, J 1997)

#### **DEFINICION OPERACIONAL:**

CARTA: Se conoce con el nombre de carta la exposición escrita, más o menos artística y lujosa de los diferentes platos agrupados y que, con sus correspondientes precios, que el establecimiento ofrece al público. (Gallegos, J 1997)

MENU: Palabra de origen francés, hoja de papel o de cartulina donde figuran en un orden determinado el nombre de aquellos platos que sirven ya sea en almuerzo, cena o bebidas, y que en algunos establecimiento en determinados tipos de servicio se facilita al cliente cuando acaba de llegar. (Gallegos, J 1997)

LICOR: Son las bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes destilados aromatizados, o por adiciones de extractos, esencias o aromas

autorizados, o por la combinación de ambos, coloreados o no, con una generosa proporción de azúcar. Teniendo un contenido alcohólico superior a los 15° llegando a superar los 50° centesimales, diferenciándose de los aguardientes por mayor o menor contenido de azúcares. (Gallegos, J 1997)

COCTEL: Palabra inglesa compuesta de COCK que significa gallo, y TAIL cola. Se define como la bebida fría, dulce o seca que se obtiene de la mezcla en coctelera con hielo picado, o en vaso mezclador de dos o más líquidos, de los que, por general alguno de ellos contiene alcohol. (Gallegos, J 1997)

Una de las definiciones modernas considerada como la más moderna es: bebida compuesta al menos de dos ingredientes, mezclados o batidos juntos y servidos como bebida corta o larga. . (Gallegos, J 1997)

BEBIDAS CORTAS O LARGAS: se agrupan de dos formas:

Tragos cortos o “short drinks”

Tragos largos o “long drinks”

COCTELERA: La coctelera es una de las herramientas principales del barman. Utilizada tanto para mezclar como para hacer shows estrambóticos, se trata de un elemento que tiene sus secretos por más que a simple vista no parezca ser más que un recipiente para mezclar bebidas. (Gallegos, J 1997)

MISTELAS: mosto de uva adicionado en alcohol vínico hasta impedir total o parcialmente su fermentación. (Gallegos, J 1997)

MOSTO: El mosto es el zumo de la uva que contiene diversos elementos de la uva como pueden ser la piel, las semillas, etc. Se considera una de las primeras etapas de la elaboración del vino. (Gallegos, J1997)

## CLASIFICACION DE BARES SEGÚN EL MINISTERIO DE TURISMO

### TIPOS DE BARES

El Ministerio de Turismo del Ecuador, a través de su Dirección Nacional de Calidad, establece la siguiente clasificación y categorización de los bares:

- Bar Americano: es el bar abierto al público, en donde se sirve todo tipo de bebidas y cócteles. Cuenta con instalaciones completas y funcionales. Requiere de profesionales muy capacitados (MINTUR 2012).
- Discoteca: este tipo de lugares ha tenido mucho éxito entre la gente joven. Cuenta con pista de baile, una sala con mesas y la barra. (MINTUR 2012)
- Peña: es un lugar que ofrece show en vivo de música variada, su origen es chileno. Cuenta con una diversidad de bebidas alcohólicas. (MINTUR 2012)
- Bar Cervecerero: lugar donde se vende variedad de cerveza, tanto nacional como importada. (MINTUR 2012)
- Café Bar: ofrece licores, cocteles, café, sánduches y bocadillos. Acompañados de un ambiente tranquilo para poder disfrutar con mesura. (MINTUR 2012)
- Disco Bar: vende todo tipo de bebidas alcohólicas. Cuenta con una pista de baile iluminada. Es diferente a la discoteca por la estructura y la iluminación. (MINTUR 2012)
- Cantina: para muchas personas este nombre resulta vulgar, en México es un lugar donde se vende todo tipo de bebidas. (MINTUR 2012)
- Piano Bar: se ofrece bebidas alcohólicas, música de piano en vivo como entretenimiento. (MINTUR 2012)
- Bares temáticos: son lugares que además de ofrecer bebidas alcohólicas ofrecen temas como deportes, teatro, etc.. (MINTUR 2012)

La discoteca Opium según la clasificación que el ministerio de turismo ha publicado es una fusión de bar con discoteca, ya que en las dos se expenden bebidas alcohólicas, además de tener una pista de baile y una barra con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes.

### **CLASIFICACION DE LAS DISCOTECAS:**

#### **DISCOTECAS DE LUJO (MINTUR 2012)**

Las discotecas de lujo deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Entradas: entrada independiente para los clientes, de la del personal de servicio, y mercancías.
- SS.HH. Independientes para hombres y mujeres.
- Vestíbulo con guardarropa y teléfono.
- Salida de emergencia.
- Aire acondicionado y/o calefacción.
- Mobiliario alfombras, decoración vajilla y cristalería de lujo.
- Dependencias del personal de servicio vestuario y SS.HH. independientes.
- Lista de bebidas. Con cinco variedades de cada grupo de licores, whiskies, cremas, coñacs, champanes, cervezas, colas, refrescos y cocteles

#### **DISCOTECAS DE PRIMERA CATEGORÍA (MINTUR 2012)**

Las discotecas de primera categoría deben cumplir con los siguientes

Requisitos:

- Entradas. Entrada independiente para los clientes, de la del personal de servicio.

- SS.HH. Independientes para hombres y mujeres.
- Guardarropa y teléfono.
- Salida de emergencia.
- Aire acondicionado y/o calefacción.
- Mobiliario alfombras, decoración vajilla y cristalería de primera.
- Dependencias del personal de servicio vestuario y SS.HH.
- Lista de bebidas. Con cuatro variedades de cada grupo de licores, whiskies, cremas, coñacs, champanes, cervezas, colas, refrescos y cocteles.

### **DISCOTECAS DE SEGUNDA CATEGORÍA (MINTUR 2012)**

Las discotecas de segunda categoría deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Entrada. Una sola entrada para los clientes y personal de servicio.
- SS.HH. Independientes para hombres y mujeres.
- Teléfono público.
- Mobiliario alfombras, decoración vajilla y cristalería de segunda.
- Lista de bebidas. Con tres variedades de cada grupo de licores, whiskies, cremas, coñacs, champanes, cervezas, colas, refrescos y cocteles.

### **BREVE HISTORIA DE LAS DISCOTECAS:**

Las discotecas son conocidas por prestar sus servicios de diversión nocturna y bebidas que por lo general son alcohólicas. A lo largo de la historia esta han ido evolucionando, mejorando su infraestructura, siendo temáticas, perfeccionando cada vez más sus técnicas para atraer a los clientes.

El nombre como discoteca nace en Francia como un lugar clandestino para bailar y escuchar música se llamó “LA DISCOTHEQUE”, en primera instancia este establecimiento dejó su funcionamiento a causa de la crisis que hubo en dicha ciudad, dejando un precedente de nombre y de funcionamiento.

Tiempo después en la ciudad de Alemania renace en un restaurante- salón de baile llamado Scoth club, en donde el dueño decide suprimir todo lo que conlleva en sí un restaurante. Quitó del sitio la orquesta de música en vivo, poniendo en su lugar música “enlatada”, la cual era una medida para suprimir gastos.

Tiempo después cambia de razón social y se la rebautiza con el nombre de *JOCKEY TANZ BAR*, la gente acostumbrada a escuchar música en vivo, se mostraba aburrida, por lo que el joven Klaus Quirini acepta el reto de animar al público, combinando canciones animó al público, llegando a ser así lo que hoy se conoce como Dj. (Jaques, A 2009)

En aquellos tiempos trabajar en una discoteca era mal visto por la sociedad, por lo que este joven antes mencionado decide cambiarse el nombre por Dj Heinrich, para que no afectase en lo absoluto a su familia por trabajar en un lugar así.

El Dj ejerce un papel fundamental para la discoteca ya que era el precursor de animar las fiestas y lograr atraer a las personas.

Para ese entonces existían estrictos códigos y normas para entrar: los hombres debían asistir con chaqueta y corbata y las mujeres no entraban si vestían con pantalones.

El auge de las discotecas comenzó a exportarse a diferentes países como: Inglaterra, Francia y Estados Unidos, traídos por soldados que formaban parte de las líneas de Alemania, e inmigrantes que llegaban con el afán de emprender un negocio, así se inaugura la discoteca Le Club en New York en el año de 1960, el propietario era un expatriado francés, le pone este nombre alegando que podía ingresar con un socio de la discoteca, caso contrario no podía acceder.

Con el paso del tiempo y la evolución de las mismas, se introduce una atracción a las discotecas esta es los go gos, son chicas vestidas de vaqueras que bailan sobre la barra y la tarima, de igual forma surgen los gogos que son chicos que dan piruetas sobre la pista de baile. Es así como llegan a tomar fuerza los bailarines.

A la par del desarrollo de estos clubes, también se va a desarrollar un estilo de música decisivo en la evolución de las discotecas, naciendo el tipo de música *underground*, esta es producida por afro-americanos. Estos hacen una mezcla de ritmos entre el *funk* y el *soul*, dando lugar a la música disco. Fue también como grandes canciones surgieron para ese entonces como *Only the strong survive (1969)*, *Never can say goodbye (1975)* y *Love tol ove you baby*. Estos terminaron de consolidar el dominio de este género a nivel mundial. Además fueron los *Bee Gees* que pusieron cara a este tipo de música, sin embargo surgieron también otros intérpretes como *Beach Boys*, *Elton John*, entre otros.

## **METODOLOGÍA:**

El lugar escogido para la investigación es la discoteca Opium ubicada en el norte de la ciudad de Quito entre las calles Av. De los Shyris y Gaspar de Villarroel un lugar muy acogido por las personas que gustan de este ambiente de fiesta y diversión, cada noche tienen alguna presentación temática como por ejemplo show de strippers, magia, entre otras siempre tienen alguna promoción para las personas que cumplen años.

Los métodos que se van a utilizar para esta investigación son:

**OBSERVACIÓN.-** Mediante este método se va a conocer los problemas y debilidades que pueden presentarse dentro del estudio para el mejoramiento de la discoteca. Además se va a utilizar la observación directa, como procedimiento de obtención de información de la competencia como: precio, cliente, calidad, productos ofertados, proveedores.

**ESTADÍSTICO.-** Este método lo utilizaremos para tabular las respuestas de nuestras encuestas en base a los resultados de las mismas.

INDUCTIVO DEDUCTIVO: Se empieza a partir de lo particular a lo general, en cuanto al mejoramiento de la barra de la discoteca Opium, para llegar así a satisfacer necesidades, de los clientes.

## **RECOLECCIÓN DE DATOS**

- ENTREVISTA 2 personas: Mediante la entrevista al propietario del sitio podemos conocer más sobre los precios que se aplica en productos, manuales de manipulación de alimentos, conocimiento de cocteles ecuatorianos, y al *bartender* conocer un poco más acerca de capacitaciones que ha recibido, entre otras
- ENCUESTA 207 personas: nos servirá para conocer acerca de la satisfacción que tienen los clientes en cuanto al servicio y a los productos que se ofrecen en la discoteca.
- FICHA DE OBSERVACION: va ayudar en todo lo que es infraestructura del establecimiento.
- FOCUS GROUP: Se lo va a realizar a 5 personas que están trabajando en la discoteca.

## **UNIVERSO Y TAMAÑO DE LA MUESTRA**

Para el universo de muestra se ha tomado en cuenta la capacidad máxima que tiene la discoteca 450 pax en una área de 600 mtr<sup>2</sup>, estos datos fueron obtenidos a partir de la información que tienen a la vista de las personas.

Gráfico N° 1  
Capacidad Máxima de la discoteca



Fuente: Discoteca Opium  
Tomada el 27 de mayo del 2013  
Elaborado por: Discoteca Opium

$$n = \frac{Z^2 pq N}{NE^2 + Z^2 pq}$$

n= Es el tamaño de la muestra.

Z= es el nivel de confianza. = 1.96

p= es la variabilidad positiva = 0.5

q= es la variabilidad negativa = 0.5

N= es el tamaño de la población = 450.

E= es el error = 0.05.

## MODELO DE ENCUESTAS:

### Encuesta a clientes

Esta encuesta tiene como objetivo recabar información para conocer más acerca de lo que las personas piensan de la discoteca Opium.

Edad: 18-25 años  26-33 años  33-40 años

Género: Masculino  Femenino

1.- Procedencia: trabajo  casa  universidad

2.- Donde se enteró de la discoteca?

Internet  Radio  Amigos

3.- Le gusta la discoteca?

SI  NO

4.- Está de acuerdo con los valores que paga por los licores:

SI  NO

5.- ¿Cada qué tiempo asiste a esta discoteca?

Cada semana  Cada quince días  Cada mes

6.- ¿Califique del 5 al 1 la atención que recibe por parte del personal de servicio tomando en cuenta que 5 es excelente y 1 es deficiente.

5  4  3  2  1

7.- ¿Qué bebida alcohólica es la que prefiere consumir en la discoteca? ¿Y porque?

.....

8.- ¿Califique del 5 al 1 a los cocteles que se sirve? 5 es excelente y 1 es deficiente.

5       4       3       2       1

9.- ¿Cree usted que la cantidad de licor que se sirve en los cocteles es idónea?

Si       NO

10.- ¿Estaría dispuesto a consumir una bebida tradicional ecuatoriana en la discoteca?

Si       NO

### **Entrevista al Propietario de la discoteca**

Esta entrevista tiene como objetivo recabar información para poner en marcha las técnicas de mejoramiento para el área del bar de la discoteca.

Nombre:                      Edad:                      Género:                      Cargo:

1. ¿Qué tiempo lleva usted en el negocio de la discoteca?
2. ¿Con que frecuencia tienen rotación en cuanto al cambio de nombre de las discotecas y por qué?
3. ¿Cuentan con un manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas?
4. ¿En que se basó usted para definir el precio de cada uno de sus productos?
5. ¿Conoce usted acerca de las bebidas tradicionales ecuatorianas?
6. ¿Estaría dispuesto a implementar las bebidas tradicionales en la discoteca?

### **Entrevista al bartender**

Esta entrevista tiene como objetivo recabar información para poner en marcha las técnicas de mejoramiento para la discoteca.

Nombre:    Edad:

1.- Instrucción:            Primaria:            Secundaria:            Superior:

2.-Porque decidió trabajar como bartender

3.- ¿Qué tiempo de experiencia tiene como bartender?

4.- ¿Al inicio de sus actividades, recibió capacitación de sus funciones y elaboración de cocteles?

5.- ¿Conoce usted acerca de cocteles elaborados con bebidas tradicionales ecuatorianas?

6.- ¿Qué cocteles son los que más se venden?

7.- ¿Cuál es el cóctel que menos se vende?

### **Respuesta de la entrevista al Propietario de la discoteca**

Esta entrevista tiene como objetivo recabar información para poner en marcha las técnicas de mejoramiento para el área del bar de la discoteca.

Nombre: Luís Piedra      Edad: 50 años      Género:      Cargo: Administrador

¿Qué tiempo lleva usted en el negocio de la discoteca?

*Lleva trabajando 15 años en el negocio de las discotecas.*

¿Con que frecuencia tienen rotación en cuanto al cambio de nombre de las discotecas y por qué?

*Por lo general están posesionadas durante 1 año o máximo año y medio debido a que los jóvenes, siempre están en busca de algo nuevo, por lo tanto la clave del negocio es la innovación.*

Cuentan con un manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas?

*Sí, es el pilar fundamental de la empresa, porque de este se derivan todas las funciones designadas a las personas.*

¿En que se basó usted para definir el precio de cada uno de sus productos?

*En la receta estándar, hay que triplicar el margen de ganancias.*

¿Conoce usted acerca de las bebidas tradicionales ecuatorianas?

*La verdad no, solo los cocteles que se los conoce.*

¿Estaría dispuesto a implementar las bebidas tradicionales en la discoteca?

