



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“INTRODUCCIÓN DE LA REMOLACHA EN LA ELABORACIÓN DE
COCTELES Y POSTRES E IDENTIFICACIÓN DE LA
ACEPTABILIDAD EN LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA, 2012”

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del Título de:

Licenciado en Gestión Gastronómica

Mario Fabián Guffantte Serrano

Riobamba-Ecuador

2013

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Ing. Fidel Sanchez C.

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado "INTRODUCCIÓN DE LA REMOLACHA EN LA ELABORACIÓN DE COCTELES Y POSTRES E IDENTIFICACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD EN LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA, 2012"; de responsabilidad del Sr. Mario Fabián Guffante Serrano ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Fidel Sánchez C.
DIRECTOR DE TESIS

Ms. David Guambi
MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 5 de Marzo del 2013

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. A la Facultad de Salud Pública.
Escuela de Gastronomía, por haber orientado en los estudios de nuevos
profesionales de esta patria soberana.

Al Ing. Fidel Sánchez director de Tesis y al Ms. David Guambi Miembro de tesis,
quienes ayudaron a la elaboración de la presente investigación.

A mis amigos y compañeros con quienes realicé la investigación para lograr así la
solución al presente problema.

DEDICATORIA

Este trabajo va dirigido a todas las personas que sin importar estuvieron en toda mi vida estudiantil, siendo pilar esencial Dios, mis padres, los docentes que compartieron sus conocimientos, mis compañeros y amigos quienes compartieron conmigo el proceso de enseñanza y obtención de la Licenciatura en gestión Gastronómica.

Resumen

La investigación acerca de nuevas tendencias en la elaboración de alimentos sigue creciendo en la actualidad debido al estudio que se realiza en diferentes áreas como coctelería y en la elaboración de postres (Pastelería y Repostería) por lo que se determino los procesos que existen para realizar nuevas preparaciones como cocteles y postres tomando en cuenta la aceptabilidad que se elaborara en un grupo pequeño como la Escuela de Gastronomía tomando como procesos principales la deshidratación mediante calor, mezcla c / procesos de cocción de alimentos como a presión o normal con inversión c / interna y externa. Debido al análisis e investigación de un determinado problema se ha adquirido respuestas a una nueva tendencia como es el procesamiento y elaboración de alimentos y bebidas a base de remolacha siendo este un producto aceptable dentro de la Escuela de Gastronomía logrando así la aceptación de este producto que a demás de ser muy nutritivo es refrescante, tomando en cuenta que se la puede utilizar de diferentes formas a más de ser un producto muy conocido para ensaladas. En el proceso de ver si este producto es aceptable en la Escuela de Gastronomía se realizo diferentes tipos de encuestas las cuales dieron como resultado una gran aceptabilidad de forma individual; dentro de esto está el sabor, olor, color, consistencia de ciertas preparaciones, cabe recalcar que la aceptabilidad en si del producto se la determino con personas que saben del tema.

Summary

This research was carried out about new tendency elaborating foods that increases in present time with the study in different areas like: cocktail and in the dessert (poster's elaboration and confectionery) it determined the processes that exist to new preparation of the acceptability were those elaborates in a small group at gastronomy school, as the main processes one were the dehydration by heating, mixing juices, and processes cooking of foods like they are to pressure or normal with internal and external investment of heat. Due to the analysis investigation, the problem was acquired with answer to a new tendency; it was the prosecution and elaboration foods and drinks with the help from beetroot being this an acceptable product inside at Gastronomy School and can use it in different ways to more than being a very well-known product for salads. During the process it viewed if this product was acceptable at School was carried out different recipes types which gave the results great acceptability in an individual way, inside these are: the flavor, scent, color, consistency of certain preparation is necessary to emphasize that the acceptability of the product determine it with people that know about the topic. It is recommended that this product should be made a reduction from beetroot juice for elaboration of recipes.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I	INTRODUCCIÓN.....	1
II	OBJETIVOS.....	2
	A. GENERAL	
	B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
III	TEÓRICO CONCEPTUAL.....	3
	A. Remolacha.....	3
	1. Cultivo.....	4
	2. Clasificación.....	6
	3. Uso alimenticio.....	6
	a. Azúcar.....	6
	b. Colorante.....	6
	4. Uso gastronómico.....	7
	5. Salud.....	7
	6. Propiedades.....	8
	a. Flores.....	8
	b. Raíz.....	9
	c. Hojas.....	9
	7. Sus vitaminas	9
	8. Exceso de peso	10
	9. Mujeres embarazadas y niños	10
	10. Prevención de enfermedades	10
	a. Alteraciones de la glándula tiroides.....	11
	b. Cálculos renales y retención de líquidos.....	12
	11. Propiedades Nutricionales.....	12
	CUADRO 1: VALOR NUTRICIONAL DE LA REMOLACHA.....	12
	12. Cómo Elegirla y Conservarla.....	13
	13. La remolacha y sus diferentes nombres.....	13
	B. Postre.....	15
	1. Lista de Postres.....	15

a. Cremas, de cuchara.....	15
b. Pastelitos, de un bocado.....	15
c. Tartas.....	16
d. Helados.....	16
e. Varios.....	16
f. Para el desayuno y merienda.....	17
g. Dulces y postres por ocasión.....	17
2. Ingredientes principales en la elaboración de postres...	18
a. Harina.....	18
b. Azúcar.....	18
c. Levadura química.....	18
d. Chocolate.....	19
e. Crema de leche.....	19
f. Chantillí.....	19
g. Mantequilla	19
3. FACTORES QUE DETERMINARON LOS POSTRES A EFECTUARSE..	20
4. RECETAS ELABORADAS.....	21
a. CUADRO 2: ESPUMILLA DE REMOLACHA.....	21
b. CUADRO 3: BÓMBON DE REMOLACHA.....	22
c. CUADRO 4: BRAZO GITANO DE REMOLACHA.....	23
d. CUADRO 5: PIE DE REMOLACHA.....	24
e. CUADRO 6: VALENTÍN.....	25
5. CUADRO DE REACCIONES.....	26
C. Cóctel.....	27
1. Origen e historia.....	
27	
a. Etimología.....	27
b. Coctelería.....	28
2. Tipos de preparación.....	29
a. Directo	29

b. Refrescado.....	29
c. Batido.....	29
d. Licuaditos.....	29
e. Frozen.....	29
f. Flambeado.....	29
3. Clasificación.....	29
a. Cócteles aperitivos.....	29
b. Cócteles digestivos.....	29
c. Cócteles reconstituyentes.....	30
d. Cócteles de media tarde.....	30
e. Cócteles refrescantes.....	30
4. Decoración.....	30
a. Diferencias entre ornamento, adorno y decoración de cócteles.....	30
1) Ornamento.....	30
2) Adorno.....	30
3) Decoración.....	31
b. Cócteles más famosos.....	31
c. Licores más utilizados en la elaboración de cócteles..	32
1) Absenta.....	32
2) Amaretto.....	32
3) Angostura.....	32
4) Bailey's.....	32
5) Cachaça.....	32
6) Campari.....	32
7) Cointreau.....	32
8) Curaçao.....	33
9) Ginger Ale.....	33
10)Granadina.....	33
11)Kirsch.....	33

12) Limoncello.....	33
13) Malibú.....	33
14) Mangaroca.....	33
15) Marrasquino.....	33
16) Pacharán.....	33
17) Pastis.....	33
18) Peppermint.....	34
19) Pisco.....	34
5. Propiedades de los cocteles.....	34
a. Cocteles aperitivos.....	
34	
b. Cocteles refrescantes.....	34
c. Cocteles digestivos.....	34
d. Cocteles nutritivos.....	35
6. Métodos de elaboración	35
a. Cócteles Batidos.....	35
b. Cócteles Refrescados.....	35
c. Cócteles Directos.....	35
d. Cócteles Calientes.....	35
e. Cocteles Exóticos	35
f. Cócteles Sin Alcohol.....	35
7. Factores que determinaron los cocteles a realizarse.....	36
8. RECETAS ELABORADAS.....	37
a. CUADRO 7: PASSION FRUIT.....	37
b. CUADRO 8: BEET WHITE.....	38
c. CUADRO 9: DEMON PURPLE.....	39
d. CUADRO 10: DAIQUIRI REMOLACHA.....	40
e. CUADRO 11: ETERNITY.....	41
9. CUADRO DE REACCIONES.....	42
IV HIPOTESIS.....	43

V	METODOLOGÍA.....	44
	A. Localización y Temporalización.....	44
	B. Variables.....	44
	1 Identificación.....	44
	2 Definición.....	44
	44	
	3 Operacionalización.....	45
	C. Tipo y diseño de la exploración.....	48
	D. Población o muestra.....	48
	E. Descripción de procedimientos.....	48
VI	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	49
	A. MODELO DE ENCUESTA REALIZADA.....	50
	B. TABULACIÓN DE RESULTADOS.....	61
	1. ¿Compraría productos elaborados a base de remolacha, y por	
	qué?.....	61
	2. ¿Sabe qué beneficios tiene la remolacha?	62
	3. ¿Le gustó el sabor de los productos que degustó y cuál fue el que mejor	
	le supo?.....	63
	C. POSTRES.....	64
	1. RESULTADOS DE LA ESPUMILLA.....	64
	2. RESULTADOS BRAZO GITANO.....	68
	3. RESULTADOS PIE DE REMOLACHA.....	72
	4. RESULTADOS DEL BOMBOM.....	76
	5. RESULTADOS VALENTÍN.....	80
	6. GRADO DE ACEPTACIÓN DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS...	84

	D. TABULACIÓN DE RESULTADOS (COCTELES).....	85
1.	DEMON PURPLE (VODKA).....	85
2.	RESULTADOS BEET WHITE.....	89
3.	RESULTADOS PASSION FRUIT.....	93
4.	DAIQUIRI REMOLACHA.....	97
5.	ETERNITY.....	101
6.	GRADO DE ACEPTACIÓN DE LOS COCTELES REALIZADOS..	105

E. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DE LAS ENCUESTAS.106

VII	CONCLUSIONES.....	107
VIII	RECOMENDACIONES.....	108
IX	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	109
X	ANEXOS.....	111

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO	PÁGINA
1. Valor nutricional de la remolacha	12
2. Factores que determinaron los postres a efectuarse	20
3. Espumilla de remolacha	21
4. Bombón de Remolacha	22
5. Brazo Gitano de Remolacha	23
6. Pie de Remolacha	24
7. Valentín	25
8. Cuadro de Reacciones de Postres	26
9. Factores que determinaron los cocteles a realizarse	36
10. Passion fruit	37
11. Beet White	38
12. Demon Purple	39
13. Daiquiri Remolacha	40
14. Eternity	41
15. Cuadro de reacción de los cocteles	42
16. Operacionalización	45
17. Encuesta “Primera Preparación”	51
18. Encuesta “Segunda Preparación”	52
19. Encuesta “Tercera Preparación”	53
20. Encuesta “Cuarta Preparación”	54
21. Encuesta “Quinta Preparación”	55
22. Encuesta “Sexta Preparación”	56
23. Encuesta “Septima Preparación”	57
24. Encuesta “Octava Preparación”	58
25. Encuesta “Novena Preparación”	59
26. Encuesta “Decima Preparación”	60

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO	PÁGINA
TABULACIÓN DE DATOS	
1. RESULTADOS DE LA PRIMERA PREGUNTA “¿Compraría productos elaborados a base de remolacha, y por qué?”	
61	
2. RESULTADOS DE LAS SEGUNDAS “¿Sabe qué beneficios tiene la remolacha?”	62
3. RESULTADOS DE LA TERCERA PREGUNTA “¿Le gustó el sabor de los productos que degustó y cuál fue el que mejor le supo?”	63
4. Resultados de la espumilla (Olor)	64
5. Resultados de la espumilla (Sabor)	65
6. Resultados de la espumilla (Color)	66
7. Resultados de la espumilla (Consistencia)	67
8. Resultados Brazo Gitano (Olor)	68
9. Resultados Brazo Gitano (Sabor)	69
10. Resultados Brazo Gitano (Color)	70
11. Resultados Brazo Gitano (Consistencia)	71
12. Resultados Pie de Remolacha (Olor)	72
13. Resultados Pie de Remolacha (Sabor)	73
14. Resultados Pie de Remolacha (Color)	74

15. Resultados Pie de Remolacha (Consistencia)	75
16. Resultados del Bombón (Olor)	76
17. Resultados del Bombón (Sabor)	77
18. Resultados del Bombón (Color)	78
19. Resultados del Bombón (Consistencia)	79
20. Resultados Valentín (Olor)	80
21. Resultados Valentín (Sabor)	81
22. Resultados Valentín (Color)	82
23. Resultados Valentín (Consistencia)	83
24. Grado de aceptación de productos Realizados	84
25. Resultados Demon Purple (olor)	85
26. Resultados Demon Purple (Sabor)	86
27. Resultados Demon Purple (color)	87
28. Resultados Demon Purple (Consistencia)	88
29. Resultados Beet White (Olor)	89
30. Resultados Beet White (Sabor)	90
31. Resultados Beet White (Color)	91
32. Resultados Beet White (Consistencia)	92
33. Resultados Passion Fruit (Olor)	93
34. Resultados Passion Fruit (Sabor)	94
35. Resultados Passion Fruit (Color)	95
36. Resultados Passion Fruit (Consistencia)	96
37. Resultados Daiquiri (Olor)	97

38. Resultados Daiquiri (Sabor)	98
39. Resultados Daiquiri (Color)	99
40. Resultados Daiquiri (Consistencia)	100
41. Resultados Eternity (Olor)	101
42. Resultados Eternity (Sabor)	102
43. Resultados Eternity (Color)	103
44. Resultados Eternity (Consistencia)	104
45. Grado de aceptación de cocteles Realizados	105

I. INTRODUCCIÓN

El mundo sigue avanzando y su tecnología también por lo que el ser humano debe seguir mejorando cada día su ritmo de vida tanto, tecnológicamente como gastronómicamente, debido a esto es necesario realizar estudios frecuentes para la adquisición de nuevas preparaciones y variación en sabores para el deleite de nuestro paladar.

La alternativa de elección y combinación de sabores es diversa por lo que he tratado de realizar ciertas preparaciones con el producto principal de azúcar “REMOLACHA” para la elaboración de postres y cocteles, ya que es un producto orgánico, la combinación para las preparaciones no alterara ni tendrá consecuencias en su organismo, es decir, no producirá efectos secundarios si no se consume con exceso.

II. OBJETIVOS

C. GENERAL

Establecer, el proceso a seguir con la remolacha para las preparaciones de cocteles y postres con su respectiva aceptabilidad en la Escuela de Gastronomía.

D. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Investigar los beneficios y atributos de la remolacha como producto principal.
- Desarrollar procesos gastronómicos para lograr los productos.
- Elaborar y estandarizar recetas con el producto principal.
- Determinar la aceptabilidad de los consumidores.

III. TEÓRICO CONCEPTUAL

D. Remolacha

Su nombre científico es *Beta vulgaris* conocida también como remolacha, acelga blanca, betarraga (Chile y Perú), beterava, beterrada (Islas Canarias) y betabel (México), es una planta de la familia *Chenopodioideae*, de la que sus hojas y la raíz son comestibles.

Existen numerosas variedades de esta especie, de las cuales algunas se emplean para la alimentación, otras para ganado, y otras, para la producción de azúcar (la remolacha azucarera, *Beta vulgaris* subsp. *vulgaris* var. *altissima*); otras, entre ellas *Beta vulgaris* var. *Cicla* conocida como acelga que se cultivan por sus hojas.

La variedad de mesa es de raíces gruesas, rojas y carnosas, que se consumen principalmente cocidas; el color se debe a los pigmentos, la betacianina (Da un color rojo) y la betaxantina (Da un color amarillo), que resultan indigeribles, tiñen el bolo alimenticio, los excrementos y la orina de ese color. Sin embargo, por su toxicidad se usa frecuentemente como colorante en productos alimentarios.

“Como subproducto de la industria azucarera se encuentra la cosecha de remolacha¹”. Este residuo industrial es utilizado para la alimentación del ganado. Su uso también es para la producción de biocombustibles a través de un tratamiento enzimático.

¹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Remolacha>

14. Cultivo

La remolacha azucarera es una planta resistente, que pueden ser cultivadas comercialmente en una gran variedad de climas templados. Durante su primera estación de crecimiento, produce una gran (1-2 kg) raíz de almacenamiento, cuya masa seca es de 15-20% en peso de sacarosa. Si la planta no se cosecha en este momento o durante su segunda estación de crecimiento, los nutrientes de la raíz se utilizarán para producir flores y semillas y, la raíz se reducirá de tamaño. En la producción de remolacha comercial, la raíz se cosecha después de la primera estación.

En la mayoría de los climas templados, las remolachas se siembran en la primavera y se cosecha en otoño. En el extremo norte de su área de distribución, estaciones de crecimiento más corto, en 100 días puede producir comercialmente los cultivos de remolacha azucarera viable. En climas más cálidos, como en Imperial Valley, California, la remolacha es un cultivo de invierno, plantado en el otoño y se cosecha en la primavera.

En los últimos años, Syngenta AG ha desarrollado la llamada remolacha azucarera tropical. Permite que la planta crezca en las regiones tropicales y subtropicales. Las remolachas se plantan de una pequeña semilla, 1 kg de semillas de remolacha cuenta con 100.000 semillas de plantas y más de una hectárea de terreno (1 lb plantarán aproximadamente un acre).

Hasta la segunda mitad del siglo 20, producción de remolacha azucarera fue muy intensiva en trabajo. El control de malezas se realizaba mediante una gran densidad de siembra de los cultivos, y luego tenía que ser acabado manualmente, dos o incluso tres veces durante el período vegetativo.

La recolección también requiere de muchos trabajadores. Aunque las raíces podían arrancarse por un dispositivo formado por un arado que era movido por un grupo de caballos, el resto de las tareas de recolección se realizaban a mano. El labrador

tomaba la remolacha por sus hojas, sacudía la tierra y cortaba las hojas, luego, cada parte iba a una fila, la raíz a un lado, las hojas verdes a otro. Un segundo trabajador equipado con un cuchillo de remolacha (una herramienta de mango pequeño parecida a una hoz), cortaba la corona. Trabajando de esta manera, se obtenía una fila de remolacha que se transportaba en un carro.

Hoy en día, la siembra mecánica, la aplicación de herbicidas para el control de malezas y la cosecha mecanizada, ha supuesto la no dependencia de numerosos trabajadores.

La recolección está ahora totalmente mecanizada. Un batidor utiliza una serie de cuchillas para cortar la hoja y la corona (que es baja en azúcar) de la raíz. La cosechadora de remolacha levanta la raíz, y elimina el exceso de tierra en una sola pasada sobre el campo. Una cosechadora moderna suele ser capaz de cubrir seis filas, al mismo tiempo, las remolachas se vierten en los camiones para su transportación.

Si la remolacha se tiene que dejar almacenada para entregarla al cabo de algún tiempo, se forman montones cubiertos con paja que protege la remolacha de la intemperie, siempre que el montón esté bien construido y tenga una correcta ventilación, la remolacha no se deteriora de manera significativa. Las remolachas que se congelan y después se descongelan, producen hidratos de carbono complejos que causan graves problemas de producción en la fábrica. En el Reino Unido, las cargas pueden ser examinadas a mano a la puerta de la fábrica antes de ser aceptadas.

En los EE.UU., la cosecha de otoño comienza con la primera helada dura, que detiene la fotosíntesis y el consiguiente crecimiento de la raíz, dependiendo de las condiciones climáticas, la cosecha puede ser llevada a cabo en el transcurso de unas pocas semanas o prolongarse a lo largo de los meses de invierno.

La cosecha y el procesamiento de la remolacha se conoce como "la campaña", lo que refleja la organización y la obligación de entregar la cosecha a un ritmo constante a las fábricas de procesamiento, que funcionan las 24 horas del día durante la duración de la cosecha y el procesamiento (para el Reino Unido).

Sebewaing, Michigan más conocido como la capital de la remolacha azucarera del mundo. La región y el estado, son los principales productores de remolacha azucarera. Sebewaing es la sede de una de las tres fábricas de Michigan Sugar Company. La ciudad patrocina cada año un "Festival del Azúcar de Michigan".

Debido al trabajo en experimentación con el cultivo de remolacha azucarera en los suelos alcalinos de Arthur Stayner, se le consideró como el "padre y fundador que hizo que la fabricación de azúcar en Utah fuera un éxito."

15. Clasificación

La remolacha se clasifica taxonómicamente de la siguiente manera:

Su reino es Planta o Vegetal además de su división es Espermatofitos, su subdivisión es Angiospermas, pertenece a la clase de las dicotiledóneas, su familia es Quenopodiáceas, su género Beta y su especie vulgaris

16. Uso alimenticio

El uso más común de este vegetal, es el uso como alimento directo, pero, también tiene otras utilidades en la alimentación, tales como:

- c. **Azúcar:** que se extrae de algunas variedades después de varios procesos. Las variedades usadas en esta producción suelen ser triploides ya que son mucho más productivas.
- d. **Colorante:** se obtiene el E162, rojo remolacha.

17. Uso gastronómico

Las hojas de esta planta son uno de los ingredientes del preboggion, mezcla de hierbas típicas de la cocina de Liguria. En el Salvador, la remolacha es parte esencial para la ensalada de papas, la cual consiste en papas cocidas cortadas en cubos, con perejil, remolacha y cebolla. A su vez, es utilizada para hacer curtido: repollo, zanahoria, y cebolla rayada en vinagre.

18. Salud

Estudios realizados en el 2008 indican que ingerir medio litro de jugo de remolacha al día reduce hipertensión arterial.”

La remolacha es un alimento del que no debería faltar. Es muy energética y aconsejada en casos de anemia, enfermedades de la sangre y convalecencia debido a su alto contenido en hierro, también es rica en azúcares, vitaminas C y B, potasio y carotenos. El azúcar que contiene la remolacha es la sacarosa.

Se puede comer en ensaladas o cocida, pero mantiene mejor las propiedades cuando está cruda, si la cocinas, hazlo con la piel y se la quitas después, no es aconsejable comprarla envasada pues ha perdido gran parte de sus propiedades curativas.

Es laxante por lo que combate el estreñimiento y las molestas hemorroides. También es un buen remedio para mejorar la función hepática y para las infecciones en la vejiga urinaria.

Si te encuentras débil, convaleciente, o con anemia, es aconsejable tomar este remedio, tómalo en ayunas y prepáralo con la licuadora para que quede como un zumo de una remolacha roja, cruda con media manzana, medio limón, una

zanahoria y una cucharada sopera de levadura seca de cerveza. La remolacha de mesa (también conocida como remolacha de huerto, nabo de sangre o remolacha roja) es un vegetal popular en los huertos de los EEUU. Las hojas (cuello) de la remolacha son una fuente excelente de vitamina A y las raíces (remolachas) son una buena fuente de vitamina C. Las hojas se cocinan y son servidas frescas como verduras, mientras que las raíces o cabezas pueden ser conservadas en vinagre para ensaladas o cocinadas enteras, para después cortarse en rodajas o en trozos.

