

Corporación Universitaria Comfacaucá- Unicomfacaucá



Nombre proyecto:

Aprovechamiento de las cascaras de limón para la elaboración de cocteles a partir del óleo saccharum

Estudiante:

María Konchita Maca Castro

Docente:

Juan Camilo Ramos

Corporación Universitaria Comfacaucá- Unicomfacaucá

Tecnología en gestión gastronómica

Facultad de humanidades, artes, ciencias sociales y de la educación

Práctica empresarial

Popayán- Cauca

2022

Introducción

La idea de aprovechar los productos al 100% en cuanto al área de la cocina es siempre lo que se desea, esto para poder así generar la menor cantidad de residuos que se pueda. El zumo de limón es sin duda muy utilizado en una amplia cantidad de preparaciones en la cocina, pero ¿qué se puede hacer para aprovechar la fruta generando la menor cantidad de residuos posibles? En el área de la gastronomía se han encontrado e implementado diferentes maneras y formas de aprovechamiento y uso a los restos o partes de los productos que por lo general se desechan. En el caso del limón, tanto el zumo como la cascara se pueden utilizar para una amplia variedad de preparaciones diferentes, esto ya sea con el fin de aportar sabor, aroma, realzar o complementar sabores en las que se empleen ya sea carnes, mariscos, postres o bebidas, así mismo como acompañamientos o complementarios como salsas, aderezos, infusiones o bebidas.

A pesar de que la manera más común de aprovechar la cascara del limón es rayando la capa verde del exterior de este sin nada de la siguiente capa blanca llamada albedo para poder agregarla a diferentes preparaciones de manera directa para aportar sabor y aroma, está también se puede aprovechar conservándola para utilizarla más adelante después de un largo proceso para que esta sea más gustosa. La manera más común de prepararla y consumirla en nuestro país es preparándola confitada en almíbar después de un arduo y largo proceso para quitar lo más que se pueda su amargor natural. Aunque este es un proceso artesanal, elaborado con mucha paciencia, sin duda el amargor natural de la cascara de este cítrico se puede aprovechar muy bien en la mixología, ya que, si bien el zumo de los cítricos como tal si lleva la acidez de la fruta, la parte de la cascara como tal es rica también en mucho sabor y aroma y que aporta además un matiz muy interesante y un poco más complejo que sin duda

aporta un plus peculiar e interesante, algo que se puede aprovechar muy bien y que igualmente funcionaría

El óleo saccharum se traduce como tal a “aceite de azúcar” que es preparado con la cascara del limón; para ser más específico con la parte externa de la cascara de cualquier cítrico y azúcar. Su resultado final sería como tal un “sirope” que emana tanto el olor como el sabor de las cascarras del cítrico.

Justificación

Este proyecto está pensado para el restaurante Pan Cook Popayán que se especializa en la preparación de pan cook de pollo, res mixtos y atún, ofrece además pizzas con base de pan árabe, hamburguesas, lasañas, sándwiches, entre otros platos. En la parte de bebidas el dueño del restaurante ofrece como única opción natural la limonada, por ende, en una jornada se gastan bastantes unidades del cítrico, de la cual se aprovecha únicamente el zumo. Para disminuir parte del desperdicio generado por los residuos orgánicos del restaurante se ha pensado en utilizar las cascarras del limón para la elaboración de bebidas para así poder primero que todo generar una menor cantidad de residuos que pueden ser aprovechados para la elaboración de subproductos, que en este caso sería como tal una extracción de los aceites esenciales de las cascarras de limón que aportan bastante sabor, además de ser fácil de preparar y ayudaría a ahorrar tiempo. En segundo lugar, daría a los clientes más opciones de bebidas a probar y disfrutar, ya que en el restaurante en la sección de bebidas se ofrecen limonadas, bebidas gaseosas y cervezas. Por tercer y último lugar, este proyecto aportaría, ayudaría y generaría un nuevo ingreso para el restaurante.

Objetivos

Objetivo general

- Aprovechar de manera inocua y segura las propiedades de los residuos orgánicos de los limones utilizados para la preparación de bebidas con y sin alcohol en el restaurante Pan Cook de Popayán para la elaboración del óleo saccharum.

Objetivos específicos

- Realizar cuestionarios de aceptación a los clientes ante el producto y saber que tan interesados están de probarlo.
- Tomar en cuenta las preferencias de los clientes en cuanto a las bebidas con y sin alcohol y cuáles son sus favoritas.
- Establecer las recetas para la elaboración de las bebidas con y sin alcohol a partir del óleo saccharum.

Reseña del producto

El óleo saccharum se ha utilizado en la elaboración de ponches desde al menos la primera mención registrada en un libro escrito en inglés llamado Oxford Night Caps de 1827 de Richard Cook; en el cual detalla como extraer el jugo de la corteza de los cítricos al frotarlos con azúcar. (Cantintero, 2019). El óleo saccharum fue incorporado a la coctelería en el siglo XIX, a pesar de que su textura es muy parecida a la de un jarabe, la verdad es que este oleo es muy diferente a los jarabes. Por lo general los oleos se prefieren más que los jarabes por su gran aporte de sabor que es mucho más rico, elegante, menos artificial y comunes con respecto a los sabores aportados por el jugo natural de los cítricos o de los jarabes. (STANEK, 2015) (Martinez, 2003)

El óleo saccharum no es como tal un producto complejo de realizar, pero si puede ser un poco tedioso, ya que como tal el azúcar se debe de disolver en los mismos aceites esenciales de la cascara del cítrico, para lo cual debe de dejarse la mezcla en reposo. Algo para tener en cuenta también, es que al igual que con cualquier otra rama de gastronomía y en la cocina en general, la calidad de los ingredientes influye demasiado en el resultado final, tanto el color, como la frescura, el estado de la materia prima y entre otros muchos aspectos a tener en cuenta van a definir la calidad del producto al terminar el proceso.

Técnica de realización

Primero que todo la técnica a utilizar para la realización del óleo es por macerado, ya que de esta manera se extrae la sustancia y las cualidades de la cascara. Posterior a esto se debe de dejar reposando.

En cuanto a las técnicas de realización para las bebidas se utilizan la técnica “blanding” que es el método de preparación directo en el vaso y el “shaking” que es la técnica por batido en la coctelera. La ventaja de utilizar estas técnicas de preparación es que son rápidos y sencillos, ya que se utilizarán pocas herramientas de trabajo para poder presentar como tal la bebida al cliente.

Metodología

La manera de preparar este óleo saccharum es la siguiente:

Se pela el cítrico a escoger, ya sea limón, naranja, toronja, pomelo, lima, mandarina, satsumas, limquat/kumquat. (Yara, 2022) En el momento de pelar los cítricos se debe de tener cuidado de pelar solo la parte superior con color de la cascara y no la parte blanca.

Una vez obtenida la cascara, agregarla en un vaso junto con el azúcar. La cantidad de azúcar necesaria varía dependiendo de la cantidad de cascara a obtener, pero en promedio la cantidad necesaria de azúcar es tres veces más que la cantidad de la cáscara de limón, por ejemplo; un limón de tamaño mediano da alrededor de 20 gramos de cáscara, por lo tanto, la cantidad de azúcar necesaria para esa cantidad de cáscara de limón es de 60 gramos de azúcar. Una recomendación es que el azúcar sea lo más fina posible, pero que no sea azúcar impalpable. Una vez agregada el azúcar se macera con ayuda de un mortero la cascara para poder extraer sus aceites y esencias.

