

UNIDAD EDUCATIVA SANTA TERESITA 3 FE Y ALEGRÍA



PROYECTO DE INNOVACIÓN

**INNOVACIÓN DE MOJITOS DE YUCA FUSIONADO CON FRUTAS, PARA
SATISFACER A LA EXIGENCIA DE LAS PERSONAS QUE BUSCAN ESTE TIPO
DE BEBIDA, EN ASCENSION DE GUARAYOS.**

ESTUDIANTES: AMY LENY PEREDO SANTEANA

JESUS MARTIN ZEPIAPUCA MOIRENDA

DIRECTORA: GLADYS ESMERALDA TANGARA ANCARI

TUTOR: CONSTANTINO ABIYU YARITA

MAESTRA DE BTH: CARLA NINETH ABACAY PEREZ

ÁREA: GASTRONOMÍA

Ascensión de Guarayos, noviembre de 2024

Santa Cruz – Bolivia

ÍNDICE

AGRADECIMIENTO	1
DEDICATORIA	2
1. INTRODUCCION	3
Resumen ejecutivo	4
IDIOMA GWARAYU	5
INGLES	6
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	7
2.1. Diagnóstico del contexto productivo	7
2.2. Identificación del problema	8
2.3. FORMULACION DEL PROBLEMA	9
2.3.1. DENOMINACION DEL PROYECTO	9
2.4. Objetivos	9
2.4.1. Objetivo general	9
2.4.2. Objetivos específicos	9
2.5 JUSTIFICACION	10
3. MARCO REFERENCIAL	11
3.1. Etimología	11
3.2. DEFINICION DE COCTELERIA	11
3.2.1. Definición de mojitos	11
3.3. Evolución e historia de los mojitos	11
3.4. tipos de tecnicas dentro de la cocteleria	12
3.4.1. Blending o Licuado	12
3.4.2. Shaking o Sacudido	13
3.4.3. Muddling o Machacado	13
3.4.4. Flaming o Flameado	13
3.4.5. Straining o Colado en la coctelera	13
3.4.6. Stirring o Removiendo	14
3.4.7. Building o Construcción	14
3.4.8. Capas	14
3.5. TIPOS DE MOJITOS	14

3.5.1 Mojitos modernos	14
3.5.2. Mojitos de sabores.....	14
3.6. Importancia de la coctelería.....	15
3.6.1. Ventajas	15
3.6.1.1. Frescura y sabor equilibrado.....	15
3.6.1.2. Versatilidad.....	15
3.6.1.3. Ingredientes comunes y fáciles de encontrar	15
3.6.1.4. Cóctel suave y ligero	15
3.6.1.5. Atractivo visual.....	15
3.6.1.7. Bebida social.....	16
3.6.1.9. Fácil de hacer en grandes cantidades	16
3.6.1.10. Historia y tradición	16
3.6.2. Desventajas	16
3.6.2.1. Proceso laborioso.....	16
3.6.2.2. Sabor inconsistente	16
3.6.2.3 Contenido calórico	17
3.6.2.4. Dilución rápida.....	17
3.5.2.5. Menta en el vaso	17
3.6.2.6. Dependencia de ingredientes frescos.....	17
3.6.2.7. Percepción de dulzor	17
3.6.2.8. Precio elevado en bares.....	17
3.7. MATERIA PRIMA.....	17
3.7.1. Ron.....	17
3.7.2. Hierba buena	18
3.7.3. Sandía.....	18
3.7.4. Piña	18
3.7.5. Kiwi	18
3.7.6. Maracuyá	18
3.7.7. Limón.....	19
3.7.8. Azúcar	19
3.7.9. Agua con gas o soda	19
3.7.10. Hielo triturado	19
3.7.11 Yuca.....	19

4.DESARROLLO DE LA INNOVACION	19
4.1. Diseño del producto o servicio	19
4.1.1 Características del producto o servicio	20
4.1.2. Utilidad del producto o servicio	20
4.2. Planificación y organización	21
4.2.1. Cronograma de actividades	22
4.3. Recursos	23
4.3.1. Humanos	23
4.3.2. Materiales	23
4.3.3. Financieros	25
4.4. Cálculos de costos	27
4.4.1. Costo de inversión	27
4.4.2. Costo de operación	27
4.4.3 Costos variables	28
4.4.4. Mano de obra	29
4.4.5. Costos fijos	29
4.4.6. Depreciación de equipos y utensilios	30
4.4.7. Costo unitario	31
4.4.8. Precio de venta unitaria	31
4.4.9. Paquetes para eventos sociales	32
4.4.10. Precio de venta unitaria	32
4.4.11. Punto de equilibrio	32
4.4.11.1 Calculo de punto de equilibrio general	33
4.4.12. Merma esperada	33
4.5. Valor nutricional	33
4.5.1. Valor nutricional del coctel de sandia	33
4.5.2. Valor nutricional del coctel de piña	34
4.5.3. Valor nutricional del coctel de maracuyá	34
4.5.4. Valor nutricional del coctel de kiwi	35
4.5.5. Valor nutricional del coctel de yuca	35
4.5.6. Valor nutricional del coctel de limón	36
5. METODOLOGIA	36
5.1. Tipo de investigación	36

5.1.2. Investigación de Mercado (Fase Cualitativa).....	36
5.1.3. Investigación de Mercado (Fase Cuantitativa)	37
• Pruebas de Producto a Gran Escala (Degustaciones)	37
• Integración y Análisis de Datos.....	38
• Ajustes y Validación	38
6. RESULTADOS	39
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	39
Bibliografía.....	40
ANEXOS	41
ANEXO 1:.....	42
ANEXOS 2:.....	42
ANEXOS 3:.....	42
ANEXO 4:.....	43
ANEXOS 5:.....	43
ANEXOS 6:.....	43
ANEXO 7:.....	44
ANEXOS 8:.....	44
ANEXOS 9:.....	44
ANEXO 10:.....	45
ANEXOS 11:.....	45
ANEXOS 12:.....	45

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, deseamos expresar nuestro sincero agradecimiento a Dios por brindarnos la sabiduría y la fuerza necesarias para llevar a cabo este proyecto con éxito. Queremos extender un agradecimiento especial a nuestros padres de familia ya que su apoyo fueron fundamentales para llevar a cabo este proyecto. Asimismo, no podemos pasar por alto el reconocimiento a nuestra profesora Carla Nineth Abacay Perez , quien nos brindó orientación constante y nos motivó a alcanzar nuestros objetivos en este proyecto. Su apoyo y mentoría fueron de gran inspiración para nosotros. Finalmente, agradecemos a todo nuestro grupo de proyecto, cuyo esfuerzo y dedicación fueron clave en la realización exitosa de este proyecto. Cada miembro desempeñó un papel importante, y juntos logramos superar los desafíos y alcanzar nuestros objetivos.

DEDICATORIA

A nuestras familias, cuyo amor y apoyo incondicional nos han guiado en cada paso de este proyecto. A ustedes, quienes nos inspiran a esforzarnos y superarnos constantemente. A nuestros amigos y compañeros, quienes han compartido risas, desafíos y triunfos a lo largo de este camino. Su amistad y aliento son un tesoro inestimable. Este trabajo está dedicado con gratitud y cariño a todos aquellos que han sido parte de nuestro viaje de realización del proyecto.

1. INTRODUCCION

El proyecto a realizarse está ubicado en Ascensión de Guarayos municipio de Bolivia capital de Guarayos que se encuentra en el noreste del departamento de Santa Cruz, pero principalmente este proyecto será ejecutado por estudiantes de la unidad educativa Santa Teresita 3 Fe y Alegría por parte de la carrera de BTH en gastronomía, la unidad educativa se encuentra situada cerca del hospital de Ascensión de Guarayos y de la plaza central del municipio.

Lo que nos motivó a la realización de este proyecto de innovación principalmente fue porque son bebidas de sabores a base de frutas que son encontradas en la región, es algo que no se vende ni se consume en nuestra población, ya que la gente mayormente está acostumbrada a comprar directamente las bebidas en las licorerías, fue por eso que vimos este producto como una buena oportunidad para ofrecer a nuestra población ya que es una bebida muy refrescante y rica por sus sabores de frutas.

La idea sobre nuestro proyecto fue gracias a nuestra profesora de BTH ya que ella nos sugirió sobre los cocteles y después de realizar la encuesta en nuestra comunidad se nos ilumino la idea de hacer COCTELES DE MOJITOS y es por tal motivo que nosotros elaboramos lo que es el producto y empezamos a experimentar para innovar obteniendo otros sabores como ser de piña, sandia, kiwi, maracuyá, y yuca, ya que el tradicional es solo de un sabor lo cual es el de limón y una vez hecho nos pareció algo novedoso, nuevo y rico ya que en nuestra población es algo que no se ve.

Nuestra experiencia fue de lo mejor porque al preparar nuestro producto obtuvimos nuevos conocimientos en la elaboración, ya que experimentamos con diferentes frutas para llegar a la conclusión de los diferentes sabores de mojitos, al principio fue algo estresante experimentar sabores porque esta bebida no combina con cualquier fruta, como por ejemplo, tuvimos la experiencia de intentar hacer un mojito de manzana pero esta fruta en realidad no era para esta bebida por lo que es seca y fue ahí donde nos dimos cuenta que un mojito no se puede hacer con una fruta seca sino que tiene que ser liquida para que así se puedan mezclar los sabores con los ingredientes con los cuales se realiza. **(Ver anexo N° 5)**

El objetivo que tenemos es que este producto sea competente y aceptado por las personas de nuestra comunidad y sientan la calidad que tiene a diferencia de las bebidas normales que se consumen comúnmente en los diferentes eventos familiares y sociales como por

ejemplo la cerveza, vino, licor, singani y otros, la idea es hacer que la gente del municipio salga de lo común y es importante así para que tengan una nueva experiencia y este producto tenga cavidad en el mercado de nuestro municipio.