19. Propiedades

Las remolachas son particularmente ricas en folate. Se ha encontrado que el ácido folate y ácido fólico previenen defectos de nacimiento del tubo neural (nervioso) y ayudan contra enfermedades cardíacas y anemia. Las remolachas también tienen alto contenido de fibra, soluble e insoluble. La fibra insoluble ayuda a mantener su tracto intestinal trabajando perfectamente, mientras que la fibra soluble mantiene sus niveles de azúcar en la sangre y colesterol controlados. La remolacha es un alimento de moderado contenido calórico, ya que tras el agua, los hidratos de carbono son el componente más abundante, lo que hace que ésta sea una de las hortalizas más ricas en azúcares.

d. Flores

Contiene flores hermafroditas, estambres y pistilos, pueden aparecer solas o en grupos apretados de dos o tres. La flor tiene cinco pétalos, que al madurar forman un fruto que contiene de 2 a 6 semillas muy pequeñas en forma de un fréjol pequeño y de color café.

e. Raíz

Las raíces son de variados colores, formas y tamaños, pero las más frecuentes, son las raíces redondas o achatadas, de color púrpura.

f. Hojas

Las hojas son de forma ovalada y de un color verde rojizo intenso, mientras que los tallos de las hojas son largos de color rojo, púrpura y amarillento.

20. Sus vitaminas

Se destacan los folatos y ciertas vitaminas del grupo B, como B1, B2, B3 y B6. Por el contrario, la remolacha es, junto con la berenjena o el pepino, una de las verduras con menor contenido en provitamina A y en vitamina C.

Los folatos intervienen en la producción de glóbulos rojos y blancos, en la síntesis de material genético y en la formación de anticuerpos en el sistema inmunológico.

La vitamina B2 o riboflavina se relaciona con la producción de anticuerpos y de glóbulos rojos; colabora en la producción de energía y en el mantenimiento del tejido epitelial de las mucosas, mientras que la niacina o vitamina B3 colabora en el funcionamiento del sistema digestivo, el buen estado de la piel, el sistema nervioso y en la transformación de los alimentos en energía.

La vitamina B6 participa en el metabolismo celular y en el funcionamiento del sistema inmunológico.

En relación con los minerales, es una hortaliza rica en yodo, sodio y potasio. Están presentes en menor cantidad, el magnesio, el fósforo y el calcio. El calcio de la remolacha no se asimila como el que procede de los lácteos u otros alimentos que son fuente importante de este mineral. En sus hojas abunda el beta-caroteno y minerales como el hierro y el calcio.

El yodo es un mineral indispensable para el buen funcionamiento de la glándula tiroidea, que regula el metabolismo, mientras que el potasio y el sodio son

necesarios para la transmisión y generación del impulso nervioso, la actividad muscular, además de intervenir en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.

21. Exceso de peso

La remolacha, debido a su moderado valor calórico, se puede consumir como ingrediente de ensaladas o de verduras y utilizar en dietas de control de peso, si bien hay que tomar en cuenta la ración de consumo y la condimentación. Además, gracias a su contenido de fibra proporciona una buena sensación de saciedad, lo que limita el consumo de otros alimentos más calóricos.

22. Mujeres embarazadas y niños

La remolacha es apropiada en la dieta de la embarazada gracias a su contenido en folatos. Ésta, es una vitamina importante a la hora de asegurar el correcto desarrollo del tubo neural del feto, sobre todo en las primeras semanas de gestación. Su deficiencia provoca en el futuro bebé enfermedades como la espina bífida o la anencefalia. Los requerimientos de folatos son superiores también en los niños. Por eso, incluirlas en su alimentación habitual es una forma válida de prevenir deficiencias.

23. Prevención de enfermedades

La remolacha contiene pigmentos llamados antocianinas, de acción antioxidante y que le dan un color característico. Los antioxidantes bloquean el efecto dañino de los radicales libres.

La respiración en presencia de oxígeno, es esencial en la vida celular de nuestro organismo, pero como consecuencia de la misma se producen unas moléculas, los radicales libres, que ocasionan a lo largo de la vida efectos negativos para la salud

a través de su capacidad de alterar el ADN (los genes), las proteínas y los lípidos o grasas.

Existen situaciones que aumentan la producción de radicales libres, entre ellas el ejercicio físico intenso, la contaminación ambiental, el tabaquismo, las infecciones, el estrés, dietas ricas en grasas y la sobre exposición al sol.

La relación entre antioxidantes y la prevención de enfermedades cardiovasculares es hoy, una afirmación bien sustentada. Se sabe que es la modificación del llamado "mal colesterol" (LDL-c) la que desempeña un papel fundamental en el inicio y desarrollo de la arterosclerosis. Los antioxidantes bloquean los radicales libres que modifican el llamado mal colesterol, que contribuyen a reducir el riesgo cardiovascular y cerebro vascular. Por otro lado, un bajos nivel de antioxidantes constituyen un factor de riesgo para ciertos tipos de cáncer y de enfermedades degenerativas.

c. Alteraciones de la glándula tiroides

El desarrollo de bocio se asocia a un crecimiento de la glándula tiroides que interviene en la regulación del metabolismo.

La aparición de esta enfermedad está relacionada con un consumo muy bajo o nulo de yodo.

Las dietas deficientes en yodo son más comunes en países desarrollados.

Dicha deficiencia puede desaparecer con el empleo de sal yodada, aunque también existen alimentos que aportan este mineral, como es el caso de la remolacha, puesto que, junto con el ajo y la acelga, es la hortaliza más rica en yodo.

d. Cálculos renales y retención de líquidos

La remolacha es rica en un tipo de ácido orgánico conocido con el nombre de ácido oxálico. Este compuesto, que también abunda en las espinacas y las acelgas, forma en el intestino complejos insolubles con minerales como el calcio y el hierro que impiden su asimilación.

Hay personas que tienen predisposición a formar cálculos en el riñón de "oxalato de calcio", motivo por el que se ha de restringir el consumo de remolacha de su alimentación.

Gracias a la abundancia de potasio e inferior contenido de sodio, poseen una acción diurética que favorece la eliminación del exceso de líquidos del organismo.

Son beneficiosas en caso de hipertensión, hiperuricemia y gota, cálculos renales (salvo de oxalato de calcio), retención de líquidos y oliguria. Con el aumento de la producción de orina se eliminan, además de líquidos, sustancias de desecho disueltas en ella como ácido úrico, urea, etc.

24. Propiedades Nutricionales

VALOR NUTRICIONAL DE LA REMOLACHA

(80 gramos remolacha cocida)
Calorías 31
Proteína 1.5 gramos
Carbohidratos 8.5 gramos
Fibra dietética 1.5 gramos
Potasio 259 miligramos
Fósforo 32 miligramos
Folate 53.2 mcg
Vitamina A 58.5

25. Cómo Elegirla y Conservarla

La remolacha fresca se vende en manojos. Es preferible elegir aquellos que posean las raíces del mismo tamaño. Así, todas se cocinarán de un modo uniforme.

A la hora de la compra, se recomienda escoger ejemplares lisos, firmes, redondos y carnosos, sin manchas ni magulladuras, de color rojo intenso. El manajo seleccionado debe tener hojas verdes, ya que indica que la raíz es joven. A pesar de que las hojas estén mustias o blandas, la raíz está en buenas condiciones si se la siente firme al tacto. Si se desea hacer uso de las hojas de la remolacha, éstas, además de verdes, deben estar tiernas. Por el contrario, deben rechazarse las alargadas y de piel escamosa en la parte superior porque resultarán duras, fibrosas y de sabor fuerte.

Una vez en el hogar, las remolachas frescas se han de mantener en el frigorífico y en el interior de una bolsa de plástico, mejorando su nivel de almacenamiento. Las hojas de la remolacha, por separado, también han de conservarse en una bolsa de plástico, sin lavarlas. De este modo y en refrigeración pueden mantenerse de tres a cinco días.

No es recomendable congelar la remolacha cruda porque se reblandece, salvo que sean de pequeño tamaño, tras hervirlas en agua salada y nunca más de dos horas. Después se sumergen en agua fría para facilitar su pelado. Una vez peladas se pueden cortar y congelarlas en un recipiente hermético.

26. La remolacha y sus diferentes nombres

En el mundo la remolacha toma diferentes nombres según su lugar de origen o país en el que se encuentra así es como se la denomina:

FRANCIA: Betterave, Racine rouge

ITALIA: Barbabietola da orto, Bietola comune, Ramolaccio

ALEMANIA: Rote Beete, Rote Rübe

GRAN BRETAÑA: Sugar beet, Beet root, Table beet

ECUADOR: Remolacha, Beteraba

ESPAÑA: Remolacha

POLONIA: Burak

NORUEGA: Bete

ESTONIA: Randpeet

PERU: Betarraga

PORTUGAL: Beterraba

MEXICO: Betabel

CHILE: Betarraga

ESTADOS UNIDOS: Beet, Garden Beet

ARGENTINA: Remolacha, Betabel

DINAMARCA: Bede, Rødbede

PAISES BAJOS: Biet, rode biet, suikerbiet, voederbiet

HUNGRÍA: Közönséges répa, Termesztett répa

FINLANADIA: Juurikas

E. Postre

El postre es de sabor dulce que se sirve al final de la comida. Cuando se habla de postres se entiende alguna preparación dulce, bien sea tartas, pasteles, helados, bombones, etc. Por extensión se denomina postre a cualquier comida dulce, incluso, si su objetivo no es ser ingerido al final de la comida, como sería el caso de las galletas o las magdalenas.

6. Lista de Postres

h. Cremas, de cuchara

- Tiramisú, de origen italiano, a base de queso Mascarpone
- Mousse de chocolate ya internacional pero con nombre francés
- Natillas de huevo y caseras
- Crema catalana con su azúcar quemado por encima
- Arroz con leche, especialidad en Asturias
- Dulce de leche, pasta pegajosa a base de leche y azúcar, también llamado cajeta (en México), manjar blanco (en Perú) o arequipe (en Colombia y Venezuela).
- Crema de frutas, elaborada con purés de frutas (cremogenados). En España se conoce como Slup de frutas, en Francia como Dessert Fruitier.

i. Pastelitos, de un bocado

- Bocaditos de nata los clásicos, dos trozos de masa casi insípida y mucha nata montada en medio.
- Pastelitos borrachos
- Tocino de cielo especie de flan a base de yemas de huevo y almíbar
- Buñuelos
- Merengues, de claras de huevo y azúcar.
- Trufas de chocolate

- Mazamorra morada, A base de maíz morado, y harina de camote o chuño (almidón de papa) con canela, clavo de olor y azúcar al gusto. De origen peruano.
- Pastel de cerezas
- Manzanas de caramelo
- Piña flambeada
- Plátanos al horno
- Peras con requesón
- Suflé de membrillo y manzanas
- "Biscuit" de naranja

j. Tartas

- Tarta San Marcos de chocolate, nata y yema
- Tarta de manzana
- Tarta de limón
- Tarta de elote
- Tarta de manzana

k. Helados

- Un helado de leche merengada.
- Helados
- Sorbetes, de herencia árabe
- Granizados, especialmente de limón y café
- Leche merengada, exquisitez de leche con sabor a canela

l. Varios

- Hojaldres
- Leche frita viene a ser unas croquetas dulces
- Flan de huevo y leche, caramelizado por encima

- Turrón
- Polvorones y mantecados
- Pionono Dulce típico granadino

m. Para el desayuno y merienda

- Bizcochos (masa esponjosa de torta)
- Bollería: suizos
- Pay de piña
- Galletas de mandarinas
- Galletitas surtidas (variadas)
- Magdalenas de huevo
- Rosquillas
- Torrijas clásicas

n. Dulces y postres por ocasión

- Dulces carnavalescos
- Dulces navideños
- Dulces año nuevo
- Dulces de cumpleaños
- Bombones
- Trufas
- Valentines

Para la elaboración de postres es necesario saber diferentes tipos de técnicas, las cuáles ayudaran a mejorar la calidad y presentación del postre; en el mundo de la gastronomía hay mucha competencia por lo que el avance es cada día más rápido y constante, el hecho de que el avance prosiga es la necesidad de abarcar un mejor mercado y consigo más dinero.

7. Ingredientes principales en la elaboración de postres

h. Harina

La harina (proviene del latín farina, que a su vez proviene de far y farris, nombre antiguo del farro) es el polvo fino que se produce a través del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón.

Se puede obtener harina de distintos cereales. Aunque el más habitual es harina de trigo (cereal que proviene de Asia , elemento necesario para la elaboración del pan), también se hace harina de centeno, de cebada, de avena, de maíz. Existen harinas de leguminosas (garbanzos, judías).

i. Azúcar

“Se denomina azúcar a la sacarosa, cuya fórmula química es $C_{12}H_{22}O_{11}$, también llamado azúcar común o azúcar de mesa. La sacarosa es un disacárido formado por una molécula de glucosa y una de fructosa, que se obtiene principalmente de la caña de azúcar o de la remolacha. En ámbitos industriales se usa la palabra azúcar o azúcares para designar los diferentes monosacáridos y disacáridos, que generalmente tienen sabor dulce, aunque por extensión se refiere a todos los hidratos de carbono”.²

j. Levadura química

Una levadura química es un producto químico que permite dar esponjosidad a una masa de pan, o de torta debido a la capacidad de liberar dióxido de carbono, al igual que las levaduras en los procesos de fermentación alcohólica. Se trata de una mezcla de un ácidos no tóxicos (como el tartárico o el cítrico) y una sal de un ácido o base débil, generalmente carbonato o bicarbonato, para elevar una masa (harina + agua), confiriéndole esponjosidad. Se emplea con frecuencia en repostería y

² <http://es.wikipedia.org/wiki/Az%C3%BAcar>

algunos lugares como en Irlanda son muy populares los panes de soda. Se distingue de la levadura de panadería en que su efecto es mucho más rápido y no hace falta esperar a que las masas leuden.

k. Chocolate

El chocolate es un producto que se obtiene del cacao (Pasta de cacao y manteca de cacao) mezclado con azúcar, a partir de esta mezcla se obtiene los diferentes tipos de chocolate, partiendo desde la combinación básica hasta la mezcla de leche o frutos secos.

l. Crema de leche

Es una sustancia que tiene consistencia grasa y de color blanca o amarilla que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada cuando no ha pasado por ningún proceso químico.

m. Chantillí

Es una crema batida dulce y con sabor a vainilla, la receta originaria pertenece a François Vatel.

n. Mantequilla

La mantequilla o manteca es la emulsión (agua y grasa), este es el resultado del desuero, lavado y amasado de los conglomerados de glóbulos grasos, que se forman por el batido de la crema de leche y es apta para consumo.

La manteca vegetal es aceite vegetal solidificado que se produce cuando es sometido a un proceso de hidrogenación. Este es utilizado para la elaboración de margarina y puede ser perjudicial si contiene gran proporción de ácidos grasos trans.

8. FACTORES QUE DETERMINARON LOS POSTRES A EFECTUARSE

POSTRES REALIZADOS CON REMOLACHA		
Clasificación	Postres	Elección
Espumas	Flan Musse Chantillís Natillas Cremas catalanas Merengues	Merengues
Ocasionales	Dulces carnalescos Dulces navideños Dulces año nuevo Dulces de cumpleaños Bombones Trufas Valentines	Bombones Valentines
Masas	Hojaldres Bizcochuelo Masa quebrada Galletas Roscas Masa bomba	Masa quebrada Bizcochuelo
NOTA: Las recetas se tomaron, teniendo en cuenta el color que debe tomar y la facilidad que existe para que todos la puedan realizar.		

9. RECETAS ELABORADAS

a. Beneficios y atributos de la Remolacha

Estudios realizados en el 2008 indican que ingerir medio litro de jugo de remolacha al día reduce hipertensión arterial.”

La remolacha es un alimento del que no debería faltar. Es muy energética y aconsejada en casos de anemia, enfermedades de la sangre y convalecencia debido a su alto contenido en hierro, también es rica en azúcares, vitaminas C y B, potasio y carotenos. El azúcar que contiene la remolacha es la sacarosa.

Se puede comer en ensaladas o cocida, pero mantiene mejor las propiedades cuando está cruda, si la cocinas, hazlo con la piel y se la quitas después, no es aconsejable comprarla envasada pues ha perdido gran parte de sus propiedades curativas.

Es laxante por lo que combate el estreñimiento y las molestas hemorroides. También es un buen remedio para mejorar la función hepática y para las infecciones en la vejiga urinaria.

b. PROCESOS GASTRONÓMICOS

Pelar: Desprender la piel o cascara de una alimento.

Procesar: Someter a una sustancia a un proceso de elaboración o transformación.

Ebullición: Movimiento agitado y con burbujas de un líquido por acción de calor.

Batir: Revolver alguna cosa para que se condense o para que se disuelva:

Punto de nieve: Incorporar a una preparación aire con ayuda de un batidor



Baño María: Someter a una preparación a fuego indirecto, con ayuda de un recipiente con agua a ebullición.

Templar: Dar brillo a un chocolate con ayuda del baño maría

Reducción: disminución de un líquido con ayuda del calor

Desmoldar: Quitar del molde una preparación



c. ESPUMILLA DE REMOLACHA

		ESPOCH		
Nombre de la receta	Espumilla de remolacha			
# de Pax	30			
Categoría	Postres			
Código	ESP-001			
Ingredientes	unid	Cantidad	%	Micen place
Huevos	Unid	5	2,43	Batir
Azúcar	Gr	150	73,17	Creumar
Pulpa de remolacha.	Gr	50	24,39	Obtener a base de extracción
Procedimiento				
<ul style="list-style-type: none"> • Pelamos las remolachas con un cuchillo o pelador. • Procedemos a extraer el jugo de la remolacha con el procesador de alimentos. • Colocamos el jugo de remolacha en una olla y lo llevamos a fuego. • Un vez que el jugo de remolacha este caliente colocamos 40 g de gelatina sin sabor • Debe llegar a punto de ebullición (hervir y apagamos). • Colocamos las claras de los huevos en un recipiente. • Procedemos a batir las claras a baño María. • Cuando las claras lleguen a punto de nieve colocamos lentamente el jugo de remolacha en el recipiente sin dejar de batir. • Mezclar bien. • Servir y decorar al gusto. 				
Recomendación				
<p>Para lograr que la preparación sea espesa mezclar la pulpa de remolacha obtenida a base de extracción con un poco de jugo de remolacha y gelatina sin sabor.</p>				

d. BOMBÓN DE REMOLACHA

		ESPOCH		
Nombre de la receta	Bombón			
# de Pax	30			
Categoría	Amenitis			
Código	ESP-002			
Ingredientes	unid	Cantidad	%	Micen place
Chocolate negro	Unid	500g	57,01	Diluir a baño María
Chocolate blanco	Gr	250g	28,50	Diluir a baño María
Pulpa de Remolacha	Gr	125g	14,25	Obtener a base de extracción
Ron	Onz	2 onz	0,22	Medir
Procedimiento				
<ul style="list-style-type: none"> • Poner al fuego una olla con agua, dejar hervir. • Colocar en un recipiente el chocolate. • Realizar baño María con el recipiente de chocolate. • Calentar el chocolate negro a cuarenta grados centígrados mediante baño María. • Templar el chocolate. • Colocar el chocolate en los moldes y des-volcarlo(regresar al mismo recipiente para crear la primera parte. <p>Relleno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hacer una reducción de ron y pulpa de remolacha. • El chocolate blanco diluirlo a baño maría y mezclar con la reducción. • Colocar en cada molde un poco de la mezcla del chocolate blanco. • Colocar el chocolate negro encima nuevamente y refrigerar. • Desmoldar los bombones. 				
Recomendación				
<p>Procurar que al momento de colocar en el molde la capa no sea demasiada fina porque, el chocolate al momento de desmoldar se romperá, ni demasiado grueso porque no contendrá mucho relleno y será un poco duro.</p>				



e. BRAZO GITANO DE REMOLACHA

		ESPOCH		
Nombre de la receta	Brazo Gitano de Remolacha			
# de Pax	30			
Categoría	Postres			
Código	ESP-003			
Ingredientes	unid	Cantidad	%	Micen place
Harina	g	240	38,21	Tamizar
Azúcar	g	300	47,77	Creumar
Huevos	unid	8	1,27	Batir
Pulpa de remolacha	g	80	12,74	Obtener a base de extracción
Canela	c/n	c/n		
Esencia de vainilla	c/n	c/n		
Procedimiento				
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar los huevos con 240g de azúcar en un recipiente y batir hasta que llegue a punto de nieve. • Colocar la esencia de vainilla. • Una vez que esté los pasos anteriores listos, colocar la harina lentamente y mover la mezcla con la mano hasta disolver la harina logrando, así unificar la masa. • Colocar 20 g de pulpa de remolacha. • Mezclar • Extender en un recipiente. • Una vez que este todo llevar a cocción al horno por 20 min a 180 Grados centígrados. • Para el relleno colocar los 60g de pulpa con los 60g de azúcar. • Colocar agua en poca cantidad procurando que no se queme el azúcar. • Mezclar hasta que se espese. • Ya cuando esté listo sacar la masa, untar con el relleno y envolver sin que se pegue. • Decorar como desee. 				
Recomendación				
<p>Debemos tomar en cuenta que, no contengan grumos ya que si está con ellos saldrá la masa irregular. Colocar poca cantidad de remolacha en la masa, si colocamos mucha se pegará la preparación</p>				

f. PIE DE REMOLACHA

		ESPOCH		
Nombre de la receta	Pie de Remolacha			
# de Pax	30			
Categoría	Postres			
Código	ESP-004			
Ingredientes	unid	Cantidad	%	Micen place
Harina	g	125	12,73	Tamizar
Mantequilla	g	60	6,11	Cremar
Azúcar impalpable	g	45	4,58	Cremar
Pizca de sal	pizca	1	0,10	
Yema de huevo	unid	1	0,10	Incorporar
Pulpa de remolacha	g	500	50,91	Extracción
Azúcar	g	250	25,46	Caramelizar
Canela	c/n	c/n		
Clavo de olor	c/n	c/n		
Procedimiento				
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la masa mezclando la harina, el azúcar impalpable, la yema, la margarina, la sal. • Cuando ya esté homogénea, aplanarla con un bolillo y colocarla en un mol. • Con ayuda de un tenedor, pincharla varias veces y llevarla a cocción por 20min a 180 grados centígrados. • Para el relleno, colocar el azúcar normal con la pulpa de remolacha y reducirla el 20% una vez que suceda esto, colocar la canela, el clavo de olor y apagar. • Sacar el molde con la masa ya precocinada. • Colocar el relleno y taparla con el resto de la masa. • Llevar a cocción por 45min. • Desmoldar y cortar en porciones. • Decoración al gusto. 				
Recomendación				
Al momento de colocar el clavo de olor y la canela preferiblemente hacerlo con una gasa para que al momento de colocar el relleno no vaya en la preparación ya que sólo sirven éstos para aromatizar.				

g. VALENTÍN

		ESPOCH		
Nombre de la receta	Valentín			
# de Pax	30			
Categoría	Amenitis			
Código	ESP-005			
Ingredientes	uni d	Cantidad	%	Micen place
Masa Básica de torta	g	500	72,4	Incorporar Reducción Diluir a baño María
Leche condensada	ml	100	6	
Jugo de remolacha	ml	50	14,5	
Chocolate blanco	g	40	0	
			7,25	
			7,80	
Procedimiento				
<ul style="list-style-type: none"> • Coger un recipiente y colocar la masa, la leche condensada y el jugo de remolacha. • Hacer una masa homogénea. • Diluir el chocolate blanco a baño María. • Hacer pequeñas porciones redondas con la masa. • Con ayuda de un mondadientes sumergir la preparación en el chocolate procurando cubrir todo. • Refrigerar hasta que el chocolate se compacte. • Decorar al gusto. 				
Recomendación				
Realizar la reducción e incorporar observando que la masa no esté muy líquida ya que se pegará en el recipiente al momento de porcionar.				