Cuando se termine de macerar todo, se debe de dejar reposar en un lugar fresco y tapado, preferiblemente en una nevera y en una bolsa plástica y al vacío. Una buena recomendación a tener en cuenta es que en cuanto más tiempo se le deje reposar mejor será el resultado, pero se le puede llegar a usar el óleo de manera inmediata de ser necesario, pero sólo en casos en los que se requiera de verdad. Si se puede preparar con anticipación lo mejor es que tengan como mínimo dos horas de reposo, estaría listo para usarse después de las doce hasta las 24 horas de reposo; pero igualmente se puede llegar a dejar reposar más tiempo si la preparación se encuentra en buen estado y si se conserva de la manera correcta. (Rubén Hernández, 2020) (Lagalla, 2021)

En caso de que se llegue a necesitar una gran cantidad del óleo, se puede agregar un poco de agua o zumo del cítrico a la mezcla tanto para acelerar el proceso y para ayudar a que rinda un poco más la mezcla. (Lagalla, 2021) el resultado obtenido al terminar la preparación será un almíbar aromático y lleno de sabor listo para disfrutarse en bebidas.

Una buena manera de dar un toque extra a las bebidas en general es agregando ya sea especias o hiervas aromáticas. Una gran opción serían los siguientes: menta, hierbabuena, romero, tomillo, limoncillo, apio, hinojo, manzanilla, lavanda, rosas, pimienta, cardamomo, canela, anís, clavos, jengibre, vainilla, nuez moscada, tila y entre otros. (Amezua, 2019) (Diagueo, 2022)

Imagen 1: óleo saccharum



Fuente: (Autor, 2022)

Resultados de la encuesta

Imagen 2: Resultado de la encuesta

¿Qué suele hacer con los residuos orgánicos de su cocina después de cocinar?

52 respuestas



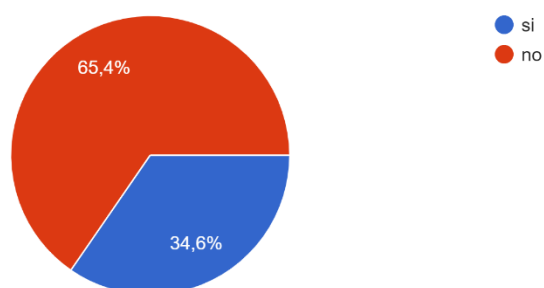
Fuente: (Autor, 2022)

Se puede concluir que poco más de la mitad del total de la gente encuestada no separa de manera adecuada los residuos y que tira todos los desechos juntos.

Imagen 3: Resultado de la encuesta

¿Sabía usted que los residuos orgánicos generan gas metano sin la presencia de oxígeno y que este es 23 veces más tóxico que el CO₂?

52 respuestas

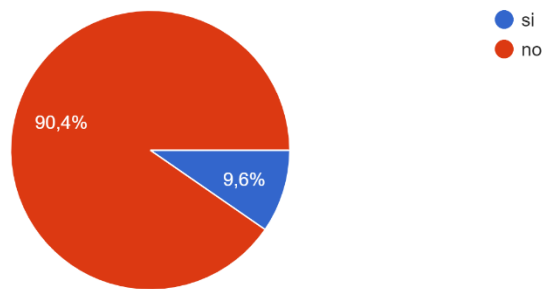


Fuente: (Autor, 2022)

Se puede concluir que el 65% del total de las personas encuestadas no estaban enteradas de toda la contaminación que pueden llegar a generar los residuos orgánicos; mientras que el otro 34% de las personas si sabía.

Imagen 4: Resultado de la encuesta

¿Sabe qué es el óleo saccharum?
52 respuestas

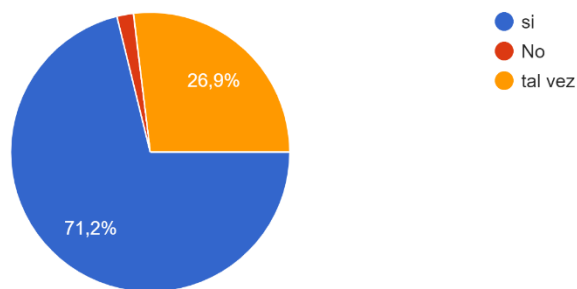


Fuente: (Autor, 2022)

Se puede concluir que el 90% del total de las personas encuestadas no saben lo que es el óleo saccharum mientras el 9% de personas sí.

Imagen 5: Resultado de la encuesta

¿Le interesaría probarlo?
52 respuestas



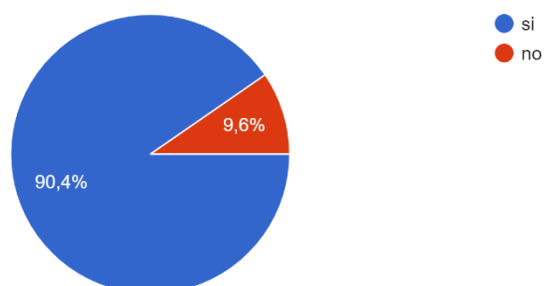
Fuente: (Autor, 2022)

Se puede concluir que más del 71% del total de las personas encuestadas están interesadas en probar el óleo saccharum. El 26% votó por la opción de tal vez y un 1% de las personas no.

Imagen 6: Resultado de la encuesta

¿Le gustan los cócteles?

52 respuestas



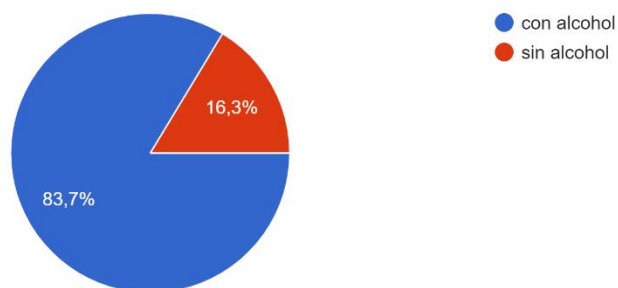
Fuente: (Autor, 2022)

Se puede concluir que al 90% del total de personas encuestadas les gustan los cócteles; mientras el 9% de los encuestados no les gustan los cócteles.

Imagen 7: Resultado de la encuesta

Si su respuesta en la pregunta anterior fue si ¿cómo los prefiere?

