

**Propuesta de Implementación  
Nueva Carta de Bebidas Tipo Coctel En Symphony Café**



**Ary José Ordóñez**

**Corporación Universitaria UnicomfacaUCA  
Facultad de Humanidades, Artes, Ciencias Sociales Y de LaEducación  
Tecnología En Gestión Gastronómica Práctica Empresarial  
Popayán, febrero, 2023**

**Propuesta de Implementación  
Nueva Carta de Bebidas Tipo Coctel En Symphony Café**



**Ary José Ordóñez**

Presentado al docente:  
**Juan Camilo Ramos**

**Corporación Universitaria Unicomfauca**  
**Facultad de Humanidades, Artes, Ciencias Sociales Y de LaEducación**  
**Tecnología En Gestión Gastronómica Práctica Empresarial**

Popayán, febrero, 2023

### **Resumen**

El presente informe muestra los resultados de la investigación llevada a cabo en el Café Symphony, ubicado en la ciudad de Popayán. El objetivo fue identificar los gustos de consumo de los clientes del establecimiento, en el cual, se ha optado por una línea de alimentos saludable. Se presentó una propuesta de *carta de cocteles* con licor y sin licor, como una alternativa de innovar en el sector y en el café Symphony. De igual manera, se logró capacitar a los empleados en cuanto a la preparación de los cocteles y se hizo unas degustaciones, con el fin de conocer el grado de aceptación de los productos de los clientes del lugar. Finalmente, se profundizó y plasmó el conocimiento adquirido en la Corporación Universitaria Unicomfauca, se aportó mediante la creación de nuevas alternativas para el posicionamiento y desarrollo en este tipo de empresas.

***Palabras Clave:*** Innovar, Cocteles, Gustos de consumo.

## **Abstract**

This report shows the results of the investigation carried out at Café Symphony, located in the city of Popayán. The objective was to identify the consumption tastes of the clients of the establishment, in which, a line of healthy foods has been chosen. A proposal for a cocktail menu with liquor and without liquor was presented, as an alternative to innovate in the sector and in the Symphony café. In the same way, the employees were trained in the preparation of the cocktails and some tastings were made, in order to know the degree of acceptance of the products by the clients of the place. Finally, the knowledge acquired in the Unicomfacauca University Corporation was deepened and reflected, it was contributed through the creation of new alternatives for positioning and development in this type of company.

***Keywords:*** Innovate, Cocktails, Consumption tastes.

## Tabla de contenido

<b>Introducción</b> .....	8
<b>1. Justificación</b> .....	9
<b>2. Objetivos</b> .....	10
<b>2.1 Objetivo Principal</b> .....	10
2.2 Objetivos Específicos .....	10
<b>3. Reseña del Producto</b> .....	11
3.1 Historia.....	11
3.2 Innovación.....	11
3.3 Fusión (si se va a realizar).....	11
4.4 Técnicas empleadas.....	12
<b>5. Alcances</b> .....	13
<b>6. Metodología</b> .....	14
6.1 Plan de trabajo.....	15
6.1.1 Encuesta realizada sobre la aceptación de bebidas tipo coctel para el Café symphony	17
<b>Conclusiones</b> .....	31
<b>Bibliografía</b> .....	33

**Índice de Tablas**

Tabla 1 .....	15
Tabla 2 .....	16
Tabla 3 .....	17
Tabla 4 .....	21
Tabla 5 .....	23
Tabla 6 .....	23
Tabla 7 .....	24
Tabla 8 .....	25
Tabla 9 .....	25
Tabla 10 .....	26
Tabla 11 .....	26
Tabla 12 .....	27
Tabla 13 .....	27
Tabla 14 .....	28
Tabla 15 .....	28
Tabla 16 .....	29
Tabla 17 .....	29
Tabla 18 .....	30
Tabla 19 .....	30

Tabla 20 .....	31
----------------	----

## **Introducción**

El establecimiento Symphony, es un restaurante y cafetería que brindar alimentación de calidad, está ubicado en el norte de la ciudad, específicamente en la zona de clínicas y hospitales de Popayán, ofrece los servicios de desayuno, almuerzo, sanduchería, panadería, pastelería y bebidas. Es preciso mencionar que, este restaurante a lo largo de su trayectoria ha ido implementado nuevos productos con el fin de lograr satisfacer las demandas que se generan en el sector, puesto que con el crecimiento de esta zona, se ha identificado la necesidad de ofrecer al público el consumo de bebidas más elaboradas con o sin licor. En consecuencia, el presente documento plantea llevar a cabo una propuesta para ofertar una nueva carta de bebidas tipo coctel y de esta manera, satisfacer la demanda.

