

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA

EMPRENDIMIENTO

“LA COCTELERÍA”

ASIGNATURA

PRÁCTICA EMPRESARIAL

DOCENTE

JUAN CAMILO RAMOS

ESTUDIANTE

SANTIAGO VALLEJO PORTILL

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA

EDUCACIÓN

POPAYÁN- CAUCA

2021

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA

EMPRENDIMIENTO

“LA COCTELERÍA”

ASIGNATURA

PRÁCTICA EMPRESARIAL

DOCENTE

JUAN CAMILO RAMOS

ESTUDIANTE

SANTIAGO VALLEJO PORTILL

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA

EDUCACIÓN

POPAYÁN- CAUCA

2021

**TABLA DE CONTENIDO**

<b>Introducción</b>	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>Introducción</b>	4
<b>Planteamiento del problema</b>	4
<b>Justificación</b>	5
<b>Objetivos Específicos</b>	6
<b>La Iniciativa</b>	7
<b>Reseña del Producto</b>	9
<b>Metodología</b>	16
<b>Cronogramas de actividades</b>	31
<b>Resultados alcanzados</b>	34
<b>Conclusiones</b>	36
<b>Ilustraciones</b>	37
<b>Tablas</b>	38
<b>Bibliografía</b>	38

## **Introducción**

En la ciudad de Popayán la coctelería tiene muy poco protagonismo, el limitado conocimiento de este tema, genera monotonía y hace que las propuestas ofertadas sean siempre las mismas, por lo que la ciudad toma un rol tradicionalista en dicho tema. En el proyecto a tratar se busca que la sociedad payanesa deje a un lado lo tradicional y que las personas amplíen sus conocimientos, que se dé paso a una nueva forma de consumir cócteles.

La principal característica en todas las coctelerías es que los sabores se fusionen, sin embargo, al hablar de coctelería tiki se incluye la decoración tropical y una múltiple combinación de sabores frutales en una bebida.

En el siguiente trabajo se dará a conocer un emprendimiento que se realizará en la ciudad de Popayán, el cual tiene como finalidad el ofrecer un producto exclusivo e innovador donde las personas que lo consuman tengan la posibilidad de disfrutar diversos olores y sabores tropicales, a su vez se va a proponer una mezcla con algunos licores del pacífico colombiano como lo son, el viche y la toma seca, licores que hoy en día están tomando fuerza y protagonismo en varias plazas gastronómicas y en el mercado local, dando como resultado que en la ciudad se cree un espacio donde se pueda degustar de un cóctel diferente.

## **Planteamiento del problema**

En Colombia el consumo de licor es un comportamiento socialmente aceptado y reconocido. La asistencia a bares, discotecas, realización de reuniones en las casas y participación

en actividades que implican dicho consumo hace parte de la cultura y se refleja en la vida cotidiana del colombiano.

Según la revista (Dinero, 2012) es relevante tener en cuenta que Colombia, es el cuarto país de la Región de Sur América y Centro América que más alcohol consume, este indicador demuestra que el colombiano promedio ingiere 6,3 litros de alcohol anual.

La creación de este emprendimiento ayudara a fortalecer el crecimiento económico de la ciudad, lo que aportará al plan Regional de Competitividad y Productividad, en el aspecto de crear empresas innovadoras de talla mundial, el cual es establecido por el gobierno departamental, con fin de apoyar el Plan de ordenamiento Territorial del municipio, impulsando el emprendimiento y la generación de empleo.

Con el paso del tiempo en la ciudad de Popayán se ha evidenciado como ha ido aumentando la diversidad de restaurantes y bares, lo que hace que el comercio local crezca y que las personas puedan disfrutar de buenos momentos en espacios agradables, a su vez, permite que las personas amplíen su conocimiento en cuanto a los gustos gastronómicos que cada uno tiene. Sin embargo, se puede observar que en la ciudad de Popayán se presentan diversas necesidades y exigencias respecto al tema gastronómico, puesto que en los restaurantes y bares no salen de lo tradicional, en la mayoría de los establecimientos no abarcan propuestas diferentes e innovadoras. Por dicha razón se genera una propuesta de emprendimiento donde se dará a conocer otra faceta de la coctelería, logrando que se dé un cambio con respecto a que la ciudadanía se despoje de lo tradicional y pueda consumir una bebida diferente.

### **Justificación**

La iniciativa de este emprendimiento surge por el interés de elaborar cócteles tiki, cócteles con un solo tipo de licor, esta idea nace a partir de un estudio que se realiza en la ciudad de

Popayán, en el que como resultados no se encontraron lugares con estas características. La idea y objetivo de realizar este proyecto es que la población payanesa pueda experimentar un ambiente diferente, donde este se centre en diversos ambientes musicales pero que a su vez sea resaltada una sola temática, la hawaiana. Resulta de gran importancia realizar el presente proyecto puesto que el tema en cuestión es bastante atractivo y novedoso ya que en la actualidad es una nueva tendencia y forma de elaborar cócteles, lo cual, aportará a la diversidad gastronómica de la ciudad dando espacios agradables y amenos para toda clase de público.

La coctelería será mucho más que un emprendimiento que vende cocteles, pues como emprendedores y profesionales en cocina se entiende que el mundo está en constante cambio y evolución, y que la principal razón de este emprendimiento es entregar a sus clientes y usuarios un servicio de alta calidad, que haga vivir una experiencia única y logre generar un recuerdo de satisfacción.

### **Objetivo General**

Plantear la propuesta para la creación de un establecimiento en la ciudad de Popayán donde se resalte la coctelería tiki con distintos rones nacionales e internacionales y diversas frutas, dándole paso a una nueva forma de consumir cócteles.

### **Objetivos Específicos**

Desarrollar un estudio de mercado con la finalidad de determinar la oferta y demanda en la ciudad.

Resaltar y dar a conocer la coctelería tiki en la ciudad de Popayán.

Generar empleos directos e indirectos en la ciudad.

Posicionarse como empresa pionera en el sector de coctelería tiki en la ciudad de Popayán

### **La Iniciativa**

La iniciativa de este proyecto nace de un emprendimiento que surgió en pandemia en la ciudad de Popayán, el cual se llama “jxngueo”, donde la propuesta de negocio está dirigida a jóvenes y a la cultura urbana de la ciudad. A raíz de este emprendimiento aparece la idea de crear un establecimiento de coctelería en la ciudad, donde la propuesta de negocio se basa en dar a conocer la coctelería tiki, donde el ron y las frutas tropicales son los protagonistas, dando paso a una nueva forma de consumir cócteles.

Al hacer un recorrido por la ciudad se puede evidenciar que no existe un espacio de coctelería tiki, por dicha razón es que se desea llevar a cabo este emprendimiento, donde la idea de negocio se basará en la propuesta antes mencionada dando paso a que la ciudad tenga más conocimientos en lo que es el mundo de la coctelería.



*Ilustración Inicios*



*Ilustración 2 primer punto físico*



*Ilustración 3 Segundo punto físico*



*Ilustración 4 Punto santa clara*



*Ilustración 5 10.jxngueo*

### **Reseña del Producto**

“La coctelería” su principal producto a ofertar serán los cócteles tiki, donde la cultura hawaiana se verá resaltada, a su vez el ron será parte importante en el negocio junto con los sabores tropicales y balanceados, los vasos exóticos, la presentación de los cócteles y el lugar harán de este una experiencia agradable para visitar y disfrutar.

Historia: La coctelería tiki más conocida como el matiz hawaiano es una coctelería que se caracteriza por sus distintos rones y combinaciones con frutas, zumos y decoraciones abundantes. El padre de la coctelería tiki es el sr Victor Jules Bergeron Jr y la coctelería tiki fue creada en la década de los 30 a raíz del fin de la ley seca en los Estados Unidos. “La coctelería tiki hace referencia a la cultura polinesia una cultura que cruzó el pacifico desde el sureste de Asia en los años 1500 a.C, hoy en día los polinesios se encuentran ubicados en un extenso triángulo de las islas Hawái, Nueva Zelanda y las islas de pascua”.(Historia universal, 2020).

Cocteleras: Este elemento es uno de los más importantes en donde los bartenders realizan las respectivas combinaciones. Al hablar de las cocteleras se debe abarcar los

antepasados, en América en los años 7000 a.C tenían como cocteleras las calabazas y eso lo ratificó Hernán Cortés en una de sus cartas al rey Carlos, donde le comentaba que Montezuma toma cacao en una calabaza que era la única manera de tener una textura cremosa y espumosa. Fue en la época en la que Estados Unidos estuvo bajo la ley seca y es donde se crean muchos de los cócteles tratando de esconder la mala calidad de los tragos, De esta manera la coctelera se convierte en parte fundamental para los bartenders. Hasta hoy en día existe gran variedad de cocteleras las cuales le dan un plus a los bares y a los barman quienes en algunas ocasiones realizan su respectivo show. “En ese recipiente mágico que, ayer y hoy, es capaz de dar forma a esas recetas con las que los bartenders quieren hacer sentir y soñar”. (Brockmans, 2018).

Algunas de las cocteleras son:

Coctelera boston



*Ilustración 6 coctelera boston*



*Ilustración 7 coctelera zapatero*



*Ilustración 8 coctelera francesa*

### Viche:

Desde los tiempos ancestrales el viche es una bebida que se viene realizando en las partes del pacífico colombiano una bebida a base de la destilación de la caña de azúcar en donde tiempos atrás se decía que era una tarea solo de mujeres hacer dicho producto pero que con el pasar del tiempo estas costumbres han comenzado a cambiar, sus preparaciones suelen cambiar de preparación en las comunidades afrodescendientes de Chocó, Cauca, Valle del Cauca y Nariño aunque se dice que el viche no es un licor como tal desde hace más de 400 años se utiliza para remedios caseros.

“Maura Caldas, maestra de cocina y conocedora de la historia del viche, explicó en un artículo publicado por la Alcaldía de Cali que, en un principio, las mujeres tomaban el viche para que al momento del parto el bebé saliera más fácil o calmar los dolores, de la misma forma que calmaba los cólicos de la menstruación. “El viche tiene mucha importancia porque cuando una mujer estaba pariendo, se le daba un trago de viche para facilitar la salida del bebé, también cuando se tenían dolores se hacían masajes con viche y santo remedio”, explicó.” (infobae, 2021)



*Ilustración 9* apertivo crema de viche sabor a coco

<https://tierracol.com/es/productos/apertivo-cerma-de-vice-sabor-a-coco-x-375-ml>

## TOMASECA

La toma seca es una bebida ancestral tradicional donde también uno de sus ingredientes es el viche. Esta bebida anteriormente se utilizaba para usos medicinales que ya que en ella se encuentran varias plantas medicinales se dice que la toma seca se utilizaba para darle a las mujeres antes del parto para su bebé también con el tiempo fue evolucionando y ahora también se da en diferentes festividades como nacimientos, baby showers pero también se dice que sirve para que a las mujeres no les llegue el periodo se les da un trago de toma seca y santo remedio, esta bebida al igual que el viche también son muy conocidas en las festividades del Petronio Álvarez en la ciudad de Cali. Anteriormente se utilizaba para curar enfermedades como dolores estomacales, control de parásitos intestinales, para las mordeduras de culebra la Tomaseca también contiene clavo, canela, nuez moscada, anís, kiniwa: lo utilizan para purgar a las mujeres paridas. Azufre, Romero, sirve para el espasmo y el mal aire. y algunas parteras utilizan plantas medicinales como: La Nacedera, que contribuye a expulsar la placenta postparto y quita el espasmo. La Abuta, que sirve en casos de tener hemorragia menstrual o flujo sereno. Manzanilla, combate el dolor de estómago los dolores digestivos y los cólicos menstruales. entre otros ingredientes que según las comadronas son un toque secreto y no se puede revelar. A la

Tomaseca se le atribuyen también el don de limpiar la matriz por eso es recetada para las mujeres que acaban de parir y en los hombres potencializa la fertilidad. Esto no se ha podido comprobar, pero algunas personas que la consumen, dan testimonio de sus propiedades afrodisiacas.



*Ilustración 10 licor de hierbas tomaseca*

<https://tierracol.com/es/productos/licor-de-hierbas-tomaseca-x-375-ml>

## RON

“En la llegada de cristobal colo a America el ron se convirtió en la bebida mas popular en las Antillas y demás islas del caribe”. (breaking wine , 2021)

También se dice que en documentos antiguos encontrados en el año 1650 en barbados se menciona la ron como la mata del diablo o rumbullion, fue en el año de 1667 la bebida se conoció como rum que se deriva al español como ron.

Para los siglos XVII y XVIII el ron tomo gran importancia en el ámbito económico en las islas del caribe dando paso a la exportación a diferentes países de Europa.

El ron también servía para hacer intercambios en el comercio como pieles, intercambios de esclavos, oro y marfil y también era exportado para América del Norte en donde se incrementó tanto su valor que se crearon destilerías en New York y en Nueva Inglaterra, para los de 1763 existían alrededor de 150 destilerías de ron alrededor del mundo.

En los años de 1898 se crea uno de los rones más importantes en el mercado a manos del señor Facundo Bacardi que creó el ron más conocido como “Bacardi”.

Cabe resaltar que al día de hoy existen varios tipos de rones como lo son el ron blanco, ron dorado, ron oscuro o negro, ron especiado, ron premium.



*Ilustración 11 ron*

<https://rontender.blogspot.com/2018/03/el-ron-introduccion.html>

Emprendimiento: La coctelería como se va llamar este emprendimiento nace de la idea de innovar y ampliar la cultura coctelera en la ciudad de Popayán puesto que no hay un establecimiento que cuente con las características con las que este va a contar, ya que se va a basar como lo hemos mencionado en la cultura tiki, un lugar con el toque hawaiano, un ambiente que especialmente va dirigido para un público joven pero también para aquellas personas que disfrutan de degustar un buen cóctel, saliéndose de lo tradicional y de su zona de confort.

Lugar donde se tiene pensado disponer el negocio



*Ilustración 12 Lobby*



*Ilustración 13 barra*



*Ilustración 14 sala*

## **Metodología**

En el desarrollo a la problemática planteada se procedió a realizar una metodología bajo un enfoque mixto, dado a que implementamos estudio de tipo cualitativo como cuantitativo, cualitativa debido a las entrevistas y encuestas que se aplicarán a todos los actores que faciliten la solución de la problemática y a quienes deseen conocer el producto. A su vez se plantea una metodología cuantitativa debido a que se realizará una tabla de costos de producción donde se encuentran las cantidades y unidades de medida.

Para el adecuado desarrollo del proyecto fue necesario realizar unas fases y procedimientos, que conlleva a que los resultados de este emprendimiento sean bien aceptados.

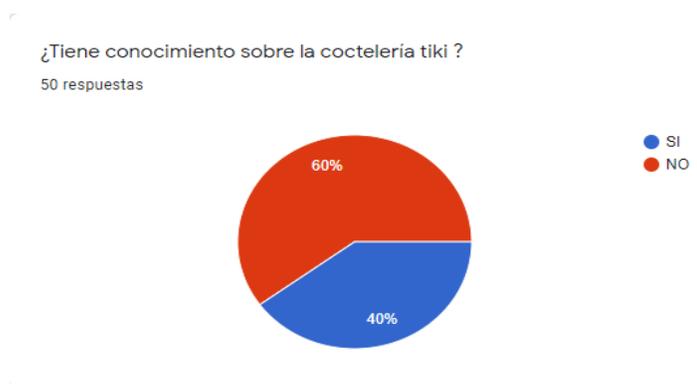
### **Fase 1: Presentación de la propuesta de emprendimiento**

En esta fase se da paso a la propuesta de lo que será parte de “la coctelería” en donde se presenta la propuesta que se tiene pensado realizar en la ciudad de Popayán.

#### **Fase 1.1. Encuesta sobre la coctelería tiki**

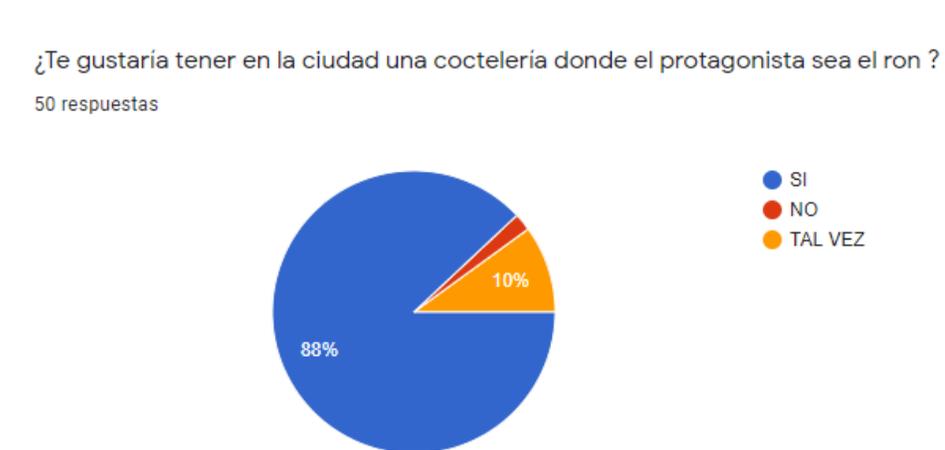
En esta fase se da paso a una encuesta sobre reconocimiento de la coctelería tiki y sobre otros datos que son necesarios para tener en cuenta que tanto las personas de la ciudad de Popayán tienen conocimiento o no de dicha coctelería a proponer.

Tabla 1 encuesta



Fuente: Elaboración propia

Tabla 2 encuesta 2

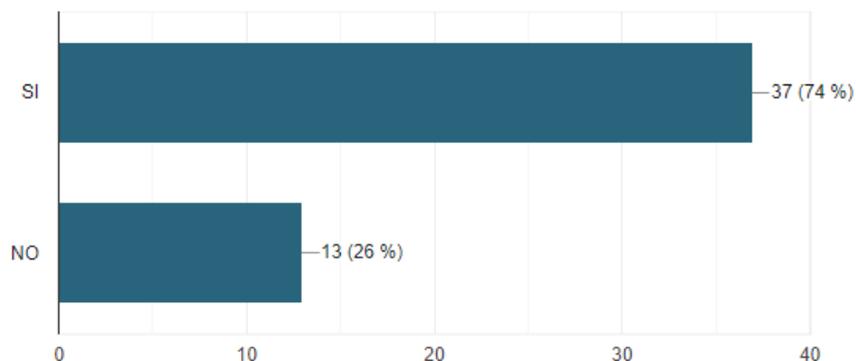


Fuente: Elaboración propia

Tabla 3

¿Te gustaría probar cócteles con de bebidas del Pacífico?

50 respuestas



*Fuente: Elaboración propia*

### **Fase 1.2. Cotización y compra de implementos y licores para realizar los cócteles.**

En esta fase se da el paso para cotizar y realizar las compras pertinentes para que se pueda realizar prueba y error para dicha coctelería

### **Fase 1.3. Prueba ensayo error de los cócteles a presentar**

En esta fase se realizaron las respectivas pruebas para que los cocteles tengan balance y armonía y poder dar al público un producto bien presentado

### **Fase 1.4. Estandarización de costos**

En esta fase es donde se realizó la respectiva estandarización de los cócteles a presentar al público.

### **Fase 1.5. Creación del logo**

En esta fase se da la creación de lo que será la parte visible del emprendimiento y el que va hacer la cara del negocio



*Fuente: Elaboración propia*

### **Fase 1.6. Creación de la carta**

Como todo negocio se tiene que tener una carta y esta fue pensada para que tuviera todos los aspectos necesarios para que el público no se sature a la hora de realizar su respectivo pedido.

**LA COCINERÍA**

**POPAYÁN DRINK/ \$22.000K**

Ron blanco, triple sec, ron cañaveral.  
Mora, lulo, naranja, guanabana, granadina.

**PIÑA COLADA/ \$25.000K**

Ron blanco, crema de viche, piña,  
limón.

**MAI THAI / \$24.000K**

Ron cañaveral, triple sec, toma sec,  
zumo de limón, amaretto.

**ZOMBI/ \$20.000K**

Ron cañaveral, ron carta blanca, toma  
seca, zumo de naranja y zumo de limón.

**CIELO AZUL/ \$25.000K**

Ron botaran, curacao, crema de maracuya,  
zumo de piña, zumo de naranja.

---

**UNA FORMA DIFERENTE DE TOMAR CÓCTELES**

*Ilustración 15 carta*

*Fuente: Elaboración propia*

## Fase 2: Ficha técnica

		Nombre de la preparación		fotografía
		POPAYAN DRINK		
Actividad curricular:		PRACTICA EMPRESARIAL	Cantidad o rendimiento:	
Docente:		Juan camilo ramos	Semestre	
Estudiante:		Santiago vallejo	Fecha	
				6° semestre
				29/11/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Moras	120	MI
Lulo	90	MI

Naranja	60	MI
Ron carta blanca	60	MI
Triple sec	30	MI
Granadina	30	MI
Guanabana	30	MI
Azúcar	45	Gr
Ron cañaveral	60	MI
<b>PREPARACIÓN</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Realizar el mise place</li> <li>2) Realizar zumo de las frutas (mora, lulo, naranja, guanábana</li> <li>3) En una coctelera verter los licores y zumos junto con el azúcar y realizar sheaking energético</li> <li>4) Verter la mezcla en un vaso tiki y decorar con naranja deshidratada, hoja de menta y mora.</li> </ol>		
<b>NOTAS O RECOMENDACIONES</b>		

Tabla 1 datos de bebidas de popayan drink

POPAYÁN DRINK							
INSUMOS	PRECIO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD DE MEDIDA 2	COSTO POR FRACCIÓN	SUBTOTAL
Mora	3000	600	gramos	120	ml	\$ 5,00	\$ 600
Lulo	2000	800	gramos	90	ml	\$ 2,50	\$ 225
Naranja	3500	1000	gramos	60	ml	\$ 3,50	\$ 210
Ron blanco	45000	750	ml	60	ml	\$ 60,00	\$ 3.600
Triple sec	25000	1000	ml	30	ml	\$ 25,00	\$ 750
Granadina	21000	1000	ml	30	ml	\$ 21,00	\$ 630
Guanabana	2000	500	gramos	30	ml	\$ 4,00	\$ 120
Azúcar	3500	1000	gramos	45	gr	\$ 3,50	\$ 158
Hielo	3500	2000	gramos	260	gr	\$ 1,75	\$ 455
Ron cañaveral	28000	750	gramos	60	ml	\$ 37,33	\$ 2.240
						<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$ 8.988</b>
						<b>PRECIO DE VENTA</b>	<b>\$ 22.000</b>

*Fuente: Elaboración propia*

		Nombre de la preparación		fotografía	
		PIÑA COLADA			
Actividad curricular:	PRACTICA EMPRESARIAL	Cantidad o rendimiento:			

Docente:	Juan camilo ramos	Semestr e	6° semestre
Estudiante:	Santiago vallejo	Fecha	29/11/2021
Rendimiento :		Tiempo de preparación:	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Ron blanco	90	MI
Zumo de piña	120	MI
Crema de viche	90	MI
Limón	60	MI
PREPARACIÓN		
1) Realizar el mise place 2) Realizar el zumo con media piña y realizar el zumo de limón 3) Verter los zumos en una coctelera Boston y realizar sheaking por 5 a 8 segundos 4) Servir en vaso tiki y decorar con un trozo de piña, cereza y pitillo		

Tabla 2 datos de presentación de bebidas piña colada

PIÑA COLADA							
INSUMOS	PRECIO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD DE MEDIDA 2	COSTO POR FRACCIÓN	SUBTOTAL
Ron blanco	45000	750	ml	90	ml	\$ 60,00	\$ 5.400,00
Zumo de piña	4000	1250	gramos	120	ml	\$ 3,20	\$ 384,00
Crema de viche	25000	550	ml	90	ml	\$ 45,45	\$ 4.090,91
Limón	2500	1000	gramos	60	ml	\$ 2,50	\$ 150,00
						<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$ 10.025</b>
						<b>PRECIO DE VENTA</b>	<b>\$ 25.000</b>

Fuente: Elaboración propia

		Nombre de la preparación		Fotografía
		MAI THAI		
Actividad curricular:	PRACTIC A EMPRESARIAL	Cantidad o rendimiento:		
Docente:	Juan camilo ramos	Semestre	6° semestre	
Estudiante:	Santiago vallejo	Fecha	29/11/2021	
Rendimiento:		Tiempo de preparación:		



INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Ron cañaveral	90	MI
Triple sec	45	MI
Toma seca	60	MI
Zumo de limon	90	MI
Amaretto	60	MI
PREPARACIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Realizar el mise place</li> <li>2) Verter en una coctelera los licores y el zumo de limón</li> <li>3) Realizar sheaking de 5 a 8 segundos</li> <li>4) Servir en vaso tiki la mezcla y decorar carambolo deshidratado y unas hojas de yerbabuena</li> </ol>		
Tabla 3datos de presentacion de bebida		

MAI THAI							
INSUMOS	PRECIO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD DE MEDIDA 2	COSTO POR FRACCIÓN	SUBTOTAL
Ron cañaveral	28000	750	ml	90	ml	\$ 37,33	\$ 3.360,00
Triple sec	25000	1000	ml	45	ml	\$ 25,00	\$ 1.125,00
Toma seca	45000	750	ml	60	ml	\$ 60,00	\$ 3.600,00
Zumo de limón	2500	10000	gramos	90	ml	\$ 0,25	\$ 22,50
Amaretto	25000	1000	ml	60	ml	\$ 25,00	\$ 1.500,00
<b>COSTO TOTAL</b>							<b>\$ 9.607,50</b>
<b>PRECIO DE VENTA</b>							<b>\$ 24.000</b>

*Fuente: Elaboración propia*

	Nombre de la preparación	fotografía
--	-----------------------------	------------

		ZOMBIE		
Actividad curricular:	PRÁCTICA EMPRESARIAL	Cantidad o rendimiento:		
Docente:	Juan Camilo Ramos	Semestre:	6° semestre	
Estudiante:	Santiago Vallejo	Fecha:	29/11/2021	
Rendimiento:		Tiempo de preparación:		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Ron cañaveral	30	ML
Ron carta blanca	30	ML
Toma seca	30	ML
Zumo de naranja	60	ML

Zumo de limón	60	MI
<b>PREPARACIÓN</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Realizar el mise place</li> <li>2) En una coctelera verter los licores y los zumos</li> <li>3) Realizar sheaking por 5 a 8 segundos</li> <li>4) Servir en un vaso tiki y decorar con hojas de menta y limón deshidratado</li> </ol>		
<b>NOTAS O RECOMENDACIONES</b>		

*Tabla 7 datos de presentación de bebida zombie*

ZOMBIE							
INSUMOS	PRECIO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD DE MEDIDA 2	COSTO POR FRACCIÓN	SUBTOTAL
Ron cañaveral	28000	750 ml		30	ml	\$ 37,33	\$ 1.120,00
Ron carta blanca	45000	750 ml		30	ml	\$ 60,00	\$ 1.800,00
Toma seca	45000	750 ml		30	ml	\$ 60,00	\$ 1.800,00
Zumo de naranja	3500	1000 gramos		60	ml	\$ 3,50	\$ 210,00
Zumo de limón	2500	1000 gramos		60	ml	\$ 2,50	\$ 150,00
						<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$ 5.080,00</b>
						<b>PRECIO DE VENTA</b>	<b>\$ 20.000</b>

*Fuente: Elaboración propia*

	Nombre de la preparación	Fotografía
	CIELO AZUL	

			
Actividad curricular:	PRÁCTICA EMPRESARIAL	Cantidad o rendimiento:	
Docente:	Juan camilo ramos	Semes tre	6° semestre
Estudiante:	Santiago vallejo	Fecha	29/11/2021
Rendimiento:		Tiempo de preparación:	

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Ron botaran	60	ML
Curacao	60	ML
Zumo de naranja	30	ML

Zumo de piña	60	MI
Crema de maracuyá	60	MI
<b>PREPARACIÓN</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Realizar el mise place</li> <li>2) En una coctelera verter los licores y los zumos</li> <li>3) Realizar sheaking por 5 a 8 segundos</li> <li>4) Servir en un vaso tiki y decorar con hojas de menta, cereza y trozo de piña</li> </ol>		
Tabla 4 datos de presentación de cielo azul		

CIELO AZUL							
INSUMOS	PRECIO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO POR FRACCIÓN	SUBTOTAL
Ron botaran	120000	750	ml	60	ml	\$ 160,00	\$ 9.600,00
Curacao	25000	10000	ml	60	ml	\$ 2,50	\$ 150,00
Zumo de naranja	3500	1000	gramos	30	ml	\$ 3,50	\$ 105,00
Zumo de piña	4000	1250	gramos	60	ml	\$ 3,20	\$ 192,00
Crema de maracuya	25000	375	ml	60	ml	\$ 66,67	\$ 4.000,00
<b>COSTO TOTAL</b>							<b>14.047,00</b>
<b>PRECIO DE VENTA</b>							<b>\$ 25.000</b>

