

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR. UNIB.E

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de titulación para la obtención del título de Ingeniero en Administración de
Empresas Gastronómicas

TITULO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN:

**“Aplicación de bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del
Ecuador por medio de la coctelería”**

Lenin David Acosta Guamán

Director: Msc. Ivanova Riofrío

Quito, Ecuador

Julio – 2013

CARTA DEL DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Msc.

Ivanova Riofrío

Director de la Escuela de Gastronomía

Presente.-

Yo, Ivanova Riofrío, Tutor del señor LENIN DAVID ACOSTA GUAMÁN, estudiante de la carrera de gastronomía, informo haber revisado la presente investigación denominado “Aplicación de bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador por medio de la coctelería”, mismo que se encuentra conforme al reglamento establecido por la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR, de Quito; por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Atentamente,

Msc. Ivanova Riofrío

Directora de Trabajo de Titulación

CARTA DE AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Graduación o de Titulación “Aplicación de bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador por medio de la coctelería”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor del presente trabajo de investigación.

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

David Acosta

Quito, 03 de Junio del 2013

AGRADECIMIENTO

A mis padres por ser mi guía en todo momento y llenarme de bendiciones.

A la Universidad IBEROAMERICANA, en especial a la Carrera de Gastronomía, por acogerme en sus aulas y haber compartido los mejores momentos de mi vida universitaria, en el transcurso de mi formación académica y personal.

A mi director de tesis Msc. Ivanova Riofrío, por brindarme su amistad, y apoyo incondicional en el desarrollo de la tesis.

A mi familia, por su amor y sacrificio, los cuales fueron mi inspiración y motivo de perseverancia en mis momentos más difíciles de mi vida, gracias de corazón por demostrarme comprensión y estar pendientes de mí, motivándome para culminación de mis metas trazadas.

DEDICATORIA

Los resultados de este proyecto, están dedicados a todas aquellas personas que, de alguna u otra forma, me apoyaron. Mis sinceros agradecimientos están dirigidos a mis padres y amigos. A mis padres porque han estado conmigo a cada paso que doy, cuidándome y dándome fortaleza para continuar con las metas propuestas dentro de mi vida y a mis amigos por siempre estar junto a mí en los momentos más difíciles de mi diario vivir y por siempre estar dándome aliento para triunfar en mi vida.

Índice

1.	INTRODUCCIÓN.....	1
1.1	JUSTIFICACIÓN.....	2
1.2	DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.....	2
1.3	OBJETIVOS.....	6
1.3.1	Objetivo general.....	6
1.3.2	Objetivos específicos.....	6
2.	MARCO TEÓRICO.....	7
2.1.	Valorar.....	7
2.2.	Bebidas Alcohólicas.....	7
2.3.	Metodología.....	8
2.3.1.	Investigación Exploratoria.....	8
2.3.2.	Investigación de Campo.....	8
2.3.3.	Presentación de resultados.....	9
2.4.	Definición Conceptual.....	9
	CAPÍTULO III.....	12
3.1.	Diagnóstico geográfico, sociocultural y ambiental de la Sierra Centro del Ecuador.....	12
3.1.1.	Geografía.....	12
3.1.2.	Ambiental.....	13

3.1.3. Socio Cultural	14
3.2. Valorar las bebidas alcohólicas de la Sierra Centro del Ecuador	15
3.3. Historia y características de las bebidas alcohólicas de la sierra centro	16
3.3.1. Las Puntas	16
3.3.1.1. Definición.....	16
3.3.1.2. Historia de las Puntas.....	17
3.3.1.3. Antecedentes	19
3.3.1.4. Características	19
3.3.1.4.1. Fisionomía de las Puntas	19
3.3.1.4.2 Grado Alcohólico	20
3.3.1.4.3. Sensaciones organolépticas generales	20
3.3.1.4.4. Sensaciones organolépticas de la Puntas:	22
3.3.1.4.5. Zonas productoras y comercializadoras	23
3.3.1.4.6. Elaboración	24
3.3.2. Pájaro Azul	25
3.3.2.2. Historia del Pájaro Azul	25
3.3.2.3. Características:	26
3.3.2.3.1. Fisionomía del Pájaro Azul.....	26
3.3.2.3.2. Grado Alcohólico	26

3.3.2.3.3. Sensaciones organolépticas del Pájaro Azul.....	27
3.3.2.3.4. Zonas productoras y comercializadoras	27
3.3.2.3.5. Elaboración:	27
3.3.3. Guarapo	29
3.3.3.1. Definición.....	29
3.3.3.2. Historia del Guarapo.....	29
3.3.3.3. Características	29
3.3.3.3.1. Fisionomía.....	29
3.3.3.3.2. Grado Alcohólico	30
3.3.3.3.3. Sensaciones organolépticas del Guarapo	30
3.3.3.3.5. Elaboración	31
3.3.4. Chicha de Jora	32
3.3.4.1. Definición.....	32
3.3.4.2. Historia de la Chicha de Jora	32
3.3.4.3. Características	34
3.3.4.3.1. Fisionomía.....	34
3.3.4.3.2. Grado Alcohólico	34
3.3.4.3.3. Sensaciones Organolépticas	34

3.3.4.3.4. Zonas productoras y Comercializadoras	35
3.3.4.3.5. Elaboración	35
3.4. Procesos y elaboración de las bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador	37
3.4.1. Caña de azúcar	37
3.4.1.1. Definición.....	37
3.4.1.2. Características	37
3.4.1.2.1. Taxonomía	37
3.4.1.2.2. Morfología de la caña de azúcar	38
3.4.1.2.3. Requerimientos climáticos.....	38
3.4.1.2.4. Siembra y Cosecha	39
3.4.1.2.5. Alcohol etílico por fermentación del Guarapo	40
3.4.1.2.6. Destilación.....	41
3.4.2. Maíz.....	42
3.4.2.1. Definición.....	42
3.4.2.2. Antecedentes	43
3.4.2.3. Historia del Maíz.....	43
3.4.2.4.-Características	44
3.3.2.4.1. Clasificación botánica del Maíz	44

3.3.2.4.2. Requerimientos climáticos.....	44
3.3.2.4.3. Siembra y Cosecha	45
3.3.2.4.4. Alcohol etílico por fermentación de derivados del maíz.....	46
3.3.2.4.5. Maltaje.....	46
3.3.2.4.6. Cocido	47
3.3.2.4.7. Fermentación	47
3.5. Experimentación con las bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra	
Centro del Ecuador	47
3.5.1. Introducción a la coctelería.....	47
3.5.1.1. Medidas estándar	48
3.5.1.2. Clasificación de los cocteles por series	49
3.5.1.3. Composición de un coctel	50
3.5.1.4. Métodos para hacer un coctel	52
3.5.1.5. Instrumentos básicos de bar	52
3.5.2. Experimentación con Puntas:.....	53
3.5.2.1. Puntas Sandia.....	53
3.5.2.2. Puntas Sour.....	55
3.5.2.3. Naranja y Canela (Canelazo de Naranja).....	56
3.5.2.4. Coco Helado.....	57

3.5.2.5. Refresh.....	59
3.5.2.6. Puntas Verde.....	60
3.5.3. Experimentación con Guarapo	62
3.5.3.1. Coctel de Futas con Guarapo.....	62
3.5.3.2. Playero	63
3.5.3.3. Guarapo hervido.....	65
3.5.3.4. Guarapo Limón.....	66
3.5.3.5. Guarapo Sour	67
3.5.3.6. Elegante	69
3.5.4. Experimentación con Pájaro Azul.....	70
3.5.4.1. Pájaro Verde	70
3.5.4.2. Pájaro Azul	72
3.5.4.3. Azul Limón.....	73
3.5.4.4. Pájaro y Sombra.....	74
3.5.4.5. Quemado.....	75
3.5.4.6. Azul Fizz.....	77
3.5.5. Experimentación con Chicha de Jora.....	78
3.5.5.1. Maracuyá Jora.....	79

3.5.5.2. Jora Sour	80
3.5.5.3. Chicha Chocolate	81
3.5.5.4. Chicha Flipp	83
3.5.5.5. Shot Ecuatoriano	84
3.5.5.6. Chicha Hot.....	85
ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA	87
4.1. Propuesta de un Recetario Practico para la utilización de Puntas, Pájaro Azul, Chicha de Jora, Guarapo, por medio de la coctelería	87
4.1.2. Objetivo del Recetario	87
4.1.3. Justificación	87
4.1.4. Delimitación del recetario	88
4.1.5. Aspectos de manejo del recetario	89
4.1.6. Propósito	89
4.1.7. Tamaño	89
4.1.8. Tiempo de utilidad	89
4.1.9. Tipo de material.....	90
4.1.10. Formato	90
4.1.11. Índice de contenidos (Anexo 6).....	90
4.1.12. Costo	91

4.2. Medios de difusión del recetario	91
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	92
5.1. Conclusiones.....	92
5.2. Recomendaciones	93
BIBLIOGRAFÍA	94
Sitios Web.....	96
ANEXOS	100
Anexo 1. Imagen de Puntas.....	100
Anexo 2. Extracción de Jugo o mosto de Caña de Azúcar.	101
Anexo 3. Fermentación del mosto de Caña de Azúcar	103
Anexo 4. Destilación del mosto fermentado de Caña de Azúcar.	105
Anexo 5. Comercialización de Guarapo.....	108
Anexo 6. Índice Recetario Práctico.	109
Anexo 7. Entrevista.....	110
Anexo 8. Entrevista.....	111
Anexo 9. Entrevista.....	112
GLOSARIO	113

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen No. 1. Bebidas alcohólicas tradicionales de la sierra Centro del Ecuador.	1
Imagen No. 2. Geografía Sierra Centro del Ecuador.....	12
Imagen No. 3. Proceso simplificado de elaboración de Puntas.	25
Imagen No. 4. Proceso simplificado de elaboración de Pájaro Azul.	28
Imagen No. 5. Proceso simplificado de elaboración de Guarapo.....	32
Imagen No. 6. Proceso simplificado de elaboración de Chicha de Joral.....	36
Imagen No. 7. Reacción química: Formación de alcohol a partir de azúcar más levaduras.....	41
Imagen No. 8. Puntas Sandía.....	54
Imagen No. 9. Puntas Sour	56
Imagen No. 10. Naranja y Canela.	57
Imagen No. 11. Coco Helado	59
Imagen No. 12. Refresh.	60
Imagen No. 13. Puntas Verde.	61
Imagen No. 14. Coctel de Frutas con Guarapo.....	63
Imagen No. 15. Playero.....	64
Imagen No. 16. Guarapo Hervido.....	66
Imagen No. 17. Guarapo Limón.....	67
Imagen No. 18. Guarapo Sour.	69
Imagen No. 19. Elegante.	70
Imagen No. 20. Pájaro Verde.....	72
Imagen No. 21. Pájaro Azul.....	73

Imagen No. 22. Azul Limón.....	74
Imagen No. 23. Pájaro y Sombra.....	75
Imagen No. 24. Azul Fizz.....	78
Imagen No. 25. Maracuyá Jora.....	80
Imagen No. 26. Jora Sour.:	81
Imagen No. 27. Chicha Chocolate.....	82
Imagen No. 28. Chicha Flipp.....	84
Imagen No. 29. Shot Ecuatoriano.....	85
Imagen No. 30. Chicha Hot.....	86

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1. Características básicas de los aguardientes más populares.	3
Cuadro No. 2. Países vecinos que sobresalen por la producción de bebidas alcohólicas.....	4
Cuadro No. 3. Datos Generales Provincias de la Sierra Centro del Ecuador.....	13
Cuadro No. 4. Pisos Eclógicos de la Sierra Centro del Ecuador	14
Cuadro No. 5. Población Indígena y Mestiza en la Sierra Centro del Ecuador	14
Cuadro No. 6. Puntos a tomar en cuenta para valorar las bebidas estudias.....	16
Cuadro No. 7. Taxonomía de la caña de Azúcar.....	37
Cuadro No. 8. Morfología de la caña de Azúcar.....	38
Cuadro No. 9. Clasificación Botánica del Maíz.....	44
Cuadro No. 10. Equivalencias de unidades de medida más usuales.....	48
Cuadro No. 11. Principales Series de Cocteles.....	50
Cuadro No. 12. Métodos para hacer un coctel.	52
Cuadro No. 13. Utensillos de Bar más Usados.	52
Cuadro No. 14. Receta estándar "Puntas Sandía"	53
Cuadro No. 15. Receta estándar "Puntas Sour". Fuente.....	55
Cuadro No. 16. Receta estándar "Naranja y Canela".....	56
Cuadro No. 17. Receta estándar "Coco Helado".....	58
Cuadro No. 18. Receta estándar "Refresh".....	59
Cuadro No. 19. Receta estándar "Puntas Verde".....	60
Cuadro No. 20. Receta estándar "Coctel de Frutas con Guarapo".....	62
Cuadro No. 21. Receta estándar "Playero"	64
Cuadro No. 22. Receta estándar "Guarapo Hervido".	65

Cuadro No. 23. Receta estándar "Guarapo Limón"	66
Cuadro No. 24. Receta estándar "Guarapo Sour"	68
Cuadro No. 25. Receta estándar "Elegante"	69
Cuadro No. 26. Receta estándar "Pájaro Verde"	71
Cuadro No. 27. Receta estándar "Pájaro Azul"	72
Cuadro No. 28. Receta estándar "Azul Limón"	73
Cuadro No. 29. Receta estándar "Pájaro y Sombra"	74
Cuadro No. 30. Receta estándar "Quemado"	76
Cuadro No. 31. Receta estándar "Azul Fizz"	77
Cuadro No. 32. Receta estándar "Maracuyá Jora"	79
Cuadro No. 33. Receta estándar "Jora Sour"	80
Cuadro No. 34. Receta estándar "Chicha Chocolate"	82
Cuadro No. 35. Receta estándar "Chicha Flipp"	83
Cuadro No. 36. Receta estándar "Shot Ecuatoriano"	84
Cuadro No. 37. Receta estándar "Chicha Hot"	86
Cuadro No. 38. "Costo del Recetario Practico de Utilización de Las Bebidas Tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador"	91

RESUMEN

La presente investigación está dividida en 5 secciones que desarrollan el tema desde la introducción hasta las conclusiones, cada una de estas se complementan y cumplen con los objetivos propuestos. El primer capítulo es introductorio, el lector conocerá la problemática del tema y como afecta la desaparición de bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador a la identidad ecuatoriana, así mismo se propone soluciones por medio de los objetivos que abarcan la búsqueda de información histórica, la observación del proceso de producción y la experimentación para la utilización de las bebidas estudiadas. Más adelante se encuentran los conceptos básicos para entender este tema, además de la forma en que se va a realizar el trabajo investigativo, se realiza dos tipos de recolección de datos una bibliográfica y otra de campo. Ya en el desarrollo se encuentra numeradas las características básicas de las bebidas Puntas, Guarapo, Chicha de Jora y Pájaro Azul. Se incluye una parte comparativa en la que se observa todo el proceso productivo internacional y nacional para obtener alcohol de caña de azúcar y maíz. Cabe destacar que se incluye recetas y la propuesta de la creación de un recetario práctico para la utilización de las bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador, el mismo es un resumen de la investigación, además de ser una guía para el lector para preparar cocteles con los licores estudiados.

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

Para promover la aplicación y valoración de las bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del País, se debe conocer los antecedentes, historia y utilización de las mismas.

Al estudiar estas importantes bebidas que son parte de la cultura culinaria del Ecuador, los tópicos a revisar son: la forma en que es desterrada la Chicha de Yuca y es introducida la Chicha de Jora con sus variantes. Como los cultivadores de caña quedan en la ruina, afectando de esta manera a la industria del aguardiente. De igual forma se conocerá la descripción, elaboración y características organolépticas básicas de bebidas alcohólicas como:

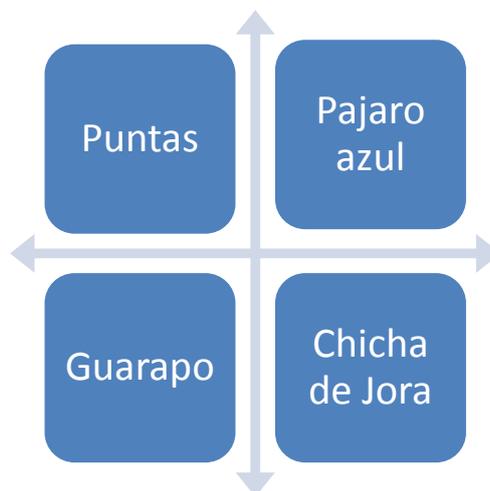


Imagen No. 1. Bebidas alcohólicas tradicionales de la sierra Centro del Ecuador.

Fuente: Autor. 2012

La presente investigación será herramienta básica para preparar cócteles utilizando las bebidas alcohólicas estudiadas en la misma.

1.1 JUSTIFICACIÓN

Los países alrededor del mundo tienen diferentes formas de identificarse. El idioma, producción agrícola, producción industrial, historia, gastronomía son parte de la identidad de los pueblos. El Ecuador no es la excepción; dentro de la cultura culinaria existen diferentes bebidas tradicionales, como: Chicha de Jora, Pájaro Azul, Puntas, Guarapo, entre otros, que identifican al ecuatoriano como tal.

Todas las sociedades tienen su cultura, ya sean naciones grandes o pequeñas. Es su patrimonio que eleva a grados de dignidad a los más pobres, borrando los complejos que pueden existir, frente a países que basan su orgullo en la fuerza de su poderío y la riqueza material, donados por su herencia de miles de años.¹

El escaso conocimiento y promoción de estas bebidas han hecho que el mercado nacional se llene de diferentes productos de importación, dejando atrás licores y bebidas nacionales, desvalorizando de esta forma la identidad culinaria ecuatoriana. De seguir este fenómeno socio-comercial se abrirá un vacío en la historia y cultura del Ecuador.