Cabe señalar que, para el desarrollo del proyecto se realizó una encuesta para determinar los gustos de los clientes del establecimiento, los resultados arrojan que es necesario ofrecer una carta con opciones de licor y sin licor, además, como una forma de innovación en el negocio. También, se realizó las tablas de ingredientes, valores nutricionales, proporciones y costos, y se evidencia la degustación que se efectuó con clientes y transeúntes del sector donde se ubica el Café. Del mismo modo, se incluye la propuesta de presentación de la carta y se cuenta el desarrollo de la capacitación a los empleados del lugar. Al final están las Conclusiones y las referencias bibliográficas consultadas.

## 1. Justificación

Realizar una propuesta de Carta de Cocteles para el restaurante y Cafetería Symphony, obedece a la necesidad de ofrecer una respuesta satisfactoria a los gustos del público consumidor, que busca acompañar sus alimentos con bebidas más desarrolladas, así como plantear una idea de innovación y fortalecimiento del negocio. La idea es contar con bebidas naturales con mezcla de frutas, algunas con licor, y adornadas de tal manera que se genere un impacto agradable en el consumidor, con estrategias de presentación que haga más atractivo el producto. Desde sus inicios, Symphony, ha implementado el factor saludable en sus alimentos, por lo tanto se busca realizar una carta acorde a la identificación que ha generado el negocio, se conoce el sector donde está ubicado, ya que es una zona de clínicas, la llegada de médicos, visitantes médicos y gente del común, buscan refrescar el día, invitar a un paciente, invitar a un compañero de trabajo o darse un *break* para relajar la mente y el alma.

El proyecto es consciente de la población que va desde niños hasta ancianos, las bebidas van a ser dirigidas para satisfacer la necesidad de todas las personas, por eso pueden tener o no azúcar, lo mismo pasa con el licor; el objetivo es dar opción para todos los gustos, con miras a ganar más consumidores para el establecimiento, y de esa manera fortalecer el negocio y su rentabilidad.

## 2. Objetivos

### 2.1 Objetivo Principal

- Innovar y crear a partir de los criterios de la *Mixología* productos derivados de la cocina fría en Symphony, para satisfacer las necesidades del cliente final.

### 2.2 Objetivos Específicos

- Captar nuevos mercados o mercados emergentes abasteciendo de manera oportuna y satisfactoria la demanda de bebidas más elaboradas.
- Capacitar el personal de apoyo de la empresa en la elaboración y desarrollo de nuevos productos, para motivar el fortalecimiento del talento humano.

### 3. Reseña del Producto

#### 3.1 Historia

La *mixología* es la mezcla líquidos con frutas, hierbas, aromas, entre otros, se han realizado por muchísimos años. La palabra *mixología* deriva del término en latín “mix” y del griego antiguo “*logike*”. Esta palabra emergió en el primer libro de coctelería del mundo “The Bon Vivant’s companion or how to mix drinks” (1862) de Herry Thomas, un cantinero que trabajaba en varios bares de la ciudad de *Nueva York* y es considerado uno de los padres de la mixología. De este autor sale la composición de un coctel: Base: bebida espiritual. Modificadores: licores, zumos, jugos. Aditivos: almíbar, azúcar, picante, esencia, etc. *Mixer*: mezcla y airea la bebida a través de bebidas carbonatadas, agua tónica, gaseosa, soda. Otros géneros: hielo, bloque, cubos, frappe, esfera. *Garnnish*: decoración del coctel. Complementario: está dentro del coctel y se puede consumir. Complementario exterior: esta fuera del coctel y no es comestible. Esta composición es fundamental para el buen desarrollo y construcción de un coctel.

#### 3.2 Innovación

La innovación es en la carta de bebidas, es en la mezcla de productos tradicionales del establecimiento y creando nuevas ideas de bebidas para los consumidores.

#### 3.3 Fusión (si se va a realizar)

Incorporar la parte de los cafés en preparaciones más elaboradas y así poder rotar el producto de igual manera, con el fin de lograr una rentabilidad equilibrada, con las dos opciones de bebidas en el establecimiento

#### 4.4 Técnicas empleadas

**Shaking o Batido.** Esta técnica es usada para mezclar jugos de fruta, cremas, culis entre otros, para tener una mezcla homogénea, cuando se una huevo es necesario utilizar un gusanillo como un resorte para poder lograr una preparación ideal, para esta técnica se necesita una coctelera ya sea, la clásica, francesa o tipo Boston, los ingredientes se tienen que ingresar en la coctelera, después el hielo y agitar por 7 a 10 minutos, en este proceso lo que se hace es mezclar y enfriar al mismo tiempo.