La importancia que tiene este proyecto es que va a generar un movimiento económico en nuestra comunidad. Ya sea en la compra de insumos, como ser los vasos de cristal, bolsas específicamente para delivery, ron blanco, piña, sandía, maracuyá, limón, kiwi, yuca, hierba buena, soda, hielo, azúcar y las bobas y también nosotros tendremos ingresos económicos en la venta de nuestros productos y servicios. **(Ver anexo N° 6)**

Resumen ejecutivo

La coctelería contemporánea está experimentando una evolución hacia el uso de ingredientes más originales y saludables, con propuestas que fusionan tradición y modernidad. Entre las tendencias destacadas se encuentran los cócteles a base de yuca y los mojitos con diversas frutas, que responden a una creciente demanda por sabores frescos, exóticos y naturales. Estos cócteles no solo ofrecen una experiencia gustativa única, sino que también alinean su propuesta con las preferencias de un público cada vez más interesado en lo saludable y lo artesanal.

La yuca, tradicionalmente utilizada en la gastronomía latinoamericana, ha encontrado un nuevo espacio en la mixología. Este tubérculo aporta una textura cremosa y un sabor neutro, lo que permite una gran versatilidad en la preparación de bebidas. Se puede utilizar en forma de puré, jugo o incluso fermentada, permitiendo la creación de cócteles que destacan por su consistencia y capacidad para mezclar bien con una amplia variedad de licores. Un ejemplo notable es la margarita de yuca, donde el puré del tubérculo añade cuerpo a la mezcla de ron y jugo de lima.

Por otro lado, los mojitos, conocidos por su frescura y sencillez, han sido reinventados con la incorporación de frutas tropicales. El clásico mojito de menta, ron y limón se transforma en una experiencia mucho más rica al añadir frutas como el maracuyá, la sandía, el kiwi o la piña. Estas frutas no solo aportan sabores más complejos y frescos, sino que también permiten que los cócteles sean más atractivos visualmente, con colores vibrantes que capturan la atención de los consumidores. La personalización es un factor clave en estos mojitos, ya que pueden adaptarse según la fruta de temporada o los gustos específicos del cliente.

Una de las razones por las que estos cócteles han ganado tanta popularidad es su alineación con las tendencias actuales de consumo saludable. Los ingredientes frescos, como la yuca y las frutas, permiten reducir el uso de azúcares artificiales, lo que los convierte en opciones más naturales y atractivas para aquellos que buscan cuidar su salud sin sacrificar el sabor. Además, el enfoque en productos locales y de temporada refuerza una mentalidad de consumo más consciente y sostenible, en línea con las preferencias de muchos consumidores actuales.

En conclusión, los cócteles de yuca y los mojitos con frutas diversas representan una evolución en la mixología, que busca ofrecer experiencias más frescas, saludables y atractivas. Estos cócteles no solo innovan en términos de sabor y presentación, sino que también responden a una demanda creciente por bebidas que se perciban como naturales y artesanales, lo que les otorga un gran potencial en un mercado cada vez más competitivo y exigente.

IDIOMA GWARAYU

Kürite'i oime setaite kute tirago ipirätäva'e, oime yipindar va'e nungar chi pare rumo yinose avei tirago kuritëi yande reko sendar. Yïroyapo tirago mandî'o sui iyavei mbae 'a sui avei yïroi'u pota va'e remimontar. Ko tirago yaposa nda'ei aviyeimi vaeño iyavei yapopri artesanal ite.

Mandî'o yipindar iporusa mimoi apo agwä america latina ve kuritëi rumo tirago yaposa agwä sekoi. Ko i'upri aviyeimi ete iyavei vireko sabor neutro ayeve aviyeite bebida apo agwä. Yaikatu iporu ichochopri inungar avei imomirätä pri, egwë e'ise aviyeite imoyese'asa ambue likor rese. Inungar yapopri oime serer va'e margarita de yuca, a'eye imoyese'asa mandî'o ichochopri ron rese iyavei arasarima rikuer rese.

Oime tirago mojito serer va'e ikuasapriite aviyeimietese yai'u vä'erä, yaposa riete rumo mbae

'a rese imoyeseasa va'e. Mojito yaposa ñoite va'e menta, ron iyavei arasamirese aviye katuite imondosase ipipe maracuyá, sandia, kiwi iyavei karugwata. Ko mbae 'a ndaei isabor gwäño omondo iyavei rumo tirago repiaka ambueite omoporañete katu yuroi'u va'e upe. Egwë e'ise mojito yaposa mba'e 'a oime gwer rupi araviter momba yïroi'u va'e remimbota nungar rupi.

Kuritëi ko tirago ava remimontarte sekoi ndoyapoise mbae rasi. Yaposase mitipri rese inungar mandî'o iyavei mbae 'a ndiporusaite asucar egwë e'ise kamonse aviye katuite. Mba'e miti iporusase yande rekua pendar egwë e'ise yaposa ipotapri katu opokatu upe.

Ko kuachi'a momba agwä, tirago iyavei mojitos mbae 'a rese apopri aviye katuite opakatu sui. Ko tirago ndaei isabor imoinnova agwäño yaposa kuritëi sekoiete ava remimontarte mitipri rese yaposase kamonse aviyeite imovendesa agwä.

INGLES

Contemporary cocktails are experiencing an evolution towards the use of more original and healthy ingredients, with proposals that merge tradition and modernity. Among the notable trends are cassava-based cocktails and mojitos with various fruits, which respond to a growing demand for fresh, exotic and natural flavors. These cocktails not only offer a unique taste experience, but also align their proposal with the preferences of an audience increasingly interested in healthy and artisanal.

Yucca, traditionally used in Latin American gastronomy, has found a new space in mixology. This tuber provides a creamy texture and a neutral flavor, which allows great versatility in the preparation of drinks. It can be used in puree, juice or even fermented form, allowing the creation of cocktails that stand out for their consistency and ability to mix well with a wide variety of liquors. A notable example is the yuca margarita, where the puree of the tuber adds body to the mixture of rum and lime juice.

On the other hand, mojitos, known for their freshness and simplicity, have been reinvented with the incorporation of tropical fruits. The classic mint, rum and lemon mojito is transformed into a much richer experience by adding fruits such as passion fruit, watermelon, kiwi or pineapple. These fruits not only provide more complex and fresh flavors, but also allow cocktails to be more visually attractive, with vibrant colors that capture consumers' attention. Customization is a key factor in these mojitos, as they can be adapted according to the seasonal fruit or the customer's specific tastes.

One of the reasons these cocktails have gained so much popularity is their alignment with current healthy eating trends. Fresh ingredients, such as cassava and fruits, allow us to reduce the use of artificial sugars, making them more natural and attractive options for those looking to take care of their health without sacrificing flavor. In addition, the focus on local and seasonal products reinforces a more conscious and sustainable consumption mentality, in line with the preferences of many current consumers.

In conclusion, yuca cocktails and mojitos with various fruits represent an evolution in mixology, which seeks to offer fresher, healthier and more attractive experiences. These cocktails not only innovate in terms of flavor and presentation, but also respond to a growing demand for drinks that are perceived as natural and artisanal, which gives them great potential in an increasingly competitive and demanding market.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. Diagnóstico del contexto productivo

El municipio de Ascensión de Guarayos, primera sección municipal de la provincia Guarayos del Departamento de Santa Cruz, la capital se encuentra a 340 km. al norte del Departamento de Santa Cruz y tiene 36.383 habitantes (Proyección de población del año 2020. Fuente Instituto Nacional de Estadística, Revisión 2014), en el Municipio, se diferencian siete tipos de suelos con características propias: franco arenoso-arcilloso, pedregoso, arcilloso, tierra negra, arenoso, arcilloso y arenoso - limoso. El pueblo cuenta con diversas áreas verdes y de recreación como una plaza principal ubicada en el centro del pueblo, múltiples parques y plazuelas ubicados en diferentes barrios del mismo, también cuenta con ambientes para actividades deportivas tales como un estadio con pista atlética y campo de futbol, dos coliseos y una villa olímpica básica. El pueblo cuenta con una carretera y avenida principal pavimentada

Los Guarayos adoptaron el cabildo indígena de las reducciones como su organización originaria. El cabildo indígena está bajo el mando del Cacique Mayor Ascencio Arapuca. En la actualidad el municipio está bajo el mando del alcalde ingeniero Pablo Eddy Guaristi Peredo. Además, cuentan con una dirección distrital a cargo de la licenciada Jobita Yraipi Ariori. Y también está la subgobernación.

El municipio también presenta sus vestimentas tradicionales, lienzo guarayo, que las tejedoras utilizan para confeccionar la vestimenta, los Guarayos también se caracterizan por ser buenos músicos. La población guaraya tiene una ferviente fe católica y parte de sus actividades culturales están ligadas o relacionada al calendario religioso, siendo la fiesta patronal una de las principales actividades culturales.

El pueblo Guarayo es alegre, trabajador, profundamente católico, y los valores practicados son la paz, la amabilidad, la tolerancia, el respeto, ya que estos valores se aprenden desde la casa, donde los padres son los encargados de educarlos. Son personas que valoran mucho su pueblo querido, se tiene un gran respeto hacia los habitantes, autoridades tradicionales, religiosas, cívicas y políticas.

La economía familiar se enriquece principalmente con la agricultura y la cría de animales, principalmente ganado vacuno y porcino. Además, algunas familias se benefician de la caza y la pesca en los ríos y lagunas de Guarayos. También es importante la explotación de madera y la artesanía, incluyendo hamacas y bordados. **(Ver anexo N°1)**

Ascensión de Guarayos cuenta con una educación de calidad, especialmente en la unidad educativa Santa Teresita 3. Su nivel de educación es regular y muy bueno. Pertenece al distrito 7045, la U.E Santa Teresita 3 Fe y Alegría está situada cerca del hospital de Guarayos y de la plaza central, la unidad educativa cuenta con 4 en administración, 28 docentes y 594 estudiantes, también tiene carreras de BTH las cuales son gastronomía, sistemas informáticos, agroecología y tallado, la unidad educativa abrió las puertas de sus aulas el 3 de febrero de 1956

2.2. Identificación del problema

La técnica que se utilizó para recabar información fue el FODA que nos permitió identificar las fortalezas, las oportunidades, las debilidades y las amenazas de nuestro proyecto y poder así concluir con todos los términos fue la encuesta.