*Si, sería una buena idea.*

## **ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA AL PROPIETARIO**

El negocio de la discoteca, es variable tiene tiempo de funcionamiento entre 1 año y año y medio, para que pueda ser renovada completamente, esto se lo hace por que las personas buscan siempre ambientes nuevos, esta es la razón para que sea más competitivo y este en constante innovación.

Las bebidas tradicionales, son completamente desconocidas, en estos centros de diversión nocturna, por lo tanto sería una buena idea para renovar la carta.

### **Entrevista al *bartender***

Esta entrevista tiene como objetivo recabar información para poner en marcha las técnicas de mejoramiento para la discoteca.

Nombre: Luis Cárdenas    Edad: 20 años

1.- Instrucción:            Primaria:            Secundaria:            Superior:

2.-Porque decidió trabajar como *bartender*

*Lo hago como pasa tiempo, trabajo en los tiempos libres*

3.-¿Qué tiempo de experiencia tiene como *bartender*?

*Son 2 años de experiencia, en las mañana trabaja como supervisor en las bicicletas publicas*

¿Al inicio de sus actividades, recibió capacitación de sus funciones y elaboración de cocteles?

*Si, existió capacitación tanto de los cocteles y atención al cliente y limpieza de barra, la experiencia también ayuda mucho.*

¿Conoce usted acerca de cocteles elaborados con bebidas tradicionales ecuatorianas?

*No las conozco, pero esta interesante el tema de las bebidas tradicionales.*

¿Qué cócteles son los que más se venden? *Long Island, Mojito*

¿Cuál es el cóctel que menos se vende? *Son los rusos y pink lady.*

## **ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA AL BARTENDER**

La capacitación que los administradores brindan a sus colaboradores es fundamental en este tipo de establecimiento, por que explican las técnicas empleadas para los cócteles que se sirven, la atención al cliente es muy importante, porque de ellos también depende la imagen de la discoteca.

## **ANALISIS DE LA ENCUESTA**

Tiene como objetivo tabular las preguntas de la encuestas realizadas, para ver que estrategias se pueden aplicar en la discoteca para llegar a nuestro producto meta.

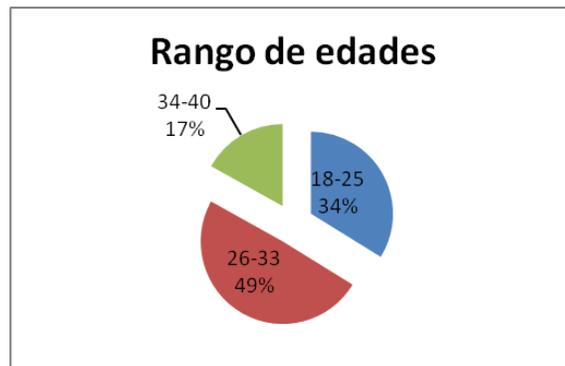
La encuesta tiene como resultado, la siguiente interpretación:

Variable de edad:

Se procedió a consultar la edad en la encuestas para determinar el rango las personas acuden con más frecuencia la discoteca.

- 18-25: 70 pax
- 26-33: 102 pax
- 33-40: 35 pax

Total Pax: 207



- Gráfico No.2.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

**INTERPRETACIÓN:**

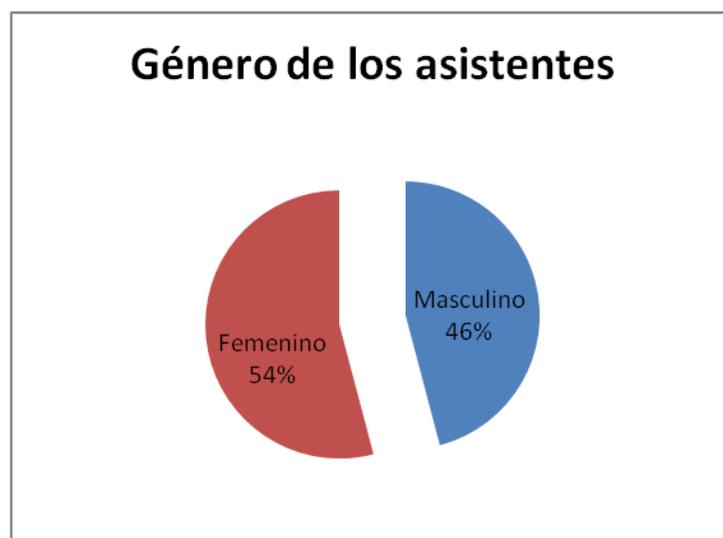
El 49% de las personas de 26-33 años son las personas que más acuden a la discoteca, seguidos con el 34% con 18- 25 años, y por último con el 17% de 34-40 años.

Variable de género:

Es un dato importante para determinar los gustos de ambos géneros.

- Masculino: 95 pax
- Femenino: 112 pax

Total Pax: 207



- Gráfico No.3.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

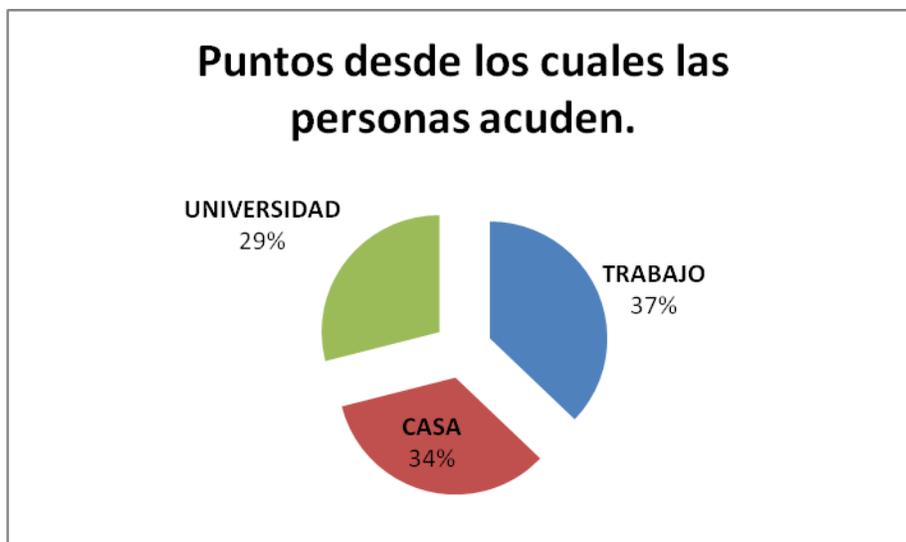
**INTERPRETACIÓN:**

Según la tabulación de la encuesta se muestra que el género femenino es el que más frecuenta este sitio con el 54%, mientras que el masculino tiene el 46 % del resultado.

### 1.- Procedencia:

- Trabajo: 77 pax.
- Casa: 70 pax.
- Universidad: 60 pax

Total Pax: 207



- Gráfico No.4.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

### INTERPRETACIÓN:

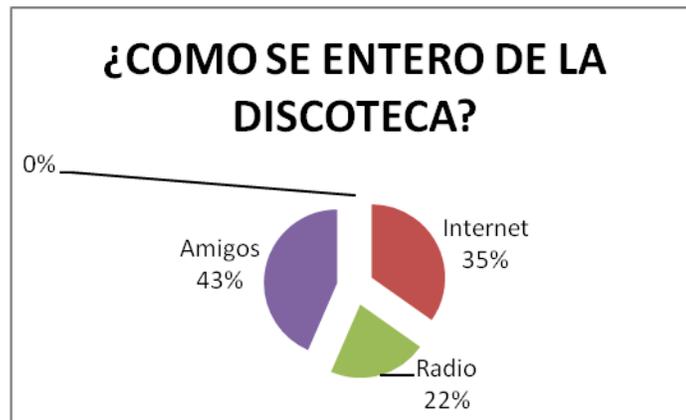
La encuesta se hizo a 207 personas en las cuales se constató que:

Las personas que más acuden son las personas que salen después de sus horas de trabajo, tiene el 37%, seguidas por las personas que van desde la casa con un 34% y el 29% son personas universitarias

## 2.- ¿Cómo se enteró de la discoteca?

- Internet: 72 pax.
- Radio: 45 pax.
- Amigos: 90 pax.

Total Pax: 207



- Gráfico No.5.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

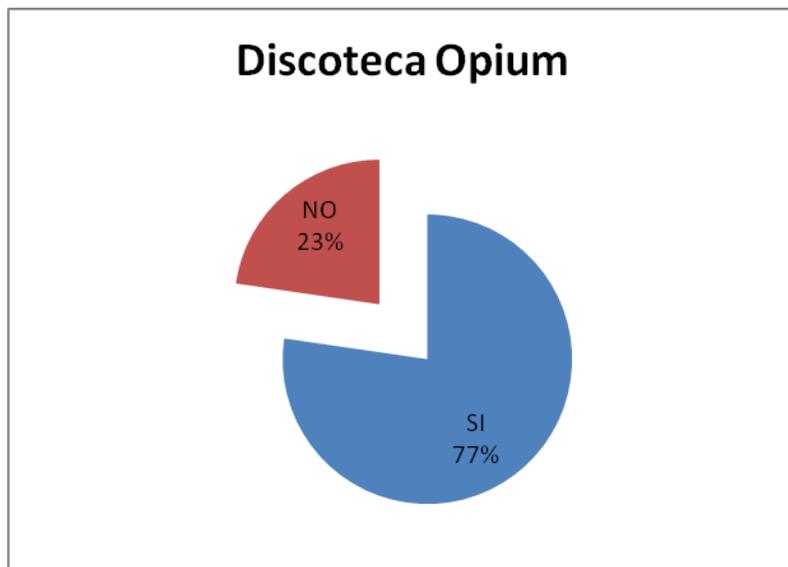
### INTERPRETACIÓN:

La mayor información que obtuvieron las personas de un 100%, fue la información de amigos que dan buenas referencias esto se le llama la publicidad de boca a boca con el 43%, de internet en las propagandas que suelen aparecer cuando se navega, con el 35%, el 22% mediante la radio (Hot 106.00), a través de los spots publicitarios.

3.- ¿Le gusta la discoteca?:

- SI: 160 Pax
- NO: 47 Pax

Total Pax: 207



- Gráfico No.6.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

INTERPRETACIÓN:

El 77% de las personas es decir 160 de las 207 entrevistadas, le gusta la discoteca, mientras que el 23% de las personas es decir 47 de ellas, reconocieron que no es de su agrado la discoteca.

4.- Está de acuerdo con los valores que paga por los licores:

- SI: 150 Pax
- NO: 57 Pax

Total Pax: 207



- Gráfico No.7.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

#### INTERPRETACIÓN:

El 72% de las personas, esto equivale a 150 entrevistadas, está completamente de acuerdo con el precio que paga por los cocteles.

El 28% de las personas, es decir 57 de ellas, no está de acuerdo con el precio, alegando que se debería bajar los precios de los licores.

5.- ¿Cada qué tiempo asiste a esta discoteca?

- Cada semana: 75pax
- Cada 15 días: 71 pax
- Cada mes: 61 pax

Total Pax: 207



- Gráfico No.8.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

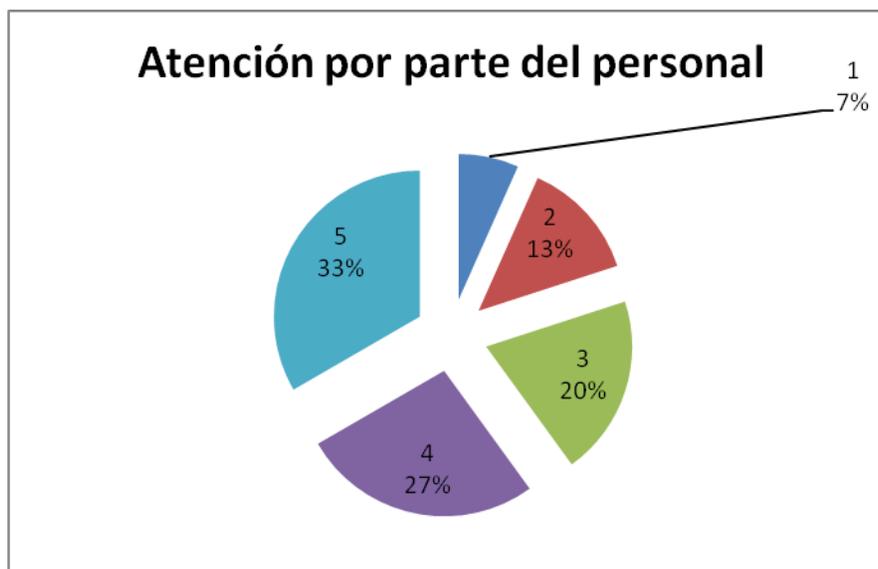
**INTERPRETACIÓN:**

En un 36% acuden a divertirse a la discoteca cada semana, por motivos que no se pierden los shows que en la discoteca ofrecen, con un 34% asisten cada 15 días, frente al 30% que llegan a la discoteca cada mes.

6.- Califíque del 5 al 1 la atención que recibe por parte del personal de servicio tomando en cuenta que 5 es excelente y 1 es deficiente.

- 5: 80 pax.
- 4: 50pax.
- 3: 40 pax.
- 2: 22 pax.
- 1: 15 pax.

Total Pax: 207



- Gráfico No.9.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

#### INTERPRETACIÓN:

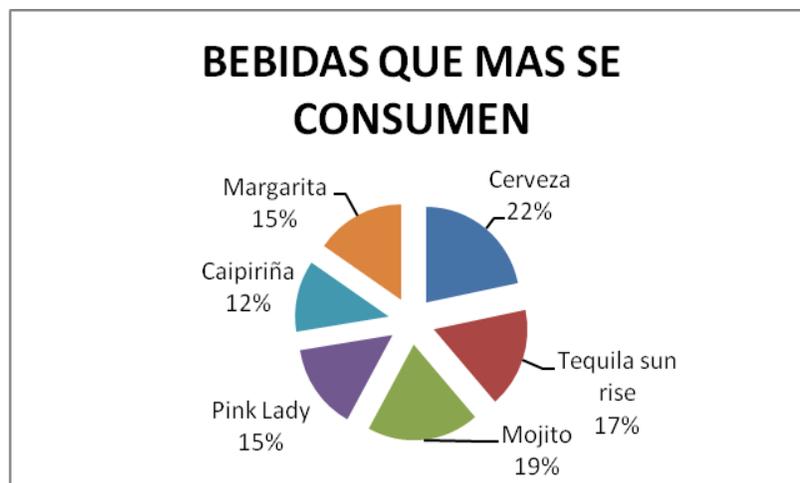
El 33% de las personas califica como excelente el servicio que tienen por parte del personal de la barra seguido por el 27% de las personas dicen que es muy bueno, el

20% de los clientes señalan que es bueno, el 13% afirma que es regular, mientras que el 7% comentan que el servicio es deficiente.

7.- ¿Qué bebida alcohólica es la que prefiere consumir en la discoteca?

- Cerveza: 45 pax
- Tequila sunrise: 35 pax
- Mojto: 40 pax
- Pink Lady: 30 pax
- Caipiriña: 25 pax
- Margarita: 32 pax

Total Pax: 207



- Gráfico No.10.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

**INTERPRETACIÓN:**

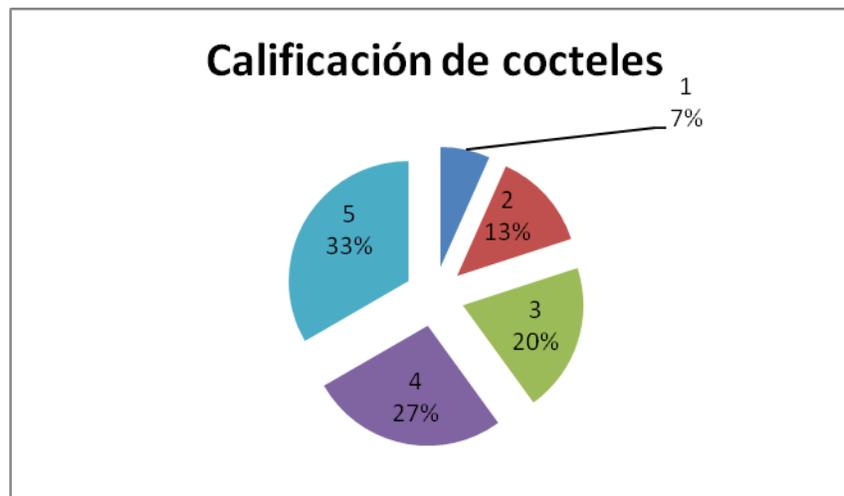
Según los datos que nos arroja la encuesta se puede apreciar que el 22% de las personas dentro de la discoteca prefieren consumir cerveza, seguido por el coctel mojito con el 19%, también podemos ver que el cóctel tequila sunrise tienen el 17%,

y con el 15% prefieren pink lady el más consumido por las chicas por su bajo contenido alcohólico.

