



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y

HOTELERÍA

CARRERA:

GASTRONOMÍA

TEMA:

“PROCESO DE EXPERIMENTACIÓN DE MERMELADAS
ARTESANALES A BASE DE VARIEDADES DE VINO TINTO Y
BLANCO”

Trabajo de Investigación previo a la obtención
del título de Tecnóloga en Gastronomía

Autor: Ruth Aidee Andrade Cajamarca

Directora: Ing. María Fernanda Ortega

Quito- Ecuador

2013

DEDICATORIA

A Dios por haberme dado la oportunidad de vivir y por permitirme llegar hasta este momento importante en mi vida profesional.

A mis padres por creer en mí y por darme ejemplos dignos de superación, por enseñarme a luchar por mis propósitos y que con su esfuerzo he podido tener una formación superior, y por que el orgullo que sienten por mí fue lo que me impulsó a terminar mi carrera.

A mis hermanos y amigos por fomentar en mí el deseo de superación y anhelo de tener éxitos en mi vida. Por apoyarme siempre y por compartir los momentos más importantes y difíciles a lo largo de mi formación.

AGRADECIMIENTO

Debo agradecer en primer lugar a Dios por bendecirme en todo momento y porque has hecho realidad el sueño que siempre he anhelado.

Al INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERIA por haberme abierto sus puertas y por permitirme estudiar y ser una profesional.

A mis profesores que a lo largo de la carrera me han impartido sus conocimientos y han difundido en mi valores que me han ayudado a ser una persona responsable en todo momento.

A mi directora de tesis por su esfuerzo y dedicación, quien con su experiencia y conocimientos ha logrado que pueda terminar la presente investigación.

AUTORÍA

Yo, Ruth Aidee Andrade Cajamarca, con CI. 1722571732
autora del trabajo de tesis, me responsabilizo por los
conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Ruth Aidee Andrade Cajamarca

C.C. 1722571532

Quito, Septiembre del 2013

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE CARRERA

Conste por el presente documento de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes clausulas:

PRIMERA: La ingeniera María Fernanda Ortega y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y la Srta. Ruth Aidee Andrade Cajamarca por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- La Srta. Ruth Aidee Andrade Cajamarca realizó el trabajo fin de carrera titulado: **PROCESO DE EXPERIMENTACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE MERMELADAS A BASE DE VARIEDADES DE VINO TINTO Y BLANCO**, para optar por el título de, Tecnóloga en Gastronomía en el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, bajo la dirección de la Ingeniera María Fernanda Ortega.

DOS.- Es política del Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, que los trabajos fin de carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA.- Los comparecientes, Ingeniera María Fernanda Ortega, en calidad de directora del trabajo fin de carrera y la Srta. Ruth Aidee Andrade Cajamarca, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de carrera titulado: **PROCESO DE EXPERIMENTACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE MERMELADAS A BASE DE VARIEDADES DE VINO TINTO Y BLANCO**, y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA.- Aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

Ruth Andrade Cajamarca

Ing. M. Fernanda Ortega

Quito, Septiembre del 2013

Ingeniera María Fernanda Ortega

DIRECTORA DE TESIS DE GRADO

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación que se ajuste a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI, de Quito, por tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. María Fernanda Ortega

Quito, Septiembre del 2013

ÍNDICE

PORTADA	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	v
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO	vii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	viii
ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xvii
ÍNDICE DE IMÁGENES	xxii
ÍNDICE DE CUADROS	xxiii
ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS	xxvi
RESUMEN	xxvii
INTRODUCCIÓN	28

PRIMERA PARTE – PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1	Identificación del problema de investigación	31
1.2	Formulación del problema	33
1.3	Objetivos	
1.3.1	Objetivo General	35
1.3.2	Objetivos Específicos	35
1.4	Justificación	
1.4.1	Relevancia social	36

SEGUNDA PARTE – MARCO TEÓRICO

2.1	Fundamentación teórica	37
2.2	Estructura del Marco teórico	40
Capítulo I		40
1.1	Origen de la mermelada	40
1.2	Historia de la mermelada artesanal	46

Capítulo II	60
2.1 Materia prima	60
2.2 Selección de variedades de vino para la experimentación	63
2.3 Edulcorantes	69
2.4 Pectina	70
Capítulo III	74
3.1 Análisis físicos y químicos	74
3.2 Análisis sensoriales	76
2.3 Hipótesis	80
 TERCERA PARTE – METODOLOGÍA	
3.1 Tipo y diseño de investigación	81
3.2 Universo y muestra	82
3.3 Instrumentos de recolección de datos	82
3.4 Descripción del trabajo de campo	83
3.5 Procesamiento y análisis	84
 CUARTA PARTE – PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	
4.1 Presentación gráfica de resultados	86
4.1.1 Tablas guías para interpretación de resultados degustaciones	86
4.1.2 Fichas de degustación	90
4.1.3 Encuestas de aceptación	202
4.2 Análisis e interpretación de resultados	214
4.2.1 Encuestas	214
4.3 Conclusiones	215
4.4 Recomendaciones	216

QUINTA PARTE - PROPUESTA	
5.1 Título de la propuesta	217
5.2 Justificación	217
5.3 Impacto	218
5.4 Objetivos	
5.4.1 Objetivo General	219
5.4.2 Objetivos Específicos	219
5.5 Ubicación sectorial y física	220
5.6 Viabilidad	220
5.7 Plan de ejecución	
5.7.1 Proceso de elaboración para la producción de mermeladas artesanales a base de vino tinto y blanco	223
5.7.2 Ingredientes mermeladas Vinos Tintos y Blancos	224
5.7.3 Proceso de experimentación Vinos Tintos	225
5.7.4 Proceso de experimentación Vinos Blancos	241
5.7.5 Optimización del producto para su comercialización	253
5.7.6 Desarrollo de la imagen del producto	254
5.7.7 Producto final	256
5.8 Recursos	
5.8.1 Materiales y económicos	258
5.8.2 Talento Humano	259
REFERENCIAS	260
APÉNDICES	261

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 1:	
Contenido nutricional de las mermeladas	46
TABLA N° 2:	
Defectos en las mermeladas mal elaboradas	59
TABLA N° 3:	
Propiedades del Vino	61
TABLA N° 4:	
Diferencia nutricional entre el Vino Tinto y Blanco	68
TABLA N° 5:	
Guía interpretación de resultados vinos tintos (color)	86
TABLA N° 6:	
Guía interpretación de resultados vinos tintos (aroma)	87
TABLA N° 7:	
Guía interpretación de resultados vinos tintos (sabor)	87
TABLA N° 8:	
Guía interpretación de resultados vinos tintos (textura)	87
TABLA N° 9:	
Guía interpretación de resultados vinos blancos (color)	88
TABLA N° 10:	
Guía interpretación de resultados vinos blancos (aroma)	88
TABLA N° 11:	
Guía interpretación de resultados vinos blancos (sabor)	89

TABLA N° 12:	
Guía interpretación de resultados vinos blancos (textura)	89
TABLA N° 13:	
Degustación N°1-color Merlot 2011	90
TABLA N° 14:	
Degustación N°1-aroma Merlot 2011	92
TABLA N° 15:	
Degustación N°1-sabor Merlot 2011	94
TABLA N° 16:	
Degustación N°1-textura Merlot 2011	96
TABLA N° 17:	
Degustación N°1-color Merlot 2009	98
TABLA N° 18:	
Degustación N°1-aroma Merlot 2009	100
TABLA N° 19:	
Degustación N°1-sabor Merlot 2009	102
TABLA N° 20:	
Degustación N°1-textura Merlot 2009	104
TABLA N° 21:	
Degustación N°1-color Merlot Corriente	106
TABLA N° 22:	
Degustación N°1-aroma Merlot Corriente	108
TABLA N° 23:	
Degustación N°1-sabor Merlot Corriente	110
TABLA N° 24:	
Degustación N°1-textura Merlot Corriente	112
TABLA N° 25:	
Degustación N°1-color Syrah 2011	114
TABLA N° 26:	
Degustación N°1-aroma Syrah 2011	116

TABLA N° 27:	
Degustación N°1-sabor Syrah 2011	118
TABLA N° 28:	
Degustación N°1-textura Syrah 2011	120
TABLA N° 29:	
Degustación N°1-color Syrah 2009	122
TABLA N° 30:	
Degustación N°1-aroma Syrah 2009	124
TABLA N° 31:	
Degustación N°1-sabor Syrah 2009	126
TABLA N° 32:	
Degustación N°1-textura Syrah 2009	128
TABLA N° 33:	
Degustación N°1-color Cabernet Sauvignon 2011	130
TABLA N° 34:	
Degustación N°1-aroma Cabernet Sauvignon 2011	132
TABLA N° 35:	
Degustación N°1-sabor Cabernet Sauvignon 2011	134
TABLA N° 36:	
Degustación N°1-textura Cabernet Sauvignon 2011	136
TABLA N° 37:	
Degustación N°1-color Cabernet Sauvignon 2009	138
TABLA N° 38:	
Degustación N°1-aroma Cabernet Sauvignon 2009	140
TABLA N° 39:	
Degustación N°1-sabor Cabernet Sauvignon 2009	142
TABLA N° 40:	
Degustación N°1-textura Cabernet Sauvignon 2009	144
Corriente	
TABLA N° 41:	
Degustación N°1-color Cabernet Sauvignon	146
Corriente	

TABLA N° 42:	
Degustación N°1-aroma Cabernet Sauvignon	148
Corriente	
TABLA N° 43:	
Degustación N°1-sabor Cabernet Sauvignon	150
Corriente	
TABLA N° 44:	
Degustación N°1-textura Cabernet Sauvignon	152
Corriente	
TABLA N° 45:	
Degustación N°1-color Chardonnay 2011	154
TABLA N° 46:	
Degustación N°1-aroma Chardonnay 2011	156
TABLA N° 47:	
Degustación N°1-sabor Chardonnay 2011	158
TABLA N° 48:	
Degustación N°1-textura Chardonnay 2011	160
TABLA N° 49:	
Degustación N°1-color Chardonnay 2009	162
TABLA N° 50:	
Degustación N°1-aroma Chardonnay 2009	164
TABLA N° 51:	
Degustación N°1-sabor Chardonnay 2009	166
TABLA N° 52:	
Degustación N°1-textura Chardonnay 2009	168
TABLA N° 53:	
Degustación N°1-color Sauvignon Blanc 2011	170
TABLA N° 54:	
Degustación N°1-aroma Sauvignon Blanc 2011	172
TABLA N° 55:	
Degustación N°1-sabor Sauvignon Blanc 2011	174

TABLA N° 56:	
Degustación N°1-textura Sauvignon Blanc 2011	176
TABLA N° 57:	
Degustación N°1-color Sauvignon Blanc 2009	178
TABLA N° 58:	
Degustación N°1-aroma Sauvignon Blanc 2009	180
TABLA N° 59:	
Degustación N°1-sabor Sauvignon Blanc 2009	182
TABLA N° 60:	
Degustación N°1-textura Sauvignon Blanc 2009	184
TABLA N° 61:	
Degustación N°1-color Sauvignon Blanc Corriente	186
TABLA N° 62:	
Degustación N°1-aroma Sauvignon Blanc Corriente	188
TABLA N° 63:	
Degustación N°1-sabor Sauvignon Blanc Corriente	190
TABLA N° 64:	
Degustación N°1-textura Sauvignon Blanc Corriente	192
TABLA N° 65:	
Degustación N°1-color Riesling 2011	194
TABLA N° 66:	
Degustación N°1-aroma Riesling 2011	196
TABLA N° 67:	
Degustación N°1-sabor Riesling 2011	198
TABLA N° 68:	
Degustación N°1-textura Riesling 2011	200
TABLA N° 69:	
Resultados encuestas Pregunta 1	202
TABLA N° 70:	
Resultados encuestas Pregunta 2	204
TABLA N° 71:	
Resultados encuestas Pregunta 3	206

TABLA N° 72:	
Resultados encuestas Pregunta 4	208
TABLA N° 73:	
Resultados encuestas Pregunta 5	210
TABLA N° 74:	
Resultados encuestas Pregunta 6	212
TABLA N° 75:	
Ingredientes mermeladas experimentación 1	224
TABLA N° 76:	
Ingredientes mermeladas experimentación 2	224

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N° 1:	
Resultados degustación 1 Merlot 2011 (color)	90
GRÁFICO N° 2:	
Resultados degustación 1 Merlot 2011 (aroma)	92
GRÁFICO N° 3:	
Resultados degustación 1 Merlot 2011 (sabor)	94
GRÁFICO N° 4:	
Resultados degustación 1 Merlot 2011 (textura)	96
GRÁFICO N° 5:	
Resultados degustación 1 Merlot 2009 (color)	98
GRÁFICO N° 6:	
Resultados degustación 1 Merlot 2009 (aroma)	100
GRÁFICO N° 7:	
Resultados degustación 1 Merlot 2009 (sabor)	102
GRÁFICO N° 8:	
Resultados degustación 1 Merlot 2009 (textura)	104
GRÁFICO N° 9:	
Resultados degustación 1 Merlot corriente (color)	106
GRÁFICO N° 10:	
Resultados degustación 1 Merlot corriente (aroma)	108
GRÁFICO N° 11:	
Resultados degustación 1 Merlot corriente (sabor)	110
GRÁFICO N° 12:	
Resultados degustación 1 Merlot corriente (textura)	112
GRÁFICO N° 13:	
Resultados degustación 1 Syrah 2011 (color)	114
GRÁFICO N° 14:	
Resultados degustación 1 Syrah 2011 (aroma)	116
GRÁFICO N° 15:	
Resultados degustación 1 Syrah 2011 (sabor)	118

GRÁFICO N° 16:	
Resultados degustación 1 Syrah 2011 (textura)	120
GRÁFICO N° 17:	
Resultados degustación 1 Syrah 2009 (color)	122
GRÁFICO N° 18:	
Resultados degustación 1 Syrah 2009 (aroma)	124
GRÁFICO N° 19:	
Resultados degustación 1 Syrah 2009 (sabor)	126
GRÁFICO N° 20:	
Resultados degustación 1 Syrah 2009 (textura)	128
GRÁFICO N° 21:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon 2011 (color)	130
GRÁFICO N° 22:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon 2011 (aroma)	132
GRÁFICO N° 23:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon 2011 (sabor)	134
GRÁFICO N° 24:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon 2011 (textura)	136
GRÁFICO N° 25:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon 2009 (color)	138
GRÁFICO N° 26:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon 2009 (aroma)	140
GRÁFICO N° 27:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon 2009 (sabor)	142

GRÁFICO N° 28:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon 2009 (textura)	144
GRÁFICO N° 29:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon corriente (color)	146
GRÁFICO N° 30:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon corriente (aroma)	148
GRÁFICO N° 31:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon corriente (sabor)	150
GRÁFICO N° 32:	
Resultados degustación 1 Cabernet Sauvignon corriente (textura)	152
GRÁFICO N° 33:	
Resultados degustación 1 Chardonnay 2011 (color)	154
GRÁFICO N° 34:	
Resultados degustación 1 Chardonnay 2011 (aroma)	156
GRÁFICO N° 35:	
Resultados degustación 1 Chardonnay 2011 (sabor)	158
GRÁFICO N° 36:	
Resultados degustación 1 Chardonnay 2011 (textura)	160
GRÁFICO N° 37:	
Resultados degustación 1 Chardonnay 2009 (color)	162
GRÁFICO N° 38:	
Resultados degustación 1 Chardonnay 2009 (aroma)	164
GRÁFICO N° 39:	
Resultados degustación 1 Chardonnay 2009 (sabor)	166
GRÁFICO N° 40:	
Resultados degustación 1 Chardonnay 2009 (textura)	168

GRÁFICO N° 41:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc 2011 (color)	170
GRÁFICO N° 42:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc 2011 (aroma)	172
GRÁFICO N° 43:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc 2011 (sabor)	174
GRÁFICO N° 44:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc 2011 (textura)	176
GRÁFICO N° 45:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc 2009 (color)	178
GRÁFICO N° 46:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc 2009 (aroma)	180
GRÁFICO N° 47:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc 2009 (sabor)	182
GRÁFICO N° 48:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc 2009 (textura)	184
GRÁFICO N° 49:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc corriente (color)	186
GRÁFICO N° 50:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc corriente (aroma)	188

GRÁFICO N° 51:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc corriente (sabor)	190
GRÁFICO N° 52:	
Resultados degustación 1 Sauvignon Blanc corriente (textura)	192
GRÁFICO N° 53:	
Resultados degustación 1 Riesling 2011 (color)	194
GRÁFICO N° 54:	
Resultados degustación 1 Riesling 2011 (aroma)	196
GRÁFICO N° 55:	
Resultados degustación 1 Riesling 2011 (sabor)	198
GRÁFICO N° 56:	
Resultados degustación 1 Riesling 2011 (textura)	200
GRÁFICO N° 57:	
Resultados encuestas pregunta 1	202
GRÁFICO N° 58:	
Resultados encuestas pregunta 2	204
GRÁFICO N° 59:	
Resultados encuestas pregunta 3	206
GRÁFICO N° 60:	
Resultados encuestas pregunta 4	208
GRÁFICO N° 61:	
Resultados encuestas pregunta 5	210
GRÁFICO N° 62:	
Resultados encuestas pregunta 6	212

ÍNDICE DE IMÁGENES

IMAGEN N° 1:	
Pesado de las frutas	51
IMAGEN N° 2:	
Correcto lavado de frutas	52
IMAGEN N° 3:	
Forma de pelar las frutas	53
IMAGEN N° 4:	
Forma de obtener la pulpa de las frutas	53
IMAGEN N° 5:	
Cocción de frutas	54
IMAGEN N° 6:	
Correcto almacenamiento de mermeladas	55
IMAGEN N° 7:	
Forma de realizar la prueba de la gota	74
IMAGEN N° 8:	
Ubicación del punto frío	79
IMAGEN N° 9:	
Gráfica de la curva de penetración de calor	79

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO N° 1:

Datos importantes de los Vinos Tintos seleccionados para la experimentación	66
--	----

CUADRO N° 2:

Datos importantes de los Vinos Blancos seleccionados para la experimentación	67
---	----

CUADRO N° 3:

Proceso de preparación del almíbar	224
------------------------------------	-----

CUADRO N° 4:

Preparación mermelada Merlot 2011 experimentación 1	225
---	-----

CUADRO N° 5:

Preparación mermelada Merlot 2011 experimentación 2	226
---	-----

CUADRO N° 6:

Preparación mermelada Merlot 2009 experimentación 1	227
---	-----

CUADRO N° 7:

Preparación mermelada Merlot 2009 experimentación 2	228
---	-----

CUADRO N° 8:

Preparación mermelada Merlot Corriente experimentación 1	229
---	-----

CUADRO N° 9:

Preparación mermelada Merlot Corriente experimentación 2	230
---	-----

CUADRO N° 10:

Preparación mermelada Syrah 2011 experimentación 1	231
--	-----

CUADRO N° 11:

Preparación mermelada Syrah 2011 experimentación 2	232
--	-----

CUADRO N° 12:

Preparación mermelada Syrah 2009 experimentación 1	233
--	-----

CUADRO N° 13:

Preparación mermelada Syrah 2009 experimentación 2	234
--	-----

CUADRO N° 14:	
Preparación mermelada Cabernet Sauvignon	235
2011 experimentación 1	
CUADRO N° 15:	
Preparación mermelada Cabernet Sauvignon	236
2011 experimentación 2	
CUADRO N° 16:	
Preparación mermelada Cabernet Sauvignon	237
2009 experimentación 1	
CUADRO N° 17:	
Preparación mermelada Cabernet Sauvignon	238
2009 experimentación 2	
CUADRO N° 18:	
Preparación mermelada Cabernet Sauvignon	239
Corriente experimentación 1	
CUADRO N° 19:	
Preparación mermelada Cabernet Sauvignon	240
Corriente experimentación 2	
CUADRO N° 20:	
Preparación mermelada Chardonnay 2011	241
experimentación 1	
CUADRO N° 21:	
Preparación mermelada Chardonnay 2011	242
experimentación 2	
CUADRO N° 22:	
Preparación mermelada Chardonnay 2009	243
experimentación 1	
CUADRO N° 23:	
Preparación mermelada Chardonnay 2009	244
experimentación 2	

CUADRO N° 24:

Preparación mermelada Sauvignon Blanc 245
2011 experimentación 1

CUADRO N° 25:

Preparación mermelada Sauvignon Blanc 246
2011 experimentación 2

CUADRO N° 26:

Preparación mermelada Sauvignon Blanc 247
2009 experimentación 1

CUADRO N° 27:

Preparación mermelada Sauvignon Blanc 248
2009 experimentación 2

CUADRO N° 28:

Preparación mermelada Sauvignon Blanc 249
Corriente experimentación 1

CUADRO N° 29:

Preparación mermelada Sauvignon Blanc 250
Corriente experimentación 2

CUADRO N° 30:

Preparación mermelada Riesling 2011 251
experimentación 1

CUADRO N° 31:

Preparación mermelada Riesling 2011 252
experimentación 2

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

FOTOGRAFÍA N° 1:

Características de la mermelada 1 42

FOTOGRAFÍA N° 2:

Características de la mermelada 2 43

FOTOGRAFÍA N° 3:

Degustaciones Instituto "ITHI" y empresa Dell tex 84

FOTOGRAFÍA N° 4:

Presentación Vino Blanco 256

FOTOGRAFÍA N° 5:

Presentación Vino Tinto 256

TEMA: "PROCESO DE EXPERIMENTACIÓN DE MERMELADAS
ARTESANALES A BASE DE VARIEDADES DE VINO TINTO Y BLANCO"

Autora: Ruth Aidee Andrade Cajamarca

Directora: María Fernanda Ortega

Fecha: 06-09-2013

RESUMEN

El presente estudio, pretende encontrar las variedades de vinos tintos y blancos que se puedan adaptar a un proceso de experimentación para la obtención de una mermelada artesanal. Gracias a esto el lector, encontrará el proceso detallado de cada una de las cepas tanto tintas como blancas seleccionadas para la presente experimentación.

El marco teórico, está estructurado por: investigaciones de campo, investigación documental y recopilación virtual. En dicho marco teórico se habla de temas importantes como son las características que deben tener las mermeladas, sus nutrientes, los ingredientes principales y también su proceso de elaboración paso a paso. Es importante también conocer sobre los riesgos que se corren al elaborar mal una mermelada es por eso que se ha realizado una tabla en la cual se explica los defectos principales que se podrán observar.

Otros temas que se abordarán en esta investigación son las propiedades del vino en general resaltando los principales beneficios que esta bebida aporta al organismo. Se explica también de manera breve las características principales de cada variedad de vino tinto y blanco que han sido seleccionadas para esta experimentación.

Al final se mencionan las conclusiones y recomendaciones que arroja la investigación final.

INTRODUCCIÓN

La elaboración de mermeladas sigue siendo uno de los métodos más populares en la conserva de frutas cocidas en azúcar. Una verdadera mermelada debe presentar un color brillante y atractivo, reflejando el color propio de la fruta en este caso del vino. Además debe aparecer bien gelificada sin demasiada rigidez, de forma tal que pueda extenderse perfectamente. Debe tener por supuesto el sabor característico de cada vino.

La presente investigación se basa en una experimentación con vino tinto y blanco lo cual permitirá conocer las variedades que se adapten a los cambios realizados para obtener la textura que requiere tener una mermelada.

La mermelada artesanal es un producto que brinda muchas calorías (250 kilo calorías por cada 100gr) al

organismo, ya que es elaborado con materia prima de origen natural, libre de residuos de pesticidas y otras sustancias que pueden ser nocivas para la salud.

De allí la necesidad de que esta experimentación para el proceso de producción de mermeladas artesanales a base de vino tinto y blanco, entregue información sobre una opción más para el consumo de vino con una textura diferente.

Durante este proceso se espera obtener resultados que favorezcan en la aceptación del producto en cuanto a su aroma, sabor y textura; pudiendo así establecer un proceso final para la elaboración de las mermeladas con vino tinto y blanco.

Se pretende también desarrollar la imagen del producto en sí y su posible distribución de acuerdo a las necesidades del consumidor escogiendo los posibles canales que se podrían interesar en ofrecer el producto

PRIMERA PARTE: PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

La mermelada es un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de frutas adecuadamente preparadas, con acción de edulcorantes con o sin adición de agua. La elaboración de mermeladas artesanales sigue siendo uno de los métodos más populares y de mayor consumo en el país.

Por otro lado el vino ha formado parte de la cultura humana desde hace unos 6.000 años, a lo largo de sus diversas etapas evolutivas, el hombre lo ha considerado un placer para su paladar, una ayuda para la convivencia y también un elemento con propiedades que benefician su salud.

En la actualidad es frecuente encontrar en el mercado mermeladas elaboradas con productos tradicionales y de sabores limitados, esto por la falta de experimentación con nuevos productos que pueden ser innovadores.

Existe un alto costo en la experimentación ya que es normalmente cara. La capacidad de experimentar está limitada por el coste en tiempo y en recursos (materia prima).

Entre las causas que se pueden encontrar se tienen las siguientes:

Falta de conocimiento sobre las distintas variedades de vino. Cada variedad de vino tiene un diferente proceso de elaboración, por lo tanto es importante tener conocimiento sobre las distintas variedades de vino ya que no todas tendrán el mismo efecto en la experimentación en cuanto a la temperatura, tiempo de cocción y adición del edulcorante.

La pérdida de materia prima ya que al estar hablando de un proceso de experimentación en el cual no se tiene experiencia en la elaboración de mermeladas a base de variedades de vino se corre el riesgo de tener pérdida de la materia prima hasta conseguir la consistencia adecuada que requiere una mermelada.

Las consecuencias principales en el proceso de experimentación son:

La obtención de un producto de baja calidad en cuanto a textura, sabor, aroma, puede ocurrir por la falta de conocimiento de procesos de elaboración de mermeladas en la presente experimentación.

La falta de conocimiento de un correcto proceso de elaboración de mermeladas causaría el mal uso de materia prima (peso de materia prima), para lo cual sería necesario establecer cantidades, tiempos y temperaturas mientras realizamos cada experimentación hasta establecer el proceso que indique la elaboración de mermeladas paso a paso.

1.1 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cómo incide el desconocimiento de procesos de experimentación para la elaboración de mermeladas artesanales, con vino tinto y blanco?

Al querer experimentar con vino tinto y blanco para la elaboración de mermeladas artesanales se debe tomar en

cuenta de que no todos los vinos tienen el mismo sabor ni aroma ya que esto depende del proceso de elaboración para cada variedad de vino.

En el caso de los vinos tintos la elaboración consta de dos tipos de fermentación, la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica. Lo contrario sucede en la elaboración de vinos blancos que solo tienen un tipo de fermentación la alcohólica. Por tal razón los vinos tintos y blancos no tendrán la misma reacción en la experimentación.