49 respuestas



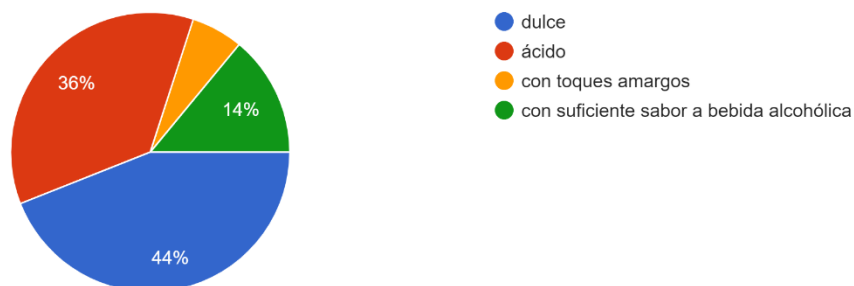
Fuente: (Autor, 2022)

Se puede concluir que más del 83% del total de personas encuestadas prefieren los cócteles con alcohol y el 16% de personas restantes los prefieren sin alcohol.

Imagen 8: Resultado de la encuesta

¿Qué tipo de cóctel prefiere?

50 respuestas



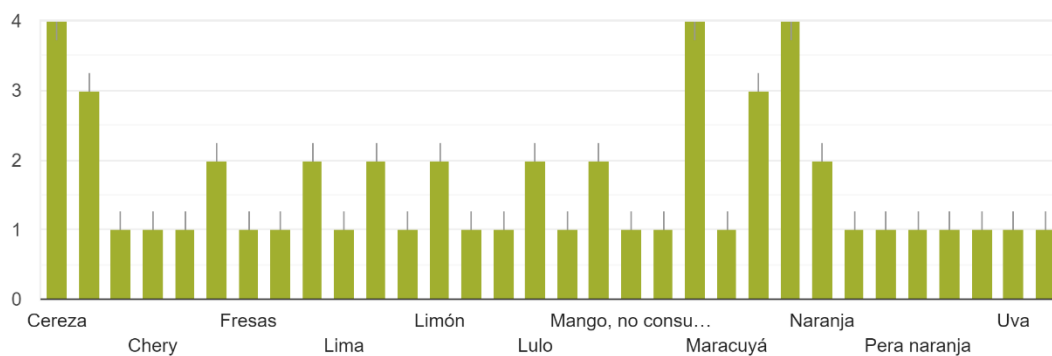
Fuente: (Autor, 2022)

Se puede concluir que el 44% de personas encuestadas en total prefieren los cócteles dulces, el 36% ácidos, el 14% con bastante bebida alcohólica y el 6% restante prefiere los cócteles con toques amargos.

Imagen 9: Resultado de la encuesta

¿Qué fruta prefiere o es su favorita en un cóctel?

52 respuestas

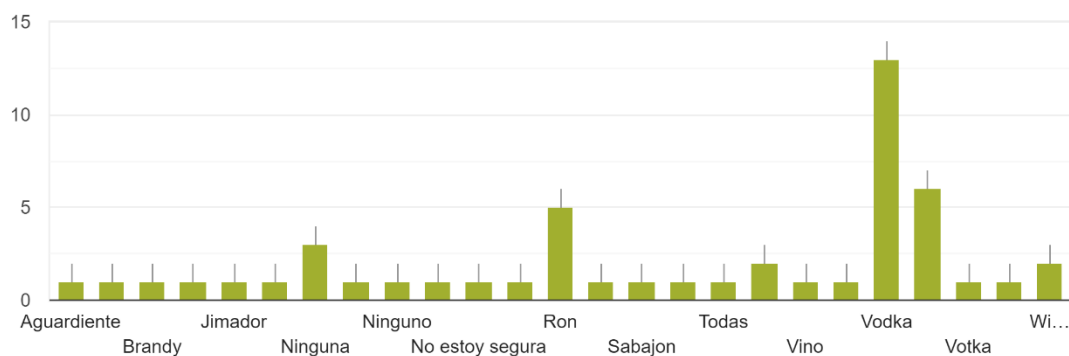


Fuente: (Autor, 2022)

Se puede concluir que las frutas que prefirieron las personas encuestadas fueron las naranjas, las cerezas, el limón, el maracuyá, las fresas, el mango, la piña, el kiwi, el mango, el lulo, el durazno, la frambuesa, la manzana, la lima, los arándanos, la uva y la sandía. Según esto; se puede concluir que las frutas más repetidas fueron las naranjas, las cerezas, los limones, el maracuyá y las fresas respectivamente.

Imagen 10: Resultado de la encuesta

Qué tipo de licor o bebida alcohólica prefiere en los cócteles
50 respuestas



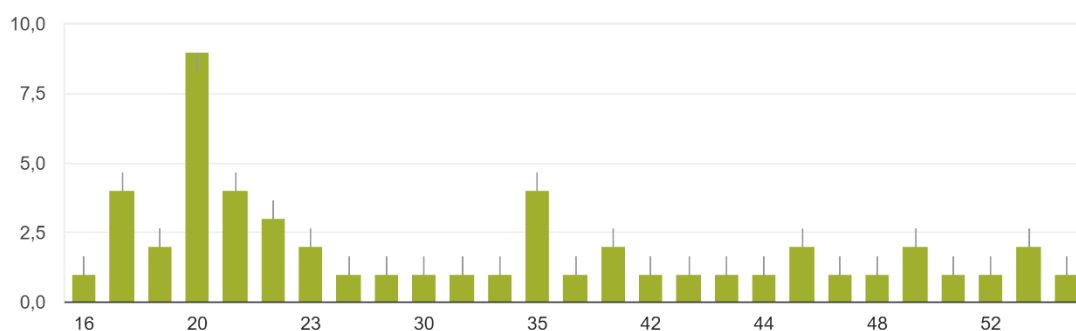
Fuente: (Autor, 2022)

Se puede concluir que gran parte de las personas encuestadas prefieren el vodka, el ron, el whiskey y el aguardiente en los cócteles respectivamente.

Imagen 11: Resultado de la encuesta

Edad

52 respuestas



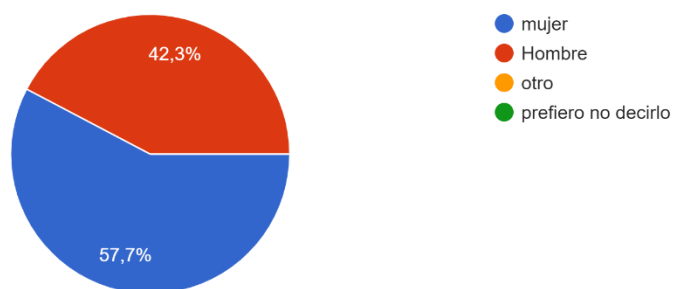
Fuente: (Autor, 2022)

Se puede concluir que la encuesta fue realizada por personas de edades muy variadas, siendo la persona más joven con 16 años y la mayor de 58 años de edad. El 17% de las personas tienen 20 años; siendo esta la edad más frecuente en los encuestados.

Imagen 12: Resultado de la encuesta

Sexo

52 respuestas



Fuente: (Autor, 2022)

Se puede concluir que el 57% del total de las personas encuestadas son mujeres y que el 42% de personas restantes son hombres.