8.- Califique del 5 al 1 a los cocteles que se sirve: 5 es excelente y 1 es deficiente.

- 5: 100 pax
- 4: 47 pax
- 3: 30 pax
- 2: 25 pax
- 1: 5 pax

Total Pax: 207



- Gráfico No.11.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

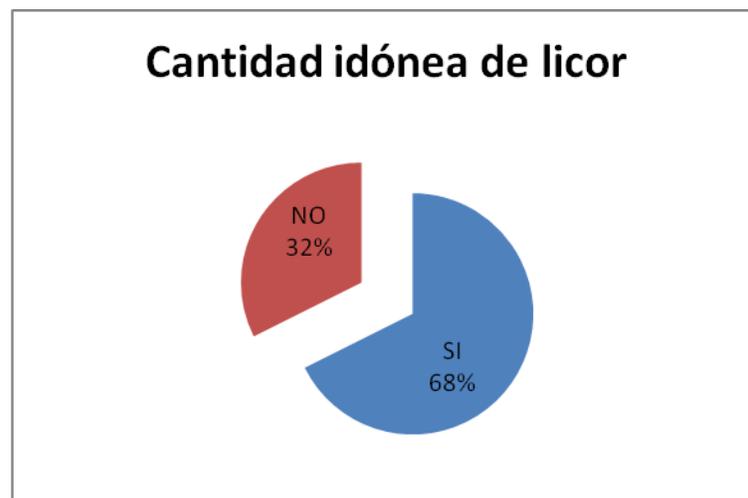
INTERPRETACIÓN:

El 33% de las personas opinan que los cocteles que se sirven en la discoteca son excelentes, mientras que el 27% señala que son muy buenos, 20% son buenos, el 13% % son regulares y el 7% son deficientes.

9.- ¿Cree usted que la cantidad de licor que se sirve en los cocteles es idónea?

- Si: 140 pax
- NO: 67 pax

Total Pax: 207



- Gráfico No.12.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

**INTERPRETACIÓN:**

El 68% de las personas están de acuerdo en la cantidad de licor es la más idónea, tanto para los hombres como para las mujeres. El 32% no está de acuerdo en la cantidad de alcohol que se sirve, piensan que deberían poner un poco más de licor.

10.- ¿Estaría dispuesto a consumir una bebida alcohólica tradicional ecuatoriana en la discoteca?

- Si: 170 pax
- NO: 37 pax

Total Pax: 207



- Gráfico No.13.
- Fuente: Encuestas aplicadas
- Elaborado por: Stephany Ramírez

INTERPRETACIÓN:

El 82% (170) de las personas se mostraron interesadas en consumir bebidas alcohólicas tradicionales ecuatorianas. El 18% es decir 37 de ellas no está de acuerdo.

## FOCUS GROUP

Este focus group tiene como objetivo, determinar la calidad de los cocteles como productos nuevos a implementarse en la carta de la discoteca.

1.- Califique del 1 al 5 (siendo 5 excelente y 1 regular) la presentación de estos cocteles.

1                      2                      3                      4                      5

2.- ¿El sabor de estos cocteles es?

Muy Agradable                      Agradable                      desagradable

3.- ¿Está de acuerdo con la cantidad de licor que se agrega a cada cóctel?

SI                                      NO

4.- ¿Gustó de la decoración en el vaso de cada cóctel?

SI                                      NO

5.-¿ Le pareció atractivo el color de los licores?

SI                                      NO

6.- ¿Estaría dispuesto a beber estos licores en la discoteca?

Si                                      NO

7.- ¿Cuál de estos licores recomendaría a sus amigos?

.....

8.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por estos cocteles?

\$ 4-5                                      \$ 5-6                                      \$ 7-8

## INTERPRETACIÓN DE DATOS FOCUS GROUP

1.- Califique del 1 al 5 (siendo 5 la mejor puntuación y 1 la menor puntuación) la presentación de este cóctel.

- 1: 0
- 2: 0
- 3: 0
- 4: 1
- 5: 4

Total Pax: 5

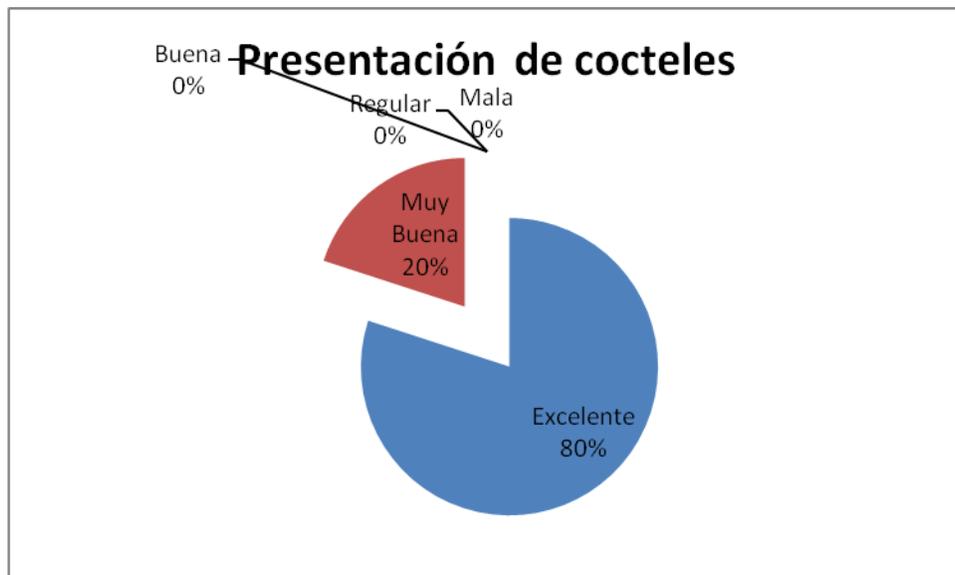


Gráfico N° 14  
Stephany Ramírez

El 80% de las personas que realizaron este focus group dieron una calificación de excelente a los cocteles que degustaron. Frente al 20% de personas que dieron su punto de vista de muy buena.

2.- ¿El sabor de estos cocteles son?

- Muy agradables: 3
- Agradables: 2
- Desagradables: 0

Total Pax: 5

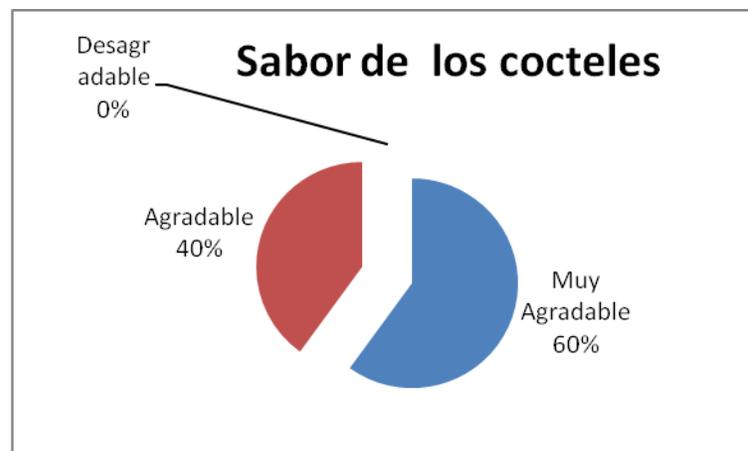


Gráfico N° 15  
Stephany Ramírez

En cuanto al sabor de los cocteles el 60% de las personas afirmaron que es muy agradable, y el 40% de entrevistados dicen que son de sabor agradable.

3.- ¿Está de acuerdo con la cantidad de licor que está en cada coctel?

- SI: 5
- NO: 0

Total Pax: 5

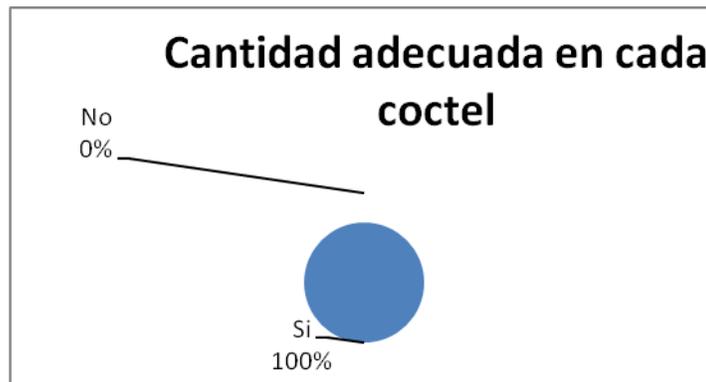


Gráfico N° 16  
Stephany Ramírez

Al 100% de las personas entrevistadas, estuvieron de acuerdo en que la cantidad de licor en cada cóctel es adecuada.

4.- ¿Gusto de la decoración en el vaso de cada cóctel?

- SI: 3
- NO: 2

Total Pax: 5



Grafico N° 17  
Stephany Ramírez

Al 60% de las personas les agrado la decoración de cada cóctel, al 40% de los encuestados no les agrado el arreglo.

5.- ¿El color de los licores le pareció atractiva?

- SI: 4
- NO: 1

Total Pax: 5

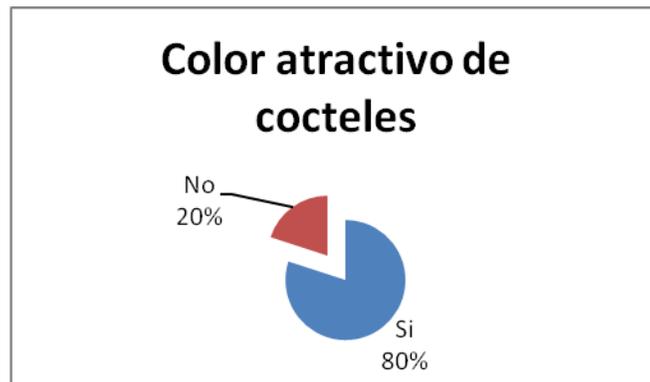


Grafico N° 18  
Stephany Ramírez

Al 80% de las personas les agrado el color que tiene como presentación cada uno de los cocteles, frente al 20% que no les pareció el color de las bebidas.

6.- ¿Estaría dispuesto a beber estos licores en la discoteca?

- Si: 5
- NO: 0

Total Pax: 5

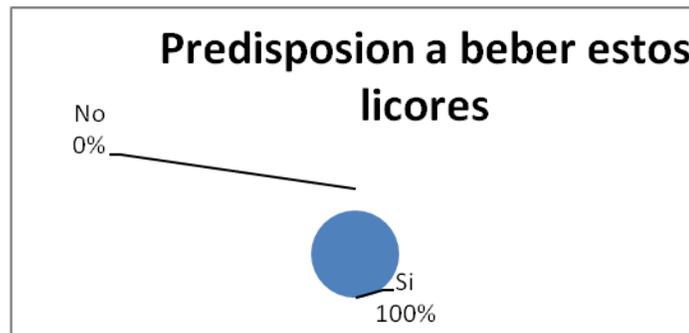


Grafico N° 19  
Stephany Ramírez

El 100% de las personas a las que se les realizo esta entrevista están dispuestos a consumir estos cocteles dentro de la discoteca.

7.- ¿Cuál de estos licores recomendaría a sus amigos?

Los cocteles que más recomendaron las personas a las que se les entrevisto fueron:

- Orange Bird
- Afternoon Sweet
- Black Ecuador

8.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por estos cocteles?

- \$ 4-5: 3
- \$ 5-6: 2
- \$ 7-8: 0

Total Pax: 5

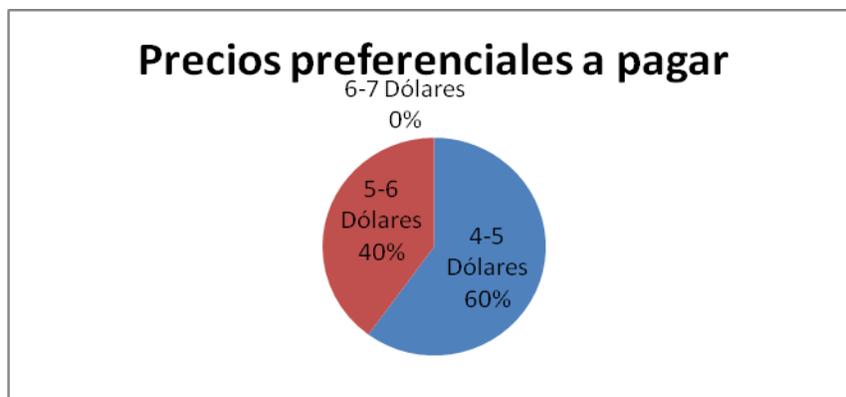


Grafico N° 20  
Stephany Ramírez

El 60% de las personas comenta que estaría dispuesto a cancelar el valor que va en rango de 4-5 dólares por estos cocteles y el 40% de los encuestados estaría dispuesto a cancelar el valor 5- 6 dólares por estas bebidas, nadie opto por la última opción de pagar 6-7 dólares por estas bebidas.

#### **PERFIL DEL CONSUMIDOR:**

Es necesario conocer el *target* que se maneja en la discoteca, por lo tanto para evaluar el perfil del consumidor se ha tomado en cuenta las siguientes variables:

- Geográfica
- Demográfica

- Psicográfica

<b>GEOGRÁFICO</b>	
PAÍS	Ecuador
REGION	Sierra
CIUDAD	Quito
ZONA	Norte
<b>DEMOGRÁFICO</b>	
NACIONALIDAD	Ecuatorianos y Extranjeros
EDAD	18- 40 años
GÉNERO	Masculino y Femenino
OCUPACIÓN	Estudiantes universitarios, profesionales
<b>PSICOGRÁFICO</b>	
GUSTOS	Personas que les guste la diversión nocturna

Gráfico No.21.  
 Fuente: Perfil del cliente  
 Elaborado por: Stephany  
 Ramírez

## **INTRODUCCION A LA COCTELERÍA:**

La palabra “**COCTEL**” se deriva del término inglés Coktail que significa “cola de gallo”. Hay diferentes teorías al respecto de la aparición de los cocteles:

- Los griegos quienes mezclaban el vino con miel, plantas aromáticas para conseguir una bebida diferente.
- Se remonta a principios del siglo XVIII en Inglaterra en las peleas de gallos, ellos tenían por costumbre dar de beber a los gallos antes de las peleas, una vez que finalizaba la lucha, esta bebida se daba de tomar entre los asistentes y tomaban a la salud del gallo vencedor.
- Su origen está relacionado con las boticas que comenzaron a preparar tónicos y mezclas medicinales. (Muñoz, M. 2007)

## **CARACTERISTICAS DE LOS COCTELES Y COMBINADOS**

Cada cóctel tiene su diferente manera de servirlo, siendo así la característica más importante el diferenciar el tipo de cristalería con la cual se va a servir, hay que tener en cuenta también el no recargar de adornos a la copa, por lo que es importante conocer bien acerca de la preparación y que lleva cada una y así conseguir el punto exacto de la bebida.

## **DIVISIÓN DE LA COCTELERÍA (BARTENDING)**

Esta se divide en dos ramas:

- Coctelería clásica.
- Coctelería moderna o flair

Coctelería clásica:

Es la forma tradicional con la que el barman lleva una vestimenta formal y sigue las normas clásicas de preparación y servicio de un cóctel, sin ingerir nuevas y llamativas recetas.