**Straining o Colado en la Coctelera.** Esta técnica, es muy utilizada con la coctelera tipo clásica ya que tiene en su composición un filtro que permite pasar solo el líquido de la preparación como tal, se recomienda utilizar hielo en cubos para que al momento de verter el líquido en el recipiente sea más eficaz.

**Stirring = Mezclado.** Esta técnica se utiliza con la cucharilla de bar, introduciéndola en el vaso donde se va a realizar la mezcla de los ingredientes que están adentro, hasta obtener la temperatura y textura correcta, se recomienda cubos de hielo para que no haya un aumento tan tapido de agua en el coctel.

**Muddling = Machacado.** Esta técnica se usa para poder sacar el sabor de las hierbas, frutas o ingredientes que sea necesario exprimir su sabor y aroma, uno de los cocteles que más utiliza esta técnica es en el mojito

**Blending = Licuado.** Esta técnica es muy utilizada para realizar los *frappes* de fruta o de café o alguna otra bebida con frutas y hielos, otros si es el deseo con licor.

**Building = Directo.** Esta técnica se utiliza para bebidas como el gin tonic, que va directo al vaso con la ginebra y el hielo y después le alarga con el agua tónica.

## **5. Alcances**

Se puede emplear en la implementación en cualquier empresa del sector gastronómico que cuente con una barra de bebidas, generando más variedad e ingresos a los establecimientos.

## 6. Metodología

Esta propuesta plantea siete pasos a desarrollar, cada uno de ellos posee un propósito en específico:

1. Presentar una propuesta al empleador, especificando el objetivo de los nuevos productos a implementar y los materiales necesarios para poder llevarla a cabo.
2. Realizar una encuesta al mayor número de clientes, acerca de si les gustaría ver en Symphony Café una propuesta nueva de bebidas con y sin licor.
3. De acuerdo a los hallazgos que arroje la encuesta y contando con la autorización del empleador, realizar la compra de los diferentes productos y utensilios necesarios para la elaboración de las bebidas.
4. Elaborar los productos y ofrecer una degustación con algunos clientes y el personal de trabajo, para poder tener en cuenta la percepción y los diferentes puntos de vista de los consumidores, con el fin de mejorar el producto y poder replantear la receta inicial.
5. Capacitar a todo el personal en la elaboración de las nuevas bebidas, ya que en la empresa todos los colaboradores tienen que estar en las condiciones para poder desarrollar todas las actividades que se desempeñan en el lugar.
6. Presentarle al empleador los resultados de las actividades efectuadas, con el fin de demostrar el grado de aceptación del producto.
7. Análisis de resultados del proyecto



**Tabla 2**

*Formato del plan de trabajo operativo para el desarrollo de la propuesta*

<b>PROGRAMA DE TECNOLOGIA</b>			
<b>INFORME PRÁCTICA EMPRESARIAL</b>			
<b>OBJETIVO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>RESULTADOS</b>	<b>% CUMPLIMIENTO</b>
Capturar nuevos mercados o mercados emergentes, es decir dentro de un nicho de consumidores para abastecer de manera oportuna y satisfactoria la demanda de bebidas más elaboradas.	<b>Actividad 1</b>	Aceptación y adaptación del proyecto	100%
	Presentar la propuesta al empleador		
	<b>Actividad 2</b>	La encuesta dejó resultados que muestran una aceptación bastante alta.	100%
	Realizar una encuesta al mayor número de clientes acerca de la implementación de un nuevo menú de bebidas en el Café Symphony		
	<b>Actividad 3</b>		
Comprar utensilios necesarios para la realización de la propuesta del nuevo menú de bebidas			
Capacitar el personal de apoyo de la empresa en la elaboración y desarrollo de nuevos productos, generando innovación para la misma empresa y de la misma manera, motivar e impulsar el crecimiento personal para un buen trabajo en equipo, lo cual trabaja de la mano con el fortalecimiento del talento humano.	<b>Actividad 4</b>	Se cumple con el objetivo de la actividad, la cual se trata de brindar información de los productos a ofrecer y tener una base de datos sobre las opiniones al respecto	100%
	Realizar una degustación a los clientes y empleados		
	<b>Actividad 5</b>	La capacitación es exitosa con los empleados de la cafetería. La atención por parte de los empleados es bastante buena y cada día mejoran el manejo de las técnicas enseñadas.	100%
	Capacitar a todo el personal en la elaboración de nuevas bebidas		
	<b>Actividad 6</b>		
Presentar al empleador los resultados de las actividades desarrolladas			
	<b>Actividad 7</b>	El empleador acepta de manera grata las actividades relacionadas con el proyecto y habla de una proyección para incorporarlo en el mes de septiembre	100%
	Análisis de resultados del proyecto		

## Imagen 1

*Plantilla de la propuesta de la carta.*



Fuente: Elaboración propia

### **6.1.1 Encuesta realizada sobre la aceptación de bebidas tipo coctel para el Café *symphony***

#### **Tabla 3**

*Gráficos de encuesta aplicada*

### ¿Cómo calificaría su experiencia general con nuestro servicio?

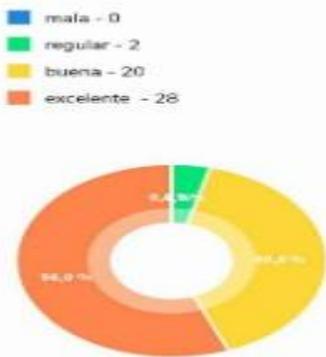
¿Cómo calificaría su experiencia general con nuestro servicio?