Tabla 1: Ficha técnica

		Nombre de la preparación Mojito	Fotografía 
Actividad curricular:	Práctica empresarial	Rendimiento:	1 porción
Docente:	Juan Ramos	Semestre:	Sexto
Estudiante:	Konchita Maca		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Ron blanco	2	Onza
Limón	1	Onza
Óleo	1	Onza
Hierbabuena	10	Hojas
Menta	10	Hojas
Soda	40	Mililitros
Hielos	114	Gramos
Preparación		
• En la coctelera poner el jugo de limón, el ron, el óleo, la hierbabuena y la menta. • Tapar muy bien la coctelera y batir muy bien por 30 segundos. • llenar el vaso de presentación con hielos y verter todo el líquido de la coctelera en el vaso con ayuda de un colador para que no pasen los sólidos. • Completar el resto del vaso con soda. • Decorar con hierbabuena y rodaja de limón.		

Fuente: (Autor, 2022) **Imagen 13:** (Autor, 2022)

Mojito costos

Imagen 14:

Nombre del plato	mojito		
Precio estimado			
Iva (19%)			
Impoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$	12.000,00	
Costo Total	\$	2.025,60	
Costo Marginal	%	15,58	
Margen neto en pes	\$	10.974,40	
Margen neto (%)			

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 15:

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
óleo saccharum	30	\$ 10,00	\$ 300,00
TOTAL			\$ 300,00

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 16:

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	6,00	\$ 90,00
arrendamiento	30	18,52	\$ 555,60
Gas	0	477	\$ -
Electricidad	15	72	\$ 1.080,00
Agua	0	96	\$ -
TOTAL			\$ 1.725,60

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 17:

mojito	(mL)	Unidad (300mL)					
INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	gr-ml	COSTOXUNID			
ron blanco	60	\$ 58.500	750	\$ 78	\$ 4.680		
limón	30	\$ 1.740	500	\$ 3	\$ 104		
hierbabuena	3	\$ 2.500	250	\$ 10	\$ 30		
menta	1	\$ 3.000	250	\$ 12	\$ 12		
óleo	30	\$ 4.200	420	\$ 10	\$ 300		
soda	40	\$ 3.100	500	\$ 6	\$ 248		
hielo	114	\$ 5.100	3000	\$ 2	\$ 194		
					\$ 5.568		

Fuente: (Autor, 2022)

Tabla 2: Ficha técnica

		Nombre de la preparación Vodckatini con pepino		Fotografía 	
Actividad curricular:	Práctica empresarial		Rendimiento:	1 porción	
Docente:	Juan Ramos		Semestre:	Sexto	
Estudiante:	Konchita Maca				

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Vodka	2	Onzas
Vermut blanco	1	Dash
Pepino en rodajas	6	Unidades
Azúcar	1	Cucharada
Limón	1	Onza
Óleo	1	Onza
Hielo	114	Gramos
Preparación		
- En la coctelera poner 5 rodajas de pepino y macerar. - Una vez macerado el pepino verter el jugo de limón, el vodka, el óleo, el dah de vermut, la azúcar y el hielo. - Tapar muy bien la coctelera y batir muy bien por 30 segundos.		

- llenar el vaso de presentación con hielos y verter todo el líquido de la coctelera en el vaso.
- Decorar con rodajas de pepino y rodaja de limón.

Fuente: (Autor, 2022) **Imagen 18:** (Autor, 2022)

Vodkatini con pepino costos

Imagen 19:

Nombre del plato	vodkatini de pepino	
Precio estimado		
Iva (19%)		
Impoconsumo (8%)		
Precio al Público	\$	13.000,00
Costo Total	\$	2.025,60
Costo Marginal	%	16,88
Margen neto en pesi	\$	9.974,40
Margen neto (%)		

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 20:

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
óleo saccharum	30	\$ 10,00	\$ 300,00
TOTAL			\$ 300,00

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 21:

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	6,00	\$ 90,00
arrendamiento	30	18,52	\$ 555,60
Gas	0	477	\$ -
Electricidad	15	72	\$ 1.080,00
Agua	0	96	\$ -
TOTAL			\$ 1.725,60

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 22:

Vodkatini con pepino (mL)		Unidad (300mL)			
INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	gr-ml	COSTO	UNID
Vodka	60	\$ 73.900	700	\$ 106	\$ 6.360
azucar	5	\$ 4.200	1000	\$ 4	\$ 21
pepino	25	\$ 2.800	500	\$ 6	\$ 140
limón	30	\$ 1.740	500	\$ 3	\$ 104
oleo	30	\$ 4.200	420	\$ 10	\$ 300
vermut	15	\$ 54.600	950	\$ 57	\$ 862
hielo	114	\$ 5.100	3000	\$ 2	\$ 194
					\$ 7.981

Fuente: (Autor, 2022)

Tabla 3: Ficha técnica

		Nombre de la preparación Caipiroska		Fotografía 
Actividad curricular:	Práctica empresarial	Rendimiento:	1 porción	
Docente:	Juan Ramos	Semestre:	Sexto	
Estudiante:	Konchita Maca			

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Vodka	2	Onzas
limón	1	Unidad
Óleo	1	Onza
Azúcar	3	Gramos
Hielo	114	Gramos
Preparación		
• Poner en la coctelera el limón cortado en sextos junto con el azúcar y macerar muy bien. • Una vez macerado muy bien el limón verter el vodka, el óleo y el hielo. • Poner la tapa a la coctelera y batir muy bien por 30 segundos. • Llenar el vaso de presentación con hielo y decorar con limón. • Con ayuda de un colador verter todo el líquido en el vaso.		

Fuente: (Autor, 2022) **Imagen 23:** (Autor, 2022)

Caipiroska costos

Imagen 24:

Nombre del plato	caipiroska
Precio estimado	
Iva (19%)	
Impoconsumo (8%)	
Precio al Público	\$ 12.000,00
Costo Total	\$ 2.025,60
Costo Marginal	% 17,61
Margen neto en peso	\$ 9.474,40
Margen neto (%)	

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 25:

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
óleo saccharum	30	\$ 10,00	\$ 300,00
TOTAL			\$ 300,00

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 26:

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	6,00	\$ 90,00
arrendamiento	30	18,52	\$ 555,60
Gas	0	477	\$ -
Electricidad	15	72	\$ 1.080,00
Agua	0	96	\$ -
TOTAL			\$ 1.725,60

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 27:

[illegible]

Fuente: (Autor, 2022)

Tabla 4: Ficha técnica

		Nombre de la preparación Daiquiri		Fotografía 	
Actividad curricular:	Práctica empresarial	Rendimiento:	1 porción		
Docente:	Juan Ramos	Semestre:	Sexto		
Estudiante:	Konchita Maca				

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Ron blanco	2	Onza
Limón	1	Onza
Rodaja de limón	1	Unidad
Óleo	1	Onza
Azúcar	1	Cucharada
Hielo	114	Gramos
Preparación		
• En la coctelera poner el ron, el jugo de limón, el óleo, la azúcar y suficiente hielo. • Cerrar muy bien la coctelera y batir por 30 segundos.		

- Verter el líquido en la copa de presentación y decorar con rodaja de limón.