Coctelería moderna o flair:

Nace a finales del siglo XX cuando los bares comienzan a contratar además de camareros, actores o artistas que utilizaban los utensilios del bar para hacer malabares, el flair llega al cine en el año de 1988 con la película Cocktail.

Este arte se ha dividido también en:

- Working flair
- Exhibición flair

Combinando así la elaboración de cócteles con un espectáculo acrobático y sincronizado de las cocteleras, botellas, vasos, frutas, que vuelan para terminar formando variados y vistosos cócteles.

## CLASIFICACIÓN DE LOS COCTELES

Se establecen algunas categorías dependiendo de la medida, temperatura y combinado:

Short drinks	Son bebidas que se sirven en copa pequeña, considerados como verdaderos cócteles por el contenido más fuerte de alcohol.	
--------------	--	---

Gráfico No 22.  
Fuente: Clasificación de cocteles  
Elaborado por: Stephany Ramírez

Long drinks:	Se sirven en un vaso grande y están preparados con jugos de frutas, bebidas espumosas, aguas, gaseosas y hielo.	
--------------	---	---

Gráfico No 23  
Fuente: Clasificación de cocteles  
Elaborado por: Stephany Ramírez

Hot drinks	Con bebidas calientes preparadas y servidas en la misma copa.	
------------	---	---

Gráfico No24  
Fuente: Clasificación de cocteles  
Elaborado por: Stephany Ramírez

## SUBDIVISIÓN DE COCTELES:

### LONG DRINKS

<b>NOMBRE</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
Cobblers	Bebida helada poco alcohólica, se usan frutas, zumos, hielo picado
Collins	En esta preparación siempre se sirve zumo de limón en un vaso alto y ancho, se lo sirve con sorbete.
Coolers	Parecido a los Collins se sirve con bastante soda y se adorna con fruta picada Licores a base de vino, se sirven muy
Cups	frías, y se adorna con frutas variadas.
Fancy Drinks	Son creados por el barman, no sigue receta base
Highballs	Bebida larga y fría, combina el licor con soda con soda
Juleps	Su ingrediente especial es la menta o la hierbabuena.

Gráfico No25  
Fuente: Clasificación de cócteles  
Elaborado por: Stephany Ramírez

## SHORT DRINKS

CRESTAS	El vaso se lo presenta con el borde humedecido y pasado por azúcar
POUSSE CAFÉ	Es de origen francés, en la cual los ingredientes se mantienen separados a causa de su densidad hay que poner los ingredientes en la copa en el orden correspondiente para que no se mezclen.
Daysis	Tiene como significado Margarita, y gaseosa, contiene zumo de limón, granadina, poco de azúcar se sirve en vaso mediano.

Gráfico No26  
Fuente: Clasificación de cocteles  
Elaborado por: Stephany Ramírez

## HOT DRINKS

EGGNOG	Sus principales ingredientes son la leche y los huevos, se le puede añadir vino de alta graduación y licores, puede ser en algunos aspectos una bebida larga, se presentan tanto fríos como calientes.
GROGS	Sus principales ingredientes son la leche y los huevos, se le puede añadir vino de alta graduación y licores, puede ser en algunos aspectos una bebida larga, se presentan tanto fríos como calientes.
PONCHE	Se lo puede preparar frío o caliente los ingrediente básicos son leche, huevos frutas.

Gráfico No 27  
Fuente: Clasificación de cocteles  
Elaborado por: Stephany Ramírez

#### UTENSILIOS:

Los utensilios dentro del área del bar son muy importantes, por lo cual siempre hay que procurar tener todos los que necesitamos y los que son de mejor calidad (acero inoxidable).

COCTELERA	Se usa para elaborar cocteles cuyos ingredientes necesiten una infusión o mezcla con zumos, licores o azúcares, por higiene debe ser de acero inoxidable.	
<p>Gráfico No28 Fuente: Utensilios Elaborado por: Stephany Ramírez</p>		

<p>VASO MEZCLADOR</p>	<p>En este se confecciona los cocteles que no precisan un batido energético, siendo suficiente agitar las bebidas de forma moderada.</p>	
---------------------------	--	---

Gráfico No 29  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

<p>CUCHARA MEZCLADORA</p>	<p>Es de metal y se usa para remover las bebidas del vaso mezclador o de la coctelera.</p>	
-------------------------------	--	---

Gráfico No 30  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

<p>COLADOR DE COCTEL</p>	<p>momento de servir el cóctel, está formado por una manija de metal rodeado por un alambre es espiral.</p>	
------------------------------	---	---

Gráfico No 31  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

<p>ONCERO</p>	<p>Puede ser de diferentes materiales, como por ejemplo de cristal o metal con diferentes medidas dosificadoras.</p>	
---------------	--	---

Gráfico No 32  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

<p>PICO VERTEDOR</p>	<p>Permite tener el control exacto de las bebidas que se está colocando.</p>	
----------------------	--	---

Gráfico No 33  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

<p>CUCHILLO PARA BAR</p>	<p>Es una puntilla, la cual sirve para realizar cortes y decoraciones</p>	
--------------------------	---	---

Gráfico No 34  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

<p>SACA CORCHOS</p>	<p>Ayuda a retirar los corchos de las botellas que se necesite.</p>	
---------------------	---	---

Gráfico No 35  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

<p>LICUADORA</p>	<p>Sirve para preparar cocteles que contengan hielo en frappe.</p>	
------------------	--	---

Gráfico No 36  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

<p>GOTERO PARA JARABE O JUGO</p>	<p>Se utilizan para añadir unas gotas de una bebida al elaborar un coctel, la cantidad de líquido que cae de una vez se llama golpe.</p>	
----------------------------------	--	---

<p>DESTAPADORES</p>	<p>Gráfico No 37 Fuente: Utensilios Elaborado por: Stephany Ramírez</p>	
---------------------	---	--

Gráfico No 38  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

<p>ESCACHADOR DE COPAS</p>	<p>Facilita la decoración en las copas, tiene diferentes compartimientos para el azúcar y la sal</p>	
----------------------------	--	---

Gráfico No 39  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

MORTERO	Antiguamente usado en boticas, sirve para la maceración de alimentos.	
---------	---	---

Gráfico N 40  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

ESPRIMIDOR DE LIMONES	Sirve para tener listo el mise en place en la barra exprimir ya el jugo de limón, de naranja o toronja en las zumeras.	
-----------------------	--	---

ZUMERAS DE PLASTICO	diferentes preparaciones.	
---------------------	---------------------------	--

Gráfico No. 41  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

ALFOMBRILLA DE BARRA	Su función es asentar las bebidas que se preparan y mantener limpia el área.	
----------------------	--	---

Gráfico No 42  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

Gráfico No 43  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany Ramírez

ESTACIONES DEL BAR	Sirve para tener ordenado los elementos de la barra como son las botellas, zumeras, hielo, facilitando el trabajo del bartender	
-----------------------	---	---

Gráfico No 44  
Fuente: Utensilios  
Elaborado por: Stephany  
Ramírez

## CRISTALERIA DEL BAR

Es muy importante porque en ellos se hace la presentación final del coctel, existen varios tipos de cristalería al momento de servir, es por eso que hay que tener cuidado en cuanto al manejo de las mismas, evitando así las huellas, entregando una imagen de pulcritud.

COPA COCTEL	Tiene capacidad aproximada para 4 onzas, se utiliza preferiblemente para Martini, Manhattan, debe ser lo suficientemente ancha para decorar, se la toma de la base hasta presentarla.	
-------------	---	---

Gráfico No 45  
Fuente: Cristalería  
Elaborado por: Stephany Ramírez

COPA TULIPÁN	<p>Tiene capacidad para 5 onzas, es uno de los vasos más popular para servir champagne, por su diseño alargado y estrecho, evita que se pierda el gas del champagne.</p>	
--------------	--	---

Gráfico No 46  
Fuente: Cristalería  
Elaborado por: Stephany Ramírez

COPA SHERRY	<p>Tiene capacidad de 3 onzas, está diseñado especialmente para servir los llamados Bajativos.</p>	
-------------	--	---

Gráfico No 47  
Fuente: Cristalería  
Elaborado por: Stephany Ramírez

COPA GLOBO	<p>Se utiliza también para servir vino, es útil también para los aperitivos.</p>	
------------	--	---

Gráfico No 48  
Fuente: Cristalería  
Elaborado por: Stephany Ramírez

COPA MARGARITA

Tiene capacidad de 5 onzas, se utiliza para servir margaritas, daiquiris, y otros cocteles con abundante hielo frappe.



Gráfico No 49  
Fuente: Cristalería  
Elaborado por: Stephany Ramírez

VASO COLLINS

Tiene capacidad de 10 a 14 onzas, se usa para servir los Collins, o también para servir jugos.



Gráfico No 50  
Fuente: Cristalería  
Elaborado por: Stephany Ramírez

VASO PILSEN

Tiene capacidad de 10 onzas, debe tomarse por la base para presentarlo, se usa generalmente para la cerveza.



Gráfico No 51  
Fuente: Cristalería  
Elaborado por: Stephany Ramírez

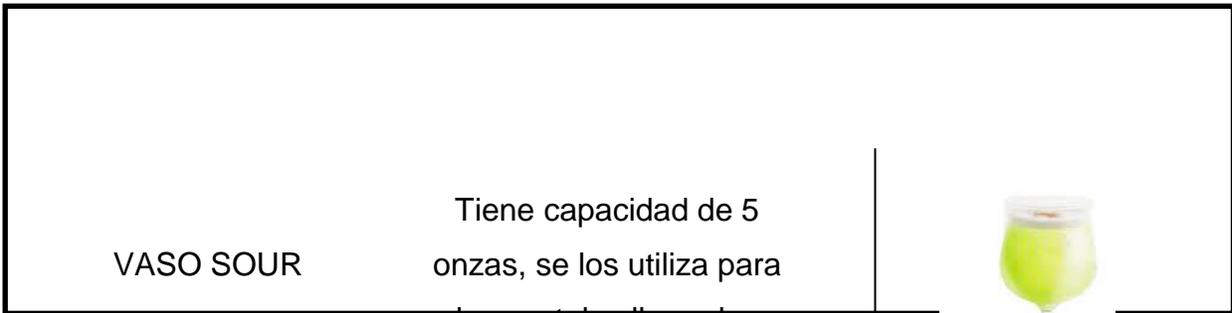


Gráfico No 52  
Fuente: Cristalería  
Elaborado por: Stephany Ramírez

VASO TUMBLER

Tiene capacidad de 8, 10, 12 onzas, es siempre útil para servir los tragos largos.



Gráfico No 53  
Fuente: Cristalería  
Elaborado por: Stephany Ramírez

**MÉTODOS PARA PREPARAR COCTELES**

- **DIRECTO:** Se prepara directamente en el vaso y se dosifica los insumos sobre el hielo ya previamente puesto en el vaso.
- **REFRESCADO:** Los materiales que se van a necesitar para preparar es un vaso mezclador, una cuchara de bar y el gusanillo, consiste en mezclar la bebida, medir los insumos que vamos a necesitar con hielo y enfriarlos con movimientos circulares en el vaso durante 8 segundos para después colarlo con el gusanillo.

- **LICUADO:** este método se realiza cuando alguna preparación necesita de licuado apunto frozen.(Hielo bien picado)
- **BATIDO:** Para este método necesitamos una coctelera, consiste en agregar hielo, para después ir agregando todos los ingredientes, se procede a tapar y hacer movimientos energéticos (6-10 segundos).
- **FLAMBEADO:** Para este método es importante la coctelera de acero inoxidable, consiste en prender fuego a una bebida de alta graduación alcohólica.

## MÉTODOS PARA DECORAR

1. **FRUTA:** Las frutas más utilizadas para adornar son los cítricos (Naranja, Limón, Lima), las características amargas que posee combinan bien con algunos cocteles. Las frutas tropicales son un buen recurso para los combinados en sabores caribeños.

Cuando se usan las frutas para adornar un cóctel, se hacen los siguientes cortes básicos:

- Cortes en rodajas enteras o medias lunas: se hace una incisión que permite inducir la fruta en el borde del vaso.
- Cortes en cuadraditos: para poner directamente en la mezcla.
- Corte de la piel: para presentarla sola, parcialmente introducida en el vaso.

## 2. HIELO

Es un elemento muy importante en la elaboración de los cócteles ya que según la cantidad puede variar al aspecto final de los mismos.

Hay diferentes maneras de presentarlo:

- Cubitos: es la forma tradicional, en la que tiene forma compacta.
- Cobbler: es el hielo triturado en forma de granizo que enfría rápidamente las bebidas que no se mezclan mucho.
- Frizz: se usa para bebidas que se agitan mucho.
- Pilé: es el hielo pico muy fino que se hace agua rápidamente.

Otra forma de presentar un cóctel frío es usar la metodología de poner el vaso o copas húmedos para después llevarlos al congelador y así tener un aspecto escarchado.

### **3. ADORNOS**

Un buen cóctel debe estar debidamente decorado, para ello el barman cuenta con dos grupos de adornos:

- Este primer grupo está formado por comestibles, todo lo que tiene que ver con hierbas aromáticas, especias, guindas verdes y rojas, aceitunas, ruedas de cítricos y frutas troceadas, ramas de hierbabuena, menta canela, chocolate en virutas y polvo.
- En este grupo nos encontramos con adornos como por ejemplo: sorbetes, palillos para mezclar, sombrillas.

### **4. ESCARCHA CON AZÚCAR:**

Este método se usa en los cocteles tropicales, donde la presentación es más vistosa, la forma de realizar este método se lo hace de la siguiente manera:

Se debe primero poner en un plato pequeño de postre un poco de granadina, zumo de naranja o limón, en otro plato se pone azúcar molido, para poner la copa boca abajo encima del plato con el líquido y pasarle después por el azúcar del otro plato.

## **5. ESCARCHA CON SAL**

La metodología que se usa es similar al escarchado con azúcar. Se utiliza el zumo de limón para humedecer los bordes de la copa y después se procede a impregnar la sal.

## **CARTA DE BEBIDAS**

La carta de bebidas juega un papel muy importante en la discoteca, esta es la primera presentación que va a tener el cliente de la discoteca, por eso debe siempre cumplir ciertos parámetros, como por ejemplo:

- Letra legible.
- Color de la carta que vaya de acuerdo al tema de la discoteca.
- El tamaño de la letra debe ser correcto.
- El porte de la carta debe acomodarse a las manos de los clientes.
- Siempre debe estar limpia
- Si es que se ha roto o si esta ya desgastada, inmediatamente reponer por una nueva.
- Debe estar especificado si lleva o no IVA (Impuesto de valor agregado).



Gráficos N°54  
 Carta de discoteca Opium

**COCTELES DE LA DISCOTECA OPIUM**

COCTELES	PRECIO
ALEXANDER	6.00
CAIPIRIÑA	5.00
LONG ISLAND ICE TEA	7.00
MARGARITA	7.00
MARTINI	7.00
MOJITO	5.00
PADRINO	8.00
PINK LADY	5.00
RUSO BLANCO	6.00
RUSO NEGRO	6.00

## HISTORIA DE LOS COCTELES DE LA CARTA

### 1.- HISTORIA COCTEL ALEXANDER

Según los relatos de un periodista (desconocido) este cóctel nace en (Londres) a través de una idea creada para lanzar al mercado una compañía Delaware Lackawanna y el ferrocarril occidental, quien tenía como protagonista a una joven que gustaba de viajar desde la ciudad búfalos hacia New York, siempre vestía trajes blancos, siendo entonces la inspiración del barman. (Román, A, 2011)

Tomo los colores del vestido de la chica y los mezclo en partes iguales:

- Base de ginebra
- Crema de cacao blanca
- Crema de leche

Tomando así el nombre de Alexander creador del cóctel.