10. CUADRO DE REACCIONES DE POSTRES

PREPARACIÓN	OLOR	SABOR	COLOR	CONSISTENCIA
Espumilla de remolacha	Cambio de olor de huevo a remolacha	Agradable	Morado	Espumosa y con volumen
Bombón	Ningún cambio.	Combinación equilibrada entre remolacha y chocolate	Negro con relleno purpura	Dura
Brazo gitano	Agradable	Azucarado	Morado	Pegajosa
Pie de Remolacha	Olor a remolacha	Sabor a remolacha	Dorado y relleno morado	Semi-dura
Valentín	Agradable	Agradable, sabor a remolacha	Morado	Arenosa

F. Coctel

Un **coctel** o **cocktail** es una preparación a base de una mezcla de diferentes bebidas(alcohólicas y no alcohólicas) en diferentes proporciones, que contiene por lo general uno o más tipos de bebidas alcohólicas junto a otros ingredientes, generalmente: jugos, frutas, salsas, miel, leche o crema, especias, etc. También son ingredientes comunes de los cocteles las bebidas carbónicas o refrescos sin alcohol, la soda y el agua tónica.

10. Origen e historia

c. Etimología

“La palabra procede del inglés cock's tail que significa cola de gallo. En tiempos de la reina Victoria llegaban al puerto de San Francisco de Campeche en México, comerciantes ingleses de maderas preciosas, entre ellas, el palo de tinte. Se bebían en las tabernas vinos y licores sin mezclar, a veces bebían los llamados "dracs" de ron o de otro alcohol, eran bebidas compuestas, las revolvían con una cuchara de metal, lo que podía dar mal sabor a la bebida. En una ocasión, vieron al barman emplear unas raíces delgadas, finas, lisas, de una planta que ahí llamaban por su forma, "cola de gallo", esto para evitar el mal sabor, por lo que le preguntaron ¿qué era eso?, a lo que respondió en su idioma que eran cock's tail. De ahí en adelante se popularizó el uso del término.

La palabra original proviene del francés en el que coq se traduce como gallo y Tail como cola, porque era costumbre decorar estas bebidas con las largas plumas de las colas de los gallos. Hoy en día todavía se mantiene esa costumbre de decorar los cocteles con plumas, sombrillitas, frutas³”

d. Coctelería

³ <http://es.wikipedia.org/wiki/Cóctel>

La coctelería es el estudio de la relación entre las bebidas, las frutas, las flores, las hierbas, los helados y cualquier otro ingrediente comestible que pueda ser transformado en líquido, por distintos métodos de preparación.

Los procesos de preparación son:

- Construidos
- Efervescencia
- Flambeado (Flambé)
- Licuados
- Mixiología
- Macerados
- Removidos

Todo esto con el estudio socio-cultural de cada país, debido a los ingredientes, la sociedad y su cultura, la forma de pensar y por consiguiente el gusto.

Uno de los estudios socio-culturales en la coctelería es la diferente preferencia de bebidas entre hombres y mujeres: las mujeres, prefieren los cocteles más dulces y con copas más delicadas, por este motivo prefieren los cocteles efervescentes, licuados o estilo Martini. Los hombres, por el contrario, prefieren los cócteles secos, fuertes o ácidos y en copas muy masculinas (con formas rectas o circulares, mas no ovaladas), son amantes de los cocteles construidos y mixeados.

La coincidencia de ambos se encuentra en los cócteles macerados (mojito, caipiriña, caipirosca o los mix de Johnnie Walker.

11. Tipos de preparación

La división más clara se centra en si se sirven secos o alargados (con agua u otro líquido), de esta forma se tiene los "soft drinks" o los "long drinks". El instrumento

imprescindible para su elaboración es la coctelera. La diversidad de los cócteles es muy grande y pueden, dividirse en:

- g. **Directo:** cuando los ingredientes se mezclan directamente en la copa, dentro de estos tenemos la subcategoría de *puosse-café*, que son las mezclas por capas, por ejemplo el B'52.
- h. **Refrescado:** se pone hielo en la copa y se mezclan los ingredientes en la coctelera con la ayuda de un removedor o una cuchara bailarina.
- i. **Batido:** preparación clásica en coctelera, por ejemplo el Pink Panther.
- j. **Licuaditos:** preparación en licuadora.
- k. **Frozen:** Son los cocteles preparados en la licuadora con hielo molido, para obtener una consistencia parecida a la de un helado, por ejemplo: daiquiri o margarita.
- l. **Flambeado:** son las combinaciones que en su preparación se prende fuego.

12. Clasificación

- f. **Cocteles aperitivos:** sus fórmulas están compuestas de frutas que se caracterizan por ser cítricas; tales como: maracuyá, el kiwi, la mandarina, la naranja, el limón, la toronja o pomelo y las uvas. Estos cocteles deben ser cortos y poco dulces.
- g. **Cocteles digestivos:** sus fórmulas están compuestas por sabores dulces y son cortos. La principal función de estos cocteles es que, facilitan la digestión de los alimentos. Se pueden preparar a base de jarabe de cereza, granadina, melocotón, fresa, tamarindo, crema de leche y helados.
- h. **Cocteles reconstituyentes:** son aquellos que contienen elementos nutritivos como puede ser salsa de tomate, un ejemplo claro es el Bloody Mary.

- i. **Cocteles de media tarde:** son aquellos que se sirven entre comidas.

- j. **Cocteles refrescantes:** generalmente son aquellos que emplean zumos de frutas sin contenido alcohólico alguno.

13. Decoración

La decoración de los cocteles debe ser estimulante y atractiva, nunca extravagante. En general los cócteles refrescantes con base en frutas permiten más elementos decorativos que los otros tipos de bebidas.

Se recomienda disponer siempre de cerezas marrasquino, aceitunas, guindas, limones, naranjas y otras frutas de temporada. En cambio, las manzanas, peras y bananos son productos oxidantes y requieren de rápida manipulación para evitar que se oscurezcan; para minimizar estos efectos es necesario humedecerlas con un poco de zumo de limón.

d. Diferencias entre ornamento, adorno y decoración de cocteles

- 1) **Ornamento:** el ornamento se trata de un adorno que se le puede aplicar a un coctel, pero que influye directamente en el sabor de éste. Teniendo como ejemplo las gotas de amargo de angostura que se aplica sobre un Pisco Sour.
- 2) **Adorno:** es el detalle con el que se presenta un coctel, a pesar de ser comestible no influye en absoluto en el sabor del mismo. Como por ejemplo la rodaja de limón al borde de la copa de una Caipirinha.
- 3) **Decoración:** es un adorno no comestible usado para la coctelería, que no influye en el sabor del coctel; siendo utilizado como elemento estético o para alguna función específica. Por ejemplo las cañitas y demás que llevan algunas bebidas como el tequila sunrise.

e. Cócteles más famosos

- Margarita.
- Alexander
- Agua de Valencia
- Bloody Mary
- Caipiriña
- Caipiroska
- Cubalibre
- Daiquiri
- Destornillador
- Dry martini
- Gin tonic
- Long Island Iced Tea
- Margarita
- Manhattan
- Mojito
- Negroni
- Old fashioned
- Piña colada
- Pisco sour
- Rebutito
- Red Margaret
- San Francisco
- Sangría
- Terremoto
- Tom Collins

f. Licores más utilizados en la elaboración de cócteles

Los licores son bebidas alcohólicas, de alta graduación, y son derivados de los aguardientes.

En todos los lugares del mundo se producen licores pero veamos una selección de los más representativos.

20) Absenta: Licor francés muy popular elaborado a base de anís que tiene un elevado contenido de alcohol.

21) Amaretto: Licor elaborado en Italia a partir de huesos de albaricoque. Es muy dulce y tiene sabor a almendra.

22) Angostura: En un ingrediente fundamental en coctelería compuesto principalmente por hierbas y especias. En su origen fue elaborado como remedio para las dolencias estomacales.

23) Bailey's: Licor elaborado con whisky y café y de textura cremosa.

24) Cachaça: Nombre con que se conoce en Brasil a un tipo de aguardiente derivado del jugo de caña.

25) Campari: Licor envejecido que se obtiene de la destilación de frambuesas maduras en brandy. Es de sabor dulce y resulta ser un buen digestivo.

26) Cointreau: Se le denomina también triple seco en algunos lugares. Se obtiene a partir de cortezas de naranjas verdes y tiene unos 40 grados de alcohol.

27) Curaçao: Nombre genérico que se le da al licor de naranja del que existen muchas variedades. Se obtiene de las cortezas amargas de un tipo de naranja procedente de la isla venezolana de Curaçao, de ahí su nombre. Se vende en diferentes colores: azul, blanco, rojo, verde y naranja.

- 28)Ginger Ale:** Bebida gaseosa dulce de sabor a limón y jengibre.
- 29)Granadina:** Es un jarabe extraído del fruto del granado. Tiene baja graduación y se utiliza en infinidad de cocteles combinados.
- 30)Kirsch:** Licor de cerezas de 45 grados elaborado principalmente en Alemania y Francia.
- 31)Limoncello:** Se obtiene de la maceración de pieles de limón con alcohol neutro.
- 32)Malibú:** Licor que se prepara con coco y ron jamaicano.
- 33)Mangaroca:** Licor de coco procedente de Brasil.
- 34)Marrasquino:** Licor de cerezas, pero esta vez de unas conocidas como “marrascas” procedentes de la región de Dalmacia.
- 35)Pacharán:** Licor español que se obtiene a partir del fruto del espino negro, la endrina. Tiene propiedades digestivas.
- 36)Pastis:** Este licor, originario del Extremo Oriente, es conocido también con muchos otros nombres como ouzo, sambuca, raki, etc. Su ingrediente principal es el anís.
- 37)Peppermint:** Licor de menta de 30 grados, muy reconocible por su fuerte color verde.
- 38)Pisco:** Aguardiente que toma su nombre del puerto de Pisco (Perú). Es destilado utilizando mostos frescos de uva.

14. Propiedades de los cocteles

Se clasifican en categorías tales como:

e. Cocteles aperitivos

Los cocteles aperitivos tienen como objetivo despertar el apetito, y se consumen normalmente antes de la degustación de algún alimento.

f. Cocteles refrescantes

Combinados los ingredientes tienden a calmar la sed. Se emplean por lo general bebidas gaseosas, aguas minerales o tónicas, soda, jugos de frutas entre otras cosas.

g. Cocteles digestivos

Combinados, en su composición llevan bebidas que ayudan a la digestión de los alimentos. Los más comunes son el Cognac, Cointreau, White Spider, etc.

h. Cocteles nutritivos

Son bebidas que contienen en su composición vitaminas tales como: la leche, la crema de cacao, etc.

15. Métodos de elaboración

Por su preparación o método de elaboración:

- g. Cocteles Batidos.-** se los realiza en coctelera, debido a que contienen cremas, huevo, jugos u otros ingredientes similares. Se deben licuar aquellos que contengan pulpa de fruta o hielo frozen. Ejemplo Pisco Sour.
- h. Cocteles Refrescados.-** Son aquellos que están compuestos por dos o tres ingredientes con aguardiente o un aperitivo. Es decir los ingredientes no son cremosos. Ejemplo Manhattan.
- i. Cocteles Directos.-** Son los que se preparan en el mismo recipiente en donde se sirven (vaso o copa).
- j. Cocteles Calientes.-** como su nombre dice, es una bebida caliente (Agua o leche por lo general).
- k. Cocteles Exóticos.-** estos cocteles por lo general son de cada establecimiento, es decir. un coctel de la casa.
- l. Cocteles Sin Alcohol.-** estos pueden ser batidos, refrescados o Directos, su diferencia es que no deben tener ningún tipo de bebida alcohólica.

16. Factores que determinaron los cocteles a realizarse

Cocteles de Remolacha		
Propiedades	Tipo	Elección
Aperitivos	Aperitivo	Passion fruit
Refrescantes	Refrescante	
Digestivos	Aperitivo	Beet white

Nutritivos	Refrescante	
	Aperitivo Refrescante	Demon Purple
	Aperitivo Refrescante	Daiquiri remolacha
	Aperitivo Nutritivo	Eternity
<p>Todas estas recetas fueron elegidas tomando en cuenta que, la remolacha en sus características, es un alimento que contiene gran cantidad de azúcar por lo que es considerado aperitivo y refrescante, en el caso de nutritivo se eligió debido a que el último coctel, no tiene alcohol y contiene yogurt, leche, jugo de mora y remolacha.</p>		

17. RECETAS ELABORADAS

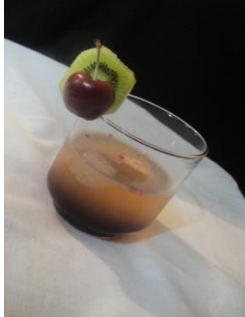
a. PASSION FRUIT

		ESPOCH		
Nombre de la receta	Passion fruit			
# de Pax	1			
Categoría	Aperitivo Refrescante			
Código	ESP-006			
Ingredientes	unid	Cantidad	%	Micen place
Ron blanco	onz	2/3	15,57	Incorporar
Zumo de limón	onz	1/3	7,78	Incorporar
Granadina	golpe	1	5,9	Incorporar
Concentrado de Remolacha	onz	2	47,17	Reducir
Jugo de uva	onz	½	11,79	Licuar
Azúcar	cda	½	11,79	Escarchar la copa
Procedimiento				
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar el ron, el zumo de limón,, el jugo de uva en la coctelera. • Agitar . • Colocar en un vaso de Martini . • Con cuidado colocar el golpe de granadina. • Luego colocar el concentrado de remolacha con cuidado procurando que se resbale poco a poco. • Decorar y servir. 				
Recomendación				
Procurar reducir bien el concentrado de remolacha para que se forme la segunda capa				

b. BEET WHITE

		ESPOCH		
Nombre de la receta	Beet White			
# de Pax	1			
Categoría	Aperitivo Refrescante			
Código	ESP-007			
Ingredientes	unid	Cantidad	%	Micen place
Ron	Onz	½	21	Incorporar
Zumo de naranja	Onz	½	21	Incorporar
Jugo de Limón	Dash	5	31	Incorporar
Concentrado de remolacha	Dash	1	10	Reducir e incorporar
Azúcar	Cda	1	17	Incorporar
Hielo				Incorporar
Procedimiento				
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar el ron, zumo de naranja, limón, concentrado de remolacha, azúcar y hielo en la coctelera. • Proceder a agitar . • Colocar en un vaso highball. • Decorar al gusto. • Servir. 				
Recomendación				
Obtener la preparación no muy cítrica y más bien dulce.				



c. DEMON PURPLE

		ESPOCH		
Nombre de la receta	Demon purple			
# de Pax	1			
Categoría	Aperitivo Refrescante			
Código	ESP-008			
Ingredientes	unid	Cantida d	%	Micen place
Vodka	onz	½	17	Incorporar
Ron	onz	¾	25	Incorporar
Licor de melón	onz	½	17	Incorporar
Jugo de limón	onz	¼	8	Incorporar
Reducción de remolacha	onz	1	33	Reducir e incorporar
Procedimiento				
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar todos los ingrediente excepto la reducción de remolacha. • Agitar con hielo. • Colocar en un vaso old-fashioned. • Con cuidado deslizar el concentrado o reducción de remolacha. • Decorar. • Servir. 				
Recomendación				
Obtener reducir la remolacha al punto de que realice la misma función que la granadina.				

d. DAIQUIRI REMOLACHA

		ESPOCH		
Nombre de la receta	Daiquiri Remolacha			
# de Pax	1			
Categoría	Aperitivo Refrescante			
Código	ESP-009			
Ingredientes	unid	Cantida d	%	Micen place
Tequila	onz	½	17	Incorporar
Zumo de limón	onz	½	17	Incorporar
Almíbar	dash	1	33	Incorporar
Jugo de remolacha	onz	1	33	Incorporar
Procedimiento				
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar en una coctelera. • Mezclar uniformemente agitándolo. • Colocar en un vaso tequilero. • Decorar al gusto. • Servir. 				
Recomendación				
Escarchar con azúcar el vaso tequilero				

e. ETERNITY

		ESPOCH		
Nombre de la receta	Eternity			
# de Pax	1			
Categoría	Aperitivo Nutritivo			
Código	ESP-010			
Ingredientes	unid	Cantida d	%	Micen place
Jugo de remolacha	onz	2	44	Incorporar
Yogurt natural	onz	1	22	Incorporar
Leche condensada	onz	½	11	Incorporar
Jugo de mora	onz	1	22	Incorporar
Azúcar	c/n	c/n		
Procedimiento				
<ul style="list-style-type: none"> • Extraer el jugo de remolacha mediante un extractor. • Colocar en una coctelera todos los ingredientes. • Batir hasta que se mezclen. • Servir en un vaso old-fashioned. • Decorar. • Servir. 				
Recomendación				
Recordemos mencionar al cliente que es un coctel sin alcohol.				

18. CUADRO DE REACCIONES DE LOS COCTELES

PREPARACIÓN	OLOR	SABOR	COLOR	CONSISTENCIA
Passion Fruit	El olor que predomina es el del licor, el de la remolacha es suave pero distinguible.	Suave sabor a remolacha	Morado, rojo y blanco	Líquida, semi-espesa
Beet White	Predomina el olor a licor, el de la remolacha poco perceptible.	Ron	Morado, amarillo	Líquida
Demon Purple	olor a licor, el de la remolacha poco distinguible	Predomina el vodka y melón. Poco perceptible el sabor de remolacha	Morado	Líquida
Daiquiri Remolacha	Olor a tequila	Sabor a remolacha	Morado	Líquida
Eternity	Agradable; suave aroma a remolacha y frutas	Sabor a remolacha y yogurt	Purpura	Líquida, espesa.

IV. HIPÓTESIS

El proceso de producción es la extracción de líquido mediante blanqueamiento es decir, la desestructuración de cada uno de los componentes sin una pérdida significativa de sus nutrientes, obteniendo cocteles y postres con una significativa aceptabilidad.

V. METODOLOGÍA

La investigación fue dirigida a personas que quisieron salir de lo habitual, que probaron nuevas preparaciones en la **Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad Salud Pública, Escuela de Gastronomía**, ubicada en la **Provincia de Chimborazo cantón Riobamba**.

F. Localización y Temporalización

El estudio se realizó en la **Escuela de Gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo** ubicada en la **Provincia de Chimborazo cantón Riobamba** y duró aproximadamente 1 mes, empezar el primero de octubre y concluirá el primero de noviembre.

G. Variables

1 Identificación

Variable Independiente: La remolacha como ingrediente principal de preparación.

Variable interviniente: elaboración de cocteles y postres

Variable dependiente: aceptabilidad de las preparaciones ofertadas a los estudiantes en la Escuela de Gastronomía

2 Definición

- **Variable independiente:** La remolacha como ingrediente principal de preparación.

La remolacha es un producto que se lo encuentra en el mercado, puede ofrecer nuevas preparaciones y sobre todo, variedad para nuestros clientes.

- **Variable interviniente:** elaboración de cocteles y postres,
Son técnicas gastronómicas encaminadas a la elaboración de diferentes tipos de productos como en este caso con cocteles y postres permitiéndonos recrear platos de sabores únicos, e innovando nuevas tendencias

- ✓ **Variable dependiente:** aceptabilidad de las preparaciones ofertadas a los estudiantes en la Escuela de Gastronomía
Pre-disposición de un número determinado de personas hacia un alimento haciéndolo aceptable y de su agrado.

3 Operacionalización

VARIABLES	CATEGORIA Escala	INDICADOR
La remolacha como ingrediente principal de preparación.	Tipos de remolacha/Nominal	- Remolacha azucarera
Elaboración de cocteles y postres	Tipos de cocteles/ Ordinal	<ul style="list-style-type: none"> • Licores • Jugos • Biters • Esencias • Hielos
	Postres/ ordinal	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Helados ✓ Tortas ✓ Galletas

<p>Aceptabilidad en la Escuela de Gastronomía</p>	<p>Nominal</p>	<p>Olor</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Me agrada mucho ✓ Me agrada poco ✓ Me agrada ✓ No me agrada ni me desagrada ✓ Me desagrada ✓ Me desagrada poco ✓ Me desagrada mucho <p>Sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Me agrada mucho ✓ Me agrada poco ✓ Me agrada ✓ No me agrada ni me desagrada ✓ Me desagrada ✓ Me desagrada poco ✓ Me desagrada mucho <p>Color</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Me agrada mucho ✓ Me agrada poco ✓ Me agrada ✓ No me agrada ni me desagrada ✓ Me desagrada ✓ Me desagrada poco
---	----------------	--

		<ul style="list-style-type: none">✓ Me desagrada mucho <p>Consistencia</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Me agrada mucho✓ Me agrada poco✓ Me agrada✓ No me agrada ni me desagrada✓ Me desagrada✓ Me desagrada poco✓ Me desagrada mucho
--	--	---

H. Tipo y diseño de la exploración

Los tipos de estudio que se utilizarán son de tipo exploratorio y descriptivo, debido a la ausencia de información y al análisis fundamental que se debe realizar según el tema, ésta no es de tipo experimental sino investigativa

I. Población o muestra

Se basa en una muestra mínima, se lo realizó a 30 personas, primero se tomó una pequeña muestra de 15 personas y luego a los otros 15.

J. Descripción de procedimientos

- Se buscó primero los conceptos básicos como: ¿Qué es la remolacha?, Beneficios de la misma y otras técnicas como gelatinizaciones, decorados, etc.
- Se utilizó libros e internet para la búsqueda de información.
- Se investigó acerca de los procesos en la elaboración de postres y cocteles.
- Con ayuda de manuales de manipulación de alimentos se elaboró un producto de calidad
- Con ayuda de profesionales en el tema, se miró minuciosamente la investigación y se determinó si está en lo correcto, caso contrario se hará modificaciones.
- Se realizó análisis con los alimentos para ver si los cambios organolépticos producen algún efecto secundario en los mismos como: mal sabor, olor u otros.
- Una vez que estuvo todo listo, se realizó pequeñas encuestas las cuales nos ayudaron a tabular la aceptabilidad del producto según la población o muestra que se tomó como ejemplo, el resultado de las encuestas se realizaron manualmente no se utilizó ningún software.
- La aceptabilidad del producto fue exitosa, es decir, es un producto aceptable en la actualidad.

VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la catación de estas preparaciones se tomó como referencias cualidades organolépticas de los determinados productos así como: sabor, color, olor y consistencia los mismos se clasificaron en, me agrada mucho, me agrada poco, me agrada, no me agrada ni me desagrada, me desagrada, me desagrada poco, me desagrada mucho; estos permitieron definir que la mayor parte de productos fueron aceptados.

Las preguntas que se realizaron son las siguientes:

A. MODELO DE ENCUESTA REALIZADA

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

1. ¿Compraría productos elaborados a base de remolacha, y por qué?

(Si)

(No)

(Tal vez)

.....

.....

.....

2. ¿Sabe qué beneficios tiene la remolacha?

(Si)

(No)

(Más o menos)

3. ¿Le gustó el sabor de los productos que degustó y cuál fue el que mejor le supo?

(Si)

(No)

(Más o menos)

.....

.....

4. Ponga una X en el cuadro que corresponda según la preparación que degustó

PRIMERA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

SEGUNDA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

TERCERA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

CUARTA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

QUINTA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

SEXTA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

SEPTIMA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

OCTAVA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

NOVENA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

DÉCIMA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

Gracias por su colaboración.