El propósito de esta investigación es que los ecuatorianos conozcan diversos aspectos de las bebidas alcohólicas tradicionales que se elaboran en la Sierra Centro del país.

1.2 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

Las bebidas alcohólicas son parte de la cultura de todos los pueblos, es así, que se encuentran en cada rincón del mundo, aguardientes hechos de diferentes

¹ Díaz, M. 2011. *Rescate de tradiciones gastronómicas y la actividad turística*. Gestipolis. En: <http://www.gestipolis.com/economia-2/rescate-tradiciones-gastronomicas-actividad-turistica.htm>.

Fecha de consulta: 15 agosto 2011.

formas y variados ingredientes, se citará el nombre, denominación de origen (D.O), países productores y las características básicas de los más conocidos

Cuadro No. 1. Características básicas de los aguardientes más populares.

Fuente: Manual Práctico de Bar y Cafetería, 1993

NOMBRE	D.O	PAÍS PRODUCTOR	CARACTERÍSTICAS BÁSICAS
Angostura		Venezuela	Amargo elaborado de la corteza de la angostura, 45 grados de alcohol, se usa por gotas
Armañac	Armañac	Francia	Aguardiente de uva, añejado en barricas de roble, seco y aspero, 40 grados o mas
Bourbon		EEUU	Whiskey con 51% de maíz, y otros cereales 40 grados de alcohol
Brandi	España	España	Envejecido en roble americano, aguardiente obtenido del mosto de la uva, sistema solera
Coñac	Coñac	Francia	Aguardiente de uva, envejecido en roble francés, V.O, V.S.O, V.S.O.P, V.V.S.O.P
Ginebra		Inglaterra	Derivado del genever holandés, 43 a 47 grados de alcohol, se obtiene de cebada, rectificado con bayas de enebro, cardamomo, angélica etc.
Grappa	Italia	Italia	Aguardiente a base de residuos de vino, 45 grados de alcohol
Sake		Japón	Elaborado a partir del arroz
Tequila		México	Se obtiene del maguey, se sirve con limón y sal, 40 grados de alcohol
Vodka		Rusia, Polonia, Francia, Finlandia	Aguardiente se obtiene de trigo y patata, 40 a 70 grados de alcohol
Whiskey		Irlanda, EEUU; Canadá, Escocia	Aguardiente que se obtiene especialmente de cebada, 40 grados de alcohol

Latinoamérica, tiene aguardientes que son reconocidos a nivel mundial se muestran en el siguiente cuadro:

Cuadro No. 2. Países vecinos que sobresalen por la producción de bebidas alcohólicas

Fuente: Manual Práctico de Bar y Cafetería, 1993

País	Producto	Importancia
Perú	Pisco	Principal bebida alcohólica que exporta Perú, reconocimiento mundial
Brasil	Cachaça	Principal aguardiente de Brasil, muy conocido por el famoso daiquiri
Colombia	Aguardiente	Bebida tradicional

Estas bebidas dan reconocimiento gastronómico a estos países, convirtiéndose en íconos turísticos.²

El Ecuador es un país diverso y pluricultural, posee una gastronomía que complementa el patrimonio cultural de su gente, las bebidas alcohólicas estudiadas identifican a la Sierra Centro.

Valorar las bebidas alcohólicas tradicionales en estos momentos de globalización, donde se está perdiendo de apoco la identidad cultural es primordial. Al respecto de este tema María Elena Díaz en su artículo *Rescate de Tradiciones Gastronómicas y la actividad Turística* dice, “[...] La práctica culinaria es la máxima expresión de la cultura, que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad [...]”, tomando en cuenta que la culinaria es propia de cada pueblo, Díaz menciona también “[...] esto es el producto de la historia de la sociedad, de cada comunidad y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenece [...]”. (<http://www.gestiopolis.com/>)

² 2011. En: <http://www.taringa.net/posts/info/4750122/Historia-de-las-bebidas-alcoholicas-mas-populares.html>. Fecha consulta: 20 de julio del 2011 a las 17:45 horas.

Llegando al siglo XXI el creciente turismo ha provocado un interés en levantar la cocina tradicional del Ecuador incluyendo los aguardientes, a pesar de tener alta competencia dentro del mercado urbano estos han permanecido ocultos en fiestas tradicionales y religiosas.³

Para el futuro se anhela un país que tenga identidad culinaria y explote sus recursos, para el crecimiento turístico.⁴

El desarrollo de un país se mide por su poder económico, recursos por explotar (patrimonio cultural), el Ecuador es un país que posee una gran riqueza, que no se toma en cuenta para el crecimiento del mismo. La producción nacional de aguardientes puede ser enfocado a llenar un agujero económico y ayudar a la evolución del país.

Al tener las bebidas alcohólicas tradicionales relegadas, de alguna forma se está limitando su potencialidad, las mismas que al ser parte del folklore gastronómico son de vital importancia para mantener las tradiciones vivas del

³ Moya A. 2010. *Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afro descendientes de Ecuador*, Quito, Editorial Norma MIES. tomo 1,2 y3.

⁴ Pleno de la Comisión Legislativa y de Fiscalización. 2009. *Ley Orgánica de la Soberanía Alimentaria*. Registro Oficial

Ecuador. Se puede perder una gran parte de la historia ecuatoriana, así como la identidad de un pueblo, si estas bebidas nacionales mueren y se olvidan.⁵

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo general

- Valorar los procesos de elaboración e historia de las bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador
- Emplear las bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador, a través de la coctelería.

1.3.2 Objetivos específicos

- Examinar aspectos históricos, propiedades, producción y comercialización, de las bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador, para valorar sus características
- Practicar mixología con las bebidas alcohólicas de la Sierra Centro del Ecuador y determinar la forma de servicio así como las posibles mezclas que se pueden obtener.
- Diseñar un recetario práctico que resuma la investigación y sus resultados.

⁵ Dan, C. 2009. *Antropología de las bebidas alcohólicas*. En: <http://www.ojocientifico.com/2009/05/31/antropologia-de-las-bebidas-alcoholicas>. Fecha de consulta: 20 de Julio del 2001.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Valorar

*“El término valor deriva del latín valor, valere, estar sano, valer. Designa la cualidad o conjunto de cualidades que hacen que alguna persona o cosa sea apreciada”.*⁶

El valor es determinado por el objeto como por la persona que lo aprecia, el conocimiento acerca del objeto afecta directamente sobre la valoración que tendrá el individuo. Por lo tanto valorar es la acción por medio la cual, el sujeto califica un objeto, esta calificación depende del conocimiento previo que tenga el individuo sobre el objeto, así como de las características del objeto.

2.2. Bebidas Alcohólicas

*“Se determinará alcohol etílico, destinado a uso alimentario, el procedente de la destilación, re destilación o rectificación de líquidos obtenidos a partir de materiales vegetales amiláceas o azucaradas autorizadas y que hayan sufrido la fermentación alcohólica”*⁷

⁶ Gutiérrez, A. S/A. *Problemas Filosóficos*. S/E. P. 178.

⁷ Pérez, J. 2001. *Hostelería: técnicas y calidad de servicio: principios básicos para ejercer la profesión de hostelería*. Madrid. Ediciones Hotel, S. L. P. 79

Los líquidos aptos para el consumo humano que contengan en su composición alcohol etílico, ya sea por añadidura o fermentación natural, son considerados bebidas alcohólicas.

2.3. Metodología

La metodología organiza los procedimientos y estrategias necesarias para el cumplimiento de los objetivos además es un proceso que ayuda al: autoanálisis, estadística, sustentar información y la toma de decisiones.

2.3.1. Investigación Exploratoria

“El objetivo principal de la investigación exploratoria es captar una perspectiva general del problema”⁸. De esta manera el investigador complementará el tema estudiado, separándolo en sub-problemas, los mismos que ayudarán a la toma de decisiones y posibles soluciones.

En esta sección las herramientas fundamentales son:

- Ficha Bibliográfica
- Ficha nemotécnica

2.3.2. Investigación de Campo

Al tratarse de un tema donde la sociedad y sus costumbres intervienen directamente, este tipo de investigación es de suma importancia ya que permite el contacto directo con el problema estudiado.

⁸ Naghi, M. 2005. *Metodología de la investigación*. México. Limusa. Pág. 89

La Investigación de campo se realiza en las provincias de la Sierra Centro del Ecuador, Tungurahua (Ambato, Baños), Bolívar (Echendía, Guaranda), Cotopaxi (Pujilí, La Maná), Chimborazo (Riobamba, Alausi,). Consta en observar la elaboración y comercialización de las bebidas alcohólicas tradicionales de las zonas mencionadas.

Al tratarse de un tema que implica buena parte del territorio ecuatoriano, la investigación es extensiva, por este motivo se necesita de censos.⁹

Las herramientas a usar son:

- **Entrevista:** La entrevista consta en conversar con las personas inmiscuidas en el tema a investigar, para obtener datos primarios. Esta herramienta se aplicará a los productores y comercializadores de las bebidas estudiadas. (Anexo 1).

2.3.3. Presentación de resultados

Los resultados tanto de las fichas como de las entrevistas serán tabulados, analizados y se presentarán en el desarrollo de la investigación, mediante gráficos, imágenes y cuadros. Esto permitirá la comprensión del tema.

2.4. Definición Conceptual

Aguardiente De acuerdo con el Código Alimentario se consideran aguardientes simples los líquidos alcohólicos que procedan de la destilación de materias vegetales previamente fermentadas a las que se deben sus características

⁹ Ramírez, T. 2004. *Cómo hacer un proyecto de investigación*. Caracas. Editorial PANAPO. P. 77

peculiares de aroma y sabor. Su graduación alcohólica no será superior a 80 grados ni inferior a 30 grados.¹⁰

Mixología: Se deriva de dos palabras mix: mezclar y logos: ciencia, en conclusión, se puede decir, que es la ciencia de fusionar (mezclar) bebidas, que toma en cuenta todas las características de los insumos a combinar (amargos, aguardientes, cremas, hierbas, frutas).¹¹

Alambique: Es el aparato utilizado para destilación de líquidos mediante un proceso de evaporación por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento.¹²

Destilación: Es la operación de separar, mediante evaporización y condensación, los diferentes componentes líquidos, sólidos disueltos en líquidos o gases licuados de una mezcla, aprovechando los diferentes puntos de ebullición de cada una de las sustancias, ya que el punto de hervor es una propiedad

¹⁰ Gallegos, J.1993. *Manual práctico de bar y cafetería*, Madrid. Praninfo. Pág. 59.

¹¹ Chocano, A. 2008. *La mixología y gastronomía en tendencia molecular*. En:http://www.123people.es/ext/frm?ti=personensuche%20telefonebuch&search_term=angel%20chocano&search_country=ES&st=suche%20nach%20personen&target_url=http%3A%2F%2Fwww.chefuri.net%2Fusuarios%2Fdownload%2Ftendencias_molecular%2FTENDENCIA_MOLECULAR_x_Ango.pdf§ion=weblink&wrt_id=344. Fecha consulta: 25 de enero del 2012 a las 20:00 horas.

¹² 2011. En: *El Alambique*.<http://es.wikipedia.org/wiki/alambique>. Fecha de consulta 25 de enero del 2012 a las 20:00 horas.

intensiva de cada sustancia, es decir, no varía en función de la masa o el volumen, aunque sí en función de la presión.¹³

Cata: análisis mediante la degustación de distintos alimentos y bebidas a través del gusto, olfato, vista, sensibilidad bucal y tacto, cuando se trata de alimentos sólidos. El hecho de catar tiene distintos fines, siendo el más frecuente la evaluación de la calidad y evolución del producto.¹⁴

Coctel: Bebida compuesta por una mezcla de licores a los que se añade otros ingredientes.¹⁵

Guarapo: Jugo de la caña dulce exprimida, que por vaporización produce el azúcar. Bebida fermentada hecha con este jugo.¹⁶

¹³ 2011. *Destilación*. En: <http://es.wikipedia.org/wiki/Destilaci%C3%B3n>. Fecha de consulta 25 de enero del 2012.

¹⁴ Gallego, J. y Peyrolon, R. 2002. *Diccionario de Hostelería*. Madrid. Thomsom Paraninfo. P. 129.

¹⁵ Pérez, M. 2011. *Hostelería: técnicas y calidad de servicio*. Madrid. Ediciones Hotel, S. L. P. 84.

¹⁶ 2011. *Guarapo*. <http://www.wordreference.com/es/en/frames.asp?es=guarapo>. Fecha de consulta 25 de enero del 2012.

CAPÍTULO III

3.1. Diagnóstico geográfico, sociocultural y ambiental de la Sierra Centro del Ecuador

3.1.1. Geografía

La Sierra Centro del Ecuador corresponde a las Provincias: Chimborazo, Tungurahua, Bolívar y Cotopaxi.

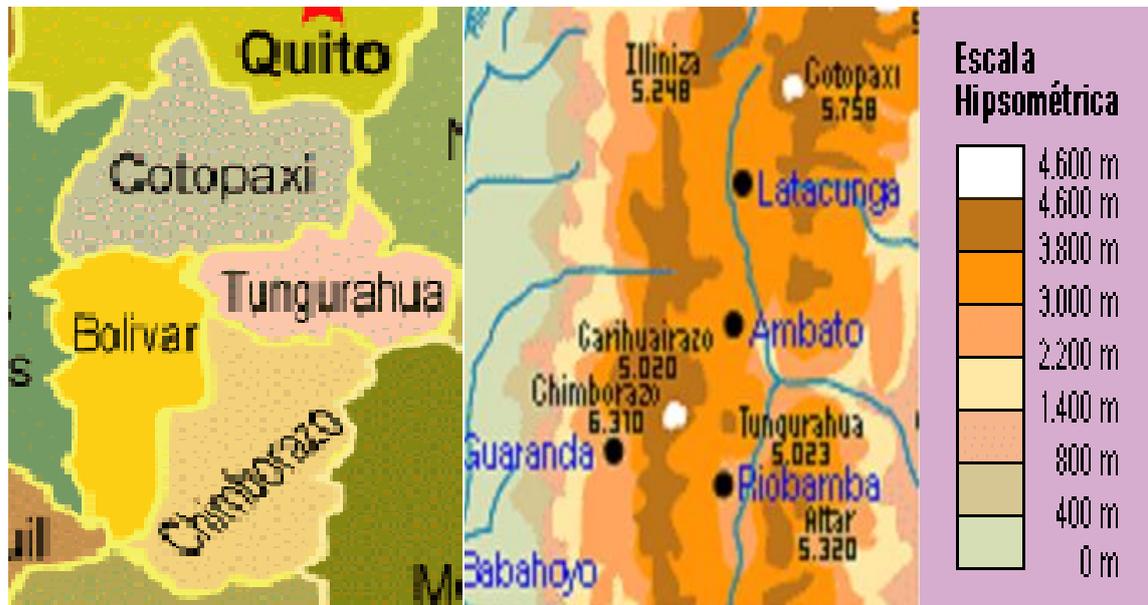


Imagen No. 2. Geografía Sierra Centro del Ecuador.

Fuente: <http://www.saludancestralcruzroja.org.ec>. 2012.

Cuadro No. 3. Datos Generales Provincias de la Sierra Centro del Ecuador

Fuente: <http://es.wikipedia.org/wiki/>. 2012

Provincia	Ext.	Capital	Cantones	Población	Altitud msnm
Cotopaxi	6.569 Km ²	Latacunga	La Maná, Pangua, Pujilí, Salcedo Saquisilí, Sigchos.	409.205	Máxima:5897 Mínima 800
Tungurahua	3.334k m ²	Ambato	Baños, Mocha, Cevallos, Patate, Pelileo, Píllaro, Quero, Tisaleo.	504.583	Máxima:2.620 Mínima:1800
Bolívar	3.254k m ²	Guaranda	Caluma, Chilanes, Chimbo, Echandia, Las Naves, San Miguel.	183.641	Máxima: 2.668 Mínima: 370
Chimborazo	5.287k m ²	Riobamba	Alausí, Chambo, Chunchi, Colta, Cumandá, Guamote, Guano. Pallatanga, Penipe.	458.581	Máxima: 6.310 Mínimo: 300

En la imagen No. 2, las cuatro provincias de la sierra centro tienen geografías comunes, debido a que son atravesadas por la Cordillera de los Andes, este fenómeno provoca valles y elevaciones con diversos microclimas que van desde el páramo hasta el subtropical.

3.1.2. Ambiental

La Sierra Centro del Ecuador presenta una variedad de nichos ecológicos con diferente altura, clima, vegetación, hidrografía y potencial productivo. Las diferentes zonas, están ubicadas a alturas que van desde los 295 hasta los 6.310 msnm.¹⁷

¹⁷ Tiban, D. 2007. *Planificación estratégica provincial minga por la vida*,

http://www.chimborazo.gob.ec/chimborazo/images/stories/fotos2010/descargas/Plan_desarrollo.pdf

f. En: Fecha de consulta: 3 de Enero del 2013.

Cuadro No. 4. Pisos Ecológicos de la Sierra Centro del Ecuador

.Fuente: Planificación Estratégica Provincial Minga por la Vida. 2005

Altura	Clima	Productos
285 a 2500msnm	Trópico = > , 18° c	Naranja, mandarina, plátano, papa, caña de azúcar, frejol, maíz, ganadería vacuna
2500 a 3500 msnm	Subtropical 13 y 18° c	Cereales, hortalizas, legumbres, diversidad de plantas medicinales, Ganadería vacuna y ovina
3500 a 4500 msnm	Paramo = < , 10° c	Pastos y flora nativa, fauna nativa

El crecimiento demográfico y agropecuario en la zona de estudio afecta al normal desarrollo de la fauna y flora local, cabe destacar que el 64% de la flora se encuentra sobre los 1000 msnm.