Otro factor que puede incidir en la experimentación es el añejamiento del vino existiendo vinos jóvenes, maduros, lo cual también juega un papel muy importante al momento de elaborar la mermelada ya que tienen sabores distintos aunque hayan sido elaborados con la misma cepa, por lo cual se ha querido experimentar con las dos clases para determinar si el vino joven o el maduro es el ideal para la experimentación.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

- Experimentar a base de distintas variedades de vinos tintos y blancos para la elaboración de mermeladas artesanales.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Seleccionar los tipos de vinos tintos y blancos adecuados para la experimentación.
- Elaborar fichas técnicas en cada prueba que se realice con cada variedad.
- Realizar degustaciones necesarias hasta obtener el producto definitivo.
- Conocer las cepas que se adaptaron al proceso de experimentación.
- Proponer un producto optimizado para su posterior consumo.

1.4 JUSTIFICACIÓN

1.4.1 Relevancia social

El objetivo principal de esta experimentación con vinos tintos y blancos es brindar información de calidad que permita desarrollar un nuevo producto dentro de un proceso artesanal.

De la cual los principales beneficiados serán, posibles clientes que deseen consumir el producto, estudiantes que pueden usarlo como material de consulta, o emprendedores que estén dispuestos a tomar esta información básica para lanzar un producto innovador teniendo la capacidad de poder optimizarlo e ir mejorando su calidad.

SEGUNDA PARTE: MARCO TEÓRICO

2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Al investigar sobre temas relacionados con la investigación actual se encontró la siguiente información.

Un grupo de investigadores han elaborado una mermelada de orujo de vino. Esta mermelada tiene todas las propiedades saludables de la uva y además aprovecha algunos de los residuos que quedan de la producción del vino. Sus creadores dicen que tiene un gran olor a vino tinto, una textura especial, aromas a fermentados y sabor a uva. Haciendo una comparación con las mermeladas de uva que existen en el mercado, la de orujo de vino tiene mayor contenido en antioxidantes y puede funcionar como alimento.

(Universidad de Cádiz, Noticias mvs, 2012)

[noticias/elaboran-una-mermelada-de-orujo-de-los-restos-del-vino-80.html](#)

La mermelada de vino Silvano García Dulce Monastrell surge como resultado de la continua experimentación con los vinos, tras comprobar que el vino dulce elaborado con la potente variedad Monastrell, no solo era un acompañante ideal para postres y dulces típicos sino también era perfecto como

aperitivo junto con quesos y foie. La cocina moderna se caracteriza por la búsqueda de nuevas texturas y basado en esto se desarrolló el proyecto junto con una empresa dedicada a la elaboración artesanal de mermeladas.

(Bodegas Silvano García, 2008) es-bodegas-silvano-garcia--s-l--la-bodega.htmlv

BENAVENT, José Luis La cultura del vino cata y degustación 2006, Editorial UPV. Valencia. España. Pp341
Es un libro que trata sobre los aspectos que se debe tomar en cuenta al momento de comprar un vino, el proceso de elaboración de los distintos tipos de vino y su degustación, información que se la podría aplicar en la experimentación.

CORONADO Myriam; ROSALES Hilario Elaboración de mermelada Procesamiento De Alimentos Para Pequeñas y Micro Empresas Agroindustriales 2001, Editorial CIED. Lima. Perú. Pp. 36

Manifiestan que: Al procedimiento seguido en la preparación de mermeladas y al tipo de materias primas empleadas, se unen además ciertas condiciones

fundamentales y de carácter general relacionadas con la formulación, necesarias para que se logre obtener un producto que cumpla con las exigencias de calidad propias de las mermeladas. Las fórmulas de fabricación están constituidas por varios factores que contribuyen, estos juntos, a lograr las cualidades peculiares del producto terminado.

2.2 Estructura del Marco Teórico

CAPÍTULO I LA MERMELADA

1.1 Origen de la mermelada

Desde épocas antiguas el hombre ha ido buscando diversos métodos para conservar los alimentos el mayor tiempo posible. Uno de esos procesos consistió añadir a las frutas miel, edulcorante que fue sustituido por el azúcar con la llegada de los árabes a Europa que originó uno de los más dulces placeres para el paladar.

El origen de lo que hoy se conoce como mermelada, tuvo lugar en la época de los romanos.

En aquellos años se comenzó a conservar la fruta añadiéndole su peso en miel (primer edulcorante natural) y haciéndola hervir hasta que tuviera la consistencia deseada. Tuvieron que pasar varios siglos para que, con la llegada de los árabes a la península Ibérica, se introdujera en Europa el azúcar de caña y el algarrobo, con cuya semilla se realizó una harina que ayudaba a espesar. Los árabes añadían a la fruta su mismo peso en azúcar y una pizca de harina de algarrobo y la mantenían en el fuego hasta que obtenían la densidad deseada.

Así se comenzó a hacer la mermelada que hoy se conoce y que poco ha cambiado con el pasar de los años. En la Edad Media la mermelada se convirtió en un manjar de reyes y el secreto artesanal del producto se desplazó con ellos allá donde fueron, con lo que este producto Español se comenzó a conocer en el resto de Europa. Reyes como Carlos V, que lo introdujo en Alemania y Países Bajos.

Con el paso de los años estos países adaptaron a sus costumbres la receta y el nombre. Un nombre que aún en la actualidad tiene orígenes dudosos: unos dicen que procede de la palabra miel y manzana, mientras que otros aseguran que el origen es la palabra portuguesa marmelo, que significa membrillo. Por su parte los franceses la denominarían confitura (del verbo confitar) y los ingleses, desde la época de Isabel I, marmalade.

1.1.1 Características



Fotografía N°1 Características de la mermelada 1

Fuente: Mermeladas y conservas

Una verdadera mermelada debe presentar un color brillante y atractivo, reflejando el color propio de la fruta. Además debe aparecer bien gelificada sin demasiada rigidez, de forma tal que pueda extenderse perfectamente. Debe tener por supuesto un buen sabor afrutado. También debe conservarse bien cuando se almacena en un lugar fresco, preferentemente oscuro y seco. Todos los que tienen experiencia en la elaboración de mermeladas saben que resulta difícil tener éxito en todos los puntos descritos, incluso cuando se emplea una receta bien comprobada debido a la variabilidad de los ingredientes en general, principalmente de la fruta. Las frutas

difieren según sea su variedad y su grado de madurez, incluso el tamaño y la forma de las cacerolas empleadas para la cocción influyen sobre el resultado final al variar la rapidez con que se evapora el agua durante la cocción.



Fotografía N°2 Características de la mermelada 2
Fuente: Mermeladas y conservas

1.1.2 Nutrientes

Muchas frutas de temporada simplemente pueden consumirse en esa época del año, para el resto de temporadas existen otras soluciones de conservación como las mermeladas. Muchas personas rehúyen este tipo de alimentos por considerarlos muy perjudiciales para la salud debido a las altas cantidades de calorías que brindan.

Es cierto que para la elaboración de este tipo de alimentos se utilizan grandes cantidades de azúcares para darle ese dulzor característico y la forma de conservación para guardar el mayor número de propiedades por más largo tiempo. Pero a pesar de esto no debemos olvidar que la materia prima de las mermeladas son las frutas, y que se trata de un alimento saludable que aporta infinidad de beneficios que no hay que pasar por alto.

En primer lugar hay que destacar que la mermelada es un alimento con un gran aporte energético para el organismo. Es cierto que no aportan grasas, pero sí glucosa que se debe utilizar y que servirá para responder a momentos de alta actividad. Por eso es un buen alimento para comenzar la jornada con fuerza o para comer en momentos en los que se necesitará energía para correr, caminar o realizar cualquier otro tipo de deporte. Por esta razón, la mermelada suele utilizarse en los desayunos y siempre asociada a tostadas o rebanadas de pan. Y es que aporta la vitalidad suficiente para

comenzar el día con energía y afrontar así las actividades diarias.

Además de la energía que brinda, no se debería olvidar que las mermeladas son alimentos en los que se aprovecha toda la pulpa de la fruta, por lo que se consumiría íntegra. En algunos casos se utiliza hasta la piel de las piezas de fruta, lo que dota a estos alimentos de altas cantidades de fibra que ayudarán a mantener un tránsito intestinal correcto y un organismo libre de toxinas. Además mejoraría la absorción de las grasas en los alimentos.

Junto a esto hay que destacar el aporte vitamínico de las mermeladas. Es cierto que la mayoría de las vitaminas de la fruta se eliminan al cambiar el estado, pero algunas perduran y servirán, al igual que el aporte mineral que seguirá estando y recargando los electrolitos del organismo para mantener un buen estado orgánico. Por ello las mermeladas son un buen alimento para épocas en las que no se encuentra determinadas frutas o como acompañamiento o postre en algunas comidas.

Contenido nutricional en 100ml de mermelada de fruta	
Agua	99.10 ml
Carbohidratos	70.00 gr
Proteína	0.20 gr
Lípidos	0.00 gr
Energía	263.00 Kcal
Sodio	12.00 mgr
Potasio	12.00 mgr
Calcio	25.00 mgr
Hierro	0.40 mgr
fósforo	12.00 mgr
Fibra vegetal	0.70 gr

Tabla N°1 Contenido nutricional de las mermeladas

Fuente: Nutriguía.com

1.2 Historia de la Mermelada Artesanal

La historia de la mermelada artesanal está unida al descubrimiento y desarrollo de diversos tipos de edulcorantes, como la miel, la melaza y posteriormente el azúcar de caña. En la Edad Antigua las frutas se conservaban secándolas al sol o mezcladas con miel. En las mesas de los antiguos romanos se servían estas conservas dulces de postre.

Sin embargo, fue recién con el descubrimiento de la fabricación del azúcar de caña que empieza a prepararse un producto similar a las mermeladas de hoy en día. Aunque no hay certeza respecto de su origen y tampoco de la palabra que designa a este producto.

Se dice que fue la británica Janet Keiller quien creó la primera receta en 1797 para poder usar un gran cargamento de naranjas de Sevilla. Si bien hay dudas sobre este dato, sí es cierto que la mermelada se convirtió en un famoso producto de exportación después que James Keiller, el hijo de Janet, industrializó el proceso de producción durante el siglo XIX.

1.2.1 Leyenda

Existe la leyenda poco probable de que apareció durante el reinado de María Estuardo (Llamada también María, reina de los escoceses; Linlithgow, Escocia, 1542-Fotheringay, Inglaterra, 1587) Reina de Escocia. Hija de Jacobo V y María de Lorena, de la casa de Guisa, accedió al trono bajo la tutela de su madre.

Se cuenta que encontrándose ella enferma, cuando su médico le daba naranjas con miel para aliviarla, su séquito francés decía "Marie est malade" (María está enferma). La frase se habría deformado en "marmalade".

En todo caso, la palabra "mermelada" proviene del portugués "marmalade", que significa confitura de membrillo (membrillo se dice "marmelo" en portugués). Y en 1480 aparece por primera vez en documentos en inglés, divulgándose desde el siglo XVII por varios países europeos.

1.2.2 Ingredientes principales de la mermelada artesanal

Fruta

Desde el punto de vista la elaboración las frutas suministran el olor, sabor y color del producto a elaborar y aportan generalmente sustancias pécticas (son polímeros del ácido metil D-galacturónico. Se encuentran sobre todo en la piel de ciertas frutas como la manzana o en la pulpa de otros vegetales como los cítricos, la fresa, el membrillo y la zanahoria), ácidos y azúcares, componentes necesarios para obtener un buen producto.

Azúcares

El azúcar juega el papel más importante en el proceso de gelificación cuando se combina con la pectina. Otro punto importante es el hecho que la mermelada impide la fermentación y cristalización de la mermelada.

Es importante saber equilibrar la cantidad de azúcar ya que si se le echa poca cantidad hay más probabilidad de que fermente y si se le echa mucha cantidad se puede cristalizar. Es preferible utilizar azúcar blanca, porque permite que se mantengan las características propias del color y el sabor de la fruta.

Cuando el azúcar es sometida a cocción en medio ácido, se produce un desdoblamiento en dos azúcares (fructosa y glucosa), este proceso es esencial para la buena conservación del producto.

Ácido

Algunas recetas incluyen entre sus ingredientes una pequeña cantidad de zumo de limón. Se trata de compensar la baja acidez natural de algunas frutas, como fresas,

melocotones o peras, entre otras. No debe omitirse, ya que no sólo se trata de aportar sabor, sino de favorecer la conservación del producto, ya que el ácido actúa también como conservante.

Sustancias Pécticas

Forman parte de los tejidos de las frutas; están localizadas en los espacios intercelulares y en la pared primaria de las células y tienen como función reforzar su estructura.

Su importancia dentro del proceso de elaboración de mermeladas radica en su capacidad para formar geles en presencia de azúcar y ácido.

Algunas frutas utilizadas en la elaboración de mermeladas, presentan un bajo contenido de pectina, razón por la cual se debe recurrir a la adición de pectinas comerciales para suplir esta deficiencia.

1.2.3 Proceso de Elaboración de la Mermelada Artesanal

Selección

Primero se eliminan las frutas en mal estado.

Pesado

En este proceso se determinan rendimientos y se calcula la cantidad de los demás ingredientes.

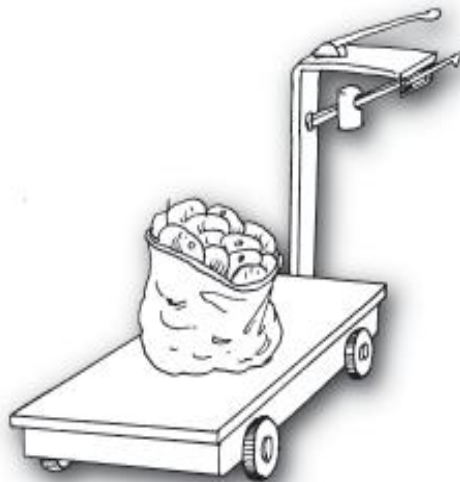
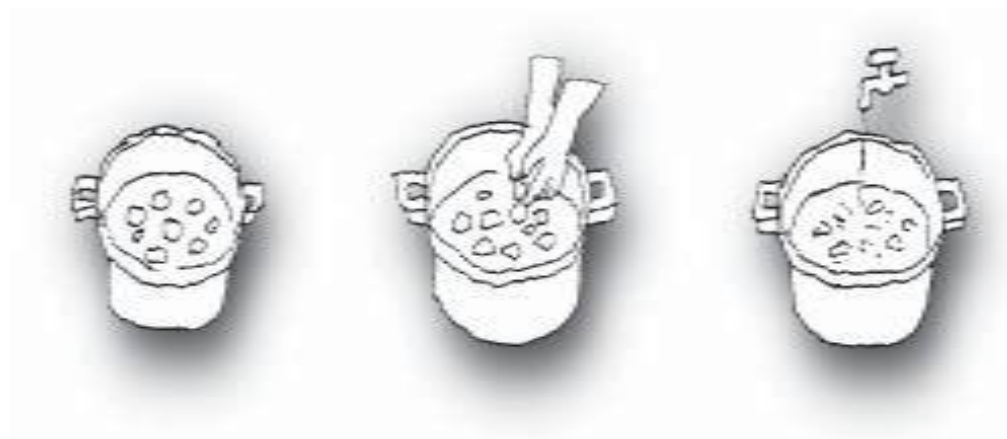


Imagen N°1 Pesado de las frutas

Fuente: Elaboración de mermeladas; procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales.

Lavado

Al lavar la fruta se elimina cualquier tipo de partículas extrañas, suciedad y restos de tierra.



Inmersión en
solución
desinfectante

remoción de
suciedad y tierra

enjuague con
agua

Imagen N° 2 Correcto lavado de frutas

Fuente: Elaboración de mermeladas; procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales.

Pelado

El pelado se puede hacer en forma manual, empleando cuchillos con el fin de extraer la corteza y las semillas de la fruta.



Imagen N°3 Forma de pelar las frutas

Fuente: Elaboración de mermeladas; procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales.

Pulpeado

Consiste en obtener la pulpa, libre de cáscaras y pepas. Para lo cual se utiliza una licuadora. En este paso es importante pesar la pulpa porque de esto dependerá el cálculo del resto de ingredientes.



Imagen N°4 Forma de obtener la pulpa de frutas

Fuente: Elaboración de mermeladas; procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales.

Cocción de la fruta

Una vez lista la fruta, se realiza la cocción, agregándole una tercera parte de azúcar luego otro de los tercios y casi al final de la cocción se le agrega la pectina con la última parte del azúcar. Luego se añade el ácido cítrico para ajustar el pH.



Imagen N°5 Cocción de frutas

Fuente: Elaboración de mermeladas; procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales.

Envasado

Luego de la cocción se realiza el envasado mientras la preparación este más o menos a 85°C.

Enfriado

Este proceso se puede realizar por inmersión, aspersion o rociada.

Almacenamiento

El producto se debe almacenar en un lugar fresco y seco (bajo sombra) evitando la luz directa.

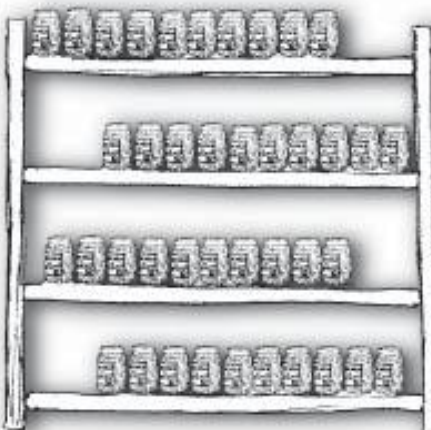


Imagen N°6 Correcto almacenamiento de mermeladas

Fuente: Elaboración de mermeladas; procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales.

1.2.4 Calidad de la mermelada

La mermelada, como todo alimento para consumo humano, debe ser elaborada con las máximas medidas de higiene que aseguren la calidad y no ponga en riesgo la salud de quienes la consumen. Por lo tanto debe elaborarse en

buenas condiciones de sanidad, con frutas maduras, frescas, limpias y libres de restos de sustancias tóxicas. Puede prepararse con pulpas concentradas o con frutas previamente elaboradas o conservadas, siempre que reúnan los requisitos mencionados.

1.2.5 Defectos en la elaboración de mermeladas

Desarrollo de hongos y levaduras en la superficie

Es causado por envases no herméticos o contaminados; solidificación incompleta, dando por resultado una estructura débil; se presenta también por un bajo contenido en sólidos solubles, llenado de los envases a temperatura demasiado baja y por excesiva concentración de gases en el interior del recipiente, a causa de un llenado no continuo.

Cristalización de azúcares

Una baja inversión de la sacarosa, por una acidez demasiado baja, provoca la cristalización. Por otro lado, una inversión elevada por una excesiva acidez o una acción prolongada, provoca cristalización de la glucosa.

Caramelización de los azúcares

Se manifiesta por una cocción prolongada, por enfriamiento lento en el mismo recipiente de cocción y por una adición excesiva de azúcar.

Sangrado o sinéresis

Se presenta cuando la masa solidificada suelta líquido. Generalmente es causado por acidez excesiva, lo cual hace que las fuerzas de atracción entre las moléculas de pectina aumenten a tal grado, el gel tiende a contraerse, lo cual conlleva a que se expulse parte del agua absorbida dando lugar a la formación de coágulos.

Otro de los factores que la genera es una concentración deficiente, puesto que no se logra evaporar hasta un nivel adecuado el contenido acuoso, de tal forma que la cantidad de pectina adicionada no logra retener toda la cantidad de líquido presente. El sangrado o sinéresis también se da por adición de pectina en baja cantidad y por inversión excesiva.

Estructura débil

Es causada por un desequilibrio en la composición de la mezcla, al usar más azúcar y menos pectina de la requerida; la excesiva cantidad de azúcar provocará una coagulación en la cual la pectina puede separarse de la solución coloidal por sedimentación.

La estructura débil, suele generarse también por una cocción prolongada y por la ruptura de la estructura del o por un envasado a temperatura demasiado baja.

Espumado

Puede deberse a exceso de pectina o a un sistema de agitación inapropiado.

Trozos de fruta endurecidos y correosos

Esto se debe a que la fruta está poco cocida antes de la adición del azúcar

DEFECTO	CAUSA
Aparición de hongos y levaduras en la superficie	Envasado no hermético o a temperatura demasiado baja. Utilización de tarros o tapas contaminadas. Baja concentración de sólidos solubles ($> 65^{\circ}$ Brix)
Fermentación durante el almacenamiento	Mala formulación, muy baja proporción de azúcar.
Cristalización del azúcar	Acidez mal regulada. Si la cristalización es granulosa se debe a una acidez muy baja ($\text{Ph} > 3.5$). Si los cristales son alargados, es debido a una acidez muy alta ($\text{Ph} < 3$) o también a una cocción muy prolongada.
Mermelada muy oscura	Exceso de cocción. Emplear fruta excesivamente madura.
Caramelización	Cocción prolongada o enfriamiento muy lento antes de envasar.
Sinéresis o exudación de líquido	Excesiva acidez, concentración deficiente o ambas.
Consistencia floja o poco firme	Balance incorrecto de acidez y pectina. Mala formulación.
Trozos de fruta endurecidos y correosos	Fruta poco cocida antes de la adición del azúcar

Tabla N°2 Defectos en las mermeladas mal elaboradas

Elaborado por: Ruth Andrade

Fuente: Apuntes obtenidos en la cátedra de repostería, cuarto semestre del Instituto "ITHI", dictado por el docente Vicente Simbaña

CAPÍTULO II GENERALIDADES

2.1 Materia prima

2.1.1 Propiedades del vino

Tradicionalmente siempre se ha pensado que el vino ayudaba a mantener la salud del corazón ya que favorecía la circulación y disminuía las posibilidades de sufrir infarto de miocardio. Este pensamiento ha sido recientemente demostrado científicamente en un estudio llevado a cabo en el Hospital Clínico de Barcelona (España) por los doctores Álvaro Urbano y Ramón Estruch llamado, Vino y Enfermedades Cardiovasculares.

Los componentes mayoritarios son el agua (80-90%) y el etanol (10-16%) siendo este último el que más condiciona el valor nutritivo del vino y el que limita cuantitativamente su consumo. El resto de los componentes aún siendo fundamentales en la definición de la calidad del vino, o no tienen valor nutritivo reconocido o están en cantidades tan pequeñas que no tienen un valor nutricional destacado. Por tanto estamos ante una bebida con alto valor energético.

A continuación se muestra el contenido nutricional en 100ml de vino.

Contenido nutricional en 100ml de vino	
Agua	98.80 ml
Carbohidratos	1.10 gr
Proteína	0.10 gr
Lípidos	0.00 gr
Colesterol	0.00 gr
Sodio	4.00 mgr
Potasio	40.00 mgr
Calcio	8.70 mgr
Hierro	0.70 mgr
Riboflavina (B12)	0.01mgr
Acido fólico	0.10 microgramo

Tabla N°3 Propiedades del vino

Elaborado por: Ruth Andrade - 24/06/2013

FUENTE: Apuntes obtenidos en la cátedra de enología, quinto semestre del instituto "ITHI", dictado por el docente Juan Granda

- Beneficios: Diversas bebidas han sido utilizadas para prevenir enfermedades y hasta para curarlas. Esto es debido a que se hacen a base de productos naturales como: la uva, manzana, arroz y cebada entre otros productos, que al ser tratados no pierden sus propiedades y en algunos casos hasta las incrementan.

Ante todo, el vino cumple una función alimenticia, ya que aporta calorías y nutrientes. También es un interesante tónico, debido a sus taninos, un equilibrante nervioso, antidepresivo y un buen digestivo. Además es bueno para el corazón.

Entre las propiedades del vino puede contarse su importante protección cardíaca, que colaboraría a prevenir el infarto de miocardio. Además el vino cuenta con otras buenas cualidades para el organismo como ser remineralizante, bactericida, antialérgico y también diurético.

Otra propiedad del vino es la de poder adaptarse a cambios en la elaboración de diferentes productos alimenticios tales como mermeladas, jaleas, confituras, salsas e incluso postres. Pudiendo conservar sus nutrientes de acuerdo a la variedad de vino con los que han sido elaborados.

2.2 Selección de variedades de vino para la experimentación

La selección de las variedades de vinos tanto tintos como blancos se ha realizado tomando en cuenta los vinos más conocidos y consumidos a nivel mundial ya sea por su sabor y aroma que caracterizan a cada variedad de vino, esta información se la obtuvo de libros y de internet.

Se seleccionaron las 3 cepas tintas y blancas principales en el consumo mundial.

2.2.1 características de las variedades de vino tinto seleccionadas

Cabernet sauvignon:

Por su gran capacidad de adaptación a toda clase de climas, es considerado el rey de las variedades tintas. Su uva, produce un vino con marcada acidez, áspero y con fuerte presencia de taninos. Madurado, resulta un vino sabroso y con cuerpo. Posee colores intensos y aroma complejo a frutas, café, pimienta verde casis.

Merlot:

Se lo utiliza como vino de corte Cabernet

Sauvignon suministrando un toque de suavidad para redondear y armonizar su aspereza. Esta uva arroja vinos de cuerpo y sofisticación, elegantes y redondos. En su sabor, se logran apreciar notas frutales a ciruelas y guindas, a rosas, especias, pimienta negra y canela. El vino presenta colores rojos violáceos, mientras que su brillo no es muy intenso.

Syrah:

Este vino de intenso aroma, sólido y austero, recuerda a especias como el clavo de olor, canela y pimienta, frutas como frambuesas, zarzamoras, higos y un dejo de chocolate amargo. Ligero y fresco, tiene una textura sedosa y un recuerdo prolongado en boca.

2.2.2 Características de las variedades de vino blanco seleccionadas**Sauvignon blanc:**

Posee un matiz ahumado muy apetecible, aparte de detectársele perfumes a cassis, pomelo y maracuyá. Es una variedad que se usa sola, aunque en algunos casos se suele combinar con la variedad Semillón, obteniendo vinos finos blancos de excelente calidad. Es un vino complejo y debe ser elaborado con sabiduría.