La versión más antigua esta la del alemán Hugo Ensslin que data del año 1915 en un libro de recetas, quien mezcla por igual estos 3 ingredientes antes mencionados.



Gráfico No 56  
[www.barexpres.com](http://www.barexpres.com)

## 2.- HISTORIA CAIPIRIÑA:

Esta bebida de remota en los siglos XIX en Brasil en la época de los esclavos, les gustaba beber garapa (bebida a base de caña de azúcar, que la hervían, y la tomaban sin fermentar), durante las fiestas lo mezclaban con cachasa y un poco de fruta, ahí nace la bebida famosa batida de limao, esta se prepara con zumo de lima, creando así el cóctel Caipiriña. (Rossi, E. 2011)

Esta base del cóctel, conjuntamente con ajo y miel ayudaron a combatir la epidemia que azoto a Brasil en el año de 1918.

Ya en el año 2003 este cóctel (Caipiriña) es declarado bebida típica de Brasil.



Gráfico No 57  
www.viajeabrasil.com 2001

## 3.- HISTORIA COCTEL LONG ISLAND

Este cóctel tiene como origen Estados Unidos en el estado de Tennessee en 1920 en una pequeña comunidad de Long Island su creador fue el señor Robert Bishop, este a su vez paso la receta a su hijo quien lo mejoro en el año de 1940.

Fue creada justamente durante la ley seca, a este cóctel se agrega un poco de te, para que tome el aspecto de ice tea, y así poder camuflarlo ya que para ese entonces si se desobedecía la ley era motivo de prisión. (Román, A 2011)



Gráfico No 58  
www.coctelesmagazine.com 2011

#### 4.- HISTORIA COCTEL MARGARITA:

Este cóctel nace en los años 30 en el país de México, es a base de tequila que lleva en el borde una decoración con sal, existen varias historias con respecto a esta bebida entre ellas:

- En el año de 1936 un camarero de Tijuana quedo perdidamente enamorado de una bailarina la cual tenía por nombre Margarita Carmen Cansino creando así en su honor el cóctel Margarita que tiene como ingredientes triple sec, zumo de lima y tequila reposado.
- Otra historia que se relata es la bebida que fue creada por Margaret Sames quien era una señora de alta sociedad y siempre solía hacer fiestas en las cuales mezclaba bebidas para que sus invitados opinasen después, este cóctel tuvo contundente éxito y es por ello que lleva el nombre de Margarita(Román, A 2011)



Gráfico No 59  
www.decoraconinas.com 2009

#### 5.- HISTORIA DEL COCTEL MARTINI:

Tiene su supuesta aparición es en el año de 1910 en New York existen algunas teorías al respecto de su aparición:

- Una personas dicen que se crea en el hotel Knickerbrocker, por el señor Martini Di Arma, ya que un magnate había solicitado algo especial.
- Otra teoría sostiene que los fabricantes de marca vermund Martini y Rossi ya exportaban su producto a Estados Unidos mucho antes que el cóctel existiese, Martini nace como marca registrada en el siglo XIX.

Una de las anécdotas más relevantes en cuanto al Martini es del ex presidente Roosevelt quien preparo esta bebida tras la derogación de la ley seca, para oficializar su mandato. (P, Fernando 2012)



Gráfico No 60  
www.barexpres.com 2010

## 6- HISTORIA DEL COCTEL MOJITO:

Tiene sus raíces cubanas, “Mojito” proviene de un aliño que contenía lima y era usado para aderezar platos.

Su historia se remota en los siglos XIX y se lo conocía como Drake al principio se preparaba con “Tafia” (esta bebida tomaban los piratas para prevenir el Escorbuto) a la cual le faltaba el paso del destilado, lo consumían con lima y hierbas para disimular su sabor, era de baja calidad, en este mismo siglo con la aparición del alambique de

cobre mejora su preparación dando paso al ron aumentando su calidad y sabor, el primer lugar en comercializarse el mojito fue en la Bodeguita del Medio ubicado en la Habana, este cóctel se hizo famoso por el escrito Ernest Hemingway y su frase “Mi mojito en la Bodeguita...y mi Daiquiri en el Floridita ”.(Padilla. J. 2012)



Gráfico No 61  
www.barexpres.com 2010

#### 7.- HISTORIA COCTEL PADRINO:

Es un cóctel que se lo preparo en honor al personaje de el padrino, es la mezcla del dulce licor italiano de almendras el amaretto y el whisky, no se conoce a ciencia cierta el origen de la aparición de este cóctel. (Olsson Arturo)



Gráfico No 62  
www.coctelesmagazine.com 2011

## 8.- HISTORIA DEL COCTEL PINK LADY:

Este famoso cóctel tiene como protagonistas a dos historias:

- La primera tiene como protagonista a Harry McElhone nacido en Escocia el cual invento el White Lady en el año 1919 en Londres, el cóctel original llevaba la crema de menta, pero él lo sustituyo por ginebra en el año de 1929.
- La segunda historia: Fue creado por Harry Craddock cuando tuvo que abandonar EEUU durante la prohibición de la venta de bebidas alcohólicas, en el año de 1920 se convirtió en uno de los mejores cocteleros de aquella época, creando así el cóctel llamado White lady. (Apolinar R 2011)



Gráfico No 63  
www.barexpres.com 2010

## 9.- HISTORIA COCTEL RUSO NEGRO:

Tiene su origen en Rusia, sale al mercado en el año de 1949 se lo denomina así por que tiene como ingredientes principales el vodka y licor de café (Van Martha 2012)



Gráfico No 64  
www.barexpres.com 2010

## 10.- HISTORIA COCTEL RUSO BLANCO

Es una derivación del cóctel ruso negro, fue uno de los cocteles más populares en usar Vodka, su origen se desconoce. No se encontraron más datos fidedignos. (Van Martha 2012)



Gráfico No 65  
www.barexpres.com 2010

## 11.- HISTORIA COCTEL TEQUILA SUNRISE:

Hace su aparición en la década de los años 30, pero alcanza su fama cuando la banda llamada los *Eagles*, incluye en su disco la canción Tequila Sunrise dedicada a su mismo nombre, tiempo después en el año de 1988 la productora de la *Warner Bros* estrena la película de Tequila Sunrise con Mel Gibson, la película se rodó en

los Ángeles, con un calor sofocante después del rodaje se iban a dar un baño en la piscina y a tomar un cóctel largo y refrescante, con tequila y la suficiente cantidad del alcohol.

El ayudante de la producción pidió la receta y ordeno que todos los días llevara junto a la comida unos buenos termos de líquido refrescante y vivificador, un cóctel que lo llamaron como la película (Gavilanes H, 2010)



Gráfico No 66  
www.barexpres.com 2010

## **RECETAS ESTANDAR DE LA DISCOTE OPIUM**

LONG ISLAND ICE TEA

N° 67 Discoteca Opium

Nombre	Long Island Ice Tea								
Dificultad	Media								
Porciones	1								
Tipo	Bebida								
Producto	Cant	Uni.	Precio \$	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar \$	
Vodka	750	Cc	55	15	Cc	1/2	Onz	1,10	
Gin	750	Cc	25	15	Cc	1/2	Onz	0,50	
Tequila Blanco	750	Cc	50	15	Cc	1/2	Onz	1,00	
Triple Sec	750	Cc	40	15	Cc	1/2	Onz	0,80	
Whisky	750	Cc	80	15	Cc	1/2	Onz	1,60	
Nestea	750	Cc	2	15	Cc	1/2	Onz	0,04	
Jugo de limón	600	Cc	2 \$	15	Cc	1/2	Onz	0,05 \$	
Hielo	80	Uni.	1,5 \$	6	Uni	6	Uni	0,11	
<b>PREPARACION</b>							Total	5,20 \$	
Se la realiza directamente en el vaso largo se colocan todos los ingredientes							Costo Porción	5,20 \$	
en el vaso con hielo se añade el jugo de limón y el nestea							33% utilidad	1,30 \$	
<b>DECORACION</b>							Total PVPN	6,50 \$	
Rodaja de limón en filo del vaso y un sorbete							IVA 12%	0,50	
							PVP	7,00 \$	



Grafico N°68  
Pablo Jiménez 2010

## ALEXANDER

N° 69 Discoteca Opium

Nombre	ALEXANDER									
Dificultad	Media									
Tipo	Bebida									
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	\$	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar	\$
Brandy	750	cc	50	\$	45	Cc	1 1/2	onz	3,00	\$
Licor de cacao	750	cc	30	\$	15	Cc	1/2	onz	0,60	\$
Crema de leche	750	cc	30	\$	15	Cc	1/2	onz	0,60	\$
Jarabe de azúcar	750	cc	10	\$	15	Cc	1/2	onz	0,20	
Hielo	80	Uni.	2	\$	5	uni	5	uni	0,13	
PREPARACION								Total	4,53	\$
En la coctelera poner el hielo, y todos los ingredientes								Costo Porción	4,53	\$
mezclar fuertemente, pasar el líquido a una copa coctel								33% utilidad	1,13	\$
DECORAR:								Total PVPN	5,66	\$
Nuez moscada								IVA	0,34	
								PVP	6,00	\$



Gráfico No 70  
www.barexpres.com  
Apolinar Román 2002

## MARGARITA

Nº 71 Discoteca Opium

Nombre	Margarita									
Dificultad	Media									
Porciones	1									
Tipo	Bebida									
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	\$	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar	\$
Tequila blanco	750	cc	47		45	cc	1 1/2	Onz	2,82	
Triple Sec	750	cc	35		15	cc	1/2	Onz	0,70	
Jugo de limón	600	cc	2		15	cc	1/2	Onz	0,05	
Sal	1000	gr	2		15	cc	1/2	Onz	0,03	
Hielo	80	Uni.	1,5	\$	4	uni	4	Uni	0,08	
PREPARACION								Total	3,68	\$
Verter los licores en la coctelera con hielos se agita bien se sirve en copa margarita								Costo Porción	3,68	\$
								33% utilidad	0,92	\$
DECORACION								Total PVPN	4,59	\$
Se escarcha la copa con sal y limón								IVA12%		
								PVP	5,00	\$



Gráfico N°72  
María Eugenia Narváez 2001

## MOJITO

N° 73 Discoteca Opium

Nombre	Mojito									
Dificultad	Media									
Porciones	1									
Tipo	Bebida									
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	\$	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar	\$
Ron Blanco	750	cc	35		60	cc	2	Onz	2,80	
Hierbabuena	150	gr	0,5		0,05	gr	2	Hojas	0,00	
Gaseosa	600	cc	2		150	cc	5	Onz	0,50	
Sirope Natural	250	cc	3		15	cc	1/2	Onz	0,18	
Jugo de limón	600	cc	2		15	cc	1/2	Onz	0,05	
Hielo	80	Uni.	1,5	\$	4	uni	4	Uni	0,08	
PREPARACION								Total	3,61	\$
En el vaso tumbler o largo poner hojas de hierbabuena								Costo Porción	3,61	\$
añadir el azúcar, el limón, con el macerador aplastar								33% utilidad	0,90	\$
hasta que salga el aroma de las hojas, añadir el ron								Total PVPN	4,51	\$
y con la cuchara mezcladora revolver, agregar el hielo								IVA 12%	0,49	
y la gaseosa.								PVP	5,00	\$



Gráfico N°74  
Silvia Vallejo 2004

PADRINO

N° 75 Discoteca Opium

Nombre	Padrino									
Dificultad	Media									
Porciones	1									
Tipo	Bebida									
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	\$	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar	\$
Whisky	750	cc	80		45	Cc	1 1/2	onz	4,80	
Amareto	750	cc	25		45	Cc	1 1/2	onz	1,50	
Hielo	80	Uni.	1,5	\$	6	Uni	6	uni	0,11	
<b>PREPARACION</b> Es directa, se agregan todos los ingredientes a) vaso con bastante hielo.								Total	6,41	\$
<b>DECORACION:</b> Se agregan 2 cerezas rojas dentro del vaso								Costo Porción	6,41	\$
								33% utilidad	1,60	\$
								Total PVPN	8,02	\$
								IVA 12%	0,85	
								PVP0,4	8,00	\$



Gráfico N° 76  
Michael Philips 2006

## CAIPIRIÑA

N° 77 Discoteca Opium

Nombre	Caipiriña									
Dificultad	Media									
Porciones	1									
Tipo	Bebida									
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	\$	Cantidad	Uni.	Cantidad	Uni. Usar	Precio Usar	\$
Azúcar	1000	gr	4	\$	15	gr	1	cucharada	0,06	\$
Limón	450	gr	2	\$	1	uni	1	uni	0,00	\$
Cachasa	750	cc	60	\$	46	cc	1,5	onz	3,68	\$
Hielo	80	Uni.	1,5	\$	4	uni	4	uni	0,08	
PREPARACION										
Poner el limón cortado en trozos y el azúcar en el mortero, machacar este contenido enérgicamente, poner el hielo y cachasa directamente en el vaso se procede a agregar								Total	3,82	\$
la preparación que estaba en el mortero.								Costo Porción	3,82	\$
DECORACION:								33% utilidad	0,95	\$
Rodaja de limón								Total PVPN	4,77	\$
								IVA 12%	0,23	
								PVP	5,00	\$



Gráfico N° 78  
Mario Flores 2006

MARTINI

N° 79 Discoteca Opium

Nombre	Martini								
Dificultad	Media								
Porciones	1								
Tipo	Bebida								
Producto	Cantidad	Uni.	Precio \$	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar \$	
Gin	750	cc	25	120	cc	4	Onz	4,00	
Cinzano Seco	750	cc	25	30	cc	1	Onz	1,00	
Aceituna	250	gr	1	30	cc	1	Onz	0,12	
Hielo	80	Uni.	1,5 \$	4	uni	4	Uni	0,08	
PREPARACION							Total	5,20 \$	
Se ponen los ingredientes en la coctelera con hielo							Costo Porción	5,20 \$	
se agita bien hasta que el contenido se mezcle bien							33% utilidad	1,30 \$	
DECORACION							Total PVPN	6,49 \$	
Se deja enfriar la copa martini se adorna con una aceituna							IVA 12%	0,51	
							PVP	7,00 \$	



Gráfico N°80  
Pedro Soto 2007

RUSO BLANCO

N° 81 Discoteca Opium

Nombre	Ruso Blanco							
Dificultad	Media							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar
Vodka	750	cc	60	30	cc	3/4	onz	2,40
Licor de Café	750	cc	45	30	cc	3/4	onz	1,80
Crema de Leche	250	cc	1,3	20	cc	3/4	onz	0,10
Jarabe de Azúcar	750	cc	10	15	cc	1/2	onz	0,20
Hielo	80	Uni.	1,5	5	uni	5	uni	0,09
<b>PREPARACION:</b> Se colocan todos los ingredientes en la coctelera con hielo, agitar bien. En un vaso old fashioned colocar los hielos y la preparación  <b>DECORACION</b> Espolvorear canela o viruta de chocolate							Total	4,60
							Costo Porción	4,60
							33% utilidad	1,15
							Total PVPN	5,75
							IVA 12%	0,25
							PVP	6,00



Gráfico N° 82  
Cristian Lie 2001

## PINK LADY

N° 83 Discoteca Opium

Nombre	Pink Lady							
Dificultad	Media							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar
Gin	750	cc	40	45	cc	1 1/2	onz	2,40
Crema de Leche	250	cc	1,3	22,5	cc	3/4	onz	0,12
Granadina	350	cc	23	15	cc	1/2	onz	0,99
Hielo	80	Uni.	1,5	6	uni	6	uni	0,11
PRESENTACION							Total	3,62
Colocar todos los ingredientes en la coctelera con hielo							Costo Porción	3,62
Agitarlo bien pasar por el colador se sirve en copa helada de Martini							33% utilidad	0,90
DECORACION							Total PVPN	4,52
Poner cerezas							IVA 12%	0,49
							PVP	5,00



Gráfico N° 84  
Bryan Stalin 2012

## RUSO NEGRO

N° 85 Discoteca Opium

Nombre	Ruso Negro							
Dificultad	Media							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar
Vodka	750	Cc	50	30	Cc	1 1/2	Onz	2,00
Licor de Café	750	Cc	45	30	cc	1 1/2	Onz	1,80
Hielo	10	Uni.	1,5	6	uni	6	Uni	0,90
PREPARACION							Total	4,70
En un vaso old Fashioned colocar los hielos (on the rocks) seguido por el vodka, el licor de café, mezclar con un removedor							Costo Porción	4,70
							33% utilidad	1,18
							Total PVPN	5,88
							IVA 12%	0,12
							PVP	6,00



Gráfico N°86  
Marcus Linch 2002

## TEQUILA SUNRISE

N° 87 Discoteca Opium

Nombre	Tequila Sunrise							
Dificultad	Media							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar
Tequila Blanco	750	cc	47	60	Cc	2	Onz	3,76
Jugo de Naranja	600	cc	1,5	100	Cc	4	Onz	0,25
Granadina	350	cc	17	15	Cc	1/2	Onz	0,73
Hielo	80	Uni.	1,5	4	Uni	4	Uni	0,08
PREPARACION							Total	4,81
Es directa en el vaso tumbler se colocan todos los ingredientes, la granadina se coloca al final							Costo Porción	4,81
DECORACION							33% utilidad	1,20
Una rodaja de naranja en el borde del vaso con un sorbete							Total PVPN	5,37
							IVA 12%	0,65
							PVP	6,00



Gráfico N°88  
Fernando Pomboza 2002

## CUADRO DE LA CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS

La importancia del cuadro de la ingeniería del menú, se basa en el resultado de la clasificación de los productos, para poder tomar decisiones si es que algún cóctel no ha tenido la suficiente acogida se lo puede mejorar, cambiarlo o a su vez se lo reemplaza, es una evaluación que se hace a la carta periódicamente para conocer acerca de su rentabilidad y popularidad, este proceso es recomendable hacerlo cada 6 meses.