Resultados

Opciones	%	Conteo
mala	0,00	0
regular	4,00	2
buena	40,00	20
excelente	56,00	28

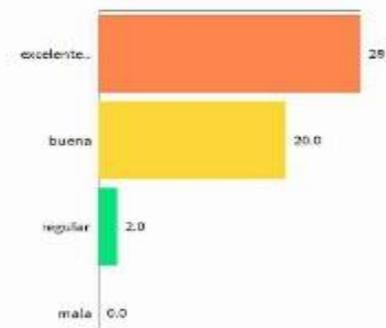
¿Cómo calificaría su experiencia general con nuestro servicio?

GRÁFICO CIRCULAR



¿Cómo calificaría su experiencia general con nuestro servicio?

GRÁFICO DE BARRAS



### ¿Se siente usted a gusto consumiendo sus bebidas en Symphony Café?

¿Se siente usted a gusto consumiendo sus bebidas en symphony café ?

Resultados

Opciones	%	Conteo
si	86,00	43
no	2,00	1
más o menos	12,00	6

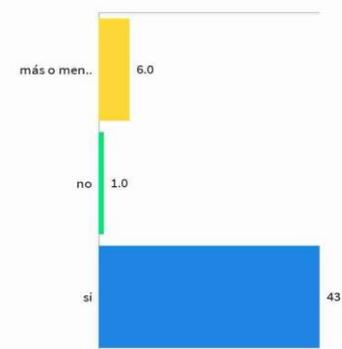
¿Se siente usted a gusto consumiendo sus bebidas en symphony café ?

GRÁFICO CIRCULAR



¿Se siente usted a gusto consumiendo sus bebidas en symphony café ?

GRÁFICO DE BARRAS



### ¿Consumen usted bebidas con

### alcohol?

¿Consumen usted bebidas con alcohol?

¿Consumen usted bebidas con alcohol?

¿Consumen usted bebidas con alcohol?

#### Resultados

Opciones	%	Conteo
si	34,00	17
no	26,00	13
De vez en cuando	40,00	20

#### GRÁFICO CIRCULAR

- si - 17
- no - 13
- De vez en cuando - 20



#### GRÁFICO DE BARRAS



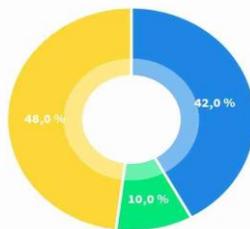
### ¿Es usted consumidor de bebidas como cocteles?

#### Resultados

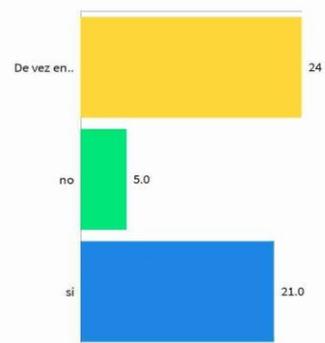
Opciones	%	Conteo
si	42,00	21
no	10,00	5
De vez en cuando	48,00	24

#### GRÁFICO CIRCULAR

- si - 21
- no - 5
- De vez en cuando - 24



#### GRÁFICO DE BARRAS



### ¿Está interesado en probar algunos cocteles clásicos y de autor en la cafetería Symphony?

¿Esta interesado en probar algunos cócteles clásico y de autor en la cafetería symphony?

¿Esta interesado en probar algunos cócteles clásico y de autor en la cafetería symphony?

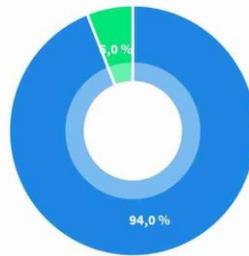
¿Esta interesado en probar algunos cócteles clásico y de autor en la cafetería symphony?