Fuente: (Autor, 2022) **Imagen 28:** (Autor, 2022)

Daikiri costos

Imagen 29:

Nombre del plato	daikiri
Precio estimado	
Iva (19%)	
Impoconsumo (8%)	
Precio al Público	\$ 12.000,00
Costo Total	\$ 2.025,60
Costo Marginal	% 20,26
Margen neto en peso	\$ 7.974,40
Margen neto (%)	

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 30:

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
óleo saccharum	30	\$ 10,00	\$ 300,00
TOTAL			\$ 300,00

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 31:

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	6,00	\$ 90,00
arrendamiento	30	18,52	\$ 555,60
Gas	0	477	\$ -
Electricidad	15	72	\$ 1.080,00
Agua	0	96	\$ -
TOTAL			\$ 1.725,60

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 32:

[illegible]

Fuente: (Autor, 2022)

Tabla 5: Ficha técnica

		Nombre de la preparación Mai Tai		Fotografía 	
Actividad curricular:		Práctica empresarial		Rendimiento:	
Docente:		Juan Ramos		Semestre:	
Estudiante:		Konchita Maca			

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Ron oscuro	2	Onzas
Amaretto	1	Onza
Limón	1	Onza
Óleo	1	Onza
Jugo de piña	3	Onza
Triangulo de piña	1	Unidad
Cereza	1	Unidad
Granadina	1	Dash
Hielo	114	Gramos
Preparación		
• En la coctelera poner el ron, el amaretto, el jugo de limón, el jugo de piña y hielo. • Cerrar muy bien la coctelera y batir pro 30 segundos. • Llenar el vaso de presentación con hielo verter el liquido en el vaso.		

- Por último, agregar el dash de granadina y decorar con el triángulo de piña y la cereza.

Fuente: (Autor, 2022) **imagen 33:** (Coctelero)

Mai Tai costos

Imagen 34:

Nombre del plato	maitai		
Precio estimado			
Iva (19%)			
Impoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$	12 000,00	
Costo Total	\$	2.025,60	
Costo Marginal	%	16,88	
Margen neto en peso	\$	9.974,40	
Margen neto (%)			

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 35:

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
óleo saccharum	30	\$ 10,00	\$ 300,00
TOTAL			\$ 300,00

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 36:

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	6,00	\$ 90,00
arrendamiento	30	18,52	\$ 555,60
Gas	0	477	\$ -
Electricidad	15	72	\$ 1.080,00
Agua	0	96	\$ -
TOTAL			\$ 1.725,60

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 37:

mai tai	(ml)	Unidad (300ml)					
INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	gr-ml	COSTOXUNID			
ron oscuro	60	\$ 26.000	370	\$ 70	\$ 4.216		
limón	30	\$ 1.740	500	\$ 3	\$ 104		
amaretto	15	\$ 56.900	750	\$ 76	\$ 1.138		
oleo	30	\$ 1.000	125	\$ 8	\$ 240		
hielo	114	\$ 5.100	3000	\$ 2	\$ 194		
cerezas	30	\$ 4.550	250	\$ 18	\$ 546		
granadina	15	\$ 29.000	1000	\$ 29	\$ 435		
piña	100	\$ 2.800	1800	\$ 2	\$ 156		
					\$ 7.029		

Fuente: (Autor, 2022)

Tabla 6: Ficha técnica

		Nombre de la preparación Red essence		Fotografía 	
Actividad curricular:	Práctica empresarial		Rendimiento:	1 porción	
Docente:	Juan Ramos		Semestre:	Sexto	
Estudiante:	Konchita Maca				

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Flor de Jamaica	5	Unidades
Pulpa de tamarindo	2	Onzas
Hierbabuena	5	Hojas
Limón	1	Onza
Óleo	1	Onza
Soda	40	Mililitros
Hielo	114	Gramos
Preparación		
- Infundir con un poco de agua caliente la flor de Jamaica y dejar enfriar. - Llenar de hielos el vaso de presentación y verter directamente la pulpa de tamarindo, la infusión de flor de Jamaica, el óleo y el jugo de limón. Completar el vaso con la soda.		

Fuente: (Autor, 2022) **Imagen 38:** (Autor, 2022)

Red Essence costos

Imagen 39:

Nombre del plato	red essence	
Precio estimado		
Iva (19%)		
Impoconsumo (8%)		
Precio al Público	\$	9.500,00
Costo Total	\$	2.025,60
Costo Marginal	%	25,32
Margen neto en peso	\$	5.974,40
Margen neto (%)		

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 40:

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
óleo saccharum	30	\$ 10,00	\$ 300,00
TOTAL			\$ 300,00

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 41:

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	6,00	\$ 90,00
arrendamiento	30	18,52	\$ 555,60
Gas	0	477	\$ -
Electricidad	15	72	\$ 1.080,00
Agua	0	96	\$ -
TOTAL			\$ 1.725,60

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 42:

red essence	(ml)	Unidad (300ml)				
INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	gr-ml	COSTO	XUNID	
jamaica	5	\$ 5.600	30	\$ 106	\$ 530	
tamarindo	20	\$ 2.700	200	\$ 14	\$ 270	
limón	30	\$ 1.740	500	\$ 3	\$ 104	
oleo	30	\$ 1.000	125	\$ 8	\$ 240	
hielo	114	\$ 5.100	3000	\$ 2	\$ 194	
hierbabuena	3	\$ 2.500	250	\$ 10	\$ 30	
menta	1	\$ 3.000	250	\$ 12	\$ 12	
soda	45	\$ 3.100	500	\$ 6	\$ 279	
					\$ 1.659	

Fuente: (Autor, 2022)

Tabla 7: Ficha técnica

		Nombre de la preparación Fresh mango	Fotografía 
Actividad curricular:	Práctica empresarial	Rendimiento:	1 porción
Docente:	Juan Ramos	Semestre:	Sexto
Estudiante:	Konchita Maca		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Pulpa de mango	2	Onzas
Hierbabuena	5	Hojas
Menta	5	Hojas
Limón	1	Onza
Naranja	1	Onza
Óleo	1	Onza
Soda	45	Mililitros
Hielo	114	Gramos
Preparación		
- En la coctelera poner el hielo, la pulpa de mango, las hojas de menta y hierbabuena, el jugo de limón, el jugo de naranja y el óleo. - Cerrar muy bien la coctelera y batir por 30 segundos. - En el vaso de presentación poner hielo y verter la mezcla. Completar el vaso con soda.		