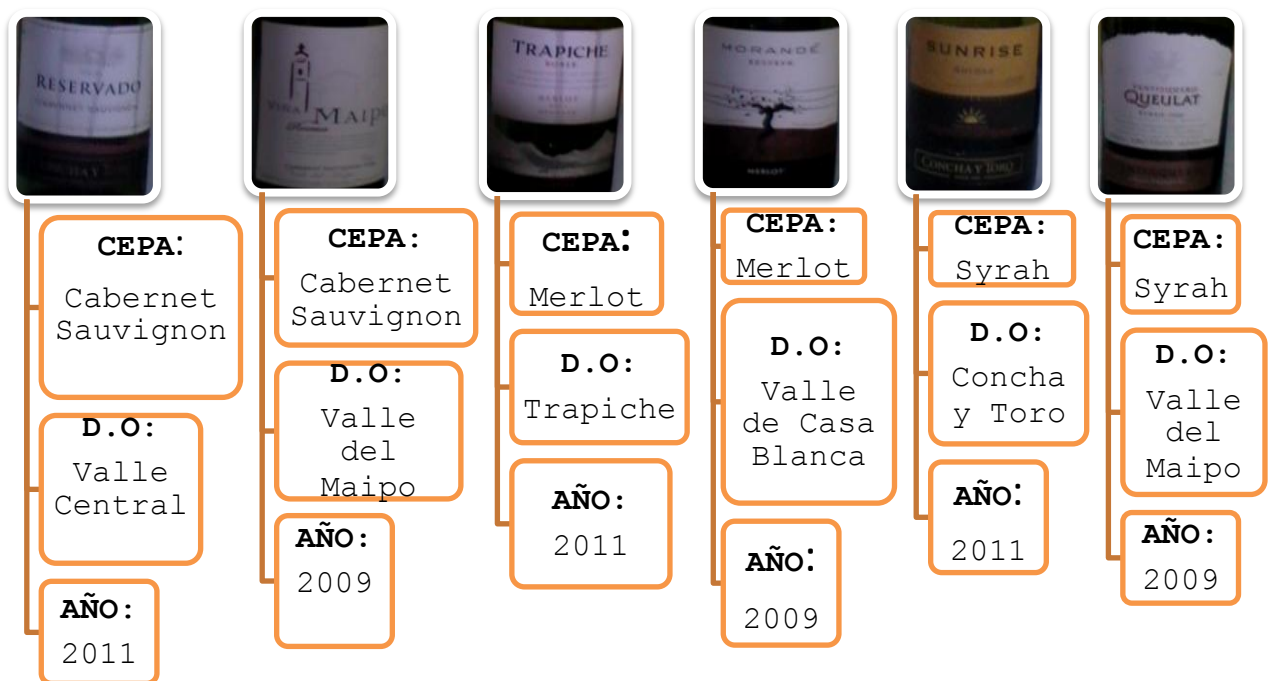
Riesling:

En sí misma, es una cepa de sabor típicamente frutal. Se le identifican aromas como el de la manzana, e aceite o la miel. Produce vinos frescos y elegantes muy

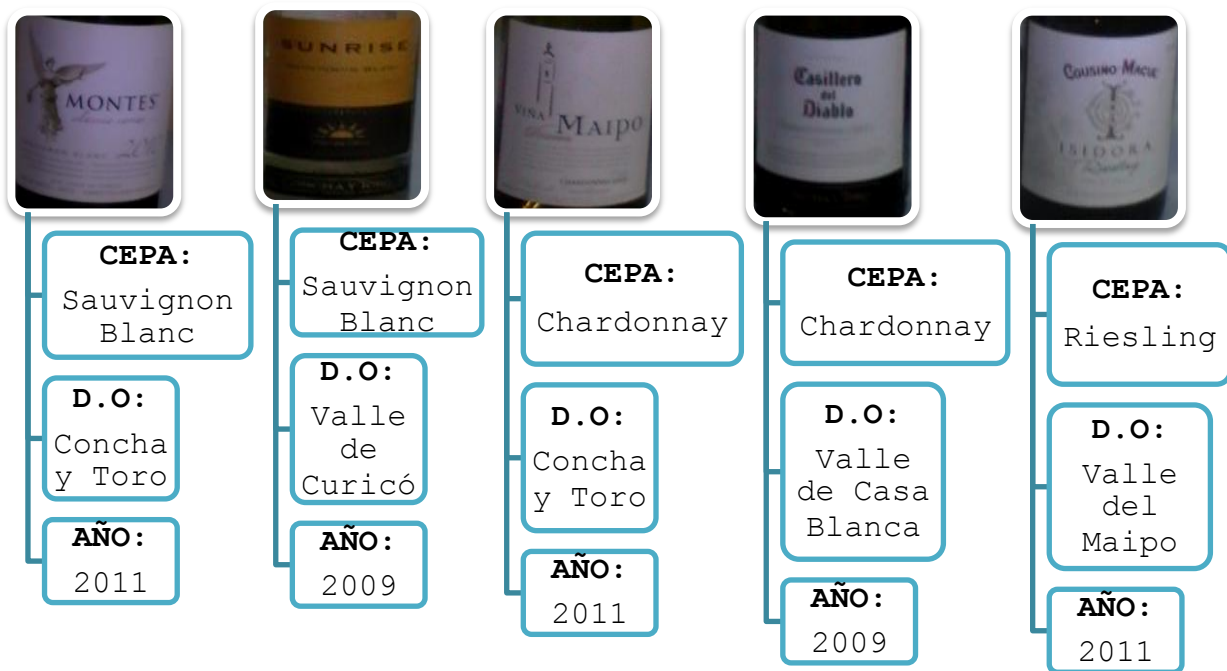
interesantes, con una acidez natural muy bien balanceada, logrando un marcado carácter y personalidad. Su característica tánica y bajo tenor alcohólico lo hace un vino distinto.

Chardonnay:

Produce vinos blancos profundos y delicados de notable persistencia. Su seña particular es su color amarillo pálido con reflejos verdes. Su aroma recuerda a frutos como la manzana o a flores.



Cuadro N°1 Datos importantes de los vinos tintos seleccionados para la experimentación
Elaborado por: Ruth Andrade



Cuadro N°2 Datos importantes de los vinos blancos seleccionados para la experimentación
Elaborado por: Ruth Andrade

Existen gran variedad de vinos en el mercado para disfrutar de diversos sabores y aromas, sin embargo, los más conocidos son el vino blanco y el vino tinto, de los cuales también se puede encontrar diferentes variedades.

Para conocer un poco más las diferencias entre un vino blanco y un vino tinto, se realizó una tabla comparativa en la que se muestran claramente las diferencias nutricionales.

Como se puede ver en la tabla a continuación, las calorías y el nivel de alcohol, son superiores en el vino tinto, evaluado por cada 100 ml, y el contenido en macro nutrientes es muy similar al vino blanco.

Respecto a los minerales, en algunos se destaca el vino tinto, ya que en él se encuentra más potasio, pero definitivamente, lo que se debe tener en cuenta es el aporte de Polifenoles, compuestos responsables de variados beneficios para la salud y que predominan ampliamente en el vino tinto.

	VINO BLANCO	VINO TINTO
Kcal	61	70,72
Hidratos de carbono	0.1 gr	0.23 gr
Proteínas	0.1 gr	0.3 gr
Alcohol	8.58 gr	9.82 gr
Calcio	9 mg	7.6 mg
Magnesio	10 mg	11 mg
Potasio	82 mg	93 mg
Fósforo	15 mg	14 mg
Polifenoles	0.20 mg	0.25 mg

Tabla N°4 Diferencia nutricional entre el vino tinto y blanco (por cada 100 ml)
Elaborado por: Ruth Andrade

FUENTE: Apuntes obtenidos en la cátedra de enología, quinto semestre del instituto "ITHI", dictado por el docente Juan Granda

2.3 Edulcorantes

Se le llama edulcorante a cualquier sustancia natural o artificial, que edulcora, es decir, que sirve para dotar de sabor dulce a un alimento o producto que de otra forma tiene sabor amargo o desagradable.

2.3.1 Tipos de edulcorantes

2.3.1.1 Edulcorantes naturales

Los edulcorantes naturales son aquellos que ocurren de forma natural en frutas y verduras, estos tipos de edulcorantes tienen la capacidad para dar consistencia a los alimentos. Entre los principales edulcorantes naturales tenemos: la sacarosa, fructosa, glucosa y lactosa.

2.3.1.2 Edulcorantes artificiales

Los edulcorantes artificiales son compuestos elaborados por el ser humano, cuyo beneficio radica en que son más dulces que el azúcar común, pero con menor aporte energético, por lo que al agregarlos a una gran variedad de productos o alimentos se disminuye de forma importante

su contenido de calorías, sin perder el sabor dulce. Éstos son los principales: sacarina, aspartame, sucralosa y el acesulfame.

2.3.1.3 Edulcorantes de origen vegetal

Los edulcorantes de origen vegetal sorprenden por su poder edulcorante, llegando a superar en algunos casos a los edulcorantes artificiales. Los principales son: la monelina, miraculina y el esteviósido.

En esta experimentación se utilizará la sacarosa o azúcar de mesa que es el edulcorante más utilizado para endulzar los alimentos.

2.4 Pectina

La pectina es una fibra natural que se encuentra en las paredes celulares de las plantas y alcanza una gran concentración en las pieles de las frutas. Es muy soluble en agua y se une con el azúcar y los ácidos de la fruta para formar un gel. Al añadir a las mermeladas caseras, lo que se consigue es espesar de forma natural la

conserva, añadiendo menos azúcar y lo que es muy importante disminuyendo el tiempo de cocción, lo que se traduce en que la mermelada va a mantener mucho más el sabor a la fruta en fresco.

Añadiendo pectina para sustituir un método de ebullición muy largo, se puede conseguir hasta un 50% más de mermelada con la misma cantidad de fruta, puesto que la merma de ésta es mucho menos importante.

Es recomendable el uso de la pectina puesto que no toda la fruta la tiene en gran cantidad y además depende mucho su proporción según el estado de maduración de ésta, ya que cuanto más madura está la fruta menos cantidad de pectina posee.

2.4.1 Características de la Pectina

La pectina presenta propiedades gelatinizantes, espesantes y estabilizantes si se dispersa en una solución acuosa en forma correcta y si se conserva en un lugar fresco y seco.

Solubilidad

La pectina tiene que ser disuelta completamente para asegurar su completa utilización y evitar la formación de un gel heterogéneo. La eventual formación de grumos durante la disolución de la pectina lleva a la pérdida del poder gelatinizante. El mejor método para preparar tal solución es pre mezclar la pectina con el azúcar en relación de 1:3 y dispersarla, con agitación, en agua caliente (85-90°C) con un mixer. La pectina como los otros agentes gelificantes, no se disuelve en el sistema si existen ya las condiciones de gelatinización.

Estabilidad

La pectina, para mantener inalteradas sus características, se debe conservar en un lugar fresco y seco. Temperaturas mayores respecto a la temperatura ambiente determinan una degradación de la pectina debido a una reducción del peso molecular. El pH óptimo de la pectina está comprendido entre 2.8 y 4.7.

Viscosidad

Las soluciones de pectina presentan una viscosidad menor comparadas con aquellas de otros espesantes naturales. La presencia de sales polivalentes (Ca y Mg) tiende a aumentar la viscosidad. En particular, elevadas concentraciones de sales pueden gelatinizar las soluciones de pectinas. En soluciones que no poseen sales polivalentes, la viscosidad baja al aumentar la acidez.

CAPÍTULO III PROCESO DE ELABORACIÓN PARA MERMELADAS EN GENERAL

3.1 Análisis físicos y químicos

3.1.1 Prueba de la gota

Consiste en dejar caer una gota de mermelada en caliente dentro de un vaso con agua. El indicador es que la gota de mermelada caiga al fondo del vaso sin desintegrarse.

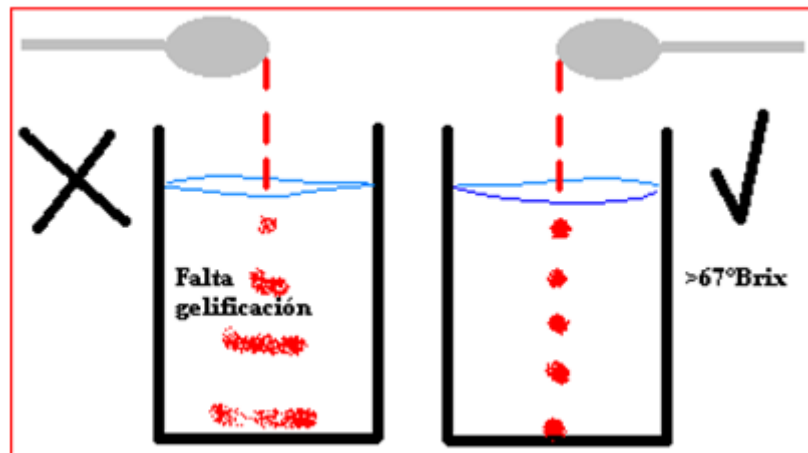


Imagen N°7 Forma de realizar la prueba de la gota

Fuente: Elaboración de mermeladas; procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales.

3.1.2 PH

El control del pH es muy importante en la elaboración de los productos alimentarios, tanto como indicador de las condiciones higiénicas como para el control de los procesos de transformación. El pH, como la temperatura y

la humedad, son importantes para la conservación de los alimentos. De ahí que generalmente, disminuyendo el valor de pH de un producto, aumente el período de conservación. Por ejemplo, el tratamiento de alimentos en una atmósfera modificada con pH inferior a 4,6 puede inhibir la multiplicación de agentes patógenos como el "Clostridiumbotulinum".

En las mermeladas, la acción conservadora del azúcar es completada por niveles altos de acidez, que determinan valores de pH entre 3.0 y 3.5 en el producto terminado; en este rango de pH, la mayoría de microorganismos no puede desarrollarse y son menos resistentes al calor, siendo esta la razón por la que los productos ácidos se esterilizan con tratamientos térmicos leves.

El pH se mide con una escala que va desde el 0 hasta el 14, la medida 7 es el neutro; es decir, que no es ni ácido ni alcalino, cualquier medida bajo 7 se considera ácido y por encima alcalina.

3.2 Análisis sensoriales

La evaluación sensorial, como su nombre lo implica utiliza uno o más de los cinco sentidos para evaluar a los alimentos. Los paneles de cata formados por un grupo de personas, prueban muestras específicas de alimentos bajo condiciones controladas y las evalúan de diferentes maneras, dependiendo de la prueba sensorial concreta que se realice. Este es el único tipo de pruebas que pueden medir la preferencia y aceptabilidad de los consumidores.

Los métodos sensoriales se usan para determinar si lo alimentos difieren en aroma, olor, jugosidad, terneza, textura, etc. y en qué grado. También se usan para determinar las preferencias de los consumidores y para determinar si cierto alimento es aceptable para un grupo de consumidores específico.

3.2.1 Prueba de aceptación

Se utilizan para evaluar la aceptación o rechazo de un producto determinado (planteando preguntas sencillas o comparaciones fáciles con otros productos similares para obtener resultados más concretos) y aunque su realización

pueda parecer rutinaria, el planteo es muy complejo y debe hacerse con rigor para obtener datos significativos.

El propio grupo de individuos es ya un punto a tener en cuenta ya que los consumidores (que siempre deben ser catadores inexpertos), pueden ser elegidos al azar o bien seleccionados por aspectos concretos: edad, sexo, capacidad económica, hábitos sociales o de consumo, etc.

3.2.2 Estudio de penetración de calor

El estudio de penetración de calor se lo desarrolla con el objetivo de analizar la velocidad de penetración de calor del producto.

La medida de la variación de la temperatura en el punto de calentamiento más lento de un envase recibe el nombre de ensayo o estudio de penetración de calor. Se mide mediante un par termoeléctrico o termocuplas.

Las que se insertan en distintos puntos del envase sensores de temperatura observándose zonas de

calentamiento más lento, dicha zona se conoce como PUNTO FRÍO del envase.

Tipos de transmisión de calor en una conserva:

Calor por Conducción

La energía molecular es transmitida por contacto directo.

Calor por Convección

El movimiento de grupos de moléculas en un fluido (natural o artificial).

Calor por Radiación

Onda electromagnética transfiere calor de un cuerpo a otro.

Siendo las dos primeras las más importantes en los procesos de esterilización comercial.



CONDUCCIÓN

CONVECCIÓN

Imagen N°8 Ubicación del punto frío

Autor: Msc. Paola Cueva, Food Production Management

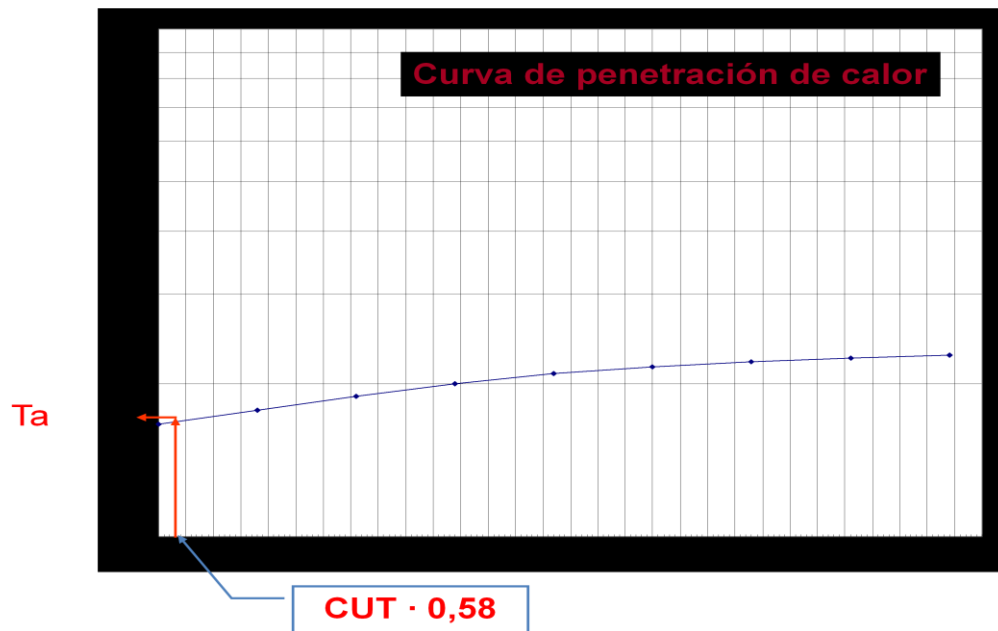


Imagen N°9 Gráfica de la curva de penetración de calor

Autor: Msc. Paola Cueva, Food Production Management

2.3 HIPÓTESIS

2.3.1 Hipótesis afirmativa

Las variedades de vino tinto y blanco inciden positivamente en la elaboración de mermeladas artesanales.

2.3.2 Hipótesis nula

Las variedades de vino tinto y blanco inciden negativamente en la elaboración de mermeladas artesanales.

2.3.3 Hipótesis alternativa

El añejamiento de los vinos tintos y blancos incide en la elaboración de mermeladas artesanales.

TERCERA PARTE: METODOLOGÍA

3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

3.1.1 Tipo de investigación

El presente estudio, se presenta en el marco de una investigación de tipo experimental, lo cual consiste en someter a un producto aun cambio del cual se obtiene otro con diferentes características. Pues pretende delimitar y definir las variedades de vino a utilizar, así como también analizar los resultados de cada uno de los experimentos.

También se utilizó la investigación descriptiva del análisis de las variables involucradas en el presente estudio.

3.1.2 Diseño de investigación

En el presente trabajo de investigación se utilizó procesos y métodos cuantitativos y cualitativos porque se utilizaron instrumentos de recolección de datos tales como, encuestas, fichas de degustación y fichas de experimentación.

3.2 Universo y muestra

3.2.1 Universo

La población utilizada para el estudio de investigación estuvo conformada por 15 estudiantes del Instituto Superior de Turismo y Hotelería ITHI (niveles y carreras varias) y 7 personas oficinistas de la empresa DELLTEX dando un total de 22 personas.

3.2.2 Muestra

Se realizó mediante un muestreo simple (encuestas, fichas de degustación y experimentación), porque es una forma elemental de seleccionar las unidades de análisis, debido a que todos los elementos de la población tienen la posibilidad de ser seleccionados, y dicha selección se efectúa mediante procedimientos aleatorios.

3.3 Instrumentos de recolección de datos

En la presente investigación se utilizaron los siguientes instrumentos de recolección de datos.

- **Encuestas y fichas de degustación:** Se realizó un cuestionario de 6 preguntas cerradas. y se les entregó una ficha de degustación en la cual debieron anotar el sabor, color, aroma y textura encontrados en las muestras de las diferentes mermeladas. Dichas encuestas y degustaciones se aplicaron a las 22 personas seleccionadas de forma aleatoria. (Ver apéndice A y B).
- **Ficha de observación:** Se analizó y se anotaron los cambios que se realizaron en cada experimentación de cada una de las variedades de vino. Se tomó en cuenta la información obtenida de las fichas de degustación para realizar dichos cambios o mejoramientos.(ver apéndice C)

3.4 Descripción del trabajo de campo

Los instrumentos utilizados como encuestas y fichas de degustación se realizaron en el mes de julio, a los alumnos de la Ing. María Fernanda Ortega (inglés VI) los días miércoles a las 9am.

Las fichas técnicas o de experimentación se realizaron a lo largo de la experimentación ya que se notaron los diferentes cambios que se efectuaron.



Fotografía N°3 Degustaciones Instituto "ITHI" y empresa DELLTEX
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

3.5 Procesamiento y análisis

3.5.1 Procesamiento

- Encuesta:

Para el proceso de datos se utilizó una tabla en Excel denominada tabla de frecuencias, en la cual consta las respuestas obtenidas, el número de personas y el porcentaje de personas.

- Fichas de experimentación y degustación:

Ficha estructurada, se utilizó una estadística descriptiva con porcentajes y otros resultados, se hizo una compilación de todos los datos para ser analizados cualitativamente.

3.5.2 Análisis

Para el análisis se utilizó estadística descriptiva; siendo sus resultados en porcentaje. Y presentados a través de pasteles y barras.

Lo cual ayudó a tomar decisiones en la experimentación de acuerdo a las respuestas proporcionadas por las personas seleccionadas con respecto a cada pregunta.

CUARTA PARTE: PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

4.1 PRESENTACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS

4.1.1 Tablas guías para la interpretación de resultados degustaciones

Para poder realizar el análisis de los resultados de las degustaciones se han elaborado las siguientes tablas de valoración tomando en cuenta cada uno de los aspectos expuestos en las fichas de degustación.

- VINOS TINTOS

COLOR	VALORACIÓN	PARÁMETROS DE VALORACIÓN
Rojo claro	Negativo	Se ha perdido el color característico del vino
Rojo opaco	Negativo	No es un color atractivo para el consumidor
Rojo brillante	Positivo	Es un color atractivo y provoca probarlo
Violeta	Positivo	Es un color que se asocia con la alimentación sana

Tabla N°5: Guía interpretación de resultados (color)

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

AROMA	VALORACIÓN	PARÁMETROS DE VALORACIÓN
Levadura	Positivo	Es un aroma característico que tiene la mayor parte de vinos tintos
Rosas	Positivo	Es un aroma que representa frescura
Café fresco	Positivo	Este aroma aporta frescura y es agradable para el consumidor
Cereza	Positivo	Aroma frutal que estimula al consumidor para probarla
Mora	Positivo	Aroma frutal que estimula al consumidor para probarla
Clavo de olor	Negativo	Aporta una fragancia fuerte para una mermelada

Tabla N°6: Guía interpretación de resultados (aroma)

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

SABOR	VALORACIÓN	PARÁMETROS DE VALORACIÓN
Dulce	Positivo	Es el sabor que debe tener una mermelada
Amargo	Negativo	No es un sabor agradable para el paladar
Agri-dulce	Negativo	Es un sabor que no gusta mucho al consumidor y no es característico en una mermelada

Tabla N°7: Guía interpretación de resultados (sabor)

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

TEXTURA	VALORACIÓN	PARÁMETROS DE VALORACIÓN
Pastosa	Positivo	Es la textura adecuada para una mermelada
Granulosa	Negativo	No es agradable para ser consumidor
Semi-líquida	Negativo	Mermelada mal elaborada (falta cocción)

Tabla N°8: Guía interpretación de resultados (textura)

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

- VINOS BLANCOS

COLOR	VALORACIÓN	PARÁMETROS DE VALORACIÓN
Blanco	Positivo	Es un color agradable y que significa pureza
Pálido	Negativo	Es desagradable y no provoca deseo de consumirlo
Brillante	Positivo	Es un color que tiene un aspecto atractivo

Tabla N°9: Guía interpretación de resultados (color)

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

AROMA	VALORACIÓN	PARÁMETROS DE VALORACIÓN
Clavel	Positivo	Aroma que aporta frescura
Romero	Positivo	Aroma intenso y agradable al olfato
Menta	Positivo	Aroma refrescante y estimula su consumo
Hierba fresca	Negativo	Aroma que no es muy recomendable para una mermelada
Maracuyá	Positivo	Aroma intenso y muy fresco
Manzana	Positivo	Es un aroma característico de vinos blancos

Tabla N°10: Guía interpretación de resultados (aroma)

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

SABOR	VALORACIÓN	PARÁMETROS DE VALORACIÓN
Dulce	Positivo	Es el sabor que debe tener una mermelada
Amargo	Negativo	No es un sabor agradable para el paladar
Agri-dulce	Negativo	Es un sabor que no gusta mucho al consumidor y no es característico en una mermelada

Tabla N°11: Guía interpretación de resultados (sabor)

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

TEXTURA	VALORACIÓN	PARÁMETROS DE VALORACIÓN
Pastosa	Positivo	Es la textura adecuada para una mermelada
Granulosa	Negativo	No es agradable para ser consumidor
Semi-líquida	Negativo	Mermelada mal elaborada (falta cocción)

Tabla N°12: Guía interpretación de resultados (textura)

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

4.1.2 Resultados de fichas de degustación

- VINOS TINTOS DEGUSTACIÓN N°1

Cepa: Merlot, año 2011, D.O Mendoza

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Rojo claro	1	4
Rojo opaco	1	5
Rojo brillante	18	82
Violeta	2	9
TOTAL	22	100

Tabla N°13: Degustación N°1 - Color
Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

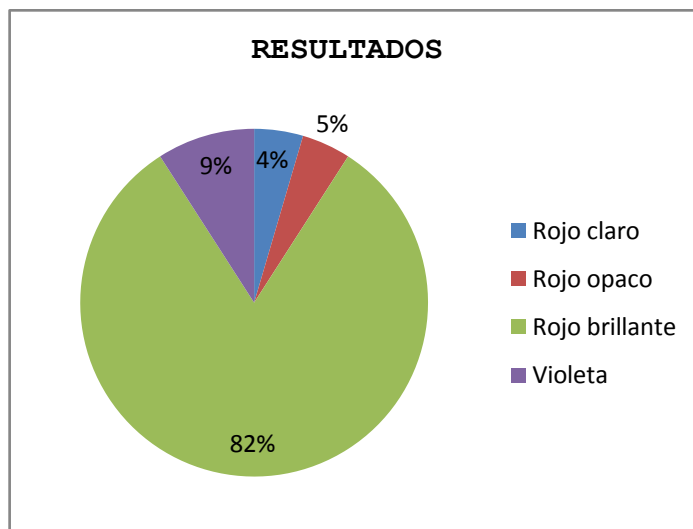


Gráfico N°1: Degustación N°1
Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot 2011 en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 18 personas que representan el 82% indican que la muestra tenía un color rojo brillante.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°5) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Merlot, año 2011, D.O Mendoza

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Levadura	15	68
Rosas	1	5
Café fresco	0	0
Cereza	2	9
Mora	4	18
Clavo de olor	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°14: Degustación N°1 - Aroma
Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

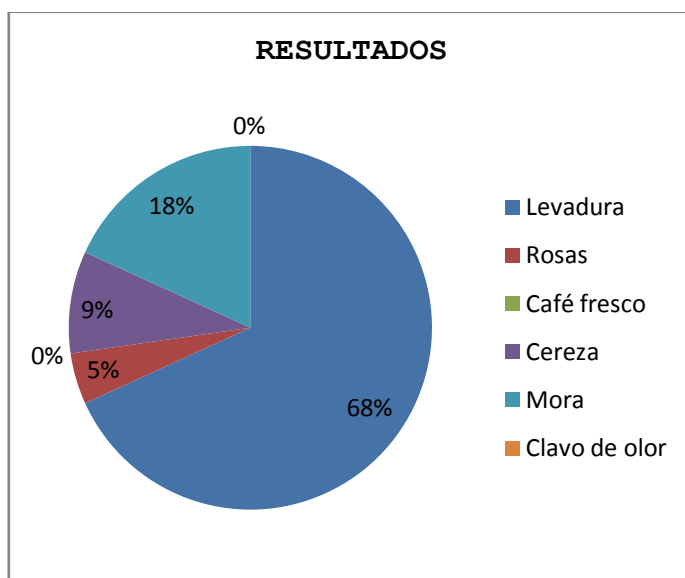


Gráfico N°2: Degustación N°1
Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot 2011 en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 15 personas que representan el 68% indican que la muestra tenía un aroma a levadura.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°6) es positivo ya es un aroma característico de los vinos tintos. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Merlot, año 2011, D.O Mendoza

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	22	100
Amargo	0	0
Agri-dulce	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°15: Degustación N°1 - Sabor
Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

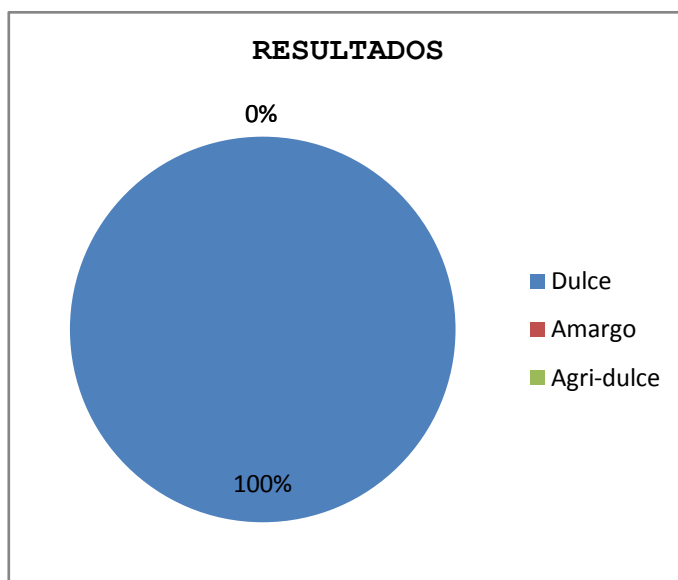


Gráfico N°3: Degustación N°1
Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot 2011 en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°7) es positivo y óptimo para una mermelada.