## **INGENIERÍA DEL MENÚ**

Este cuadro se lo realizo utilizando las siguientes formulas:

- Para la obtención de costo: se lo toma de la receta estándar.
- Para el precio de venta son los valores que se tiene en la carta
- En cuanto a la ganancia bruta se la toma restando el precio de venta y el costo de la receta estándar.
- La cantidad vendida es cuantas bebidas sacaron por mes.
- La ganancia total es ganancia bruta multiplicada por la cantidad vendida.
- El mix: la cantidad dividido para la cantidad total multiplicado por 100.
- Rentabilidad: es el total de la ganancia bruta total dividido para cantidad de cocteles vendidos.
- Popularidad: es la suma de todos los cocteles de la carta dividido para 100 y multiplicado por 70.

**Explicación del cuadro de la clasificación:**

Cócteles:

- **Vaca:** (Alta rentabilidad, baja popularidad), es un producto que ha alcanzado un posicionamiento importante en el mercado, no se necesita de mucha inversión para financiar su crecimiento.
- **Incógnita:** (Baja rentabilidad y alta popularidad) muy buen producto, hay que darle publicidad, se lo debe hacer atractivo además de darle prestigio en la carta.
- **Estrella:** (Alta rentabilidad Alta popularidad) han alcanzado una buena posición en el mercado por ende están en crecimiento.
- **Perro:** (Baja rentabilidad y baja popularidad) es mejor reemplazarlos de la carta debido a la poca acogida que ha tenido.

#### ANALISIS DE LA INGENIERIA DEL MENU

COCTEL	Costos	Precio Venta	Ganacia Bruta	Cant Vendida	Ganancia Total	% Mix	Rentabilidad	Popularidad	Clasificación
ALEXANDER	4,53	6,00	1,47	10	14,70	2,78	alta	Baja	Vaca
CAIPIRIÑA	3,82	5,00	1,18	50	59,00	13,89	Baja	Alta	Incognita
LONG ISLAND ICE TEA	5,20	7,00	1,80	45	81,00	12,50	Alta	Alta	Estrella
MARGARITA	3,68	5,00	1,32	67	88,44	18,61	Baja	Alta	Incognita
MARTINI	5,20	7,00	1,80	13	23,40	3,61	alta	Baja	Vaca
MOJITO	3,61	5,00	1,39	60	83,40	16,67	Baja	Alta	Incognita
PADRINO	4,61	8,00	3,39	15	50,85	4,17	Alta	Baja	Vaca
PINK LADY	3,62	5,00	1,38	22	30,36	6,11	Baja	Baja	Perro
RUSO BLANCO	4,60	6,00	1,40	10	14,00	2,78	Baja	Baja	Perro
RUSO NEGRO	4,70	6,00	1,30	8	10,40	2,22	Baja	Baja	Perro
TEQUILA RUN RISE	4,81	6,00	1,19	60	71,40	16,67	Baja	Alta	Incognita

Gráfico N° 89  
Elaborado por: Stephany Ramírez

#### DECISIONES A TOMARSE

<b>COCTEL</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>	<b>ANÁLISIS</b>	<b>DECISIÓN</b>
Alexander	Vaca	Se promocionara el cóctel puede ser sacándolo 2 x 1	Se lo mantiene en la carta
Caipiriña	Incógnita	Se puede sustituir el licor cachasa por caña manabita que un licor nacional y económico	Se lo mantiene en la carta
Long Island Ice Tea	Estrella	Este es el cóctel estrella por lo tanto de la manera como se lo maneja está correcta, no hay que descuidarlo.	Se mantiene en la carta
Margarita	Incógnita	Se va mejorar la presentación del cóctel.	Se lo mantiene en la carta
Martini	Vaca	Se va promocionar este cóctel puede ser poniéndolo en un día especial a mitad de precio	Se lo mantiene en la carta
Mojito	Incógnita	Tiene Baja rentabilidad y Alta popularidad	Se puede poner el ron nacional
Padrino	Vaca	Se va a elevar la rentabilidad cambiando por ron nacional	Se lo mantiene en la carta

Pink Lady	Perro	No tiene la suficiente acogida por los consumidores, en lugar de este se va a cambiar por cocteles tradicionales	Se lo va a retirar de la carta
Ruso Blanco	Perro	No tiene la suficiente acogida por los consumidores, en lugar de este se va a cambiar por cocteles tradicionales	Se lo va a retirar de la carta
Ruso Negro	Perro	No tiene la suficiente acogida por los consumidores, en lugar de este se va a cambiar por cocteles tradicionales	Se lo va a retirar de la carta
Tequila Sun Rise	Incógnita	Se va lograr cambiando por aguardiente nacional.	Se mantiene en la carta.

Gráfico N° 90

## CAPITULO IV

### **PROPUESTA TÉCNICA:**

La propuesta de esta investigación es el rescate de los licores que con el transcurso de generaciones se han quedado en el olvido, aquellas bebidas, emblemáticas llenas de historia y leyendas, hay que recordar el pasado y recordar los trapiches, alambiques que en tiempos de antaño eran muy comunes, actualmente para la juventud tiene un concepto de ser algo rústico, hoy en día solo saben acerca de maquinarias modernas para procesar, pero no se ponen a pensar de donde se saca la materia prima y lo duro que ello puede llegar a ser.

El conocer más acerca de lo que existe en el Ecuador, va a dar valor a lo que las manos de los trabajadores hacen, hay que sentirse identificados con el país y con las maravillas que en el entorno, he de ahí la preocupación por el rescate de lo nuestro, porque hay que saber que se tiene identidad propia, no hay motivos para pretender adquirir modismos de otros países, hay que primero conocer lo que existe para poder apreciar, probar la variada gastronomía, tomar aquellas bebidas olvidadas, con esto además se logra culturizarnos y conocer más al país.

De esa problemática nace la idea de rescatar ciertos licores propios del Ecuador, para volverlos cócteles y sean así atractivos para los jóvenes a quienes gustan del ambiente de las discotecas.

Para realizar este trabajo se toma en cuenta, uno de los instrumentos que pertenecen a la metodología y va a ser usada para la propuesta de implementación, esta es la encuesta, se acogerá a la pregunta número diez como referencia para afirmar que las personas si están interesadas en probar cócteles ecuatorianos, partiendo de esto, se demuestra mediante un *focus grup* realizado a cinco personas, que es factible la implementación de los cocteles en la carta, ya que están dispuestos a consumir dentro de la discoteca, y por ende a recomendar a las demás personas.

En la ingeniería del menú se pudo observar que las bebidas con más acogida, pueden ser reemplazadas de la carta, por los cócteles perro, que tienen baja popularidad y baja rentabilidad, teniendo en cuenta la publicidad a estos nuevos cócteles para lograr la acogida que se desea.

Para la implementación de estos cócteles se van a mantener con la coctelería clásica, esto significa que los bartender, demuestran seriedad frente al cliente, además de contar con más tiempo para la preparación de los cócteles, en cuanto al uniforme siempre va a ser el otorgado por la discoteca.

En cuanto a los utensilios, van a utilizar los mismos que en los cócteles ya establecidos en la carta.

## **BEBIDAS MÁS REPRESENTATIVAS DEL ECUADOR**

Se hace un análisis de estas bebidas con el objetivo de que las personas conozcan más acerca de la historia, procesos etc... Que se llevan a cabo antes de proceder con la propuesta de implementación, pocas son las personas que conocen el origen de estas bebidas debido al escaso material bibliográfico que se puede encontrar.

### **CANELAZO:**



Gráfico N° 91  
Canelazo  
Elaborado Por: Olga Flores

Es una bebida alcohólica por lo general se consumen en las zonas montañosas de la sierra debido al frío, y por la gran altitud que tenemos, sus orígenes son desconocidos pero se las consumen su mayoría en las fiestas de Quito y Navidad.

En navidad por cuanto las familias al término de la novena, suelen brindar un vaso de canelazo, muchas veces el aguardiente lo ponen ese instante a gusto de cada persona.

Es una bebida que conserva netamente las propiedades de la caña de azúcar (haciéndola artesanalmente) ya que no pasa por un proceso de centrifugado, ni refinado. (Carrillo, María 1996)

Sus principales ingredientes de esta bebida son:

- Aguardiente
- Azúcar o panela
- Agua de canela

Tanta ha sido la acogida que tiene esta bebida entre los quiteños que se le ha compuesto una canción:

“EL CANELAZO”  
(Popular ecuatoriana)  
Abra la puerta, señora,  
sírname un canelacito,  
deme unito, deme otrito,  
hasta quedar chumadito.  
Abra la puerta por favor,  
quiero olvidar lo que es dolor  
que estoy chumado ¡ay, qué caray!  
ya voy entrando en humor.  
Toda la noche pasaré,  
junto a mi longa con amor  
Aunque mañana lloraré  
mi soledad y mi amargor  
que estoy chumado ¡ay, qué caray!  
ya voy entrando en humor. (Inti Illimani)

El Canelazo también es conocido en la ciudad de Cuenca como Draque.



Gráfico N° 92  
Cuenca  
[www.inforios.com.ec](http://www.inforios.com.ec)

Santa Ana de los cuatro ríos de Cuenca es la capital de la provincia del Azuay lleva este nombre debido a los 4 ríos que por esta ciudad cruzan estos son: Tomebamba, Tarqui, Yanuncay y Machángara. Su fundación se da el 12 de abril de 1557. Es declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la ciencia y la cultura) en el año del 1999. Se independizó el 3 de noviembre de 1820.

Esta bebida lleva por nombre Draque (Canelazo), cuando llega a Cuenca un soldado inglés quien cuenta historias, entre ellas las del pirata Francis Draque y sus ataques los galeones españoles, cuando se dirigían hasta Europa, cargado con los tesoros de América, este tenía su guarida en la isla de Jamaica junto a sus seguidores bebía grandes cantidades de ron preparado con agua caliente, especias y azúcar. El soldado hizo amistad con los cuencanos el cual les enseñó a preparar esta bebida y paso a llamarse Draque, la cual tuvo ciertas modificaciones.( Crespo María 2011)

## MISTELA:



Gráfico N° 93  
Andrés Pérez

Proviene del término latín mixtella que viene a significar mezclilla.

El origen de este licor es incierto pero se hace famoso en el barrio de san Juan, esta bebida también es parte del folklore pues está presente en fiestas tradicionales como es la mama negra.

La preparación de esta bebida es con menta o con cáscara de naranja, licor, yerba de ataco, anís y canela, destilada desde el siglo XVIII, este licor se lo ofrecía a los visitantes en la época del Quito Colonial.

A base de la mistela también se pueden encontrar unos dulces coloridos, que se deshacen al meterlos a la boca, estos dulces fueron también hechos en la época colonial, para que los criollos pudiesen degustar, también se los ofrecía en las fiestas más importantes aristocráticas.

Cabe recalcar que este dulce relleno de licor de mistela fue creado para las señoritas de aquella época las cuales no podían ingerir alcohol, y así lo hacían discretamente.



Gráfico No 94  
[www.explored.com.ec](http://www.explored.com.ec)

“Eulalia Guevara, dueña de El Pretíl, un sexagenario local de golosinas quiteñas, vecino cercano del tan mentado gallazo, las mistelas salieron de circulación en Quito por más de 20 años. No se encontraban ni por oro ni por plata.” (Diario Últimas Noticias 2012)

Según los datos que brinda la señora se puede apreciar que lamentablemente los quiteños dejan de lado el legado que solía ser muy marcado, en cuanto a tradiciones, bebidas, entre otros.

La Mistela es también un licor lleno de leyendas y tradiciones entre ella está el famoso “Gallo de la Catedral” contada por el más famoso libro “TERRUÑO”. La historia nos relata que:



Gráfico No 95  
[www.inforios.com.ec](http://www.inforios.com.ec)

"Cuando Quito era una ciudad llena de misterios y cuentos, existía un hombre de fuerte carácter, le tentaban las apuestas, las peleas de gallos, la buena comida y sobre todo le encantaba la bebida. Este hombre era conocido como don Ramón Ayala y apodado el "buen gallo de barrio".

Dentro de su día tenía la costumbre de visitar la tienda de doña Mariana, por sus deliciosas mistelas, en el tradicional barrio de San Juan.

Dicen que la doña era muy bonita y trataban de impresionarla todos los hombres de alguna manera.

Don Ayala después de sus acostumbradas borracheras, gritaba con voz estruendosa que él era el más gallo de barrio y que ninguno lo ningunea a él.

Caminando hacia su casa que se ubicaba a unas pocas cuadras de la Plaza de la Independencia, decide pararse frente a la Catedral y así se enfrenta al gallo de la Catedral, diciendo: "¿Qué gallos de pelea, ni que gallos de iglesia", ¡Soy el más gallo!, ¡Ningún gallo me ningunea!, ¡Ni el gallo de la Catedral!

Se dice que los gritos de don Ramón podía acabar con la paciencia de cualquiera, acercándose al lugar del diario griterío, vuelve don Ramón, ebrio, pero esta vez sintió un golpe de aire, en un primer momento pensó que era su imaginación, pero al no ver al gallo en su lugar habitual le entró un poco de miedo, pero como un buen gallo se paró desafiante. El gallo con un picotazo en la pierna lo tiró en el suelo de la Plaza Grande.

Don Ramón entre el susto y el miedo pidió perdón a la Catedral y a su gallo, pero este le dijo que prometiera que nunca volviera a tomar mistelas y él le contestó que ni agua volverá a tomar.

Desde ese día, algunas personas que lo conocían, dijeron que nunca volvió a tomar y se volvió una persona seria y responsable.

Dicen personas que vivían en la época que esto solo se trataba de una broma hecha por los amigos de don Ramón y el sacristán de la Catedral para cambiar su conducta”

Actualmente este licor y dulces se los puede encontrar en:

- La Ronda.
- Plaza Grande.
- Quesadillas de San Juan.
- Cruz Verde

## LICOR DE OVO:



Gráfico No 96  
Elaborado Por: Stephany Ramírez

Esta bebida es originario de la provincia del Carchi, está ubicada al norte de del Ecuador en el límite con Colombia, su clima es templado y se mantiene así durante todo el año, Carchi fue declara provincia el 19 de noviembre 1880.