3.1.3. Socio Cultural

La diversidad de ambientes y la migración provoca una diversidad socio-cultural. Costa, sierra y sector urbano, se diferencian el uno del otro por sus costumbres y diario vivir. Los indígenas habitan en las zonas rurales altas incluso en los páramos, mientras que los mestizos viven en las zonas urbanas bajas.¹⁸

Cuadro No. 5. Población Indígena y Mestiza en la Sierra Centro del Ecuador

Fuente: INEC Censo de población y vivienda. 2001

Provincia	Indígenas	Mestizos
Bolívar	40.094	143.547
Cotopaxi	84.116	325.089
Chimborazo	153.166	305.415
Tungurahua	64.708	439.875

¹⁸ Tiban, A. 2010. *Plan de desarrollo Chimborazo*. En:

http://www.franciscoulloa.com/IMGPORTALUTC/galeria/PROYECTOS_ES/PlanDesarrolloProvinciadeCotopaxi.pdf. Fecha de consulta: 13 de marzo del 2013.

A excepción de las personas que viven y se emplean en las pequeñas ciudades urbanas, la población residente en la Sierra Centro del Ecuador se dedica a la agricultura y ganadería.

3.2. Valorar las bebidas alcohólicas de la Sierra Centro del Ecuador

“El patrimonio cultural es fuente de desarrollo y bienestar para los pueblos” (<http://www.gestiopolis.com>). Que además de enriquecer la identidad de un sector determinado, esta riqueza cultural se ha convertido en un capital turístico explotable. Debido a la evolución del turismo hoy en día se encuentran viajeros que buscan además de un lugar atractivo una cultura atractiva.

Teniendo en cuenta que la cultura de un pueblo enmarca: lenguaje, gastronomía, cosmovisión, vestimenta, festividades y creencias. Es de suma importancia que este capital cultural sea fortalecido, para consolidar la identidad ecuatoriana y ser explotado dentro del turismo.

Las bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del país, deberían tener su propio espacio dentro del diario vivir de los pueblos que habitan este sector de la patria. En un estudio realizado por el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES), se puede constatar que las bebidas tradicionales que se usaban en esta zona del país han sido cambiadas por otras, que no tienen nada que ver con el desarrollo e historia de estos pueblos.

Para valorar las bebidas estudiadas se necesita obtener conocimientos previos acerca de las mismas y así utilizarlas de una manera consciente en la coctelería.

Cuadro No. 6. Puntos a tomar en cuenta para valorar las bebidas estudiadas.

Elaborado por el Autor.

VARIABLES A CONOCER	BENEFICIOS
Historia	Describir desde cuando estas bebidas son parte del folklore de la sierra centro del Ecuador
Definición	Como ve el mundo en general a las bebidas alcohólicas estudiadas
Fisonomía	Es el aspecto general de la bebida
Grado alcohólico	Determina el contenido de alcohol en la bebida
Elaboración	La transformación que sufre la materia prima hasta convertirse en una bebida alcohólica tradicional
Zonas productoras y comercializadoras	Describe los lugares donde se fabrica y vende determinada bebida alcohólica
Características organolépticas	Son las propiedades físicas que pueden describir los sentidos como el tacto, olfato, vista y gusto
Fundamentos teóricos	BENEFICIOS
Procesos generales para la obtención de bebidas alcohólicas con relación a las estudiadas.	Relacionar las diferencias que existen entre las bebidas alcohólicas tradicionales de la sierra centro y sus pares internacionales
Fundamentos prácticos	BENEFICIOS
Definir parámetros de servicio y mixología con las bebidas alcohólicas nacionales	Esto sirve para que los lectores tengan conocimientos de como servir y mezclar las bebidas alcohólicas tradicionales

Con estas actividades se tendrá una base para la implementación de futuros planes para fomentar la utilización y valorización de las bebidas alcohólicas tradicionales que se consumen en la región estudiada.

3.3. Historia y características de las bebidas alcohólicas de la sierra centro

3.3.1. Las Puntas

3.3.1.1. Definición

Las Puntas, aguardiente o caña se define como:

“Los líquidos alcohólicos que procedan de la destilación de materias vegetales previamente fermentadas a las que se debe sus características peculiares de aroma y

sabor. Su graduación alcohólica no será superior a 80 grados centesimales ni menor de 30 grados.”¹⁹

3.3.1.2. Historia de las Puntas

El aguardiente es un derivado proveniente de la caña de azúcar, la misma que fue introducida por Cristóbal Colón en su segundo viaje a América en 1493, desde entonces se abre camino por toda América y llega a territorios andinos a finales del siglo XV²⁰. La rentabilidad de la producción de caña de azúcar y la facilidad para su siembra hizo que varias haciendas se dediquen a esta actividad. El aguardiente se convirtió en una bebida popular entre los indios y mestizos. Se crearon las guaraperas o chicherías donde se expendía Guarapo y Chicha de Jora, en este lugar se reunían los trabajadores luego de la jornada de trabajo. El alcohol llamado Puntas era consumido por blancos o criollos²¹.

El primer aguardiente de Ecuador no tiene fecha, según Subirós en su libro *Cultivo de la Caña de Azúcar* se presume que fue a mediados del siglo XVI, con la ayuda de pequeños trapiche rústicos movidos por bueyes, que se logró producir dicho producto (Subirós, 1996, p.4).

La caña de azúcar se acopló a casi todo el territorio ecuatoriano, excepto a zonas muy altas y frías, esto causó que los dueños de los cañaverales sean muy ricos y al mismo tiempo, en el año 1755 se estableció el impuesto de los estancos a los aguardientes, este impuesto garantizaba mucha rentabilidad al virreinato de

¹⁹ Pérez. J. 2001. *Técnicas y Calidad de Servicio*. Madrid. Ediciones Hoteles, S.L. P. 79.

²⁰ Subirós. F. 1996. *Cultivo de la caña de azúcar*. San José. Editorial Universidad Estatal San José. P.4.

²¹ Zúñiga. N/A. *La provincia de León*. Quito. S/E. P.138.

la época. Esta acción del gobierno provocó revueltas y las mismas terminaron con mayor control sobre los ciudadanos, además de más abusos por parte de las autoridades²².

Así ya en la colonia empiezan a surgir los intereses personales sobre la producción de Puntas, Chicha de Jora, y Guarapo. Ya como república los productores de aguardiente sufrieron varios atropellos con leyes que monopolizaban más a este tipo de industria, hasta que en 1957 el Ecuador inicia el proceso de desmonopolización de la producción, industrialización y distribución de alcoholes, fósforos, tabacos y sal, hasta entonces a cargo exclusivo del Estado²³.

Posiblemente cuando empezó el proceso de desmonopolización del aguardiente, fue tarde, porque los productores de aguardiente en su mayoría cayeron en la ruina o en la cárcel por contrabando²⁴, es así que una de las más crecientes industrias muere en el Ecuador.

Habitantes de las zonas productoras de Puntas, afirman que el aguardiente recolectado en los estancos, tenían la peor fama entre los ecuatorianos, porque se almacenaba en condiciones nocivas para el consumo humano y la mayoría de

²² Cevallos. F. 1870. *Resumen de la Historia del Ecuador desde su origen hasta 1845*. Lima.

Imprenta del Estado. P.94

²³ 2010. *Registro Oficial*. En:

http://derechoecuador.com/index.php?option=com_content&view=article&id=5740:registro-oficial-no-278-martes-14-de-septiembre-de-2010&catid=337:septiembre&Itemid=597. Fecha de consulta 2 de febrero del 2012.

²⁴ Erazo. A. 1934. *La provincial de Bolívar en 1934*. Quito. Talleres Gráficos Nacionales. P.170

ocasiones se duplicaba su volumen con agua, esto provocó que los consumidores prefieran el alcohol de contrabando o no tomar Puntas.

Hoy en día las Puntas han quedado encerradas en los pueblos rurales donde se consume y produce. Siendo como siempre partícipe de las festividades locales, mezclado con diferentes ingredientes dependiendo la ocasión. Según el Consejo Nacional de Control de Sustancias Estupefacientes y Psicotrópicas (CONSEP) existen más de 370 trapiches informales donde laboran 1600 personas. Bolívar es una de las provincias que más se produce este alcohol, se encontró 39 trapiches²⁵.

3.3.1.3. Antecedentes

La caña de azúcar que se produce en casi toda América y el Caribe, es actor de la historia de algunos países, como lo son: Cuba, Guatemala, Colombia, Brasil. Estos países tomaron fuerza de productos como el Ron, Cachaca, Aguardiente, para tener fama mundial y desarrollo económico²⁶.

3.3.1.4. Características

3.3.1.4.1. Fisionomía de las Puntas

Las Puntas es un aguardiente destilado del mosto de caña de azúcar, es de color cristalino, de cuerpo volátil. (Anexo 1)

²⁵ 2011. *En el Ecuador se fabrican 426 mil litros de licor artesanal al mes*. En:

<http://www.vistazo.com/webpages/pais/?id=17334>. Fecha de consulta 23 de junio del 2012

²⁶ *Ron*. En: <http://www.ron.es/>. Fecha de consulta 24 de junio del 2012.

3.3.1.4.2 Grado Alcohólico

A nivel artesanal el alcohol obtenido de la destilación se divide en tres partes: cabeza, cuerpo y cola. De esto depende su graduación alcohólica, es así que la cabeza puede tener de 80 a 90 grados, el cuerpo de 50 a 80 y la cola de 50 grados para abajo. Cabe destacar que esta medición se la suele realizar cuando el alcohol es recién obtenido del alambique, lo que provoca que cuando se enfría en grado alcohólico baje, según testimonio del fabricante²⁷. (Anexo 2.)

En el mercado ecuatoriano las Puntas se las pueden encontrar entre 40 y 50 grados, ya que los intermediarios compran el alcohol más barato.

3.3.1.4.3. Sensaciones organolépticas generales

Es la manera como nuestros sentidos captan las características organolépticas de un género, características que se pueden notar con el sentido del gusto, olfato, tacto y visual.

Estas sensaciones se reúnen y sintetizan en zonas específicas del cerebro, que las evalúa y codifica; después, las compara con otra información que ya conoce el catador y que tiene memorizadas. Si se trata de una sensación desconocida, no puede ser interpretada y pasa desapercibida o la confunde con otra. Si el cerebro reconoce la sensación, se reproduce lo que se llama “percepción”, es decir interpretación real²⁸.

²⁷ Cují, Alberto. Entrevista. Por: David Acosta. Escrita. La Maná, 26 de Agosto del 2012

²⁸ Sáenz. J. 2007. *El vino: dela cepa a la copa*. Madrid. Ediciones Mundi Prensa. P. 132

- **Sensaciones organolépticas Visuales:** El ojo es el órgano responsable de captar estas sensaciones y es precisamente en la retina donde se encuentran las células encargadas de captar la luz (conos y bastones), y de separar los distintos colores que vienen en el haz. Esta información es pasada al cerebro por medio del nervio óptico para que la interprete. En el caso de las bebidas alcohólicas, denotará aspectos relacionados con la edad y estado, cuerpo, brillo, capa, fluidez, turbidez, etc.²⁹.

La vivacidad se expresa con términos como: vivo, nítido, franco, fresco, luminoso, resplandeciente, apagado, mate, dudoso, indeciso, extinguido, muerto, ajado, etc.

El matiz o tonalidad es difícil de describir. Pero existe una serie de términos que pueden ser ilustrativos (Sáenz. 2007, p, 134).

- **Sensaciones organolépticas olfativas:** La nariz es el órgano que por medio de la aspiración de aire, capta los olores del entorno o de un género específico. No es el sentido más sofisticado del ser humano, pero si lo es bastante más que el del gusto, dado la ingente cantidad de sustancias que puede detectar. A cada sustancia que puede ser captada por la mucosa olfativa, le corresponde un aroma que es asociado con algún elemento conocido. De esta forma resulta fácilmente reconocibles y entendibles por la mayoría de los catadores (Publicaciones Vértice S.L. 2008, p. 112,113)
- **Sensaciones organolépticas gustativas:** La boca es el sector principal para la degustación. Encontramos la lengua, el paladar, la ovula o

²⁹ Publicaciones Vértice S.L. 2008. *Enología para cocineros*. Málaga. Editoriales Vértice. P. 112

campanilla. No solo degustamos, sino que en la boca comienza el proceso de digestión (masticación, salivación). En la lengua encontramos numerosos y minúsculas “vellosidades” llamadas papilas donde se encuentran las células gustativas y táctiles. En la parte de adelante, es decir, en la punta de la lengua sentimos los dulces; en el centro lateral salado y ácido; en la parte de atrás lo amargo³⁰.

- **Sensaciones Organolépticas táctiles:** Casi todo nuestro cuerpo tiene la capacidad de sentir. Hay percepción táctil cuando la sustancia a probar, en boca, transmite estímulos que tocan el tejido epidérmico central de la lengua y de la cavidad bucal³¹.

3.3.1.4.4. Sensaciones organolépticas de la Puntas:

En boca la potencia del alcohol casi no deja revelar los sabores a: caña, melaza, levaduras, un sabor seco y astringente que en el retrogusto deja todos los sabores libres.

A simple vista se puede observar su color cristalino, limpio, con un cuerpo casi volátil.

Las sensaciones primarias revelan la intensidad y fuerza de este aguardiente que denota aromas de Guarapo maduro y alcohol casi en su totalidad. Las sensaciones que la secunda, son de plantas aromáticas hierba luisa, cedrón, inclusive se percibe un aroma a paja.

³⁰ López. L. 2011. *Salud y Sabor*. EEUU. Palibro. P. 26

³¹ Ratti. R. 2000. *Como degustar los vinos*. Madrid. Grupo Mundi Prensa. P. 48

3.3.1.4.5. Zonas productoras y comercializadoras

Existen varias zonas productoras en el área de estudio, pero por la dificultad de acceso a diferentes comunidades, es difícil determinar con exactitud las zonas productoras de forma exacta.

Bolívar es la principal provincia productora y comercializadora de aguardiente o Puntas en la sierra centro, se vende el alcohol artesanal en cada rincón de esta provincia además de que el licor producido por esta provincia tiene mucha fama. Se produce en el cantón Echendia, Caluma, Las Naves. Se distribuye este producto en Guaranda capital de la provincia.

El segundo productor de Puntas en la Sierra Centro es la provincia de Cotopaxi que cuenta con amplios territorios para el cultivo de caña de azúcar, la producción se realiza en cantones como: La Maná, Pujilí y Pangua. La mayor cantidad de aguardiente se la comercializa en La Maná y en la capital de la provincia Latacunga (www.vistazo.com, 2011).

Las ciudades de Ambato y principalmente Baños de Agua Santa han servido de medio de distribución para las Puntas, en Baños se sirve casi en cada esquina el famoso Sanduche, que no es nada más que el jugo de la caña de azúcar recién exprimido combinado con Puntas.³²

En Chimborazo el uso de las Puntas se destina a la preparación de Chicha de Jora fortificada, Chicha de Jora huevona en especial.

³² Baños. En: <http://www.ecuale.com/>. Fecha de consulta 20 de julio del 2012

3.3.1.4.6. Elaboración

Recolección: En esta fase se recolecta caña de azúcar que esté lista para ser exprimida. Puede ser de la propia finca que posee el trapiche o se suele comprar a fincas externas, la recolección se realiza con la ayuda de mulas de carga.

Extracción: Las cañas pasan por el trapiche que es movido por caballos o por un motor, se obtiene el jugo puro que cae en una tina provista para esto. (Anexo 3.)

Fermentación: El jugo puro reposa durante 5 días dentro de barricas de madera o tanques plásticos, las levaduras propias del medio ambiente se encargan de transformar el azúcar en alcohol, desde que comienza la maduración se denomina Guarapo al jugo de caña. (Anexo 4.).

Destilación: El jugo pasa a una caldera donde hierve, el vapor pasa a un alambique, donde por medio de una serpentina en agua, el alcohol se va enfriando, hasta llegar a un recipiente donde se recoge el aguardiente (www.eluniverso.com/, 2011). (Anexo 5.)

Clasificación: La punta o cabeza; es el alcohol que lleva el óxido de cobre que se acumula en las diferentes partes del alambique, no se usa para el consumo, es utilizado como medicina para los animales. Tiene color entre verde y azul.

El cuerpo; es alcohol cristalino y puro, que sale del alambique caliente y donde el alcoholímetro marca que contiene 90 grados, durante el enfriamiento puede bajar hasta 60 grados.

La cola; o el vinillo es el alcohol que caliente llega hasta 50 grados y baja hasta 30 grados, este vinillo se vuelve a destilar para obtener una mejor calidad

de aguardiente. Con la cola se suele realizar alcoholes rectificadas que contienen diferentes ingredientes para darle diferentes características.



Imagen No. 3. Proceso simplificado de elaboración de Puntas.

Fuente: Autor

3.3.2. Pájaro Azul

3.3.2.1. Definición

Dentro de la clasificación internacional según Pérez J. El Pájaro Azul se puede definir como un anís semi-seco o como un alcohol rectificado anisado demi-sec (Pérez J, 2001, p.80).

3.3.2.2. Historia del Pájaro Azul

No existe información acerca del año en que se inventó por primera vez esta deliciosa bebida alcohólica, pero se puede presumir por sus características, que se debe haber creado tratando de imitar los famosos aguardientes anisados

Europeos (chinchón, anís del mono). El nombre de Pájaro Azul, supuestamente viene del año 1937, fecha en la cual un monoplano azul que sobrevolaba la zona de Guaranda se estrelló causando gran conmoción entre los habitantes, los mismos que fueron a ver de qué se trataba, mientras caminaban se servían un licor anisado que por el motivo de la caminata llamaron Pájaro Azul³³. Esta historia es la más difundida, se la cuenta en El Carnaval de Guaranda uno de los más famosos del Ecuador.