Cepa: Merlot, año 2011, D.O Mendoza

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	22	100
Granulosa	0	0
Semi-líquida	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°16: Degustación N°1 - Textura
Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°4: Degustación N°1
Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot 2011 en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°8) es positivo y es la textura que debe tener una mermelada.

Cepa: Merlot, año 2009, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Rojo claro	2	9
Rojo opaco	3	14
Rojo brillante	17	77
Violeta	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°17: Degustación N°1 - Color
Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

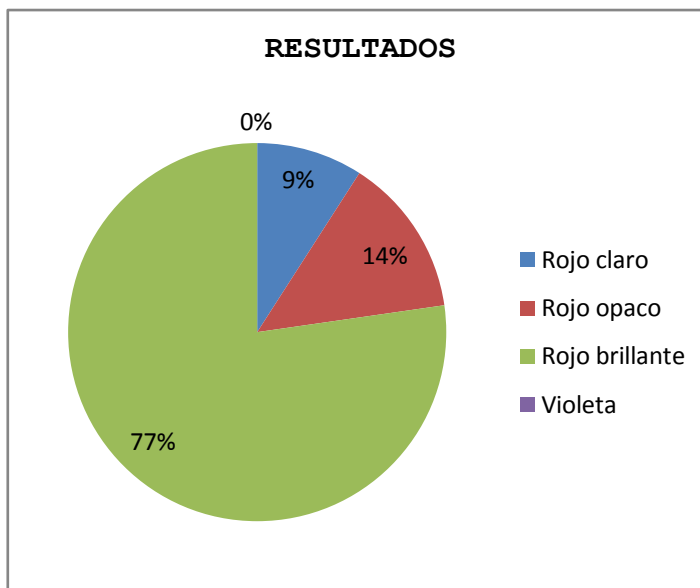


Gráfico N°5: Degustación N°1
Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot 2009 en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 17 personas que representan el 77% indican que la muestra tenía un color rojo brillante.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°5) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Merlot, año 2009, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Levadura	5	23
Rosas	15	68
Café fresco	2	9
Cereza	0	0
Mora	0	0
Clavo de olor	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°18: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

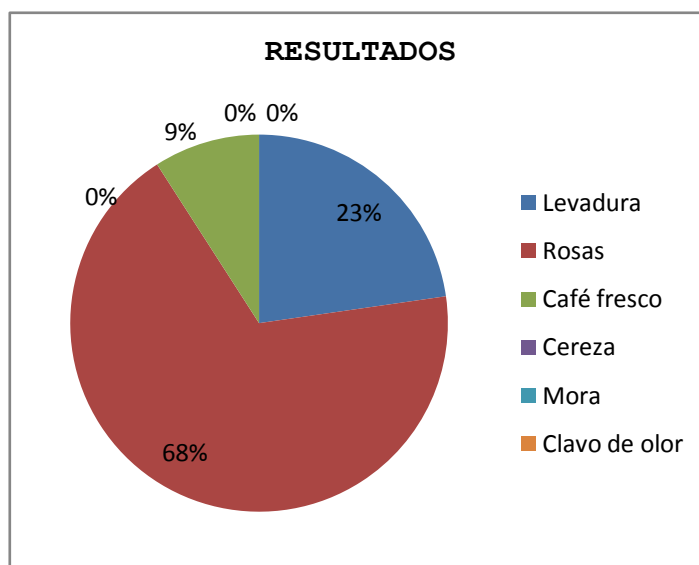


Gráfico N°6: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot 2009 en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 15 personas que representan el 68% indican que la muestra tenía un aroma a rosas.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°6) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Merlot, año 2009, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	21	95
Amargo	1	5
Agri-dulce	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°19: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

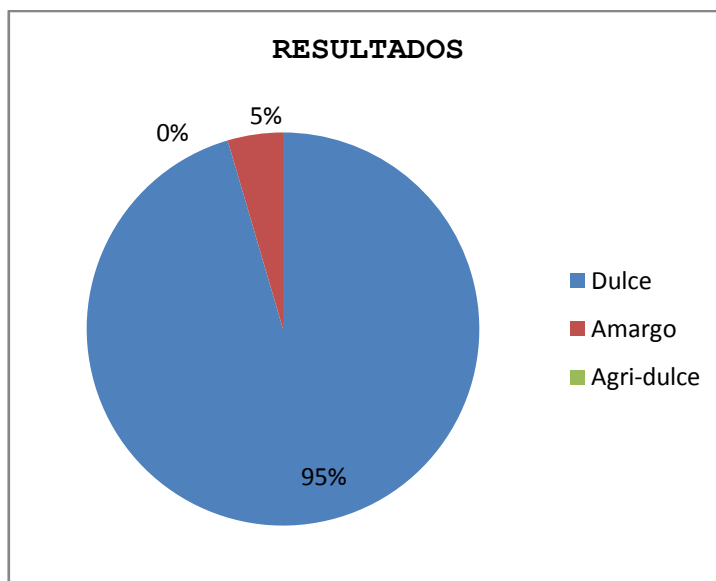


Gráfico N°7: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot 2009 en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 21 personas que representan el 95% indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°7) es positivo. Se mejoró el sabor para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Merlot, año 2009, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	22	100
Granulosa	0	0
Semi-líquida	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°20: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°8: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot 2009 en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°8) es positivo y es la textura que debe tener una mermelada.

Cepa: Merlot Corriente

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Rojo claro	1	5
Rojo opaco	0	0
Rojo brillante	19	86
Violeta	2	9
TOTAL	22	100

Tabla N°21: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

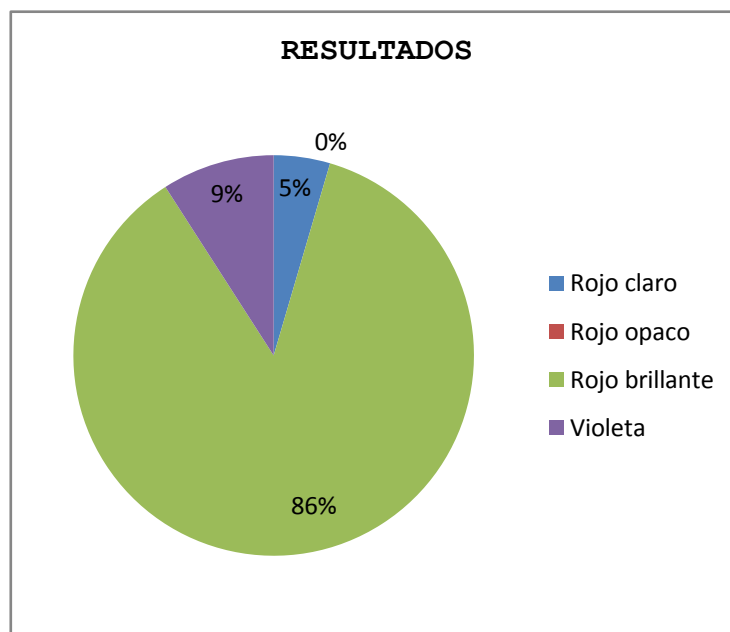


Gráfico N°9: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot Corriente en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 19 personas que representan el 86% indican que la muestra tenía un color rojo brillante.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°5) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Merlot Corriente

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Levadura	18	82
Rosas	1	4
Café fresco	2	9
Cereza	1	5
Mora	0	0
Clavo de olor	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°22: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

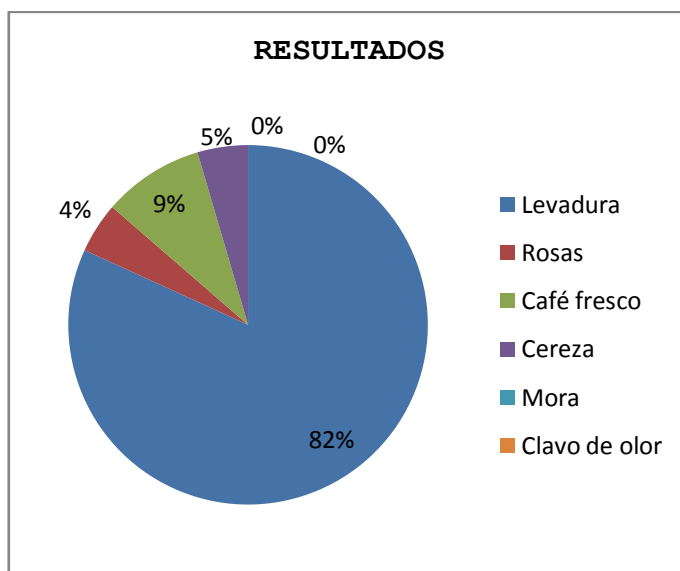


Gráfico N°10: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot Corriente en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 18 personas que representan el 82% indican que la muestra tenía un aroma a levadura.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°6) es positivo ya que es un aroma característico de los vinos tintos. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Merlot Corriente

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	20	91
Amargo	2	9
Agri-dulce	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°23: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

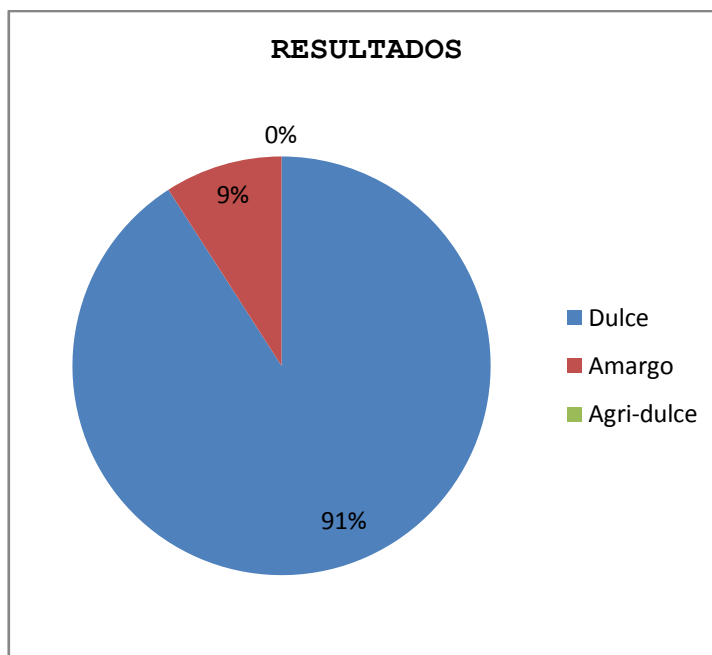


Gráfico N°11: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot Corriente en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 20 personas que representan el 91% indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°7) es positivo. Se mejoró el sabor para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Merlot Corriente

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	22	100
Granulosa	0	0
Semi-líquida	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°24: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°12: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Merlot Corriente en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°8) es positivo y es la textura que debe tener una mermelada.

Cepa: Syrah, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Rojo claro	0	0
Rojo opaco	0	0
Rojo brillante	20	91
Violeta	2	9
TOTAL	22	100

Tabla N°25: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

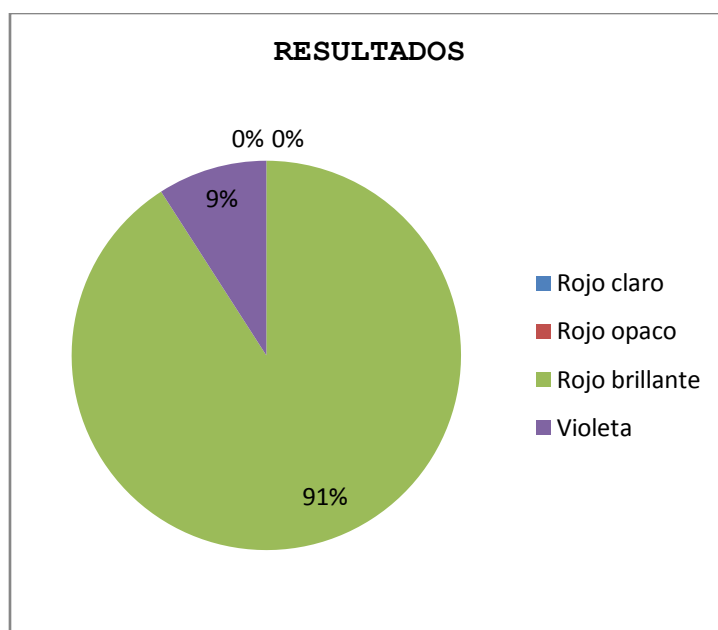


Gráfico N° 13: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Syrah 2011 en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 20 personas que representan el 91% indican que la muestra tenía un color rojo brillante.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°5) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Syrah, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Levadura	3	14
Rosas	0	0
Café fresco	1	4
Cereza	0	0
Mora	18	82
Clavo de olor	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°26: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

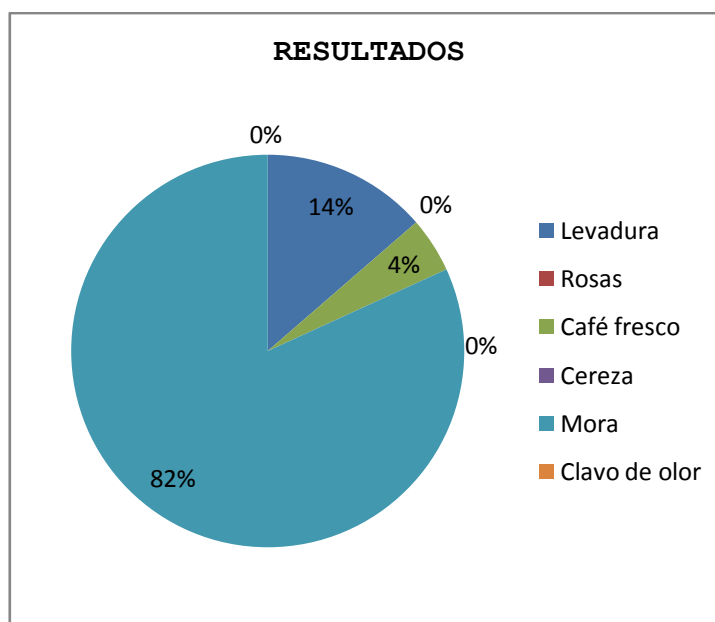


Gráfico N°14: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Syrah 2011 en aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 18 personas que representan el 82% indican que la muestra tenía un aroma a mora.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°6) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Syrah, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	22	100
Amargo	0	0
Agri-dulce	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°27: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

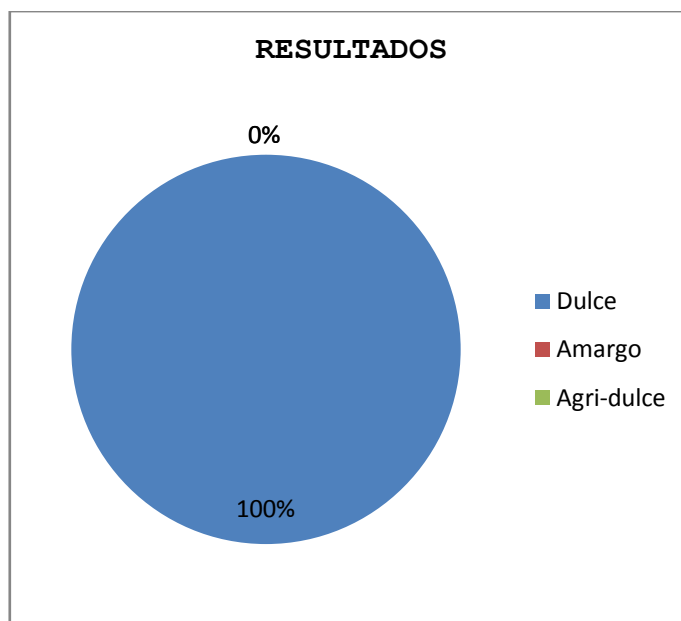


Gráfico N°15: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Syrah 2011 en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°7) es positivo y óptimo para una mermelada.

Cepa: Syrah, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	22	100
Granulosa	0	0
Semi-líquida	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°28: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°16: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Syrah 2011 en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°8) es positivo y es la textura que debe tener una mermelada.

Cepa: Syrah, año 2009, D.O Valle del Maipo

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Rojo claro	0	0
Rojo opaco	0	0
Rojo brillante	2	9
Violeta	20	91
TOTAL	22	100

Tabla N°29: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

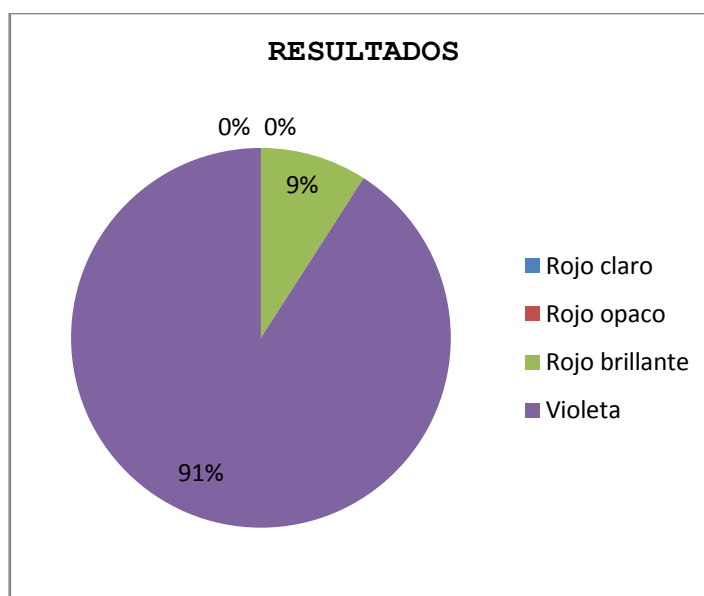


Gráfico N°17: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Syrah 2009 en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 20 personas que representan el 91% indican que la muestra tenía un color violeta.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°5) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Syrah, año, 2009, D.O Valle del Maipo

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Levadura	0	0
Rosas	5	23
Café fresco	0	0
Cereza	12	54
Mora	5	23
Clavo de olor	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°30: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

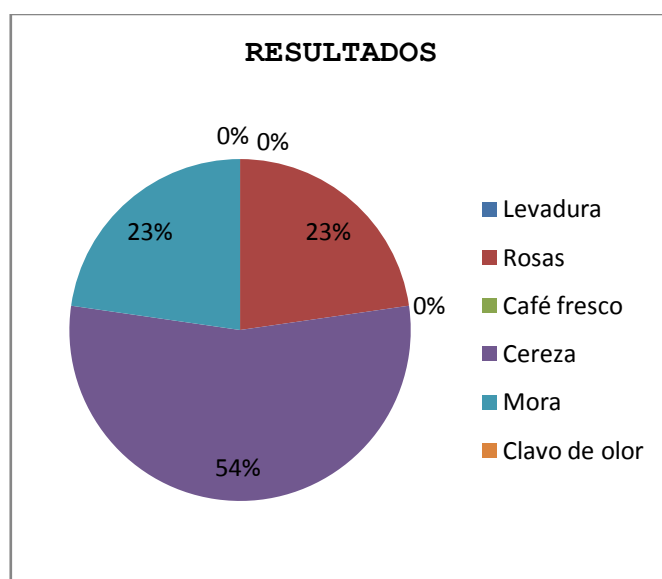


Gráfico N°18: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Syrah 2009 en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 12 personas que representan el 54% indican que la muestra tenía un aroma a cereza.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°6) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Syrah, año 2009, D.O: Valle del Maipo

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	21	95
Amargo	0	0
Agri-dulce	1	5
TOTAL	22	100

Tabla N°31: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

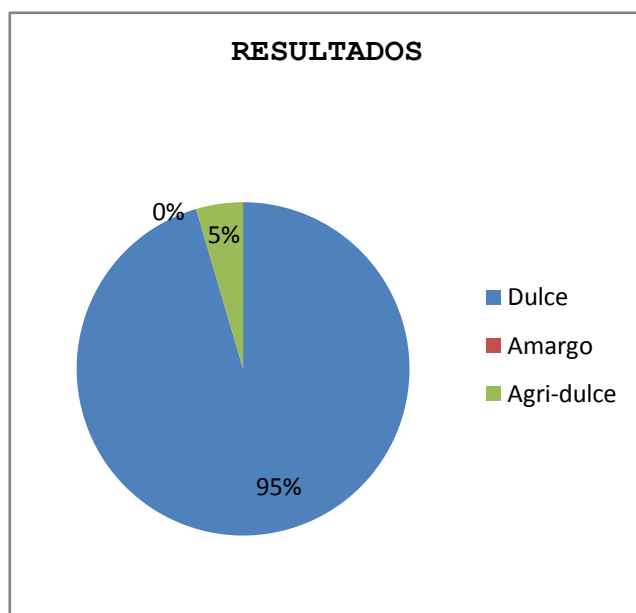


Gráfico N°19: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Syrah 2009 en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 21 personas que representan el 95% indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°7) es positivo. Se mejoró el sabor para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Syrah, año: 2009, D.O Valle del Maipo

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	22	100
Granulosa	0	0
Semi-líquida	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°32: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°20: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Syrah 2009 en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°8) es positivo y es la textura que debe tener una mermelada.

Cepa: Cabernet Sauvignon, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Rojo claro	0	0
Rojo opaco	1	5
Rojo brillante	2	9
Violeta	19	86
TOTAL	22	100

Tabla N° 33: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

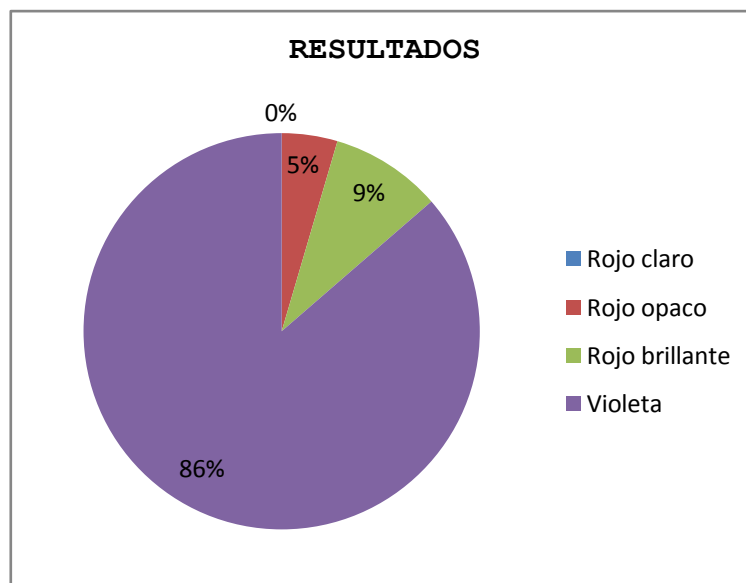


Gráfico N°21: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon 2011 en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 19 personas que representan el 86% indican que la muestra tenía un color violeta.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°5) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Cabernet Sauvignon, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Levadura	4	18
Rosas	1	4
Café fresco	16	73
Cereza	0	0
Mora	1	5
Clavo de olor	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°34: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

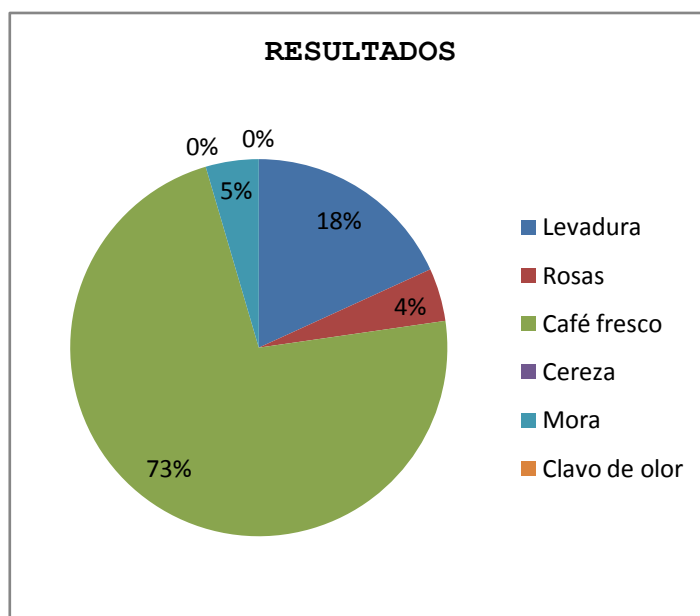


Gráfico N°22: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon 2011 en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 16 personas que representan el 73% indican que la muestra tenía un aroma a café fresco.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°6) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Cabernet Sauvignon, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	22	100
Amargo	0	0
Agri-dulce	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°35: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°23: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon 2011 en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°7) es positivo y óptimo para una mermelada.