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
• Variedad de insumo en el mercado. • Conocimiento en la preparación de los cocteles. • Ingredientes frescos y locales. • Buena atención al cliente • Ingredientes frescos y locales. • Tener servicios a precios accesibles	• Vender productos nuevos • Turismo: Los cocteles con ingredientes locales pueden ser atractivos para los turistas interesados en la cultura culinaria local y las tradiciones. • Variedad de sabores: La combinación de frutas locales y bobas permiten crear una amplia gama de cocteles con sabores únicos y atractivos.
DEBILIDADES	AMENAZAS
• Falta de presupuesto para el proyecto • Percepción del consumidor: La bobas "tapoica " puede ser percibida como un ingrediente extraño o poco familiar en ciertos mercados, lo que podría limitar la aceptación de esta función de los cocteles. • Inexistencia de variedad de cocteles mojitos en el mercado local.	• Incremento en los costos de la materia prima • Ausencia de algunos productos que los clientes busquen • Producción de ingredientes: La calidad de los ingredientes puede llegar a afectarse por el cambio climáticos o ambientales. • Caducidad: Las frutas frescas utilizadas en los cocteles tienen una vida útil muy limitada, lo que puede generar desperdicios y afectar a la consistencia del producto si no se maneja adecuadamente.

2.3. FORMULACION DEL PROBLEMA

Para esta formulación se dio a conocer la falta de variedad de cocteles en nuestro municipio por lo cual se vio la necesidad en bar, mercado y eventos sociales.

La solución a esta necesidad es realizar este proyecto por estudiantes de BTH en gastronomía, que consiste en la elaboración de cocteles de MOJITOS a base de frutas las cuales son: piña, sandía, maracuyá, kiwi, limón y yuca.

2.3.1. DENOMINACION DEL PROYECTO

La representación de este proyecto es la falta de cocteles mojitos en la comunidad por cual el proyecto a realizarse esta destinado para hacer ese cubrir a esa necesidad porque realmente no hay un lugar con este coctel innovado de sabores, por lo tanto la denominación de este proyecto es “Innovación de cocteles mojitos a base de frutas para satisfacer a la exigencia de las personas que buscan este tipo de bebidas”

2.4. Objetivos

2.4.1. Objetivo general

Elaborar cocteles mojitos de diferentes sabores para satisfacer la exigencia de las personas que buscan este tipo de bebidas mediante el procesamiento de diferentes frutas naturales en Ascensión de Guarayos.

2.4.2. Objetivos específicos

Investigación de Mercado:

- Realizar un estudio para comprender la demanda actual de la variedad de cocteles y las preferencias de los consumidores para cada sabor.
- Identificar cuales son nuestras competencias en el mercado (por ejemplo, eventos, restaurantes, bares, etc.). **(Ver anexo N°2)**

Desarrollo de Recetas:

- Crear fórmulas únicas para cada coctel de yuca y frutas, considerando los ingredientes disponibles y las características de sabor deseadas.
- Experimentar con diferentes proporciones y técnicas de la coctelería (en este caso son el Shaking y el machacado), para obtener los mejores resultados.

Producción y Logística:

- Establecer procesos de producción eficientes y seguros para cada coctel.
- Investigar proveedores de materias primas (frutas, especias, alcohol) y definir costos.

Marketing y Distribución:

- Diseñar etiquetas atractivas y envases para los la venta de los cocteles.
- Planificar estrategias de promoción y distribución para llegar a los consumidores.

Control de Calidad y Cumplimiento Legal:

- Establecer estándares de calidad para garantizar la consistencia del sabor y la seguridad del producto.
- Investigar las regulaciones locales sobre la producción y venta de cocteles.

2.5 JUSTIFICACION

La Ley 775 de Promoción de Alimentación Saludable especifica “en Bolivia el tema de alimentación saludable, se constituye en una ley, es así que, el 8 de enero de este año se promulga la Ley 775 de Promoción de Alimentación Saludable”.

El subsistema de la educación regular en el Bachillerato Técnico Humanístico, busca mejorar la formación de los estudiantes de secundaria, de acuerdo con las potencialidades y vocaciones productivas, es para que puedan formarse en especialidades técnicas de acuerdo al desarrollo para la vida en la modalidad de la educación secundaria comunitaria productiva que promueve la Ley de educación 070 “Avelio Siñani Elizardo Perez”

Debido a esta Ley se conoce que el estudiante en la promoción y pre-promoción se encamine en nuevos proyectos en la especialidad de gastronomía formándose de acuerdo al desarrollo de nuevos métodos en aplicaciones para promover y fortalecer la calidad en el servicio de la sociedad para que así garantice a los estudiantes para convertirse en personas creativas e innovadoras.

La propuesta del proyecto de cocteles mojitos aporta a la comunidad y a la sociedad de varias maneras: puede impulsar la economía local, crear empleos, enriquece la vida social y cultural, resalta y apoya la producción local y fomenta la experimentación gastronómica. Este producto y servicio está dirigido a hombres y mujeres, que quieran y deseen disfrutar de un delicioso coctel, ya que en el mercado no se observa esta clase de venta.

Este proyecto de cocteles mojitos puede llegar a tener un impacto significativo en varias fuentes como ser social, económico, tecnológico y de innovación. Puede generar empleo, promover la cultura gastronómica en la comunidad, aumentar ingresos locales y atraer turismo. Tecnológicamente, mejora procesos de producción. En innovación fomenta nuevas recetas y practicas sostenibles, además de estrategias de marketing efectivas.

Con este proyecto de cóctel mi equipo por un lado se beneficia en la parte económica, ya que es una excelente manera de diversificar las fuentes de ingresos porque las personas buscan experiencias únicas y sabores interesantes, por otro lado también nos beneficia en la parte profesional ya que un proyecto de cóctel puede abrirnos puertas en el mundo de la hostelería, cómo ser un bartender.

La oportunidad que nos ha brindado este proyecto ha sido mucho conocimiento porque al momento de mezclar las frutas nos ha dado el conocimiento de lo importante que es saber mezclar frutas para experimentar nuevos sabores e ideas al momento de realizar estos cócteles de MOJITOS, como también se nos dio la oportunidad de que podemos hacer este producto en el municipio para poder hacer crecer la parte de la hostelería en Ascensión de Guarayos.

3. MARCO REFERENCIAL

3.1. Etimología

Su significado de coctelería, según autores, proviene del inglés cocktail que significa "cola de gallo".

3.2. DEFINICION DE COCTELERIA

Es el estudio de la relación entre las bebidas y las frutas, flores, hierbas y helados. Además, incluye la mezcla de cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido por distintos métodos de preparación.

3.2.1. Definición de mojitos

Los mojitos son cócteles refrescantes y tradicionales de origen cubano, elaborados a base de ron, menta, azúcar, lima o limón, agua con gas y hielo triturado. Su sabor fresco y cítrico los hace populares como bebida para el verano.

3.3. Evolución e historia de los mojitos

Los mojitos tienen sus raíces en el siglo XVI en Cuba, donde se preparaban con ingredientes locales como ron, lima y menta se le conocía como "El Draque" debido a un

afamado pirata conocido como Sir Richard Drake, subordinado de un tal Capitán Sir Francis Drake (corsario de la corona inglesa) (que posteriormente daría paso al ron una vez destilado), azúcar, lima, menta y otras hierbas.

Cada uno de los componentes aportaba una cualidad que lo hacía único y necesario para convertir a ese trago en una delicia y para disimular su áspero sabor. La tafia aportaba el calor y la felicidad, la lima combatía el escorbuto (enfermedad que por entonces padecían los marineros bastante a menudo debido a la deficiencia de vitamina C por no tomar fruta fresca durante meses), la menta y el resto de hierbas eran refrescantes y digestivas y el azúcar suavizaba el sabor.

Entre los siglos XVII y XVIII se comenzó a destilar dando así paso al ron. Pero no fue hasta un tiempo después, allá por la década de 1860, cuando la producción de ron comenzó a ser más refinada gracias a la introducción de alambiques de cobre y al proceso de envejecimiento.

Su nombre viene de “mojo”. Un aliño cubano hecho con lima y usado para aderezar platos. Quizá por tener también lima como ingrediente, la bebida se pedía ‘con un poco de mojo’, es decir ‘mojito’.

La bebida se popularizó en la famosa Bodeguita del Medio de la Habana, donde Ernest Hemingway era un asiduo a esta. Esto se debe a que en los años 20 y 30, durante la Ley Seca Norteamericana muchos ciudadanos estadounidenses viajaban de Key West a Cuba para poder beber a sus anchas. Entre ellos, el famoso escritor, que pronunció frases como “My Mojito in La Bodeguita, my Daiquiri in El Floridita” que podemos encontrar en el cartel del bar, aunque algunos aseguran que este es falso. Sin embargo, otros adjudican la actual fama de la bebida a la película de James Bond, «Otro día para Morir» (2002) momento en el que Pierce Brosnan ofrece en un hotel cubano un Mojito a la sexy Halle Berry, quien con picardía comenta: “Me podría acostumbrar a su sabor”.

Con el tiempo, se han añadido variaciones al clásico mojito, incluyendo diferentes frutas como piña, sandía, kiwi y naranja, para crear sabores únicos y refrescantes. (diageobaracademy.com, s.f.)

3.4. tipos de tecnicas dentro de la cocteleria

3.4.1. Blending o Licuado

Para llevar a cabo esta técnica, es necesaria una licuadora eléctrica para las recetas que requieren fruta u otros ingredientes molidos al instante. Esta técnica permite la combinación

rápida y fácil de los elementos de una bebida. Además, permite que se hagan bebidas granizadas cuando se añade hielo. . (www.arteliquid.net/noticias/tecnicas-de-cocteleria, 2022)

3.4.2. Shaking o Sacudido

Si los ingredientes son jugos de frutas, cremas, huevos, etc., será necesario agitar o “sacudir” los elementos. Para esta técnica se utilizan diversos tipos de cocteleras para mezclarlos y enfriar la bebida al mismo tiempo. Dentro del shaker o coctelera se ponen los ingredientes junto con los cubos de hielo.