- Decorar con rodaja de limón y hierbabuena

Fuente: (Autor, 2022) **Imagen 43:** (DanielHG)

Fresh Mango costos

Imagen 44:

Nombre del plato	fresh mango		
Precio estimado			
Iva (19%)			
Impoconsumo (8%)			
Precio al Público	\$		9.500,00
Costo Total	\$	2.025,60	
Costo Marginal	%	25,32	
Margen neto en peso	\$	5.974,40	
Margen neto (%)			

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 45:

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
óleo saccharum	30	\$ 10,00	\$ 300,00
TOTAL			\$ 300,00

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 46:

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	6,00	\$ 90,00
arrendamiento	30	18,52	\$ 555,60
Gas	0	477	\$ -
Electricidad	15	72	\$ 1.080,00
Agua	0	96	\$ -
TOTAL			\$ 1.725,60

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 47:

fresh mango	(ml)	Unidad (300ml)				
INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	gr-ml	COSTO	UNID	
						\$ -
mango	40	\$ 3.000	500	\$ 6		\$ 240
limón	30	\$ 1.740	500	\$ 3		\$ 104
oleo	30	\$ 1.000	125	\$ 8		\$ 240
hielo	114	\$ 5.100	3000	\$ 2		\$ 194
hierbabuena	3	\$ 2.500	250	\$ 10		\$ 30
menta	1	\$ 3.000	250	\$ 12		\$ 12
soda	45	\$ 3.100	500	\$ 6		\$ 279
						\$ 1.099

Fuente: (Autor, 2022)

Tabla 8: Ficha técnica costos

		Nombre de la preparación bye bye flu	Fotografía 
Actividad curricular:	Práctica empresarial	Rendimiento:	1 porción
Docente:	Juan Ramos	Semestre:	Sexto
Estudiante:	Konchita Maca		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Pulpa de lulo	2	Onzas
Jengibre	2	Gramos
Canela entera	1	Unidad
Limón	1	Onza
Óleo	1	Onza
Hierbabuena	5	Hojas
Menta	5	Hojas
Hielo	114	Gramos
Soda	40	Mililitros
Preparación		
con ayuda de un poco de agua caliente infundonar la canela y en jengibre.		

- Poner en la coctelera suficiente hielo, la infusión, el óleo, el jugo de limón, la menta y la hierbabuena.
- Cerrar muy bien la coctelera y batir por 30 segundos.
- Llenar el vaso de presentación con hielo y verter el líquido.

Fuente: (Autor, 2022) **Imagen 48:** (Autor, 2022)

Bye bye Flu costos

Imagen 49:

Nombre del plato	bye bye flu
Precio estimado	
Iva (19%)	
Impoconsumo (8%)	
Precio al Público	\$ 9.500,00
Costo Total	\$ 2.025,60
Costo Marginal	% 25,32
Margen neto en pes	\$ 5.974.40
Margen neto (%)	

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 50:

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
óleo saccharum	30	\$ 10,00	\$ 300,00
TOTAL			\$ 300,00

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 51:

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	6,00	\$ 90,00
arrendamiento	30	18,52	\$ 555,60
Gas	0	477	\$ -
Electricidad	15	72	\$ 1.080,00
Agua	0	96	\$ -
TOTAL			\$ 1.725,60

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 52:

bye bye flu	(mL)	Unidad (300mL)				
INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	gr-ml	COSTO	XUNID	
lulo	60	\$ 4.700	500	\$ 9	\$ 564	
jengibre	15	\$ 8.500	100	\$ 85	\$ 1.275	
limón	30	\$ 1.740	500	\$ 3	\$ 104	
oleo	30	\$ 1.000	125	\$ 8	\$ 240	
hielo	114	\$ 5.100	3000	\$ 2	\$ 194	
hierbabuena	3	\$ 2.500	250	\$ 10	\$ 30	
menta	1	\$ 3.000	250	\$ 12	\$ 12	
soda	45	\$ 3.100	500	\$ 6	\$ 279	
					\$ 2.698	

Fuente: (Autor, 2022)

Tabla 9: Ficha técnica

		Nombre de la preparación Red as wine	Fotografía 
Actividad curricular:	Práctica empresarial	Rendimiento:	1 porción
Docente:	Juan Ramos	Semestre:	Sexto
Estudiante:	Konchita Maca		

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Fresas	60	Gramos
Cereza	9	Gramos
Limón	1	Onza
Óleo	1	Onza
Menta	10	Unidades
Hierbabuena	10	Unidades
Granadina	1/2	Onza

Soda	40	Mililitros
Hielo	114	Gramos
Preparación		
• En la coctelera poner las fresas y las cerezas. Macerar muy bien. • Agregar el jugo de limón, el óleo, la menta, la hierbabuena y hielo. • Tapar muy bien y batir por 30 segundos. • Llenar el vaso de presentación con hielo y verter el líquido. • Completar la bebida con soda y decorar con rodaja de limón y una cereza.		

Fuente: (Autor, 2022) **Imagen 53:** (Autor, 2022)

Red as Wine costos

Imagen 54:

Nombre del plato	red as wine
Precio estimado	
Iva (19%)	
Impoconsumo (8%)	
Precio al Público	\$ 12.000,00
Costo Total	\$ 2.025,60
Costo Marginal	% 16,88
Margen neto en peso	\$ 9.974,40
Margen neto (%)	

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 55:

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
óleo saccharum	30	\$ 10,00	\$ 300,00
TOTAL			\$ 300,00

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 56:

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	6,00	\$ 90,00
arrendamiento	30	18,52	\$ 555,60
Gas	0	477	\$ -
Electricidad	15	72	\$ 1.080,00
Agua	0	96	\$ -
TOTAL			\$ 1.725,60

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 57:

red as wine	(ml)	Unidad (300ml)				
INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	gr-ml	COSTO	UNID	
fresa	60	\$ 4.600	500	\$ 70	\$ 4.216	
cerezas	9	\$ 4.550	250	\$ 3	\$ 31	
limón	30	\$ 1.740	500	\$ 76	\$ 2.276	
oleo	30	\$ 1.000	125	\$ 8	\$ 240	
hielo	114	\$ 5.100	3000	\$ 2	\$ 194	
hierbabuena	3	\$ 2.500	250	\$ 18	\$ 55	
menta	1	\$ 3.000	250	\$ 29	\$ 29	
granadina	15	\$ 29.000	1000	\$ 2	\$ 23	
soda	45	\$ 3.100	500	\$ 2	\$ 70	
					\$ 7.134	

Fuente: (Autor, 2022)

Tabla 10: Ficha técnica

		Nombre de la preparación Green fresh		Fotografía 	
Actividad curricular:	Práctica empresarial		Rendimiento:	1 porción	
Docente:	Juan Ramos		Semestre:	Sexto	
Estudiante:	Konchita Maca				

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Kiwi	1	Unidad
Manzana verde	20	Gramos

Limón	1	Onza
Óleo	1	Onza
Hierbabuena	5	Hojas
Menta	5	Hojas
Soda	40	Mililitros
Hielo	114	Gramos
Preparación		
• Sacar las rodajas del kiwi y la manzana. • Macerar en el vaso de presentación el kiwi y las hojas de menta y hierbabuena. • Agregar hielo, el limón, el óleo, y la manzana verde. • Completar el vaso con soda y decorar con cascara de limón.		