Cepa: Cabernet Sauvignon, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	22	100
Granulosa	0	0
Semi-líquida	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°36: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°24: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon 2011 en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°8) es positivo y es la textura que debe tener una mermelada.

Cepa: Cabernet Sauvignon, año 2009, D.O Valle del Maipo

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Rojo claro	0	0
Rojo opaco	3	14
Rojo brillante	19	86
Violeta	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°37: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

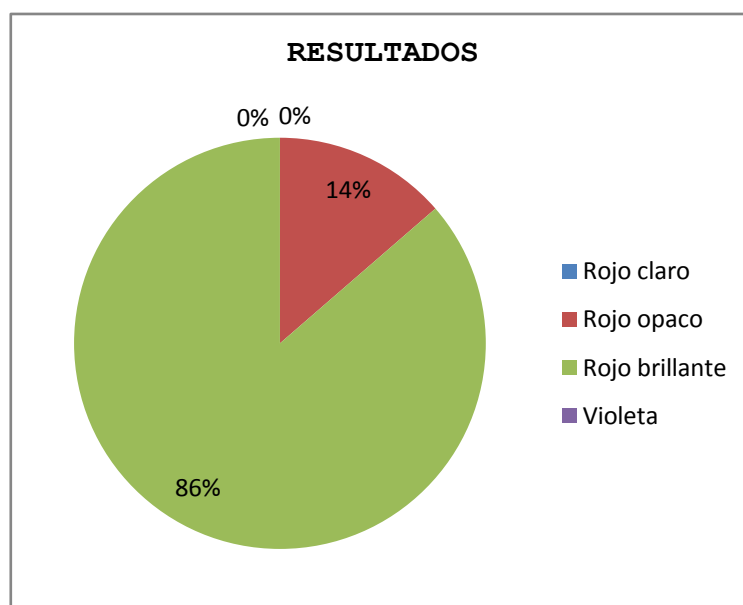


Gráfico N°25: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon 2009 en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 19 personas que representan el 86% indican que la muestra tenía un color rojo brillante.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°5) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Cabernet Sauvignon, año 2009, D.O Valle del Maipo

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Levadura	2	9
Rosas	4	18
Café fresco	1	5
Cereza	5	23
Mora	10	45
Clavo de olor	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°38: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

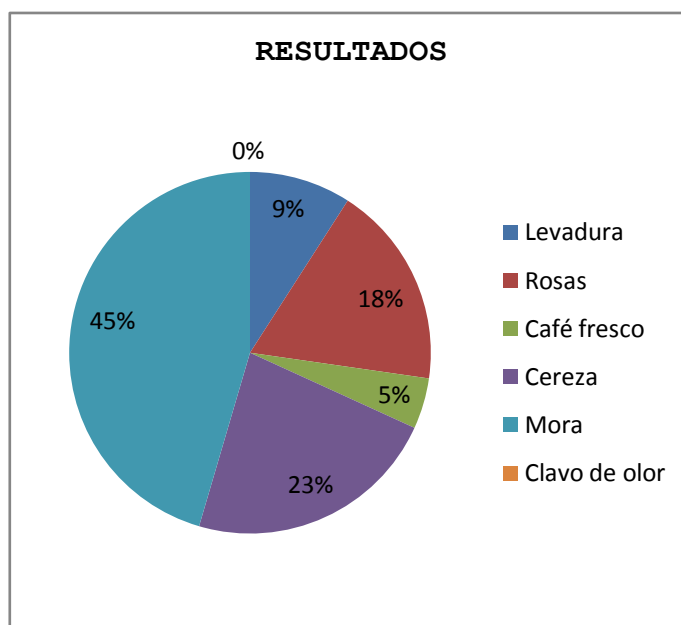


Gráfico N°26: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon 2009 en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 10 personas que representan el 45% indican que la muestra tenía un aroma a mora.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°6) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Cabernet Sauvignon, año 2009, D.O Valle del Maipo

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	21	95
Amargo	0	0
Agri-dulce	1	5
TOTAL	22	100

Tabla N°39: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

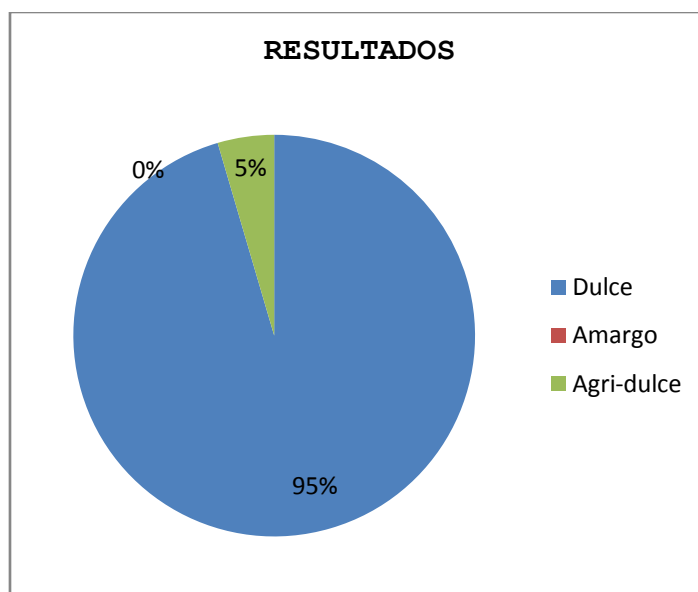


Gráfico N°27: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon 2009 en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 21 personas que representan el 95% indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°7) es positivo. Se mejoró el sabor para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Cabernet Sauvignon, año 2009, D.O Valle del Maipo

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	20	91
Granulosa	2	9
Semi-líquida	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°40: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

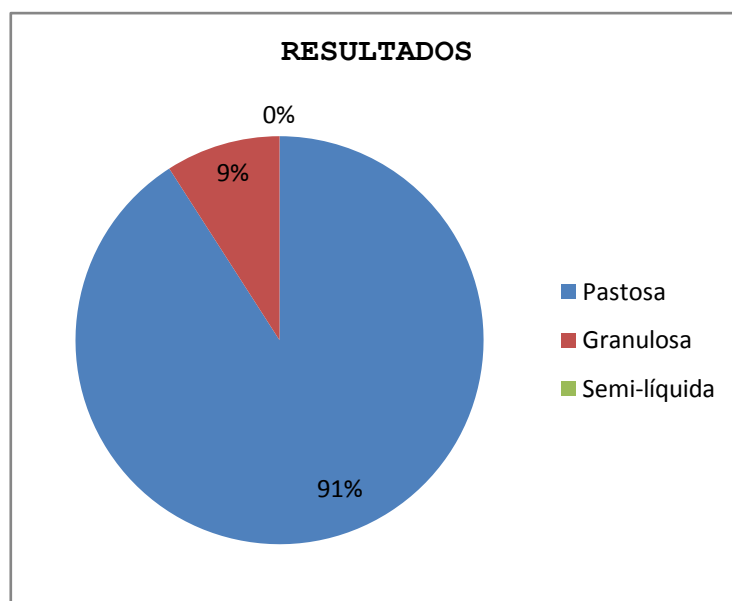


Gráfico N°28: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon 2009 en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 20 personas que representan el 91% indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°8) es positivo. Se realizaron cambios para mejorar la textura y llegar al 100% de optimización.

Cepa: Cabernet Sauvignon Corriente

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Rojo claro	4	18
Rojo opaco	1	5
Rojo brillante	17	77
Violeta	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°41: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

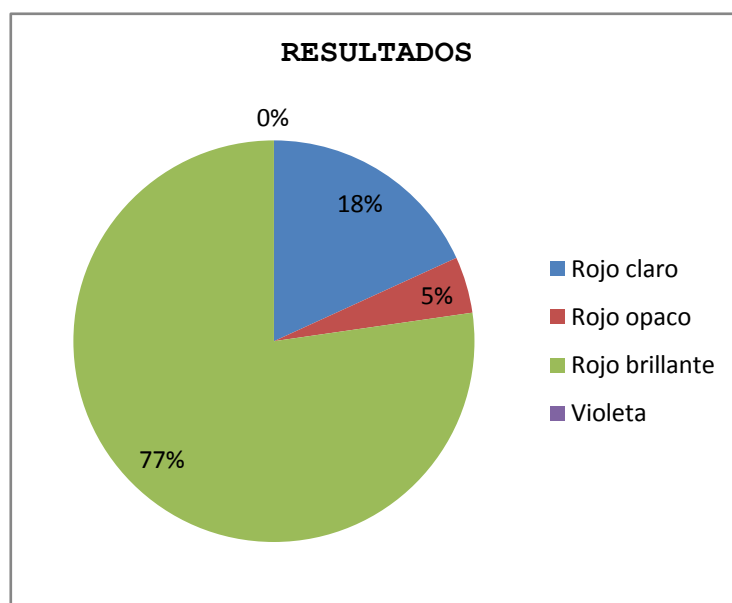


Gráfico N°29: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon corriente en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 17 personas que representan el 77% indican que la muestra tenía un color rojo brillante.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°5) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Cabernet Sauvignon Corriente

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Levadura	0	0
Rosas	17	77
Café fresco	2	9
Cereza	0	0
Mora	2	9
Clavo de olor	1	5
TOTAL	22	100

Tabla N°42: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

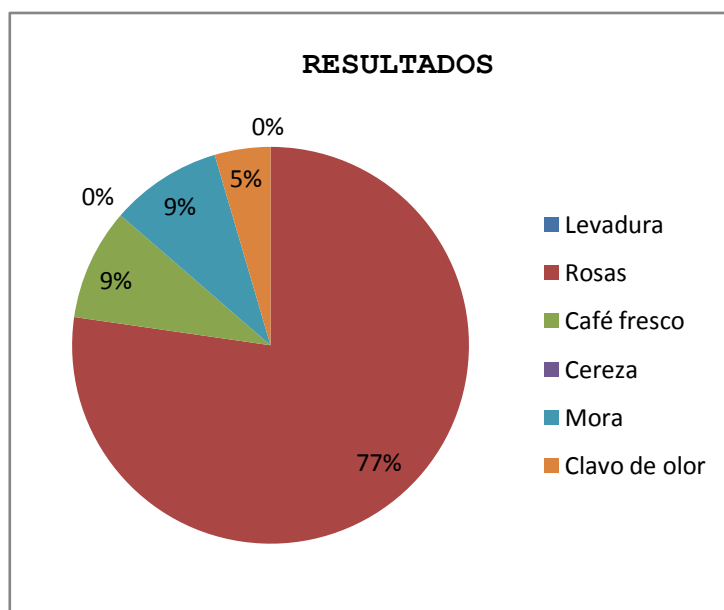


Gráfico N°30: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon corriente en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 17 personas que representan el 77% indican que la muestra tenía un aroma a rosas.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°6) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Cabernet Sauvignon Corriente

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	22	100
Amargo	0	0
Agri-dulce	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°43: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°31: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon corriente en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°7) es positivo y óptimo para una mermelada.

Cepa: Cabernet Sauvignon Corriente

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	22	100
Granulosa	0	0
Semi-líquida	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°44: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°32: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Cabernet Sauvignon corriente en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°8) es positivo y es la textura que debe tener una mermelada.

- VINOS BLANCOS DEGUSTACIÓN N° 1

Cepa: Chardonnay, año 2011, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Blanco	0	0
Pálido	8	36
Brillante	14	64
TOTAL	22	100

Tabla N°45: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

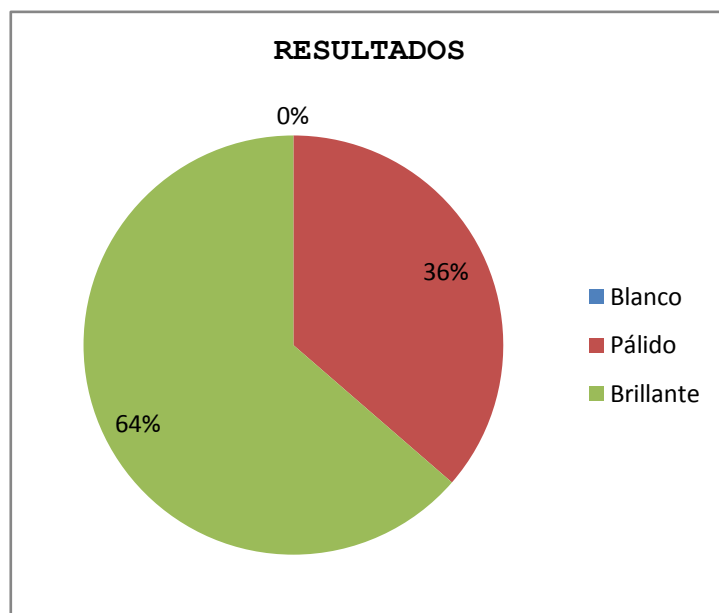


Gráfico N°33: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Chardonnay 2011 en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 14 personas que representan el 64% indican que la muestra tenía un color brillante.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°9) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Chardonnay, año 2011, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Clavel	19	86
Romero	0	0
Menta	0	0
Hierba fresca	3	14
Maracuyá	0	0
Manzana	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°46: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

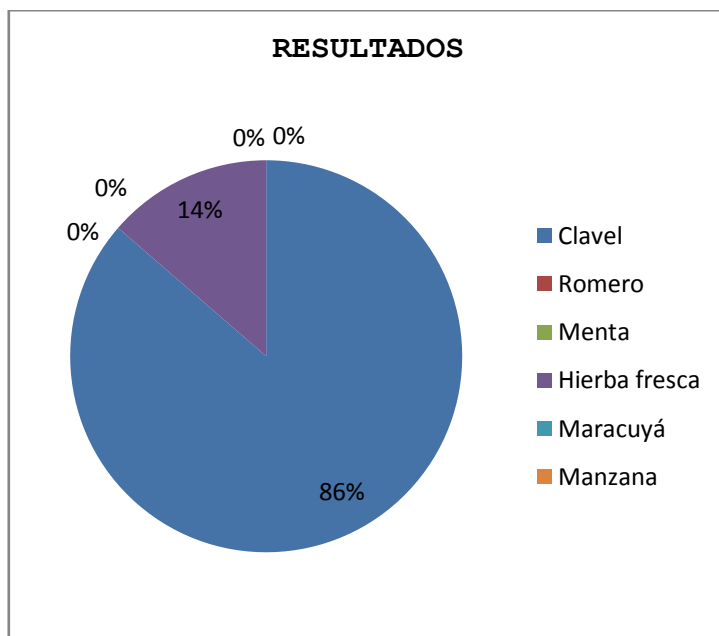


Gráfico N°34: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Chardonnay 2011 en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 19 personas que representan el 86% indican que la muestra tenía un aroma a clavel.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°10) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Chardonnay, año 2011, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	22	100
Amargo	0	0
Agri-dulce	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°47: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

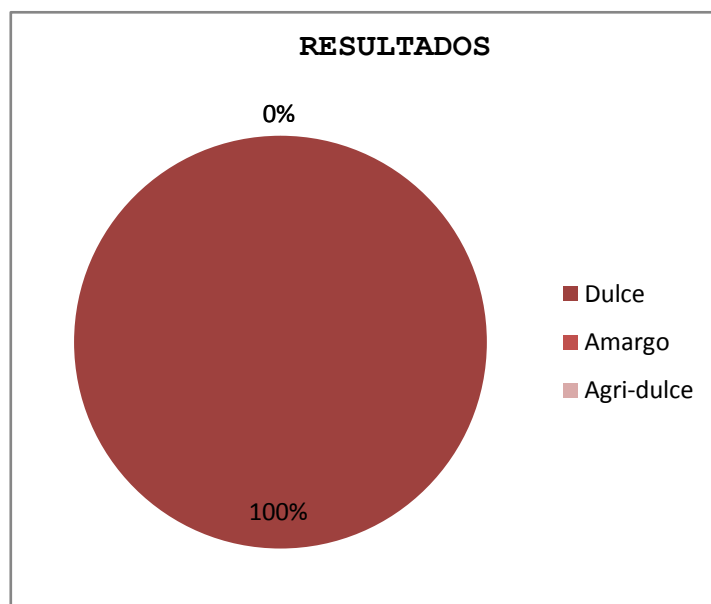


Gráfico N°35: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Chardonnay 2011 en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°11) es positivo y óptimo para una mermelada.

Cepa: Chardonnay, año 2011, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	18	82
Granulosa	0	0
Semi-líquida	4	18
TOTAL	22	100

Tabla N°48: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

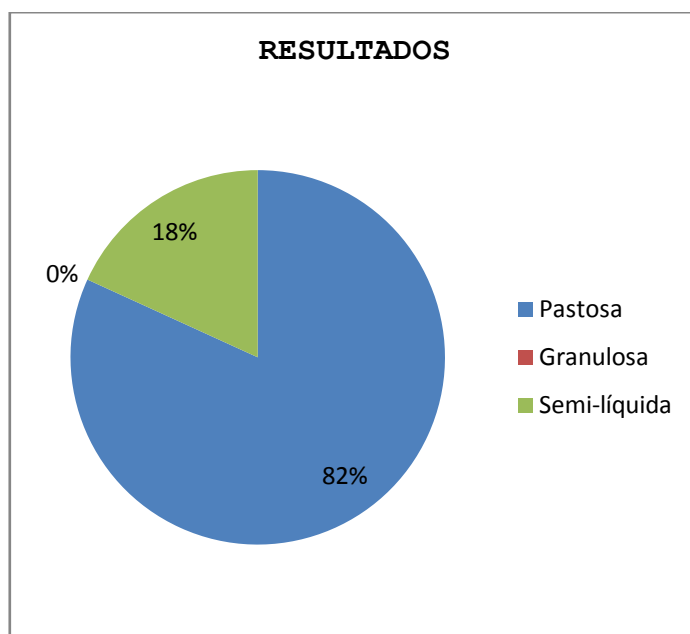


Gráfico N°36: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Chardonnay 2011 en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 18 personas que representan el 82% indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°12) es positivo. Se realizaron cambios para mejorar la textura y llegar al 100% de optimización.

Cepa: Chardonnay, año 2009, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Blanco	16	73
Pálido	2	9
Brillante	4	18
TOTAL	22	100

Tabla N°49: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

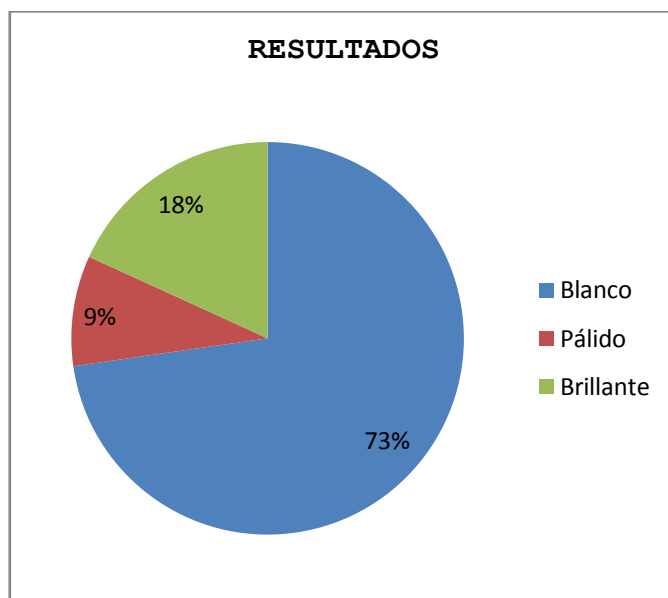


Gráfico N°37: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Chardonnay 2009 en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 16 personas que representan el 73% indican que la muestra tenía un color brillante.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°9) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Chardonnay, año 2009, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Clavel	19	86
Romero	1	5
Menta	0	0
Hierba fresca	2	9
Maracuyá	0	0
Manzana	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°50: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

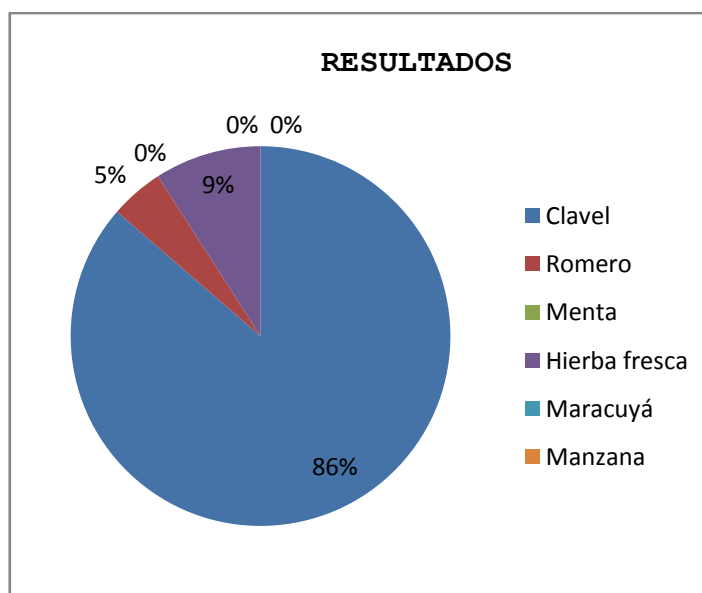


Gráfico N°38: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Chardonnay 2009 en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 19 personas que representan el 86% indican que la muestra tenía un aroma a clavel.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°10) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Chardonnay, año 2009, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	22	100
Amargo	0	0
Agri-dulce	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°51: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

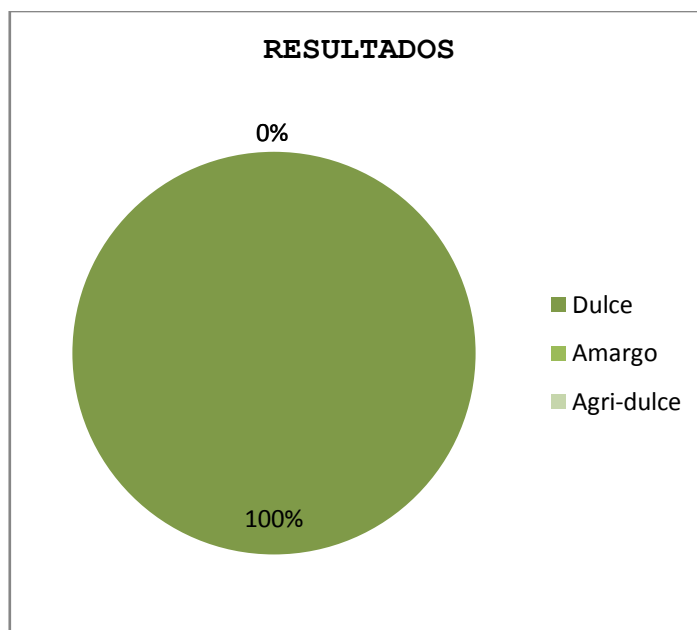


Gráfico N°39: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Chardonnay 2009 en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°11) es positivo y óptimo para una mermelada.

Cepa: Chardonnay, año 2009, D.O Valle de Casa Blanca

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	19	86
Granulosa	0	0
Semi-líquida	3	14
TOTAL	22	100

Tabla N°52: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

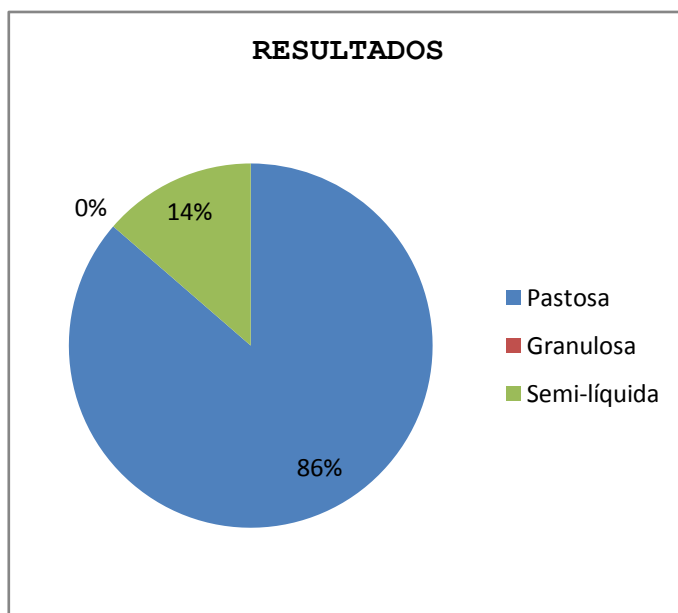


Gráfico N°40: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Chardonnay 2009 en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 19 personas que representan el 86% indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°12) es positivo. Se realizaron cambios para mejorar la textura y llegar al 100% de optimización.

Cepa: Sauvignon Blanc, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Blanco	0	0
Pálido	0	0
Brillante	22	100
TOTAL	22	100

Tabla N°53: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

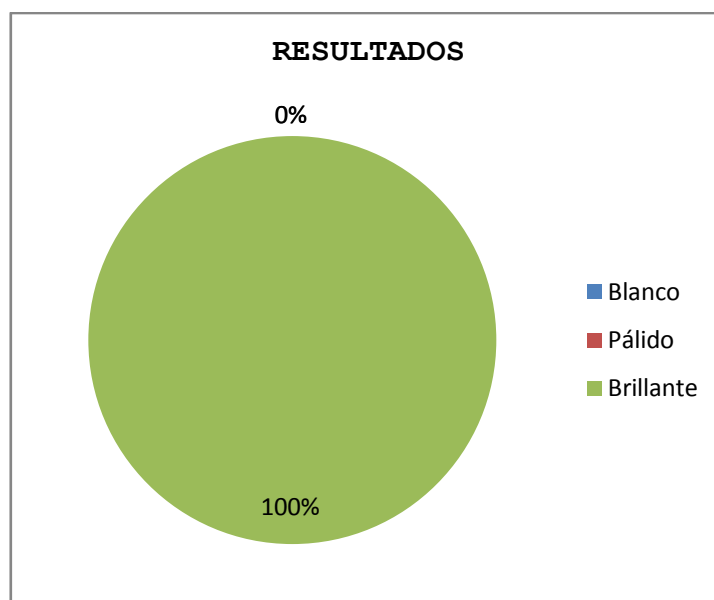


Gráfico N°41: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc 2011 en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía un color brillante.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°9) es positivo.