#### Resultados

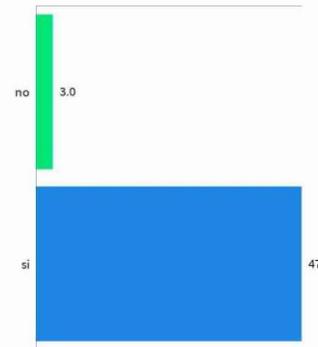
Opciones	%	Conteo
si	94,00	47
no	6,00	3

#### GRÁFICO CIRCULAR

■ si - 47  
■ no - 3



#### GRÁFICO DE BARRAS



### ¿En qué horaria le gusta consumir a usted un coctel?

¿En qué horario le gusta consumir a usted un coctel?

¿En qué horario le gusta consumir a usted un coctel?

¿En qué horario le gusta consumir a usted un coctel?

#### Resultados

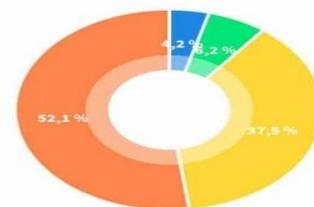
Opciones	%	Conteo
En la mañana	4,17	2
Al medio día	6,25	3
En la tarde	37,50	18
En la noche	52,08	25
Sin respuesta	-	2

#### GRÁFICO DE BARRAS



#### GRÁFICO CIRCULAR

■ En la mañana - 2  
■ Al medio día - 3  
■ En la tarde - 18  
■ En la noche - 25



**¿Acepta usted este menú como una buena opción de bebidas tipo coctel para el  
Café Symphony?**

¿ Aceptaría usted este menú como una buena opción de bebidas tipo cóctel para symphony café ?

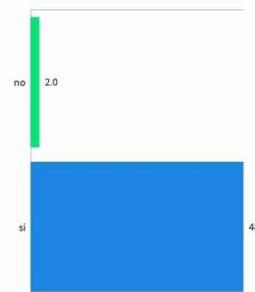
¿ Aceptaría usted este menú como una buena opción de bebidas tipo cóctel para symphony café ?

¿ Aceptaría usted este menú como una buena opción de bebidas tipo cóctel para symphony café ?

**Resultados**

Opciones	%	Conteo
si	96,00	48
no	4,00	2

**GRÁFICO DE BARRAS**



**GRÁFICO CIRCULAR**



Fuente: Elaboración propia

**Tabla 4**

*Compra de utensilios y productor para la producción de las bebidas*





Fuente: Elaboración propia

- **Capacitación al personal de Symphony blends**

Para realizar la capacitación a los empleados, se utilizó la información y saberes aprendidos en el proceso formativo de la universidad, dirigido por el docente Juan Camilo Ramos, quien nos instruyó académicamente.

**Tabla 5***Capacitación al personal de Symphony blends*

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 6***Ficha técnica del producto Tequila sunrise y valor nutricional*

Nombre del Coctel	Tamaño	Preparación	Reseña Sobre el Coctel
Tequila sunrise	Largo	-En un shaker agregar el tequila, el zumo de naranja, el azúcar impalpable, por último el hielo y realizar la mezcla de los ingredientes hasta que el shaker comience a condensar el frio que se prepara un vaso largo con hielo, agrega la mezcla con un colador y se decora con una cereza	Valor calórico:232 kcal Tequila Sunrise se creó en el Hotel Arizona Biltmore, en Phoenix, entre los años 1930 y 1940. Allí, un cliente habitual y amante del tequila, pidió al barman una bebida refrescante para disfrutar en la piscina.
Efecto <b>Toda ocasión</b>	<b>Técnica de Preparación</b> Shaker		
<b>Ingredientes</b>			
2 Onzas de tequila	2 Onzas de zumo de naranja		
1/2 Onza de granadina	1 Cucharadita de azúcarimpalpable		
4 hielos	Naranja y cereza para decorar		

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 7**

*Formatos de costos Tequila Sunrise*

No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total	
6						
7	1 tequila	onz	3400	2	6800	
8	granadina	ml	20	15	300	
9	2 zumo de naranja	onz	400	2	100	
10	3 azucar inpalpable	gramos	12	8	96	
11	4 hielo	gramos	10	4	40	
12	5 decoracion	gramos	100	2	200	
13	6				7536	
14	<b>Total Materia Prima e insumos</b>					
15	Mano de Obra					
16	No. operario	minutos	116	5	580	
17	1				580	
18						
19	<b>Total Mano de Obra</b>					
20	<b>Costos Indirecto de Fabricacion</b>					
21	No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
22						
23						
24						
25	<b>Total Costo Indirecto de Fabricacion</b>					
26	<b>Materia prima e insumos + mano de obra+ cif</b>					
27	propuesta de venta del producto					
28	impuesto al consumo de licor del 8%					
29	<b>total ganancia en el producto</b>					

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 8***Ficha técnica del producto Martini Rozo y valor nutricional*