Este licor se ha convertido en parte de la cultura gastronómica de Bolívar y se sirve en los días festivos y a todos los visitantes³⁴.

3.3.2.3. Características:

3.3.2.3.1. Fisionomía del Pájaro Azul.

Es un aguardiente rectificado, con sabor anisado dulce, transparente, con cierto toque azul.

3.3.2.3.2. Grado Alcohólico

No tiene un grado alcohólico establecido, ya que depende de la calidad del vinillo utilizado, pero se generaliza en 60 grados de alcohol por volumen.

³³ *Historia del pájaro azul.* En:

<http://www.tomabelas.com/index.php/en/ecuador/vistacontenido/carnaval2012/7-blog/48-pajaroazul>. Fecha de consulta 22 de marzo del 2012

³⁴ *Guaranda.* En: <http://www.tomabelas.com/index.php/en/ecuador/vistacontenido/carnaval2012/7-blog/48-pajaroazul>. Fecha de consulta 25 de marzo del 2012

3.3.2.3.3. Sensaciones organolépticas del Pájaro Azul

En nariz la fuerza del alcohol hace volátil los aromas de la bebida, que se alcanzan a sentir sin la necesidad de acercarse a la copa al olfato, se encuentra el inconfundible aroma a anís, caña de azúcar, Guarapo, mandarina y hierbas aromáticas.

A simple vista es transparente muy limpio, con un tono azul marino de trasfondo que apenas se percibe además es viscoso.

Tratando de hacer a un lado la fuerza del alcohol, el pájaro azul explota en boca con un fuerte sabor dulce y anisado, que deja entrever un sabor característico de este aguardiente como lo es la hoja de naranja, el sabor a Puntas no se pierde y permanece hasta el último instante en la boca.

3.3.2.3.4. Zonas productoras y comercializadoras

La provincia de Bolívar tiene zonas subtropicales como: Echendia, Caluma, Pallatanga, Balzapamba; son responsables de abastecer la demanda local y nacional de Pájaro Azul. En Guaranda se comercializa la mayoría de este preciado licor.

Cabe destacar que cada productor es vendedor de su producto en muchas de las ocasiones

3.3.2.3.5. Elaboración:

Carlos Velastegui, hijo del dueño de la hacienda Miraflores, en Echendia, enumera los ingredientes para la Elaboración del famoso Pájaro Azul:

- Vinillo (cola de la destilación de las Puntas o aguardiente)
- Piñas

- Hojas de mandarina
- Patas de res
- Anís estrellado
- Anís fino

Estos ingredientes son introducidos en la caldera que se encargará de extraer la esencia de sus ingredientes y los convertirá en vapor, el mismo que por medio del alambique se condensará y como resultado final se obtiene Pájaro Azul.

Cabe destacar que la receta no es la misma en todas los lugares que se hace Pájaro Azul, la receta depende de cada familia o generación, puede incluir gallinas, pichones, hierbas aromáticas, incluso viseras de res.



Imagen No. 4. Proceso simplificado de elaboración de Pájaro Azul.

Fuente: Autor

3.3.3. Guarapo

3.3.3.1. Definición

Según la Real Academia de la lengua Guarapo es:

Bebida que se hace en los trapiches de azúcar con el caldo de las cañas dejándolo fermentar; su gusto es agridulce, y embriaga tomada con exceso, y sin él es bebida saludable.³⁵

3.3.3.2. Historia del Guarapo

El Guarapo al ser el producto derivado de la caña de azúcar tiene la misma historia que las Puntas, a diferencia que el Guarapo ha sido un producto bebido por los estratos bajos o clase obrera³⁶. Siempre ha estado en las festividades de las diferentes comunidades indígenas y afros del Ecuador, acompañando a la Chicha de Jora y al aguardiente³⁷.

Hoy en día el Guarapo se consume exclusivamente en festividades de comunidades remotas, pero se lo comercializa en Baños y Ambato.

3.3.3.3. Características

3.3.3.3.1. Fisionomía

Es un jugo o mosto obtenido de la caña de azúcar. Tiene un color turbio, amarillento verdoso, se nota la fermentación en curso, burbujeante y picante

³⁵ Real Academia de la Lengua. 1843. *Diccionario de la Lengua Castellana*. Madrid. Imprenta de Francisco Fernández. P. 453.

³⁶ Espinosa. A. 2003. *Mestizaje, Cholficación y Blanqueamiento en Quito, Primera Mitad del Siglo XX*. Quito. Ediciones Abya Laya, Corporación Editora Nacional. P. 35

³⁷ Carvalho. P. 1994. *Antología del Folklore Ecuatoriano*. Quito. Abaya Yala Editoriales. P. 30

3.3.3.3.2. Grado Alcohólico

El Guarapo según definiciones internacionales, no concreta que posea un grado alcohólico determinado, ya que se llama Guarapo al jugo de caña de azúcar sin fermentar como al fermentado. Ahora, si bien el Guarapo que se suele consumir es de 7 grados alcohólicos por volumen³⁸, esto dependerá mucho del tiempo de maduración que tenga dicho caldo.

3.3.3.3.3. Sensaciones organolépticas del Guarapo

En boca es muy fácil reconocer, la acidez y el dulzor de la bebida, el sabor astringente de las levaduras en acción, el sabor a caña se deja notar al final de este refrescante Guarapo

En nariz este caldo muestra con intensidad la acción de las levaduras, con olores a fermento y azúcar, Además se puede percibir alcohol entre los aromas primarios.

El Guarapo es una bebida en plena fermentación por lo cual es común encontrar burbujas o gas, en medio del líquido turbio que al inicio de la fermentación es de color verdoso y con el pasar de los días es de color amarillento, sin brillo, con cuerpo irregular, además que también es frecuente hallar muchos sedimentos.

³⁸ Varios autores. 2007. *Determinación de los niveles de etanol, metanol y acetaldehído en el guarapo elaborado en los municipios de Cundinamarca*. En:

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-99572007000200005. Fecha de consulta 22 de junio del 2012.

3.3.3.3.4. Zonas productoras y comercializadoras

En todos los rincones del Ecuador se suele encontrar vendedores de jugo de caña de azúcar, y por definición ellos serían vendedores de Guarapo. Pero el lugar más conocido o el sitio de mayor comercialización de Guarapo es la ciudad de Baños de Agua Santa en la provincia de Tungurahua. (Anexo 5).

A esta ciudad llega caña de azúcar de diferentes lugares del país, y en particular se encuentran puestos donde se vende todos los derivados de caña, jugo, Guarapo, melcochas y otros dulces. Estos puestos están distribuidos por todos los rincones de la ciudad de Baños.

Cabe destacar que además de la Ciudad de baños, el Guarapo no se comercializa, es tradición beberla mas no venderla.

3.3.3.3.5. Elaboración

Esta bebida tiene una elaboración muy simple y natural.

Se exprime el jugo de la caña de azúcar por medio de un trapiche o molino, este caldo se deja reposar en un recipiente abierto, que puede ser: vasija de barro, barrica de madera, tanque de acero inoxidable, tanques de plástico. Por lo general se lo bebe dependiendo de la intención del tomador, si es para refrescarse el Guarapo no puede exceder los 3 días de maduración, en cambio sí es para embriagarse o para destilar se usa pasado los 5 días de maduración.



Imagen No. 5. Proceso simplificado de elaboración de Guarapo.

Fuente: Autor

3.3.4. Chicha de Jora

3.3.4.1. Definición

“Se denomina Chicha de Jora, a la bebida alcohólica obtenida por fermentación de la materia azucarada contenida en el mosto de malta de maíz.”³⁹

3.3.4.2. Historia de la Chicha de Jora

Para empezar la Chicha de Jora es una bebida sagrada Inca, fue descubierta por accidente. La Chicha de Jora fue inventada en la época de Túpac Yupanqui, donde un granero dejó sobre el piso húmedo maíz que al pasar los días germinó

³⁹ Varios autores. 2011. *La Chicha*. En: <http://historiagastronomia.blogia.com/temas/14-la-chicha.php>. Fecha de consulta 12 de Agosto del 2012.

y el sol se encargó de secar. Descubierta esto para no perder el maíz se ordena cocinarlo, pero no funcionó y se despachó el maíz cocido como si fuera desperdicio, al pasar los días se encontró un hombre embriagado, a quien le preguntaron que había consumido y él les dijo que bebió del maíz fermentado.⁴⁰

Así empieza la Chicha de Jora a ser popular entre todos los Incas que la bebieron en todos sus ritos, fiestas y viajes.⁴¹

La Chicha de Jora llega a la Sierra Centro del Ecuador cuando los Incas destierran a los Puruhaes, Panzaleos y Caras, que habitaban estas áreas.⁴². Cabe destacar que estos pueblos desterrados tenían la costumbre de tomar Chicha de yuca.⁴³ El espacio dejado por los habitantes de Chimborazo, Cotopaxi, Bolívar y Tungurahua, fue llenado con habitantes de la zona norte del Perú quienes llegaron con sus propias costumbres.

De allí en adelante, los indígenas descendientes Incas, usan la Chicha de Jora como bebida tradicional, cuando llegan los españoles la bebida sigue usándose, ya que les brindaba energía para trabajar, pero esta razón queda segmentada solo para la clase indígena trabajadora. Los pueblos indígenas nunca

⁴⁰ Arce, S. 2011. *La Chicha*. En:[http://enologia.over-blog.es/article-la-Chicha de Jora-73858943.html](http://enologia.over-blog.es/article-la-Chicha-de-Jora-73858943.html). Fecha de consulta 15 de Agosto del 2012.

⁴¹ Temoche. P. 2008. *Breve Historia de los Incas*. Madrid. Ediciones Nowtilus, S.L. P. 172

⁴² Zúñiga. N. S/A. *La Provincia de León*. Quito. S/E. P. 18

⁴³ Erazo. A. 1934. *La Provincia de Bolívar en 1934*. Quito. Talleres Gráficos. P. 216

dejaron de festejar sus fiestas tradicionales, donde también se consume Chicha de Jora.⁴⁴

Hoy en día es raro encontrar Chicha de Jora, es consumida en bautizos, matrimonios y festividades religiosas de los indígenas, tomar Chicha de Jora es una tradición que está muriendo día a día.

3.3.4.3. Características

3.3.4.3.1. Fisonomía

Es de color turbio, amarillo mate, viscoso, espeso como colada, se nota la fermentación en curso.

3.3.4.3.2. Grado Alcohólico

En un estudio hecho por Manrique donde se analizó 43 muestras de Chicha de Jora, se encuentra alcohol en esta bebida en un margen del 0,8% al 5,7% en volumen.⁴⁵ Cabe destacar que el grado alcohólico es directamente proporcional al tiempo de maduración que ha sufrido la Chicha de Jora.

3.3.4.3.3. Sensaciones Organolépticas

La Chicha de Jora que se utilizó para percibir las sensaciones organolépticas de la misma, ha sido madurada por 15 días, elaborada por el investigador.

⁴⁴ Vries. L.1995. *La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador*. Cuenca. Editorial Abya Yala. P. 86

⁴⁵ De Florio, E. 2003. *Elaboración tradicional de Chicha de Jora*. En:

<http://www.revistaciencias.com/publicaciones/EpyuVFuuyIqspZyKno.php>. Revisado 30 de agosto del 2012

Al acercarse la Chicha de Jora al olfato, se siente con fuerza la acción de las levaduras (olor a podredumbre), además se siente el aroma de cedrón, hierba luisa, hoja de naranja. Debido a la viscosidad se percibe levemente el olor a alcohol.

Para empezar en boca se presenta el dulce además de la efervescencia de la Chicha de Jora, cabe destacar que la viscosidad de la bebida evita que las burbujas escapen con facilidad, lo que provoca que la Chicha de Jora se sienta astringente. Después del primer impacto, vienen sabores más suaves a levadura y hierbas aromáticas.

El cuerpo de la Chicha de Jora se podría denominar espeso o muy viscoso, acompañado de un color habano oscuro muy turbio, con claras señas de sedimentos.

3.3.4.3.4. Zonas productoras y Comercializadoras

En toda la Sierra ecuatoriana se puede encontrar Chicha de Jora, ya que es una bebida tradicional de estos pueblos. Pero ya no existen aquellos sitios donde se vendía Chicha de Jora, Guarapo y Puntas. En estos días es raro encontrar una choza con bandera blanca lo que representa que brinda o vende Chicha de Jora.

La principal ciudad de comercialización de Chicha de Jora de jora es Baños de agua Santa; en los mismos lugares donde se encuentra Guarapo y aguardiente se puede encontrar esta deliciosa bebida.

3.3.4.3.5. Elaboración

Para realizar una buena Chicha de Jora se necesitan veintiún días, esto es mencionado por Vries en su libro La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador:

- Catorce días para realizar la jora. Proceso por el cual se germina el maíz, se seca al sol y se muele, produciendo de esta manera una harina.
- Se cuece la jora, revolviendo durante una hora, se endulza con panela.
- Se hace una infusión de hierbas aromáticas (ishpingo, pimienta dulce, hierba luisa, arrayán, cedrón, hoja de naranja) en agua
- Se mezclan los dos líquidos y se deja reposar tapado mínimo por siete días.(Vries, 1995, p. 86)

Para obtener mejores resultados la Chicha de Jora debe tener una madurez de 8 días y consumirla antes de los 10 días de elaboración.

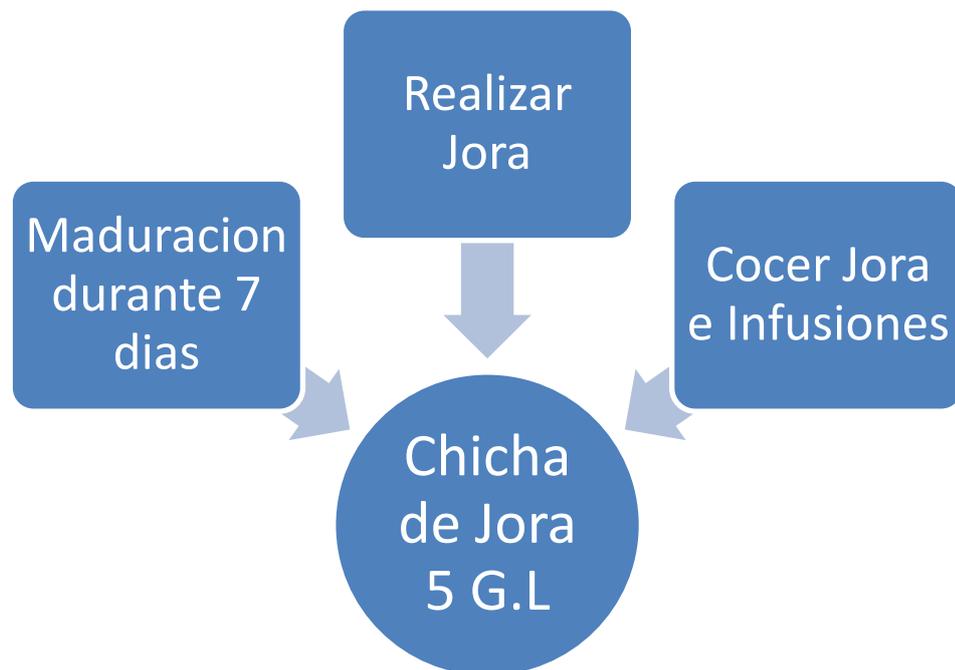


Imagen No. 6. Proceso simplificado de elaboración de Chicha de Jora.

Fuente: Autor

3.4. Procesos y elaboración de las bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador

3.4.1. Caña de azúcar

3.4.1.1. Definición

Saccharum officinarum o caña de azúcar, es una planta gramínea de tallo relleno de un tejido esponjoso del que se extrae el azúcar y otros derivados como: melazas, combustibles, alcoholes. Esta planta es proveniente del sudeste asiático.⁴⁶

Germinación, crecimiento y maduración son las fases que sufre la caña para ser explotada o consumida.

3.4.1.2. Características

3.4.1.2.1. Taxonomía

Cuadro No. 7. Taxonomía de la caña de Azúcar.

Fuente: Caña de Azúcar, 1995.

División:	Embryophita siphonogama
Subdivisión:	Angiospermas
Clase:	Monocotyledoneae
Orden:	Glumiflorae
Familia:	Graminae
Tribu:	Andropogonae
Subtribu:	Saccharae
Género:	Sacharum

⁴⁶ Diccionario de la Lengua Española. 2005. *Caña*. En:

<http://www.wordreference.com/definicion/ca%C3%B1a>. Fecha de consulta 15 de julio del 2012.

3.4.1.2.2. Morfología de la caña de azúcar

Cuadro No. 8. Morfología de la caña de Azúcar.

Fuente: Caña de Azúcar, 1995.

Partes	Características
Raíz	Absorbe agua y sales minerales, proporciona anclaje y almacena materiales de reserva.
Tallo	Es la parte más importante desde el punto de vista productivo, almacena carbohidratos producto de la fotosíntesis de la planta. De aquí se extrae el mosto, que se convertirá en azúcar, aguardiente, bagazo o melaza.
Hojas	Lleva a cabo la fotosíntesis, respiración celular, transpiración e intercambio gaseoso.
Flor	Cuando existe flor la planta deja de crecer, aspecto indeseable en el cultivo de la caña ya que disminuye el rendimiento además de causar pérdidas en sacarosa.

3.4.1.2.3. Requerimientos climáticos

Temperatura

Es de vital importancia para la germinación y desarrollo. La temperatura ideal se encuentra entre los 27°C y 33°C. Bajo los 20°C el crecimiento disminuye notoriamente y si hay temperaturas muy bajas hasta puede paralizar tanto la germinación como el crecimiento. De igual manera si las temperaturas suben de 35°C el desarrollo de la planta será menor.