Cepa: Sauvignon Blanc, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Clavel	0	0
Romero	2	9
Menta	0	0
Hierba fresca	1	5
Maracuyá	0	0
Manzana	19	86
TOTAL	22	100

Tabla N°54: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

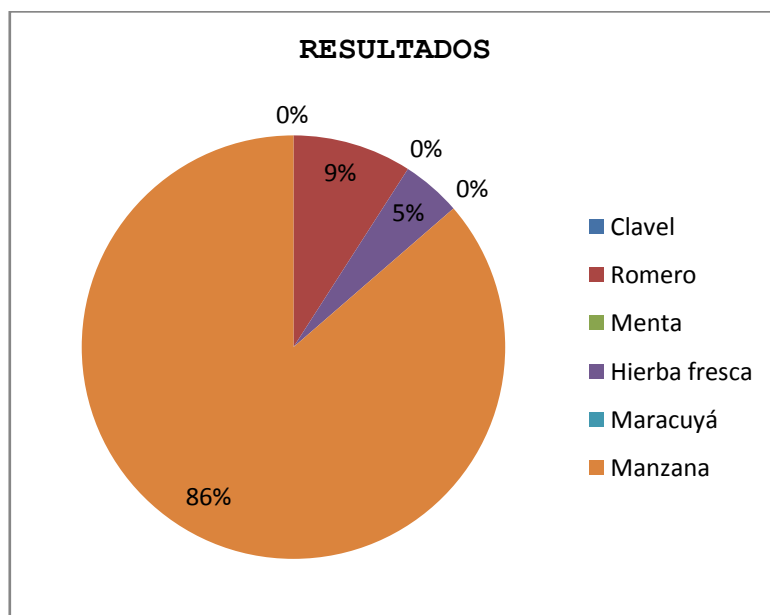


Gráfico N°42: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc 2011 en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 19 personas que representan el 86% indican que la muestra tenía un aroma a manzana.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°10) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Sauvignon Blanc, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	22	100
Amargo	0	0
Agri-dulce	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°55: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

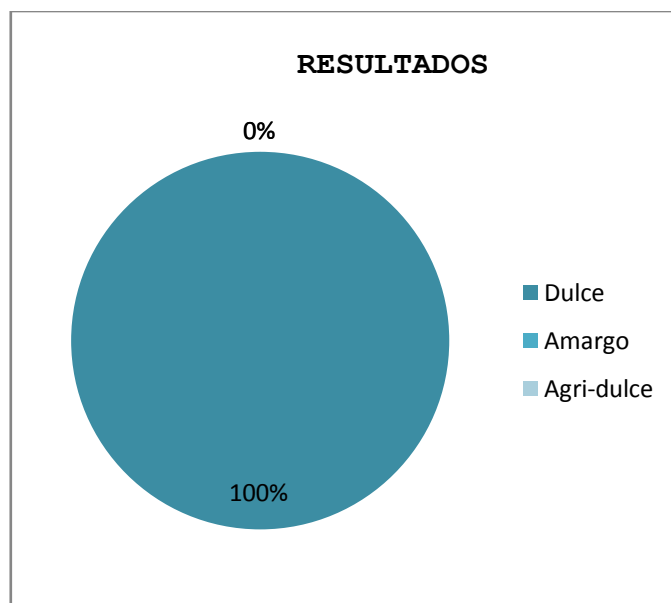


Gráfico N°43: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc 2011 en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°11) es positivo y óptimo para una mermelada.

Cepa: Sauvignon Blanc, año 2011, D.O Valle Central

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	18	82
Granulosa	0	0
Semi-líquida	4	18
TOTAL	22	100

Tabla N°56: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

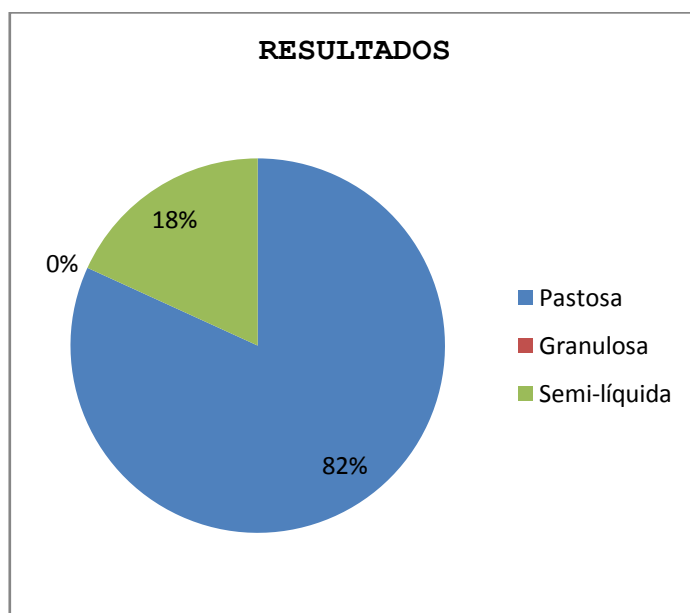


Gráfico N°44: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc 2011 en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 18 personas que representan el 82% indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°12) es positivo. Se realizaron cambios para mejorar la textura y llegar al 100% de optimización.

Cepa: Sauvignon Blanc, año 2009, D.O Valle de Curicó

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Blanco	16	73
Pálido	0	0
Brillante	6	27
TOTAL	22	100

Tabla N°57: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

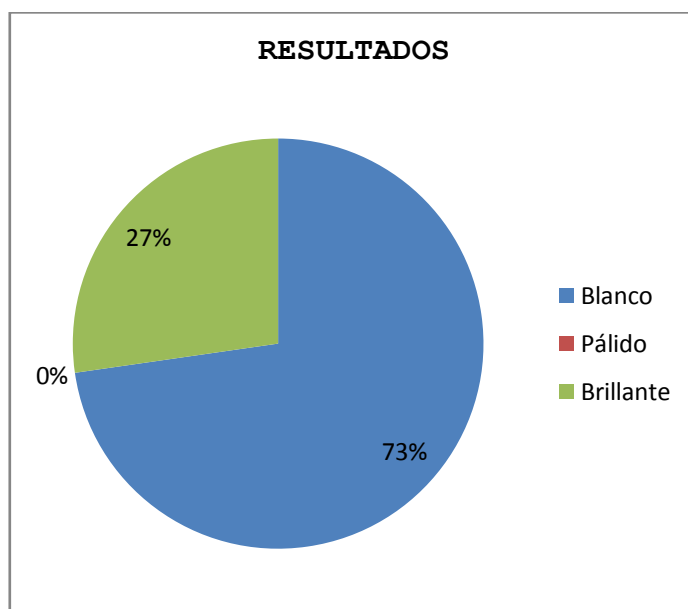


Gráfico N°45: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc 2009 en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 16 personas que representan el 73% indican que la muestra tenía un color blanco.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°9) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Sauvignon Blanc, año 2009, D.O Valle de Curicó

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Clavel	1	4
Romero	1	4
Menta	1	5
Hierba fresca	17	77
Maracuyá	1	5
Manzana	1	5
TOTAL	22	100

Tabla N°58: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

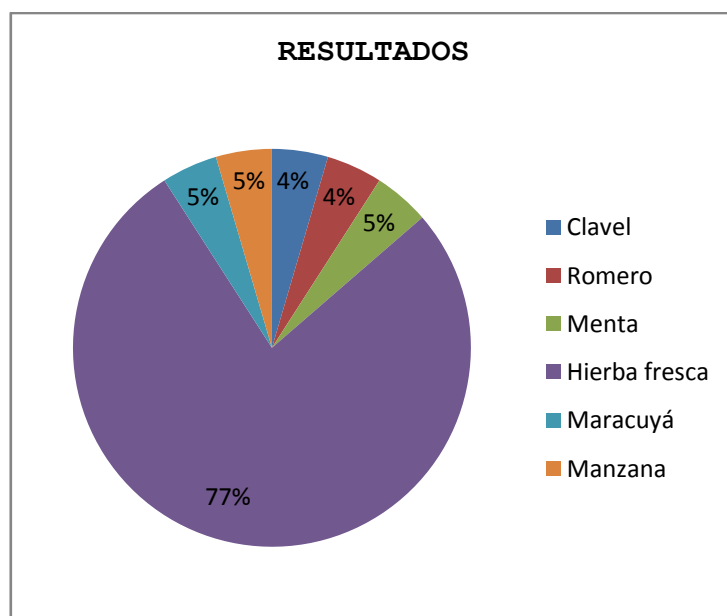


Gráfico N°46: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc 2009 en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 17 personas que representan el 77% indican que la muestra tenía un aroma a hierba fresca.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°10) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Sauvignon Blanc, año 2009, D.O Valle de Curicó

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	22	100
Amargo	0	0
Agri-dulce	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°59: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°47: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc 2009 en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°11) es positivo y óptimo para una mermelada.

Cepa: Sauvignon Blanc, año 2009, D.O Valle de Curicó

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	19	86
Granulosa	0	0
Semi-líquida	3	14
TOTAL	22	100

Tabla N°60: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

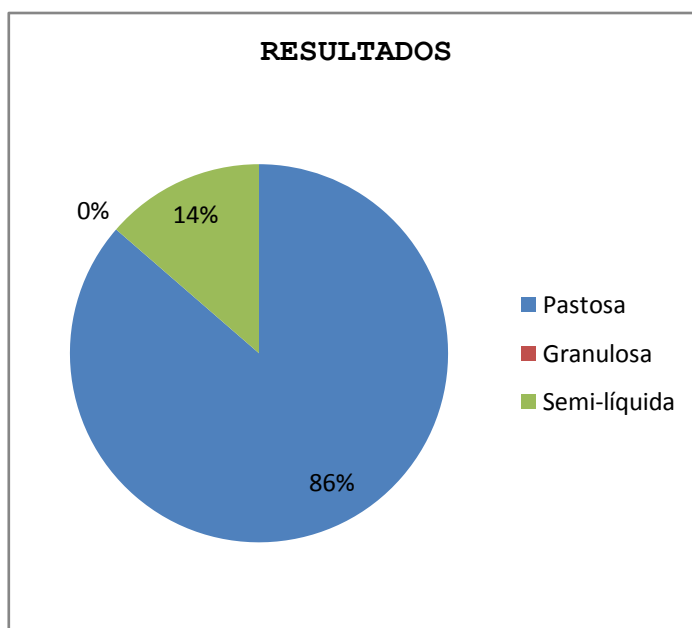


Gráfico N°48: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc 2009 en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 19 personas que representan el 86% indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°12) es positivo. Se realizaron cambios para mejorar la textura y llegar al 100% de optimización.

Cepa: Sauvignon Blanc Corriente

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Blanco	0	0
Pálido	0	0
Brillante	22	100
TOTAL	22	100

Tabla N°61: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

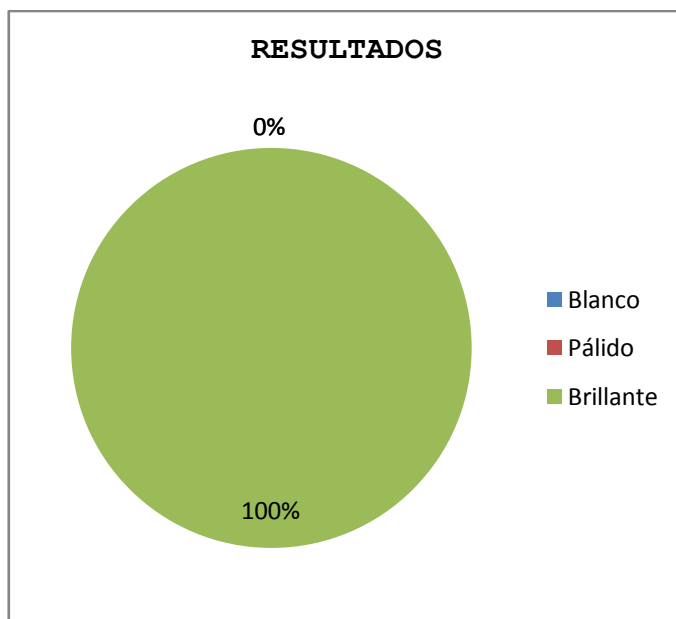


Gráfico N°49: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc Corriente en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía un color brillante.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°9) es positivo.

Cepa: Sauvignon Blanc Corriente

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Clavel	0	0
Romero	1	4
Menta	0	0
Hierba fresca	20	91
Maracuyá	0	0
Manzana	1	5
TOTAL	22	100

Tabla N°62: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

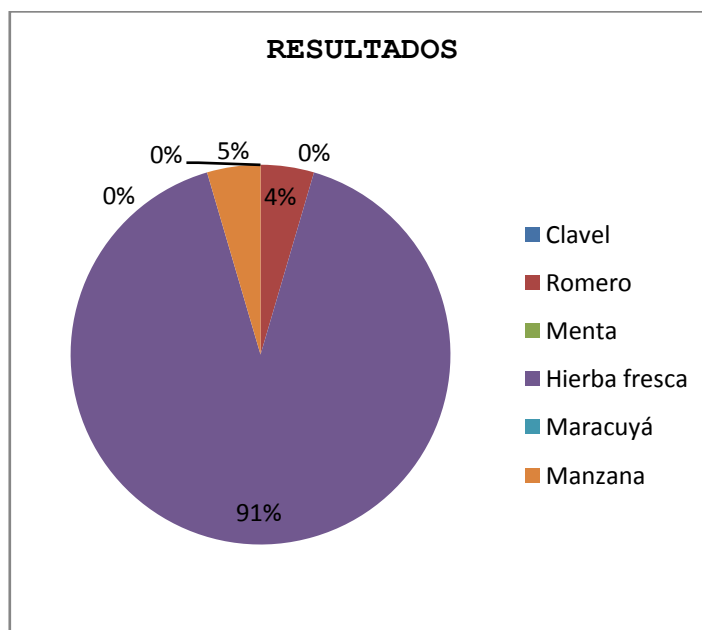


Gráfico N°50: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc Corriente en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 20 personas que representan el 91% indican que la muestra tenía un aroma a hierba fresca.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°10) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Sauvignon Blanc Corriente

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	22	100
Amargo	0	0
Agri-dulce	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°63: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

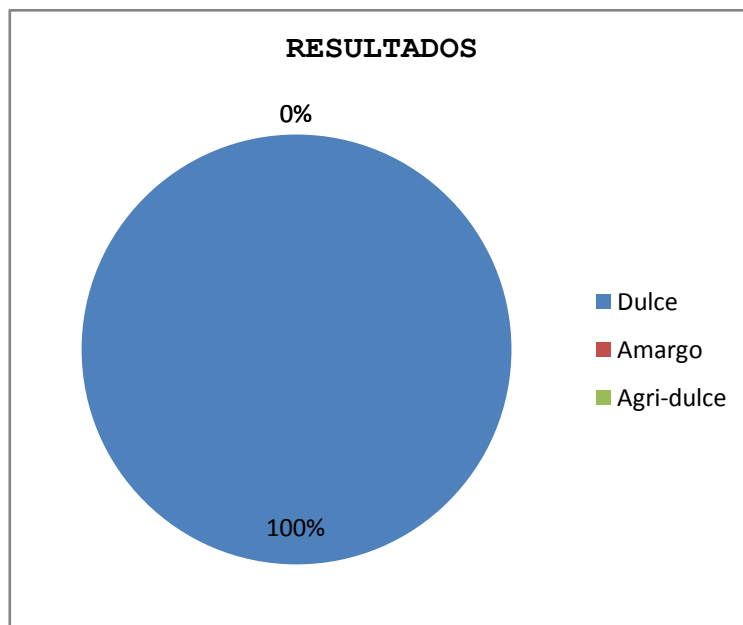


Gráfico N°51: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc Corriente en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, las 22 personas indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°11) es positivo y óptimo para una mermelada.

Cepa: Sauvignon Blanc Corriente

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	19	86
Granulosa	1	5
Semi-líquida	2	9
TOTAL	22	100

Tabla N°64: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

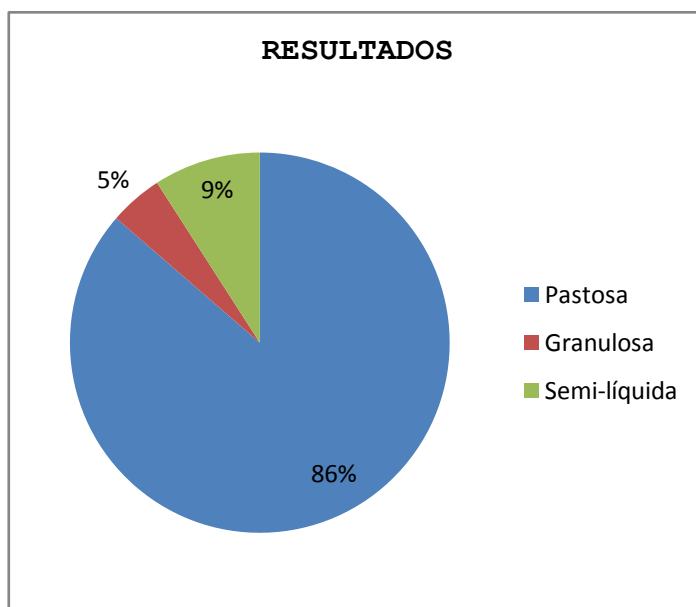


Gráfico N°52: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Sauvignon Blanc Corriente en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 19 personas que representan el 86% indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°12) es positivo. Se realizaran cambios para mejorar la textura y llegar al 100% de aceptación.

Cepa: Riesling, año 2011, D.O Valle del Maipo

Parámetro: Color

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Blanco	0	0
Pálido	2	9
Brillante	20	91
TOTAL	22	100

Tabla N°65: Degustación N°1 - Color

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

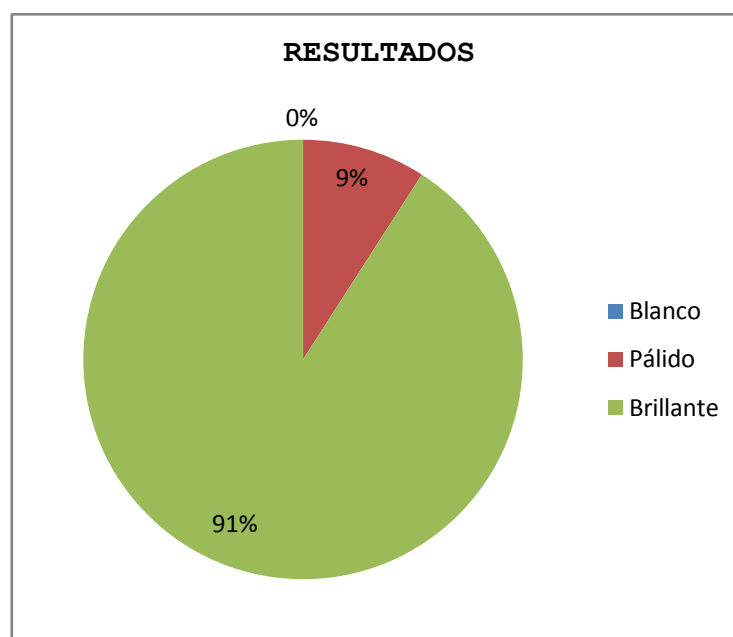


Gráfico N°53: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Riesling 2011 en el color son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 20 personas que representan el 91% indican que la muestra tenía un color brillante.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°9) es positivo. Se realizaron cambios para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Riesling, año 2011, D.O Valle del Maipo

Parámetro: Aroma

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Clavel	5	23
Romero	0	0
Menta	0	0
Hierba fresca	0	0
Maracuyá	0	0
Manzana	17	77
TOTAL	22	100

Tabla N°66: Degustación N°1 - Aroma

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

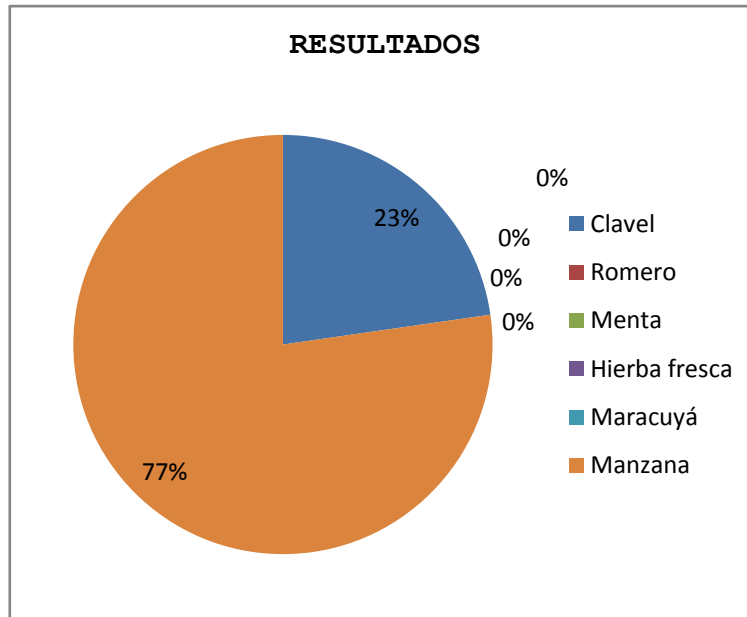


Gráfico N°54: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Riesling 2011 en el aroma son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 17 personas que representan el 77% indican que la muestra tenía un aroma a manzana.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°10) es positivo. Se mejoró el aroma para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Riesling, año 2011, D.O Valle del Maipo

Parámetro: Sabor

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Dulce	21	95
Amargo	0	0
Agri-dulce	1	5
TOTAL	22	100

Tabla N°67: Degustación N°1 - Sabor

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

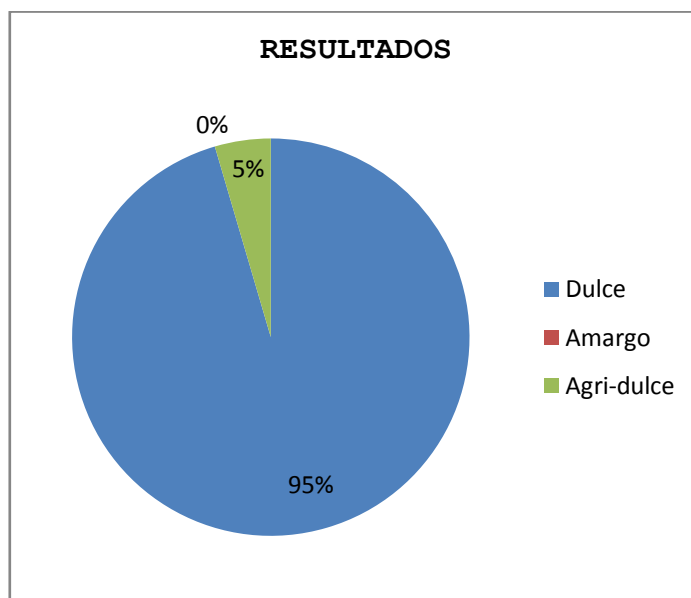


Gráfico N°55: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Riesling 2011 en el sabor son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 21 personas que representan el 95% indican que la muestra tenía un sabor dulce.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°11) es positivo.

Se mejoró el sabor para llegar al 100% de optimización.

Cepa: Riesling, año 2011, D.O Valle del Maipo

Parámetro: Textura

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Pastosa	18	82
Granulosa	2	9
Semi-líquida	2	9
TOTAL	22	100

Tabla N°68: Degustación N°1 - Textura

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

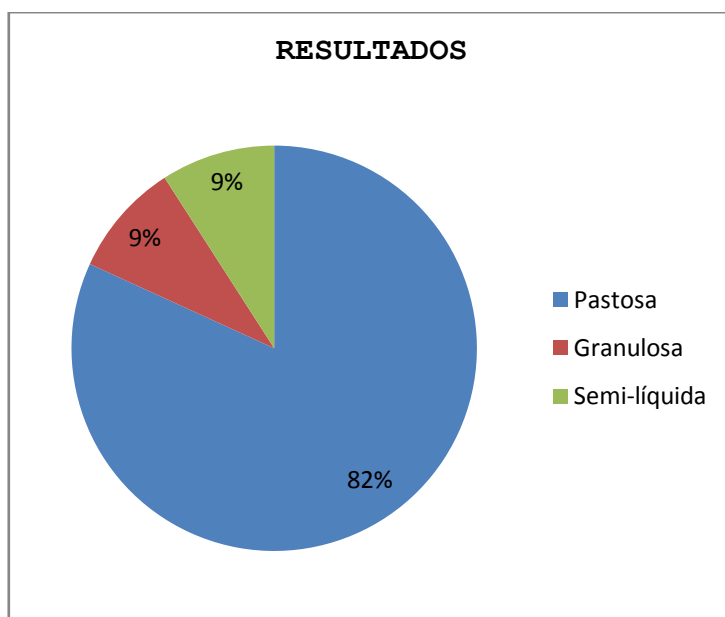


Gráfico N°56: Degustación N°1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados que se obtuvieron en la degustación 1 del Riesling 2011 en la textura son:

De 22 personas que probaron la muestra de mermelada que representan el 100%, 18 personas que representan el 82% indican que la muestra tenía una textura pastosa.

Esto quiere decir que dentro de los parámetros de valoración que indica la tabla (Tabla N°12) es positivo. Se realizaron cambios para mejorar la textura y llegar al 100% de optimización.

4.1.3 Resultados de encuestas de aceptación

Pregunta 1.- ¿Consume Ud. Mermelada?

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Si	19	86
No	3	14
TOTAL	22	100

Tabla N°69: Pregunta 1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°57: Pregunta 1

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados de la pregunta 1 de las encuestas arrojan que de las 22 personas encuestadas que representan el 100%, 19 personas que representan el 86% respondieron que si consumen mermelada.

Esto quiere decir que el producto si podría tener buena aceptación por el consumidor.

Pregunta 2.- ¿Con qué frecuencia consume mermelada?

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Siempre	1	5
Rara Vez (3 veces por semana)	21	95
Nunca	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°70: Pregunta 2

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013



Gráfico N°58: Pregunta 2

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados de la pregunta 2 de las encuestas arrojan que de las 22 personas encuestadas que representan el 100%, 21 personas que representan el 95% respondieron que consumen mermelada rara vez (3 veces al día).