B. NIVEL DE ACEPTACIÓN

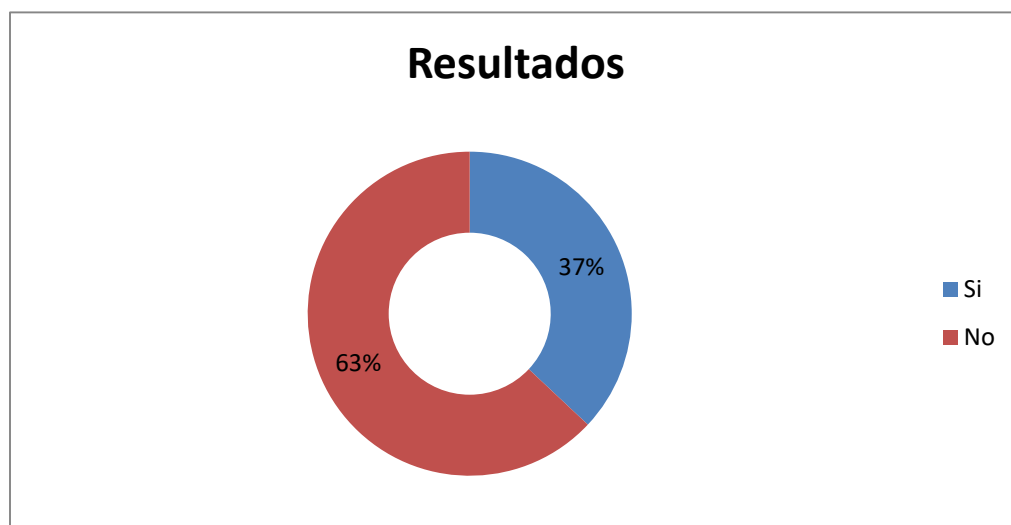
- 1. ¿Compraría productos elaborados a base de remolacha, y por qué?**



Los productos pueden salir al mercado ya que fueron aceptados por las personas encuestadas, teniendo así el 97% de personas que comprarían el producto y el 3% de personas que tal vez lo hicieran si probaban antes de comprarlo.

Análisis: Las personas encuestadas dan a considerar que la utilización de nuevos productos en la elaboración de postres y cocteles es una alternativa para que los consumidores tengan la tendencia de probar nuevas preparaciones gastronómicas

2. ¿Sabe qué beneficios tiene la remolacha?



Los resultados de esta pregunta nos dice que, el 63% de los encuestados no saben qué beneficios tiene la remolacha, mientras que el 37% sí lo saben.

Análisis: La mayor parte de los Catadores no saben lo que contiene la remolacha por lo que, es necesario para ofrecer este producto al mercado informar acerca de los beneficios y atributos de la remolacha.

3. ¿Le gustó el sabor de los productos que degustó y cuál fue el que mejor le supo?

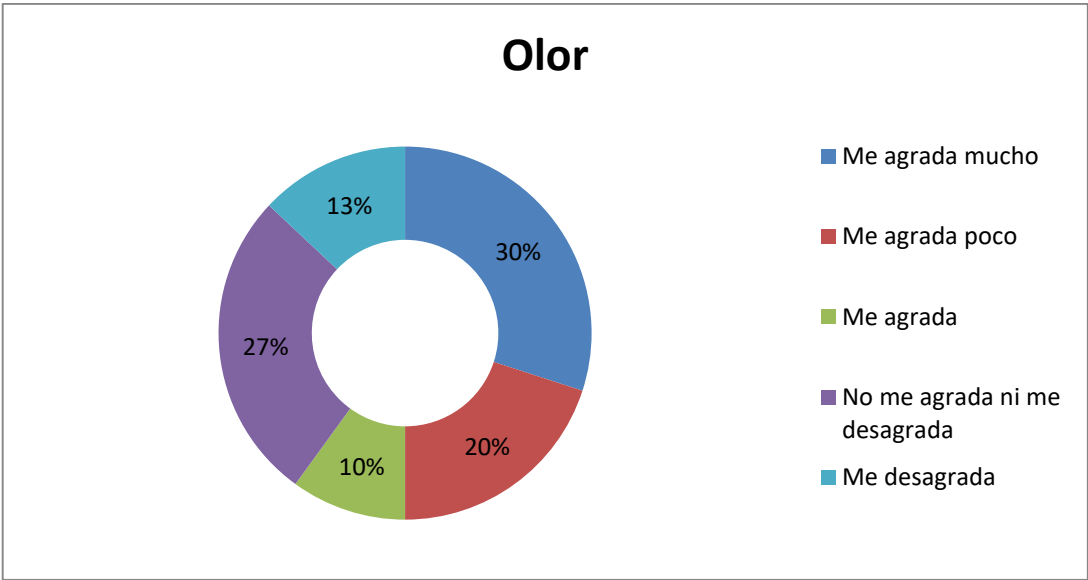


Al 97% de los catadores les gustó los productos y al 3% no les gustó ni desagradó, es decir, su sabor es aceptable. El producto de elección fue el bombón

Análisis: Los resultados arrojados sobre esta preparación manifiestan que a muchas personas les agrada la idea de sacar un nuevo producto al mercado siendo esta alternativa aceptada por los catadores.

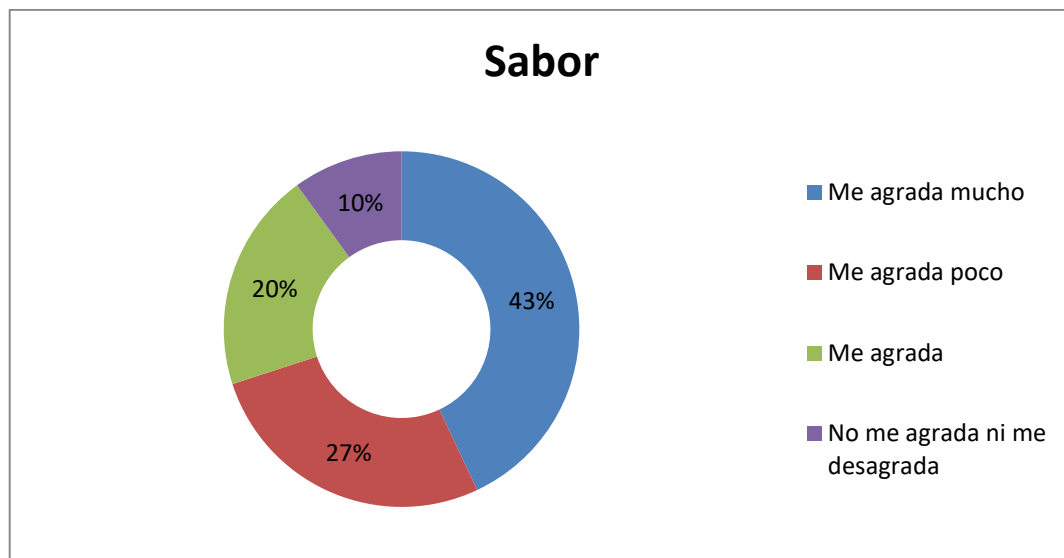
C. POSTRES

7. RESULTADOS DE LA ESPUMILLA



En este caso los catadores del producto que es la espumilla supieron decir que, al 30% de ellos les gustó su olor, al 27% no les agradó ni desagradó, al 20% les agradó poco, al 13% les desagradó y al 10% solo les agradó por lo que, se puede definir que el aroma de este producto, es aceptable debido a que el 60 % está en un rango normal de aceptabilidad.

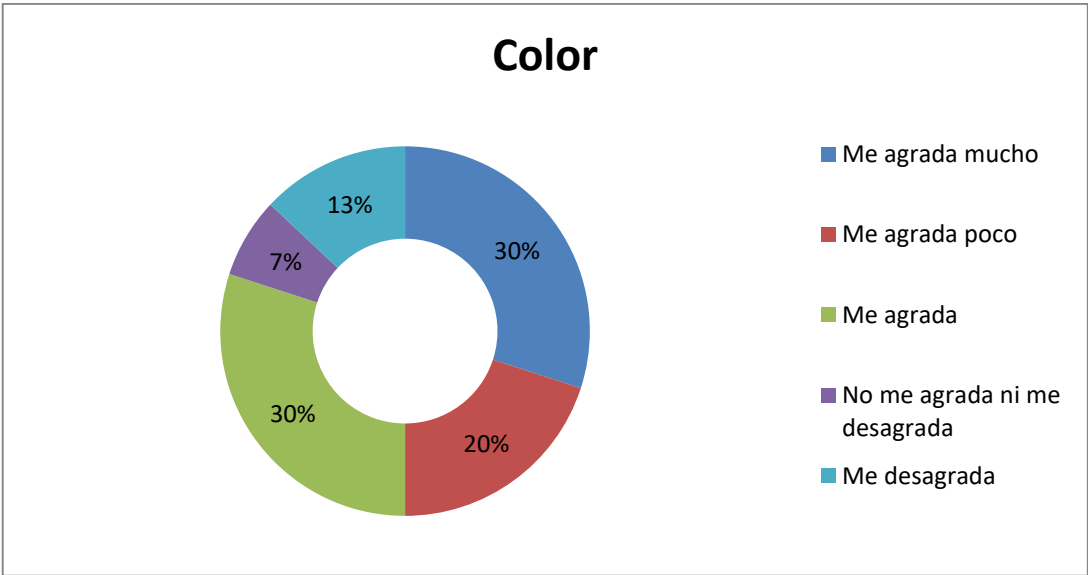
Análisis: Según la respuesta expuesta doy a conocer que este producto tiene un aroma agradable para los encuestados.



En el caso del sabor los catadores dijeron que al 43% de ellos les agradó mucho, al 27% le agradó poco, al 20% les agradó y al 10% no les agradó ni desagrado.

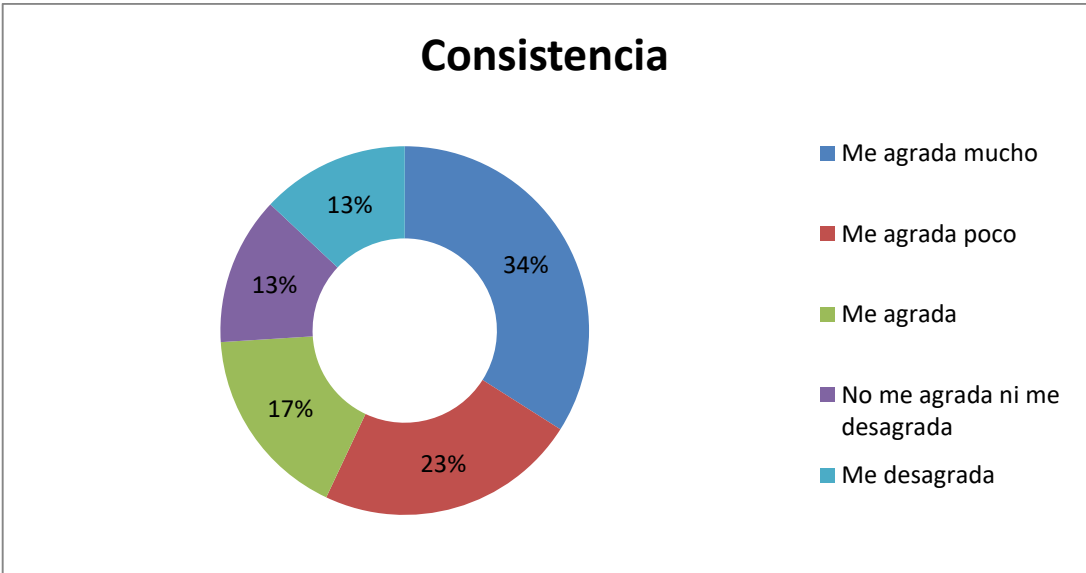
Como conclusión el sabor es aceptable ya que no tuvo ningún tipo de desagrado en los catadores.

Análisis: El sabor agradable de la remolacha es incondicional en la preparación y espléndida mezcla para un postre como éste.



En el caso del color, al 30% les agradó mucho, al 20% les agradó poco, al 30% solo les agradó, al 7% no les agradó ni les desagradó y al 13% les desagradó.

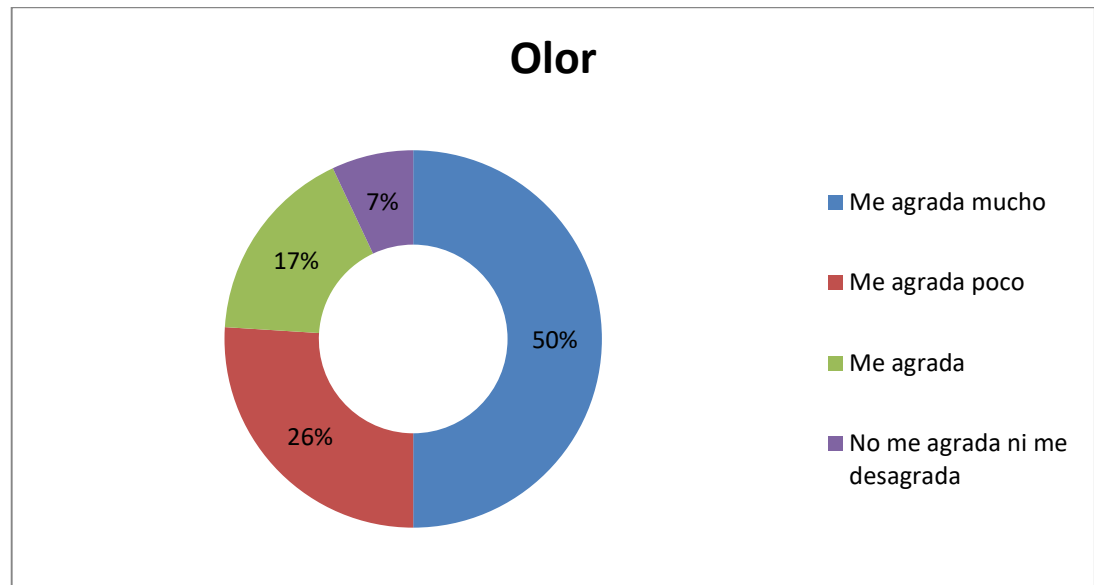
Análisis: en el caso del color podemos ver que la mayor parte de mujeres tiene un gran agrado a este color ya que está en boga en la actualidad.



En el caso de la consistencia, al 34% de los catadores les agradó mucho el producto, al 23% les agradó poco, al 17% sólo les agradó, al 13% no les agradó ni desagrado y al otro 13% les pareció desagradable.

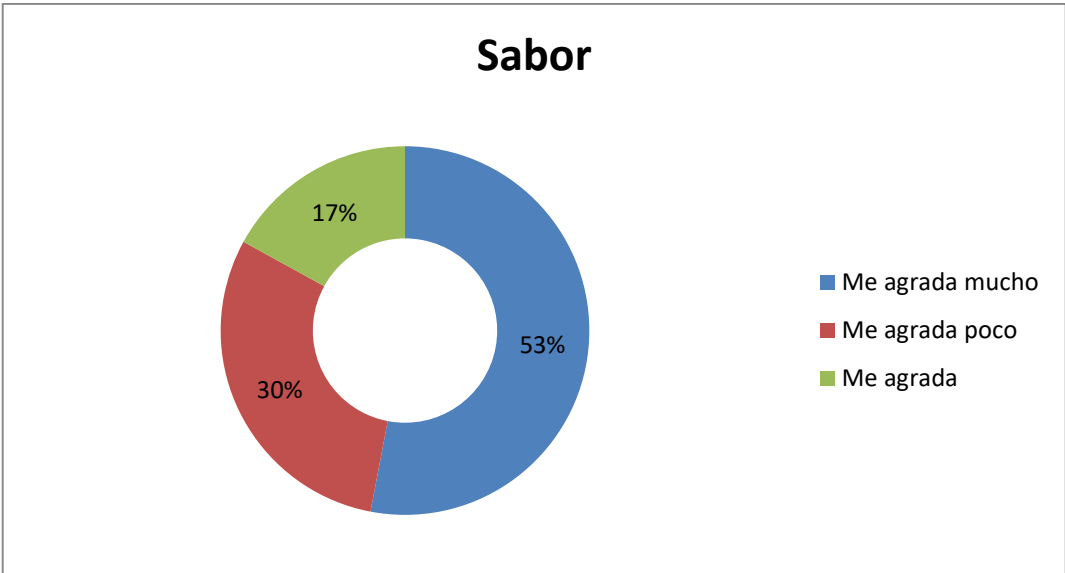
Análisis: La preparación es magnífica, aceptable para comensales, siendo necesario realizar un estudio de mercado para saber a ciencia cierta la inversión que se tendría que utilizar y en cuánto tiempo se recuperaría la misma.

8. RESULTADOS BRAZO GITANO



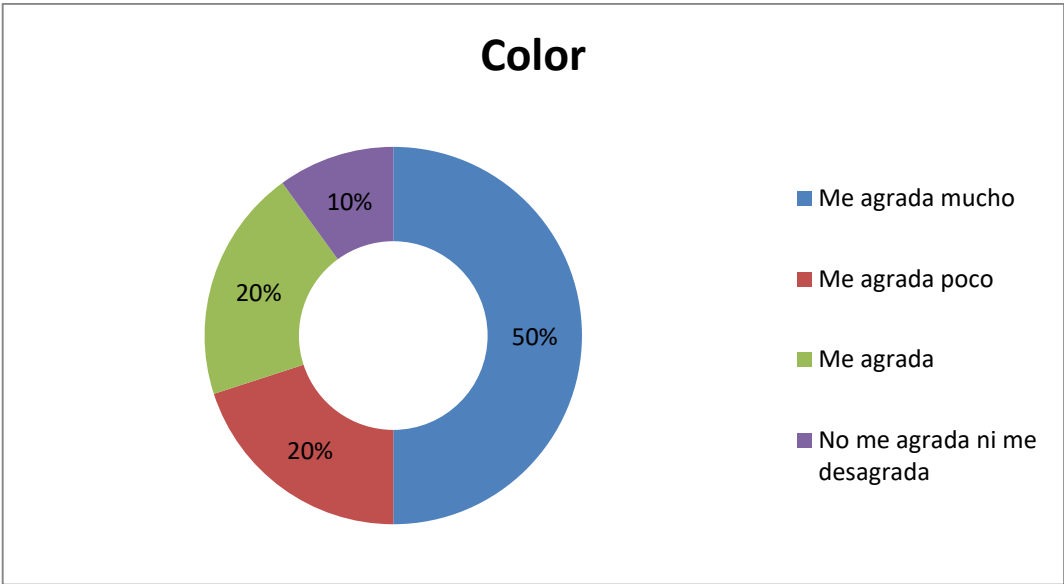
Según las encuestas realizadas, al 50% de los catadores les agrada mucho, al 26% les agrada poco, al 17% les agrada y al 7% no les agrada ni desagrada, entonces el olor de este producto es aceptable para los catadores.

Análisis: El olor de esta preparación se distinguía mucho y fue de gran agrado para la mitad de las personas encuestadas y para las otras no les pareció indiferente por tanto, dentro del grado que se trabajó es aceptable la preparación.



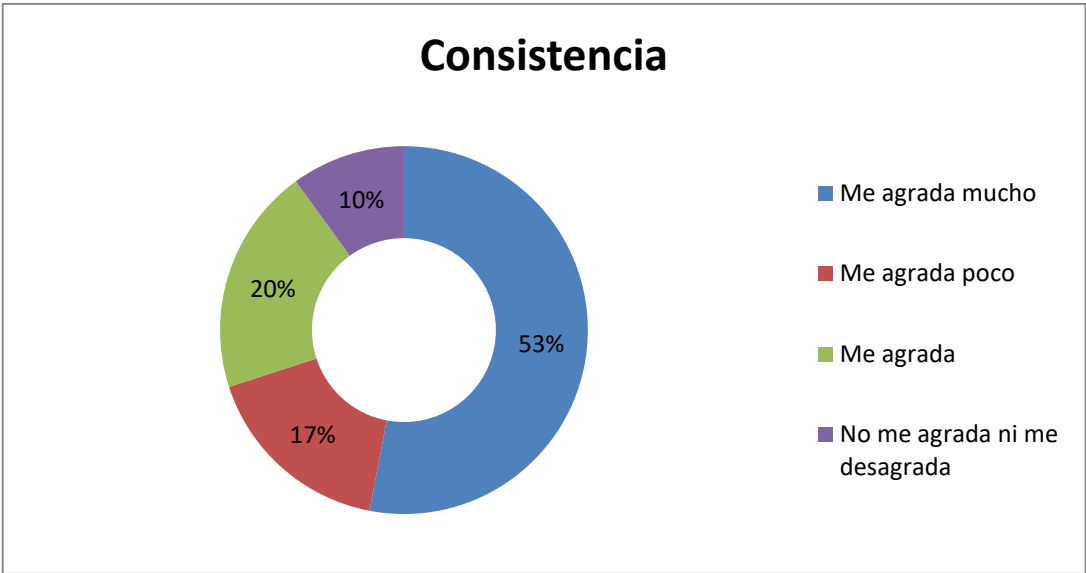
En cuanto al sabor, se puede acotar que, al 53% les agradó el sabor, al 30% les agradó poco y al 17% sólo les agrada, por lo que el producto es aceptable, pero no factible, ya que para esto debemos hacer un Estudio de Mercado.

Análisis: En los resultados de las encuestas realizadas sobre el sabor, a ninguna de las personas encuestadas les pareció desagradable ya que, tanto la masa como la remolacha realizan una excelente combinación



En el caso del color, al 50% de los catadores les agrada mucho, al 20% les agrada poco, al otro 20% les agrada y al 10% no les agrada ni desagrada

Análisis: ya que el color se encuentra en auge dentro de jóvenes de entre los 18 y 22 años, tuvo aceptación, no pareciéndole a nadie de los encuestados desagradable, debido a la combinación de los colores.

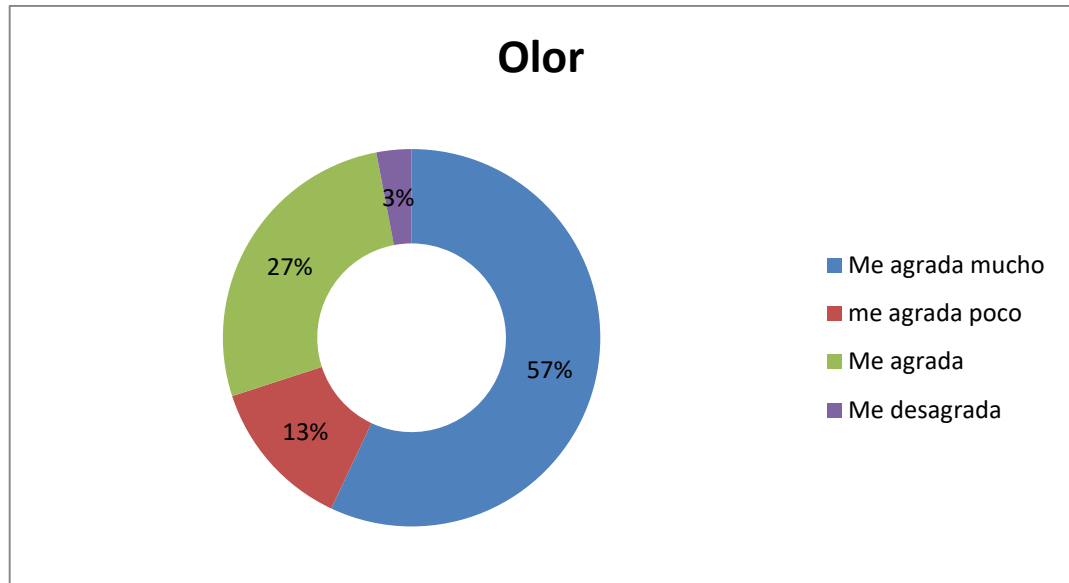


Podemos ver que, al 53% de los catadores les agrada mucho, al 17% les agrada poco, al 20% les agrada y al 10% no les agrada ni desagrada, es decir es aceptable y tolerable para el consumidor.