Cabe destacar que la temperatura del suelo influye mucho en el crecimiento de la planta, la temperatura debe estar alrededor de 27°C (Subirós, 1995, p. 56.)

Precipitación

La lluvia es imprescindible durante todo el crecimiento de la planta; se requiere de 1200 a 1500 mm anuales. Es aconsejable parar de regar 4 semanas antes de la cosecha para que se concentre la savia. Cuando hay un exceso de humedad es

imposible que la caña absorba agua, lo cual produce un bajo rendimiento de la misma. (Subirós, 1995, p. 56.)

Viento

El excesivo viento puede dañar el follaje, incluso quebrar la caña. Cuando supera los 40 km/h, reduce el provecho de la caña. (Subirós, 1995, p. 56.)

Otros Factores

Las heladas pueden dañar el follaje de la planta, incluso matarla, dependiendo del tiempo de exposición.

3.4.1.2.4. Siembra y Cosecha

Una vez revisados las condiciones climáticas que necesita la planta para crecer y tener un buen rendimiento, es hora de sembrar la semilla que germinará la planta de Caña de Azúcar.

Antes de la cosecha se realiza la quema, este proceso ayuda a dejar sin follaje a la caña, también elimina la maleza y plagas. Es un proceso que se realiza con mucho cuidado. (Subirós, 1995, p. 307.)

Cosecha manual

Tanto el corte como la apilada son realizados a mano, con ayuda de animales de carga para sacar las carretas llenas de caña. (Subirós, 1995, p. 308.)

Corte de la caña

Este uno de los pasos más importantes, el corte incorrecto puede provocar accidentes y pérdidas en la utilidad de la caña.

“La condición ideal para efectuar el corte, es la que permite a la caña permanecer erecta después de la quema; sin embargo, en muchas ocasiones no es así y se dificulta el labor. El operador, para iniciar el corte debe buscar primero la mejor posición, si la plantación tiene los tallos inclinados hacia el cortador deberá comenzar por el lado opuesto; cuando los tallos se encuentran postrados hacia la izquierda comienza por la derecha y, si ocurre lo opuesto por la izquierda” (Subirós, 1995, p. 310)

Se debe tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- El corte es al ras del suelo.
- Se debe tratar de cortar la parte superior de la caña que contiene menor cantidad de sacarosa (descogolle).
- Eliminar la mayor parte de follaje y desperdicios.
- Es preferible usar herramienta adecuada. Machete cañero y Machete australiano. (Subirós, 1995, p. 309.)

Luego del corte la caña es apilada y transportada hacia el lugar de extracción de su mosto.

Este proceso de siembra, cosecha y transporte es el mismo casi en todas partes del mundo, lo que hace especial al aguardiente nacional el proceso de fermentación y destilación del mosto de caña de azúcar. Es así que la mayoría de rones, cachaças y aguardientes utilizan como materia prima para la obtención de alcohol etílico, melazas o miel virgen, además de levaduras selectas y antibióticos para controlar la flora bacteriana.

3.4.1.2.5. Alcohol etílico por fermentación del Guarapo

Para la formación de alcohol se necesita dos factores imprescindibles, azúcar y levaduras, además de ciertas condiciones externas que facilitan o entorpecen este proceso químico. La levadura forma un fermento llamado zimasa, esto

produce por si sola alcohol⁴⁷. Es decir que por medio de un proceso metabólico, los microorganismos se alimentan de azúcar y desechan alcohol y gas carbónico.

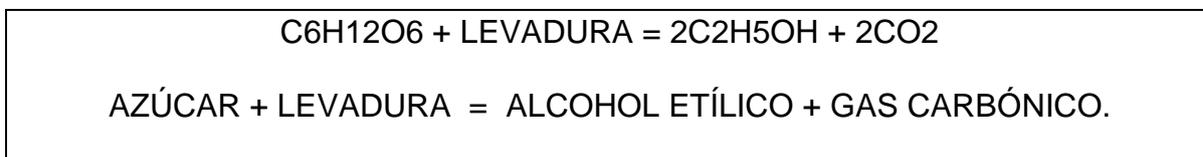


Imagen No. 7. Reacción química: Formación de alcohol a partir de azúcar más levaduras.

Fuente: Autor: 2012.

El alcohol por fermentación está presente en el Guarapo; pero para que alcance la graduación de las Puntas se necesita un proceso llamado destilación.

3.4.1.2.6. Destilación

Una vez madurado el Guarapo o caldo de la caña de azúcar, alcanza un porcentaje máximo de 14% de alcohol en la bebida⁴⁸, para alcanzar mayor porcentaje de alcohol, se necesita separar el alcohol de las otras sustancias que la acompañan.

“la destilación es un proceso que consiste en calentar un líquido hasta que sus componentes más volátiles pasan a la fase de vapor y, a continuación, enfriar el vapor para recuperar dichos componentes en forma líquida por medio de la condensación”
(Martínez, 2009, p. 60).

⁴⁷ Mayer, L. 1987 *Métodos de la Industria Química en Diagrama de Flujo Coloreado*. Barcelona. Editorial Reverté S.A. P. 149.

⁴⁸ Martínez, N. y A. Guarnizo. 2009. *Experimentos de Química Orgánica*. Armenia. Ediciones Elizcom. P. 57.

En el caso de los destilados del mosto de caña de azúcar, que se realizan en la Sierra Centro del Ecuador se procesan por medio de un alambique de cobre. El proceso comienza cuando el Guarapo es introducido en una caldera; es calentado hasta sobrepasar el punto de ebullición; el vapor entra al alambique [...]”Pasa por un tubo especial que se denomina refrigerante o condensador” [...], luego pasa por un tanque condensador y una serpentina, [...]”En esta forma el vapor se condensa suavemente y puede recogerse enriquecido con el componente más volátil” [...] (Martínez, 2009, p. 60)

Este tipo de destilación se le denomina “Simple”; al resultado de la destilación: alcohol, aguardiente y en Ecuador se les denomina Puntas. Es necesario anotar que el alcohol lleva consigo características de la materia prima (Guarapo), aromas, sabores, color incluso densidad.

Alcohol proviene del árabe *alkhul*, que quiere decir “espíritu” del vino; esto es debido que la primera bebida que se destiló fue el vino. (Martínez, 2009, p.57)

3.4.2. Maíz

3.4.2.1. Definición

Dependiendo de la zona geográfica se la suele llamar, choclo, millo o elote. La *Zea Mays* es una planta gramínea anual. Se presume que es originaria de América, actualmente es el cereal de mayor producción mundial.⁴⁹

⁴⁹ 2012. *Zea Mays*. En: http://es.wikipedia.org/wiki/Zea_mays. Fecha de consulta 15 de diciembre del 2012.

3.4.2.2. Antecedentes

El maíz es uno de los principales alimentos de consumo mundial. Era cultivada desde el área que comprende EE.UU. hasta las pampas argentinas. En 1492 Cristóbal Colón encuentra la planta de maíz en la isla que hoy es Cuba; en su primer viaje, al regreso del descubridor del nuevo mundo es llevada a Europa. En 1516 llega a China, siguiendo después por el resto del mundo, hasta convertirse en el cereal más utilizado.⁵⁰

3.4.2.3. Historia del Maíz

Se cree que fue domesticada en Mesoamérica, para luego ser civilizada en los Andes por los Incas, es un producto que se cultivaba para fines alimenticios y religiosos, es así que Mirra J. en su libro *El Mundo Andino* describe “en toda América del Sur serrana, el maíz fue cultivado, sobre todo, para elaborar Chicha de Jora con fines ceremoniales y de hospitalidad”⁵¹.

Mientras el Tahuantinsuyo se expandía, la cultura del maíz y la Chicha de Jora se expandía por toda América del Sur.

Los conquistadores españoles no pudieron erradicar esta costumbre “aunque son yndios pequeños de cuerpo animoso por que le sustenta mays y veve Chicha de Jora de mays que es de fuerza” (Mirra, 2002, p. 148). La fuerza y vitalidad que otorga la Chicha de Jora a quien la consume, hizo que los españoles permitieran a los indios seguir consumiéndola, para así poder explotar su trabajo.

⁵⁰ Hipp, A. 2004. *El Maíz: Por Dentro y por Fuera*. New York. The Rosen Publishing Group. P 4.

⁵¹ Mirra, J. 2002. *El Mundo Andino*. Lima .Fondo Editorial PUCP. P. 148

A si han transcurrido los años, la modernidad ha llevado al consumo de maíz de diferentes maneras, siendo la Chicha de Jora una forma de consumirla casi olvidada.

3.4.2.4.-Características

3.3.2.4.1. Clasificación botánica del Maíz

Cuadro No. 9. Clasificación Botánica del Maíz. Fuente: Atlas Agropecuario de Costa Rica, 1994

Clase:	Angiospermas
Subclase	Monocotiledónea
Grupo	Glumífera
Orden	Graminales
Familia	Gramínea
Subfamilia	Panicoidea
Tribu	Maydeae
Genero	Zea
Especie	Mays

3.3.2.4.2. Requerimientos climáticos

A pesar de que se siembra maíz desde los 0 hasta los 2000 metros sobre el nivel del mar, para mejor rendimiento de la planta se recomienda cultivarla entre los 800 a 1200 msnm. En ese rango de altura reúne las condiciones agroclimáticas ideales para el crecimiento del Maíz.⁵²

Temperatura

Para la germinación, la temperatura diurna debe ser 10°C, no menos a esto, aunque de 18 a 20 °C es la temperatura ideal.

⁵² Cortez, E. 1994. "Atlas Agropecuario de Costa Rica" San José. EUNED. P. 114.

La planta rinde más en climas cálidos de 18 a 25 °C. Es decir en zonas subtropicales. Cabe destacar que cuando la temperatura supera los 30 °C o es menor de 18 °C, la planta no puede fecundar. (Cortez, 1994, p. 115)

Precipitación

Se requiere de 500 a 800 mm de agua, esto dependerá del clima. (Cortez, 1994, p. 115)

Acidez

La planta del Maíz se desarrolla bien en suelos ácidos o neutros con un PH de 5,6 a 7,0. (Cortez, 1994, p. 116)

3.3.2.4.3. Siembra y Cosecha

Para ser cultivado el maíz necesita de un suelo bien preparado, húmedo, aireado y suelto, además de limpio, se debe retirar toda la maleza existente en el terreno del sembrío. Se comienza el cultivo con el inicio de las lluvias y se cosecha al final de las mismas. (Cortez, 1994, p. 116)

Cosecha

Se realiza cuando las condiciones de la planta lo permiten, se recolecta solo las mazorcas. (Cortez, 1994, p. 118)

Transporte

Es apilado y llevado a los centros de acopio donde es revisado, para constatar la calidad y de que no tenga daños por el uso de maquinaria o el ataque de plagas. De esta forma se puede valorar y pagar por el producto. (Cortez, 1994, p. 118)

Secado

Con el objetivo de almacenar los granos, se baja la humedad del maíz a un 13%.(Cortez, 1994, p. 118)

3.3.2.4.4. Alcohol etílico por fermentación de derivados del maíz

A diferencia del alcohol producido con el Guarapo, de manera industrial el maíz es separado en diferentes partes para aprovechar al máximo del grano. El almidón y melazas es usado para la producción de alcohol. Con la ayuda de microorganismos especializados, se puede obtener la fermentación, para luego extraer por medio de la destilación hasta un 67% de alcohol, para cervezas, wiskis y otros licores.⁵³

La bebida a estudiar es la Chicha de Jora, esta bebida no está destilada, es fermentada naturalmente, se la realiza con recetas milenarias, además que es una bebida sagrada para los pueblos precolombinos.

Los procesos que se deben seguir para la obtención de Chicha de Jora son:

3.3.2.4.5. Maltaje

El maltaje es un proceso que consiste en el remojo del grano; germinación, desecación; molienda y trituración de la malta. Esta operación tiene el fin de transformar o desdoblar el almidón en azúcar simple.

⁵³ Paliwal, R, G. Granados, H. Lafitte, A. Vipñic y J. Marathee. 2001. *“El Maíz en los Trópicos: Mejoramiento y Producción”* El Vaticano. FAO. P. 55.

Jora

La Jora es harina de malta de maíz.

3.3.2.4.6. Cocido

La harina es mezclada con agua y llevada a ebullición; se tiene que revolver durante una hora mientras hierve.

Adicionalmente se prepara una infusión de hierbas aromáticas, propias de cada receta.

El momento en que la malta (Jora) hierve en agua esta se hidrata y los azúcares se disuelven en la mezcla. Cabe destacar que aún que no es necesario, se agrega panela (derivado de la caña de azúcar), para endulzar.

3.3.2.4.7. Fermentación

La mezcla o colada de malta de maíz (Jora) contiene el almidón que fue desdoblado en azúcar simple y luego disuelto en agua para que luego sea convertida en alcohol por la bacteria *Sacharomyces*. Dependerá mucho de las condiciones ambientales para que este microorganismo produzca una mayor cantidad de alcohol en menor tiempo.

3.5. Experimentación con las bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador

3.5.1. Introducción a la coctelería.

No se conoce el origen de la palabra cóctel pero se la puede definir como “la combinación de dos o más bebidas, sean estas alcohólicas o no

alcohólicas”.⁵⁴Desde este punto de vista la coctelería es el arte y ciencia que rige en el servicio y preparación de bebidas.

3.5.1.1. Medidas estándar

Existen medidas dentro de la coctelería que ayudan al entendimiento de la receta, en cualquier parte del mundo.

Cuadro No. 10. Equivalencias de unidades de medida más usuales

Fuente: Coctelería y Enología, 2006.

Medida General	Medida ml	Medida Onzas
Dash (Golpe)	0,9	0
1/2 Trago	30	1
1 Trago	60	2
1 Cóctel	500	16 2/3
1/2 Cóctel	250	8 1/3
1/3 Cóctel	160	5 1/3
1/4 Cóctel	125	4 1/6
1/5 Cóctel	100	3 1/3
1/6 Cóctel	80	2 2/3
2/3 Cóctel	330	11
2/4 Cóctel	250	8 1/3
2/5 Cóctel	200	6 2/3
2/6 Cóctel	160	5 1/3
3/4 Cóctel	370	12 1/3
3/5 Cóctel	300	10
3/6 Cóctel	250	8 1/3
4/5 Cóctel	400	13 1/3
4/6 Cóctel	330	11
5/6 Cóctel	410	13 2/3
1 Botella	750	25
1/2 Botella	335	11 1/6

Para el efecto de crear recetas con las bebidas alcohólicas de la Sierra Centro del país se utilizará las medidas en mililitros (ml) y gramos (g).

⁵⁴ Gallegos, G. 2006. *Coctelería y Enología*. Madrid. Ideas Propias Editorial. P. 1.

Hay que tomar algunas recomendaciones antes de empezar a realizar cocteles:

- La bebida no debe contener más de cinco elementos, incluyendo la decoración. Por lo general se empieza por un aguardiente o destilado fuerte (ron, vodka, ginebra, whiskey), dos licores para colorear, aportar dulzor, sabor y atenuar el grado alcohólico del primero, gotas de limón o elementos amargos y ácidos; por último la decoración que por lo general es comestible (limón, cereza, aceituna, naranja, piña).
- En bebidas de trago largo, por lo general es una combinación de una base de aguardiente o bebida fuerte, combinada con soda, refresco, o jugo de frutas.
- El coctel se presenta frío, existe casos que no (bajativos)
- El orden para servir las bebidas, directas o en la coctelera, se establece según el grado alcohólico de cada componente. En primer lugar va la bebida base, luego las bebidas saborizantes, colorantes o no alcohólicas.
- No se recomienda mezclar bebidas bases en un mismo coctel.
- Usar la cristalería según requiera la bebida. (Gallegos, 2006, p. 7, 8,9.)

3.5.1.2. Clasificación de los cocteles por series

Se nombrará la serie de los cocteles, para nombrar luego a los que se va a crear en la investigación.

Cuadro No. 11. Principales Series de Cocteles. Fuente: Bebidas, 2003.

Nombre	Características	Cristalería
Cobblers	Refrescante y decorativa se usa fruta troceada.	Vaso Largo
Collins	Soda, limón, jarabe, guinda, (vodka, ron, gin).	Vaso Largo
Collers	Se completan con <i>ginger ale</i>	Vaso Largo
Crustas	Americanos, sin fruta, escarchado y decorado con corteza de limón	Vaso Largo
Cups	Sangrías, espumoso, vino blanco, vino tinto, con fruta picada	Copa De Vino
Diasies	Limón, granadina, bebida base, soda	Copa Flauta
Eggnog	Vitamínicos, contiene leche y huevos, puede ser frío o caliente	Copa Cordial
Fizzes	Coctel gaseoso, soda, limón, azúcar, bebida base	Vaso Largo
Flips	Se compone con yema de huevo	Copa Flauta
Grosg	Bebida estimulante , se presenta caliente y flameado	Copa Ballon O Pusse Café
Juleps	Americano, lleva menta o hierba buena	Vaso Largo
Pousse-café	Origen francés, contiene alcohol y café	Vaso Pusse Café
Sours	Limón y clara de huevo	Copa Flauta O Sour
Martinis	Base de gin o vodka acompañado de licores saborizantes	Copa Martini
Slings	Bebida base, azúcar, agua caliente y nuez moscada o canela en polvo	Vaso Pusse Café

3.5.1.3. Composición de un coctel

Antes de empezar a crear un nuevo coctel, se debe pensar primero si se desea un aperitivo, digestivo o bebida larga.

Aperitivo: Estimulan el apetito y se sirven antes de las comidas; está compuesta básicamente de jugos cítricos mezclados con bebidas aromatizadas con hierbas, raíces, cortezas u otros elementos vegetales con propiedades aperitivas.

Digestivo: El objetivo es que sean servidos después de la comida y sirva como digestivo. Se componen de licores dulces y cremas; se suelen servir al clima, con hielo frappe y flameados.