Este licor se lo bebe durante la fiestas de Ambuqui, la fiesta del Ovo es de carácter agrícola, muestra también parte del civismo y convoca a todo un pueblo, tiene duración de 1 semana y tiene su comienzo con la misa de acción de gracias, para seguir después con desfiles, comparsas, la elección de la reina del Ovo, carros alegóricos, entre otros.

Esta población con casi 7000 habitantes rinde tributo a su agrodiversidad, además de festejar el 5 de agosto a la Virgencita de las Nieves.

Este licor también es el más vendido en el Valle del Chota, durante el carnaval del Coangue.

Toma este nombre justo con lo acontecido en la cuenca del Rio Mira, llamada antiguamente Coangue que es traspaso de las tierras de los indígenas a los españoles, en el siglo XVIII. (Espinoza, C. 2011)

La elaboración de este licor se la realiza con el ovo maduro, se lo aplasta para hacer el jugo, luego se le agrega el aguardiente, pero también se hace de ovo puro fermentado.

## TARDON MIREÑO



Gráfico No 97  
Elaborado por: Stephany Ramírez

Es una bebida alcohólica tradicional de la provincia del Carchi, propia del cantón Mira, es muy variada en cuanto a sus atractivos naturales, culturales, agrícolas y por sus fiestas que son el 2 de febrero en honor a la Virgen de la Caridad y el 18 de agosto por la cantonización.

La historia de esta bebida cuenta que cuando Mira era parroquia alguno de los ingredientes eran obsequiados por los hacendados de ese entonces, el aguardiente lo regalaban la hacienda “El Cabuyal” y “Santa Ana”, la naranja en la hacienda “Huaquer”, el azúcar lo traían de la ciudad de Ibarra y el ingrediente secreto que solo las personas oriundas de Mira lo conocen (jamás será revelado para mantener la tradición).

Las personas lo preparaban y cuando ya estaba el licor listo se ponía en canecas para que la gente se sirva o a su vez había personas que iban repartiendo con baldes por el pueblo, era servido en vasos grandes y luego de beber se procedía

inmediatamente a tomar la copa de aguardiente puro conocido con el nombre de fijador para que no hiciera daño.

Esta es una bebida muy engañosa puesto que quien ingiere tres copas no tarda en estar mareado y luego de tres copas no tarda en estar ebrio.

Esta curiosa bebida toma el nombre de tardón ya que relata la historia de un sacerdote jesuita que llega a Mira por motivo de las fiestas de la Virgen se embriaga y desaparece por tres días, al retornar a Quito el padre explica a su superior que el “Tardón” se debió a una bebida que le brindaron. (Obando, Z. 2013)

Los principales ingredientes son:

- Aguardiente
- Jugo de naranja
- Azúcar

## PAJARO AZUL



Gráfico No 98  
Pájaro Azul  
[www.pichinchaavisos.com.ec](http://www.pichinchaavisos.com.ec)

Esta bebida es propia de la provincia de Guaranda del cantón Echeandia ubicado al occidente de la provincia, este licor se lo bebe con más motivo en el carnaval de Guaranda, que es una fiesta representativa originadas en la religión Católica, es la celebración esta une a dos culturas: indígenas y mestizoeuropeas, su festejo es en el mes de febrero, donde se encuentran: bailes, comparsas, comidas típicas y el inigualable pájaro azul.

Su producción empieza hace 80 años, en ese entonces era considerada ilegal, no tenía la venta libre, los productores debían pagar dos a tres mil litros al estanco para producir otras bebidas.

En la década de los setenta se da la venta libre y empezó la difusión como anisado, y del alcohol llamado puntas hasta llamarlo pájaro azul. En cuanto a su elaboración la caña es llevada directamente al trapiche, donde luego se inicia la molienda y se extrae el jugo, que debe pasar por el proceso de la fermentación, deben pasar 8 días para que el jugo de caña produzca la fermentación alcohólica, perdiendo así todo el azúcar de la caña, para que se produzca este proceso debe tener una temperatura de 20 a 25 grados centígrados, que constituye la destilación y rectificación.

El líquido azucarado y fermentado está en ebullición para producir el alcohol en una primera destilación cuyos vapores son transportados por un brazo o refrigerante para luego ser recolectado en un recipiente adecuado.

Tiene una segunda destilación en donde se ponen todos los ingredientes: hierba luisa, hojas de mandarina, piña, panela anís y carbón, que ayuda a absorber todas las impurezas y sustancias tóxicas que puedan presentarse al momento de cambio de estado.

La historia de este licor cuenta que a eso del año 1937 sobrevuela un monoplano de color azul que causó un estrépito ruidoso, la gente no conocía que era un avión porque aún no llegaban los periódicos con toda la información, ellos creyeron que era un pájaro gigante, por lo que todos los hombres se reunieron y fueron a darle cacería a aquel animal, en el camino iban bebiendo anisado y comiendo panela y en el brindis decían “Tomate un Pájaro Azul”, el avión había tenido que aterrizar forzosamente en el Arenal Grande (inmensa planicie).(Diario El Universo 2007)

## VINO HERVIDO



Gráfico No 99  
Vino Hervido  
[www.colicito.com.ar](http://www.colicito.com.ar)

Al hablar de vino hay que hacer una cronología de tiempo para saber cuáles fueron sus orígenes en Ecuador.

Al hablar de vino hay que remontarse a las épocas de 1544, para los evangelizadores franciscanos de la época fue muy importante traer las plantas de la viña, de la ciudad de Castilla (España), los cuales se esparcieron prontamente por

Guayllabamba, en el valle del Chota, y en la cuenca del mira en total habían más sesenta mil vides plantadas, es por ello que esa cepa se denomina “de la misión” el cual les servía para celebrar las eucaristías.

Para el año de 1595 gracias a influencias de consejo de indias se prohíbe la siembra de los viñedos.

Para el año de 1860 se empieza hablar nuevamente de la vinificación y con eso comenzar una nueva etapa para la viticultura, es así que con el Dr. Nicolás Martínez dueño de la quinta la Liria en la ciudad de Ambato, donde se cosecharon los primeros racimos de las uvas en el año de 1866, es para el año de 1884 que este doctor junto con su hijo traerían maquinaria especializada para la vinificación, este proceso estuvo más de medio siglo en funcionamiento, hasta la muerte del hijo del mencionado doctor.

Es para el año de 1964 que el señor José Dulbecco, llega a Ecuador y descubre que existieron vestigio de uva a si es que toma una muestra y manda para Italia para saber que sepa es, donde se confirman que es una Riparia Autóctona, ese señor adquiere tierras en Pomasqui, funda la Herlinda y planta su propio viñedo con plantas nativas de Francia e Italia, duro quince años.

En el año de 1982 Mauricio Dávalos de los vinos del valle del Chota, trae un sin número de cepas francesas, con la ayuda de enólogos extranjeros se llega a producir el vino blanco y tinto, además de tres licores: el primero de uva y naranja, uva y mandarina y uva y anís.

En 1994 el norteamericano Dick Handal adquiere una propiedad en Yaruquí donde descubre la existencia de cuatro variedades de plantas viníferas, es así se crea la primera bodega ecuatoriana viña y bodega productora de vinos finos, *Chaupi Estancia Winery* (quiere decir pequeño latifundio) ha ganado medallas de calidad en la competencia *Word Wine Awards* 2 veces, con su vino llamado Palomino

En el año de 1999 la bodega Dos Hemisferios ubicada en la Península de Santa Elena se centra puntualmente en la producción de uvas de mesa, al ver el clima que

es apto para más elaboración de productos, deciden experimentar su primer vino con la cepa de vitis vinífera plantas traídas de Argentina y Brasil, hacen el primer vino llamado “Enigma” el cual obtuvo el premio plata en un concurso de vino realizado en Ecuador, después de poco tiempo gana la medalla de oro en un concurso en la ciudad Mendoza-Argentina. (Círculo de lectores)

Los ingredientes del vino hervido son:

- 4 Clavos de olor
- 1 Astilla de canela
- 4 Pimienta dulce
- 2 Estrella de anís
- 2 Naranjas cortadas en rodajas
- 100 gr Azúcar
- Vino

Su elaboración:

En una olla pequeña poner una taza de vino con las especias y el azúcar, llevar al fuego, se deja hervir por 8 minutos, se incorpora el resto del vino y se deja hervir por 5 minutos más, se retira del fuego y se sirve en una taza junto con las rodajas de naranja.

Por lo general es una bebida hecha para mitigar el frío de las noches como las de Quito.

## PROPUESTA DE COCTELES PARA LA DISCOTECA:

Bebidas hechas con Licor del Ecuador:

### ECUADOR ON THE ROCKS

Gráfico N° 100

Nombre	Ecuador on the rocks							
Dificultad	fácil							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar
Licor del Ecuador	750	cc	12	60	cc	2	onz	0,96
Triple sec	600	cc	1,5	100	cc	4	onz	0,25
Cramberry	750	cc	17	60	cc	2	onz	1,36
Granadina	350	cc	17	15	cc	1/2	onz	0,73
Hielo	80	Uni.	1,5	4	uni	4	uni	0,08
Preparación:							Total	2,01
Poner en el vaso old fashion el hielo, mistela, triple sec							Costo Porción	2,01
g) cramberry al último agregarla granadina.							33% utilidad	0,50
Decoración:							Costo Operacional	1,60
Poner 2 cerezas y sombrillas.							Total PVPN	4,12
							IVA 12%	0,49
							PVP	4,61



Gráfico N° 101  
Elaborado Por: Stephany Ramírez

## BLACK ECUADOR

Gráfico N° 102

Nombre	Black Ecuador							
Dificultad	fácil							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar
Licor del Ecuador	750	cc	12	60	cc	2	onz	0,96
Licor de Café	750	cc	7,94	100	cc	1 1/2	onz	1,06
Hielo	80	Uni.	1,5	4	<u>uni</u>	4	<u>uni</u>	0,08
Preparación: En el vaso old fashion poner el hielo  la mistela y el licor de café Decoración: Sorbete y sombrilla							Total	2,09
							Costo Porción	2,09
							33% utilidad	0,52
							Costos Operacionales	1,60
							Total PVPN	4,22
							IVA 12%	0,51
							PVP	5,00



Gráfico N° 103  
Elaborado Por: Stephany Ramírez

## BLUE BIRD

Gráfico N° 104

Nombre	Blue Bird							
Dificultad	fácil							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar
Pájaro Azul	750	cc	10	60	cc	2	onz	0,80
Curazao	750	cc	7,94	45	cc	1 1/2	onz	0,48
Jugo de limón	600	cc	2	15	cc	1/2	onz	0,05
Hielo	80	Uni.	1,5	4	uni	4	uni	0,08
Preparación: Poner los hielos en la licuadora, agregar el pájaro azul, curazao y el jugo de limón							Total	1,40
Decoración: Cascara de limón y sombrilla							Costo Porción	1,40
							33% utilidad	0,35
							Costos Operacionales	1,60
							Total PVPN	3,35
							IVA 12%	0,40
							PVP	4,00



Gráfico N° 105  
Elaborado Por: Stephany Ramírez

## ORANGE BIRD

Gráfico N° 106

Nombre	Orange Bird							
Dificultad	fácil							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar
Pájaro Azul	750	cc	10	60	cc	2	onz	0,80
Jugo de Naranja	750	cc	1,5	60	cc	2	onz	0,12
Granadina	600	cc	2	30	cc	1	onz	0,10
Hielo	80	Uni.	1,5	4	uni	4	uni	0,08
Preparación:							Total	1,10
En la coctelera poner el hielo, el licor pájaro azul jugo de naranja y la granadina.							Costo Porción	1,10
Decoración:							33% utilidad	0,27
Rodaja de naranja y sombrilla							Costo Operacional	1,60
							Total PVPN	2,97
							IVA 12%	0,36
							PVP	3,50



Gráfico N° 107  
Elaborado Por: Stephany Ramírez

## WINE HOT APPLE

Gráfico N° 108

Nombre	Wine hot apple							
Dificultad	fácil							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar
Vino tinto	750	cc	10	150	cc	5	onz	1,00
Astilla de Canela	750	gr	1,5	1	uni	1	uni	0,00
Clavo de Olor	450	gr	0,3	1	uni	4	uni	0,00
Pimienta dulce	450	gr	0,3	1	uni	4	uni	0,00
Estrella de anís	450	gr	0,3	1	uni	2	uni	0,00
Azúcar	1000	gr	2,5	2	cucharada	2	gr	0,01
Manzana	1	Un.	0,35	1	uni	1	uni	0,35
Preparación:							Total	1,36
Poner en una olla a hervir el vino y las especias							Costo Porción	1,36
agregar la manzana en cubos							33% utilidad	0,34
Decoración:							Costos Operacionales	1,60
Cascara de Manzana y sombrilla							Total PVPN	3,30
							IVA 12%	0,40
							PVP	4,00



Gráfico N° 109

Elaborado Por: Stephany Ramírez

## DRINK PRIEST

Gráfico N° 110

Nombre	Drink Priest								
Dificultad	fácil								
Porciones	1								
Tipo	Bebida								
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad Usar	Uni. Usar	Cantidad Usar	Uni. Usar	Precio Usar	
Tardón Mireño	750	cc	12	45	cc	1 1/2	onz	0,72	
Licor de café	750	cc	30	30	cc	1	onz	1,20	
Crema de leche	250	cc	1,3	30	cc	1	onz	0,16	
Hielo	80	Uni.	1,5	8	uni	4	uni	0,15	
Preparación:	En la coctelera poner todos los ingredientes y el hielo Batir bien hasta que se fusione la preparación en la copa martini							Total	2,23
								Costo Porción	2,23
								33% utilidad	0,56
								Costos Operacionales	1,60
								Total PVPN	4,38
								IVA 12%	0,53
Decoración:	Dejar en el refrigerador.							PVP	5,00



Gráfico N° 111  
Elaborado Por: Stephany Ramírez

## AFTERNOON SWEET

Gráfico N° 112

Nombre	Afternoon Sweet							
Dificultad	fácil							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad	Uni.	Cantidad	Uni.	Precio Usar
Tardón Mireño	750	cc	12	60	cc	2	onz	0,96
Curazao	750	cc	7,94	15	cc	1/2	onz	0,16
Jugo de frutilla	600	cc	1,5	30	cc	1	onz	0,08
Jugo de naranja	600	cc	1,5	30	cc	1	onz	0,08
Hielo	80	Uni.	1,5	8	uni	4	uni	0,15
Preparación:							Total	1,42
Poner en la licuadora el hielo, el jugo de frutilla el jugo de naranja el curazao y el tardón mireño							Costo Porción	1,42
							33% utilidad	0,35
							Costos Operacionales	1,60
Dejar en punto frozen							Total PVPN	3,37
Decoración:							IVA 12%	0,40
Escarchar la copa							PVP	4,00



Gráfico N° 113

Elaborado Por: Stephany Ramírez

## GOLDEN DRINK

Gráfico N° 114

Nombre	Golden Drink							
Dificultad	fácil							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad	Uni	Cantidad	Uni	Precio Usar
Licor de Ovo	750	cc	12	60	cc	2	onz	0,96
Jugo de Piña	750	cc	2	45	cc	3	onz	0,12
Jugo de mango	600	cc	2	45	cc	3	onz	0,15
Curazao	750	cc	7,94	15	cc	1/2	onz	0,16
Hielo	80	Uni.	1,5	8	uni	4	uni	0,15
Preparación: Se utiliza el método directo poner todos los ingredientes en el vaso con hielo							Total	1,54
Decoración Naranja y una cereza y sombrilla							Costo Porción	1,54
							33% utilidad	0,38
							Costos Operacionales	1,60
							Total PVPN	3,52
							IVA 12%	0,42
							PVP	4,00