Fuente: (Autor, 2022) **Imagen 58:** (Autor, 2022)

Green Fresh costos

Imagen 59:

Nombre del plato	green fresh
Precio estimado	
Iva (19%)	
Impoconsumo (8%)	
Precio al Público	\$ 9.500,00
Costo Total	\$ 2.025,60
Costo Marginal	% 21,32
Margen neto en peso	\$ 7.474,40
Margen neto (%)	

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 60:

Ingredientes Primarios			
Producto	Cantidad (gr/ml)	Costo x unidad de medida	Costo total
óleo saccharum	30	\$ 10,00	\$ 300,00
TOTAL			\$ 300,00

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 61:

Costos fijos			
Nombres	Cantidad (hrs, Kw, cc)	Costo x unidad de medida	Costo total
MOD (Preparación)	15	6.00	\$ 90,00
arrendamiento	30	18.52	\$ 555,60
Gas	0	477	\$ -
Electricidad	15	72	\$ 1.080,00
Agua	0	96	\$ -
TOTAL			\$ 1.725,60

Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 62:

green fresh	(ml)	Unidad (300ml)				
INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO	gr-ml	COSTO	XUNID	
manzana verde	30	\$ 3.900	500	\$ 8	\$ 234	
kiwi	80	\$ 9.900	500	\$ 20	\$ 1.584	
limón	30	\$ 1.740	500	\$ 3	\$ 104	
oleo	30	\$ 1.000	125	\$ 8	\$ 240	
hielo	114	\$ 5.100	3000	\$ 2	\$ 194	
hierbabuena	3	\$ 2.500	250	\$ 10	\$ 30	
menta	1	\$ 3.000	250	\$ 12	\$ 12	
soda	45	\$ 3.100	500	\$ 6	\$ 279	
						\$ 2.677

Fuente: (Autor, 2022)

Tablas nutricionales

Tabla 11

Información nutricional del limón

Cantidad por 100g

Calorías 29

Grasas totales 0.3g

Ácidos grasos saturados 0g

Colesterol 0mg

Sodio 2mg

Potasio 138mg

Carbohidratos 9g

Fibras alimentarias 2.8g

Azúcares 2.5g

Proteínas 1.1g

Vitamina C 53mg

Hierro 0.6mg

Vitamina B6 0.1mg

Magnesio 8mg

Calcio 26mg

Vitamina D

Vitamina B12

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 12

Información nutricional manzana verde

Cantidad por 100g

Calorías 52

Grasas totales 0.2g

Ácidos grasos saturados 0mg

Colesterol 0mg

Sodio 1mg

Potasio 107mg

Carbohidratos 14g

Fibras alimentarias 2.4g

Azúcares 10g

Proteínas 0.3g

Vitamina C 4.6mg

Vitamina E 0.18mg

Hierro 0.1mg

Vitamina B6 0mg

Magnesio 5mg

Fósforo 11mg

Calcio 6mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 13

Información nutricional del kiwi

Cantidad por 100g

Calorías 61

Grasas totales 0.5g

Ácidos grasos saturados 0g

Colesterol 0mg

Sodio 3mg

Potasio 312mg

Carbohidratos 15g

Fibras alimentarias 3g

Azúcares 9g

Proteínas 1.1g

Vitamina C 92.7mg

Hierro 0.3mg

Vitamina B6 0.1mg

Magnesio 17mg

Calcio 34mg

Vitamina D 0

Vitamina B12 0

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 14

Información nutricional del lulo

Cantidad por 100g

Calorías 25

Grasas totales 0.2g

Sodio 4mg

Potasio 200mg

Carbohidratos 6g

Fibras alimentarias 1.1g

Azúcares 3.7g

Proteínas 0.4g

Vitamina C 3.2mg

Hierro 0.4mg

Vitamina B6 0.1mg

Magnesio 11mh

Calcio 8mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 15

Información nutricional del tamarindo

Cantidad por 100g

Calorías 57

Grasas totales 0.6g

Sodio 28mg

Potasio 628mg

Carbohidratos 62.5g

Fibras alimentarias 5.1g

Azúcares 57.4

Proteínas 2.8g

Vitamina C 35mg

Hierro 2,8mg

Vitamina B6 0.066mg

Magnesio 92mg

Calcio 74mg

Vitamina K 2.8mg

Vitamina E 0.1mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 16

Información nutricional de las fresas

Cantidad por 100g

Calorías 33

Grasas totales 0.3g

Sodio 1mg

Potasio 153mg

Carbohidratos 7.68g

Fibras alimentarias 2g

Azúcares 4.89g

Proteínas 0,67g

Vitamina C 58.8mg

Hierro 0.41mg

Vitamina B6 0.047mg

Magnesio 13mg

Calcio 16mg

Vitamina E 0.29mg

Vitamina K 2.2mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 17

Información nutricional cerezas al marrasquino

Cantidad por 100g

Calorías 165

Grasas totales 0.2g

Ácidos grasos saturados 0mg

Sodio 4mg

Potasio 21mg

Carbohidratos 42mg

Fibras alimentarias 3.2g

Azúcares 39g

Proteínas 0.2g

Vitamina C 0mg

Hierro 0.4mg

Vitamina B6 0mg

Magnesio 4mg

Calcio 54mg

Vitamina D 0mg

Vitamina B12 0mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 18

Información nutricional de piña oro miel

Cantidad por 100g

Calorías 50

Grasas totales 0.12g

Sodio 1mg

Potasio 109mg

Carbohidratos 13g

Fibras alimentarias 1.4g

Azúcares 10g

Proteínas 0.54g

Vitamina C 47.8g

Hierro 0.3mg

Vitamina B6 0.1mg

Magnesio 12mg

Calcio 13mg

Zinc 0.12 mg

Vitamina B6 0.112mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 19

Información nutricional de mango

Cantidad por 100g

Calorías 60

Grasas totales 0.4g

Ácidos grasos saturados 0.1g

Colesterol 0mg

Sodio 1mg

Potasio 168mg

Carbohidratos 15g

Fibras alimentarias 1.6g

Azúcares 14g

Proteínas 0.8g

Vitamina C 36.4mg

Hierro 0.2mg

Vitamina B6 0.1mg

Magnesio 10mg

Calcio 11mg

Vitamina D 0mg

Vitamina B12 0mg

(Paula Gregorio Emma Manuel

Mazquiaran , 2018)