Trago largo. Son tomados a cualquier hora del día o la noche, ideales para la playa, discotecas, reuniones o fiestas. Debe ser refrescante y con poco contenido alcohólico.⁵⁵

Una vez que se han revisado las familias y tipos de cocteles que se pueden crear y servir ahora se revisará los componentes de un coctel.

Base: Aguardiente o destilado puede ser: gin, whiskey, vodka, brandy, tequila, entre otros. La bebida base que se usará para la experimentación será Las puntas, y porque tiene todas las características de una bebida base.

Modificador: Son otros licores y cremas que aportan sabor, color y dulzor. También se cuentan los amargos, jarabes.

Elementos de condimentación: Sal, pimienta, canela, nuez moscada, hierba buena, yema de huevo, piel de naranja, de limón.

Mixer: Es una bebida que permite bajar el grado alcohólico del coctel se suele contar con gaseosa, soda, agua tónica, *ginger-ale*, zumo de frutas y leche.

Decoración: Pueden ser opcionales, que es cuando solo aporta con la estética del coctel. Puede ser una decoración complementaria, que es cuando además de aportar estéticamente con el coctel es parte de los ingredientes del mismo, como el apio de un Bloody Mary o la aceituna de un Martini Seco. (García, 2008, p. 234)

⁵⁵ García, F. 2008. *Operaciones Básicas y Servicios en Bar y Cafetería*. Madrid, Paraninfo. P. 234.

3.5.1.4. Métodos para hacer un coctel

Cuadro No. 12. Métodos para hacer un coctel.

Fuente: <http://www.emagister.com>, 2012

Métodos	Características	Ejemplo
Directo	Se sirven directamente los componentes de la bebida dentro de la copa o vaso a presentar	Tom Collins, Mojito, Gin Tonic, Cuba Libre
Refrescado o revuelto	Se usa la coctelera para bajar la temperatura de la bebida, se revuelve con la cucharilla de bar	Martini Clásico, Pink Lady
Batido	Se usa la coctelera para batir ingredientes espesos como: crema de leche, leche condensada, almíbar, jarabes. Se puede usar la licuadora, cuando se requiere mejor cuerpo o bebidas frozen	Alexander, Piña Colada

3.5.1.5. Instrumentos básicos de bar

Cuadro No. 13. Utensillos de Bar más Usados. Fuente: <http://www.barycopas.com>, 2012

Nombre	Características	Imagen
Hielera	Almacena los cubos de hielo necesarios para la preparación de bebidas	
Pinzas para hielo	Esto permite manipular los cubos de hielo sin contaminarlos, se puede usar una pala	
Coctelera	Es un vaso metálico con tapa, sirve para mezclar, agitar, revolver, enfriar, los ingredientes para un coctel	
Cuchillo de bar	Sirve para cortar las decoraciones de las bebidas	
Colador	Puede ser un tamiz pequeño, por lo general es un gusanillo, no permite que el coctel se sirva con hielos o cuerpos extraños	
Dosificador	Se usa una onquera para tener la medida exacta de las bebidas que componen un coctel	
Cuchara de bar	Es larga, su cabo tiene forma espiral, sirve para revolver o refrescar las bebidas en la copa o coctelera	
Mortero	Se utiliza cuando se necesita machacar	

Un coctel o bebida alcohólica es considerado un alimento, por lo tanto al igual que cuando se ingiere alimentos, se lo hace por placer.

La selección de bebidas tiene mucho que ver con la memoria gastronómica, propia de cada persona, los recuerdos que tiene de los sabores

3.5.2. Experimentación con Puntas:

Las puntas al ser un aguardiente base con él se pueden practicar casi todas las recetas clásicas, puede ser sustituyente del ron y cachaça, por que comparten muchas características organolépticas, no se debe olvidar que debido a la falta de maduración o envejecimiento es una bebida fuerte en todo aspecto.

Si las Puntas se sirven solas, una opción es enfriar y servir en una copa cordial o shot, acompañada de limón cortado. También se puede servir en las rocas en un vaso whiskero.

3.5.2.1. Puntas Sandia

Es una bebida refrescante, llena de sabores ácidos, el sabor de la albahaca suaviza y complementa muy bien las Puntas; como antecedente está el delicioso Mojito cubano.

Cuadro No. 14. Receta estándar "Puntas Sandia". Fuente: Autor, 2012.

Nombre:	Puntas Sandia	Cristalería:	Vaso largo
Tipo :	Trago largo	Dificultad:	Fácil
Serie:	Juleps	Método:	Agitado
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Puntas	ml	60	
Albahaca	rama	2	Fresca
Zumo de limón	ml	45	
Azúcar	ml	45	Jarabe
Jugo Cramberry	ml	250	
Hielo	g	100	Cubos

Procedimiento

1. Colocar los cubos de hielo en la coctelera luego las Puntas, albahaca, limón y jarabe; batir suavemente en la coctelera, o aplastar con el mortero..
2. Llenar el vaso largo con hielos.
3. Servir la mezcla de la coctelera dentro del vaso y completar con el jugo de sandía.
4. Decorar con una rodaja de sandía, colocar sorbete y removedor.

Recomendaciones

Se puede usar jugo cranberry o jugo de uva que tienen características similares.



Imagen No. 8. Puntas Sandia. Fuente: Autor. 2012.

3.5.2.2. Puntas Sour

La serie de los Sour aporta frescura y delicadeza a los aguardientes fuertes, además es una bebida internacional, los más famosos son el Pisco Sour y el Whiskey Sour. Cabe destacar que las características del aguardiente se pueden percibir a perfección en esta preparación.

Cuadro No. 15. Receta estándar "Puntas Sour". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Sour	Cristalería	Copa sour o flauta
Tipo	Aperitivo	Dificultad	Fácil
Serie	Sour	Método	Liculado
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Puntas	ml	90	
Zumo de limón	ml	30	
Azúcar	ml	45	Jarabe
Hielo	g	100	Cubos
Clara de huevo	ml	10	
Canela	g	1	En polvo

Procedimiento

1. Colocar los hielos y todos los ingredientes en la licuadora excepto la canela en polvo.
2. Licuar por 10 segundos.
3. Servir en la copa, colando con el gusanillo.
4. Espolvorear la canela como decoración.



Imagen No. 9. Puntas Sour. Fuente: Autor. 2012

3.5.2.3. Naranja y Canela (Canelazo de Naranja)

La serie de los grogs se presenta muy versátil para realizar cocteles con Puntas. En el Ecuador uno de los grogs más conocidos es el Canelazo que se sirve, en fiestas y hogares de la Sierra.

Cuadro No. 16. Receta estándar "Naranja y Canela". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Naranja y canela	Cristalería	Pussé café
Tipo	Bajativo	Dificultad	Fácil
Serie	Grogs	Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Puntas	ml	60	
Naranja	ml	250	Zumo
Zumo de limón	ml	30	
Azúcar	ml	45	Jarabe
Canela	rama	2	Decoración

Procedimiento

1. Hervir en una olla el jugo de naranja junto con la canela y azúcar o en su defecto calentar con el vapor de la cafetera los mismos ingredientes.
2. Colocar en la copa, agregar las Puntas, limón
3. Para decorar se puede remojar las ramas de canela con Puntas y flamearlas, dentro del coctel.

Recomendaciones:

Se puede agregar una onza de triple sec.



Imagen No. 10. Naranja y Canela. Fuente: Autor. 2012

3.5.2.4. Coco Helado

Una de las opciones más conocidas de beber ron en cocteles es el famoso “Saoco” cubano cuya presentación es dentro de un coco. Una bebida refrescante, playera y muy llamativa.

Cuadro No. 17. Receta estándar “Coco Helado”. Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Coco helado	Cristalería	Coco
Tipo	Coctel	Dificultad	Fácil
Serie	Cobblers	Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Agua de coco	ml	100	
Puntas	ml	30	
Limón	ml	15	
Hielo	g	100	Cubos
Triple sec	ml	10	
Azúcar	ml	45	Almíbar
Hierba buena	rama	1	Decoración

Procedimiento

1. Vaciar el agua de coco luego refrigerar el coco.
2. En una coctelera mezclar los ingredientes, excepto la hierba buena.
3. Con la ayuda de un gusanillo cernir la mezcla anterior y llenar con la misma el coco refrigerado.
4. Decorar el coco con hierba buena.

Recomendaciones

Se puede dejar macerar el coctel dentro del coco, siempre que sea en refrigeración. Se obtendrá un mejor sabor y aroma a coco.



Imagen No. 11. Coco Helado. Fuente: Autor.

3.5.2.5. Refresh

Un aperitivo que como su nombre lo indica es muy refrescante, tanto como un “Gin Tonic” o un “Tom Collins”.

Cuadro No. 18. Receta estándar “Refresh”. Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Referesh	Cristalería	Vaso largo
Tipo	Trago largo	Dificultad	Fácil
Serie	Cobblers	Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Licor de menta	ml	30	
Puntas	ml	60	
Agua tónica	ml	200	
Hielo	g	100	Cubos

Procedimiento

1. Colocar hielo en un vaso largo.
2. Agregar primero el aguardiente base, luego la crema de menta y por último el agua tónica.

3. Decorar con hojas de menta o con corteza de limón.

Recomendaciones

Usar agua tónica de buena calidad garantizará el éxito de este coctel.



Imagen No. 12. Refresh. Fuente: Autor

3.5.2.6. Puntas Verde

Cocteles mundialmente reconocidos se unen en esta bebida llena de sabor y delicadeza, un aperitivo con una fuerte tendencia tropical.

Cuadro No. 19. Receta estándar "Puntas Verde". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Puntas verde	Cristalería	Whiskero
Tipo	Coctel	Dificultad	Fácil
Serie	Juleps	Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Puntas	ml	90	
Limón Meyer	u	1	Cortado
Azúcar	gr	50	Granulada
Hierba buena	u	2	Ramitas
Hielo	gr	100	Cubos

Procedimiento

1. Escarchar el vaso donde se va a servir el coctel.
2. Dentro del vaso escarchado agregar el azúcar, trozos de limón y las Puntas.
3. Con la ayuda del mortero machacar los ingredientes hasta disolver el azúcar.
4. Agregar la hierba buena, machacar hasta que suelte su aroma.
5. Agregar hielo y revolver.

Recomendaciones

Esta bebida es de alto contenido alcohólico, se puede agregar soda para suavizarlo. Servir con removedor.



Imagen No. 13. Puntas Verde. Fuente: Autor

3.5.3. Experimentación con Guarapo

El guarapo fresco (jugo de caña) tiene la característica de ser muy refrescante y vitamínico, este al ser un producto sin muchos procesos, más que el de extracción y maduración, se lo puede comparar con el vino de mesa.

3.5.3.1. Coctel de Futas con Guarapo

La sangría como antecedente de este coctel, nos muestra una bebida ligera, refrescante, para acompañar los almuerzos, cenas o brindarlo como aperitivo una hora antes de la comida.

Cuadro No. 20. Receta estándar “Coctel de Frutas con Guarapo”. Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Coctel de frutas	Cristalería	Vaso largo o copa vino
Tipo	Trago largo	Dificultad	Fácil
Serie	Cups	Método	Directo, macerado
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Puntas	ml	60	
Guarapo Fresco	ml	750	Jugo de caña sin fermentar
Zumo de limón	ml	60	
Naranja	ml	100	Zumo
Azúcar	ml	150	Jarabe
Piña	g	100	Dice (cubos)
Manzana	g	100	Dice (cubos)
Uva	g	100	Dice (cubos)
Frutilla	g	100	Dice (cubos)

Procedimiento

1. Cortar en dice las frutas, colocar en un recipiente con capacidad para 2 litros.
2. Colocar el Guarapo, junto a la fruta y los ingredientes restantes.
3. Mezclar bien, dejar reposar una hora mínimo antes de servir.
4. Servir en las copas o vasos una porción de frutas y el coctel resultante.

5. Se necesita de una cuchara para comer las frutas.

Recomendaciones

Se puede agregar triple sec y soda de limón, dependiendo de la frescura que se requiera en la bebida



Imagen No. 14. Coctel de Frutas con Guarapo. Fuente: Autor. 2012

3.5.3.2. Playero

Una Piña Colada es directamente relacionada con la playa, perfecta para refrescarse. Adelante se prepara un coctel con similares características, con sabores a menta y coco, clásicos del ambiente playero.

Cuadro No. 21. Receta estándar "Playero". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Playero	Cristalería	Coctel
Tipo	Coctel	Dificultad	Fácil
Serie		Método	Batido Licuado
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Guarapo Fresco	ml	100	Jugo de caña sin fermentar
Helado De Vainilla	ml	100	
Crema De Menta Verde	ml	30	
Leche De Coco	ml	60	
Cereza	u	1	En Almíbar
Hielo	g	100	Cubos

Procedimiento:

1. Servir los ingredientes dentro del vaso de la licuadora excepto la cereza.
2. Servir en la copa de manera que termine en punta
3. Decorar con la cereza en la cima del coctel.



Imagen No. 15. Playero. Fuente: Autor. 2012

3.5.3.3. Guarapo hervido

Otro grog muy conocido a nivel mundial es el vino hervido, que en las metrópolis serranas del Ecuador ha ganado espacio, debido al sabor y calor que tiene. Usando la misma técnica, se ha preparado un hervido, con muchas expresiones aromáticas propias de la tierra a la que pertenece, brinda abrigo a quien lo toma además de ser un delicioso bajativo. Se lo puede tomar después de la comida o en las tardes y noches frías de los Andes.

Cuadro No. 22. Receta estándar "Guarapo Hervido". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Guarapo hervido	Cristalería	Pusse café
Tipo	Bajativo	Dificultad	Fácil
Serie	Grog	Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Pájaro azul	ml	45	
Guarapo Fresco	ml	200	Jugo de caña sin fermentar
Naranja	ml	50	Zumo, 1/2 naranja
Azúcar	ml	50	Jarabe
Canela	g	1	Polvo

Procedimiento

1. Hervir todos los ingredientes excepto el Pájaro Azul en una olla o calentar con vapor de la cafetera.
2. Por ultimo servir la bebida caliente en la cristalería elegida, añadir el Pájaro azul y espolvorear una pizca de canela en polvo.



Imagen No. 16. Guarapo Hervido. Fuente: Autor. 2012

3.5.3.4. Guarapo Limón

Esta es una deliciosa y refrescante combinación, transforma al Guarapo es una bebida gasificada indicada para ser tomada como aperitivo.

Cuadro No. 23. Receta estándar "Guarapo Limón". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Guarapo limón	Cristalería	Vaso largo
Tipo	Trago largo	Dificultad	Fácil
Serie	Juleps	Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Guarapo	ml	120	
Puntas	ml	30	
Limón	ml	30	Sutil
Azúcar	ml	50	Almíbar
Gaseosa	ml	120	Limón
Hielo	g	100	Cubos

Procedimiento

1. Llenar el vaso largo con hielo.
2. Agregar los ingredientes en el siguiente orden: Puntas, almíbar, limón, Guarapo y completar con gaseosa.
3. Decorar con una sombrilla y cereza.

Recomendaciones

Se puede completar la bebida con agua tónica o ginger ale.



Imagen No. 17. Guarapo Limón. Fuente: Autor.

3.5.3.5. Guarapo Sour

Un coctel refrescante, divertido, suave, perfecto para damas y como aperitivo posee la ventaja de ser ligero y ácido.

Cuadro No. 24. Receta estándar “Guarapo Sour”. Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Guarapo sour	Cristalería	Copa sour o flauta
Tipo	Aperitivo	Dificultad	Fácil
Serie	Sours	Método	Batido
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Guarapo	ml	120	
Puntas	ml	30	
Limón	ml	45	Sutil
Azúcar	ml	50	Almíbar
Clara de huevo	u	0.5	Fresca
Hielo	g	100	Cubos

Procedimiento

1. Colocar todos los ingredientes dentro de la licuadora y licuar por 5 segundos.
2. Servir en una copa evitando que se llene de espuma.
3. Espolvorear con canela en polvo.

Recomendaciones

Es mejor usar guarapo fresco, y fortificarlo al gusto con Puntas u otro aguardiente de gusto personal.



Imagen No. 18. Guarapo Sour. Fuente: Autor

3.5.3.6. Elegante

Inspirados en la elegancia de un afamado coctel como lo es el “Mi mosa”, se trata de dar glamour al Guarapo, que ha sido una bebida de obreros y campesinos.

Cuadro No. 25. Receta estándar “Elegante”. Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Elegante	Cristalería	Flauta
Tipo	Aperitivo	Dificultad	Fácil
Serie	Cups	Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Guarapo	ml	60	
Zumo naranja	ml	60	
Vino espumoso	ml	150	Champagne, cava
Granadina	dash	1	Golpe

Procedimiento

1. En una copa flauta fría, agregar los ingredientes en el siguiente orden: jugo de naranja, guarapo, vino espumoso y por último el dash de granadina.
2. Se puede decorar con un escarchado rojo o blanco.

Recomendaciones

Al momento de agregar el espumoso, si se realiza muchos cocteles en serie, es mejor hacerlo en dos tiempos, de esta manera se evitará q se riegue la bebida.



Imagen No. 19. Elegante. Fuente: Autor.

3.5.4. Experimentación con Pájaro Azul

Es una bebida alcohólica difícil de mezclar debido a la complejidad de su aroma y sabor. El pájaro azul a diferencia de los anisados populares posee aromas y sabores únicos reconocibles fácilmente en cualquier composición. El servicio se lo puede realizar en una copa ballon o shot, al clima, helado o con hielo.

3.5.4.1. Pájaro Verde

La elegancia de un Alexander, Pink Lady, Saltamontes, han inspirado este coctel, que tiene como base un bajativo el mismo que resalta sus características en este coctel suave, cremoso, ideal para damas a cualquier hora del día.