Gráfico N° 115  
Elaborado Por: Stephany Ramírez

## Passionfruit

Gráfico N° 116

Nombre	Passionfruit							
Dificultad	fácil							
Porciones	1							
Tipo	Bebida							
Producto	Cantidad	Uni.	Precio	Cantidad	Uni.	Cantidad	Uni.	Precio Usar
Caña Manabita	750	cc	5	45	cc	2	onz	0,30
Jugo de Maracuyá	750	cc	2	120	cc	4	onz	0,32
Canela	500	cc	3	30	cc	1	onz	0,18
Jarabe de azúcar	750	Uni.	10	15	uni	2	onz	0,20
Preparación:	En un vaso Old Fashion poner la caña manabita agua de canela y el jugo de maracuyá se usa el método directo						Total	1,00
							Costo Porción	1,00
							33% utilidad	0,25
							Costos Operacionales	1,60
							Total PVPN	2,85
Decoración:	Sorbete						IVA 12%	0,34
							PVP	3,00



Gráfico N° 117  
Elaborado Por: Stephany Ramírez

## CUADRO COMPARATIVO ENTRE COCTELES:

Cocteles que se proponen

Gráfico N° 118

	PRECIO	COSTO			
COCTEL	VENTA	NETO	UTILIDAD	CANTIDAD	TOTAL
Ecuador on the rocks	5,00	2,01	2,99	19	56,81
Black Ecuador	5,00	2,09	2,91	19	55,29
Blue bird	4,00	1,4	2,60	19	49,40
Orange Bird	3,50	1,1	2,40	19	45,60
Wine hot apple	4,00	1,36	2,64	19	50,16
Drink priest	5,00	2,23	2,77	19	52,63
Afternoon sweet	4,00	1,42	2,58	19	49,02
Golden drink	4,00	1,54	2,46	19	46,74
Passionfruit	3,00	0,82	2,18	19	41,42

Cocteles ya establecidos en la carta

Gráfico N° 119

	PRECIO	COSTO			
COCTEL	VENTA	NETO	UTILIDAD	CANTIDAD	TOTAL
Alexander	6,00	4,53	1,47	19	27,93
Caipiriña	5,00	3,82	1,18	19	22,42
Long Island Ice Tea	7,00	5,2	1,80	19	34,20
Margarita	7,00	3,68	3,32	19	63,08
Martini	7,00	5,2	1,80	19	34,20
Mojito	5,00	3,61	1,39	19	26,41
Padrino	8,00	6,41	1,59	19	30,21
Pink Lady	5,00	3,62	1,38	19	26,22
Ruso Blanco	6,00	4,60	1,40	19	26,60
Ruso Negro	6,00	4,70	1,30	19	24,70
Tequila Sunrise	6,00	4,81	1,19	19	22,61

### ANÁLISIS:

Mediante este cuadro de comparación se puede apreciar que las utilidades que arrojarían los cócteles ecuatorianos son altas, frente a los ya existentes en la carta de la discoteca Opium actualmente, por lo tanto sería factible reemplazar los cócteles perro por los propuestos, entre los que tienen más ganancias son:

- Ecuador on the rocks
- Black Ecuador

- Wine hot appel
- Drink Priest

## PRECIOS FINALES DE LOS COCTELES PROPUESTOS

COCTELES	PRECIO
Ecuador on the rocks	5,00
Black Ecuador	5,00
Blue Bird	4,00
Orange Bird	4,00
Wine Hot Apple	4,00
Drink Priest	5,00
Afternoon Sweet	4,00
Golden Drink	4,00
Passionfruit	3,00

Gráfico N° 120

## ANALISIS DE LAS 4 P´

### PRECIO:

Definir el precio de los cócteles, permitirá alcanzar las estrategias adecuadas ya que partiendo de eso se puede definir al público que se desea llegar, es importante también compararlo con la competencia, ya que se puede determinar mejor las estrategias de precio de venta, las oferta que se puedan hacer, entre otras.

### PLAZA:

Es parte del marketing el cual permite hacer un análisis y poder llegar satisfactoriamente al cliente, del resultado arrojado depende que los productos a ofertarse puedan ser identificados y consumidos por las personas directamente en los diferentes puntos de distribución en la discoteca.

### PUBLICIDAD:

La publicidad es una forma de comunicación que se usa para vender el producto que se oferta, en los centros de diversión nocturna es muy importante ya que depende de

ellos garantiza la permanencia de funcionamiento por más tiempo, hay que tomar en cuenta los medios que se pueden utilizar para una correcta publicidad. Estos son:

- Se va a manejar con flyers, además de habladores que se colocarán encima de las mesas, además en un espacio de la barra.
- Además de las redes sociales, hay personas que tiene agregado a su perfil de redes sociales como Facebook la discoteca y llega la información oportuna con las promociones o eventos.
- La página web oficial donde se encuentran detallados, todas las promociones, que existen.
- Además podría poner una aplicación para los Smart phones, para que llegue la información.
- Además de la mejor publicidad es la de boca a boca, la sugerencia entre amigos es esencial.



Gráfico N° 121  
 Página web discoteca Opium



Gráfico N° 122  
 Página web discoteca Opium

## PROMOCIONES:

Las promociones, es un beneficio que se otorga a las personas por algún tema en especial: cumpleaños, alguna fiesta temática o fiesta que se vaya a festejar, con el fin de dar a conocer un producto nuevo, para que después lo consuman, como por ejemplo:

- Las promociones que haya un tema especial en la discoteca.
- Poner 2 x 1 en cocteles ecuatorianos.
- Acompañar de un cóctel de la carta y un cóctel ecuatoriano.
- Hacer que las personas degusten, para dar a conocer el producto.
- Promoción del cumpleaños: cumpleaños y acompañantes, cóctel para todos.



Gráfico N° 123  
Página web discoteca Opium



Gráfico N° 124  
Página web discoteca Opium

## PROPUESTA DE LA CARTA DE COCTELES:



Gráfico N° 125  
Elaborado por: Stephany Ramírez

## Carta de Cocteles



El rescate de los cocteles ecuatorianos tiene como finalidad el rescate de las bebidas que durante años quedaron en el olvido.

Discoteca Opium hace una invitación a que formen parte de nuestras ideas y empiecen a degustar estos cocteles innovadores.

### LISTA DE PRECIOS

Mitchels on the rocks	5.00 \$
Miccoffeita	5.00 \$
Blue Bird	4.00 \$
Orange Bird	4.00 \$
Wine Hot Apple	4.00 \$

Pachantrull	4.00 \$
Drink Fresh	6.00 \$
Artemoon Sweet	4.00 \$
Golden Drink	4.00 \$

**OPIUM**  
CLUB



Gráfico N° 126  
Elaborado por: Stephany Ramírez 2014

## **CONCLUSIONES:**

En el presente trabajo se concluye que:

- Las bebidas tradicionales alcohólicas, se han ido perdiendo a lo largo de los años debido a la falta de conocimiento por parte de los ecuatorianos, y también por el desinterés en lo que se produce nacionalmente.
- Los cocteles que se proponen además de tener un nuevo sabor para las personas, son económicos y de alta calidad lo cual beneficiará a la discoteca.
- En cuanto a las recetas estándar que se han planteado son todas a base de licores propios del Ecuador que tienen su trayectoria e historia.
- En la carta de bebidas de la discoteca se incorporan los nuevos cocteles que se han planteado, con el fin de consumir lo nuestro.
- Con la información recolectada de la historia de cada coctel se promueve la valorización de las bebidas ecuatorianas, que son representativas para la provincia a la cual pertenecen.

## RECOMENDACIONES:

- La discoteca aplique estos cocteles ya que los licores base son de excelente calidad poseen registro sanitario, y son de bajo costo y darían una alta rentabilidad, ya que en la preparación se invierte menos, pero como está especificado en la ingeniería de menú, se obtendría mas ganancias.
- Su aporte con respecto al desarrollo de la industria de los licores sería tener proveedores directos, lo que generaría trabajo a las personas.
- Tener en cuenta que las bebidas propuestas para la discoteca salen como un producto nuevo, por lo tanto se recomienda a la discoteca que se promocioe junto con los cocteles que ya son conocidos, para que las personas se vayan familiarizando con el nuevo producto en la carta.
- Hay que tomar en cuenta a la Coctelería nacional dejando de lado cada vez más a la internacional.
- Cuando los cocteles propuestos se implementen en la carta, informar a los colaboradores en cuanto al origen y preparación de las nuevas bebidas

## BIBLIOGRAFIA:

- Barrie, J. 1992, El Otro Oro de America, Buenos Aires.
- Circulo de lectores, El gran Libro de la cocina ecuatoriana, Quito, s.f.
- Carrillo, Ma, Cristina. 1996 . El Sabor de la Tradicion, Quito
- Domiño, A.1995 El libro del bar y de los cocteles. Ediciones Nowtilus.
- Erazo, A 1934. La Provincia de Bolivar en 1934. Quito. Talleres Graficos.
- Falconi, E. 2004. El pequeño libro de los cocteles.
- Gallego, J. 1993. Manual práctico de bar y servicios en bar y cafetería. Madrid.
- Gallego, J. 1994. Diccionario de Hostelería. Madrid- España. Editorial Paramimfo.
- García, F. Hostelería y Turismo. Editorial Paraninfo.
- Loewer, E. 2002 Cocina para profesionales. Madrid. Editorial Thomsom.
- Morales, J. 1999 Riobamba antiguos oficios. Editorial Pedagogica.
- Muñoz, M. 2007. Los Mejores Cocteles del Mundo. Colombia, Editores Intermedios.
- Pérez, J. 2001. Hostelería: técnicas y calidad de servicio: principios básicos para ejercer la profesión de hostelería. Madrid. Ediciones Hoteles, S.L.
- Reynoso, A. 1862. El cultivo de la caña de azúcar. Imprenta El Tiempo.
- Valencia, F. Enología: Vinos, aguardientes y licores. España Editorial Vértice.
- Wells, J. 2005 Cocteles y Combinados. Barcelona Ediciones Robinbook.
- Harris, M, 1994. Bueno para comer: Enigmas Alimentación y Cultura, Madrid, Editorial del Prado

## NETGRAFÍA

- <http://coctelesycreacion.blogspot.com/search/label/DICCIONARIO%20DEL%20BAR> Fecha de consulta 13 de octubre 2013
- <http://diego-morales81.blogspot.com/2009/07/el-famoso-pajaro-azul.html>
- <http://enologiaycocteleria.blogspot.com/2012/12/441-normas-de-higiene.html>  
25 marzo.14
- <http://es.thefreedictionary.com/discoteca> 27 de octubre 2013
- <http://mira.ec/leyendas-y-tradiciones/el-famoso-tardon/> cantón mira 24 marzo 2014
- <http://repositorio.uct.edu.ec/bitstream/123456789/462/1/CATERING%20DE%20COCTELES.pdf>)
- <http://reyesestadistica.blogspot.com/2011/07/muestreo-simple-aleatorio.html>  
22 julio 2013.
- <http://somosdelmismobarro.blogspot.com/2011/03/ambuqui-un-rincon-hermoso-del-ecuador.html> 21 marzo 2014
- <http://somosdelmismobarro.blogspot.com/2011/03/ambuqui-un-rincon-hermoso-del-ecuador.html> 24 03 2014
- <http://tecocina.blogspot.com/2009/08/concepto-de-receta-estandar.html> 26 de octubre 2013
- <http://www.alambiques.com/licores.htm> 24 octubre 2013
- <http://www.definicionesde.com/e/target/> 26 marzo 14
- <http://www.dilsalicores.com/premios.htm>
- <http://www.elmercurio.com.ec/304615-%E2%80%99Cel-draque%E2%80%9D/#.Uzeng6h5O70> 30 marzo 2014

- <http://www.elnorte.ec/opinion/editorialistas/36172-el-tard%C3%B3n-mire%C3%B1o.html> cantón mira 24 marzo 2014
- <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/licores-aguardiente-es-la-bebida-favorita-298452.html>
- <http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101245671#.UzCFpah5O70>
- <http://www.licorcristal.com/clasico.html>
- <http://www.mailxmail.com/curso-montar-bar-tipos-bares-equipamiento-bebidas/practicas-bar-1> Fecha de consulta 20 de octubre 2013.
- <http://www.recetario-cocina.com/recetas/cocteles-y-bebidas/> 30 marzo 2014
- <http://www.slideshare.net/florxochipa/utensilios-para-el-bar-y-sus-funciones>
- <http://www.turismoypromocionesvq.com/recursosgratuitos/Diccionario.pdf>  
Fecha de consulta 13 de octubre 2013
- [www.barexpres.com](http://www.barexpres.com) 1 abril 2014
- [www.coctelesmagazine.com](http://www.coctelesmagazine.com) 1 abril 2014
- [www.colicito.com.ar](http://www.colicito.com.ar) 1 abril 2014
- [www.decoraconinas.com](http://www.decoraconinas.com) 1 abril 2014
- [www.explored.com.ec](http://www.explored.com.ec) 1 abril 2014
- [www.inforios.com.ec](http://www.inforios.com.ec) 1 abril 2014
- [www.turismo.gob.ec](http://www.turismo.gob.ec) 9 marzo 2013
- [www.viajeabrasil.com](http://www.viajeabrasil.com) 1 abril 2014

ANEXOS:



Anexo N° 1



Anexo N° 2



Anexo N° 3



Anexo N° 4



## WHISKY

	Botella	1/2 Botella	Vaso/shot
BUCHANAN'S	180.00	95.00	14.00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	180.00	95.00	14.00
CHIVAS REGAL	180.00		14.00
OLD PARR	180.00		
JACK D'WIELS	140.00		11.00
JAGERMEISTER	120.00	65.00	10.00
JOHNNIE WALKER ROJO	110.00	58.00	9.00
JOHN BARR	75.00		6.00

## VODKA

HPNOTIC	120.00	65.00	10.00
ABSOLUT	90.00		7.00
SKY VODKA	65.00	35.00	5.00
SMIRNOFF	75.00	40.00	
RUSKAYA	50.00	28.00	4.00

## RON

BACARDI AÑEJO	80.00		
BACARDI	75.00	40.00	6.00
APLETON BLANCO	55.00		
APLETON ORO	60.00		
CARTAVIO	55.00		4.00

**PRECIOS INCLUYEN IVA**



**AGUARDIENTE**

	Botella	1/2 Botella	Vaso/shot
ANTIOQUEÑO			
NECTAR AZUL	50.00		4.00
NECTAR ROJO	50.00	25.00	4.00
	45.00	25.00	3.50

**TEQUILA**

JOSE CUERVO DORADO	95.00		6.00
JOSE CUERVO BLANCO	90.00		6.00
CHARRO DORADO	85.00		5.00
CHARRO BLANCO	80.00		5.00

**CREMAS**

BAYLEY'S	120.00		10.00
AMARETTO DISARONNO	100.00		8.00
AMARETTO BOLS	45.00		4.00

**CERVEZA**

CLUB	3.00		
CORONA	5.00		

**VINOS**

GATO BLANCO 1/4	15.00		
SANTA EMILIANA CHARDONAY	35.00		
SANTA CAROLINA	25.00		

**ENERGIZANTES**

REDBULL	6.00		
CULT	6.00		

**OTROS**

JUGOS	2.00		
GASEOSAS	2.00		
AGUA CON GAS	2.00		
AGUA SIN GAS	2.00		

**PRECIOS INCLUYEN IVA**

Anexo N° 6

## COCKTAIL

ALEXANDER	6,00
CAIPIRINHA	5,00
LONG ISLAND ICE TEE	7,00
MARGARITA	7,00
MARTINI	7,00
MOJITO	5,00
PADRINO	8,00
PINK LADY	5,00
RUSO BLANCO	6,00
RUSO NEGRO	6,00
TEQUILA SUN RISE	8,00
OPIUM	8,00

## JAGER COCKTAILS

BLACK ISLAND	14,00
CRAZY DEERE	12,00
JAGER & COKE	10,00
JAGERFREAK	14,00
JAGERFRAU	12,00
JAGER BOOMB	14,00



Anexo N° 7