En este caso el Brazo Gitano es aceptable para el consumidor, pero esto no quiere decir que, sea factible en el caso de invertir y recuperar ya que se debe realizar un estudio de mercado.

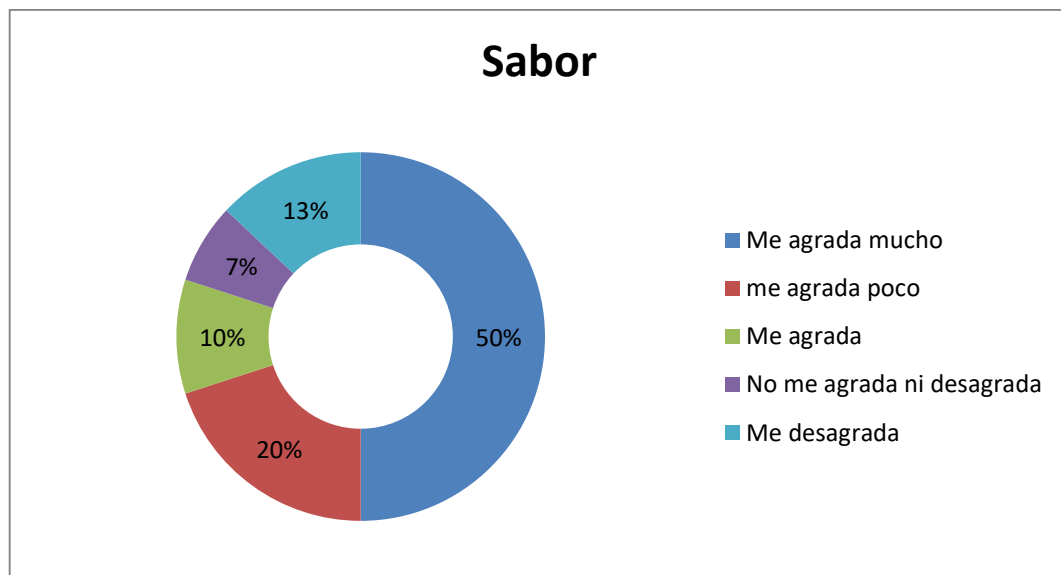
Análisis: A las personas que se les realizó esta encuesta, establece que la consistencia del producto está dentro del grado de aceptabilidad que se busca siendo el postre ideal para cualquier tipo de compromisos

9. RESULTADOS PIE DE REMOLACHA



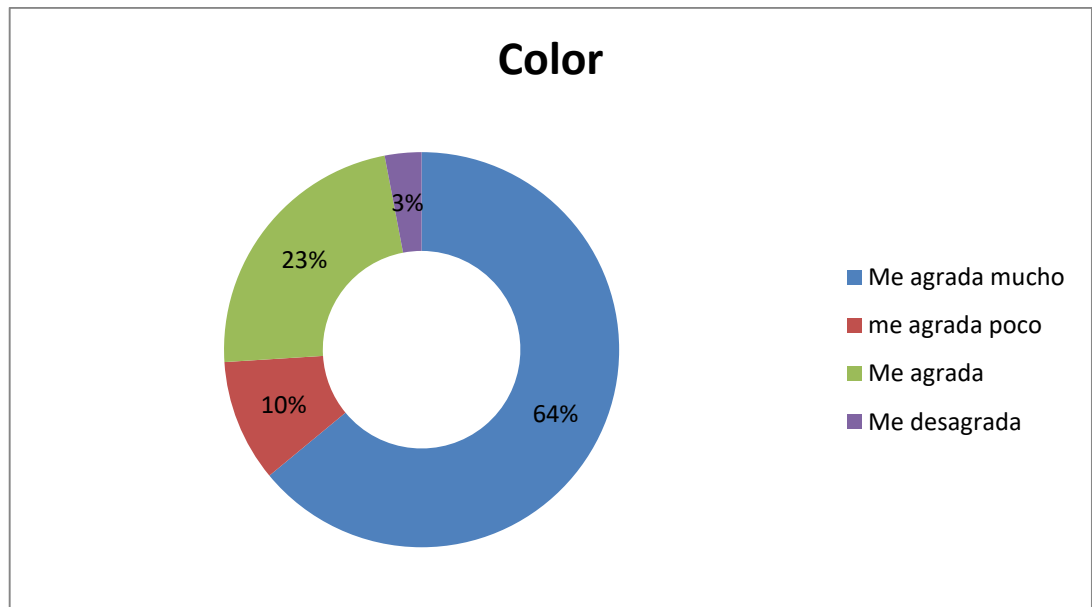
Si hablamos de su olor, al 57% les agrada mucho, al 13% les agrada poco, al 27% les agrada y al 3% les desagrada, por lo que es un producto aceptable para un mercado definido.

Análisis: En el caso del olor hacia los catadores observamos que, tanto la cocción como los implementos que se utilizaron para aromatizar el postre fueron de gran influencia para la aceptación del mismo, siendo de desagrado para una persona de 30 encuestadas.



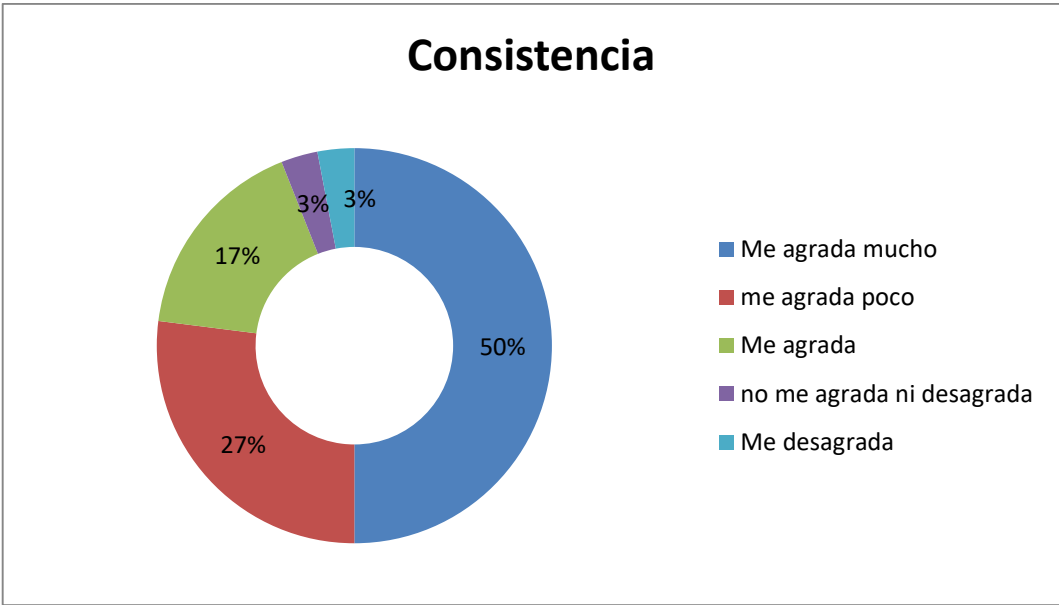
En este caso, podemos darnos cuenta que, al 50% les agrada mucho, al 20% les agrada poco, al 10% les agrada, al 7% no les agrada ni desagrada y al 13% les desagrada, por lo que, se recomienda realizar más análisis para observar si el producto es factible en un determinado mercado.

Análisis: El sabor es una de las principales exigencias del consumidor, por lo que, se debe tomar muy en cuenta este particular al momento de su preparación, los resultados arrojados son aceptables por un cierto número de catadores, aunque hubo desacuerdos para otros, estamos hablando de 20 personas que les gusta y 10 que están dentro de las que no les gustaba la remolacha en sí.



Mediante el estudio analítico demuestra que, al 64% de los catadores les agrada mucho, al 10% les agrada poco, al 23% les agrada, al 3% les desagrada. El color es aceptable para las personas que probaron el producto.

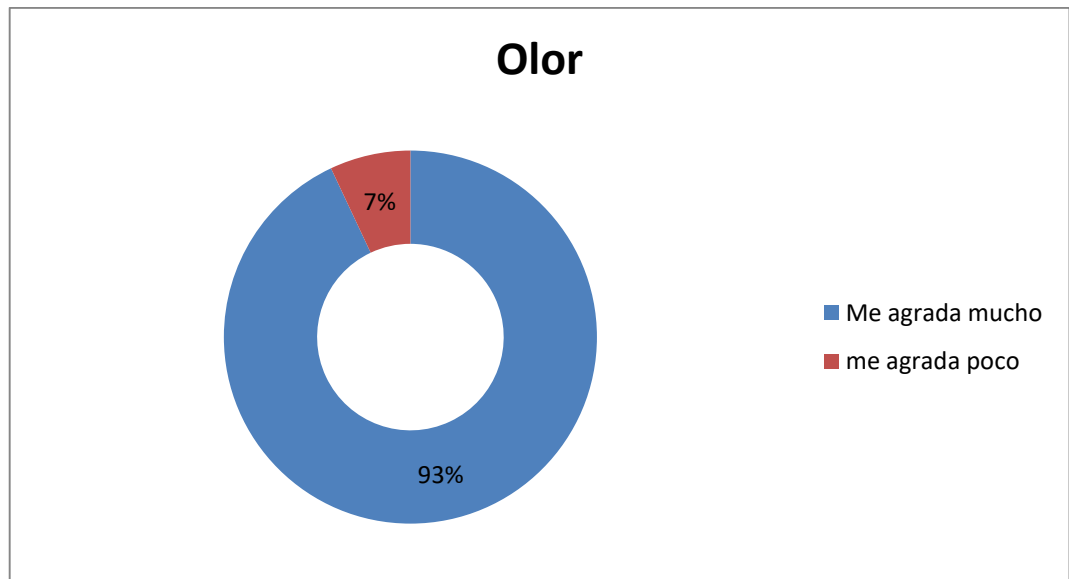
Análisis: El color era de gran agrado para un determinado mercado, es decir 29 están en rango aceptable, mientras que a 1 le desagradó y como resultado tenemos gran aceptabilidad del mismo.



En el caso de la consistencia puedo decir según el análisis que, al 50% le gusta mucho, al 27% le agrada poco, al 17% le agrada, al 3% no le agrada ni desagrada y al otro 3% le desagrada.

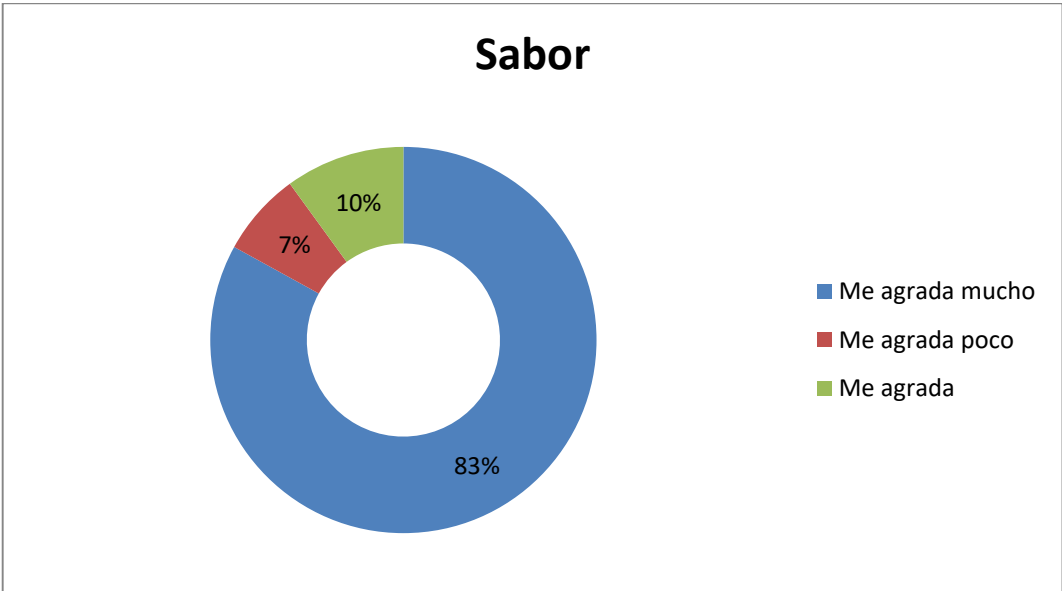
Análisis: La consistencia del Pie de remolacha, está en un rango de aceptabilidad muy bueno siendo una sola persona de treinta a la que no le agradó.

10. RESULTADOS DEL BOMBÓN



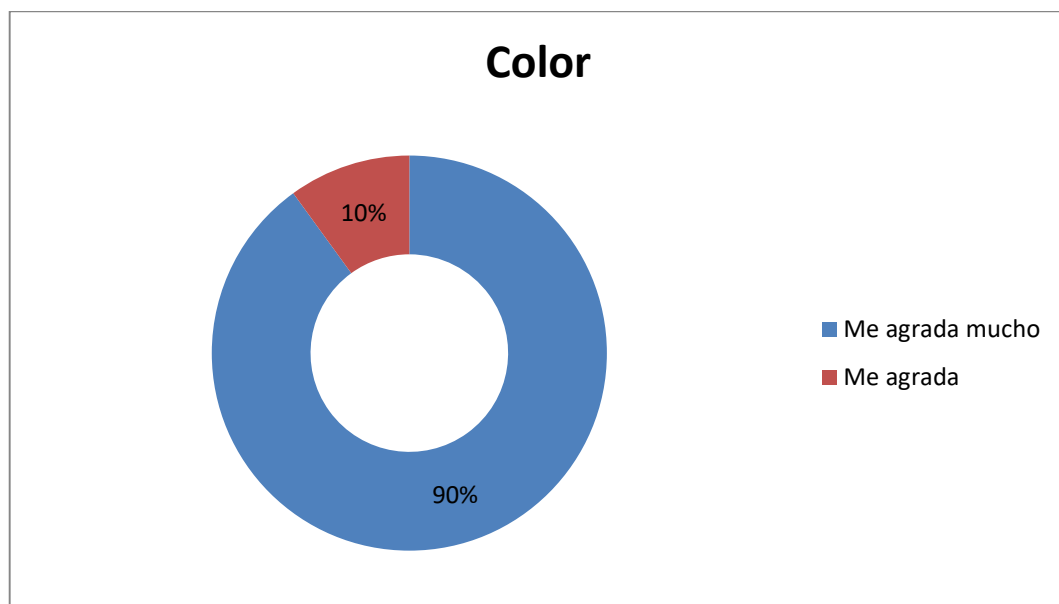
Con los porcentajes adquiridos de los catadores de alimentos podemos definir que, al 93% les agrada mucho y al 7% les agrada poco siendo así un alimento aceptable en la Escuela de Gastronomía.

Análisis: Ésta es una preparación que rompió esquemas, en el caso del olor la combinación de chocolate y remolacha fue perfecta para los catadores.



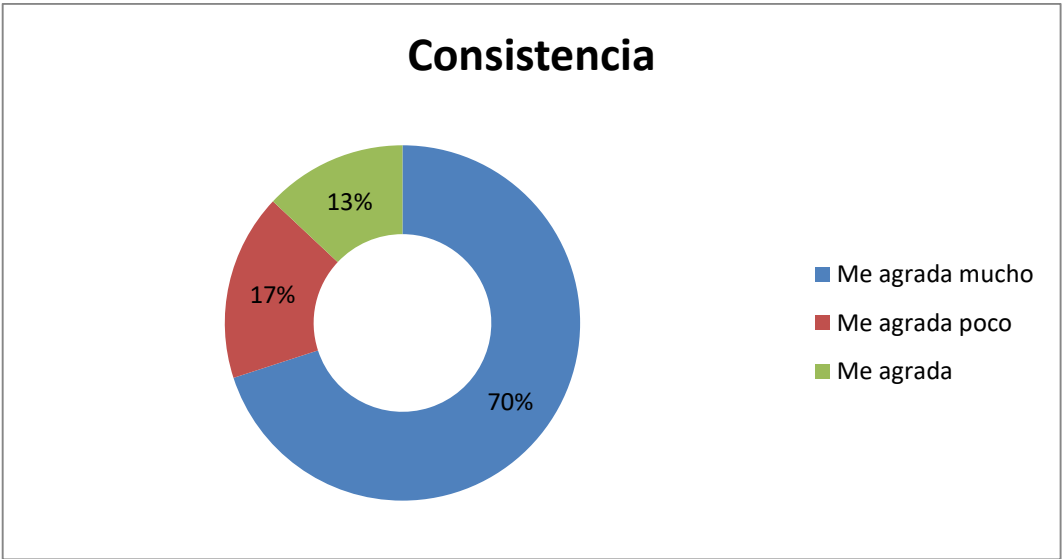
Por los resultados podemos deducir que los sabores de este producto fueron aceptados por los catadores de alimentos, ya que al 83% de los consumidores les agrada mucho, al 7% les agrada poco y al 10% solo le agrada.

Análisis: El chocolate, el licor en este caso ron y la remolacha conquistó cada uno de los paladares de los catadores siendo aceptados de forma inmediata



En este cuadro podemos observar que, al 90% de los catadores o personas encuestadas les agrada mucho el color, al 10% sólo le agrada, entonces es aceptable por sus resultados.

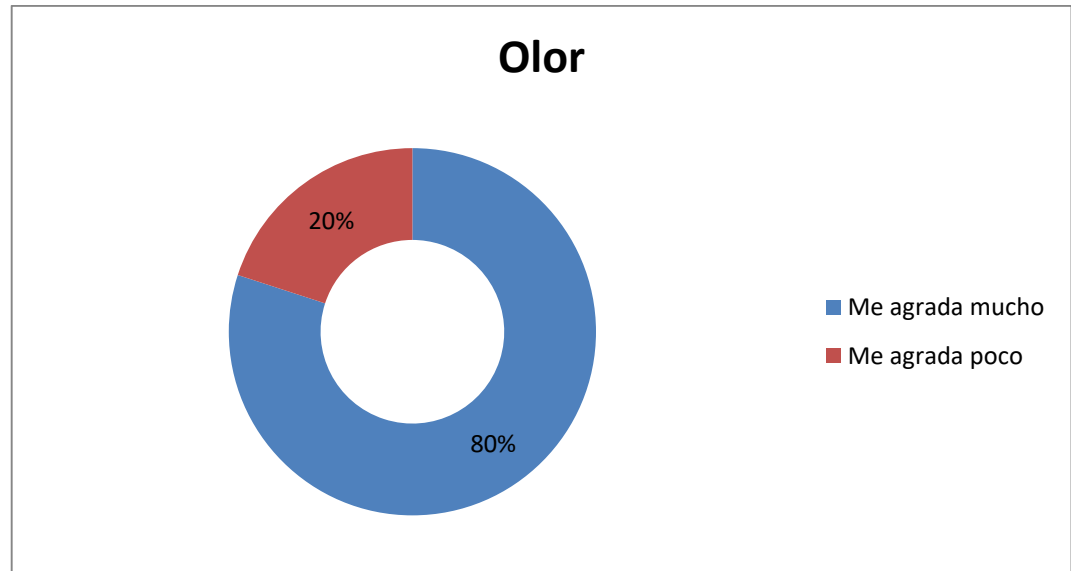
Análisis: Al momento de realizar la combinación de colores fue espléndida el chocolate negro y el color fuxia.



Basado en los resultados obtenidos, que muestra el cuadro anterior podemos ver que, al 70% de los catadores les agrada mucho, al 17% les agrada poco y al 13% sólo les agrada, quiere decir que la consistencia es aceptable.

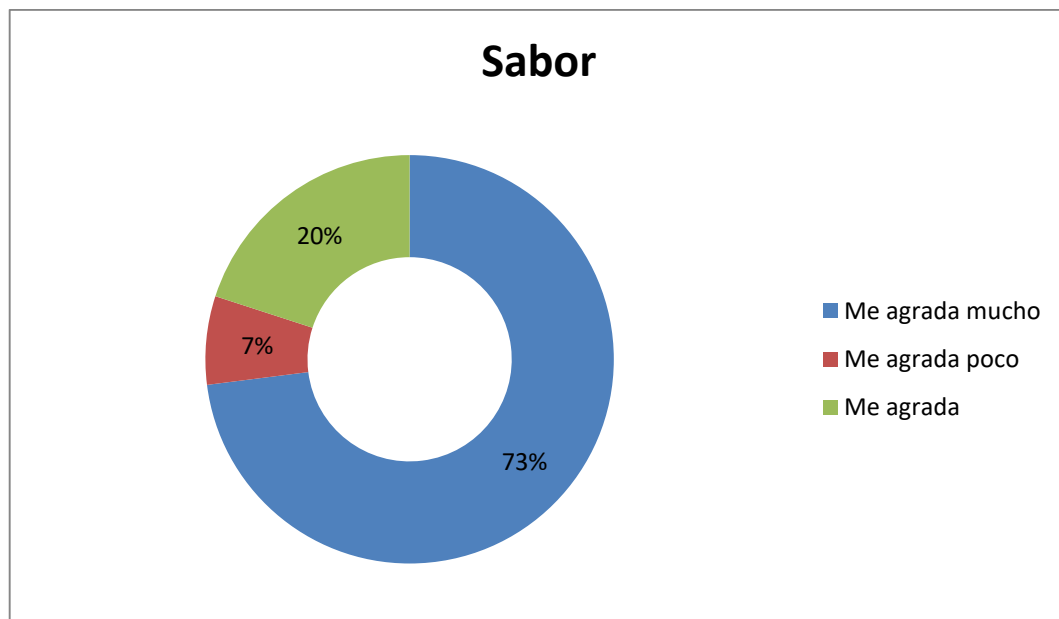
Análisis: en el caso de la consistencia, los catadores aprobaron debido a la forma y estructura esencial del bombón

11. RESULTADOS VALENTÍN



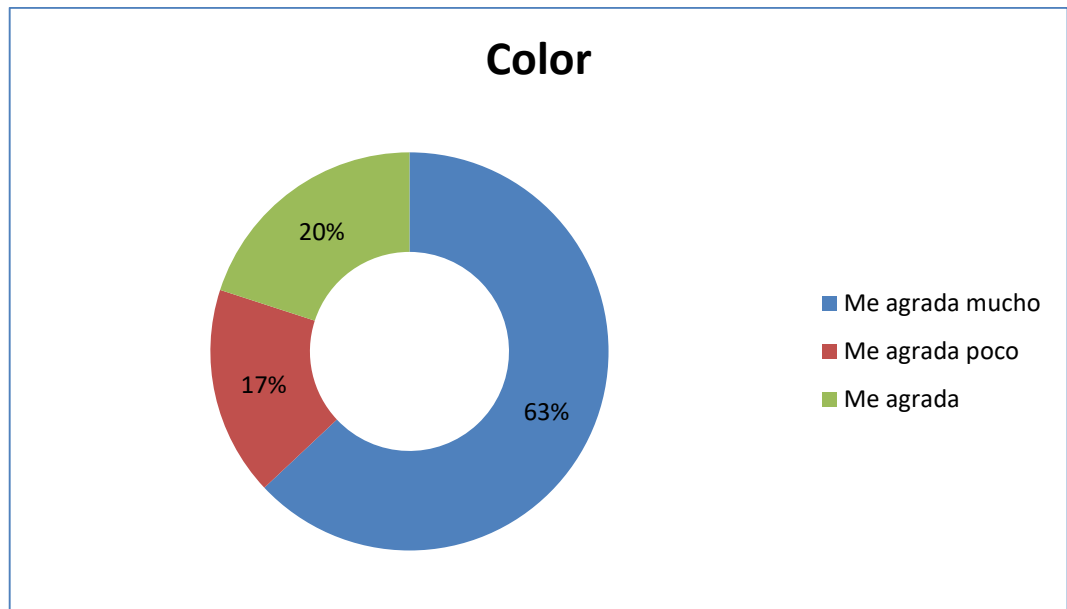
Por los resultados nos damos cuenta que el Valentín fue de gran agrado para los catadores ya que, al 80% le agradó mucho y al 20% le agradó poco, es decir, fue aceptable en la Escuela de Gastronomía.