Cuadro No. 26. Receta estándar "Pájaro Verde". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Pájaro Verde	Cristalería	Copa Coctel
Tipo	Aperitivo	Dificultad	Fácil
Serie		Método	Batido, Licuado
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Pájaro Azul	ml	30	
Licor De Menta	ml	30	
Leche Condensada	ml	150	
Frutilla	u	1	Decoración
Hielo	ml	150	

Procedimiento:

1. Colocamos los ingredientes dentro del vaso en el siguiente orden: hielo, leche condensada, licor de menta y por último el pájaro azul.
2. Licuamos por 10 segundos o hasta que el coctel sea un mezcla homogénea.
3. Servimos en la copa coctel, decoración con una frutilla partida en tres.

Recomendaciones

Usar licor de cacao o licor de café, siempre y cuando se revisen las medidas del alcohol base.



Imagen No. 20. Pájaro Verde. Fuente: Autor. 2012

3.5.4.2. Pájaro Azul

Si se quiere beber este bajativo seco (sin hielo), esta es la mejor forma de tomar Pájaro Azul, para poder apreciarlo en su totalidad.

Cuadro No. 27. Receta estándar "Pájaro Azul". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Pájaro Azul	Cristalería	Ballón
Tipo	Bajativo	Dificultad	Fácil
Serie		Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Pájaro Azul	ml	60	
Hojas De Menta	u	3	

Procedimiento:

1. Verter la bebida alcohólica en la copa, escoger tres hojas de menta y colocarlos dentro de la copa.
2. Mover en forma circular la copa y flamear un instante el licor antes de beber.



Imagen No. 21. Pájaro Azul. Fuente: Autor. 2012

3.5.4.3. Azul Limón

El Pájaro Azul es un bajativo difícil de beber solo y seco, por esto se agrega un complemento que suaviza el sabor del mismo.

Cuadro No. 28. Receta estándar "Azul Limón". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Azul Limón	Cristalería	Ballón
Tipo	Bajativo	Dificultad	Fácil
Serie	Frozen	Método	Batido
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Pájaro Azul	ml	30	
Limonchello	ml	45	
Hielo	g	50	Cubos
Corteza De Limón	u	50	Decoración

Procedimiento:

1. Colocar los hielos, el pájaro azul y el Limonchello.
2. Licuar y servir decorando con la corteza de limón.

Recomendaciones

Puede agregarse azúcar al coctel.



Imagen No. 22. Azul Limón. Fuente: Autor.

3.5.4.4. Pájaro y Sombra

Un bajativo fuerte y aromático, se puede servir al clima, con hielo en cubos o frappe.

Cuadro No. 29. Receta estándar “Pájaro y Sombra”. Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Pájaro y sombra	Cristalería	Ballón
Tipo	Bajativo	Dificultad	Fácil
Serie		Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Pájaro azul	ml	15	
Licor de Café	ml	30	
Hielo	u	1	Cubos

Procedimiento

1. Agregar todos los ingredientes directamente en la copa.
2. Mover en forma circular para que se mezcle y llegue a la temperatura deseada.

Recomendaciones

Puede realizar la misma combinación con otras cremas o licores como: Licor de café, licor de cacao, Frangelico.



Imagen No. 23. Pájaro y Sombra. Fuente: Autor.

3.5.4.5. Quemado

Esta bebida es extraída de las costumbres de pueblos costeros, los mismos tiene como tradición brindar un “Quemado”, luego del nacimiento de un niño, se suele usar Puntas u otro aguardiente de alto contenido alcohólico.

Cuadro No. 30. Receta estándar "Quemado". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Quemado	Cristalería	Ballón
Tipo	Bajativo	Dificultad	Fácil
Serie	Grogs	Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Pájaro azul	ml	45	
Clavo de olor	u	3	
Corteza de naranja	u	1	

Procedimiento

1. Calentar una jarra lechera.
2. Retirar la jarra lechera del fuego y agregar el Pájaro Azul y el clavo de olor.
3. Mover e forma circular durante.
4. Dentro de la copa balón introducir una cuchara de café.
5. Llenar la copa con el quemado de la jarra.
6. Retirar la cuchara de café.
7. Con la ayuda de una fosforera flamear el coctel.
8. Una vez prendida la copa aromatizar con la corteza de naranja el coctel.
9. Apagar la copa colocando una servilleta sobre la copa.

Recomendaciones

El procedimiento de esta bebida debe ser realizada en pocos segundos, entre más se demore el procedimiento menor será el contenido alcohólico de la bebida.



Imagen No. 24. Quemado. Fuente: Autor

3.5.4.6. Azul Fizz

Una forma de dar frescura a un aguardiente es convertirlo en un “fizz”, que es una manera elegante de disfrutar una bebida alcohólica.

Cuadro No. 31. Receta estándar “Azul Fizz”. Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Azul Fizz	Cristalería	Vaso largo
Tipo	Trago largo	Dificultad	Fácil
Serie	Fizz	Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Pájaro azul	ml	30	
Limón	ml	20	
Azúcar	ml	45	Almíbar
Hielo	g	100	Cubos
Soda	ml	100	

Procedimiento

1. Colocar el hielo dentro del vaso.
2. Agregar el Pájaro Azul, zumo de limón, azúcar, revolver

3. Completar el coctel con la soda.
4. Decorar con corteza de limón.

Recomendaciones

Se puede usar gaseosa de limón.



Imagen No. 25. Azul Fizz. Fuente: Autor.

3.5.5. Experimentación con Chicha de Jora

Esta bebida sagrada, puede ser tomada a la hora del almuerzo o simplemente para refrescarse a cualquier hora del día. Se puede añadir almíbar de hierbas aromáticas como endulzante y hielo para bajar la temperatura del brebaje, se sirve en un vaso de trago largo.

La Chicha de Jora a utilizar esta madurada 8 días y endulzada con panela.

3.5.5.1. Maracuyá Jora

La fruta de la pasión aporta acidez y frescura a este coctel, ideal para tomarlo en días calurosos o en reuniones campestres.

Cuadro No. 32. Receta estándar "Maracuyá Jora". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Maracuyá Jora	Cristalería	Vaso Largo
Tipo	Trago Largo	Dificultad	Fácil
Serie		Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Chicha De Jora	ml	250	
Almíbar De Maracuyá	ml	100	
Puntas	ml	45	
Hielo	ml	50	Cubos
Corteza De Limón	u	1	

Procedimiento:

1. Colocar los hielos en el vaso, el aguardiente base, luego el almíbar de maracuyá ayudándose con la cuchara de bar suavemente.
2. De igual forma se sirve la chicha con mucho cuidado para conservar los colores
3. Decorar con la corteza de limón removedor y sorbete.



Imagen No. 26. Maracuyá Jora. Fuente: Autor. 2012

3.5.5.2. Jora Sour

Con el objetivo de darle elegancia a la Chicha de Jora se agregó a la misma dentro de la serie de los sours, añadiéndole más potencia alcohólica, acidez y la alegría de la espuma

Cuadro No. 33. Receta estándar "Jora Sour". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Jora Sour	Cristalería	Sour o Flauta
Tipo	Trago Largo	Dificultad	Fácil
Serie	Sour	Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Chicha De Jora	ml	100	
Puntas	ml	30	
Limón	ml	30	
Hielo	g	100	Cubos
Clara De Huevo	ml	10	
Azúcar	ml	60	Almíbar
Canela en Polvo	g	1	

Procedimiento:

1. Colocar dentro del vaso de la licuadora hielo, Puntas, limón, almíbar, Chicha de Jora por último la clara de huevo.
2. Licuar por 10 segundos
3. Servir y decorar con canela en polvo.



Imagen No. 27. Jora Sour. Fuente: Autor. 2012

3.5.5.3. Chicha Chocolate

La Chicha de Jora posee un cuerpo muy viscoso, por lo cual es ideal para crear cocteles cremosos como el que se presenta adelante, además de que sus sabores combinan muy bien con la vainilla, chocolate y leche.

Cuadro No. 34. Receta estándar "Chicha Chocolate". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Chicha Chocolate	Cristalería	Coctel
Tipo	Coctel	Dificultad	Fácil
Serie		Método	Batido, Licuado
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Chicha De Jora	ml	150	
Vainilla	ml	5	esencia
Leche Condensada	ml	150	
Hielo	g	100	Cubos
Ganache Negro	ml	100	Chocolate Derretido

Procedimiento

1. Colocar en un inicio, Chicha de Jora, vainilla, leche condesada; Licuar, inmediatamente verter el ganache.
2. Por ultimo colocar el hielo, l proceso no debe demorar más de 15 segundos
3. Servir decorado la copa con chocolate derretido y una figura de chocolate.



Imagen No. 28. Chicha Chocolate. Fuente: Autor. 2012.

3.5.5.4. Chicha Flipp

La serie de los flipp aporta suavidad y toques cremosos a las bebidas alcohólicas, los convierte en aperitivos fáciles de tomar. De esta manera se potencia los sabores de la Chicha de Jora.

Cuadro No. 35. Receta estándar “Chicha Flipp”. Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Chicha Flipp	Cristalería	Flauta
Tipo	Coctel	Dificultad	Fácil
Serie	Flipp	Método	Batido
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Chicha de jora	ml	100	
Puntas	ml	30	
Yema	u	0.25	Huevo
Vainilla	gota	1	
Hielo	g	50	Cubos
Azúcar	ml	50	Almíbar

Procedimiento

1. Licuar todos los ingredientes durante 5 segundos.
2. Espolvorear canela en polvo o agregar una gota de amago de Angostura.

Recomendaciones

La cantidad de yema de huevo depende de la fuerza que tenga la Chicha de Jora se puede aumentar si lo requiere.



Imagen No. 29. Chicha Flipp. Fuente: Autor

3.5.5.5. Shot Ecuatoriano

Cuadro No. 36. Receta estándar "Shot Ecuatoriano". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Shot ecuatoriano	Cristalería	Shot
Tipo	Bajativo	Dificultad	Fácil
Serie		Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Chicha de jora	ml	30	
Licor de cacao	ml	15	
Pajar Azul	ml	5	

Procedimiento

1. En el shot se agrega los ingredientes en el siguiente orden, procurando que no se mesclen.
2. Primero el licor de cacao luego la Chicha de Jora.
3. Por último el Pájaro Azul, con ayuda de una fosforera flameamos el coctel.
4. Se puede beber el coctel prendido con un sorbete o flamearlo y apagarlo después de 3 segundos.

Recomendaciones

Este es un coctel bajativo que se bebe en un golpe.



Imagen No. 30. Shot Ecuatoriano. Fuente: Autor.

3.5.5.6. Chicha Hot

Esta es una mezcla entre el famoso “Carajillo” que no es más que café con brandy o ron y una famosa y tradicional colada llamada “Champus” servida en la Sierra ecuatoriana. Tiene la esencia de la serranía donde se aliña las bebidas calientes con hierbas aromáticas.

Cuadro No. 37. Receta estándar "Chicha Hot". Fuente: Autor, 2012.

Nombre	Chicha Hot	Cristalería	Taza
Tipo	Bajativo	Dificultad	Fácil
Serie	Grogs	Método	Directo
Ingredientes	Unidad	Cantidad	Observaciones
Chicha De Jora	ml	200	
Naranjilla	u	0,5	Jugo
Azúcar	ml	50	Almíbar
Hoja de Naranja	u	1	Rama
Hierba Luisa	u	1	Rama
Clavo De Olor	u	2	Pepas
Puntas	ml	30	

Procedimiento

1. En una cacerola hacer una reducción del almíbar con las hierbas aromáticas expuestas en los ingredientes y el jugo de naranjilla.
2. A esta mezcla agregar las puntas, luego la Chicha de Jora.
3. Colar la mezcla y servir en una taza.



Imagen No. 31. Chicha Hot. Fuente: Autor

CAPITULO IV

ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA

4.1. Propuesta de un Recetario Practico para la utilización de Puntas, Pájaro Azul, Chicha de Jora, Guarapo, por medio de la coctelería

4.1.2. Objetivo del Recetario

Sugerir formas de preparar cocteles con las bebidas estudiadas, promoviendo de esta forma el consumo de las mismas. Puede ser usado por expertos bartenders o por personas empíricas que gusten de beber un trago con sabor nacional.

El recetario abre la posibilidad de realizar variantes sobre los cocteles sugeridos, inclusive da pausas para crear nuevos cocteles.

4.1.3. Justificación

La realización de este recetario es importante para la comunidad gastronómica como para los ecuatorianos en general, por que incentiva el consumo de Puntas, Pájaro Azul, Guarapo y Chicha de Jora, con un estilo más llamativo y técnicas profesionales.

Además da a conocer aspectos importantes de estas bebidas estudiadas, que son de gran interés de los ecuatorianos.

4.1.4. Delimitación del recetario

Tiempo

La investigación duro 6 meses tiempo en el cual se hizo una extensa búsqueda bibliográfica, investigación de campo y práctica de coctelería con las bebidas alcohólicas tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador.

Esta investigación tiene duración indefinida, dispuesta a correcciones y actualizaciones, que mejoren el propósito de la misma.

Espacio

El espacio en el que se realizó la investigación es la Sierra Centro del Ecuador, la aplicación del recetario no tiene espacio definido puesto que las recetas expuestas pueden ser realizadas en cualquier bar que disponga de los insumos y equipos necesarios.

Grupo humano

El recetario va dirigido al público en general que le interese conocer una parte importante de la identidad ecuatoriana, como lo son las Puntas, Pájaro Azul, Chicha de Jora y Guarapo. Siendo más específicos a los pobladores de la zona en que se aplicó la investigación Sierra Centro del Ecuador quienes se sienten identificados con estas bebidas.

Cabe destacar que este recetario es de gran interés para la comunidad gastronómica del país, enriquecerá sus conocimientos sobre bebidas alcohólicas nacionales.

4.1.5. Aspectos de manejo del recetario

Para tener los mejores resultados aplicando el recetario se recomienda:

- Leer la receta completa antes de empezar con la preparación.
- Tener un *mise en place* completo dependiendo de la receta que se va a utilizar.
- Usar el equipo adecuado para la preparación de la receta: licuadora, coctelera, vaso mezclador, cuchillo, tabla.
- Utilizar materia prima de primera calidad y en buen estado: Frutas, hielo, leche, crema de leche, chocolate, licores y cremas.
- Utilizar aguardientes confiables.
- Utilizar Chicha de Jora madurada mínimo 8 días
- Utilizar Guarapo fresco, máximo con 2 días de maduración.

4.1.6. Propósito

Contribuir a los pobladores de la Sierra Centro del Ecuador con una herramienta de identidad culinaria, que le permita realizar bebidas alcohólicas con bebidas tradicionales de su terruño.

4.1.7. Tamaño

Tiene 57 páginas donde se halla un resumen de la investigación y el recetario con imágenes y recetas estándar

4.1.8. Tiempo de utilidad

Al ser un recetario hecho totalmente por el autor, no tiene caducidad. Así mismo la información recopilada es de antecedentes e historia de las bebidas estudiadas,

la investigación de campo realizada por medio de entrevistas quedará como precedente para los futuros usuarios del manual.

4.1.9. Tipo de material

El recetario será impreso, encuadernado, con imágenes a color de manera que sea comprensible, didáctico y entretenido para el lector.

4.1.10. Formato

El formato del recetario será:

- hojas tamaño A4 de 75gr
- letra Arial 12
- dos lados del papel
- espacio entre líneas 1,5
- color de la letra negro
- márgenes superior izquierdo 3cm cada uno; margen inferior derecho 2,5cm cada uno
- texto justificado
- páginas numeradas con números arábigos

4.1.11. Índice de contenidos (Anexo 6).

El índice permite tener una perspectiva de los temas que trata el recetario, en este caso se dividirá en dos partes. Una teórica donde se puede revisar la historia, antecedentes y características de las bebidas estudiadas. Otra contempla la descripción paso a paso como realizar los cocteles propuestos por el investigador.

4.1.12. Costo

Cuadro No. 38. "Costo del Recetario Practico de Utilización de Las Bebidas Tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador". Fuente: Autor, 2012.

RECURSO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (USD)	VALOR TOTAL (USD)
Anillados	u	4	7	28
Impresiones y copias	y u	-----	-----	10
Gastos imprevistos	-----	-----	-----	50
Subtotal				88
Transporte	pasaje	100	0.25	25
TOTAL				113

4.2. Medios de difusión del recetario

La presente investigación así como el recetario están disponibles en la biblioteca de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, la misma tiene poder sobre los derechos de autor, el permiso para reproducir y difundir este tema.

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

- Las Bebidas Alcohólicas Tradicionales de la Sierra Centro del Ecuador, son parte de la historia e identidad ecuatoriana.
- El valor que tienen las bebidas ha sido mermada por la desinformación, falta de recursos históricos y desinterés de los gobiernos en levantar a esta industria, que en lugar de ser una ayuda a la sociedad se ha convertido en el apéndice del estado.
- Las Puntas, Chicha de Jora, Pájaro Azul y Guarapo, son bebidas que han estado presentes durante toda la historia del Ecuador, desde la época incásica, pasando por el colonialismo y en nuestros días ya no se las nota.
- Conocer los precedentes, historia y características organolépticas de las bebidas estudiadas, agregan a las mismas un valor patrimonial, que puede ser explotado para bien de las comunidades que las producen como para la nación entera.
- La globalización y el desarrollo en comunicaciones permite crear cocteles con Puntas, Guarapo, Pájaro Azul, Chicha de Jora, que compitan con sus similares internacionales en el mercado nacional.

- Es importante rescatar las técnicas y tecnología usadas para la elaboración de las bebidas estudiadas, estas son importantes, dan valor agregado a las bebidas artesanales.