Nombre del Coctel	Tamaño	Preparación	Reseña Sobre el Coctel
Martini rozo	Corto	Agregar en la coctelera la ginebra, el vermut, el zumo de limón, agregar hielo y agitar, después agregar en la copa cernido y decorar con aceitunas.	<b>Valor calórico:</b> 140kcal El Martini rozo se dice que tiene nacimiento en California, donde a raíz de una apuesta nació el cóctel 'Martínez' formado por Ginebra, Vermut rojo y una aceituna como adorno, existen muchas teorías respecto a esta bebida.
<b>Efecto</b> Toda ocasión	<b>Técnica de Preparación</b> Shaking o directo		
<b>Ingredientes</b>			
2 Onz de Ginebra	1/4 de onza de Vermut seco rozo		
2 aceitunas	1/2 Onz de zumo de limón		

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 9***Formato de costos del Martini roso*

<b>Materia prima e insumos martini roso</b>					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	ginebra	onz	2700	2	5400
2	vermut seco roso	onz	2160	00-ene	648
3	aceitunas	gramos	15	10	150
4	zumo de limon	onz	300	0,5	150
<b>Total Materia Prima e insumos</b>					<b>6348</b>
<b>Mano de obra</b>					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	operario	minutos	116	5	580
<b>Total Mano de obra</b>					<b>580</b>
<b>Costo indirecto de Fabricacion</b>					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
<b>Total Costo Indirecto de Fabricacion</b>					<b>6928</b>
<b>Materia prima e insumos + mano de obra+ cif</b>					
propuesta de venta del producto					22.000
impuesto al consumo de licor del 8%					1760
<b>total ganancia en el producto</b>					<b>13.312</b>

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 10***Ficha técnica del producto Mojito y valor nutricional*

Nombre del Coctel Mojito	Tamaño Largo	Preparación	Reseña Sobre ElCoctel
		En un vaso roquero se agregan los	<b>Valor calórico:</b> 143 kcal
<b>Efecto</b> Toda ocasión	<b>Técnica de Preparación</b> Directo macerado	gajos de limón, la hierba buena y el	El origen del mojito es de 1910 en la Playa de la Concha (Cuba), donde fue creado por un descendiente de españoles que lo preparaba en un bar de aristócratas.
<b>Ingredientes</b>		para sacar todos los sabores de los	
Puñado de hierba buena	Bolitas de azúcar en grano	ingredientes, después alargar con	
1 Onz de limón	2 Onz de ron blanco	soda y decorar con una rodaja de	
Soda		limón y una rama de hierba buena.	

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 11***Formato de costos del Mojito*

materia prima e insumos de un mojito					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	hierva buena	gramos	50	7	350
2	ron	onz	2500	2	5000
3	zumo de limon	onz	400	1	400
4	azucar en grano	gramos	5	10	50
5	soda	ml	5	100	500
6	decoracion	gramos	100	2	200
7	hielo	gramos	10	4	40
<b>Total Materia Prima e insumos</b>					<b>6540</b>
<b>Mano de Obra</b>					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	operario	minutos	116	5	580
<b>Total Mano de Obra</b>					<b>580</b>
<b>Costos Indirecto de Fabricacion</b>				<b>7120</b>	
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
<b>Total Costo Indirecto de Fabricacion</b>					<b>0</b>
Materia prima e insumos + mano de obra+ cif					7120
propuesta de venta del protucto					22.000
impuesto al consumo de licor del 8%					1760
total ganancia en el producto					13.120

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 12***Ficha técnica del producto Gin tonic y valor nutricional*

Nombre del Coctel	Tamaño	Preparación	Reseña Sobre el Coctel
Gin tonic	Largo		
<b>Efecto</b> Toda ocasión	<b>Técnica de Preparación</b> Directo alargado	En un vaso largo agregar la ginebra, los hielos, alargar con agua tónica y decorar con rodajas de limón y cerezas	<b>Valor calórico:</b> 195 kcal  Su historia comienza en Flandes (los actuales Países Bajos) en el siglo XVII con el nombre de Genever. Su creación se atribuye a menudo al químico y médico Franciscus Sylvius.
<b>Ingredientes</b>			
3 Onz de ginebra	4 hielos		
Soda	Rodajas de limón y cerezas		

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 13***Formato de costos del Gin tonic*

materia prima de un gin tonic					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	ginebra	unidad	2700	3	8100
2	agua tonica	ml	10	100	1000
3	hielo	gramos	10	4	40
4	decoracion	gramos	100	1	100
<b>Total Materia Prima e insumos</b>					<b>9240</b>
<b>Mano de Obra</b>					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	operario	minutos	116	3	348
<b>Total Mano de Obra</b>					<b>348</b>
<b>Costos Indirecto de Fabricacion</b>					<b>9588</b>
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
<b>Total Costo Indirecto de Fabricacion</b>					<b>0</b>
Materia prima e insumos + mano de obra+ cif					9588
propuesta de venta del protucto					22.000
impuesto al consumo de licor del 8%					1760
total ganancia en el producto					10.652

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 14***Ficha técnica del producto Red fission y valor nutricional*

Nombre Del Coctel	Tamaño Largo	Preparación	Reseña Sobre el Coctel
Red Fission		En la coctelera agregar, el culis de frutos rojos, los licores, el zumo de naranja, azúcar y unos cuantos cubos de hielo, batir hasta tener el frio necesario, y agregar la mezcla previamente filtrada en el vaso ya con hielo, y decorar con mora y cerezas.	<b>Valor calórico:</b> 150kcal  Este coctel se creó con el fin de darle una rotación a la materia prima que se maneja en el establecimiento y buscando satisfacer las necesidades de los clientes tomando un promedio de las frutas que más consumen.
<b>Efecto</b> Toda ocasión	<b>Técnica de Preparación</b> Shaking		
<b>Ingredientes</b>			
2 Onz de culis de frutos rojos	1 Onz de ginebra		
1 Onz de ron blanco	1 Onz de zumo de naranja		
1 Cucharadita de azúcar	Cereza y Mora entera para decorar		

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 15***Ficha técnica del producto Orange fresh y valor nutricional*

Nombre Del Coctel	Tamaño Largo	Preparación	Reseña Sobre el Coctel
Orange Fresh		En una coctelera agregar el culis de naranja, el zumo de limón, el zumo de naranja, el ron blanco, y la cucharada de azúcar, batir bien y servir en un vaso largo con hielo, si es necesario alargar con soda y decorar, con la corona de pila y rodaja de limón	<b>Valor calórico:</b> 155kcal  Este coctel se creó con el fin de darle una rotación a la materia prima que se maneja en el establecimiento y buscando satisfacer las necesidades de los clientes tomando un promedio de las frutas que más consumen.
<b>Efecto</b> Toda Ocasión	<b>Tecnica de Preparación:</b> Shaking		
<b>Ingredientes</b>			
2 Onz de salsa de naranja	1 Onz de zumo de limón		
1 Onz de zumo de naranja	1 Cucharadita de azúcar		
2 Onz de ron blanco	Soda		
Hielo	Rodaja de limón y corona de piña		

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 16****Formato de costos del Orange fresh**

<b>Materia prima e insumos orange fresh</b>					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	salsa de	onz	500	2	1000
2	zumo de limon	onz	400	1	400
3	zumo de	onz	400	1	400
4	azucar inpalpabl	gramos	12	2	24
5	ron blanco	onz	2500	2	5000
6	soda	ml	5	70	350
7	decoracion	gramos	100	1	100
<b>Total Materia Prima e insumos</b>					<b>7274</b>
<b>Mano de Obra</b>					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	operario	minutos	116	5	580
<b>Total Mano de Obra</b>					<b>580</b>
<b>Costos Indirecto de Fabricacion</b>				<b>7854</b>	
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
<b>Total Costo Indirecto de Fabricacion</b>					<b>0</b>
<b>Materia prima e insumos + mano de obra+ cif</b>					<b>7854</b>
propuesta de venta del producto					22.000
impuesto al consumo de licor del 8%					1760
total ganancia en el producto					12.386

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 17****Ficha técnica del producto Grand Coffe y valor nutricional**

Nombre Del Coctel	Tamaño	Preparación	Reseña Sobre El Coctel
Grand Coffe	Largo		
<b>Efecto</b> Para toda ocasión	<b>Técnica de Preparación:</b> Licuado	Realizar un expreso de 1 oz en la máquina de expreso, 9 gramos de café molido, por 25 segundos a una presión de 1,5 vares con 25 ml de agua y reservar, en una licuadora agregar los cubos de hielo, azúcar, el ron la leche y el expreso de café,	<b>Valor calórico:</b> 250kcal
<b>Ingredientes</b>			Este coctel se creó con el fin de darle una rotación a la materia prima que se maneja en el establecimiento y buscando satisfacer las necesidades de los clientes tomando un promedio de
2 Onz de expreso de café	2 Onz de ron blanco		
2 cucharaditas de azúcar	2 onz de leche entera		

6 cubos de hielo	Salsa de chocolate y canela en polvo Crema Chantillí	licuar por 20 segundos y verter en un vaso largo decorado con salsa de chocolate y crema chantillí.	las frutas que más consumen.
------------------	---	---	------------------------------

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 18**

*Formato de costos del Grand coffe*

<b>Materia prima e insumos grand coffe</b>					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	expreso de café	onz	700	2	1400
2	ron	onz	2500	2	5000
3	leche	onz	120	2	240
4	azucar en grano	gramos	5	10	50
5	hielo	gramos	10	6	60
6	chantilly	gramos	34	20	680
7	salsa de chocola	ml	30	5	150
<b>Total Materia Prima e insumos</b>					<b>7580</b>
<b>Mano de Obra</b>					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	operario	minutos	116	5	580
<b>Total Mano de Obra</b>					<b>580</b>
<b>Costos Indirecto de Fabricacion</b>					<b>8160</b>
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
<b>Total Costo Indirecto de Fabricacion</b>					<b>0</b>
<b>Materia prima e insumos + mano de obra+ cif</b>					<b>8160</b>
propuesta de venta del producto					22.000
impuesto al consumo de licor del 8%					1760
<b>total ganancia en el producto</b>					<b>12.080</b>

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 19**

*Ficha técnica del producto Citric Tamarindo y valor nutricional*

Nombre del Coctel	Tamaño	Preparación	Reseña Sobre el Coctel
Citric Tamarindo	Largo	En una coctelera agregar la salsa de tamarindo, el licor, el zumo de naranja, el zumo de limón,	<b>Valor calórico:</b> 150kcal
<b>Efecto</b> Para toda ocasión	<b>Técnica de Preparación</b> Shaking		Este coctel se creó con el fin de darle una rotación a la materia
<b>Ingredientes</b>			

2 onz de salsa de tamarindo	2 onz de ginebra	azúcar, cubos de hielo y batir por 10 segundos, agregar en un vaso con hielo, alargar con soda y decorar con rodajas de naranja.	prima que se maneja en el establecimiento y buscando satisfacer las necesidades de los clientes tomando un promedio de las frutas que más consumen.
1 onz de zumo de limón	1 onz de zumo de naranja		
3 cucharaditas de azúcar impalpable	Soda		
Hielo	Decorar con rodajas de naranja		

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 20**

*Ficha técnica del producto Citric Tamarindo y valor nutricional*

<b>Materia prima e insumos citric tamarindo</b>					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	salsa de tamarindo	onz	500	2	1000
2	zumo de limon	onz	400	1	400
3	zumo de naranja	onz	400	1	400
4	ginebra	onz	2700	2	5400
5	azucar inpalpabl	gramos	12	3	36
6	soda	ml	5	100	500
7	hielo	gramos	10	4	40
<b>Total Materia Prima e insumos</b>					<b>7776</b>
<b>Mano de Obra</b>					
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
1	operario	minutos	116	5	580
<b>Total Mano de Obra</b>					<b>580</b>
<b>Costos Indirecto de Fabricacion</b>				<b>8356</b>	
No.	Descripción	Unidad	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
<b>Total Costo Indirecto de Fabricacion</b>					<b>0</b>
<b>Materia prima e insumos + mano de obra+ cif</b>					<b>8356</b>
propuesta de venta del protucto					22.000
impuesto al consumo de licor del 8%					1760
<b>total ganancia en el producto</b>					<b>11.884</b>

Fuente: Elaboración propia

## Conclusiones

Una vez finalizado el proceso de investigación, se llega a las siguientes Conclusiones:

- El proyecto fue aceptado por el empleador, brindando expectativas nuevas para la empresa y los consumidores.
- La propuesta tuvo una buena aceptación por parte de los dueños, trabajadores y consumidores del establecimiento Symphony Café.
- Las capacitaciones e instrucciones de cómo realizar los productos fueron bien recibidas por los operarios del restaurante, con progresos constantes en las técnicas a utilizar.
- Las recetas fueron acorde a lo que el establecimiento podía brindar, se utilizaron los productos del Café como materia prima para el desarrollo de las bebidas.
- Se logra un producto para cualquier tipo de consumidor gracias a las facilidades de modificar el producto con las condiciones de consumo individuales.
- A lo largo del proyecto, se pudo implementar conocimientos en las distintas áreas que maneja el establecimiento, impulsando el crecimiento de nuevos proyectos, con ideas de preparaciones, estableciendo recetas y capacitando personal para mejorar la eficacia de la producción.

### **Bibliografía**

Crossip (s/f) *tequila sunrise: para alegrarte el día*. <https://barman.news/tequila-sunrise-un-coctel-para-alegrarte-el-dia/>

Herce, P. (04 de julio de 2012). *Historia del coctel Martini rozo*. El Economista. <https://n9.cl/01j7j>

Vásquez, B. (11 de julio de 2021). *La historia detrás del primer mojito cubano*. La vanguardia. <https://n9.cl/jdtwo>

The Gin Addict (22 de diciembre de 2022) *Historia del coctel gintonic*. <https://n9.cl/dseuw>