## Cronogramas de actividades

		PLAN DE TRABAJO PARA PRÁCTICA																				
		UNICOMFACAUCA																				
OBJETIVO GENERAL:		Plantear la propuesta para la creación de un establecimiento en la ciudad de Popayán donde se resalte la coctelería tiki con distintos rones nacionales e internacionales y diversas frutas, dándole paso a una nueva forma de consumir cócteles.																				
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:		Desarrollar un estudio de mercado con la finalidad de determinar la oferta y demanda en la ciudad. Resaltar y dar a conocer la coctelería tiki en la ciudad de Popayán. Generar empleos directos e indirectos en la ciudad. Posicionarse como empresa pionera en el sector de coctelería tiki en la ciudad de Popayán																				
#	ACTIVIDAD	AÑO: 2021																				
		Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Presentación de la propuesta de emprendimiento	x	x	x																		
2	Encuesta sobre coctelería tiki					x	x	x														
3	Cotización de implementos y compra de licores							x	x													
4	Prueba ensayo y error de los cócteles a presentar									x	x	x										
5	Estandarización de precios											x	x									
6	Creación de el logo del emprendimiento													x								
7	Creación de carta del emprendimiento															x	x	x				
8	Presentación final del proyecto																			x		
9																						
10																						
11																						

*Fuente: Elaboración propia*

### Fase 3. Fase final



Ilustración 1

## Popayán Drink

*Fuente: Elaboración propia*

## Mai thai



*Ilustración 17 Mai Thai*

*Fuente: Elaboración propia*

## Zombie



*Ilustración 18 zombie*

*Fuente: Elaboración propia*

## Piña colada



Ilustración 2 piña colada



Ilustración 3 Cielo azul

*Fuente: Elaboración propia*

## Deshidratado de frutas casero



*Ilustración 21 deshidratado de frutas casero*



*Fuente: Elaboración propia*

## Resultados alcanzados

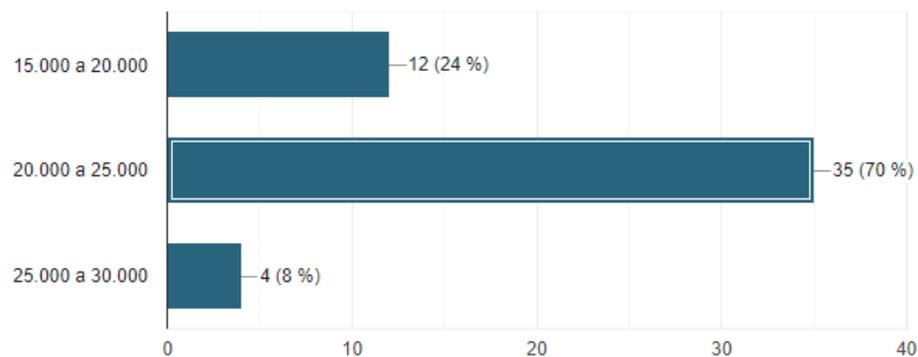
Se entregará un documento físico y digital que contiene la propuesta de la creación de un emprendimiento de coctelería tiki en la ciudad de Popayán, en donde se evidencia todo el proceso para la conformación del proyecto, a su vez muestra la reseña, la historia, la iniciativa, encuestas, gráficos, fotografías y demás herramientas que son útiles para plantear el emprendimiento.

A continuación, se muestran dos imágenes que fueron tomadas de una encuesta realizada en este proyecto, donde se evidencia el precio que las personas estarían dispuestas a pagar y el coctel de preferencia por la ciudadanía payanesa.

Tabla 9 presupuesto de cocteles

¿Que precio estarías dispuesto a pagar por los cocteles?

50 respuestas



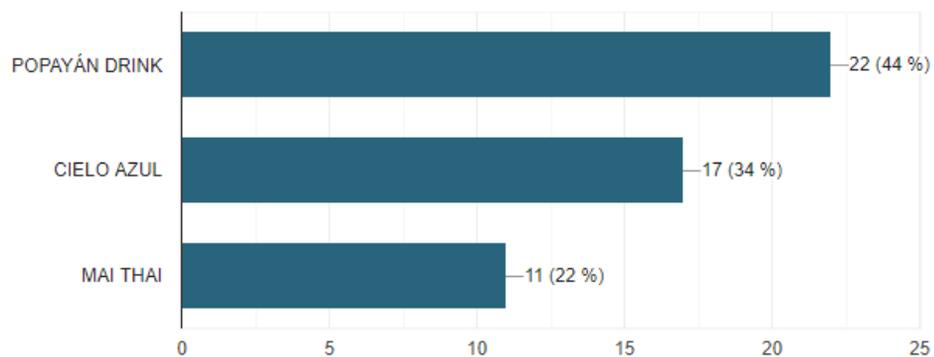
Obtenida de Google forms

Fuente: Elaboración propia

Tabla 10 cocteles degustados

De los 3 cócteles degustados, ¿Cuál te llamo más la atención?

50 respuestas



Obtenida de Google forms

Fuente: Elaboración propia

## **Conclusiones**

Se puede concluir que el proyecto tiene grandes posibilidades de ser acogido dentro del mercado de la ciudad de Popayán, pues existe interés de conocer este tipo de coctelería.

Según la encuesta realizada se puede observar cómo el tradicionalismo es el protagonista en la ciudad de Popayán, pues el cóctel más apetecido fue el Popayán drink, el cual tiene ingredientes típicos de la ciudad, es así como una problemática o amenaza puede convertirse en oportunidad, pues se utiliza lo tradicional con un valor agregado, es decir que se le da un plus para hacer de lo monótono algo innovador, diferente y poca tradición.

## Ilustraciones

ILUSTRACIÓN 1 INICIOS	7
ILUSTRACIÓN 2 PRIMER PUNTO FÍSICO	7
ILUSTRACIÓN 3 SEGUNDO PUNTO FÍSICO	8
ILUSTRACIÓN 4 PUNTO SANTA CLARA	8
ILUSTRACIÓN 5 10.JXNGUEO	8
ILUSTRACIÓN 6 COCTELERA BOSTON	10
ILUSTRACIÓN 7 COCTELERA ZAPATERO	10
ILUSTRACIÓN 8 COCTELERA FRANCESA	10
ILUSTRACIÓN 9 APERITIVO CREMA DE VICHE SABOR A COCO	11
ILUSTRACIÓN 10 LICOR DE HIERBAS TOMASECA	13
ILUSTRACIÓN 11 RON	14
ILUSTRACIÓN 12 LOBBY	15
ILUSTRACIÓN 13 BARRA	15
ILUSTRACIÓN 14 SALA	15
ILUSTRACIÓN 15 CARTA	20
ILUSTRACIÓN 16	31
ILUSTRACIÓN 17 MAI THAI	32
ILUSTRACIÓN 18 ZOMBIE	32
ILUSTRACIÓN 19 PIÑA COLADA	33
ILUSTRACIÓN 20 CIELO AZUL	33
ILUSTRACIÓN 21 DESHIDRATADO DE FRUTAS CASERO	34

## Tablas

TABLA 1 ENCUESTA	17	TABLA 2 ENCUESTA 2	17	TABLA 3	18	TABLA 4 DATOS DE BEBIDAS DE
POPAYAN DRINK	23	TABLA 5 DATOS DE PRESENTACION DE BEBIDAS PIÑA COLADA	24	TABLA 6 DATOS DE PRESENTACION		
DE BEBIDA	26	TABLA 7 DATOS DE PRESENTACION DE BEBIDA ZOMBIE	28	TABLA 8 DATOS DE PRESENTACIÓN DE CIELO		
AZUL	30	TABLA 9 PRESUESTO DE COCTELES	35	TABLA 10 COCTELES DEGUSTADOS	35	

## Bibliografía

*historia universal*. (2020). Obtenido de <https://mihistoriauniversal.com/edad-antigua/antiguos-polinesios>

*brockmans*. (18,07, 2018). Obtenido de <https://es.brockmansgin.com/blog/un-poco-de-historia-de-la-coctelera/>

*los utensilios del chef*. (s.f.). Obtenido de <https://www.losutensiliosdelchef.com/405-coctelera-parisien.html>

carolina. (s.f.). *vix* . Obtenido de <https://www.vix.com/es/imj/gourmet/4435/diferencias-entre-tipos-de-cocteleras-que-todo-barman-deberia-conocer>

*infobae* . (16 de 09 de 2021). Obtenido de

<https://www.infobae.com/america/colombia/2021/09/16/que-es-y-como-se-toma-el-viche-la-bebida-tradicional-del-pacifico-declarada-patrimonio-cultural/>

*breaking wine* . (15 de 12 de 2021). Obtenido de <https://breakingwine.online/historia-ron/>

7

Glosario

B-

Bebida(sustancia liquida que se compone de distintos ingredientes)

C-

Coctel (bebida que se prepara mezclando distintos tragos y distintos zumos u otros ingredientes)

Coctelera (recipiente generalmente metálico que funciona para realizar mezclas de distintos cocteles)

Culturas (conjunto de conocimientos ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, clase social o época etc...)

D-

Deshidratado( proceso en el cual se logra eliminar la totalidad de agua a un alimento mediante calor sin alterar los nutrientes, vitaminas y minerales y concentrando su sabor y olor).

E-

Economía (sistema de producción, distribución, comercio y consumo de bienes y servicios en una sociedad)

F-

Fusión( unión de dos o mas elementos formando una sola mezcla)

L-

Licor( sustancia alcohólica de alto grado de graduación que se obtiene de destilación de frutas o esencias)

P-

Problemática( conjunto de problemas que atañen a una persona o cosa )

R-

Ron (bebida alcohólica que se obtiene por la fermentación y destilación de la caña de azúcar o de la melaza)

T-

Tiki( nombre que se le da en la cultura polinesia a las estatuas de gran tamaño)

Tomaseca( licor del pacifico especiado con variedad de hierbas y mezclado con viche para uso medicinal)

V-

Viche( licor del pacifico colombiano destilado de la caña de azúcar y utilizado para uso medicinal)

Z-

Zumo( liquido obtenido de la las frutas que puede extraerse por cocción o por presión)