También, se pueden dejar enfriando los ingredientes adentro y cuando estén fríos, agitar y servir. Es indispensable señalar que no se debe sacudir por mucho tiempo el coctel pues podría perder su punto. La señal que indicará que está listo será cuando el agua comience a condensarse sobre la superficie del shaker.

3.4.3. Muddling o Machacado

La técnica que nosotros utilizamos en esta bebida es precisamente el machacado o muddling. El objetivo principal es extraer el sabor de ingredientes frescos como la menta y algunas frutas. Para lograr esto se utiliza el extremo posterior de una cuchara de bar o un mazo para machacar especias. (www.bartalentlab.com/mixologia/noticias/tecnicas-hacer-cocteles, 2015)

3.4.4. Flaming o Flameado

Este es un método peculiar, ya que literalmente se enciende el licor para mejorar el sabor de una bebida. Por lo tanto, todo aquel que la realiza es alguien que ha practicado con anterioridad y que es muy cauteloso. Algunas bebidas se prenden con facilidad pues su nivel de inflamación es alto.

La técnica consiste en calentar una pequeña cantidad de alcohol en una cuchara de bar para flamear, después se debe verter el alcohol ya flameado sobre el coctel recién preparado. Posteriormente no se debe agregar más alcohol ni dejar solo el trago. Asimismo debes ser cuidadoso con los invitados para no quemar a nadie con la llama del trago. Finalmente, a los pocos segundos se apaga y se sirve.

3.4.5. Straining o Colado en la coctelera

Por lo general las cocteleras o shakers tienen una coladera o filtro colador integrado. Esta pieza se pone o se quita dependiendo de la bebida que se va a preparar. Cuando sea necesario preparar un coctel colado o strained se ponen los ingredientes, se coloca el

colador, se procede a mezclar y a servir sin hielo. Procura usarlo en cubos ya que el granizado puede tapar la coladera.

3.4.6. Stirring o Removiendo

Una varilla de vidrio es la protagonista de una de las tantas técnicas básicas de coctelería. Puedes mezclar los cocteles con este instrumento y un simple vaso de cristal hasta lograr la condensación; se recomienda el uso de cubos de hielo para evitar la dilución, y cuando se trate de bebidas gaseosas, hacer un ligero movimiento de abajo hacia arriba con la varilla en lugar de círculos.

3.4.7. Building o Construcción

Esta es una técnica bastante sencilla en la que se vierten todos los ingredientes en el mismo vaso donde el comensal tomará su coctel. Los elementos sólidos como las frutas quedarán flotando. Se pueden mezclar posteriormente con un popote o varita.

3.4.8. Capas

Este método permite que se juegue con la densidad de los líquidos para lograr una estética única en las técnicas básicas de coctelería. Para dominar este tipo de preparaciones es necesario conocer las densidades y las clasificaciones de los licores que mencionamos anteriormente. (bebidasycocteles.com/cocteles-sin-alcohol/gmx-niv78.htm, s.f.)

3.5. TIPOS DE MOJITOS

En los cocteles mojitos existen dos tipos, las cuales son: Mojitos modernos y mojitos de sabores.

3.5.1 Mojitos modernos

En la actualidad, los mojitos se han reinventado con la incorporación de diferentes sabores y variaciones. Como por ejemplo, nosotros traemos la variación de mojitos de piña, sandía, limón, kiwi y maracuyá ofreciendo una experiencia de sabor única, añadiendo un toque de frescura y originalidad a esta clásica bebida.

3.5.2. Mojitos de sabores

Los mojitos de sabores se elaboran añadiendo frutas frescas o jarabes de frutas al mojito tradicional, creando una amplia variedad de opciones para satisfacer los gustos de los consumidores. Los mojitos de piña, sandía, limón, kiwi y naranja son ejemplos populares de esta tendencia.

3.6. Importancia de la coctelería

La coctelería, incluyendo los mojitos, juega un papel importante en la industria de la hospitalidad y el entretenimiento, ofreciendo a los clientes una experiencia única y placentera (www.vidanutrida.com/.../cocteles-sin-alcohol, s.f.)

3.6.1. Ventajas

El mojito es uno de los cócteles más populares debido a varias ventajas que lo hacen atractivo para muchas personas.

3.6.1.1. Frescura y sabor equilibrado

El mojito combina la frescura de la menta, la acidez de la lima y el toque dulce del azúcar, lo que lo convierte en un cóctel muy refrescante. Este equilibrio de sabores es ideal para climas cálidos o para quienes buscan una bebida ligera y refrescante.

3.6.1.2. Versatilidad

El mojito puede personalizarse fácilmente según los gustos personales. Es común encontrar variaciones con frutas como fresa, mango, frambuesa, o incluso versiones bajas en calorías con edulcorantes. Esta versatilidad permite adaptarlo a diferentes preferencias.

3.6.1.3. Ingredientes comunes y fáciles de encontrar

Los ingredientes básicos del mojito (ron blanco, menta, lima, azúcar y agua con gas) suelen ser fáciles de conseguir, lo que facilita su preparación tanto en casa como en bares.

3.6.1.4. Cóctel suave y ligero

Comparado con otros cócteles más fuertes, el mojito tiene un perfil suave, lo que lo hace ideal para quienes prefieren bebidas alcohólicas menos intensas. Su sabor ligero y refrescante lo hace fácil de beber sin que el alcohol sea demasiado predominante.

3.6.1.5. Atractivo visual

El mojito es un cóctel atractivo visualmente, gracias a las hojas de menta fresca y las rodajas de lima. Su presentación elegante en un vaso alto lo hace perfecto para eventos y ocasiones sociales.

3.6.1.6. Beneficios de la menta

La menta fresca no solo aporta sabor, sino que también tiene propiedades digestivas y refrescantes. Su presencia puede hacer que el mojito sea más agradable y fácil de consumir después de las comidas.

3.6.1.7. Bebida social

El mojito es una bebida popular en reuniones sociales y fiestas, ya que es refrescante y fácil de disfrutar en compañía. Además, es adecuado tanto para aficionados al ron como para aquellos que no suelen beber cócteles más fuertes.

3.6.1.8. Asociación con momentos relajantes

Por su carácter tropical y refrescante, el mojito se asocia comúnmente con momentos de relajación, vacaciones o ambientes veraniegos. Esto lo convierte en una bebida ideal para desconectar y disfrutar.

3.6.1.9. Fácil de hacer en grandes cantidades

Es un cóctel que se puede preparar en jarra o en lotes grandes para compartir, lo que lo convierte en una excelente opción para eventos o reuniones donde se quiere servir una bebida deliciosa a varios invitados sin complicaciones.

3.6.1.10. Historia y tradición

El mojito tiene una rica historia que data de Cuba y está relacionado con figuras icónicas como Ernest Hemingway. Esto le añade un toque cultural e histórico que muchos encuentran atractivo, incrementando su popularidad.

3.6.2. Desventajas

Aunque el mojito es un cóctel popular y refrescante, también tiene algunas desventajas que pueden afectar su disfrute o la experiencia de prepararlo:

3.6.2.1. Proceso laborioso

Maceración de la menta: Macerar las hojas de menta correctamente puede ser un proceso tedioso, ya que si no se hace con cuidado, las hojas pueden romperse y dar un sabor amargo al cóctel.

Tiempo de preparación: Comparado con otros cócteles más simples, el mojito requiere más tiempo para preparar debido a los múltiples pasos (macerar, mezclar, decorar).

3.6.2.2. Sabor inconsistente

La calidad y frescura de los ingredientes, especialmente de la menta y la lima, pueden variar, lo que puede llevar a una inconsistencia en el sabor. Si la menta es demasiado fuerte o la lima está muy ácida, el equilibrio del cóctel puede verse afectado.

Es fácil desequilibrar los ingredientes, ya sea por añadir demasiada azúcar o no suficiente soda, lo que puede afectar negativamente el sabor final.

3.6.2.3 Contenido calórico

El mojito lleva azúcar, lo que incrementa su contenido calórico. Si se consume en grandes cantidades o con ingredientes adicionales como frutas, puede no ser una opción adecuada para quienes cuidan su ingesta de calorías o azúcar.

3.6.2.4. Dilución rápida

Debido al uso de hielo picado, el mojito tiende a diluirse rápidamente, especialmente en climas cálidos o si no se consume de inmediato. Esto puede hacer que el cóctel pierda sabor y se vuelva aguado.

3.5.2.5. Menta en el vaso

Las hojas de menta en el vaso pueden resultar molestas para algunas personas, ya que tienden a flotar y pueden dificultar el consumo del cóctel sin un filtro o pajilla.

3.6.2.6. Dependencia de ingredientes frescos

El mojito depende de ingredientes frescos como la menta y la lima. Si estos no están disponibles o no son de buena calidad, el resultado final puede verse comprometido. Además, la temporada o disponibilidad local de estos ingredientes puede limitar cuándo se puede preparar.

3.6.2.7. Percepción de dulzor

Para algunas personas, el mojito puede ser demasiado dulce si se sigue la receta tradicional. Esto lo hace menos atractivo para aquellos que prefieren bebidas más secas o con menos azúcar.

3.6.2.8. Precio elevado en bares

Debido a su proceso más elaborado y los ingredientes frescos, el mojito tiende a ser más caro en bares y restaurantes en comparación con cócteles más simples.

3.7. MATERIA PRIMA

Para preparar un mojito perfecto hacen falta 6 ingredientes fundamentales: ron de calidad, nosotros utilizamos BACARDI CARTA BLANCA este ron es el mas conocido para este coctel, hierbabuena, fruta principal (nosotros utilizamos 5 frutas ya que haremos una variación de mojito), azúcar blanca, hielo y soda. . (soyvinicola.com/el-arte-de-crear-bebidas-espirituosas-ysus-materias-primas/, s.f.)

3.7.1. Ron

Este ingrediente es principal ya que proporciona la base alcohólica, el ron es una bebida alcohólica, elaborada de la fermentación y destilación de la melaza o el jugo de la caña de azúcar. El destilado resultante es diluido entonces con agua pura desmineralizada hasta

alcanzar una concentración de etanol de entre el 35 y 40%. Posteriormente, de forma opcional, es sometido a procesos de añejamiento, generalmente en barricas de roble.

