



## **INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “LA MANÁ”**

### **CARRERA:**

**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

### **PROYECTO DE TITULACIÓN**

### **TEMA:**

**ELABORACIÓN DE MACERADO DE ARAZÁ CON INCORPORACIÓN DE  
ESPECIAS DE LA ZONA PARA SU APLICACIÓN EN PROCESO DE  
INNOVACIÓN EN GASTROCOCTELERÍA, PERIODO 2025**

### **AUTORES:**

**LEON PINCAY SHARIK NAYELI**

**BONILLA UBE ANAHIS HELEN**

**VEGA UNDA HEIDY BRIGITH**

**LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR**

**Febrero, 2026**

## RESUMEN EJECUTIVO

Este estudio contiene la elaboración de un macerado artesanal de arazá, fruta rica en vitaminas y minerales, especialmente vitamina C, caracterizada por su sabor exótico y aroma particular. Por lo que fue desarrollar un macerado enriquecido con especias locales que conserve las propiedades organolépticas del arazá y sirva como base innovadora para la gastrococtelería de autor

En primer lugar se realizó la obtención y selección de la pulpa de arazá, considerando criterio con madurez, color, aroma y estado sanitario del producto con el fin de garantizar la calidad del macerado, posteriormente se llevó a cabo el proceso de maceración de arazá, en el cual se incorporaron diferentes hojas aromáticas propias de la zona, tales, la hoja de naranja, la hoja de albahaca silvestre, hoja de canela, los resultados que se obtuvieron que el macerado con hojas de naranja presento una mayor aceptabilidad 83.1% (por su aroma cítrico, sabor equilibrado y persistencia agradable)

Se realizó cocteles innovadores de autor denominadas bocado y sorbo, el diablo y tropical la cual se llevó a cabo una aceptabilidad de las bebidas siendo estas las más aceptadas con un valor hedónico de me gusta cada uno de los cocteles se realizó la combinación de la Gastrococtelería dando un mejor sabor y complemento para la degustación del cliente.

Los costos de las preparaciones de gastrococtelería son accesibles al consumidor, siendo de US \$10.00 incluyendo la preparación y el coctel de autor, por lo que los cocteles tienen un porcentaje de macerado artesanal de arazá

Palabras claves: arazá, macerado, especias dulces, coctelera, machacar