Análisis: Valentín es una de las preparaciones también de su agrado, en especial su excelente aroma fue aceptado por los catadores.



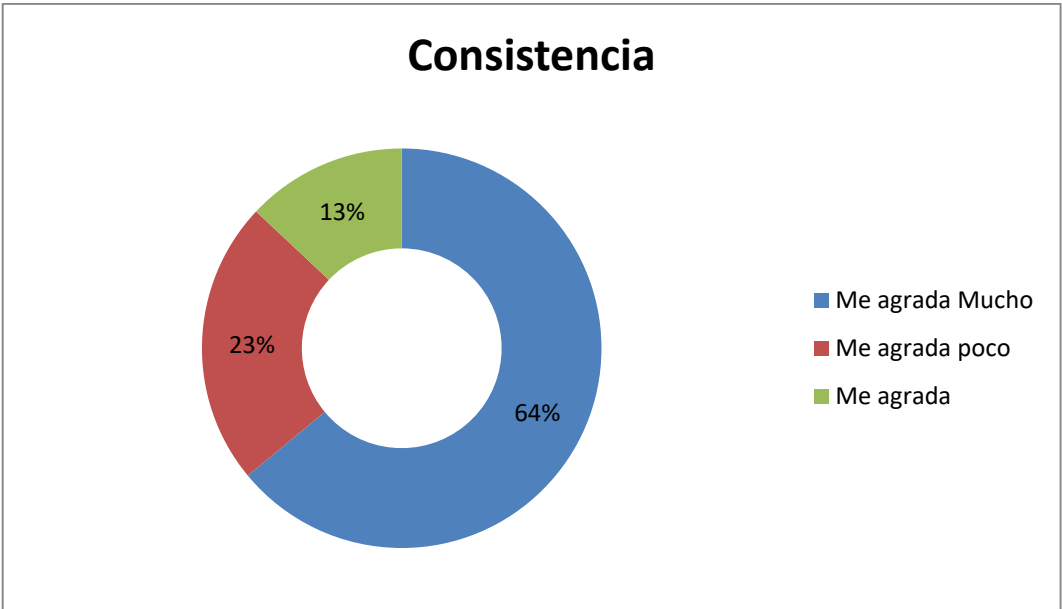
En los resultados del respectivo cuadro, al 73% les agrada mucho, al 7% les agrada poco, al 20% sólo les agrada, es decir, el sabor es aceptable dentro de la muestra tomada.

Análisis: El sabor está dentro de los requerimientos siendo aceptado por los catadores ya que la remolacha y la leche condensada son una combinación perfecta.



Según el cuadro de resultados podemos ver que, al 63% les agrada el color, al 17% les agrada poco y al 20% sólo les agrada, entonces esta preparación llamada Valentín el color es aceptable para un producto de esta calidad.

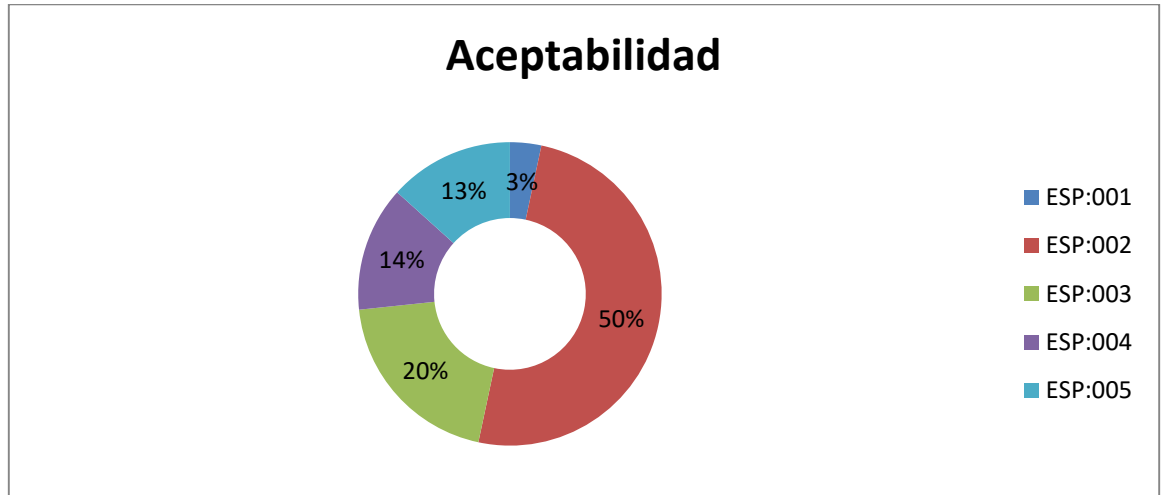
Análisis: En el caso del color, la combinación de chocolate blanco y la masa que se elaboró, dio un realce en la preparación, siendo de gran agrado para los catadores.



En este caso los resultados dicen que, al 64% de las personas catadoras o encuestadas les agrada mucho, al 23% les agrada poco y al 13% les agrada, por lo tanto la consistencia es aceptable en este producto (Valentín).

Análisis: La consistencia del producto elaborado es perfecta, siendo aceptado por los encuestados

12. GRADO DE ACEPTACIÓN DE LOS PRODUCTOS REALIZADOS

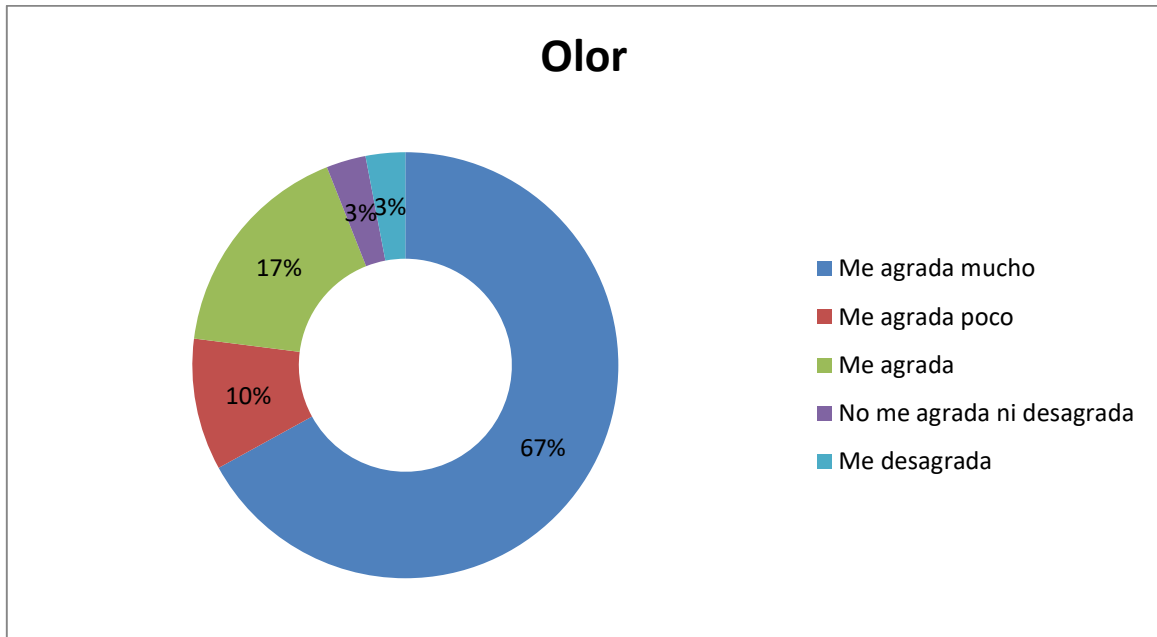


La tabulación que se observa en el cuadro, demuestra que el producto más aceptado en el estudio realizado es la preparación que tiene el código ESP: 002(Bombón), correspondiente al bombón, siendo aceptado con el 50% de las personas encuestadas; mientras que, el otro 50% está dividido entre las demás preparaciones; como segundo tenemos el código ESP: 003(Brazo Gitano), tercero el Cód. ESP: 004(Pie de Remolacha), cuarto el Cód. ESP: 005 (Valentín) y como quinto el Cód. ESP: 001(Espumilla de remolacha).

Análisis: El producto que tuvo gran acogida fue el bombón ya que todas sus cualidades organolépticas son perfectas para formar un amenity categoría que está dentro de los postres.

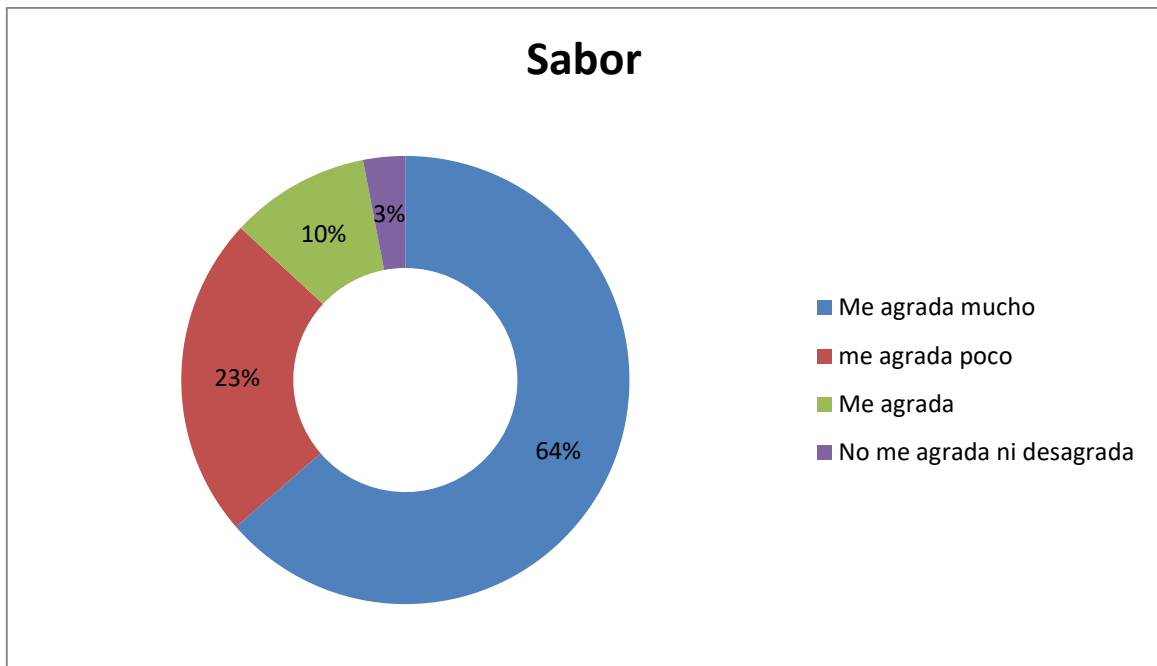
D. NIVEL DE ACEPTACIÓN (COCTELES)

7. DEMON PURPLE (VODKA)



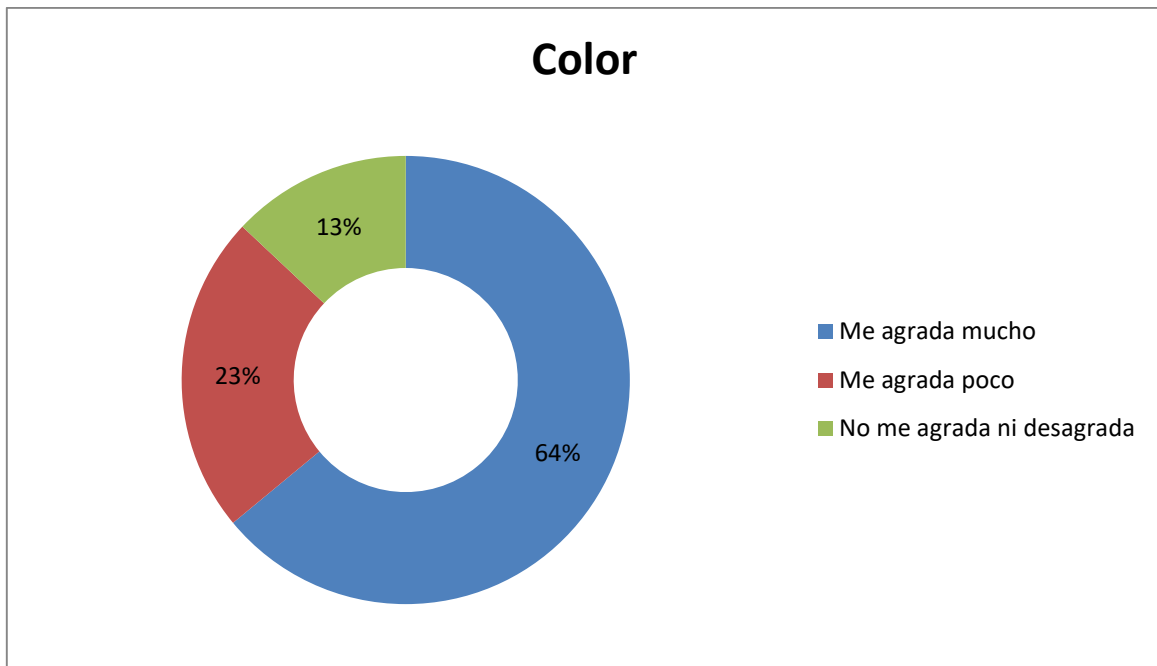
En el caso de los cocteles; al 67% les agrada mucho, al 10% les agrada poco, al 17% les agrada, al 3% no les agrada ni les desagrada y al 3 % les desagrada, en conclusión, a treinta personas que sería, el 94% les parece aceptable este producto.

Análisis: Estos resultados demuestran que el licor opaca el olor de la remolacha y deja como una maceración, es decir, casi imperceptible pero de mucho agrado, con un rango aceptable para los catadores.



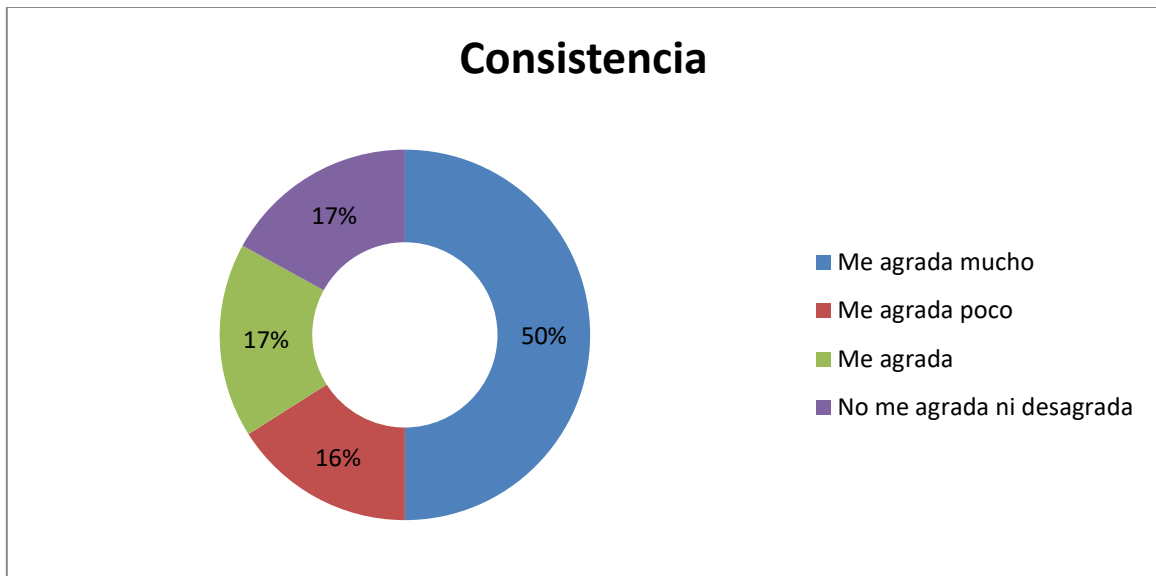
Al 64% les agrada mucho su sabor, al 23% les agrada poco, al 10% sólo les agrada y al 3% no les agrada ni desagrada, es decir, el sabor es aceptable en esta preparación.

Análisis: Un sabor agradable es difícil de lograr, pero no imposible su preparación, alcanzando a colocarla dentro del rango, aceptable para la mayor parte de personas que lo degustaron.



El color calificado por los catadores dice que, al 64% les agrada mucho, al 23% les agrada poco y al 13% no les agrada ni desagrada por lo tanto el color es aceptable para los catadores.

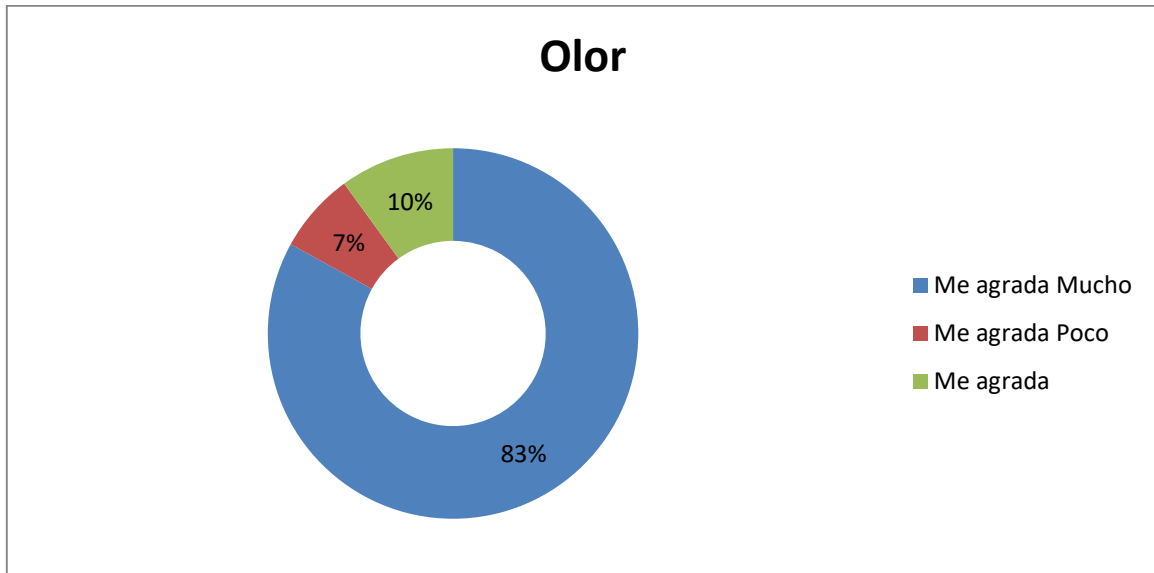
Análisis: El color de la preparación fue aceptada por cada uno de los encuestados y está dentro del rango deseado



Hablando de la consistencia podemos ver que, al 50% les agrada mucho, al 16% les agrada poco, al 17% les agrada y al 17% no les agrada ni desagrada, en su mayoría es aceptable en los catadores.

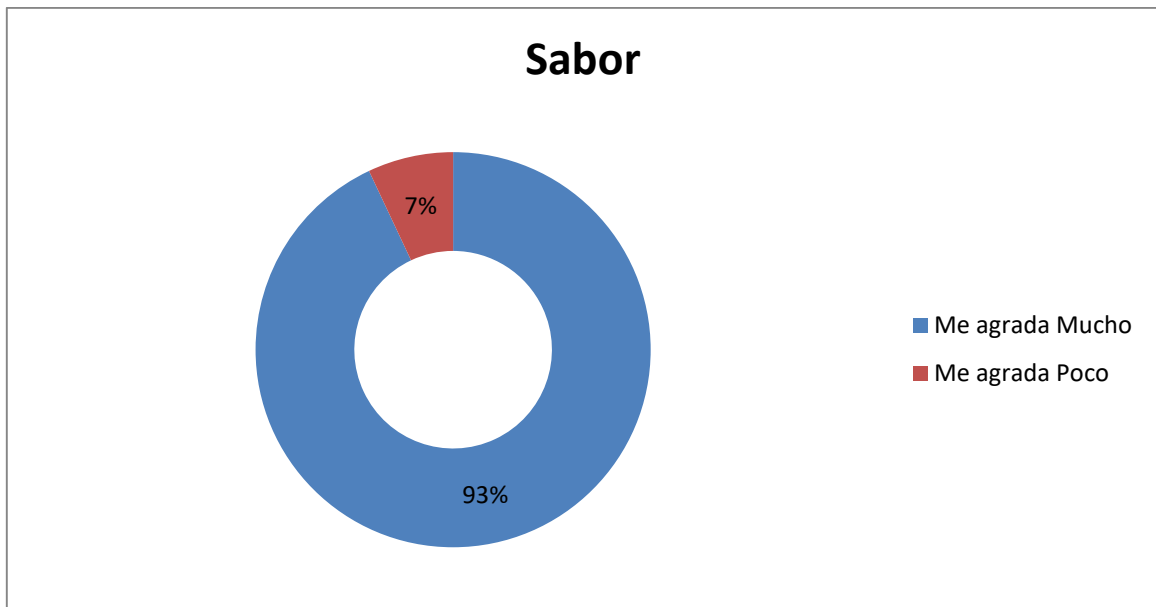
Análisis: La preparación tiene una consistencia líquida, siendo muy fácil de ingerir, está dentro de los rangos requeridos.