Nosotros utilizamos el ron blanco para hacer este coctel ya que es el mas recomendable porque es ligeramente acidófilo, prefiriendo un pH entre 5.5 y 6; exige buenas concentraciones de nitrógeno y potasio, algo de magnesio y cantidades limitadas de calcio y fósforo. (www.diageobaracademy.com/es-lac/home/explora-todas-las-categorias-de-bebidas/ron, 2010). **(Ver anexo N°4)**

3.7.2. Hierba buena

La hierbabuena es una hierba aporta frescura y aroma al mojito, es un condimento muy apreciado por el aroma y el contenido de aceite de sus hojas. Se usa sobre todo en la industria alimenticia y en la elaboración de licores. **(Ver anexo N°3)**

3.7.3. Sandia

En nuestro producto utilizamos esta fruta porque se destaca por su sabor dulce y esto nos ayuda a equilibrar los sabores que tendrá nuestro mojito.

La sandía es muy apreciada por ser refrescante y rica en agua y sales. En concreto, es la fruta que mayor cantidad de agua contiene (95% de su peso), por lo que aporta muy poca energía y, en general, pocos nutrientes, aunque contiene cantidades apreciables de diversas vitaminas y minerales. **(Ver anexo N°4)**

3.7.4. Piña

La piña es un cultivo claramente tropical. Es ligeramente acidófilo, prefiriendo un pH entre 5.5 y 6; exige buenas concentraciones de nitrógeno y potasio, algo de magnesio y cantidades limitadas de calcio y fósforo. (www.fao.org/4/x5029s/x5029s07.htm, 2022). **(Ver anexo N°3)**

3.7.5. Kiwi

Es una de las frutas con mayor concentración de vitamina C (casi 100 mg por cada 100 g de alimento),¹⁰ el kiwi es rico en luteína, un compuesto fotoquímico que reduce el riesgo de cáncer, enfermedades cardíacas, degeneración macular y cataratas, ambas causas importantes de ceguera.

3.7.6. Maracuyá

Agregan sabor y color al mojito, creando combinaciones deliciosas y refrescantes, esta fruta es una buena fuente de provitamina A, vitamina C y minerales como potasio, fósforo y magnesio. La vitamina A es esencial para la piel, el cabello, las mucosas, los huesos, la visión y el sistema inmunológico. La vitamina C favorece la absorción del hierro y es básica

en la formación de huesos, glóbulos rojos, colágeno y dientes, por lo que el maracuyá se puede combinar con los cítricos como forma para obtener esta vitamina.

3.7.7. Limón

El limón aporta una gran cantidad de vitamina C, potasio y cantidades menores de otras vitaminas y minerales. La vitamina C está implicada en la producción del colágeno. Además, tiene la propiedad de mejorar la cicatrización, y la función del sistema inmunitario. (www.fao.org/4/x5029s/x5029s07.htm, 2007). **(Ver anexo N°3)**

3.7.8. Azúcar

Endulza el mojito y equilibra los sabores. La estructura química del azúcar es $C_{12}H_{22}O_{11}$. Esto implica que cada molécula de azúcar está compuesta por doce átomos de carbono, veintidós átomos de hidrógeno y once átomos de oxígeno.

3.7.9. Agua con gas o soda

La soda es esencial en el mojito debido a su capacidad para refrescar y equilibrar los ingredientes, haciendo que el coctel sea mas ligero y fácil de beber

3.7.10. Hielo triturado

Se utiliza ampliamente en la preparación de ciertos cocteles y bebidas, debido a su capacidad para enfriar rápidamente y crear una textura única. **(Ver anexo N°3)**

3.7.11 Yuca

La yuca es un tubérculo del arbusto Manihot Esculenta, de aspecto leñoso por fuera, ya que está recubierto por una cáscara de gran dureza y de color marrón que no es comestible. Esta consistencia firme también se encuentra en su pulpa, de color blanco y que presenta fibras longitudinales. Su uso es diversificado, principalmente en este proyecto se utilizará como un agente espesante de nuestras bebidas. (bonviveur.es/gastroteca/la-yuca-el-manjaramericano-lleno-de-energia, 2019). **(Ver anexo N°4)**

4.DESARROLLO DE LA INNOVACION

4.1. Diseño del producto o servicio

Crazy life bar son cocteles de diversos sabores y aromas que buscan el bienestar de las personas de la ciudad, turistas, para así llevar una experiencia única. Son productos sacados de nuestra misma región como la yuca,piña,kiwi, sandia, maracuyá y limón

Este producto esta dirigido para personas mayores de 18 años de edad porque son bebidas a base de alcohol. Crazy life bar busca satisfacer la necesidad de ocio y recreación, donde nuestros clientes se lleven una excelente experiencia al momento de degustar nuestros

cocteles mediante una carta de cinco cocteles sumando a esto los acompañantes que son las bobas, para que el cliente tenga posibilidades de probar nuevas texturas.

4.1.1 Características del producto o servicio

La propuesta de crear variedad de cocteles entre ellas destacando la creación de un nuevo coctel a base de yuca también la implementación de las bobas en nuestros cocteles, busca tener un impacto en el mercado de esta clase de servicio. Utilizamos frutas que se generan en nuestra región los cuales son piña, kiwi, sandia, limón, maracuyá y yuca, estas son seleccionadas para crear nuestros cocteles y fusionarlas con otro tipo de ingredientes que son la hierba buena, ron blanco, soda sprite, hielo. Con ayuda de la coctelera, mortero emepezamos la creación del producto, los sabores deben ser refrescantes y suave y que sea llamativo a la vista por el juego de colores que adiciona cada fruta al coctel.

Las condiciones de almacenamiento de nuestros cocteles son nulas puestos que son productos frios que se deben ingerir inmediatamente. En la elaboración de nuestros cocteles estamos empleando dos tipos de volumen los cuales son de 250ml y 300ml. Para el diseño de nuestros productos estamos empleando dos tipos de presentaciones las cuales son en vaso copon y las bolsas de polipropileno las cuales son aptas para bebidas, cada presentación de nuestro producto lleva el logo correspondiendo de la empresa, hacer resaltar que estos productos pueden ser acompañadas por las bobas el cual le da un gusto característico a las bebidas

4.1.2. Utilidad del producto o servicio

Nuestros cocteles de yuca y mojitos es una bebida innovadora que fusiona la frescura del mojito tradicional con el sabor exótico de los productos que se originan en nuestra región. Es ideal para quienes buscan una experiencia relajante, perfecta para compartir en reuniones sociales, celebraciones o simplemente disfrutar de un momento relajante. Hay que tener en cuenta que la yuca aporta una textura interesante y un perfil de sabor ligeramente dulce que complementa perfectamente la menta, leche y el ron en este coctel.

Esta variedad de cocteles que ofrecemos se pueden servir en diversas ocasiones desde eventos formales hasta reuniones casuales, por consiguiente nuestro equipo de trabajo puede llevar este servicio hasta el lugar que el cliente ha requerido.

Crazy Life Bar se caracteriza por crear cocteles refrescantes y suaves en el cual destacamos nuestro coctel de yuca, bobas (son perlas de tapioca con textura suave que se hunde hasta el fondo del vaso, brindando un toque original como de gomitas servidas en nuestros cocteles creando una experiencia divertida). Ofreceremos servicio delivery

utilizando como envase nuestras bolsas polipropileno las cuales son aptas para este tipo de envíos.

4.1.3. Calidad del producto o servicio

El desarrollo del trabajo se fundamentará en el ámbito social para buscar mejorar la calidad del servicio y la satisfacción del cliente, creando estrategias de promociones a través de las redes sociales. Además, destaca por su facilidad en la preparación, sobresalen por su estética, presentándose de manera atractiva que enriquece la experiencia visual tanto como la gustativa. La higiene es una prioridad en su preparación, con ingredientes frescos y métodos de mezcla (machacado y licuado) que asegura una bebida limpia para el consumo.

Nuestros cocteles reflejan una durabilidad en cuanto al sabor y frescura, asegurando que cada bebida mantenga su esencia desde el primer sorbo hasta el último. Los cocteles serán elaborados a la vista del cliente de esta manera se otorga confiabilidad al consumidor.

4.2. Planificación y organización

Las actividades que vamos realizando en nuestro proyecto es crucial porque establece un plan detallado que organizara todas las tareas necesarias para alcanzar nuestros objetivos. Es una herramienta para monitoriar el proceso del proyecto, mejorar la coordinación entre los miembros del equipo, para asegurar que todos estén organizados con los plazos de objetivo, por otro lado, identificar las tareas más críticas y establecer prioridades, asegurando que los aspectos más importantes del proyecto se deban afrontar primero.

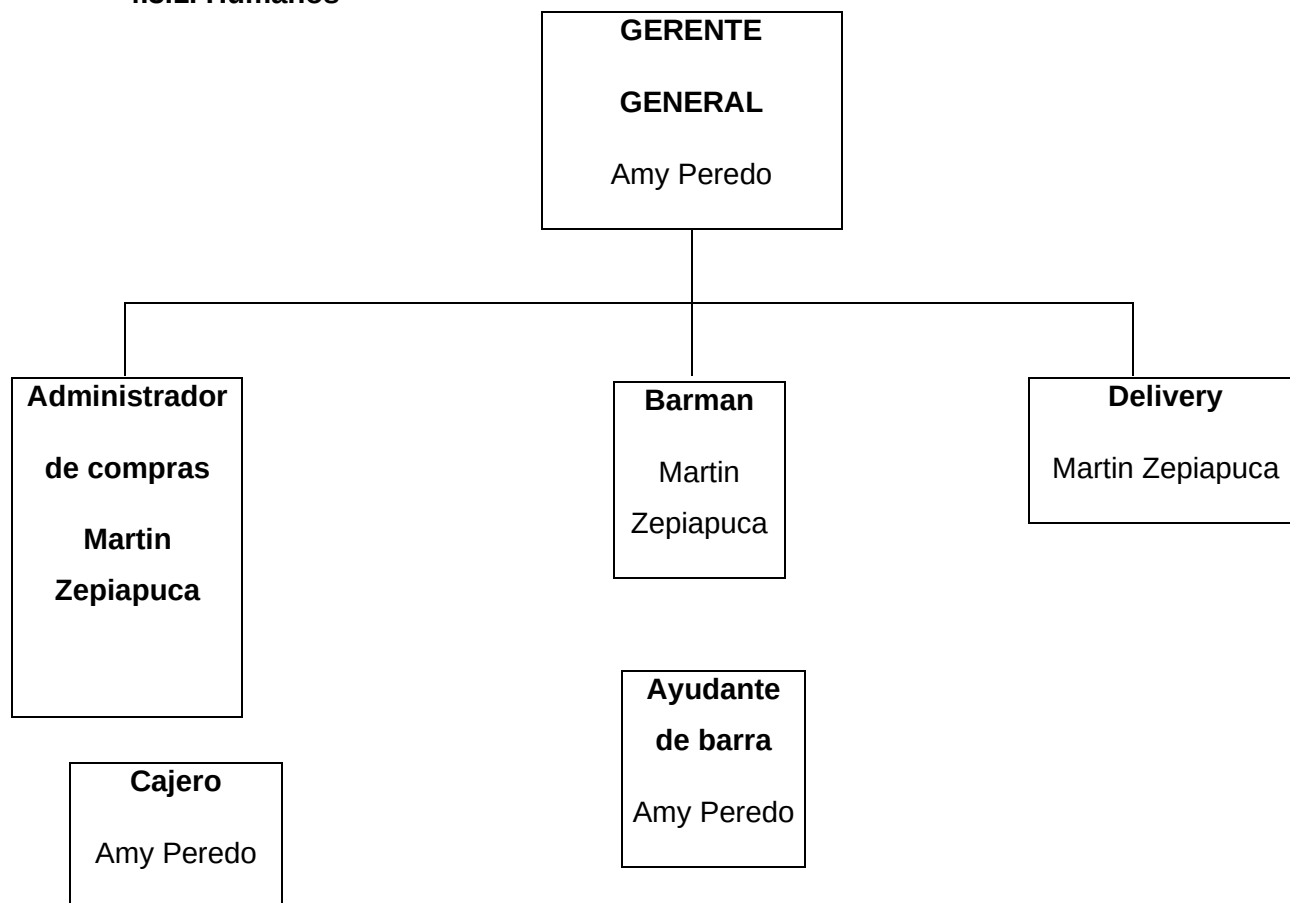
4.2.1. Cronograma de actividades

Resultados esperados	Actividades	Mar.	Abr.	Jun.			Agto.						Nov.		
		17	28	11	17	24	8	9	10	15	16	29	2	3	8
RESULTADO N°1 Recabar información respecto al proyecto de cocteles en Ascension de Guarayos	Reunión para planificar la idea de nuestro proyecto														
	Inicio de producción del perfil de proyecto														
	Elaboración de la encuesta para sustentar nuestro proyecto														
	Aplicación de la encuesta														
	Presentación Y validación del proyecto														
RESULTADO N°2 Selección de la materia prima y elaboración de los cocteles de diferentes sabores	Selección y compra de los ingredientes														
	Elaboración de los cocteles														
	Pre-defensa														
ACTIVIDAD N°3 Finalización del proyecto	Venta de nuestro producto con el fin de hacer conocer nuestro proyecto														
	Defensa final del proyecto														

4.3. Recursos

Los recursos son fundamentales para obtener buenos resultados en el proyecto, ya que determinara la capacidad del equipo para cumplir con los objetivos establecidos. Los recursos que aplicaremos son: recursos humanos (organización del equipo de trabajo) recursos materiales (materia prima e insumos) y recursos financieros (adquisición de materiales e insumos)

4.3.1. Humanos



4.3.2. Materiales

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Materia prima	Piña	26 kl
	Sandia	24 kl
	Limón	2100 unida
	Maracuyá	840 unidad
	Yuca	32kl

	Leche	35ltrs
	Hierba buena	120 unidad
	Ron	71 ltrs
	Kiwi	200 uni
	Azúcar	63 kl
	Leche en polvo	11 kl
	Canela	5 kl
	Hielo	189 kl
	Harina yuca	30kl
	Bolsas	450 uni

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Maquinarias o herramientas	Coctelera	1 unidad
	Refrigerador	1 unidad
	Cocina	1 unidad
	Cucharas	6 unidad
	Tabla para picar	2 unidad
	Mortero	1 unidad
	Ollas	2 unidad
	fuentes	5 unidad
	Espátula	2 unidad
	Cuchillos	3 unidad
	Balanza	2 unidad
	licuadora	1 unidad
	Jigger	1 unidad
	Colador	1 unidad
	Vasos	12 unidad

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
------------------	-------------	----------

Energía y combustible	Gas licuado	2 unidades
	Energía eléctrica	30 kwh

TIPO DE MATERIAL	DESCRIPCION	CANTIDAD
Transporte	motocicleta	1 unidad

4.3.3. Financieros

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Materia prima	Piña	26 kl	5	130
	Sandia	24 kl	5	120
	Limón	2100 unida	0.50	1050
	Maracuyá	840 unidad	1.50	1260
	Yuca	32kl	3	96
	Leche	35ltrs	8	280
	Hierba buena	120 unidad	2	240
	Ron	71 ltrs	90	6390
	Kiwi	200 uni	3	600
	Azúcar	63 kl	5	315
	Leche en polvo	11 kl	35	385
	Canela	5 kl	25	125
	Hielo	189 kl	8	1512
	Harina yuca	30kl	5	150
	Bolsas	450 uni	1.20	540
Total				28543

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Maquinarias o herramientas				
	Coctelera	1 unidad	200	200
	Refrigerador	1 unidad	1500	1500
	Cocina	1 unidad	900	900
	Cucharas	6 unidad	4.1	24.6
	Tabla para picar	2 unidad	20	40
	Mortero	1 unidad	15	15
	Ollas	2 unidad	25	50
	fuentes	5 unidad	15	45
	Espátula	2 unidad	15	30
	Cuchillos	3 unidad	12	35
	Balanza	2 unidad	40	80
	licuadora	1 unidad	150	150
	Jigger	1 unidad	10	10
	Colador	1 unidad	10	10
	Vasos	12 unidad	14.50	174
TOTAL				3263.6

PARTIDAD	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO BS	COSTO TOTAL EN BS
Energía y combustible	Gas licuado	2 unidades	38	76
	Energía eléctrica	30 kwh	0.13	117
TOTAL				193

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
---------	-------------	----------	----------------------	-------------------

Transporte -motocicleta	gasolina	10 litros	4	40
TOTAL				40

PARTIDA	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO EN BS	COSTO TOTAL EN BS
Servicio publico	Servicio de agua	24 hrs	0.20	144
TOTAL				144

4.4. Cálculos de costos

Los tipos de costos que se requiere considerar para materializar el proyecto son los costos de inversión, costo de operación, costos variables y costos fijos, estos costos son necesarios ya que nos ayudara a saber si nuestra empresa o negocio es rentable.

4.4.1. Costo de inversión

HERRAMIENTAS	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (BS)	COSTO TOTAL(BS)
coctelera	1 unidad	200	200
refrigerador	1 unidad	1500	1500
Cocina	1 unidad	900	900
licuadora	1 unidades	150	150
Mesas	2 unidad	130	260
Sillas	6 unidad	80	480
Barra	1 unidad	300	300
TOTAL			3790

4.4.2. Costo de operación

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD(BS)	COSTO TOTAL(BS)
Materia prima			
TOTAL			28543
Servicios básicos			

Gas licuado	76
Energía eléctrica	117
Servicio de agua	144
TOTAL	337
Mano De Obra	
Ayudante de barra	1875
Servicios adicionales	
Servicios de transporte	40
TOTAL CAPITAL DE OPERACION	30795

4.4.3 Costos variables

Realizamos la siguiente tabla de materias primas, insumos, envases, etc que necesitamos para producir la cantidad de producto en el primer mes de venta

Cocteles mojitos frutales

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
Piña	26 kl	5	130
Sandia	24 kl	5	120
Limón	2100 unida	0.50	1050
Maracuyá	840 unidad	1.50	1260
Hierba buena	120 unidad	2	240
Ron	71 ltrs	90	6390
Kiwi	200 uni	3	600
Azúcar	63 kl	5	315
Hielo	189 kl	8	1512
Harina yuca	30kl	5	150
Bolsas	1260 uni	1.20	1512
		TOTAL, costos variables (Bs)	13279

Coctel de yuca

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL (Bs)
Hierba buena	120 unidad	2	240
Yuca	32kl	3	96
Leche	35ltrs	8	280
Leche en polvo	11 kl	35	385
Ron	71 ltrs	90	6390
Azúcar	63 kl	5	315
Canela	5 kl	25	125
Hielo	189 kl	8	1512
Bolsas	1260 uni	1.20	1512
		TOTAL, costos variables (Bs)	10945

4.4.4. Mano de obra

El salario o sueldo que se pagara por un mes, se calcula sobre un jornal y luego se divide por 8 horas trabajadas al día. (minimo nacional 2500bs)

PUESTO O CARGO	CANTIDAD	SUELDO POR HORA (Bs)	TOTAL HORAS PRODUCCIÓN Y VENTA	COSTO TOTAL (Bs)
Barman	1	10,42	90	937,50
Ayudante	1	10,42	90	937,50
			TOTAL, personal (Bs)	1875,00

4.4.5. Costos fijos

A continuación, se detalla los costos fijos que demanda la producción durante un mes y un año:

DETALLES	CANTIDAD	COSTO MENSUAL(BS)	TOTAL ANUAL(BS)
Servicio de electricidad	1unidad	117	1404
Servicio de agua	1 unidad	114	1368

Servicio de gas licuado	2 unidad	76	912
Ayudante	2 persona	1875	22500
Transporte	10 ltrs	40	480
TOTAL		2222	26664

4.4.6. Depreciación de equipos y utensilios

Enseguida calculamos la depreciación de cada equipo y utensilio que será utilizado para la elaboración de nuestros productos. Tener en cuenta que la depreciación refleja la pérdida de valor que sufren los bienes con el tiempo debido a su uso, desgaste o envejecimiento

DETALLES	CANTIDAD	COSTO POR UNIDAD (Bs)	COSTO TOTAL DEL ITEM	VIDA UTIL (Años)	COSTO MENSUAL (Bs)
Coctelera	1 unidad	200	200	6	2.7
Refrigerador	1 unidad	1500	1500	10	12,5
Cocina	1 unidad	900	900	10	7.5
Cucharas	6 unidad	4.1	24.6	5	0,41
Tabla para picar	2 unidad	20	40	4	0,8
Mortero	1 unidad	15	15	3	0,4
Ollas	2 unidad	25	50	5	0,83
fuentes	5 unidad	15	45	5	0,75
Espátula	2 unidad	15	30	3	0,5
Cuchillos	3 unidad	12	35	5	0,5
Balanza	2 unidad	40	80	2	3,3
licuadora	1 unidad	150	150	4	3,1
Jigger	1 unidad	10	10	5	0,1
Colador	1 unidad	10	10	3	0,2
Vasos	12 unidad	14.50	174	3	4,8
Mesas	2 unidad	130	260	10	2,1
Sillas	6 unidad	80	480	7	5,7
Barra	1 unidad	300	300	10	2,5
				TOTAL, depreciación (Bs)	48,69

4.4.7. Costo unitario

Enseguida calculamos el costo unitario de producción

Cocteles ,mojitos frutales

Cantidad total a producir	1260
TOTAL, costos variables (Bs)	13279
TOTAL, personal (Bs)	1875
Costo Unitario variable (Bs)	12,02
TOTAL, costos fijos (Bs)	2222
TOTAL, depreciación (Bs)	48.69
Costo Unitario fijo (Bs)	2,22

Costo Unitario (Bs)
14

Precio de venta unitaria

Asignamos un margen de ganancia del 41% para sacar una ganancia o utilidad de 10bs

COSTO UNITARIO (Bs)	MARGEN DE GANANCIA (%)	PRECIO DE VENTA (Bs)	GANANCIA (Bs)
14,00	41	24,00	10,00

Coctel de yuca

Enseguida calculamos el costo unitario de producción

Cantidad total a producir	1260
TOTAL, costos variables (Bs)	10945
TOTAL, personal (Bs)	1875
Costo Unitario variable (Bs)	10.2
TOTAL, costos fijos (Bs)	2222
TOTAL, depreciación (Bs)	48.69
Costo Unitario fijo (Bs)	1.8

Costo Unitario (Bs)
12

4.4.8. Precio de venta unitaria

Asignamos un margen de ganancia del 50% para sacar una ganancia o utilidad de 12bs

COSTO UNITARIO (Bs)	MARGEN DE GANANCIA (%)	PRECIO DE VENTA (Bs)	GANANCIA (Bs)
12,00	50	24,00	12,00

4.4.9. Paquetes para eventos sociales

Enseguida calculamos el costo unitario de producción para 28 personas

Cantidad total a producir	1
TOTAL, costos variables (Bs)	1,789,90
TOTAL, personal (Bs)	791,67
Costo Unitario variable (Bs)	2581,57
TOTAL, costos fijos (Bs)	655,00
TOTAL, depreciación (Bs)	6,11
Costo Unitario fijo (Bs)	661,11

Costo Unitario (Bs)
3242,68

4.4.10. Precio de venta unitaria

Asignamos un margen de ganancia del 10% para sacar una ganancia o utilidad de 360,30bs

COSTO UNITARIO (Bs)	MARGEN DE GANANCIA (%)	PRECIO DE VENTA (Bs)	GANANCIA (Bs)
3242,68	10	3602,98	360,30

4.4.11. Punto de equilibrio

Enseguida calculamos el punto de equilibrio que indica el nivel de ventas necesario para cubrir todos los costos y gastos del proyecto, sin generar ni ganancias ni perdidas. Tambien ayudara a evaluar los impactos del cambio en los costos, el precio de venta.

N°	Producto	Precio de venta	Costo unitario	Demanda mensual o venta esperada	Contribucion marginal/Unitaria	Total de ventas	% tasa de participacion/ unitaria	Margen de contribucion ponderada /unitaria	Punto de equilibrio por producto	Ventas totales al mes en bs
1	Coctel de yuca	24	12	75	12	1800	16,67	2,000	266,0	6384,4
2	coctel de piña	24	14	75	10	1800	16,67	1,67	266,0	6384,4
3	coctel de sandia	24	14	75	10	1800	16,67	1,67	266,0	6384,4
4	coctel de kiwi	24	14	75	10	1800	16,67	1,67	266,0	6384,4
5	coctel limon	24	14	75	10	1800	16,67	1,67	266,0	6384,4
6	coctel de maracuyá	24	14	75	10	1800	16,67	1,67	266,0	6384,4
7					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
8					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
9					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
10					0	0	0,00	0,00	0,0	0,0
Total						10800	100,00	10,333	1596,1	38306,3

4.4.11.1 Calculo de punto de equilibrio general

Costos fijos-variables	16493
MCPT	10,333
Punto de equilibrio General	1596,10

4.4.12. Merma esperada

La merma tolerada nos indica el porcentaje aceptable de perdidas del total de productos a producir. La merma tolerada va desde 1% hasta 10%, en este caso estamos manejando sobre el 3%

Ganancia mensual	38306,3
% merma tolerada	3%
Total merma tolerada	1149,19

4.5. Valor nutricional

El valor nutricional nos determina el valor energético y la carga de nutrientes de nuestro producto.

4.5.1. Valor nutricional del coctel de sandia

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 gr)
Contenido energético	229,81 kcal (960,73 kJ)	38,69_kcal (164,37_kJ)
Proteínas	0,35g	0,175g
Grasas totales	0,09g	0,045g
Grasas saturadas	0g	0,00g
Grasas trans	0g	0,00g
Hidratos de carbono disponibles	18,76g	9,38g
Azucares	8,84g	4,42g
Fibra dietética	0,51g	0,255g
Sodio	4,86mg	2,43mg
Contenido energético		
Envase	804,3__kcal (3362,6_kJ)	
Contenido Neto 350 g		

4.5.2. Valor nutricional del coctel de piña

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 g)
Contenido energético	82,11 kcal (348,88 kJ)	41,12_kcal (174,71_kJ)
Proteínas	0,32g	0,16g
Grasas totales	0,07g	0,035g
Grasas saturadas	0g	0,00g
Grasas trans	0g	0,00g
Hidratos de carbono disponibles	20,05g	10,03g
Azucares	9,88	4,94g
Fibra dietética	0,77g	0,39g
Sodio	4,84mg	2,42mg
Contenido energético		
Envase	287,4__kcal (1221,1_kJ)	
Contenido Neto 350 g		

4.5.3. Valor nutricional del coctel de maracuyá

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 g)
Contenido energético	95,58 kcal (405,94 kJ)	47,79_kcal (202,97_kJ)
Proteínas	0,76g	0,38g
Grasas totales	0,22g	0,11g
Grasas saturadas	0,03g	0,02g
Grasas trans	0g	0,00g
Hidratos de carbono disponibles	22,64g	11,32g
Azucares	10,14g	5,07g
Fibra dietética	3g	1,50g
Sodio	11,84mg	5,92mg
Contenido energético		
Envase	334,5_kcal (1420,8_kJ)	
Contenido Neto 350 g		

4.5.4. Valor nutricional del coctel de kiwi

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 g)
Contenido energético	85,73 kcal (364,14 kJ)	42,93_kcal (182,34_kJ)
Proteínas	0,48g	0,24g
Grasas totales	0,17g	0,09g
Grasas saturadas	0g	0,00g
Grasas trans	0g	0,00g
Hidratos de carbono disponibles	20,57g	10,29g
Azucares	9,62g	4,81g
Fibra dietética	1,19g	0,60g
Sodio	5,38mg	2,69mg
Contenido energético		
Envase	300,1_kcal (1274,5_kJ)	
Contenido Neto 350 g		

4.5.5. Valor nutricional del coctel de yuca

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 g)
Contenido energético	114,84kcal (485,07 kJ)	57,44_kcal (242,62_kJ)
Proteínas	3,81g	1,91g
Grasas totales	2,4g	1,20g
Grasas saturadas	1,52g	0,76g
Grasas trans	0g	0,00g
Hidratos de carbono disponibles	19,5g	9,75g
Azucares	9,72g	4,86g
Fibra dietética	2,83mg	1,42mg
Sodio	136,544355	68,27
Contenido energético		
Envase	401,9_kcal (1701,2_kJ)	
Contenido Neto 350g		

4.5.6. Valor nutricional del coctel de limón

DECLARACIÓN NUTRICIONAL		
	Por 100g	Por porción (50 g)
Contenido energético	205,76 kcal (861,78 kJ)	102,88_kcal (430,89_kJ)
Proteínas	0,32g	0,16g
Grasas totales	0,07g	0,04g
Grasas saturadas	0g	0,00g
Grasas trans	0g	0,00g
Hidratos de carbono disponibles	20,05g	10,03g
Azucares	9,88g	4,94g
Fibra dietética	0,77g	0,39g
Sodio	4,84mg	2,42mg
Contenido energético		
Envase	164,6__kcal (689,4_kJ)	
Contenido Neto 80 g		

5. METODOLOGIA

5.1. Tipo de investigación

El desarrollo y lanzamiento del proyecto de cócteles de yuca con frutas autóctonas se estructurará en varias fases que combinarán la investigación de mercado, pruebas de producto y estrategias de marketing. Se utilizarán métodos cualitativos y cuantitativos para validar el producto, identificar las preferencias del consumidor y establecer una estrategia eficaz de comercialización.

5.1.2. Investigación de Mercado (Fase Cualitativa)

- Entrevista en profundidad

Participantes: Bartenders, expertos en bebidas y consumidores claves.

Propósito: se recopiló las percepciones sobre la yuca como ingrediente innovador en cocteles, sus posibles aplicaciones y desafíos. También, conocer tendencias emergentes en la mixología.

Análisis: se realizó una codificación temática para nuevas combinaciones de sabores

- **Grupos focales:**

Participantes: Consumidores en distintos segmentos (jóvenes adultos, personas interesadas en bebidas saludables, clientes de bares premium).

Propósito: Evaluar las primeras versiones del producto en grupos pequeños para recibir comentarios sobre la presentación, sabor, textura y concepto general.

Análisis: Los comentarios serán analizados para entender percepciones subjetivas y detectar áreas de mejora, tanto en el producto como en la propuesta de valor. Esto proporcionará ideas sobre los atributos que más valoran los consumidores.

5.1.3. Investigación de Mercado (Fase Cuantitativa)

- **Encuestas Online:**

Muestra: Se aplicarán encuestas a una muestra amplia y representativa de consumidores potenciales, segmentados por edad, preferencias de consumo y hábitos de compra.

Instrumento: Un cuestionario estructurado con preguntas cerradas y escalas tipo Likert para medir el nivel de aceptación de los cócteles de yuca, interés en probar el producto, y posibles precios aceptables.

Análisis: Se utilizará análisis estadístico descriptivo y correlacional para identificar qué factores (precio, sabor, presentación, beneficios percibidos) impactan más en la disposición a comprar. Además, se evaluarán tendencias en la demanda potencial del producto.

- **Pruebas de Producto a Gran Escala (Degustaciones)**

Muestra: Consumidores reales en puntos de venta seleccionados (bares, tiendas de bebidas saludables, supermercados).

Propósito: Evaluar la aceptación masiva de los cócteles de yuca en entornos reales de consumo.

Recolección de Datos: Los participantes serán invitados a calificar el producto en términos de sabor, presentación, innovación y valor percibido mediante un cuestionario rápido en el punto de ventas

Análisis: Se aplicará un análisis cuantitativo para medir la satisfacción general y analizar tendencias en las preferencias de los consumidores según diferentes variables demográficas (edad, género, nivel de ingreso).

- **Integración y Análisis de Datos**

Análisis de Datos Cualitativos: Se realizará un análisis temático de los resultados de entrevistas y grupos focales. Se identificarán patrones repetitivos en las percepciones de los consumidores y expertos sobre los cócteles de yuca, lo que ayudará a refinar el producto, mensaje y propuesta de valor.

Análisis de Datos Cuantitativos: Los datos obtenidos de las encuestas y degustaciones se procesarán utilizando herramientas estadísticas (Excel). Se generarán tablas cruzadas para correlacionar las respuestas de los consumidores con variables como el rango de precios aceptables y la disposición a probar el producto.

- **Ajustes y Validación**

Refinamiento del Producto: Los resultados combinados de las fases cualitativa y cuantitativa proporcionarán información detallada sobre las preferencias del consumidor. Se aplicarán estos hallazgos para realizar ajustes en las recetas, presentación, empaque y estrategia de marketing.

Validación Final: Se realizará un piloto de lanzamiento, basado en los datos obtenidos, para validar el ajuste entre el producto final y las necesidades del mercado, utilizando la percepción obtenidos para diseñar una estrategia de comercialización efectiva.

6. RESULTADOS

Resultados esperados: se identificó las combinaciones que resaltan el sabor que deja la yuca a los cócteles sin opacarla, manteniendo un equilibrio atractivo para el consumidor.

Resultados esperados: la yuca podría ofrecer una textura mas uniforme, dando volumen y cremosidad a las bebidas.

Resultados esperados: obtener información clave sobre el nivel de aceptación, el interés en el concepto y posibles áreas de mejora, como dulzura, acidez o nivel de alcohol.

Resultados esperados: determinar si el producto puede conservarse por un tiempo razonable sin perder calidad y si existen cambios en sabor o textura con el paso del tiempo. Hacer énfasis que como son bebida preparadas al instante no tienen una larga vida, se debe ingerir al instante.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Los cócteles de yuca representan una propuesta innovadora en el mercado de bebidas, combinando sabores exóticos con la versatilidad de las variedades de frutas de la región. Sin embargo, el éxito de este proyecto depende en gran medida de un manejo eficiente de los costos de operación y de la capacidad para atraer a los clientes. Al ofrecer productos de calidad y mantener un control riguroso sobre los gastos, se puede asegurar la rentabilidad y el crecimiento del negocio en un mercado cada vez más competitivo.

Para optimizar la operación, es crucial establecer relaciones sólidas con proveedores de yuca y otros ingredientes clave, así como implementar un sistema de control de inventario eficaz que minimice el desperdicio. Además, desarrollar un menú dinámico con diferentes combinaciones de sabores y realizar promociones atractivas puede aumentar la clientela y fomentar la repetición de visitas. Asimismo, la capacitación del personal en la preparación de cócteles y atención al cliente contribuirá a mejorar la experiencia general del cliente.

Finalmente, se recomienda realizar un análisis regular de los costos para ajustar los precios según sea necesario, garantizando así la rentabilidad sin comprometer la calidad del producto. Con un enfoque estratégico en la calidad, la innovación y la gestión de costos, los cócteles de yuca pueden posicionarse exitosamente en el mercado y atraer a un público diverso.

Bibliografía

bebidasycocteles.com/cocteles-sin-alcohol/gmx-niv78.htm. (s.f.).
bonviveur.es/gastroteca/la-yuca-el-manjar-americano-lleno-de-energia. (2019).
diageobaracademy.com. (s.f.). <https://definicion.de/coctel/>. (2008).
soyvinicola.com/el-arte-de-crear-bebidas-espirituosas-y-sus-materias-primas/.
(s.f.). *thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/mojito-la-bebida-que-refresca-*
el-verano/. (2023). *www.arteliquid.net/noticias/tecnicas-de-cocteleria*. (2022).
www.bartalentlab.com/mixologia/noticias/tecnicas-hacer-cocteles. (2015).
www.diageobaracademy.com/es-lac/home/explora-todas-las-categorias-de-
bebidas/ron. (2010). *www.fao.org/4/x5029s/x5029s07.htm*. (2007).
www.fao.org/4/x5029s/x5029s07.htm. (2022). *www.vidanutrida.com/.../cocteles-*
sin-alcohol. (s.f.).

ANEXOS

ANEXO 1: COMERCIO ARTESANAL DEL MUNICIPIO



ANEXOS 2: NEGOCIOS GASTRONOMICOS ASOCIADOS A LOS COCTELES



ANEXOS 3: MATERIA PRIMA



FUENTE: FUENTE DE PAGINA WED, FACEBOOK, PROPIA

ANEXO 4: MATERIA PRIMA



ANEXOS 5: FOTOS DE EXPERIMENTACION DEL PRODUCTO



ANEXOS 6: FOTOS DE LAS ENCUESTAS REALIZADAS



FUENTE: CREACION PROPIA

ANEXO 7: PREPACION DEL MOIJO DE YUCA

Ingredientes	Preparación	
Yuca (150) oz 5 Ron oz2 Hierba buena c/n Simple c/n Hielo gr 0.150 canela c/n Leche entera Oz (168)6 Leche en polvo gr 0.050 garnich c/n	Poner la yuca cocida con un poco de su misma agua a la licuadora, junto con media rama de canela. a continuación, agregamos ambas leches, azúcar y hielo, se empieza a batir por unos 2 minutos, luego se agrega el ron. servimos con hierba buenas y una rama de canela como decoración	

ANEXOS 8: PREPACION DEL MOIJO DE LIMON

Ingredientes	Preparación	
Limón (150gr) oz5 1/2 Ron oz 2 Hierba buena c/n Simple c/n Hielo gr 0.150 Limón oz 2 Sprite oz 4 garnich c/n	Preparación En un vaso colocamos la lima troceada, el azúcar moreno, 3 a 4 hojas de hierbabuena y el ron. Lo Majamos y añadimos el hielo bien picado. Llenamos de soda hasta arriba y removemos bien. Decoramos con la parte superior de la rama de hierbabuena. Buen provecho.	

ANEXOS 9: PREPACION DEL MOIJO DE PIÑA

Ingredientes	Preparación	
Piña (150gr) oz 5 1/2 Ron oz 2 Hierba buena c/n Simple c/n Hielo gr 0.150 Limón oz 2 Sprite oz 4 garnich c/n	Preparación En un vaso colocamos la pula de la piña, el azúcar moreno, 3 a 4 hojas de hierbabuena y el ron. Lo Majamos y añadimos el hielo bien picado. Llenamos de soda hasta arriba y removemos bien. Decoramos con la parte superior de la rama de hierbabuena. Buen provecho.	

FUENTE : ELABORACION PROPIA

ANEXO 10: PREPACION DEL MOIITO DE KIWI**Ingredientes**

Kiwi (150gr) oz 5 1/2

Ron oz 2

Hierba buena c/n

Simple c/n

Hielo gr 0.150

Limón oz 2

Sprite oz 4

garnich c/n

Preparación

En un vaso colocamos el kiwi troceado, el azúcar moreno, 3 o 4 hojas de hierbabuena y el ron. Lo Majamos y añadimos el hielo bien picado. Llenamos de soda hasta arriba y removemos bien.

Decoramos con la parte superior de la rama de hierbabuena. Buen provecho.

**ANEXOS 11: PREPACION DEL MOIITO DE MARACUYA****Ingredientes**

Maracuyá

Ron oz 2 (150gr) oz 5 1/2

Hierba buena c/n

Simple c/n

Hielo gr

Limón oz 0.150

Sprite oz 2

garnich c/n 4

Preparación

En un vaso colocamos la pulpa del maracuyá, el azúcar moreno, 3 a 4 hojas de hierbabuena y el ron. Lo

Majamos y añadimos el hielo bien picado. Llenamos de soda hasta arriba y removemos bien.

Decoramos con la parte superior de la rama de hierbabuena. Buen provecho.

**ANEXOS 12: PREPACION DEL MOIITO DE SANDIA****Ingredientes**

Sandia (150gr) oz 5 1/2

Ron oz 2

Hierba buena c/n

Simple c/n

Hielo gr 0.150

Limón oz 2

Sprite oz 4

garnich c/n

Preparación

En un vaso colocamos la pulpa de la piña, el azúcar moreno, 3 a 4 hojas de hierbabuena y el ron. Lo Majamos y añadimos el hielo bien picado. Llenamos de soda hasta arriba y removemos bien.

Decoramos con la parte superior de la rama de hierbabuena. Buen provecho.



FUENTE: ELABORACION PROPIA