Esto quiere decir que el producto si podría tener continuidad en el consumo.

Pregunta 3.- ¿Qué opina Ud. sobre la experimentación para la producción de mermeladas artesanales de vino?

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Muy interesante	20	91
Poco interesante	2	9
Neutro	0	0
Nada interesante	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°71: Pregunta 3

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

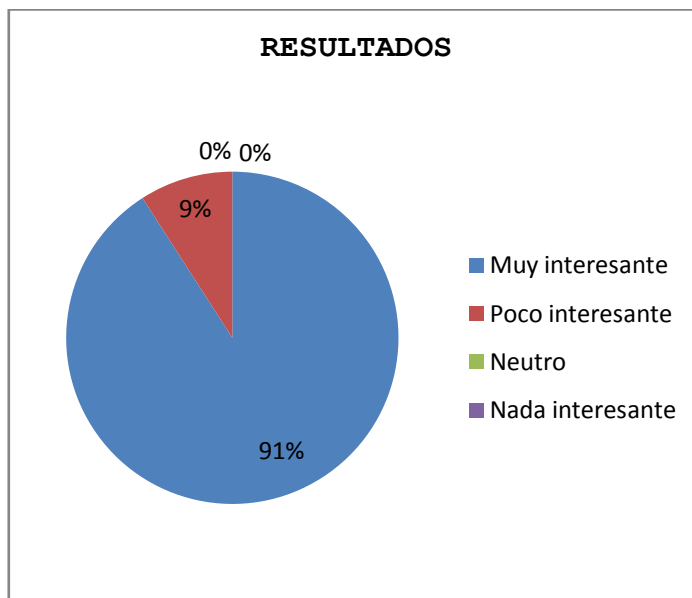


Gráfico N°59: Pregunta 3

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados de la pregunta 3 de las encuestas arrojan que de las 22 personas encuestadas que representan el 100%, 20 personas que representan el 91% respondieron que es interesante que se experimente con vinos tintos y blancos para la producción de mermeladas.

Esto quiere decir que el producto saldría de la monotonía de sabores comunes y puede dar pautas para nuevas investigaciones.

Pregunta 4.- ¿Le gustaría degustar la mermelada artesanal de vino tinto y blanco?

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Si	22	100
No	0	0
TOTAL	22	100

Tabla N°72: Pregunta 4

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

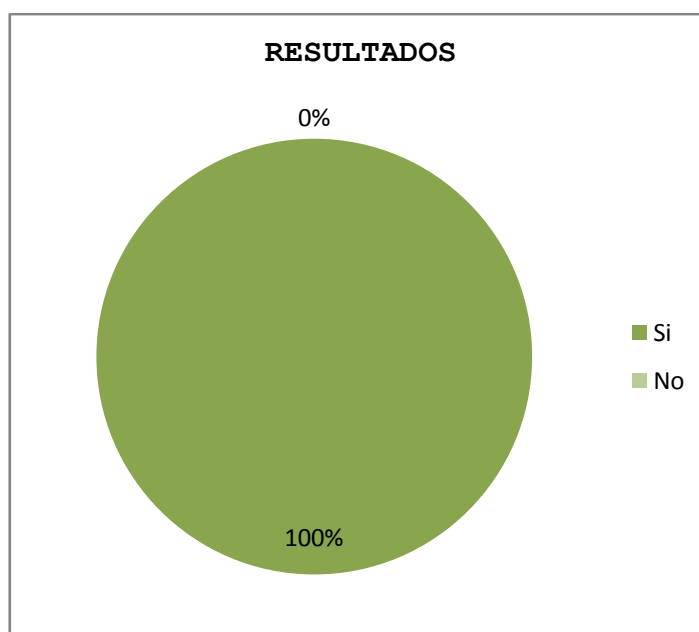


Gráfico N°60: Pregunta 4

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados de la pregunta 4 de las encuestas arrojan que de las 22 personas encuestadas que representan el 100%, las 22 personas respondieron que si les gustaría degustar la mermelada artesanal de vino tinto y blanco.

Esto quiere decir que el producto puede ser aceptado por tener un sabor diferente y por ser innovador.

Pregunta 5.- ¿Al momento de consumir vino cuál es el de su preferencia?

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Vino tinto	17	77
Vino blanco	5	23
TOTAL	22	100

Tabla N°73: Pregunta 5

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

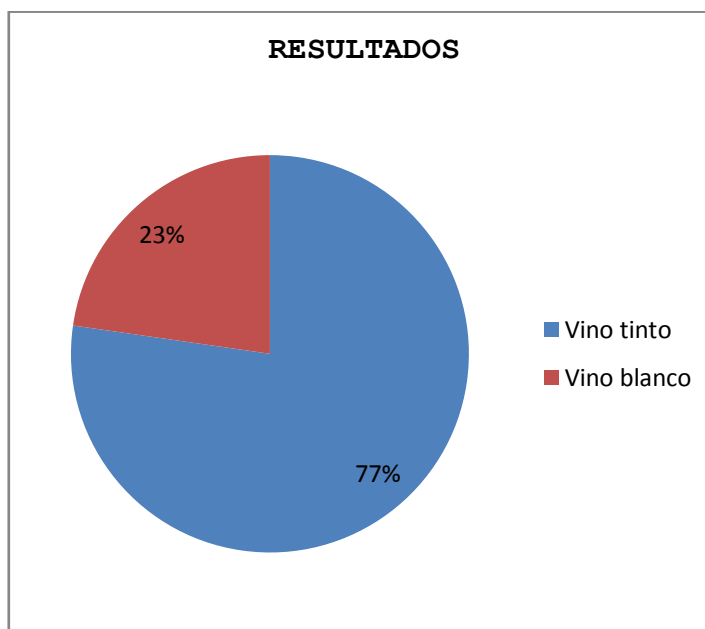


Gráfico N°61: Pregunta 5

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados de la pregunta 5 de las encuestas arrojan que de las 22 personas encuestadas que representan el 100%, 17 personas que representan el 77% respondieron que prefieren consumir vino tinto.

Esto quiere decir que la mermelada de vino tinto sería la más consumida y aceptada por el consumidor.

Pregunta 6.- De los siguientes aspectos: ¿Cuál considera Ud. el más importante para una mermelada?

INDICADORES	FRECUENCIA	%
Sabor	6	27
Aroma	2	9
Textura	1	5
Color	0	0
Todos los anteriores	13	59
TOTAL	22	100

Tabla N°74: Pregunta 6

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

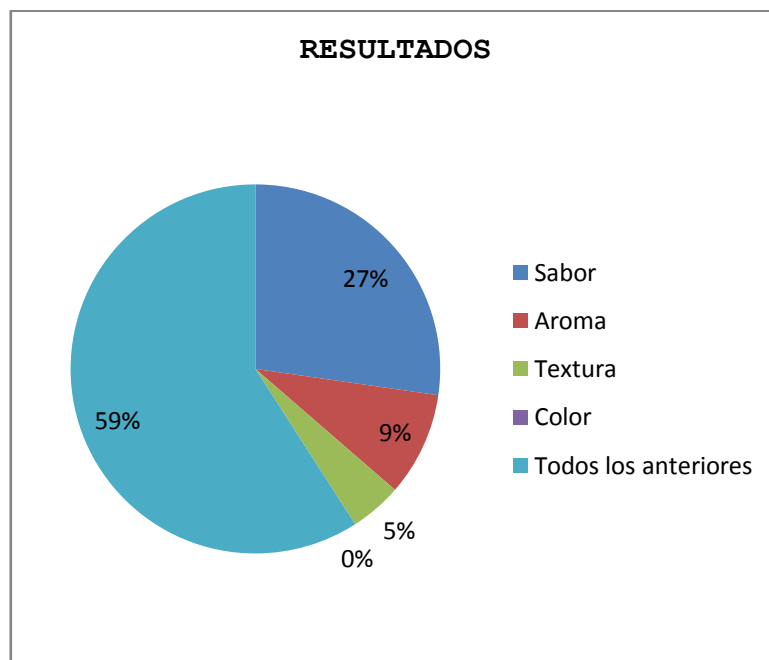


Gráfico N°62: Pregunta 6

Elaborado por: Ruth Andrade 29/07/2013

Los resultados de la pregunta 6 de las encuestas arrojan que de las 22 personas encuestadas que representan el 100%, 13 personas que representan el 59% respondieron que tanto el sabor, aroma, color y textura son aspectos importantes en una mermelada.

Esto quiere decir que la mermelada debe reunir todos los aspectos antes mencionados para ser óptima ante el consumidor.

4.2 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.2.1 Análisis e interpretación de resultados encuestas

Tras todo el largo estudio realizado en la presente investigación, se ha podido analizar que las mermeladas artesanales de vino podrán una buena opción al momento de adquirir una mermelada ya que todavía no existe en el mercado una igual.

La mermelada artesanal de vino podría llegar a ser parte de un consumo continuo debido a que es un producto innovador y con un sabor diferente a los que ya existen en el mercado.

Cabe mencionar que se realizaron cambios tomando en cuenta las sugerencias de las personas encuestadas, y manteniendo la higiene y correcta manipulación al momento de elaborar las mermeladas.

4.3 CONCLUSIONES

- Se pudo confirmar que los vinos seleccionados para la experimentación fueron los adecuados ya que se adaptaron al cambio de textura.
- Con los resultados obtenidos en las degustaciones se pudo realizar los cambios respectivos y así se obtuvo un producto final óptimo para su consumo.
- Durante la investigación se puede decir que la mermelada es considerada como un complemento alimenticio debido a que conserva parte de las propiedades de poseer tanto el vino tinto como el blanco.

4.4 RECOMENDACIONES

- La mermelada, como todo alimento para consumo humano, debe ser elaborada con las máximas medidas de higiene que aseguren la calidad y no ponga en riesgo la salud de quienes la consumen.
- Se debe emplear la cantidad exacta de todos los ingredientes ya que podría influir en el producto final.
- Al momento de añadir la pectina se la debe hacer con la cantidad adecuada y mezclándola con una parte del azúcar para así evitar que se formen grumos durante la preparación de mermelada.
- Al momento de envasar se debe realizar una esterilización previa de los frascos ya que así se estará optimizando la duración del producto y su calidad.

QUINTA PARTE: PROPUESTA

5.1 TÍTULO DE LA PROPUESTA

"PRODUCCIÓN DE MERMELADAS ARTESANALES A BASE DE VARIEDADES DE VINO TINTO Y BLANCO".

5.2 JUSTIFICACIÓN

Se decidió realizar esta experimentación con vino puesto que tiene un sabor agradable y único, y que posee propiedades que benefician a la salud del ser humano.

La elección de elaborar mermeladas artesanales con vino tinto y blanco, fue debido a las investigaciones realizadas las cuales indicaron que son los dos tipos de vino más consumidos en el mundo.

La elaboración artesanal de mermeladas es un proceso sencillo y a la vez sano ya que no se utilizan aditivos ni químicos peligrosos que puedan perjudicar la salud del consumidor si estos son mal aplicados.

Dicho estudio podrá beneficiar principalmente a estudiantes de la carrera de gastronomía ya que pueden utilizar como material de consulta, empresarios y microempresarios que quieran invertir en el lanzamiento de este producto al mercado y los posibles consumidores del mismo.

5.3 IMPACTO

Hoy en día la sociedad está llena de paladares exigentes es así que el consumidor exige productos con sabores distintos.

Es por eso que la "Producción de mermeladas artesanales a base de variedades de vino tinto y blanco" va a permitir que el consumidor pruebe posteriormente un producto realizado con los dos tipos de vino más consumidos en todo el mundo.

Servirá como una guía de orientación a estudiantes de carreras afines a la gastronomía y a emprendedores que

deseen mejorarlo y posiblemente sacarlo al mercado como un producto nuevo e innovador.

Por lo tanto esta investigación puede dar una pauta para el desarrollo de una microempresa que ofrezca un producto distinto y con sabor diferente.

5.4 OBJETIVOS

5.4.1 Objetivo General

Producir mermeladas artesanales a base de variedades de vino tinto y blanco para aprovechar sus propiedades nutritivas y los beneficios que aporta al organismo.

5.4.2 Objetivos Específicos

- Establecer los parámetros óptimos del proceso de producción a base de etapas de experimentación.
- Optimizar las ventajas de este producto para su comercialización.

- Determinar la imagen del producto de acuerdo al envasado y etiquetado, adecuados para el producto.

5.5 UBICACIÓN SECTORIAL Y FÍSICA

El producto podrá ser distribuido primero en la ciudad de Quito (norte, centro y sur de la ciudad) ya que los supermercados a los cuales se pretende distribuir están ubicados en todas las zonas de la ciudad.

También se lo podrá ofrecer en restaurantes y hoteles de la ciudad ya que podría ser un producto nuevo el cual pueda ser incluido en su menú, en la preparación de postres, etc.

5.6 VIABILIDAD

Las mermeladas artesanales de vino tinto y blanco son un producto innovador puesto que conserva el sabor y aroma característico (sin la necesidad de la adición de conservantes y preservantes) de cada vino, es por eso que es un producto viable ya que todavía no existe en el

mercado un producto similar, por tanto no se tendrá competencia directa.

La distribución de los productos hace referencia a la forma en que estos son distribuidos hacia la plaza o punto de venta en donde estarán a disposición, serán ofrecidos o serán vendidos a los consumidores; así como a la selección y ubicación de estas plazas o puntos de venta.

Para lo cual se debe tomar en cuenta dos tipos de canales de distribución:

Canal directo

Hacer uso de un canal directo implica vender LOS productos directamente al consumidor final sin hacer uso de intermediarios.

Por ejemplo, se hace uso de canales directos cuando se venden los productos en locales comerciales propios, a

través de Internet, a través de llamadas telefónicas, o a través de visitas a domicilio.

Canal indirecto

Hacer uso de un canal indirecto implica vender los productos a intermediarios, quienes posteriormente los venderán al consumidor final o, en todo caso, a otros intermediarios.

Un intermediario puede ser un agente (por ejemplo, una agencia de viajes, un bróker, un agente de seguro), un mayorista (por ejemplo, una distribuidora), un minorista (por ejemplo, tiendas, bazares), o un detallista (por ejemplo, supermercados, grandes almacenes).

Por tal razón al no contar con un local propio para la comercialización de este producto se lo distribuiría de manera indirecta es decir a través de intermediarios que pueden ser canales mayoristas (como las distribuidoras), canales detallistas (como tiendas o

supermercados) entre los supermercados a los que estará dirigido el producto estarán: Supermaxi, Megamaxi, Santa María y Mi Comisariato ya que son los principales supermercados del país, los cuales finalmente venderán el producto al consumidor.

5.7 PLAN DE EJECUCIÓN

5.7.1 Proceso de elaboración para la producción de mermeladas artesanales a base de variedades de vino tinto y blanco.

5.7.1.1 Preparación del almíbar

En una cacerola colocar 40gr de azúcar y 60gr de agua, remover con una cuchareta hasta que se disuelva el azúcar, llevar a fuego dejar cocinar por 10 minutos removiendo constantemente.

INGREDIENTES	CANTIDAD
Agua	100 ml
Azúcar	80 gr

Rendimiento: 80 ml (1 porción)



80 gr de azúcar



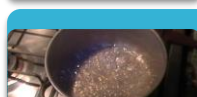
100 ml de agua



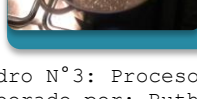
Colocar el agua



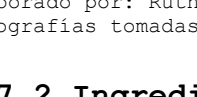
Colocar el azúcar



Remover hasta disolver el azúcar



Dejar cocer por 10 minutos y retirar del fuego.



Después de la reducción se obtiene 80ml de almíbar.

Cuadro N°3: Proceso de preparación del almíbar
 Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
 Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

5.7.2 Ingredientes

Rendimiento: 120gr

INGREDIENTES	CANTIDAD
Vino Tinto o Blanco	250 ml
Almíbar	80 ml
Pectina	10 gr

Tabla N°75: Ingredientes mermeladas experimentación 1

Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013

Rendimiento: 120gr

INGREDIENTES	CANTIDAD
Vino Tinto o Blanco	250 ml
Azúcar	80 gr
Pectina	6 gr

Tabla N°76: Ingredientes mermeladas experimentación 2

Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013

5.7.3 Proceso de experimentación vinos tintos

5.7.3.1 Proceso de experimentación MERLOT



Añadir el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos
removiendo constantemente



Añadir la pectina, cocer por 5 minutos sin dejar
de remover

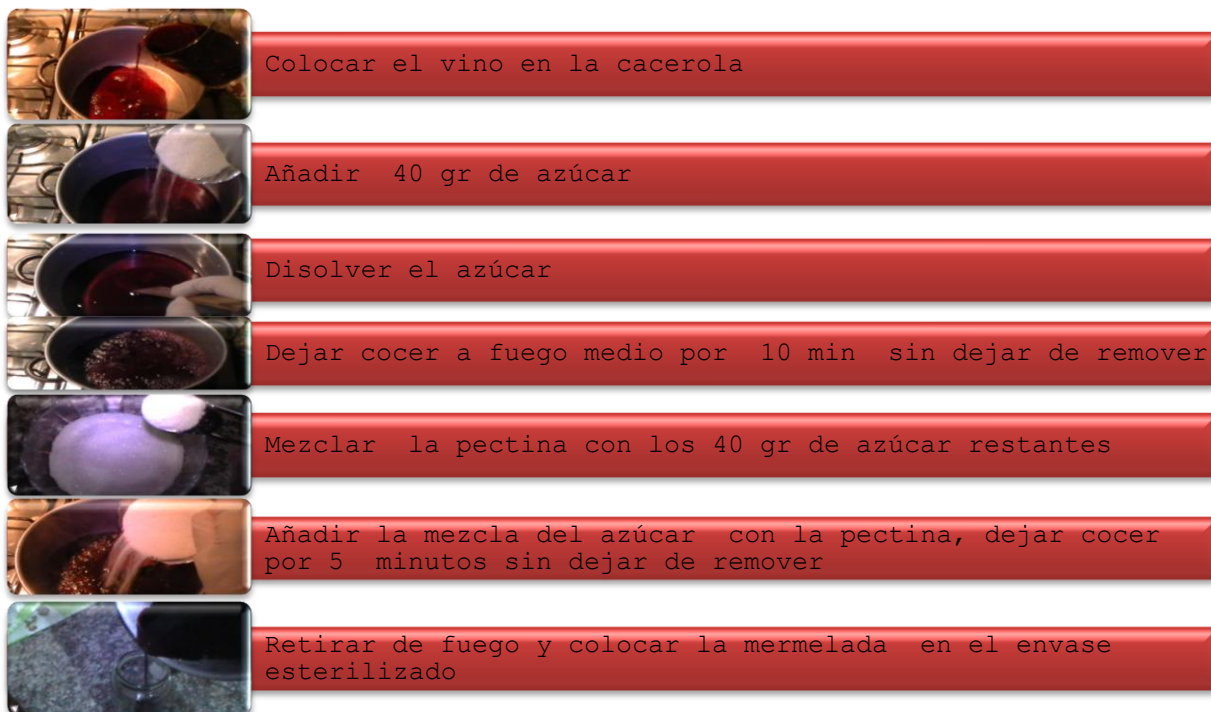


Retirar del fuego y colocar la mermelada en el
envase esterilizado

Cuadro N°4: Experimentación 1, preparación mermelada Merlot 2011, Mendoza
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.



Cuadro N°5: Experimentación 2, preparación mermelada Merlot 2011, Mendoza
 Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
 Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

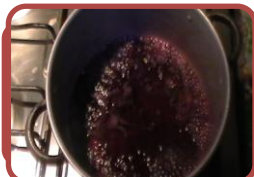
Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.



Añadir el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos
removiendo constantemente



Añadir la pectina, cocer por 5 minutos sin dejar
de remover

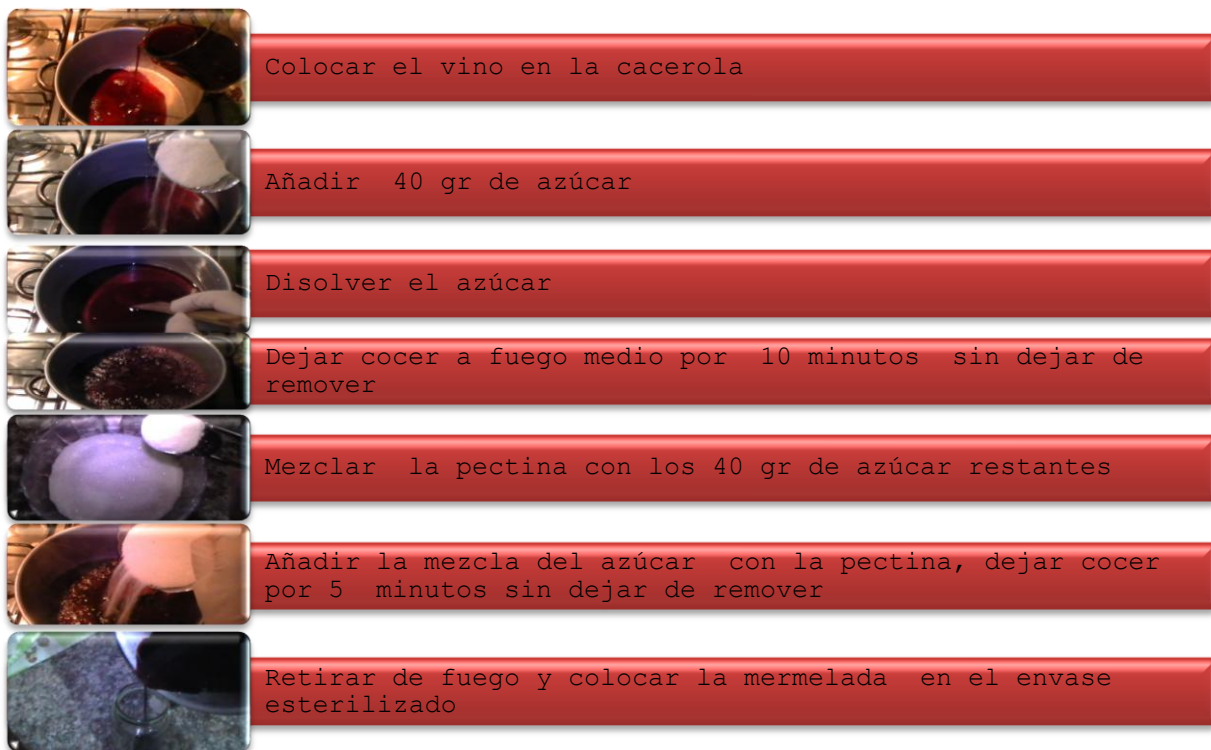


Retirar del fuego y colocar la mermelada en el
envase esterilizado

Cuadro N°6: Experimentación 1, preparación mermelada Merlot 2009, Valle de Casa Blanca
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.

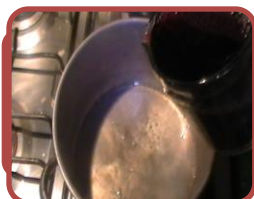


Cuadro N°7: Experimentación 2, preparación mermelada Merlot 2009, Valle de Casa Blanca
 Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
 Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

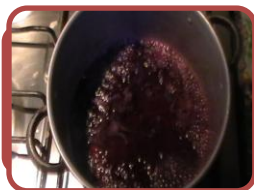
Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumo



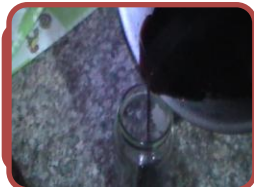
Añadir el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos removiendo constantemente



Añadir la pectina, cocer por 5 minutos sin dejar de remover



Retirar del fuego y colocar la mermelada en el envase esterilizado

Cuadro N°8: Experimentación 1, preparación mermelada Merlot Corriente
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.



Cuadro N°9: Experimentación 2, preparación mermelada Merlot Corriente
 Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
 Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Análisis:

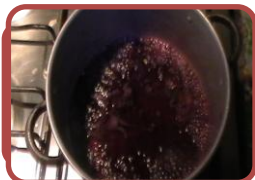
En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.

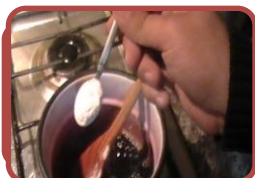
5.7.3.2 Proceso de experimentación SYRAH



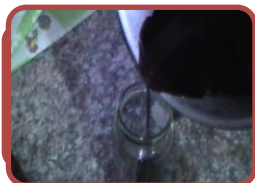
Añadir el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos
removiendo constantemente



Añadir la pectina, cocer por 5 minutos sin dejar
de remover

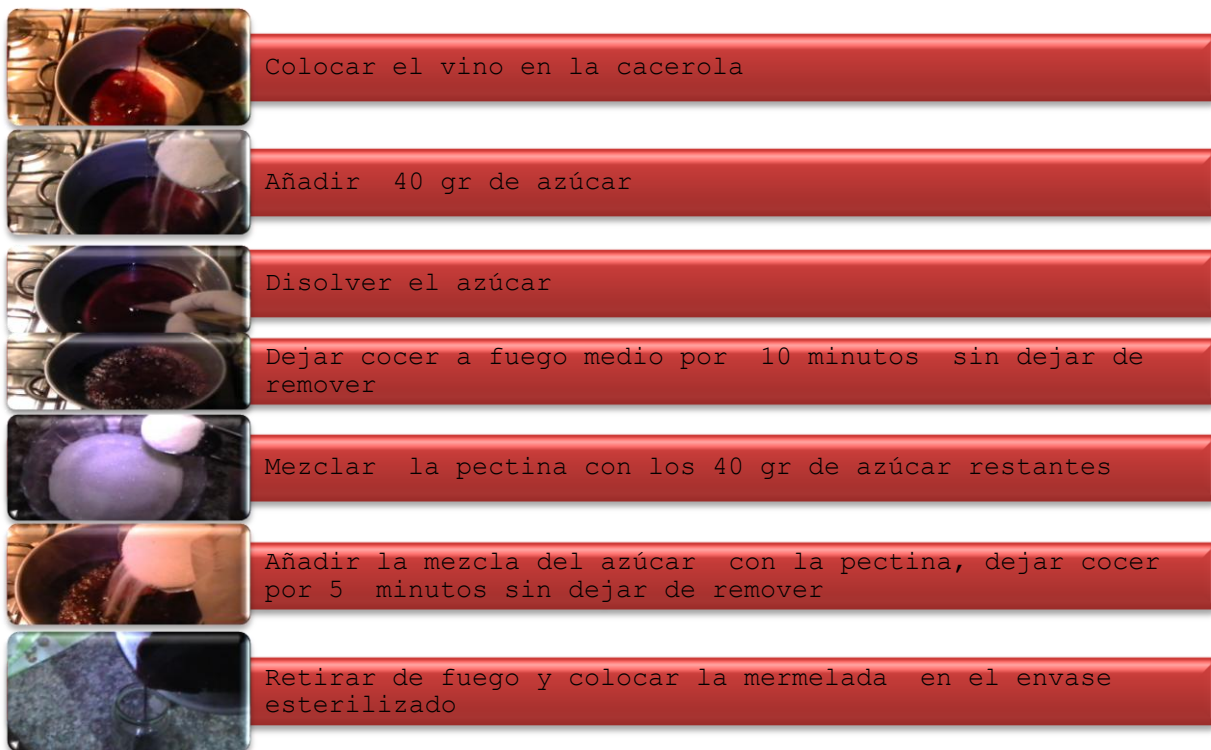


Retirar del fuego y colocar la mermelada en el
envase esterilizado

Cuadro N°10: Experimentación 1, preparación mermelada Syrah 2011 Valle Central
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.

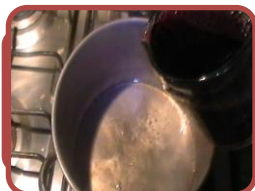


Cuadro N°11: Experimentación 2, preparación mermelada Syrah 2011 Valle Central
 Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
 Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

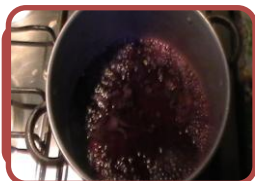
Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.



Añadir el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos removiendo constantemente



Añadir la pectina, cocer por 5 minutos sin dejar de remover



Retirar del fuego y colocar la mermelada en el envase esterilizado

Cuadro N°12: Experimentación 1, preparación mermelada Syrah 2009 Valle del Maipo
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.



Cuadro N°13: Experimentación 2, preparación mermelada Syrah, 2009 Valle del Maipo
 Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
 Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.

5.7.3.3 Proceso de experimentación CABERNET SAUVIGNON



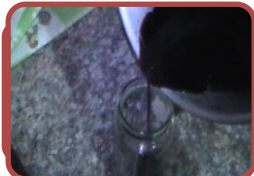
Añadir el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos removiendo constantemente



Añadir la pectina, cocer por 5 minutos sin dejar de remover



Retirar del fuego y colocar la mermelada en el envase esterilizado

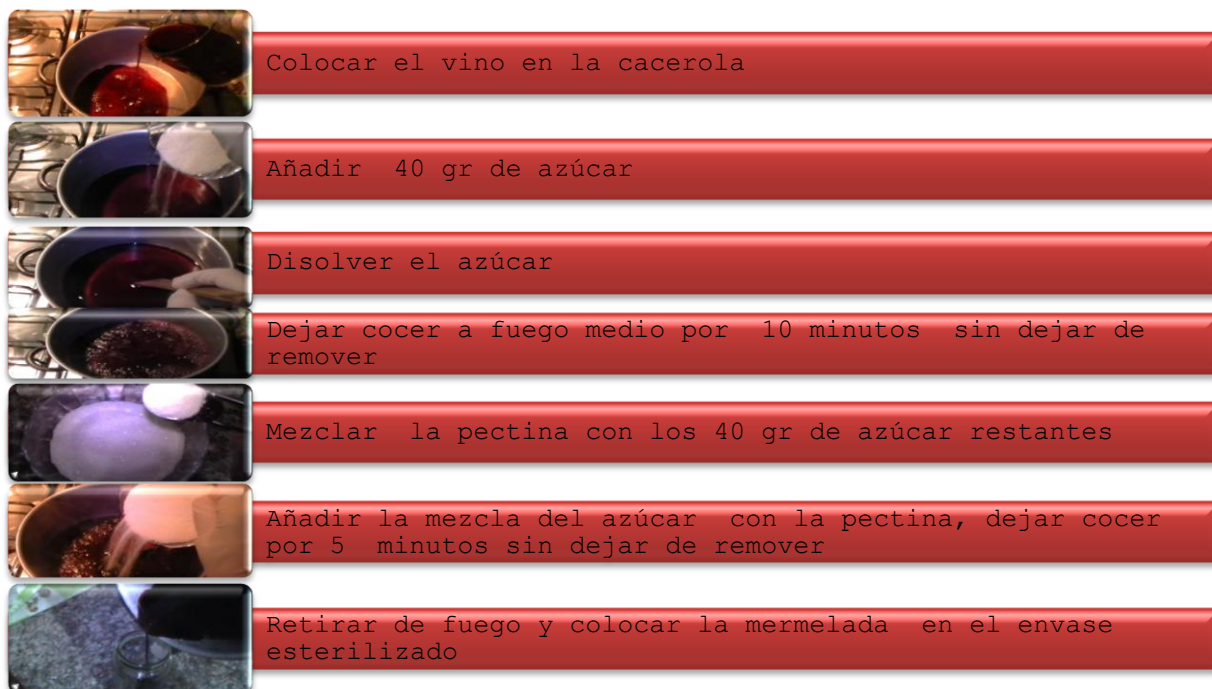
Cuadro N°14: Experimentación 1, preparación mermelada Cabernet Sauvignon 2011, Valle Central

Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013

Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.

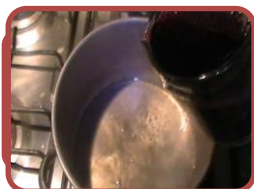


Cuadro N°15: Experimentación 2, preparación mermelada Cabernet Sauvignon 2011, Valle Central
 Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
 Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

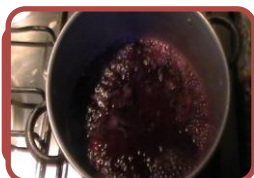
Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

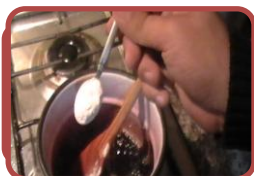
Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.



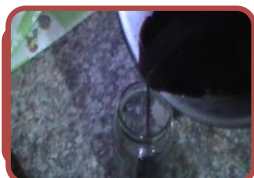
Añadir el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos
removiendo constantemente



Añadir la pectina, cocer por 5 minutos sin dejar
de remover

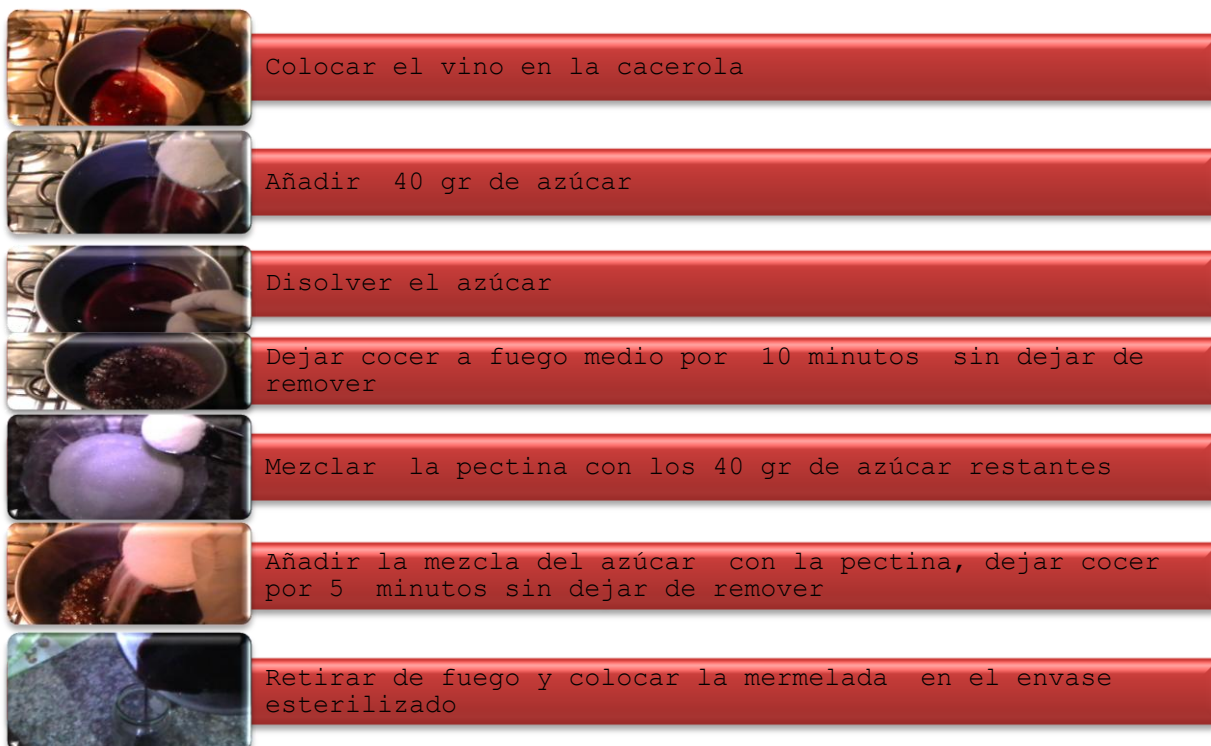


Retirar del fuego y colocar la mermelada en el
envase esterilizado

Cuadro N°16: Experimentación 1, preparación mermelada Cabernet Sauvignon 2009, Valle del Maipo
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.



Cuadro N°17: Experimentación 2, preparación mermelada Cabernet Sauvignon 2009, Valle del Maipo
 Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
 Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

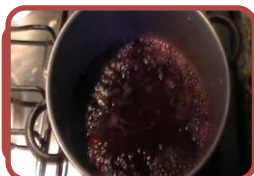
Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

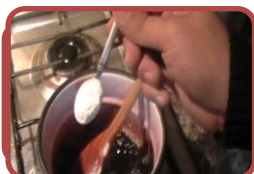
Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.



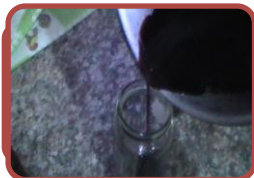
Añadir el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos
removiendo constantemente



Añadir la pectina, cocer por 5 minutos sin dejar
de remover

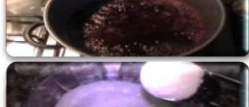


Retirar del fuego y colocar la mermelada en el
envase esterilizado

Cuadro N°18: Experimentación 1, preparación mermelada Cabernet Sauvignon Corriente
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.

	Colocar el vino en la cacerola
	Añadir 40 gr de azúcar
	Disolver el azúcar
	Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos sin dejar de remover
	Mezclar la pectina con los 40 gr de azúcar restantes
	Añadir la mezcla del azúcar con la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover
	Retirar de fuego y colocar la mermelada en el envase esterilizado

Cuadro N°19: Experimentación 2, preparación mermelada Cabernet Sauvignon Corriente
 Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
 Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.

5.7.4 Proceso de experimentación vinos blancos

5.7.4.1 Proceso de experimentación CHARDONNAY



Colocar el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos, removiendo constantemente



Añadir la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover



Retirar del fuego y colocar la mermelada en el envase esterilizado

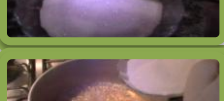
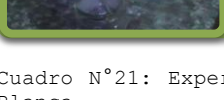
Cuadro N°20: Experimentación 1, preparación mermelada Chardonnay 2011, Valle de Casa Blanca

Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013

Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.

	Colocar el vino en una cacerola
	Añadir 40 gr de azúcar
	Disolver el azúcar
	cocer a fuego medio por 10 minutos removiendo constantemente
	Mezclar la pectina con los 40 gr de azúcar restantes
	Añadir la mezcla de azúcar con la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover
	Retirar del fuego y colocar la mermelada en un envase esterilizado

Cuadro N°21: Experimentación 2, preparación mermelada Chardonnay 2011, Valle de Casa Blanca
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.



Colocar el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos, removiendo constantemente



Añadir la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover



Retirar del fuego y colocar la mermelada en el envase esterilizado

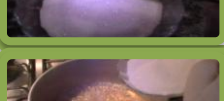
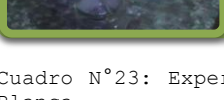
Cuadro N°22: Experimentación 1, preparación mermelada Chardonnay 2009, Valle de Casa Blanca

Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013

Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.

	Colocar el vino en una cacerola
	Añadir 40 gr de azúcar
	Disolver el azúcar
	cocer a fuego medio por 10 minutos removiendo constantemente
	Mezclar la pectina con los 40 gr de azúcar restantes
	Añadir la mezcla de azúcar con la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover
	Retirar del fuego y colocar la mermelada en un envase esterilizado

Cuadro N°23: Experimentación 2, preparación mermelada Chardonnay 2009, Valle de Casa Blanca
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.

5.7.4.2 Proceso de experimentación SAUVIGNON BLANC



Colocar el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos, removiendo constantemente



Añadir la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover

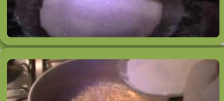
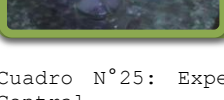


Retirar del fuego y colocar la mermelada en el envase esterilizado

Cuadro N°24: Experimentación 1, preparación mermelada Sauvignon Blanc 2011, Valle Central
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.

	Colocar el vino en una cacerola
	Añadir 40 gr de azúcar
	Disolver el azúcar
	cocer a fuego medio por 10 minutos removiendo constantemente
	Mezclar la pectina con los 40 gr de azúcar restantes
	Añadir la mezcla de azúcar con la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover
	Retirar del fuego y colocar la mermelada en un envase esterilizado

Cuadro N°25: Experimentación 2, preparación mermelada Sauvignon Blanc 2011, Valle Central
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.



Colocar el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos, removiendo constantemente



Añadir la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover



Retirar del fuego y colocar la mermelada en el envase esterilizado

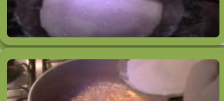
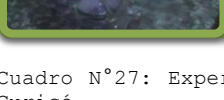
Cuadro N°26: Experimentación 1, preparación mermelada Sauvignon Blanc 2009, Valle de Curicó

Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013

Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.

	Colocar el vino en una cacerola
	Añadir 40 gr de azúcar
	Disolver el azúcar
	cocer a fuego medio por 10 minutos removiendo constantemente
	Mezclar la pectina con los 40 gr de azúcar restantes
	Añadir la mezcla de azúcar con la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover
	Retirar del fuego y colocar la mermelada en un envase esterilizado

Cuadro N°27: Experimentación 2, preparación mermelada Sauvignon Blanc 2009, Valle de Curicó
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.



Colocar el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos, removiendo constantemente



Añadir la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover

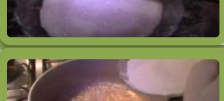
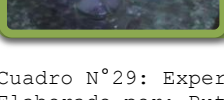


Retirar del fuego y colocar la mermelada en el envase esterilizado

Cuadro N°28: Experimentación 1, preparación mermelada Sauvignon Blanc Corriente
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.

	Colocar el vino en una cacerola
	Añadir 40 gr de azúcar
	Disolver el azúcar
	cocer a fuego medio por 10 minutos removiendo constantemente
	Mezclar la pectina con los 40 gr de azúcar restantes
	Añadir la mezcla de azúcar con la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover
	Retirar del fuego y colocar la mermelada en un envase esterilizado

Cuadro N°29: Experimentación 2, preparación mermelada Sauvignon Blanc Corriente
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar así, se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos

5.7.4.3 Proceso de experimentación RIESLING



Colocar el almíbar y el vino en una cacerola



Dejar cocer a fuego medio por 10 minutos, removiendo constantemente



Añadir la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover

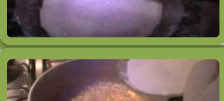
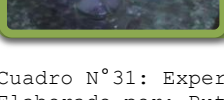


Retirar del fuego y colocar la mermelada en el envase esterilizado

Cuadro N°30: Experimentación 1, preparación mermelada Riesling 2011, Valle del Maipo
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Resultado:

Al utilizar almíbar en la primera experimentación se redujo el sabor y aroma del vino, al colocar mucha pectina y de forma directa en la mermelada hizo que se formen pequeños grumos.

	Colocar el vino en una cacerola
	Añadir 40 gr de azúcar
	Disolver el azúcar
	cocer a fuego medio por 10 minutos removiendo constantemente
	Mezclar la pectina con los 40 gr de azúcar restantes
	Añadir la mezcla de azúcar con la pectina, dejar cocer por 5 minutos sin dejar de remover
	Retirar del fuego y colocar la mermelada en un envase esterilizado

Cuadro N°31: Experimentación 2, preparación mermelada Riesling 2011, Valle del Maipo
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Análisis:

En esta segunda experimentación se la realizó solo con vino disolviendo el azúcar en frío para que no queden gránulos del azúcar, así se conservó el sabor y aroma del vino.

Se redujo la cantidad de pectina y se la mezcló con una parte del azúcar para evitar que se formen grumos.

5.7.5 optimización del producto para su comercialización

La mermelada es una de las comidas que mejor se conservan, entre otras cosas gracias al azúcar que contienen. Por tal razón conviene esterilizar los envases y guardarlos al vacío para que se conserven por más tiempo.

Antes de esterilizarlos y desde luego antes de poner la mermelada, se deben lavar bien los envases.

Se debe recordar que una vez esterilizados se deberá colocar la mermelada aún caliente y dejarla boca abajo para lograr que se embase al vacío. Dejarlo así al menos una noche antes de la comercialización.

Forma de esterilizar en una olla

Una vez que los envases estén totalmente limpios, se los coloca junto con las tapas en una olla grande, que quepan de forma perfecta todos los envases sin que sobresalga alguno de ellos y sin que estén encajados. Si es necesario esterilizar los envases por separado.

En la olla antes de colocar los envases y el agua, poner en el fondo un paño limpio (que no se haya usado antes).

Una vez colocado, poner los envases, verter el agua por encima.

Poner a calentar el agua a fuego medio hasta que empiece a hervir. Dejar los envases ahí durante 15 minutos, quitar del fuego y dejar que reposen unos 5 minutos más.

Después de esto, poner boca abajo los envases en paño limpia hasta el momento de usarlos.

5.7.6 Desarrollo de la imagen del producto

El primer contacto entre el producto y los posibles clientes se realiza a través de la imagen del producto, la cual debe transmitir los valores y características esenciales que el consumidor pretende encontrar.

La imagen del producto y su percepción es una herramienta esencial para conseguir que el consumidor confíe en el producto por primera vez.

Las cualidades esenciales del producto se deben mostrar claramente al consumidor utilizando las diversas herramientas que marcan la imagen del producto:

- Nombre de Marca (Naming)
- Imagen de Marca (Branding)
- Diseño de Envases (Packaging)

La construcción de estos elementos requiere mucho trabajo de conocimiento del producto, de la empresa y de su posicionamiento en el mercado.

La imagen de las mermeladas artesanales de vino que se podría introducir al mercado se hará en un envase que contendrá 120gr de mermelada con una etiqueta diseñada también de manera artesanal con un color concho de vino que identifique a las mermeladas de vino tinto y color dorado que identifique a las mermeladas de vino blanco.

5.7.7 PRODUCTO FINAL

Para llegar a obtener el producto final se mejoró la elaboración realizando ciertos cambios para optimizar el sabor, color, aroma y textura de acuerdo a las sugerencias obtenidas de la degustaciones.

La etiqueta contiene, la variedad de vino, la cepa y el año del vino con el que se elaboró la mermelada.



Fotografía N°4: Presentación Vino Blanco
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade



Fotografía N°5: Presentación Vino Tinto
Elaborado por: Ruth Andrade 07/08/2013
Fotografías tomadas por: Ruth Andrade

Cabe mencionar que los envases para el producto se los eligió ya que es un envase práctico y de fácil manipulación que para iniciar una comercialización del mismo será económico, y posteriormente poder introducir presentaciones más grandes de acuerdo a la necesidad de consumidor y a las ventas generadas.

La propuesta de nombre del producto será "DULCE VINO" ya que es un nombre fácil de recordar por el consumidor, pudiendo ser una marca nueva e innovadora que atraiga a los posibles consumidores del producto con la posibilidad de posesionarse en el mercado.

Entre las posibles presentaciones de DULCE VINO MERMELADA ARTESANAL se estimaran en: diferentes tamaños de los envases así como su forma, productos individuales, dúos podría ser una mermelada de vino tinto y una de vino blanco, usando diferentes diseños de decoración para cada una de las presentaciones.

5.8 Recursos

5.8.1 Materiales y Económicos

MATERIAL	UNIDAD	CANT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
UTENSILIOS DE COCINA	Cacerola	2	3.50	7
	Cuchareta	2	1.50	3
	Taza medidora	1	3.00	3
	Cuchara medidora	1	2.00	3
	Balanza	1	8.50	8.50
Subtotal				24.5
MATERIAL PARA DEGUSTACIONES	Frascos para degustaciones	100	0.020	2
	Cucharas	25	0.04	1
Subtotal				3
VINOS	Vino tinto 2009	3	16.75	50.25
	Vino tinto 2011	3	12.80	38.40
	Vino tinto corriente	2	5.00	10.00
	Vino blanco 2009	2	16.75	33.50
	Vino blanco 2011	3	12.50	37.50
	Vino blanco corriente	1	5.00	5.00
Subtotal				174.65
INGREDIENTES	Azúcar	2 Kg	2.50	5
	Pectina	224 gr	4	4
Subtotal				9
TOTAL				211.15

Elaborado por: Ruth Andrade 11/08/2013

5.8.2 Talento Humano

En la presente investigación se trabajó con las siguientes personas.

Autora: Ruth Aidee Andrade Cajamarca.

Director de Tesis: Ing. María Fernanda Ortega.

Encuestados: Alumnos de la cátedra de Inglés VI (carreras varias) del instituto "ITHI" y empleados de la empresa DELLTEX

REFERENCIAS

- BENAVENT, José Luis La cultura del vino cata y degustación 2006, Editorial UPV. Valencia. España. Pp341
- CAPDEVILA, Juan El gran libro de las mermeladas y conservas 1992, Editorial PLANETA S.A. Barcelona. España. Pp173
- CORONADO, Myriam Elaboración de mermeladas; procesamiento de alimentos para pequeñas y micro empresas agroindustriales 2001, Editorial CIED. Lima. Perú. Pp36
- (Bodegas Silvano García, 2008) es-bodegas-silvano-garcia--s-l--la-bodega.htmlv
- (Universidad de Cádiz, Noticias mvs, 2012) noticias/elaboran-una-mermelada-de-orujo-de-los-restos-del-vino-80.html
- <http://es.silvateam.com/Productos-y-Servicios/FoodIngredients/Pectina/Caracter%C3%ADsticas-generales>
- <http://es.scribd.com/doc/14998597/Concepto-y-definicion-de-materia-prima>
- <http://www.vitonica.com/hidratos/mermeladas-y-compotas-son-mas-saludables-de-lo-que-pensamos#>
- <http://www.innatia.com/s/c-vinos/a-propiedades-vino.html>

APÉNDICE A: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERIA ENCUESTA

La presente encuesta es de carácter académico los datos que nos brinde serán manejados con absoluta reserva

Lea con cuidado y responda con claridad.

1.- ¿Consume Ud. Mermelada?

☐	Si
☐	No

2.- ¿Con qué frecuencia consume mermelada?

☐	Siempre
☐	Nunca
☐	Rara vez

3.- ¿Qué opina Ud. sobre la experimentación para la producción de mermeladas artesanales de vino?

☐	Muy interesante
☐	Poco interesante
☐	Neutro
☐	Nada interesante

¿Por qué?

4.- ¿Le gustaría probar la mermelada artesanal de vino tinto y blanco?

☐	Si
☐	No

5.- ¿al momento de que consumir vino cual es el de su preferencia?

Vino	☐	tinto
Vino	☐	blanco

¿Por qué?

6.- De los siguientes aspectos: ¿Cuál considera Ud. el más importante para una mermelada?

☐	Sabor
☐	Aroma
☐	Textura
☐	Color
☐	Todos los anteriores

APÉNDICE B: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

FICHAS DE DEGUSTACIÓN

Seleccionar las características encontradas en las diferentes muestras de mermeladas.

FICHA DE OBSERVACIÓN VINOS TINTOS			
MERLOT	JÓVEN	MADURO	CORRIENTE
COLOR			
Rojo			
Opaco			
Brillante			
Intenso			
AROMA			
Levadura			
Violeta			
Rosas			
Café fresco			
Cereza			
Mora			
Clavo de olor			
SABOR			
Dulce			
Amargo			
Agri-dulce			
TEXTURA			
Pastosa			
Granulosa			
Firme			
Semi-líquida			
CABERNET SAUVIGNON	JÓVEN	MADURO	CORRIENTE
COLOR			
Rojo			
Opaco			
Brillante			
Intenso			
AROMA			
Levadura			
Violeta			
Rosas			
Café fresco			
Cereza			
Mora			
Clavo de olor			
SABOR			

Dulce			
Amargo			
Agri-dulce			
TEXTURA			
Pastosa			
Granulosa			
Firme			
Semi-líquida			
SYRAH	JÓVEN	MADURO	CORRIENTE
COLOR			
Rojo			
Opaco			
Brillante			
Intenso			
AROMA			
Levadura			
Violeta			
Rosas			
Café fresco			
Cereza			
Mora			
Clavo de olor			
SABOR			
Dulce			
Amargo			
Agri-dulce			
TEXTURA			
Pastosa			
Granulosa			
Firme			
Semi-líquida			

FICHA DE OBSERVACIÓN VINOS BLANCOS			
SAUVIGNON BLANC	JÓVEN	MADURO	CORRIENTE
COLOR			
Blanco			
Pálido			
Brillante			
AROMA			
Clavel			
Romero			
Menta			
Hierba fresca			
Manzana			
Maracuyá			
SABOR			
Dulce			
Amargo			
Agri-dulce			
TEXTURA			
Pastosa			
Granulosa			
Firme			
Semi-líquida			
RIESLING	JÓVEN	MADURO	CORRIENTE
COLOR			
Blanco			
Pálido			
Brillante			
AROMA			
Clavel			
Romero			
Menta			
Hierba fresca			
Manzana			
Maracuyá			
SABOR			
Dulce			
Amargo			
Agri-dulce			
TEXTURA			
Pastosa			
Granulosa			
Firme			
Semi-líquida			
CHARDONNAY	JÓVEN	MADURO	CORRIENTE
COLOR			

Blanco			
Pálido			
Brillante			
AROMA			
Clavel			
Romero			
Menta			
Hierba fresca			
Maracuyá			
Manzana			
SABOR			
Dulce			
Amargo			
Agri-dulce			
TEXTURA			
Pastosa			
Granulosa			
Firme			
Semi-líquida			

APÉNDICE C: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

FICHAS DE OBSERVACIÓN EXPERIMENTACIONES

Vino: _____

Año: _____

D.O: _____

FICHA DE OBSERVACIÓN EXPERIMENTACIONES			
	JÓVEN	MADURO	CORRIENTE
TEXTURA			
Pastosa			
Granulosa			
Firme			
Semi-líquida			
PH			
PRUEBA DE LA GOTA			
Positiva			
Negativa			