8. RESULTADOS BEET WHITE



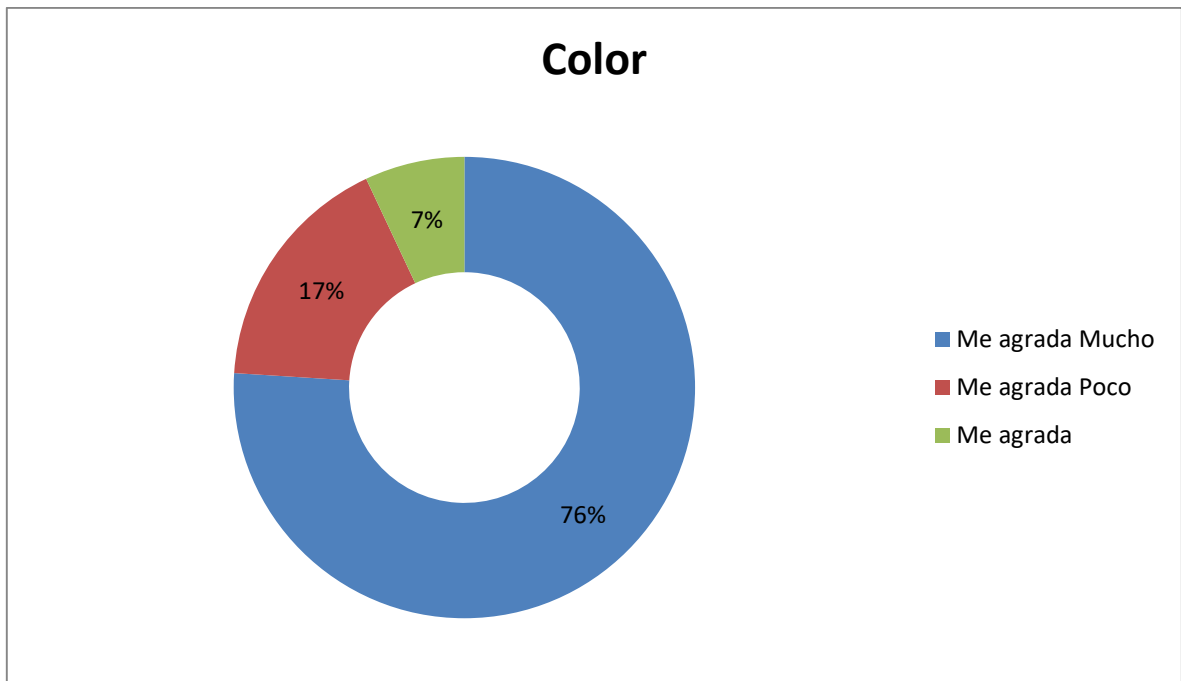
Los resultados del cuadro demuestran que, al 83% de los catadores les gusta mucho este olor, al 7% les agrada poco y al 10% sólo les agrada, por lo tanto, es aceptable ya que nadie lo calificó como desagradable.

Análisis: el olor a ron blanco con remolacha, perfecta combinación, tiene un toque dulce que mejora las características de un buen ron, los catadores lo colocaron en un rango aceptable



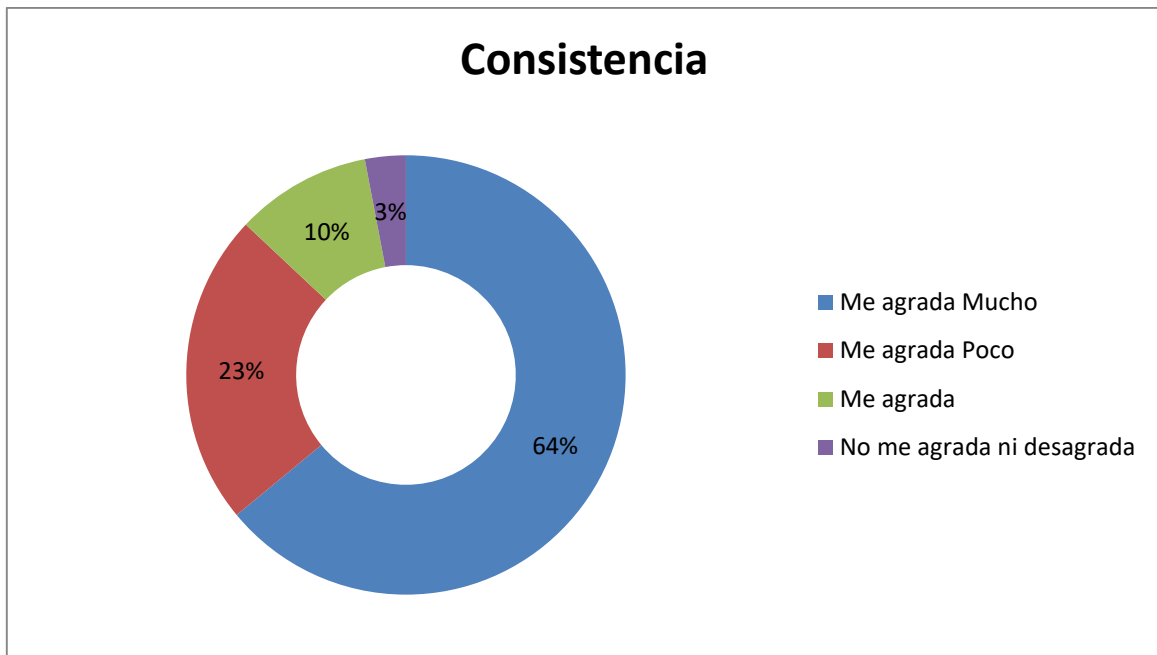
Observamos que el sabor tuvo gran aceptabilidad en los catadores, como podemos mirar que el 93% les agradó mucho y al 7% les agradó poco.

Análisis: La mezcla de la remolacha con el licor, hizo un sabor muy agradable al gusto de los catadores, siendo necesario para colocarlo como aceptable.



Su color también fue aceptado por los catadores, al 76% le agradó mucho, al 17% les agrada poco y al 7 les agradó, sin ninguna calificación desagradable.

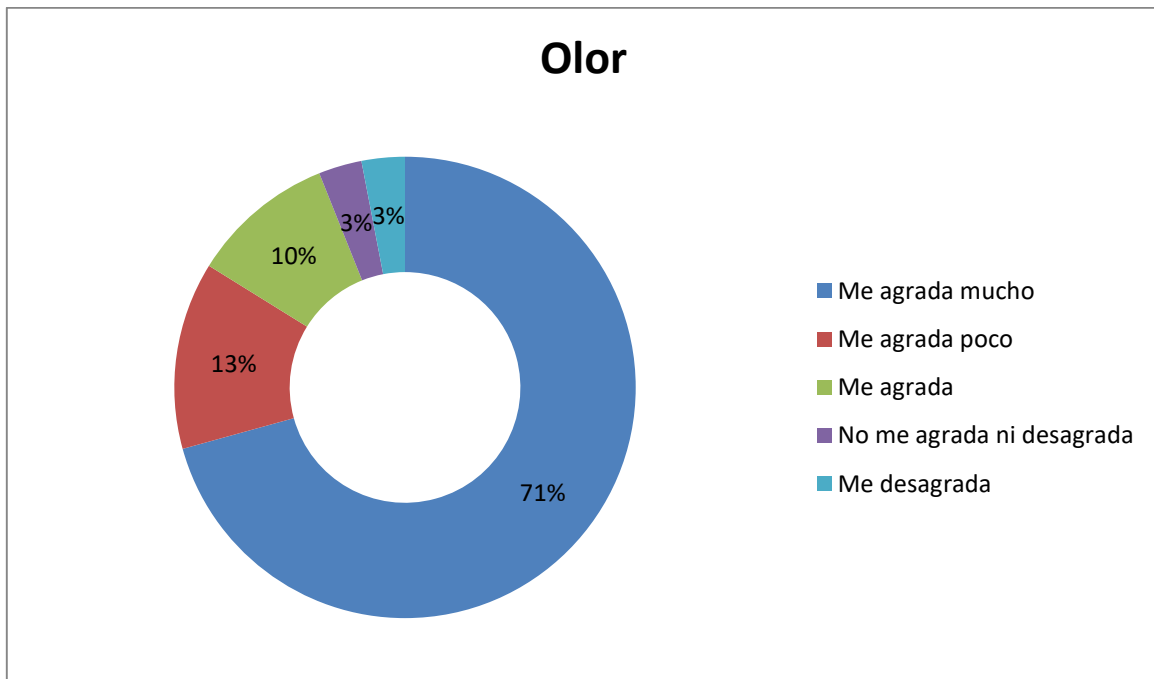
Análisis: El color fuxia en el hielo realiza una hermosa combinación aceptable para los encuestados



Los catadores vieron con buen agrado la consistencia del producto; al 64% les agradó mucho, al 23% les agradó poco, al 10% les agradó y al 3% no les agradó ni desagradó siendo prioridad los tres primeros puntajes para lograr la aceptabilidad del producto.

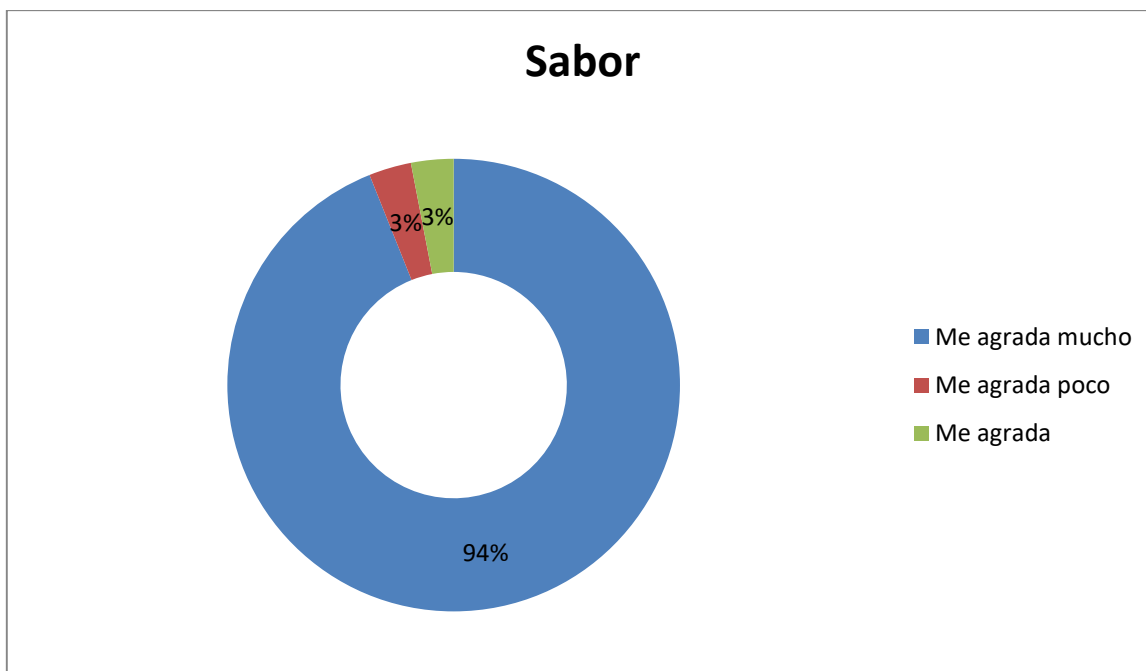
Análisis: Por su consistencia, ideal para una bebida refrescante en momentos especiales, merece estar en el rango de aceptabilidad de los catadores

9. RESULTADOS PASSION FRUIT



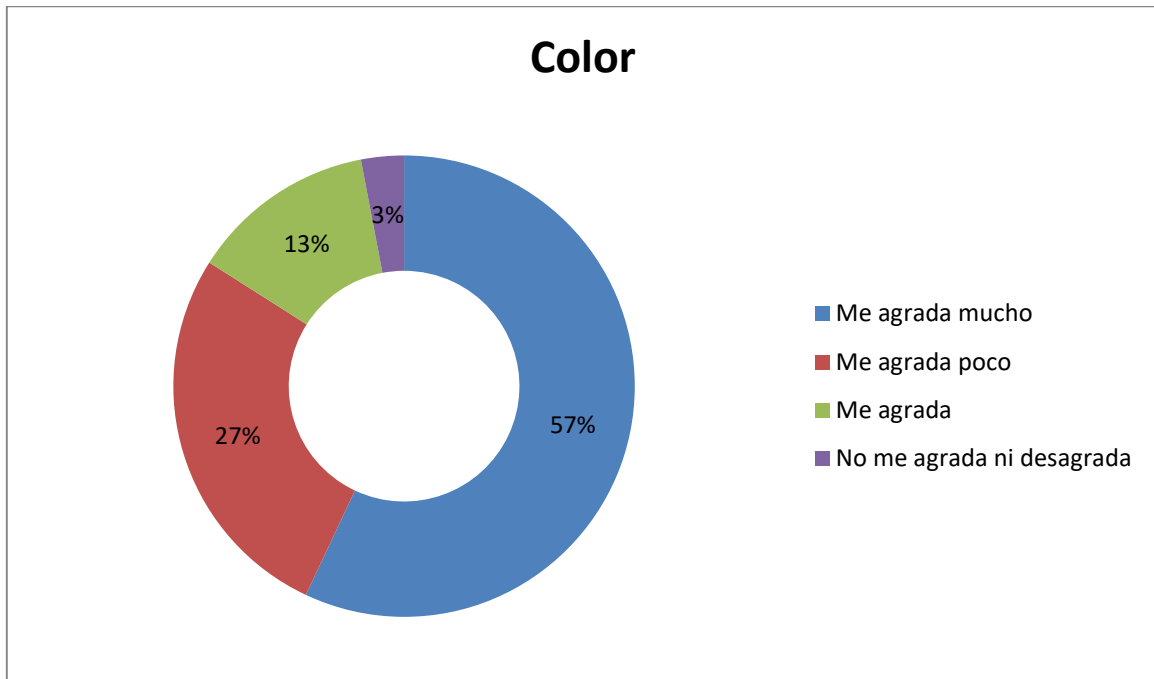
Al 71% de los catadores les agrada mucho el olor, al 13% les agrada poco, al 10% les agrada, al 3% no les agrada ni desagrada y al otro 3% les desagrada, puede definirse entonces como aceptable dentro de un grupo, a las dos personas que no les agradó el olor no les gusta la remolacha, pero, se podría realizar un jarabe con hierbas aromáticas para que puedan ingerir sin ningún desagrado.

Análisis: Especial para personas que les gusta el aroma de los licores a más de ser el sabor importante, el olor es muy agradable y como producto también es aceptable.



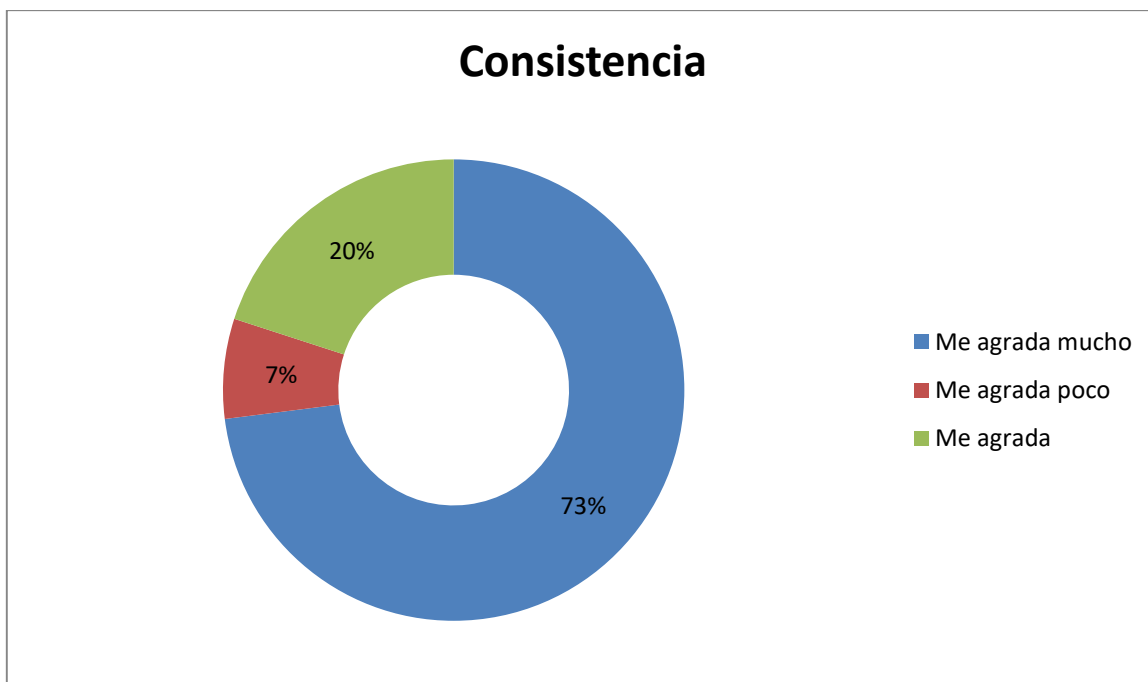
En estos resultados, al 94% les agrada mucho, al 3% les agrada poco y al otro 3% sólo les agrada, en conclusión, es aceptado el producto.

Análisis: El sabor muy suave, excelente para paladares delicados como el de las mujeres, agradable para los encuestados.



Al 57% les agrada mucho el color, al 27%les agrada poco, al 13% les agrada y al 3% no les agrada ni desagrada, siendo aceptable en el mercado.

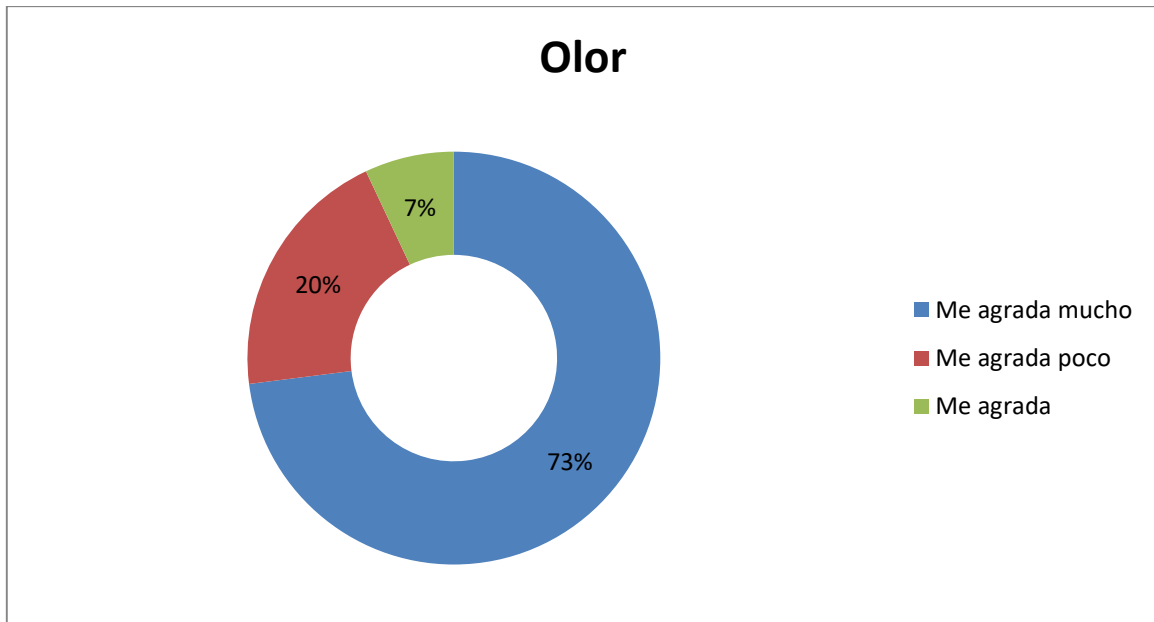
Análisis: Entra en el rango necesario, el color es aceptado por los catadores



Al 73% le agrada mucho su consistencia, al 7% le agrada poco y al 20% le agrada por lo tanto, es aceptable en los catadores.

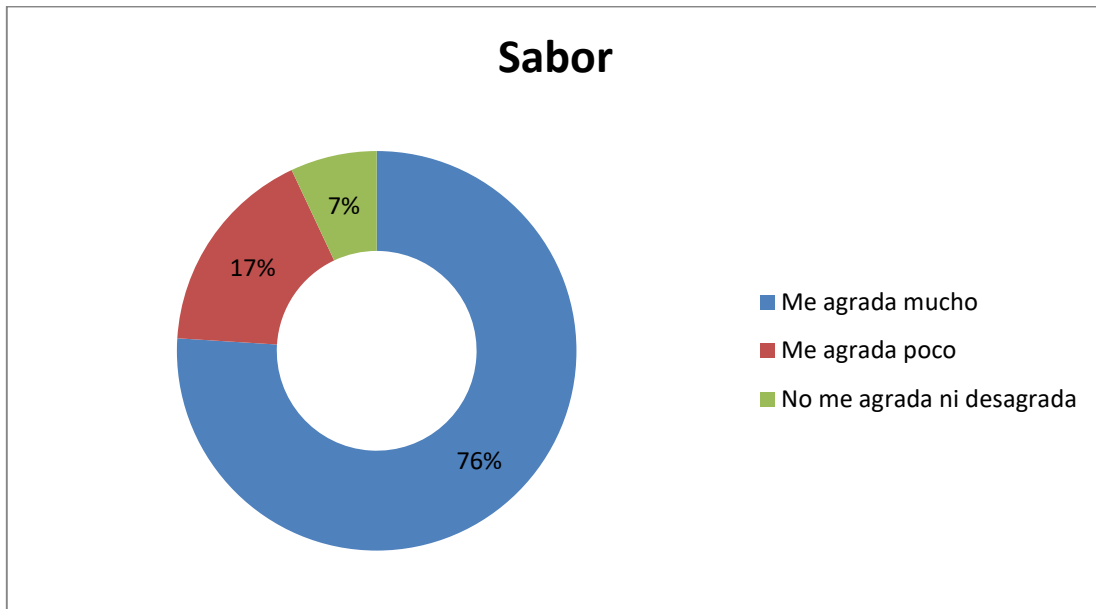
Análisis: La consistencia es ideal de esta bebida refrescante, considerándole como aceptable dentro del estudio

10. DAIQUIRI REMOLACHA



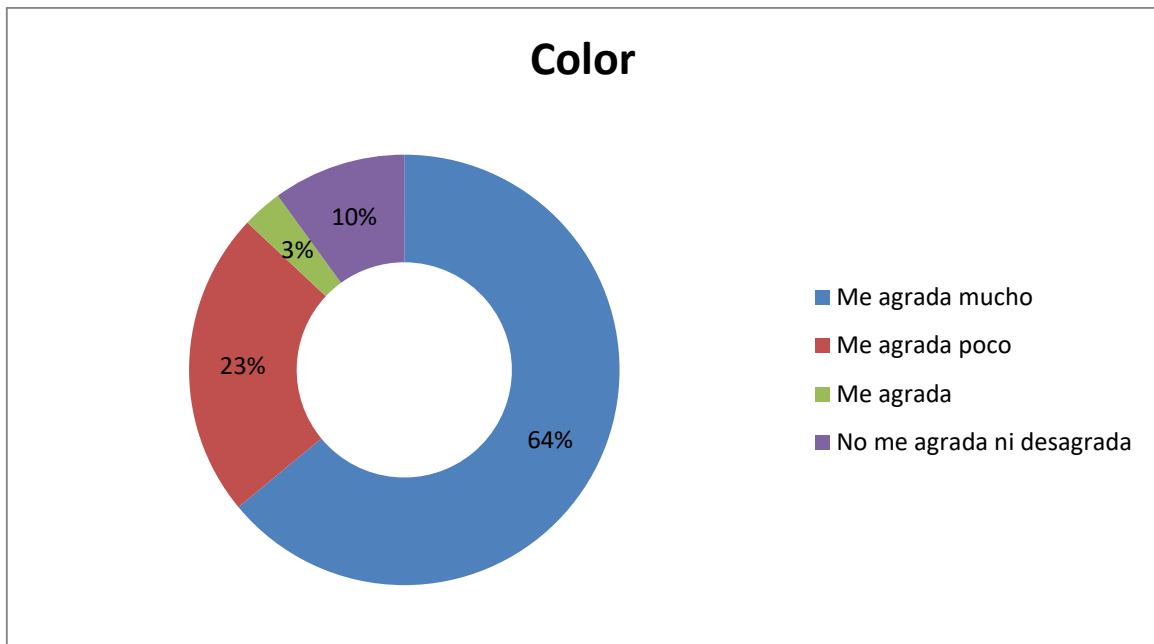
Al 73% les agradó mucho el olor, al 20% les agrada poco y al 7% sólo les agrada, podemos concluir entonces que el producto elaborado les pareció agradable.

Análisis: En el caso del olor es de gran aceptabilidad ya que está en el margen requerido



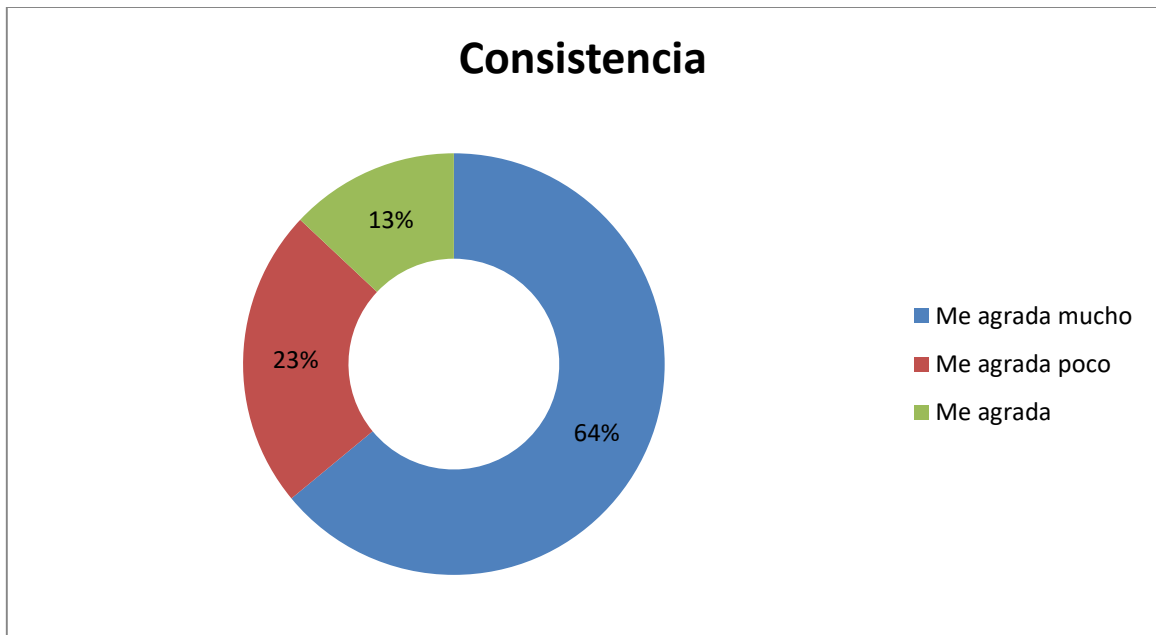
El Sabor, viene a ser muy importantes en el caso, los resultados demuestran que, al 76% Les agrada mucho, al 17% les agrada poco y al 7% no les agrada ni desagrada, en conclusión, el producto es aceptable para los catadores.

Análisis: La combinación de la remolacha (producto principal en el estudio) más el licor da una dulzura muy agradable al coctel, como resultado tenemos, un producto especial al gusto del paladar de los encuestados.



Al 64% les agrado mucho el color, al 23% les agrada poco, al 3% les agrada y al 10% no les agrada ni desagrada por lo tanto, los resultados son aceptables al color del producto, pero también podemos ofrecer una variedad increíble y a la vez, montajes de platos diferentes, de eta manera se logrará agradar los clientes con un producto de calidad, recordemos que a un cliente se lo gana por los ojos,

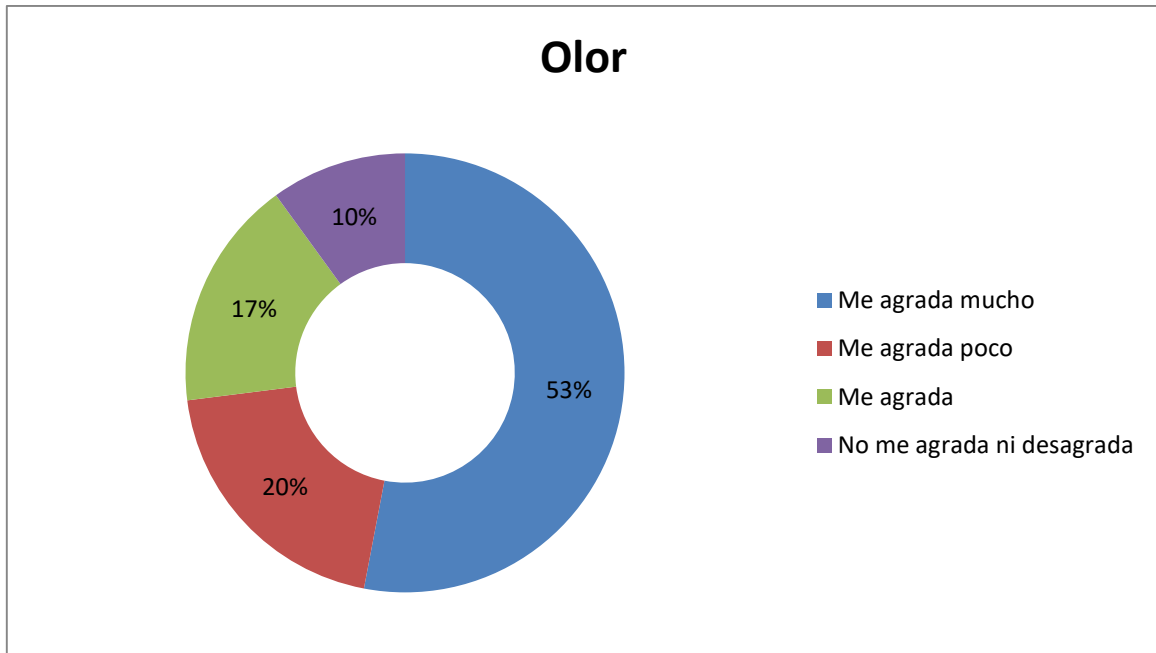
Análisis: La combinación de colores es especial en la elaboración y montaje de esta preparación, el producto bien elaborado logró aceptabilidad en las personas encuestadas.



La consistencia de este producto, agradó mucho a las personas, al 64% les agrada mucho, al 23% les agrada poco y al 13% sólo les agrada, por tanto, los resultados manifestados en las encuestas no arrojan ningún desagrado de los catadores aceptando al producto útil para su consumo.

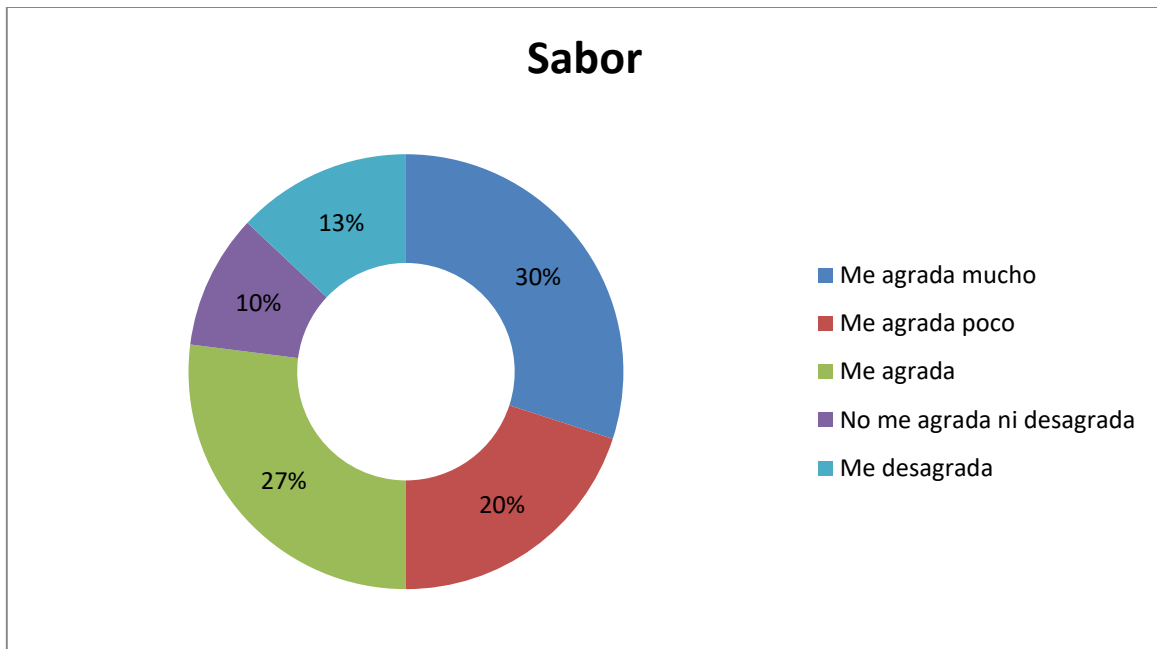
Análisis: Consistencia aceptable para los catadores ya que los cristales de hielo dan una consistencia muy especial

11. ETERNITY



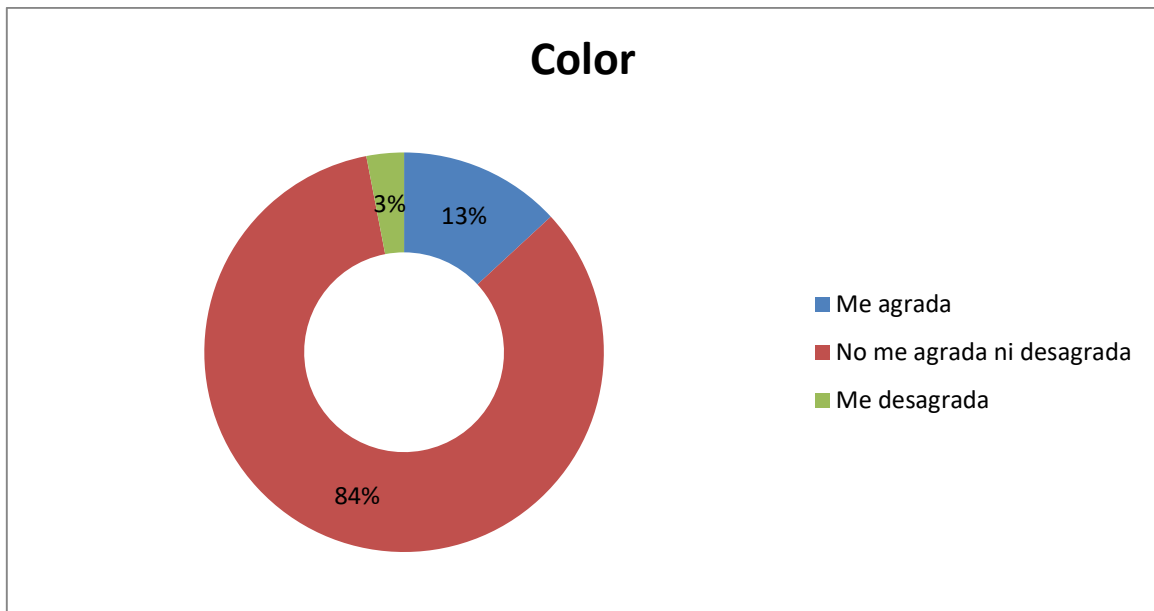
Si miramos el cuadro podemos decir que, al 53% les agrada mucho, al 20% les agrada poco, al 17% sólo les agrada y al 10% no les agrada ni desagrada, entonces deducimos que, el producto por su olor es aceptable para los catadores.

Análisis: No produce ningún desagrado, las frutas que se mezclaron dieron un gran aroma, siendo aceptable para los catadores.



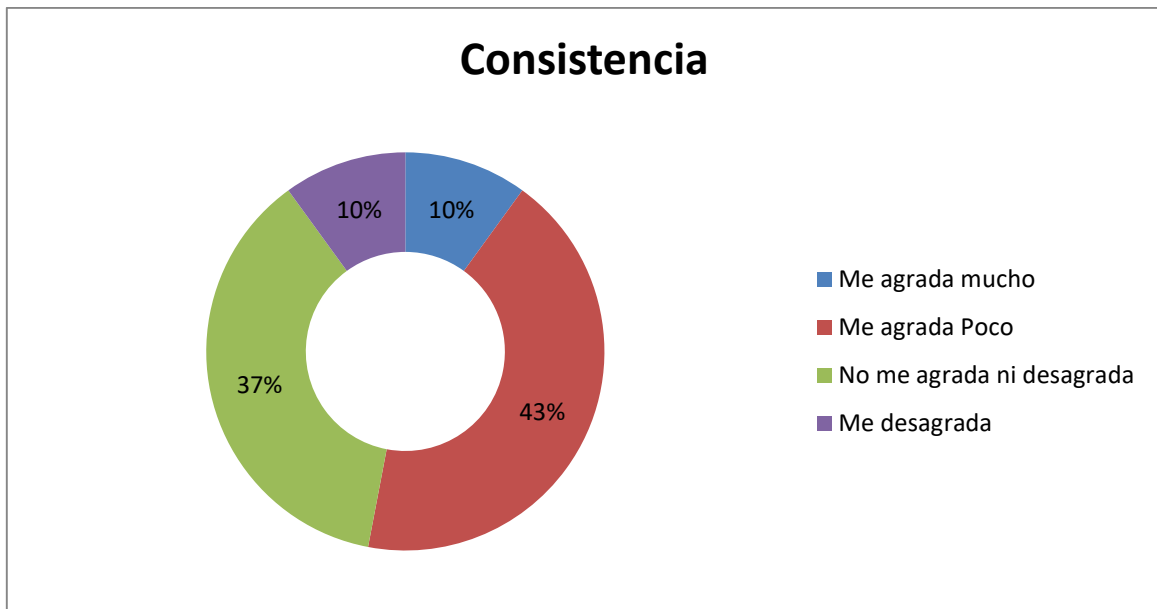
El sabor de esta preparación aunque no tuvo licor, fue de gran agrado para una parte de los catadores; para los que no consumen alcohol, entre ellos tenemos a las mujeres, se observa que, al 30% les agrada mucho, al 20% les agrada poco, al 27% les agrada, al 10% no les agrada ni desagrada y al 13% les desagrada.

Análisis: El sabor del coctel especial para las personas que lo degustaron, y como resultado tenemos mayor aceptabilidad.



Este cuadro estadístico demuestra que, el 13% sólo les agrada, al 84% No les agrada ni desagrada y al 3% les desagrada, es aceptable pero no de mucho agrado para los comensales, debemos mejorar su presentación para realizar un estudio de mercado, esto nos favorecerá en el futuro.

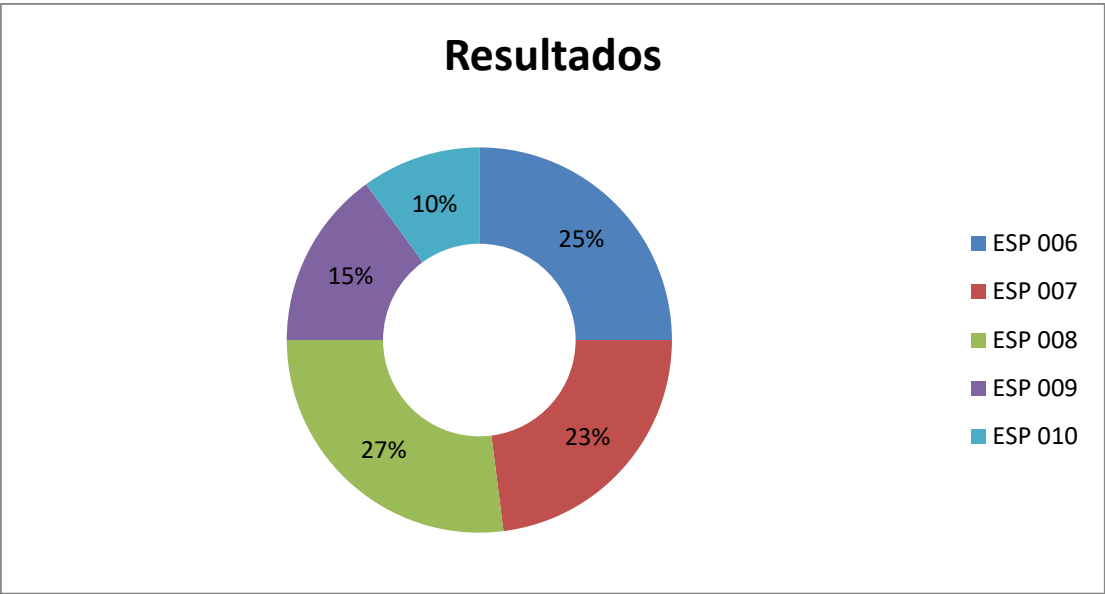
Análisis: No les pareció ni agradable ni desagradable y como no está en un mal rango, se puede mejorar sólo su montaje, creo que estuvo muy simple al momento de presentar a los encuestados.



Según el análisis, establece que la consistencia del producto tiene aceptación por un cierto porcentaje de personas, al 10% les agrada mucho, al 43% les agrada poco, al 37% no les agrada ni desagrada, por tanto hay un mínimo del 10% de personas que no les agrada.

Análisis: Su consistencia espesa, agrada a la mayor parte de catadores, mientras que, la ausencia de licor en el producto molesta a otras personas encuestadas.

12. Grado de aceptación de los cocteles realizados



Observar que el coctel de Cod.ESP: 008 (Demon Purple) es el más aceptado si comparamos con todas las preparaciones realizadas, teniendo como resultado: el 27% de aceptación, siguiéndole como segundo el Cod. ESP: 006 (Passion Fruit) con el 25%, tercero el Cod. ESP: 007 con el 23% (Beet White), cuarto el Cod. ESP: 009 (Daiquiri Remolacha) con el 15% y quinto el Cod. ESP: 010 (Eternity) con el 10%.

Análisis: Gran aceptación por su leve sabor a melón, por tanto, el Cód. ESP: 008 es el más agradable para las personas encuestadas.

E. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DE LAS ENCUESTAS REALIZADAS.

4. Conclusión

Basándome en las encuestas e investigaciones realizadas, puedo asegurar que la presentación de la remolacha a través de los postres y cocteles tuvo gran aceptación por las personas encuestadas.

5. Recomendación

Para la catación de los alimentos al momento de encuestar es importante llevar agua, ésta servirá a las personas para limpiarse la boca luego de cada catación.

VII. CONCLUSIONES

La aceptación del producto ha sido un éxito; esto se ha logrado con un estudio minucioso y eficaz, pero no es suficiente solamente el estudio como una nueva tendencia sin que sea sometido al análisis de sabores, consistencias, visualización de colores y olores; ya que estos permitirán saber qué tan agradable es para los consumidores.

La remolacha es un producto muy utilizado y de grandes beneficios alimenticios, su utilización y procesamiento puede ser una gran ayuda para el mejoramiento de la salud, como también para el emprendimiento de nuevos productos estudiados y luego elaborados.

VIII. RECOMENDACIONES

Se recomienda que para el procedimiento de extracción de pulpa, se debe someter a cocción bajo presión, en cortes grandes para minimizar la pérdida de nutrientes, luego se le procesa con un extractor de jugos y se lo reduce a baño María; de esta manera, ayuda a la conservación de nutrientes.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

REMOLACHA (RECETAS)

<http://recetasdecocina.info/tag/remolacha/>

2011-06-20

REMOLACHA (CONCEPTO)

<http://es.wikipedia.org/wiki/Remolacha>

2011-06-21

REMOLACHA (BENEFICIOS)

<http://www.botanical-online.com/remolachas>

2011-06-22

ALIMENTACIÓN SANA

<http://www.alimentacion-sana.com.ar/Portal%20nuevo/>

2011-06-23

POSTRES

<http://es.wikipedia.org/wiki/Postres>

2011-06-24

COCTELERÍA

<http://es.wikipedia.org/wiki/Cóctel>

2011-06-25

COCTELES (LICORES MÁS UTILIZADOS)

<http://www.coctelesycopas.com/>

2011-06-26

COCTELES (RECETAS)

<http://www.recetascocteles.es/licores-mas-utilizados-en-la-elaboracion-de-cocteles>

2011-06-27

RECETAS DE RELLENOS PARA BOMBONES

<http://elgourmet.com/receta/torta-trufada-de-chocolate>

2012-09-25

SIEMBRA DE LA REMOLACHA

http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/9481/1/29451_1.pdf

2012-10-12

TIPOS DE COCTELES

<http://www.emagister.com/curso-montar-bar-tipos-bares-equipamiento-bebidas/coctel-propiedades-tipos-clasificacion>

2012-10-12

TIPO DE COPAS

<http://eonate.tripod.com/copas.html>

2012-10-12

LEXUS EDITORES. Cocteles Clásicos y Modernos. China: Lexus. 2005. 128p.

TORRE de la, F. Administración Hotelera: Alimentos y bebidas. 2ª. ed. México: Trillas. 2000. 243p.

CASADO ARCAS, P. El Gran Libro de los Cocteles: más de 250 recetas originales. Bogotá. 1995. 274p.

DI CUIO, M. El Libro de Oro de los Cocteles. Madrid: Programa Educativo Visual.1993. 272p.

X. ANEXOS

A. MODELO DE ENCUESTAS

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

1. ¿Compraría productos elaborados a base de remolacha, y por qué?

(Si)

(No)

(Tal vez)

.....
.....
.....

2. ¿Sabe qué beneficios tiene la remolacha?

(Si)

(No)

(Más o menos)

3. ¿Le gustó el sabor de los productos que degustó y cuál fue el que mejor le supo?

(Si)

(No)

(Más o menos)

.....
.....

4. Ponga una X en el cuadro que corresponda según la preparación que degustó

PRIMERA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

SEGUNDA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

TERCERA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

CUARTA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

QUINTA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

SEXTA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

SEPTIMA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

OCTAVA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

NOVENA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

DÉCIMA PREPARACIÓN

.....

Características organolépticas	Olor	Sabor	Color	Consistencia
Me agrada mucho				
Me agrada poco				
Me agrada				
No me agrada ni me desagrada				
Me desagrada				
Me desagrada poco				
Me desagrada mucho				

Gracias por su colaboración.

B. FOTOS



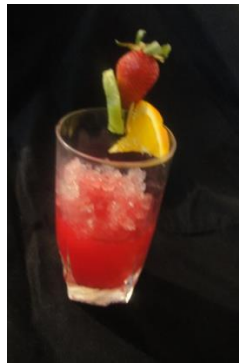
ESPUMILLA DE REMOLACHA 1



PASSION FRUIT 1



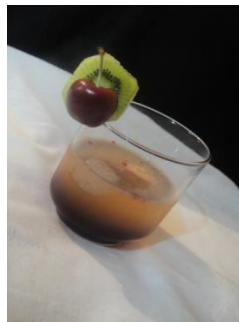
BOMBON 1



BEET WHITE 1



BRAZO GITANO 1



DEMON PURPLE 1



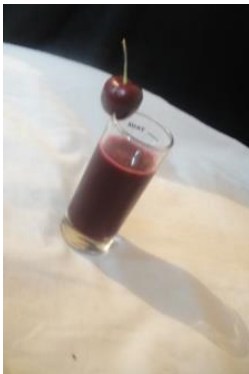
PIE DE REMOLACHA 1



VALENTINES 1



ETERNITY 1



DAIQUIRI REMOLACHA 1