5.2. Recomendaciones

- El lugar de fabricación o manufactura de los aguardientes Puntas y Pájaro Azul, debe ser confiable para el consumo humano
- Con base a investigaciones similares, crear un banco de información culinaria donde se pueda recoger la poca información existente en libros.
- Se debe asegurar la historia de la culinaria ecuatoriana haciendo investigaciones de este tipo que aclaren el origen de nuestra gastronomía, para que se note la evolución y se aprecie la esencia ecuatoriana.
- Para la elaboración de Chicha de Jora y Guarapo, mantener estándares de Buenas Prácticas de Manufactura.
- El gobierno puede obtener altos réditos de esta industria si se interesa y revive las tradiciones nacionales. La producción de alcohol de caña de azúcar está siendo usada para la obtención de combustibles ecológicos.
- Debido al alto contenido de levaduras y otros microorganismos en la Chicha de Jora y el Guarapo, se recomienda mezclarlos con un aguardiente

BIBLIOGRAFÍA

- Carvalho, P. 1994. *Antología del Folklore Ecuatoriano*. Quito. Abaya Yala Editoriales.
- Castillo, J. 1942. *La Provincia de Chimborazo en 1942*. Riobamba. Editoriales Progreso.
- Cevallos, F. 1870. *Resumen de la Historia del Ecuador desde su origen hasta 1845*. Lima. Imprenta del Estado.
- Cortez, E. 1994. "Atlas Agropecuario de Costa Rica" San José. EUNED.
- Domine, A. 2008. *El libro del Bar y de los Cocteles*. China. H.F. Ullman.
- Erazo, A. 1934. *La Provincia de Bolívar en 1934*. Quito. Talleres Gráficos.
- Espinosa, A. 2003. *Mestizaje, Cholificación y Blanqueamiento en Quito, Primera Mitad del Siglo XX*. Quito. Ediciones Abya Laya, Corporación Editora Nacional.
- Espinoza, B. 1937. *Sabtiago de Bolivar Monografia Sintetica*. Ambato. S/E.
- Gallego, J. y Peyrolon, R. 2002. *Diccionario de Hostería*. Madrid. Thomsom Paraninfo.
- Gallegos, G. 2006. *Coctelería y Enología*. Madrid. Ideas Propias Editorial.
- Gallegos, J. 1993. *Manual práctico de bar y cafetería*, Madrid. Praninfo.
- García, F. 2008. *Operaciones Básicas y Servicios en Bar y Cafetería*. Madrid.
- Gutiérrez, A. S/A. *Problemas Filosóficos*. S/E.
- Hipp, A. 2004. *El Maíz: Por Dentro y por Fuera*. New York. The Rosen Publishing Group.
- Loewer. E. 2002. *Cocina para Profesionales*. Madrid. Thomsom Paraninfo.
- López, L. 2011. *Salud y Sabor*. EEUU. Palibro.

- Martínez, N. y A. Guarnizo. 2009. *Experimentos de Química Orgánica*. Armenia. Ediciones Elizcom.
- Mayer, L. 1987 *Métodos de la Industria Química en Diagrama de Flujo Coloreado*. Barcelona. Editorial Reverté S.A.
- Mirra, J. 2002. *El Mundo Andino*. Lima .Fondo Editorial PUCP.
- Montalvo, J. 1928. *La Provincia de Tungurahua en 1928*. Ambato. Raza Latina.
- Moya, A. 2010. *Atlas alimentario de los pueblos indígenas y afro descendientes de Ecuador*, Quito, Editorial Norma MIES.
- Naghi, M. 2005. *Metodología de la investigación*. México. Limusa.
- Paliwal, R, G. Granados, H. Lafitte, A. Vipñic y J. Marathee. 2001. “*El Maíz en los Trópicos: Mejoramiento y Producción*” El Vaticano. FAO.
- Pérez, J. 2001. *Hostelería: técnicas y calidad de servicio: principios básicos para ejercer la profesión de hostelería*. Madrid. Ediciones Hotel, S. L.
- Pérez, J. 2001. *Técnicas y Calidad de Servicio*. Madrid. Ediciones Hoteles, S.L.
- Pérez, M. 2011. *Hostelería: técnicas y calidad de servicio*. Madrid. Ediciones Hotel, S. L.
- Pesantez, V. 2005. *Shoray y su ciudad perdida*. Azogues. Editorial Alfonso María Acre.
- Pleno de la Comisión Legislativa y de Fiscalización. 2009. *Ley Orgánica de la Soberanía Alimentaria*. Registro Oficial

- Publicaciones Vértice S.L. 2008. *Enología para cocineros*. Málaga. Editoriales Vértice.
- Ramírez, T. 2004. *Cómo hacer un proyecto de investigación*. Caracas. Editorial PANAPO.
- Ratti, R. 2000. *Como degustar los vinos*. Madrid. Grupo Mundi Prensa.
- Real Academia de la Lengua. 1843. *Diccionario de la Lengua Castellana*. Madrid. Imprenta de Francisco Fernández.
- Rolet, A. 1929. *Las Conservas de Frutas*. Salvat Editores S.A.
- Sáenz, J. 2007. *El vino: dela cepa a la copa*. Madrid. Ediciones Mundi Prensa.
- Subirós, F. 1996. *Cultivo de la caña de azúcar*. San José. Editorial Universidad Estatal San José.
- Temoche, P. 2008. *Breve Historia de los Incas*. Madrid. Ediciones Nowtilus, S.L.
- Vries, L.1995. *La Fiesta Religiosa Indígena en el Ecuador*. Cuenca. Editorial Abya Yala.
- Zúñiga, N. S/A. *La Provincia de León*. Quito. S/E.

Sitios Web

- 2010. *Registro Oficial*. En:
http://derechoecuador.com/index.php?option=com_content&view=article&id=5740:registro-oficial-no-278-martes-14-de-septiembre-de-2010&catid=337:septiembre&Itemid=597. Fecha de consulta 2 de febrero del 2012.

- 2011. *Destilación*. En: <http://es.wikipedia.org/wiki/Destilaci%C3%B3n>. Fecha de consulta 25 de enero del 2012.
- 2011. *En el ecuador se fabrican 426 mil litros de licor artesanal al mes*. En: <http://www.vistazo.com/webpages/pais/?id=17334>. Fecha de consulta 23 de junio del 2012
- 2011. En: *El Alambique*. <http://es.wikipedia.org/wiki/alambique>. Fecha de consulta 25 de enero del 2012.
- 2011. En: <http://www.taringa.net/posts/info/4750122/Historia-de-las-bebidas-alcoholicas-mas-populares.html>. Fecha consulta: 20 de julio del 2011 a las 17:45 horas.
- 2011. *Guarapo*. <http://www.wordreference.com/es/en/frames.asp?es=guarapo>. Fecha de consulta 25 de enero del 2012.
- 2012. *Zea Mays*. En: http://es.wikipedia.org/wiki/Zea_mays. Fecha de consulta 15 de diciembre del 2012.
- Arce, S. 2011. *La Chicha*. En: <http://enologia.over-blog.es/article-la-Chicha-de-Jora-73858943.html>. Fecha de consulta 15 de Agosto del 2012.
- *Baños*. En: <http://www.ecuale.com/>. Fecha de consulta 20 de julio del 2012
- Chocano, A. 2008. *La mixología y gastronomía en tendencia molecular*. En: http://www.123people.es/ext/frm?ti=personensuche%20telefonebuch&search_term=angel%20chocano&search_country=ES&st=suche%20nach%20personen&target_url=http%3A%2F%2Fwww.chefuri.net%2Fusuarios%2Fdownload%2Ftendencias_molecular%2FTENDENCIA_MOLECULAR_x_Ango

.pdf§ion=weblink&wrt_id=344. Fecha consulta: 25 de enero del 2012 a las 20:00 horas.

- Dan, C. 2009. *Antropología de las bebidas alcohólicas*. En: <http://www.ojocientifico.com/2009/05/31/antropologia-de-las-bebidas-alcoholicas>. Fecha de consulta: 20 de Julio del 2001.
- De Florio, E. 2003. *Elaboracion tradicional de Chicha de Jora*. En: <http://www.revistaciencias.com/publicaciones/EpyuVFuuyIqspZyKno.php>. Revisado 30 de agosto del 2012
- Díaz, M. 2011. *Rescate de tradiciones gastronómicas y la actividad turística*. Gestipolis. En: <http://www.gestipolis.com/economia-2/rescate-tradiciones-gastronomicas-actividad-turistica.htm>. Fecha de consulta: 15 agosto 2011.
- Diccionario de la Lengua Española. 2005. *Caña*. En: <http://www.wordreference.com/definicion/ca%C3%B1a>. Fecha de consulta 15 de julio del 2012.
- *Guaranda*. En: <http://www.tomabelas.com/index.php/en/ecuador/vistacontenido/carnaval2012/7-blog/48-pajaroazul>. Fecha de consulta 25 de marzo del 2012
- *Historia del pájaro azul*. En: <http://www.tomabelas.com/index.php/en/ecuador/vistacontenido/carnaval2012/7-blog/48-pajaroazul>. Fecha de consulta 22 de marzo del 2012
- *Ron*. En: <http://www.ron.es/>. Fecha de consulta 24 de junio del 2012.
- Tiban, A. 2010. *Plan de desarrollo Chimborazo*. En: http://www.franciscoulloa.com/IMGPORTALUTC/galeria/PROYECTOS_ES/

PlanDesarrolloProvinciadeCotopaxi.pdf. Fecha de consulta: 13 de marzo del 2013.

- Tiban, D. 2007. *Planificación estratégica provincial minga por la vida*, http://www.chimborazo.gob.ec/chimborazo/images/stories/fotos2010/descargas/Plan_desarrollo.pdf. En: Fecha de consulta: 3 de Enero del 2013.
- Varios autores. 2007. *Determinación de los niveles de etanol, metanol y acetaldehído en el guarapo elaborado en los municipios de Cundinamarca*. En: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-99572007000200005. Fecha de consulta 22 de junio del 2012.
- Varios autores. 2011. *La Chicha*. En: <http://historiagastronomia.blogia.com/temas/14-la-chicha.php>. Fecha de consulta 12 de Agosto del 2012.

ANEXOS

Anexo 1. Imagen de Puntas.



Imagen tomada por el autor en el recinto California del Cantón La Maná, el alcoholímetro marca más de 70 G.L. 26/08/2011

Persona entrevistada: Alberto. Propietario del trapiche y alambique.

Anexo 2. Extracción de Jugo o mosto de Caña de Azúcar.



Imagen tomada por el autor en el recinto La Esperanza en el cantón La Esperanza de la provincia Cotopaxi. Se muestra un trapiche de motor. 25/08/2011

Persona entrevistada: Juan Sigcho, propietario del trapiche y alambique



Imagen tomada en Hacienda Miraflores, cantón Echendía de la provincia Bolívar.
Se muestra un molino de agua para la extracción de mosto de caña d azúcar.
31/08/2011.

Persona Entrevistada: Carlos Velastegui hijo del propietario de la Hacienda
Miraflores.

Anexo 3. Fermentación del mosto de Caña de Azúcar



Imagen tomada por el autor en el recinto La Esperanza, cantón La Esperanza provincia Cotopaxi. Se muestra mosto fermentado por 3 días. 25/08/2011

Persona entrevistada: Juan Sigcho, propietario del trapiche y alambique



Imagen tomada por el autor en el recinto La Esperanza en el cantón La Esperanza de la provincia Cotopaxi. Se muestra mosto de caña de azúcar fermentado 5 días, listo para su destilación. 25/08/2011.

Persona entrevistada: Juan Sigcho, propietario del trapiche y alambique

Anexo 4. Destilación del mosto fermentado de Caña de Azúcar.



Imagen tomada por el autor en el recinto La Esperanza en el cantón La Esperanza de la provincia Cotopaxi. Se muestra mosto un alambique artesanal, hecha con un tanque de plomo, las cañerías y serpentinas son de cobre. 25/08/2011.

Persona entrevistada: Juan Sigcho, propietario del trapiche y alambique



Imagen tomada en Hacienda Miraflores, cantón Echendía de la provincia Bolívar.
Se muestra uno de, los 2 alambiques de cobre que funcionan en la hacienda.
31/08/2011.

Persona Entrevistada: Carlos Velastegui hijo del propietario de la Hacienda Miraflores.



Imagen tomada por el autor en el recinto La Esperanza, cantón La Esperanza provincia Cotopaxi. Se muestra un alambique de cobre usada para la destilación de mosto de caña de azúcar y para rectificar la cola de las Puntas obtenidas.

25/08/2011

Persona entrevistada: Juan Sigcho, propietario del trapiche y alambique

Anexo 5. Comercialización de Guarapo



Imagen tomada por el autor en el cantón Baños de Agua Santa, provincia Tungurahua, se muestra la comercialización de Guarapo. 29/08/2011



Imagen tomada por el autor en la ciudad Ambato, provincia Tungurahua, se muestra la comercialización de Guarapo. 29/08/2011

Persona entrevistada: Vendedor ambulante de Guarapo

Anexo 6. Índice Recetario Práctico.

ÍNDICE

CAPITULO I. GENERALIDADES.....	1
1.1. ANTECEDENTES.....	1
1.2. Puntas.....	2
1.2.2. Reseña histórica.....	2
1.2.3. Elaboración.....	4
1.2.2. Reseña histórica.....	7
1.3.3. Elaboración.....	7
1.4. Guarapo.....	8
1.4.2. Reseña histórica.....	8
1.4.3. Elaboración	9
1.5. Chicha de Jora.....	9
1.5.2. Reseña histórica	10
1.5.3. Elaboración.....	11
CAPÍTULO II. PROPUESTA DE RECETARIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS TRADICIONALES DE LA SIERRA CENTRO DEL ECUADOR.....	12
2.1. Objetivo.....	12
2.2. Recetario.....	12
BIBLIOGRAFÍA.....	43
WEB	43
GLOSARIO	45

Anexo 7. Entrevista.

LUGAR Cotopaxi, Pujilí, La Esperanza

ENTREVISTA Juan Sigcho

FECHA 25/08/2011

EDAD 58

Dedicado a la extracción de aguardiente y la elaboración de panela por tradición familiar

Tiene un trapiche de motor, un tanque metálico que dura un año. Las cañerías y la serpentina son de cobre

El aguardiente comienza con el fermentado del caldo demora 5 días se llama guarapo durante este proceso

Anexo 8. Entrevista

LUGAR: Cotopaxi, La Mana, California
ENTREVISTADO: Alberto Caiza
EDAD: 65
FECHA: 26/08/2011
TRABAJA DESDE: 1967(45 AÑOS)

Declaraciones del entrevistado

La Maná es uno de los principales lugares donde se solía hacer aguardiente desde hace más de 120 años, uno de los principales productores de la zona fue SEÑOR NICOLÁS NOBLE

Producción

El propietario produce 60 litros semanales de aguardiente de 70 a 80 grados en un trapiche de motor y un alambique de cobre

Proceso

El caldo es fermentado en baldes de plásticos por 5 días, luego es destilado, clasificado y embotellado.

Produce CALDO DE GALLINA: los ingredientes para 200 litros son:

- aguardiente
- 4 gallinas
- 4 pollitos
- 4 pichones,
- 2 patas de vaca,
- albahaca
- 7 nervios de toro.

Anexo 9. Entrevista.

LUGAR Bolívar, Echendia, Hacienda Miraflores

FECHA 31/08/2011

NOMBRE Carlos Velastegui

Observación:

Único lugar que cuenta con molino de agua para extraer el jugo de caña además de dos alambiques de 200 litros.

La finca ha pasado de generación en generación y ahora se dedican a la producción de maíz

Producen 200 litros semanales, su capacidad es 10 veces mayor, producen Pájaro Azul típico de toda la provincia y aguardiente. Se extrae 100 litros de 200 litros

Ingredientes Pájaro Azul

Vinillo

Piña

Hojas de mandarina

Pata de res

5 libras de anís fino

2 libras de anís estrellado

GLOSARIO

Agua tónica: es un refresco carbonatado aromatizado con quinina. La bebida toma el nombre de los efectos médicos de este aromatizante amargo. La quinina es un alcaloide que se extrae de la corteza del árbol de la quina, y tiene propiedades tónicas digestivas y nerviosas¹ (de ahí el nombre de la bebida), antipiréticas, analgésicas y anti malaria.

Clavo de olor: Son los botones (flores que aún no abren) secos del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae, nativo de Indonesia), y son usados como especia en las cocinas de todo el mundo.

Cramberry: El nombre arándano rojo hace referencia a un grupo de arbustos enanos perennes del género *Vaccinium*, subgénero *Oxycoccus*

Culinaria: La culinaria es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Espolvorear: es la acción de esparcir sobre una superficie un ingrediente, condimento o especie en polvo. Generalmente se utiliza con el azúcar glas, harina, queso rallado, pan rallado, cacao, canela, especias, sal.

Frozen: congelado

Gaseosa: (también llamada **refresco**, **bebida carbonatada**, **soda** o **cola** (en Ecuador) es una bebida con sabor, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.

Limoncello: El limoncello es licor típico de Italia, obtenido por la maceración en alcohol de algún tipo de limón o cítrico

Shot: Un “shot es un “shot glass” o un “jigger”, que es una medida, no es un trago específico. La medida es 1.5 onzas o 45 ml.

TABLA DE EQUIVALENCIAS

VOLUMEN	PESO
1 litro = 1dm ³ = 1.000 cm ³	1 Tonelada = 1.000 kg
1 pulgada cúbica =16,387 m ³	1 Ton. corta = 907,18 kg
1 pie cúbico = 28,321 l.	1 Ton. larga = 1.016 kg
1 galón inglés = 4,546 l.	1 Quintal métrico = 100 kg
1 galón US = 3,785 l.	1 Onza = 28,349 gr
1 yarda cúbica = 764,61 l.	1 Onza troy = 31,03 gr
1 pinta americana =0,473 l.	1 Libra = 0,454 kg