Tabla 20

Información nutricional del pepino

Cantidad por 100g

Calorías 16

Grasas totales 0.11g

Sodio 2mg

Potasio 147mg

Carbohidratos 3.63g

Fibras alimentarias 0.5g

Azúcares 1.67g

Proteínas 0.65g

Vitamina C 2.8mg

Hierro 0.28mg

Vitamina B6 0.04mg

Magnesio 13mg

Calcio 16mg

Fósforo 24mg

Zinc 0.2mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 21

Información nutricional del jengibre

Cantidad por 100g

Calorías 80

Grasas totales 0.8g

Ácidos grasos saturados 0.2g

Colesterol 0mg

Sodio 13mg

Potasio 415mg

Carbohidratos 18g

Fibras alimentarias 2g

Azúcares 1.7g

Proteínas 1.8g

Vitamina C 5mg

Hierro 0.6mg

Vitamina B6 0.2mg

Magnesio 43mg

Calcio 114mg

Zinc 3.64mg

Vitamina B6 0.626mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 22

Información nutricional de la Jamaica

Cantidad por 100g

Calorías 49

Grasas totales 0.64g

Sodio 6mg

Potasio 208mg

Carbohidratos 11.31g

Proteínas 0,96g

Vitamina C 12mg

Hierro 1.48mg

Vitamina B6

Magnesio 51mg

Calcio 215mg

Fósforo 37mg

Vitamina A 14mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 23

Información nutricional de hierbabuena

Cantidad por 100g

Calorías 44

Grasas totales 0.7g

Sodio 30mg

Potasio 458mg

Carbohidratos 8g

Fibras alimentarias 7g

Proteínas 3.3g

Vitamina C 13.3mg

Hierro 11.9mg

Vitamina B6 0.2mg

Magnesio 63mg

Calcio 199mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 24

Información nutricional de menta

Cantidad por 100g

Calorías 70

Grasas totales 0.9g

Ácidos grasos saturados 0.2g

Colesterol 0mg

Sodio 31mg

Potasio 569mg

Carbohidratos 15g

Fibras alimentarias 8g

Proteínas 3.8g

Vitamina C 31.8mg

Hierro 5.1mg

Vitamina B6 0.1mg

Magnesio 80mg

Calcio 243mg

Vitamina D 0mg

Vitamina B12 0mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 25

Información nutricional de canela

Cantidad por 100g

Calorías 247

Sodio 10mg

Potasio 431mg

Carbohidratos 80.59

Fibras alimentarias 53.1g

Azúcares 2.17g

Proteínas 1g

Vitamina C 3.8mg

Vitamina E 2.32mg

Hierro 8.32mg

Vitamina B6 0.158mg

Magnesio 60mg

Calcio 1002mg

Fósforo 64mg

Zinc 1.83mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 26

<i>Información nutricional ron</i>
Cantidad por 100ml
Calorías 231
Grasas totales 0
Ácidos grasos saturados 0
Colesterol 0
Sodio 1mg
Potasio 2mg
Carbohidratos 0g
Fibras alimentarias 0g
Azúcares 0g
Proteínas 0
Vitamina C 0mg
Hierro 0.1mg
Vitamina B6 0mg
Magnesio 0mg
Calcio 0mg
Vitamina D 0mg
Vitamina B12 0mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Tabla 27

Información nutricional vodka

Cantidad por 100g

Calorías 231

Grasas totales 0

Ácidos grasos saturados 0

Colesterol 0

Sodio 1mg

Potasio 1mg

Carbohidratos 0mg

Fibras alimentarias 0

Azúcares 0

Proteínas 0

Vitamina C 0mg

Hierro 0mg

Vitamina B6 0mg

Magnesio 0mg

Calcio 0mg

Vitamina D 0mg

Vitamina B12 0mg

(Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran , 2018)

Resultados alcanzados

Lo que se pudo alcanzar por medio de este proyecto fue el aprovechamiento de la características esenciales, aromatizantes y saborizantes.

En cuanto a las bebidas se logró dar un aporte de 10 cócteles en total al restaurante, siendo 5 de los cócteles con alcohol y los otros 5 sin alcohol. Sus recetas fueron determinadas a partir de la preferencia de votos de los encuestados; tales como las frutas, los tipos de licores, bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Las bebidas que fueron pedidas por los clientes fueron las siguientes:

Imagen 63: Evidencia mojito



Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 64: Evidencia vodkatini de pepino



Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 65: Evidencia caipiroska



Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 66: Evidencia daiquiri



Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 67: Evidencia red essence



Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 68: Evidencia bye bye flu



Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 69: Evidencia red as wine



Fuente: (Autor, 2022)

Imagen 70: Evidencia green fresh



Fuente: (Autor, 2022

Los clientes que probaron los cócteles afirmaron que les gustó el sabor de estos y que la selección de frutas para la línea de los cócteles les llamó la atención.

Conclusiones

- El óleo saccharum es un producto medianamente factible, debido a dos razones. Primero que todo la cantidad resultante en el producto final es muy poco con respecto a la cantidad de ingredientes y tiempo a emplear. y segundo rinde muy poco, ya que con las cáscaras de 6 limones salen alrededor de 5 onzas de óleo saccharum.
- Se logró el aprovechamiento de las propiedades aromáticas, saborizantes de las cascaras de limón para la preparación de una línea de cocteles en el restaurante Pan Cook de la ciudad de Popayán; pero, sin embargo, no se logra un aprovechamiento del 100%.
- El sabor y aroma que aporta el óleo saccharum a las bebidas es del agrado de las personas que probaron los cócteles; esto además de la selección de frutas, sodas, licores y hierbas aromatizantes que se complementan muy bien según críticas de los mismos clientes.
- En cuanto a la encuesta, se pudo tener en cuenta la opinión de personas muy variadas en cuanto a edades, ya que se contaba con personas con edades desde los 16 años hasta los 58 años de edad.

Glosario

Blanding: licuado

Dash: Término que se utiliza para referirse a un movimiento rápido de inclinación con la botella para evitar que salga mucho líquido o servir sólo un poco de líquido (García, 2010)

Inocuo: Que no hace daño

Macerar: Dejar durante un tiempo de reposo un alimento después de estrujarlo o golpearlo. (V. & Rueda, 2016)

Mixología: Término utilizado para referirse al arte de mezclar bebidas. (V. & Rueda, 2016)

Orgánico: Sustancia que tiene como componente el carbono y que forma parte de los seres vivos. (Alfaro)

Residuo: Materia o elemento considerado como desecho que no tiene suficiente valor para retenerlo. (Alfaro)

Shaking: Agitar enérgicamente (Gin, 2022)

Shaker/ coctelera: Recipiente compuesto principalmente por un vaso, una tapa y un tapón. Existen tres tipos de shaker llamados francesa, Boston y manhattan. Este sirve para mezclar los cocteles de manera efectiva y rápida. (Academy, 2020)

Referencias

- Academy, M. (2020). *VOCABULARIO BÁSICO DE UN BARTENDER*. Mixologist .
- Alfaro, J. E. (s.f.). *EL SUELO Y LOS ABONOS ORGÁNICOS*. Costa Rica: Sector Agro.
- Amezua, C. M. (2019). *Bitters o amargos , sabor y aroma para tus cócteles*. Madrid: Alambique.
- Cantinerio, L. G. (2019). *HABLEMOS DEL "OLEO SACCHARUM"*. Chile .
- Coctelero, E. (s.f.). Historia del Cóctel Mai Tai. *Mai Tai*. Recetas de cócteles .
- DanielHG. (s.f.). cóctel de mango. *HG*. Gastronomía coctelería comunicación .
- Diagueo. (2022). *hiervas y flores en cocteles* . Bar -academi .
- García, J. H. (2010). *CÓCTELES PARA TODOS*. Todo Recurso.

Gin, B. P. (2022). *GLOSARIO DE TÉRMINOS DE COCTELERÍA II*.

Lagalla, M. (2021). *Oleo-Saccharum: potenciar la mixología* . cocina y vino .

Martinez, A. (2003). *aceites esenciales*. Medellin : Universidad de Antiquia .

Paula Gregorio Emma Manuel Mazquiaran . (2018). *Frutas y hortalizas: Nutrición y salud en la España del siglo XXI*. Madrid : FEN: Fundación Española de la Nutrición .

Rubén Hernández, N. L. (2020). *Óleo, endulza tu coctel* . México : Crónicas del Sabor .

STANEK, A. (2015). *Por qué todo gran bartender está obsesionado con este jarabe de 2 ingredientes*. bon appétit.

V., É. E., & Rueda, D. A. (2016). *Identidad Gastronómica* . Cundinamarca: Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial .

Yara. (2022). *Tipos de cítricos* . Bogotá.

Link encuesta: