



Uleam

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

Tema:

Estudio de mercado de fórmulas de café para aumentar la oferta de bebidas calientes en
Bahía de Caráquez - Manabí

Autor:


Jordy Anibal Villon Lino

**FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO ARTES Y HUMANIDADES
EXTENSIÓN SUCRE BAHÍA DE CARÁQUEZ**

CARRERA

HOSPITALIDAD Y HOTELERIA

ENERO 2025, Bahía de Caráquez

 <p>Uleam UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</p>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1
	Página 1 de 1	

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutora de la Extensión Sucre – Bahía de Caráquez de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante **Jordy Anibal Villon Lino**, legalmente matriculado en la carrera de Hospitalidad y Hotelería, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es **“Estudio de mercado de fórmulas de café para aumentar la oferta de bebidas calientes en Bahía de Caráquez - Manabí”**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Bahía de Caráquez, Enero 06 de 2025

Lo certifico,



Lic. William Renán Meneses Pantoja, Mg.
Docente Tutor
Área: Hospitalidad y Hotelería

DECLARACIÓN DE LA AUTORÍA

La responsabilidad de la investigación, resultados y conclusiones emitidas en este Proyecto de Investigación, pertenecen exclusivamente al tutor.

El derecho intelectual de este Proyecto de Investigación corresponde a la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, Extensión Bahía de Caráquez.

EL AUTOR

JORDY ANIBAL VILLON LINO

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo al cumplimiento de los requisitos de la ley, el tribunal de grado otorga la calificación de:

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

CALIFICACIÓN

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

CALIFICACIÓN

S.E. Ana Isabel Zambrano Loor

SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a las personas que han estado apoyándome siempre en cada desafío que se me presenta en el camino.

Jordy Anibal Villon Lino

AGRADECIMIENTO

Agradezco primeramente a Dios por darme fuerzas para seguir constante en este camino y permitirme llegar hasta este momento tan importante de mi vida la cual es mi título profesional.

Jordy Anibal Villon Lino

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN DE TRABAJO DE TITULACIÓN	II
DECLARACIÓN DE LA AUTORÍA	III
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	IV
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO	VI
ÍNDICE DE CONTENIDOS	VII
ÍNDICE DE TABLAS	IX
ÍNDICE DE FIGURAS	X
RESUMEN	XI
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	3
1. Marco Teórico	3
1.1. Fórmulas de café	3
1.1.1. Historia del café	3
1.1.2. Usos del café	4
1.1.3. Preparación doméstica del café	5
1.1.4. Fórmulas de café en el mercado	6
1.1.5. Preparación industrial del café	6
1.1.6. Tipos de café	7
1.2. Bebidas calientes y salud	8
1.2.1. Tipos de bebidas calientes	9
1.2.2. Tipos de bebidas frías	11
1.2.3. Bebidas calientes en lo social	13
1.2.4. Bebidas calientes y frías en el mercado	14
1.2.5. Bebidas frías	15
CAPÍTULO II	16
2. Diagnóstico	16
2.1. Trabajo de campo	16
2.2. Población	16
2.3. Muestra	16
2.4. Encuesta	16
2.4.1. Análisis de resultados de la encuesta	16

2.6.1. Interpretación de datos	26
2.7. Triangulación de la información.....	26
CAPÍTULO III	27
3. Propuesta	27
3.1. Antecedentes	27
3.2. Justificación.....	27
3.3. Objetivo general	28
3.4. Objetivos específicos.....	28
3.5. Desarrollo de la propuesta.....	28
6. Presupuesto.....	31
CONCLUSIONES.....	32
RECOMENDACIONES	33
BIBLIOGRAFÍA	34
ANEXOS.....	37

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Resultados de la entrevista.....	21
Tabla 2 Resultados de la entrevista.....	22
Tabla 3 Resultados de la entrevista.....	24
Tabla 4 Detalle de precios de bebidas calientes.....	30
Tabla 5 Precios unitarios.....	30
Tabla 6 Presupuesto para la propuesta.....	31

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 ¿Es usted consumidor de café?	41
Figura 2 ¿Con qué frecuencia consume café al día?	42
Figura 3 ¿En qué lugares suele beber café?	42
Figura 4 ¿Con quién suele consumir café?.....	42
Figura 5 ¿Qué representa para usted tomar café?.....	43
Figura 6 ¿Cuál es su tipo de café preferido?	43
Figura 7 ¿Estaría interesado en probar nuevos tipos de café?.....	43
Figura 8 ¿Qué otros ingredientes desearía encontrar en el café?	44
Figura 9 ¿Cuáles son las características que busca en una bebida de café?.....	44
Figura 10 ¿Cuál es su opinión sobre el costo de las bebidas de café en la zona?	44
Figura 11 ¿Cuál es la importancia para usted de que el café sea de producción local o de comercio justo?.....	45
Figura 12 ¿Con qué frecuencia consume bebidas calientes?	45
Figura 13 ¿Qué bebidas calientes usted consume?	45
Figura 14 ¿Qué bebida caliente consume en circunstancias sociales?.....	46
Figura 15 ¿Considera importante las bebidas calientes para su salud?.....	46
Figura 16 ¿Qué beneficios saludables se derivan del consumo de bebidas calientes?...	46
Figura 17 ¿Considera que existe variedad de bebidas calientes en el mercado?	47
Figura 18 ¿Qué tipos de variedad conoce usted en el mercado local?	47
Figura 19 Anexo 1 de la encuesta	48
Figura 20 Anexo 2 de la encuesta.....	48
Figura 21 Anexo de la entrevista.....	55

RESUMEN

Este proyecto tiene la finalidad de analizar el mercado de fórmulas de café en Bahía de Caráquez con el objetivo de poder incrementar la oferta de bebidas calientes en la localidad. Todo esto mediante encuesta y entrevista a dueños y administradores de establecimientos turísticos, identificando las preferencias, hábitos y las diferentes percepciones de los consumidores de café.

En base a los hallazgos, los resultados muestran el potencial de este enfoque para revitalizar el mercado local de bebidas calientes que combinen calidad, innovación y accesibilidad. Las entrevistas con Administradores y dueños de establecimientos revelaron que muchos negocios han detectado la demanda de bebidas calientes, pero carecen de los recursos o el conocimiento necesario para satisfacerla.

El análisis destaca la relevancia del café como un producto cultural y gastronómico, capaz de atraer tanto a residentes como a turistas. Actualmente, la oferta de bebidas calientes en la localidad es limitada, lo que representa una oportunidad única para posicionar a Bahía de Caráquez como un referente en el consumo de café de calidad. Esto no solo beneficiaría a los establecimientos locales, sino que también fortalecería la economía de la región al incorporar insumos producidos en áreas cercanas, promoviendo y el comercio justo.

INTRODUCCIÓN

El café no es una simple bebida caliente conocida por muchas personas, sino que es un componente cultural que conecta personas y tradiciones, en Bahía de Caráquez el consumo de bebidas calientes tiene un lugar significativo y especial en la rutina diaria de sus habitantes, representando un momento de encuentro, relajación y disfrute.

A pesar de esta fuerte conexión cultural, la oferta actual de bebidas calientes en la localidad es limitada, lo que crea un desafío y una oportunidad para innovar en este mercado. Este proyecto surge con el objetivo de explorar como las formulas de café, incluyendo opciones como cappuccino, mokaccino y otras variantes infusiones, pueden diversificar y enriquecer las experiencias de consumo de bebidas calientes en la región

El enfoque no solo apunta a satisfacer las preferencias de los consumidores locales y turísticas, sino también a fortalecer el vínculo entre el café como producto cultural y la identidad de Bahía de Caráquez. Mediante análisis de hábitos de consumo, preferencias y percepciones, este proyecto busca identificar estrategias que impulsen la implementación de nuevas opciones en el mercado local, contribuyendo al desarrollo económico y cultural de la región.

Diseño Teórico

Problema

¿Aumentaría la oferta de bebidas calientes en Bahía de Caráquez – Manabí, incorporando fórmulas de café en los establecimientos de alimentos y bebidas?

Objeto

Bebidas calientes

Campo

Bahía de Caráquez

Objetivo

Analizar el mercado de fórmulas de café para aumentar la oferta de bebidas calientes en Bahía de Caráquez, para implementar máquinas expendedoras de bebidas calientes.

Variables

Variable independiente

Fórmulas de café

Variable dependiente

Ofertas de bebidas calientes

Tareas científicas

- Revisar la bibliografía del tema de interés en fuentes primarias, secundarias, así como en instituciones públicas y privadas.
- Analizar los resultados cualitativos y cuantitativos de los objetos de estudio
- Diseñar un taller degustativo para proveer fórmulas de café a los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas.

CAPÍTULO I

1. Marco Teórico

1.1. Fórmulas de café

1.1.1. Historia del café

El origen del café tiene una historia antigua y llena de controversias. La leyenda del siglo IX habla de un pastor de cabras en lo que hoy es Yemen, aunque algunos creen que sus propiedades energizantes se descubrieron en Etiopía, este relato menciona que después de dar a sus cabras los frutos de una planta desconocida, el pastor notó que se comportaban de manera extraña, intrigado decidió calentar los granos en agua y probar la bebida, el sabor era tan fuerte que lo descartó y encendió el resto, para su sorpresa al quemarse los granos, emanaron un olor agradable.

El café tiene una larga historia y su origen ha generado muchas controversias. Algunos sostienen que su poder energizante se descubrió en Etiopía, mientras que otra leyenda o mito del siglo IX cuenta sobre un pastor de cabras en el territorio de lo que hoy es Yemen que advirtió que sus animales se vuelven inquietos después de comer los granos de una planta hasta ese momento desconocida. Decidí calentar los frutos con un poco de agua y los probé, pero el sabor de la infusión era tan fuerte que arrojé todo lo que quedaba en el recipiente en la hoguera, para su sorpresa, cuando los granos se quemaban y se podía percibir un olor exquisito. (Casalins, 2017)

La posición de Brasil como líder en la producción y exportación de café enfatiza la importancia de la sostenibilidad y la calidad en un mercado en constante evolución. El país tiene la oportunidad de innovar y diversificar su oferta con el aumento de la demanda de cafés especiales y de origen, asegurando así su relevancia en el panorama global. Fuentes del siglo IX también indican que el café ha sido parte de la cultura, la medicina árabe durante siglos, lo que indica un gran respeto y aprecio por esta bebida desde tiempos inmemorables. En pocas palabras, la historia del café no solo cuenta su desarrollo como bebida, sino también cómo ha afectado a las sociedades a lo largo del tiempo, convirtiéndose en un componente cultural fundamental en muchas partes del mundo.

El fruto del café se utilizó inicialmente para producir una bebida similar al vino, mientras que las semillas, hoy conocidas como granos de café, se utilizaron como alimento y estimulante. El café es originario de África tropical. En el año 1000 d.C., un médico árabe

llamado Avicena administró café como droga, según una fuente del siglo IX. (Borchgrevink y otros, 1999)

La posición de Brasil como líder en la producción y exportación de café enfatiza la importancia de la sostenibilidad y la calidad en un mercado en constante evolución. El país tiene la oportunidad de innovar y diversificar su oferta con el aumento de la demanda de café especiales y de origen, asegurando así su relevancia en el panorama global del café en los años venideros.

En 2018, Brasil produjo 61,7 millones de sacos de café convirtiéndose en el primer país reproductor de café en el mundo. Aunque este país es responsable del 30% de las exportaciones mundiales de grano, la calidad de producto demuestra que no es esta su estrategia para participar en el mercado. Un 20% de la producción de café en Brasil pertenece a la clase arábica, mientras que el 80% restante pertenece a la clase robusta. En la clasificación de naciones exportadoras de café, este país ha mantenido su primer lugar, el clima favorable en el país permite una buena producción y la extensión del país le permite tener áreas limpias. (Salazar, 2021)

1.1.2. Usos del café

El uso de la cáscara de café como recurso renovable es una tendencia interesante en la industria que fomenta prácticas más sostenibles y muestra que incluso los subproductos pueden tener un papel importante en la economía circular.

De acuerdo con Gouvea et. al., (2009) citado por (Castillo & Iriondo, 2022) demuestra en varios estudios, que la cáscara de café puede utilizarse como combustibles directo y como fuente de biogas y bioteanol. Se puede extraer un 6% de melaza de 100 kg de cerezas de café, la cual después de fermentar alcoholia, puede producir 1,2 litros de alcohol etílico de 85°. En Holanda, ya existe una compañía que utiliza una biorrefinería y una tecnología específica para producir ingredientes alimentarios y biofuel a partir de la cáscara de café.

La dieta de las vacas lecheras que incluye pulpa de café es un excelente ejemplo de cómo los subproductos de la industria del café se pueden utilizar de manera efectiva para mejorar tanto la producción de café como la sostenibilidad del sistema agrícola en general.

La pulpa de café ha sido empleada, ensilada o deshidratada en los concentrados normalmente utilizados para implementar los forrajes que sirven de saber para la alimentación de vacas lecheras, la pulpa de café puede ser incorporada a niveles que van de 20 a 40% del concentrado y de 10 a 20% de materia seca de una ración completa sin que produzca disminución en la producción de leche. La pulpa de café deshidratada y molida puede ser suministrada hasta un 20% como suplemento en vacas lecheras sin causar efectos detrimentales. (Noriega et. al., 2008)

El uso de la pulpa de café va más allá de su uso tradicional, brindando una variedad de oportunidades para la innovación en la industria alimentaria, la alimentación animal y la agricultura sostenible. Este enfoque completo no solo reduce el desperdicio, sino que también agrega valor a un subproducto que podría haber sido desechado.

También se puede extraer la pulpa de café utilizando agua y solventes orgánicos, como se describe más adelante, para obtener cafeína y otro compuesto. El desperdicio de este puede utilizarse de nuevo como el alimento de los animales. Se han realizado investigaciones para extraer la proteína, las sustancias pecticas e incluso las zimazas pectinolíticas de pulpa de café. La hidrólisis de la pulpa para producir meleza, la fermentación para producir alcohol y la extracción de una variedad de extractos para bebidas gaseosas, mermeladas y otros tipos de alimentos similares son otras posibilidades. La fermentación natural puede convertirse en una fertilizante orgánico efectivo, lo que implica la liberación de gas biológico. (Rathinavelu & Graziosi, 2005)

1.1.3. Preparación doméstica del café

La preparación del café es un arte que va más allá de simplemente hacer café; es un proceso que requiere habilidad, ingenio y entusiasmo. La variedad de métodos de preparación no solo mejora la experiencia del café, sino que también fomenta una conexión más profunda entre el barista y el cliente, convirtiendo cada taza en una celebración de los sabores y la cultura del café.

Las técnicas empleadas en la preparación del café tienen un impacto significativo en el producto final. Cada método, desde expreso tradicional hasta la infusión de madera en frío, agrega sabores y características distintas a los granos de café. Los baristas que son versados en una variedad de métodos pueden demostrar la versatilidad del café y brindar una experiencia realmente emocionante a los clientes. Los baristas pueden mejorar sus

habilidades y super los límites de la elaboración tradicional del café al experimentar con diferentes métodos de preparación. (Sandua, 2024)

1.1.4. Fórmulas de café en el mercado

El café descafeinado no solo satisface la demanda de alternativas sin cafeína, sino que también presenta un desafío técnico para los productores de café. Los amantes del café pueden disfrutar de una amplia gama de sabores gracias a la variedad de métodos de descafeinado, lo que enriquece aún más la cultura del café y su apreciación global.

El café descafeinado permite disfrutar de los sabores y aromas de las diferentes variedades de café sin el efecto estimulante de la cafeína. El descafeinado de café puede lograrse de diferentes maneras, dependiendo de si se utiliza agua, acetado de etilo, CO2 líquido o semilíquido y cloruro de metileno. La extracción depende de cómo la cafeína mueve desde el interior del grano a la solución. Hasta que la concentración de cafeína dentro del grano y en la solución se iguala, la cafeína sale. La primera fase, que consiste en llenar el grano verde de café con agua o vapor, es común. (Buitrago & Lería, 2023)

La creación de mezclas de café es un proceso que combina conocimiento, ingenio y un gran aprecio por las cualidades de cada variedad. La capacidad de los expertos para innovar y brindar mezclas personalizadas será crucial para el futuro de la cultura del café a medida que los consumidores se vuelvan más exigentes y buscan nuevas experiencias.

Para crear mezclas de café, es importante tener en cuenta los objetivos que se requieren alcanzar con ellas, así como conocer a fondo las propiedades de cada variedad de café. Por lo tanto, el café puede tener cuerpo, acidez afrutada, amargor y características aromáticas. Es común que los cafés con acidez y gusto afrutado sean los que tienen más aromas, como los de Kenia, Costa Rica o Colombia, entre otros. Los cafés amargos son dulces, como los de Brasil y fuertes, como los de Haití. (Sánchez & Acosta, 2023)

1.1.5. Preparación industrial del café.

La persistencia y el aumento del café en los mercados actuales demuestra su habilidad para adaptarse y reinventarse. El café probablemente seguirá siendo una parte importante de la cultura y la economía global a medida que la industria continúa explorando nuevas oportunidades y respondiendo a las cambiantes demandas de los consumidores.

Permanencia en mercados nacionales e internacionales. Es un producto socialmente valorado que sigue siendo innovador, con nuevos productos derivados, mezclas, avances

biotecnológicos, nuevos modelos de industrialización y procesos de fabricación de alta complejidad. Esto se ha logrado gracias al aumento de su consumo, la apertura de grandes centros comerciales, la creación de presentaciones fáciles de acceder y el desarrollo de tecnología útil para el consumo en casa. En realidad, ha superado la gran barrera social del prejuicio secular de su consumo, que le atribuía una función malvada y de corrupción mental, que actualmente está relacionado con el reconocimiento social, los beneficios nutricionales y de salud. (Avila & González, 2015)

La relación entre demanda y precio en el mercado del café están cambiando, y aquellos que se adaptan a estas nuevas expectativas del consumidor estarán mejor posicionados para prosperar en un entorno cada vez más competitivo y consciente.

Demanda, que aumenta el precio: los clientes están dispuestos a pagar más por productos orgánicos o dietéticos que protegen su salud. El fabricante de café orgánico puede estar seguro de que en su producción no se han utilizado productos químicos, contaminantes o elementos que puedan dañar la salud de las personas. Otros atributos que se consideren en el valor de mercado hoy en día son un poco más complejos implican no solo la consideración de salud individual si no también del entorno ambiental o social. Los cafés sostenibles, por ejemplo, garantizan al consumidor que en su fabricación no se afectado negativamente al medio ambiente. (Remy, 2007)

1.1.6. Tipos de café

Las descripciones de los diferentes tipos de café capturan la esencia distintiva de cada bebida. El café expreso ofrece una experiencia intensa y rápida gracias a su fuerza y simplicidad, perfecta para esos momentos en que necesitamos un impulso inmediato. El moka, por otro lado, combina la amargura del café con la suavidad de la leche evaporada, creando un equilibrio entre la vida y fragilidad. El café ristretto por otro lado, fomenta la reflexión al ser un café concentrado que nos recuerda la importancia de dedicar momento para meditar.

El café con leche es como un abrazo cálido en la mañana, y el café bombón es ideal para aquellos que buscan toque de dulzura. Finalmente, el latte machiato, con su mezcla de café expreso, leche y un toque de crema, es una experiencia visual y gustativa que sorprende y satisface. Cada una de esas bebidas no solo tiene una variedad de sabores, sino que también puede representar diferentes momentos y estados de ánimo que experimentamos en nuestra vida diaria

- Café expreso

El líquido se filtra con un molido fino para eliminar las impurezas de café. Es rápido corto, simple, como en golpe seco, complejo y fuerte.

- Mocca

Es un sabor negro y amargo con leche evaporizada, que crea una espuma que cubre cualquier dolor, es una mezcla de vida y fragilidad, con un toque dulce con un sabor a comienzo

- Ristretto

Este tipo de expreso extraído con mitad de agua fugaz, como un pensamiento que filtra para entender que ha llegado el momento para sentarse a meditar.

- Café con leche

Escoge entre leche fría o caliente para agregarle a tu taza de café, es una excelente opción para comenzar de mañana, opciones para envolver en el análisis de tus pasos.

- Café bombón

La intención es hacerlo dulce ya sea con leche condensada o crema de cacao, para que no tengas ese sentimiento de no querer.

- Latte macchiato

Es una bebida preparada con café expreso, leche y crema encima, con un toque de cereza en el pastel, lo que sorprenderá y va a satisfacer tu paladar. (Fernandez, 2023)

1.2. Bebidas calientes y salud

Las enfermedades autoinmunes son un campo fascinante y complicado de estudio porque involucran la interacción entre nuestra genética y los factores ambientales. Es fascinante ver como la dieta, en particular, puede afectar el desarrollo de estas condiciones alterado el microbiota intestinal. Esto nos recuerda cuán importante es mantener hábitos alimenticios saludables para mantener nuestro bienestar general y nuestro sistema inmunitario saludables. Además, el impacto del café en la salud depende de su preparación y contenido de cafeína, lo que agrega más complejidad al asunto. La necesidad de un enfoque integral en la prevención y el tratamiento de enfermedades

autoinmunes se evidencia por la relación entre nuestra alimentación y nuestro sistema inmunitario. Este conocimiento puede ayudarnos a tomar decisiones más conscientes que mejoren nuestra salud a largo plazo.

Las enfermedades autoinmunes son un grupo de enfermedades causadas por el sistema inmunitario atacando los tejidos propios debido a la pérdida de tolerancia intrínseca, se han sugerido varias causas; las enfermedades autoinmunes son más comunes cuando una presuposición genética específica se combina con factores ambientales específicos. Se ha demostrado que una variedad de factores ambientales como la ingesta dietética, afectan el desarrollo y la progresión de una variedad de enfermedades autoinmunes. Los hábitos dietéticos pueden alterar el microbiota intestinal, lo que afecta la inmunidad innata y adaptativa. El efecto del café en la salud puede variar según como se prepara: con cafeína, sin cafeína. (Sharif et. al., 2017)

Las recomendaciones de temperatura son una parte crucial de la preparación de bebidas calientes y tienen un impacto tanto en la calidad del producto como en la satisfacción del consumidor. En un mercado competitivo, prestar atención a estos detalles pueden cambiar la experiencia general del cliente y su percepción de la marca.

Numerosos organismos comerciales de la industria de las bebidas han propuesto protocolos para la preparación de bebida calientes en los Estados Unidos. Las temperaturas sugeridas varían según el tipo de bebida, pero con frecuencia están a punto de hervir. Por ejemplo, la Asociación de cafés especiales sugiere una temperatura de 195 A 205° F. la asociación de té de los Estados Unidos recomienda temperaturas de preparación relativamente bajas (180 a 190° F) para tes delicados como oolongs y el té blanco, pero mucha más caliente para el té negro. Las temperaturas de preparación recomendadas están significativamente por debajo del rango sugerido. Como se ajusten a las preferencias de sabor y seguridad de los consumidores en convivientes. (Abraham & Diller, 2019)

1.2.1. Tipos de bebidas calientes

Estas bebidas no solo tienen sabores deliciosos, sino que también están llenas de tradición y cuidado en su preparación, lo que las convierte en parte importante de muchas culturas alrededor del mundo.

El café con leche es una de las bebidas más clásicas y apreciadas, conocida por su simplicidad y suavidad, el arroz con leche se destaca por su dulzura y consistencia cremosa, mientras que el cappuccino es una tradición italiana y su secreto es la proporción justa entre el café y la leche, lo que realza los sabores sin que uno domine al otro, por otra parte en días fríos el chocolate caliente puede ofrecer una experiencia de confort inigualable, sobre todo la experiencia puede mejorar más aún si se acompaña con un pan, quesos o bizcochos, lo que en América Latina añade una dimensión cultural interesante a esta bebida clásica. Sin embargo, aunque la preparación de estas bebidas sea distinta comparten un enfoque en la calidad de los ingredientes y la técnica precisa para que cada una logre una textura y sabor ideal.

El café con leche: es la bebida con leche más tradicional de la historia. Para mantener la cremosidad, se debe usar de alta calidad y calentar la leche sin hervirla.

Bebida de arroz con leche: se prepara cocinando el arroz en leche caliente con canela, vainilla y azúcar hasta que este cremoso y espeso. Para obtener una textura más suave y cremosa, lo mejor es usar arroz de grano corto.

Capuccino: es una bebida tradicional en Italia que se hace mezclado por igual expreso, leche vaporizada y espuma de leche para hacer una bebida suave y deliciosa. Para lograr un balance perfecto de sabores, te recomendamos utilizar una proporción equilibrada de café y leche.

Chocolate caliente: en un día frío, una taza de chocolate caliente será tu mejor amigo. Para un sabor más rico y profundo, te recomendamos comprar chocolate de alta calidad. Puede servirlo con un pan preferido o, como lo hacen en algunos países de América Latina, con quesos y bizcochos. (Recetas Nestle, 2024)

Estas bebidas no solo son un deleite para el paladar, sino que también cuentan historias que reflejan las tradiciones y costumbres de las comunidades que las preparan y disfrutan. La atención a la calidad de los ingredientes y las técnicas de preparación precisas son elementos que garantizan que cada bebida ofrezca una experiencia única y memorable.

Colada morada otra bebida que tiene una gran tradición. La colada morada se acompaña de las celebraciones del día de los muertos y las frutas de temporada. La popularidad de la colada morada se remonta a la leyenda de que cuando era día de muertos, se dejaba un vaso de este jugo en las tumbas de los fallecidos. Se dice que cuando el espíritu llegaba o

se iba del mundo de los vivos, bebía la colada. Para los días cálidos y húmedos en Quito, esta bebida. Como es un agua refrescante, debe tomarse fría. Se prepara con ramas de canela, cascaras de piña, clavo, anís, pimienta de Jamaica, panela o azúcar. Todo se hierbe y luego se deja enfriar. Esta preparación puede tomarse con los ingredientes licuados, o bien colándola para beberse más ligeramente. (Nájera, 2022)

1.2.2. Tipos de bebidas frías

Estas recetas de café helado invitan a disfrutar del café de maneras nuevas emocionantes durante el verano, además de ofrecer una amplia gama de sabores y opciones. Por lo tanto, no dudes en explorar encontrar tu combinación ideal para refrescarte en los días cálidos.

Las mejores recetas de café helado. Prueba una de estas recetas de café helado si busca una bebida refrescante de café frío. Estas recetas te ayudaran a resistir el calor este verano, desde el café helado tradicional hasta el café preparado en frío, entre otras opciones.

Café helado tradicional. La mejor manera de disfrutar de una deliciosa bebida de café frío es con esta receta tradicional de café helado. Necesitas solo café, leche, azúcar y hielo. Simplemente prepara una jarra de café y deja que se enfríe. Luego, viértelo sobre hielo, agregue leche y azúcar al gusto y disfrute.

Café en frío. El café preparado en frío es la mejor opción si busca un sabor de café mas fuerte e intenso. Para hacer café en frío, simplemente coloque los pozos de café y el agua en una jarra o recipiente y déjalo reposar toda la noche. Cuela el café por la mañana y sírvelo con hielo.

Flotador de café. Para aquellos que quieren un poco de dulce en su café, esta receta de café frío es ideal. Simplemente mezcle café frío, sirope de chocolate y leche para hacer un moca helado. Para hacer un delicioso y refrescante capricho (bebidas de café frías), agregue nata montada y una cereza.

Moque helado. Los amantes del chocolate encontraran esta receta de café frío ideal. Simplemente mezcle café frío, sirope de chocolate y leche para hacer un moca helado. Para hacer un delicioso y refrescante capricho (bebidas frías con café) a agregue nata montada y una pizca de chocolate

Bebidas de café durante el verano. No importa qué tipo de café frío busques, estas recetas te ayudaran a disfrutar de una deliciosa y refrescante bebida de café de verano.

Por lo tanto, disfrute de una de estas recetas de café helado (bebida fría con café). (La Joya, 2022)

Los amantes de café encontrarán una amplia gama de bebidas de café frías, cada una con su propio estilo y método de preparación. La forma más directa y pura de disfrutar del café destacaron su sabor intenso, es simplemente un expreso servido sobre hielo.

Expresión de frío. - Esta es una de las bebidas de café más simples que puedes pedir; es simplemente un expreso recién hecho y puesto directamente sobre hielo, como su nombre lo indica.

El Shakerato.- Es una bebida fría de café tradicional italiana, que se puede preparar de manera un poco diferente.

Cappuccino frío.- El expreso y la leche se combinan para hacer un expreso frío.

Leche fría.- La preparación de un latte frío es exactamente la misma que la del cappuccino frío, pero en el latte hay más leche, casi el doble de la que en el cappuccino.

El Espresso Tonic.- Es una bebida fría y refrescante que combina el sabor del café con el sabor a cítricos del Tonic. Es una combinación bastante inusual amarga y dulce, pero bien equilibrada, bastante agradable.

El Affogato.- Es una bebida italiana tradicional que consiste en un expreso caliente servido sobre una bola de helado vainilla.

El Nitro Cold Brew.- Es una versión del Cold Brew con una burbuja de nitrógeno añadida que le da el café más cuerpo y un sabor suave y cremoso. Además, el nitrógeno es como un conservante, por lo que mantiene el café fresco durante casi una semana.

El Cold Brew.- Es una forma de preparar el café utilizando agua fría en lugar de agua caliente. Para hacerlo, coloca una proporción de café molido (generalmente una parte de café por tres partes de agua) en un recipiente con tapa y vierte agua fría sobre él.

Capuccino Freddo.- Es una versión frappe del tradicional capuchino italiano.

El Frappe.- es una bebida fría de café popular de Grecia. (Nevado, 2023)

Estas bebidas no solo son refrescantes y deliciosas, sino que también invitan a explorar diferentes tradiciones y formas de disfrutar del café, que hace que cada sorbo sea una nueva experiencia.

Carajillo.- Esta bebida es una combinación de café y licor de hierbas, suele tomarse con hielos para hacerla mucho más fresca.

El café dalgona.- Es la bebida trendy de la que todos hablan, es tan fácil de preparar que muchas personas compartieron vídeos y fotos de los resultados.

Cold Brew.- sin duda alguna, es una de las mejores bebidas frías de café que puedes tomar, además es muy fácil y práctico de hacer.

El café ruso.- es una bebida muy popular en la región siberiana, por lo que no es sorpresa que su ingrediente principal además del café sea el vodka.

El Affogato.- más que una bebida, es un postre italiano a base de café, con una bola de helado de vainilla agua en un chorro de expreso caliente. (Arias, 2020)

1.2.3. Bebidas calientes en lo social

La pandemia 2020 tuvo un impacto significativo en el sector de las bebidas calientes, principalmente al restringir el acceso a cafeterías y restaurantes, provocando una reducción en el consumo en estos espacios y un incremento en el consumo del hogar. Esto nos ilustra cómo situaciones externas, como las limitaciones de salud pública, pueden reorientar los patrones de consumo hacia la vivienda.

Desde una perspectiva mundial, este mercado tuvo ingresos asombrosos en 2019, con el café y el té liderando las ventas, aunque el cacao continúa siendo un segmento más reducido. Pese a los retos, se anticipa un incremento en el mercado de bebidas calientes en los años venideros, tanto en términos de volumen como de valor, lo que subraya la capacidad de resistencia de este sector.

El año 2020 fue atípico debido a la propagación del coronavirus que ha obligado al cierre del restaurante, tiendas de café y otros negocios, debido a la imposición de distanciamiento social, uso de mascarillas y restricciones de viaje, lo que motivó a la disminución del consumo de bebidas calientes en esos canales, pero se incrementó el consumo doméstico.

El mercado de bebidas calientes obtuvo un ingreso total de 579 billones de dólares en todo el mundo en 2019.

Los segmentos de café y té representan el 97% del mercado de bebidas. El segmento más pequeño, es del cacao. Se prevé un crecimiento promedio anual en volumen y valor en los 3 segmentos de 2020-2025 del 6.8%.

Las exportaciones de té tuvieron un comportamiento positivo durante los años 2016-2019, liderado por China e India.

El estilo de vida de los consumidores afecta considerablemente sus patrones de compras sus momentos del día para comidas, lo cual tiene un efecto directo sobre las ventas de esta industria.

El mercado peruano de bebidas calientes tuvo un ingreso de S/.1775 millones y se espera un crecimiento promedio anual en todos sus segmentos del 5% durante el 2020 al 2025. (Loo M. E., 2021)

Este tipo de bar, que solo se enfoque en ofrecer café, infusiones y chocolates ha disminuido progresivamente, dado que las cafeterías contemporáneas han adquirido popularidad al brindar una gama mucho más amplia de productos y servicios. En estos establecimientos especializados, el entorno difiere de un bar convencional, ya que la mayoría de los clientes no buscan ingerir alcohol, sino simplemente disfrutar de una bebida caliente, relajarse o interactuar socialmente de forma más serena. Las infusiones y los chocolates son las principales alternativas en estos sitios, generando un ambiente perfecto para quienes desean una vivencia sin alcohol y con un matiz más cálido y acogedor.

Es un bar especializado exclusivamente en el servicio de café, infusiones y chocolate. Estos lugares están en desuso debido a que las cafeterías han tomado cada vez mayor protagonismo por su gran variedad de oferta. La clientela que suele acudir a ese tipo de bares no acude en general a consumir bebidas alcohólicas, por lo que las infusiones y las bebidas son las que pueden tomar. (LUJAN, 2019)

1.2.4. Bebidas calientes y frías en el mercado.

El aumento en el consumo de café en Guatemala en años recientes evidencia que el café ha trascendido su naturaleza de simple bebida para transformarse en una experiencia de estilo de vida. El surgimiento de las grandes marcas de café y la idea del “café Gourmet” ha incrementado el valor y la percepción de calidad en relación a esta bebida, que actualmente se puede degustar en espacios especializados y como un lujo accesible para

muchos. Esta tendencia también evidencia como los gustos de los consumidores se transforman hacia productos que brindan más solo gusto, sino un contexto de calidad, historia y compromiso en su elaboración. Además, que los consumidores estén dispuestos a desembolsar un precio más elevado sugiere que aprecian tanto el entorno como el precio.

El consumo de café hasta el año 2004 era de 1.7 tazas de café al día entre los guatemaltecos que prefieren esta bebida, sin embargo en los últimos 5 años se ha incrementado significativamente el consumo de café con la apertura de varias marcas de café shops, entre estas: Café Barista & Café, Café Gitane, El Cafelito, Café Saúl, Starbucks Coffee, entre otras: dando impulso al concepto de “Café Gourmet”. El concepto de café Gourmet se ha hecho muy popular entre las personas que gustan de un buen café, el cual se caracteriza por la cuidadosa elección de las semillas de café, microclima, floración, tostado y molido, resultando un aromático café por la preservación función de sus componentes en la preparación final del mismo. Las ofertas de café Gourmet varían en puntos de compra, en centros comerciales, locales en las vías públicas y centros universitarios de la ciudad capital de Guatemala. Particularmente, los consumidores de mayores ingresos estarán impuestos a pagar hasta Q. 30.00 por una taza de buen café gourmet y disfrutar de una buena compañía. (Innovación. Economía, Empresarialidad y desarrollo., 2016)

1.2.5. Bebidas frías

Ice Tea

El mercado de té helado está bien posicionado para aprovechar esta tendencia hacia la conveniencia y la salud, lo que convierte en un segmento emocionante y en expansión en la industria de bebidas.

El cambio de las preferencias de los consumidores por bebidas rápidas y listas ha aumentado las ventas de té helado en todas las regiones. Mercado con crecimiento promedio anual esperado del 7% hasta el 2030. (Loo M. E., 2021)

CAPÍTULO II

2. Diagnóstico

2.1. Trabajo de campo

Se desarrolla la investigación en Bahía de Caráquez en los establecimientos de esta localidad, los mismos que se estudiaron aplicando instrumentos de recolección de información como la encuesta y la entrevista lo cual facilito la obtención de datos para su posterior análisis.

2.2. Población

La población de la presente investigación consideró que dentro de la ciudad Bahía de Caráquez en la provincia de Manabí existen 44 establecimientos turísticos entre ellos hoteles, bares y restaurantes, información facilitada pro el cuerpo de bomberos de Bahía de Caráquez.

2.3. Muestra

Según Tamayo & Tamayo (2006) citado por (Rojas, 2017) define la muestra como: “el conjunto de operaciones que se realizan para estudiar la distribución de determinados caracteres en totalidad de una población universo, o colectivo partiendo de la observación de una fracción de la población considerada”.

La muestra es el total de la población de esta investigación se consideró que se estudiará

2.4. Encuesta

2.4.1. Análisis de resultados de la encuesta

Pregunta 1. ¿Es usted consumidor de café?

De acuerdo con el conjunto de datos obtenidos en la encuesta aplicada a 44 personas en la ciudad de Bahía de Caráquez, el 100% respondieron que “Si” son consumidores de café, lo cual muestra que es un producto bien conocido, posiblemente asociada a hábitos culturales, rutinas diarias o incluso al lugar de trabajo.

Pregunta 2. ¿Con qué frecuencia consume café al día?

Los resultados de la encuesta aplicada indicaron que el 40,9% correspondiente a 18 personas, consumen café muy frecuentemente, seguida del 27,3% es decir, 12 personas que consumen café frecuentemente, otro 20,5% equivalente a 9 personas indicaron tomar

café a veces, mientras que el 11,4% con tan solo 5 de los encuestados consumen café pocas veces. Es decir, el 68,2% realizan consumo de café frecuentemente.

Pregunta 3. ¿En qué lugares suele beber café?

Los datos indicaron que el café es mayormente consumido en contexto donde las personas se sienten más cómodas y seguras, el 59,1% correspondiente a 26 personas de los encuestados afirmaron que consumen café en su hogar, mientras que el otro 40,9% con tan solo 18 de los participantes indicaron que consumen café en el trabajo.

Pregunta 4. ¿Con quién suele consumir café?

Los datos obtenidos mostraron que el 52,3% equivale a 23 personas que consumen café solos, el 25% corresponde a 11 personas consumen café en familia y el 22,7% con tan solo 10 de los participantes eligieron con los compañeros de trabajo.

Pregunta 5. ¿Qué representa para usted tomar café?

El 44,5% equivalente a 20 personas eligieron que tomar café es una costumbre para empezar el día, el 29,5% de 13 participantes son de bebida energética por otro lado el 15,9% que son 7 participantes son por salud, el 6,8% de 3 personas motivo para reunirme con amigos y el 2,3% con tan solo 1 persona es reunirse con la familia.

Pregunta 6. ¿Cuál es su tipo de café preferido?

Los datos nos dieron como resultado que el 27,3% que representa a 12 personas eligieron capuccino, aquí tenemos un empate con el 20,5% de 9 personas son de café con leche y 9 de café expreso, seguido de un 18,2% con tan solo 8 personas el expreso doble, el 11,4% equivale a 5 personas del americano y el 2,3% de 1 persona es de macaccino.

Pregunta 7. ¿Estaría interesado en probar nuevos tipos de café?

Tenemos como resultado de esta pregunta que el 38,6% referente a 17 participantes estarían muy interesados, con el 34,1% representa a 15 personas algo interesado, el 20,5% de 9 personas escogieron a veces y el 6,8% de 3 participantes estarían poco interesado.

Pregunta 8. ¿Qué otros ingredientes desearía encontrar en el café?

Con los resultados obtenidos se deduce que el 27,35% de los participantes desearían como ingrediente en chocolate, por otro lado tenemos un empate con el 22,7% que equivale a

10 personas tanto como menta y canela, seguido del 13,6% con 6 personas las cuales eligieron clavo de olor y leche condensada.

Pregunta 9. ¿Cuáles son las características que busca en una bebida de café?

Tenemos una alta diferencia en estos resultados con el 68,2% que representa a 30 personas se enfocan más en el aroma, el 13,6% de las 6 personas que tiene de referencia se centran en la textura, con el 9,1% de 4 personas eligen el café por el color, el 6,8% representa a 3 personas los cuales se inclinan por la temperatura idónea y por último el 2,3% correspondiente a 1 persona buscan la acidez.

Pregunta 10. ¿Cuál es su opinión sobre el costo de las bebidas de café en la zona?

De acuerdo a los resultados obtenidos el 65,9% correspondiente a 29 participantes indicaron que el costo de café les parece medio alto, el 29,5% equivalente a 13 personas encuestadas indicaron que el costo es medio, seguido del 2,3% mencionaron que el costo es alto y por último el 2,3% ven al café con un costo medio bajo.

Pregunta 11. ¿Cuál es la importancia para usted de que el café sea de producción local o de comercio justo?

Se obtienen dos resultados iguales es decir que el 38,6% hace referencia a 17 personas encuestadas para los cuales es muy importante y algo importante la producción local o de comercio justo, por otro lado el 20,5% es decir 9 personas están indecisas y por último el 2,3% equivalente a 1 sola persona mencionó que es poco importante.

Pregunta 12. ¿Con qué frecuencia consume bebidas calientes?

El 40,9% correspondiente a 18 personas, indicaron que las bebidas calientes las consumen con frecuencia, y muy frecuentemente, y tan solo el 18,2% es decir 8 personas que a veces consumen bebidas calientes.

Pregunta 13. ¿Qué bebidas calientes usted consume?

Otro resultado obtenido es del 95,5% es una alta cifra que representa 42 personas encuestadas que consumen café como bebida caliente y un empate con un porcentaje bajo de 2,23% equivalente a 1 persona con la bebida caliente chocolate y leche.

Pregunta 14. ¿Qué bebida caliente consume en circunstancias sociales?

En este resultado la mayoría optó por café en circunstancias sociales con un 81,8% referenciado a 36 personas, por otro lado, tenemos 11,4% de 5 personas con la bebida de té y un mínimo resultado de 6,8% de 3 personas eligieron el chocolate.

Pregunta 15. ¿Considera importante las bebidas calientes para su salud?

En esta pregunta tenemos dos diferencias donde el 75% que representa a 33 personas consideran muy importante las bebidas calientes para la salud y el 25% de 11 personas el algo importante.

Pregunta 16. ¿Qué beneficios saludables se derivan del consumo de bebidas calientes?

Hay dos resultados iguales donde un 31,8% son la representación de 10 personas que opinaron que mejora la circulación y las otras 10 personas mejora el ritmo cardíaco, por otra parte, el 22,7% equivalente a 10 personas eligieron que promueve bienestar y el 13,6% de 6 personas mejora el sistema digestivo.

Pregunta 17. ¿Considera que existe variedad de bebidas calientes en el mercado local?

Tenemos una gran diferencia con 86,4% que tiene como representación de 38 personas encuestadas consideran que existe mucha variedad y el 13,6% de 6 personas indicaron que existe algo de variedad.

Pregunta 18. ¿Qué tipos de variedad de bebidas calientes conoce usted en el mercado local?

Obtuvimos un 29,5% que representa 13 personas que conocen el capuccino en el mercado, por otro lado el 25% que equivalente a 11 participantes encuestados eligieron el café expreso, el 18,2% es decir, 8 personas optaron por el americano, con el expreso doble tenemos un 13,6% correspondiente a 6 personas, en cambio con un 9,1% equivalente a 4 personas con el café con leche y por último el mokaccino con un bajo porcentaje de 4,5% equivalente a 2 personas.

2.5. Entrevista

Se llevo a cabo una entrevista a 3 personas conocedoras del tema de estudio y del territorio de bebidas calientes, es decir a quienes por su experiencia pueden aportar con su criterio profesional a este estudio, respecto a las fórmulas de café y las bebidas calientes. Las

personas entrevistadas desarrollan su papel de la siguiente manera: un técnico de logística y abastecimiento de la empresa Nestlé, un vendedor ejecutivo de la empresa Nestlé, y un bartender del Hotel Hilton Colón.

2.5.1. Análisis de los resultados de la entrevista

Tabla 1

Resultados de la entrevista

Nombre	1. ¿Es usted consumidor de café?	2. ¿Con que frecuencia consume café al día?	3. ¿En qué lugares suele beber café	4. ¿Con quién suele consumir café?	5. ¿Qué representa para usted tomar café?	6. ¿Cuál es su tipo de café preferido?
Fabricio Solorzano	Si	En la mañana ay después de almuerzo	En casa, pero me gusta disfrutarlo en una cafetería o en el trabajo	A veces solo, pero disfruto más con amigos o compañeros de trabajo.	Una pausa de relajación de mi rutina de vida	Café con leche o capuccino que sea bien cremoso
Francisco Leones	Si	En la mañana y por la tarde	En casa y reunión con amigos	Con familia, amigos y a veces solo.	Relajarme y empezar el día	Café nergo, suave y aromático

Ricardo Burgos	Si	Dos veces al día	Casa, trabajo y cafetería	En el trabajo, con colegas y mi pareja.	Costumbre	Expreso y latte
----------------	----	------------------	---------------------------	---	-----------	-----------------

Tabla 2

Resultados de la entrevista

Nombre	7. ¿Estaría interesado en probar nuevos tipos de café?	8. ¿Qué otros ingredientes desearían encontrar en el café?	9. ¿Cuáles son las características que busca en una bebida de café?	10. ¿Cuál es su opinión sobre el costo de las bebidas de café en la zona?	11. ¿Cuál es la importancia para usted de que el café sea de producción local o de mercado justo?	12. ¿Con qué frecuencia consume bebidas calientes?
Fabricio Solorzano	Si mucho interés	Canela y un toque de vainilla	Aroma, sabor suave y cremoso	Un poco alto en algunas cafeterías	Me parece muy importante	Dos o a veces más en el día

Francisco Leones	Claro muy interesado	Especias y algo de chocolate	Aromático, balanceado, ni fuerte, ni débil el sabor	Cafetería con precios elevados	Importante	Más de dos en el día
Ricardo Burgos	Si	Chocolate	Aroma intenso	Poco elevado	Muy importante	Todos los días

Tabla 3
Resultados de la entrevista

Nombre	13. ¿Qué bebidas calientes usted consume?	14. ¿Qué bebida caliente consume en circunstancias sociales?	15. ¿Considera importante las bebidas calientes para su salud?	16. ¿Qué beneficios saludables se derivan del consumo de bebidas calientes?	17. ¿Considera que existe variedad de bebidas calientes en el mercado local?	18. ¿Qué tipos de variedad conoce usted en el mercado local?
Fabricio Solorzano	Café, té chocolate caliente	Café	Si más aún en invierno	Ayuda a la digestión y el cuerpo cálido	Si	Café, té y el chocolate
Francisco Leones	Café, infusiones de hierbas	Café o alguna infusión	Momentos de frío y estrés	A relajarse y la digestión	Claro que si	Café, té y el chocolate clásico
Ricardo Burgos	Café, chocolate caliente	Café	Me ayuda para clima de invierno	Me mantiene activo durante el día	Si	Café, capuccino

2.6.1. Interpretación de datos

2.7. Triangulación de la información

En base al análisis de los resultados obtenidos utilizando los instrumentos idóneos se puede mencionar que en la encuesta referente a la pregunta si es acaso consumidor de café, mencionaron en su totalidad que si, reforzando esta respuesta afirmativa con la entrevista. Así mismo, en la pregunta referente a la frecuencia de consumo el 68,2% de los encuestados consumen café de forma frecuente, confirmado el consumo alto en la entrevista, en la cual mencionaron que lo beben por las mañanas y en la noche. Por otro lado, el tipo de café preferido dio como resultado en la encuesta que 3 tipo de bebidas fueron altas, el cappuccino con un porcentaje de 27,3% que representa a 12 personas y café con leche y café expreso y un puntaje igualitario de 20,5% correspondiente a 9 personas en lo cual hace referencia que tenemos 3 bebidas muy populares y consumidas, teniendo en cuenta la confirmación de la entrevista que nos dieron resultados positivos. Otra pregunta fue acerca de las bebidas calientes que consumían, por la cual con ayuda de nuestra encuesta obtuvimos los resultados de que la mayoría opto por el café demostrando que es una bebida muy consumida y su porcentaje es de 95,5% que representa 42 personas, igual con el respaldo de la entrevista que nos ayuda a confirmar que tenemos un alto consumo de esta bebida que es el café. Con esta pregunta de nuestra encuesta que es cuál es su opinión sobre el costo de las bebidas de café en la zona. Tenemos un resultado variado pero el que nos lleva a un resultado más claro es el porcentaje 65,9% que representa 29 participantes que les parece un costo medio alto y así mismo tenemos referencia con la entrevista donde nos pueden confirmar un resultado igualitario.

CAPÍTULO III

3. Propuesta

Diseño de un taller degustativo para proveer fórmulas de café a los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas.

3.1. Antecedentes

Anteriormente existieron establecimientos los cuales ofrecían fórmulas de café básicas, sin embargo, cabe recalcar que tradicionalmente el café ha proporcionado diferentes fórmulas elementales de café, usualmente centradas en combinaciones básicas como el café solo, café con leche y en ocasiones, con añadidos como chocolate o té. No obstante, en esta ciudad, no se ha establecido una variedad extensa de fórmulas, lo que deja un mercado con potencial para la introducción de nuevas alternativas, de café y una personalización más amplia de las bebidas. Adicionalmente, con el incremento del turismo y el interés por el café de excelente calidad de Ecuador, Bahía de Caráquez podía aprovechar una mayor diversidad en las alternativas de café.

Bahía de Caráquez, tradicionalmente ofrecía fórmulas básicas de café que reflejaban los gustos y costumbres locales. Las fórmulas comunes incluían: café negro, café pasado, café con leche, café con panela y café con chocolate.

3.2. Justificación

El taller degustativo brindará a los propietarios y trabajadores de los locales la oportunidad de experimentar y disfrutar las distintas variedades de café que se brindarán, tales como capuccino, mocaccino, chocachino, entre otras.

Al probar estas alternativas, podrán comprender con mayor profundidad los sabores y la calidad que podemos brindar, lo que nos ayudará a ser elegidos con mayor seguridad para trabajar con ellos.

El taller brindará la oportunidad de probar diversas fórmulas y modificar el menú, esto no solo ayudará a facilitar la elección de las bebidas que mejor se ajuste al público, sino que también nos brindará la capacidad de personalizar el servicio, utilizando fórmulas que ellos mismos hayan verificado y validado.

Al vivir la experiencia del taller de degustación, los locales tendrán la oportunidad de conocer el propósito de este proyecto. Esto no solo fomenta la confianza, sino que

también robustece la relación entre el proyecto a desarrollar y el establecimiento, ya que el objetivo es que disfruten de una experiencia linda, ejecutar el taller en el mismo local también funciona como una táctica de promoción, posibilitando que el equipo perciba la facilidad y el reconocimiento de los productos, la degustación de un ambiente auténtico proporciona una perspectiva nítida del potencial de ventas y de la aceptación de los clientes.

3.3. Objetivo general

Diseñar un taller de gustativo para proveer fórmulas de café a los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas

3.4. Objetivos específicos

- Determinar la preferencia del consumo de bebidas calientes
- Evaluar la frecuencia de consumo de las bebidas calientes
- Diseñar un taller de gustativos de las fórmulas de café

3.5. Desarrollo de la propuesta

Taller de fórmulas de café

El taller se llevará a cabo presentando los diferentes tipos de bebidas calientes que va a contener la máquina expendedora, para lo cual se va a realizar una degustación con los clientes de los establecimientos con la finalidad de visualizar la aceptación de los productos en los clientes.

Se ofrecerá una variedad de combinación de opciones clásicas con algunas fórmulas creativas, tales como:

Capuchino.- espresso con leche al vapor y espuma lo cual es ideal para quienes buscan un café suave y equilibrado.

Mocaccino.- una mezcla de espresso con chocolate y leche, perfecta para un toque dulce.

Milo.- bebida de chocolate y malta popular, ideal para los que prefieren una opción sin café.

Capuccino vainilla.- una versión del capuchino con un toque de vainilla, para un sabor más aromático y especial

Café con leche.- un clásico que mezcla café con leche al vapor, sencillo y reconfortante

Café espresso.- un shot concentrado de café, ideal para quienes buscan una experiencia fuerte

Café doble.- dos shots de expreso para una dosis extra de cafeína

Americano.- café diluido en agua caliente, perfecto para quienes disfrutan de un café menos intenso

Chocachino.- una bebida cremosa y dulce, que mezcla café y chocolate para una experiencia única.

Detalle del taller

Las degustaciones serán en los días que el establecimiento considera que son de mayor afluencia de clientes, tomando en cuenta los horarios de mayor concentración de clientes.

El concepto de llevar a cabo degustaciones los días y momentos de mayor afluencia en los locales es esencial para asegurar que el taller de degustación genera un impacto considerable. Al conversar con el propietario del establecimiento, podemos determinar cuáles son las horas en las que más clientes acuden al lugar, para garantizar que un gran número de personas pruebe el servicio. Realizar las degustaciones en horarios ocupados ofrece múltiples ventajas. Por un lado, nos brinda la oportunidad de presentar a un público extenso el funcionamiento de la máquina y la calidad de las bebidas, lo que incrementa la probabilidad de que los clientes se interesen. En cambio, los propietarios de los establecimientos también pueden percibir cómo este servicio optimiza la experiencia de sus clientes, lo que nos proporciona un punto ventajoso para negociar posteriormente.

Además, al seleccionar horarios estratégicos, adquirimos datos útiles acerca de la respuesta de los clientes. Por ejemplo, podemos observar qué bebidas prefieren, cuándo las consumen con mayor regularidad y qué valoración tienen en general sobre el servicio.

Esto permite adaptar el producto a las demandas de la empresa y mostrar al propietario que la máquina puede resultar lucrativa. Finalmente, el objetivo es capitalizar estos momentos de mayor afluencia de clientes para que el local aprecie las ventajas de tener una máquina de venta y se puede evidenciar qué está puede resultar una inversión favorable.

Detalles de precios

Tabla 4

Detalle de precios de bebidas calientes

Tipos de bebidas	Precio PVP	Tazas diarias	Tazas mensuales (objetivo)	Total del rendimiento de tazas de las primeras 5 fundas	Total del Kit de tazas	Total del Kit vendido por tazas
Americano	\$1.00	1	30	40	362	\$362.00
Espresso	\$1.00	1	30	40	362	\$362.00
Espresso doble	\$1.25	1	30	40	181	\$226.25
Espresso cortado	\$1.25	1	30	40	181	\$226.25
Café con leche	\$1.25	1	60	72	362	\$452.50
Capuccino	\$1.50	3	124	138	543	\$814.50
Casaappuccino vainilla	\$1.50	2	95	107	362	\$543.00
Mokaccino	\$1.75	2	95	107	362	\$633.50
Chocochino	\$1.75	2	70	83	362	\$633.50
Chocovainilla	\$1.75	2	70	83	181	\$316.75
Vainilla Dark	\$1.50	2	70	83	181	\$271.50
Milo	\$1.50	2	60	72	181	\$271.50
Total		20	764	905	3620	\$5.149,50

Precios unitarios para reposición

Tabla 5

Precios unitarios

Instalación	\$100.00
Milo	\$140.00
Cappuccino	\$120.00
Cappuccino vainilla	\$120.00

Mokaccino	\$120.00
Café en grano	\$100.00
Total	\$700.00

6. Presupuesto

Tabla 6

Presupuesto para la propuesta

Detalle	Cantidad	Precio	Total
Kit de fórmulas	1	600	600
Insumo (vasos + tapaas)	200	20	20
Insumo (cucharas+ sorbetes)	200	20	20
Instalación	1	100	100
			740

CONCLUSIONES

- El análisis detallado de fuentes primarias, secundarias y datos suministrados por entidades públicas y privadas facilitó la construcción de una base de teórica sólida, reconociendo las tendencias presentes y los de elementos cruciales en el consumo de café en diversos escenarios.
- El estudio de los datos tanto cualitativos como cuantitativos permitió entender las preferencias de los consumidores de bebidas calientes y las demandas existentes en el mercado, ofreciendo datos útiles para la creación de estrategias personalizadas para cada negocio.
- El taller degustativo se diseñó eficazmente para cubrir las demandas de formación y capacitación proporcionando un enfoque práctico para la implementación de las fórmulas de café en los locales relacionados.

RECOMENDACIONES

- Incrementar la búsqueda bibliográfica relacionada a las bebidas calientes, abarcando investigaciones actuales para asegurar una visión global para la población que busca enriquecer su conocimiento acerca del tema.
- Utilizar instrumentos sofisticados (herramientas avanzadas) de análisis estadísticos y programas especializados para adquirir percepciones más exactas y beneficiosas en la creación de productos y servicios.
- Modificar el contenido y las fórmulas del taller degustativo de acuerdo a las particularidades y gustos de cada local para potenciar las ventas y mejorar la experiencia del cliente.

BIBLIOGRAFÍA

- Abrahan, J., & Diller, K. (2019). na revisión de las temperaturas de las bebidas calientes. Obtenido de <https://ift.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1750-3841.14699>
- Arias, S. (2020). *leisure and lux*. Obtenido de Bebidas frías con café que tienes que conocer: <https://leisureandlux.mx/top-5-bebidas-frias-con-cafe-que-tienes-que-conocer/>
- Avila, D., & González Romo, A. (2015). *El proceso de producción cafetalero en la Región Vertiente del Golfo de México*. Plaza y Valdes (Mexico). Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/ulead/39240?page=43>
- Borchgrevink, C., Susskind, A., & Tarras, J. (1999). Temperaturas de bebidas calientes preferidas por los consumidores. *ScienceDirect*, 10(2), 117-121. [https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(98\)00053-6](https://doi.org/https://doi.org/10.1016/S0950-3293(98)00053-6)
- Casalins, E. (2017). *Cafe una historia de sabor y aromas*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones LEA S.A. Obtenido de https://www.google.com.ec/books/edition/Caf%C3%A9_una_historia_de_sabor_y_aromas/6jzZDgAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq=historia+del+cafe&printsec=frontcover
- Fernandez, A. (2023). *Tardes de café* (1 ed.). Verbum, S. L. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/ulead/268789?page=9>
- Innovación. Economía, Empresarialidad y desarrollo. (2016). *Revista Académica ECO*. Obtenido de http://recursosbiblio.url.edu.gt/CParens/Revista/ECO/Numeros/14/00/00_ECO_14.pdf#page=39
- La Joya*. (19 de Octubre de 2022). Obtenido de recetas de bebidas frias de cafe para el verano: <https://www.lajoyadelcafe.com/bebidas-frias-de-cafe/>
- Loo, M. E. (Marzo de 2021). *Bicentenario Perú 2021*. Obtenido de Tendencias del Mercado de Bebidas Calientes: <https://repositorio.sierraexportadora.gob.pe/bitstream/handle/SSE/242/Tendencias%20de%20Mercado%20de%20Bebidas%20Calientes.pdf?sequence=1>
- Loo, M. E. (marzo de 2021). *tendencia del mercado de bebidas calientes*. Obtenido de Bicentenario Peru 2021: <https://repositorio.sierraexportadora.gob.pe/bitstream/handle/SSE/242/Te>

ndencias%20de%20Mercado%20de%20Bebidas%20Calientes.pdf?seque
nce=1

- LUJAN, R. G. (2019). *Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas* (2 edición ed.). Obtenido de https://www.google.com.ec/books/edition/Procesos_b%C3%A1sicos_de_p reparaci%C3%B3n_de_ali/nBuMDwAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=0
- María Dolores del Castillo, A. I. (2022). *El café* (1 ed.). Editorial CSIC Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/ulearn/227863?page=70>
- Martín Buitrago, V., & Pulido Lería, C. (2023). *Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones*. (1 ed.). IC Editorial. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/ulearn/229392?page=329>
- Nájera, A. (18 de diciembre de 2022). *EL Universal*. Obtenido de Conoce estas bebidas tradicionales de Quito, Ecuador: <https://www.eluniversal.com.mx/menu/conoce-estas-bebidas-tradicionales-de-quito-ecuador/>
- Nevado, P. B. (21 de enero de 2023). *Doctor cafetera*. Obtenido de Bebidas frías de café fáciles para casa: <https://doctorcafetera.com/bebidas-frias-de-cafe>
- Noriega Salazar, A., Silva Acuña, R., & Garcia de Salcedo, M. (2008). Utilizacion de la pulpa de cafe en la alimentacion animal. Obtenido de https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-72692008000400001
- Rathinavelu, & Graziosi. (2005). *Pulpa del café*. Obtenido de <https://idl-bnc-idrc.dspacedirect.org/bitstream/10625/4722/1/IDL-4722.pdf>
- Recetas Nestle*. (05 de junio de 2024). Obtenido de bebidas calientes con leche deliciosa: <https://www.recetasnestle.com.ec/escuela-de-sabor/tips-de-recetas/bebidas-leche>
- Remy, M. I. (2007). *Cafetaleros empresarios: dinamismo asociativo para el desarrollo en el Perú*. IEP Ediciones. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/ulearn/79408?page=16>
- Rojas, A. (2017). *Investigación e Innovación Metodológica*. Obtenido de <http://investigacionmetodologicaderojas.blogspot.com/2017/09/poblacion-y-muestra.html>
- Salazar Gallego, F. A. (2021). *Café de Colombia, análisis de los principales productores de café del mundo*. Obtenido de <https://repository.upb.edu.co/handle/20.500.11912/8185>

Sánchez, A. C., & Acosta, L. R. (2023). *Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones*. (1 ed.). IC Editorial. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/ulearn/229605?page=325>

Sandua, D. (2024). *El arte del café*. Obtenido de https://www.google.com.ec/books/edition/EL_ARTE_DE_CAF%C3%89/m7QMEQAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=0

Sharif , K., Watad , A., Bragazzi, N., Adawi , M., Amital , H., & Shoenfeld, Y. (2017). *Café y autoinmunidad* . Obtenido de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1568997217301271>

ANEXOS

Anexos preguntas de encuesta

1. ¿Es usted consumidor de café?

Sí

No

2. ¿Con qué frecuencia consume café al día?

Muy frecuentemente (+ de 3)

Frecuentemente (3)

A veces (2)

Pocas veces (1)

Nunca (0)

3. ¿En qué lugares suele beber café?

En casa

En el trabajo

En cafetería

En gasolineras o supermercados

En máquinas expendedoras de café

4. ¿Con quién suele consumir café?

Con la familia

Con la pareja

Con los amigos

Con los compañeros de trabajo

Solo

5. ¿Qué representa para usted tomar café?

Bebida energética

Es una costumbre para empezar el día

Motivo para reunirme con amigos

Motivo para reunirme con la familia

Salud

6. ¿Cuál es su tipo de café preferido?

Café expresso

Capuchino

Café con leche

Expreso doble

Americano

Mocaccino

7. ¿Estaría interesado en probar nuevos tipos de café?

Muy interesado

Algo interesado

A veces

Poco interesado

Nada interesado

8. ¿Qué otros ingredientes desearían encontrar en el café?

Canela

Clavo de olor

Chocolate

Menta

Leche condensada

9. ¿Cuáles son las características que busca en una bebida de café?

Color

Aroma

Textura

Acidez

Temperatura idónea

10. ¿Cuál es su opinión sobre el costo de las bebidas de café en la zona?

Alto

Medio alto

Medio

Medio bajo

Bajo

11. ¿Cuál es la importancia para usted de que el café sea de producción local o de comercio justo?

Muy importante

Algo importante

Indeciso

Poco importante

Nada importante

12. ¿Con qué frecuencia consume bebidas calientes?

Muy frecuentemente (+ de 3)

Frecuentemente (3)

A veces (2)

Pocas veces (1)

Nunca (0)

13. ¿Qué bebidas calientes usted consume?

Café

Té

Aromáticas

Leche

Chocolate

14. ¿Qué bebida caliente consume en circunstancias sociales?

Café

Té

Aromáticas

Leche

Chocolate

15. ¿Considera importante las bebidas calientes para su salud?

Muy importante

Algo importante

Indeciso

Poco importante

Nada importante

16. ¿Qué beneficios saludables se derivan del consumo de bebidas calientes?

Mejora la circulación

Mejora el ritmo cardiaco

Mejora el sistema digestivo

Proporciona bienestar

17. ¿Considera que existe variedad de bebidas calientes en el mercado local?

Mucha variedad

Algo de variedad

Indeciso

Poca variedad

Ninguna variedad

18. ¿Qué tipos de variedad conoce usted en el mercado local?

Café expreso

Capuchino

Café con leche

Expreso doble

Americano

Mocachino

Gráficos de la encuesta

Figura 1

¿Es usted consumidor de café?

1. ¿Es usted consumidor de café?

44 respuestas

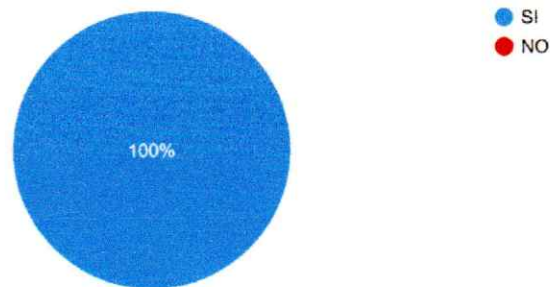


Figura 2
¿Con qué frecuencia consume café al día?

2. ¿Con que frecuencia consume café al día?
 44 respuestas

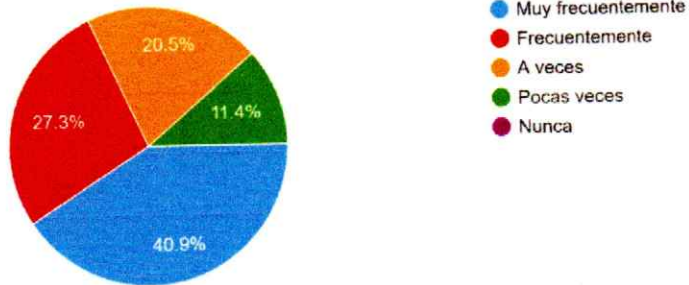


Figura 3
¿En qué lugares suele beber café?

3. ¿En qué lugares suele beber café?
 44 respuestas

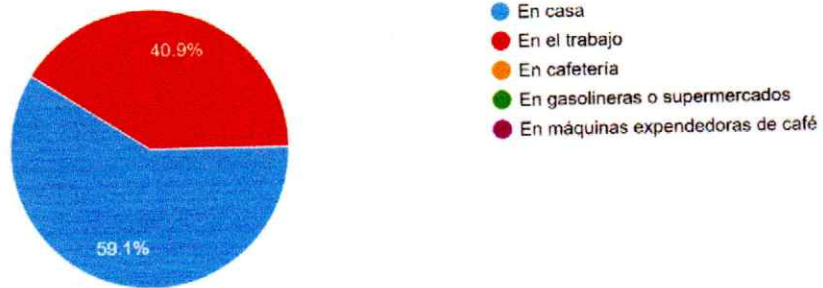


Figura 4
¿Con quién suele consumir café?

4. ¿Con quién suele consumir café?
 44 respuestas

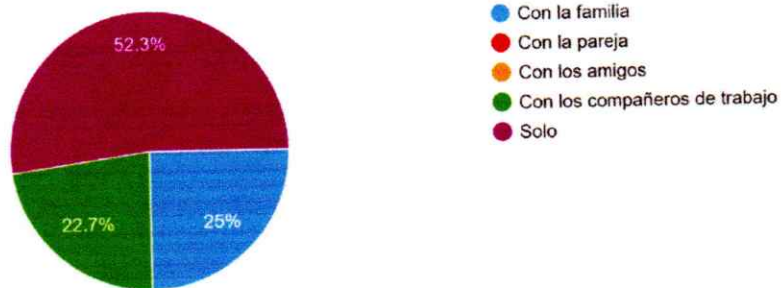
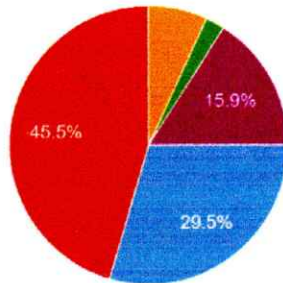


Figura 5

¿Qué representa para usted tomar café?

5. ¿Qué representa para usted tomar café?
44 respuestas

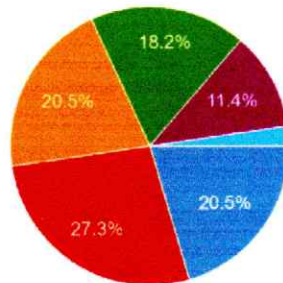


- Bebida energética
- Es una costumbre para empezar el día
- Motivo para reunirme con amigos
- Motivo para reunirme con la familia
- Salud

Figura 6

¿Cuál es su tipo de café preferido?

6. ¿Cuál es su tipo de café preferido?
44 respuestas

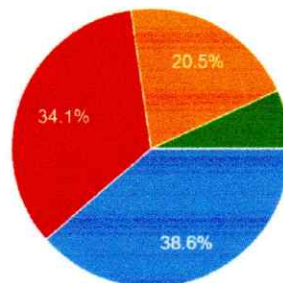


- Café expreso
- Capuchino
- Café con Leche
- Expreso doble
- Americano
- Mocachino

Figura 7

¿Estaría interesado en probar nuevos tipos de café?

7. ¿Estaría interesado en probar nuevos tipos de café?
44 respuestas



- Muy interesado
- Algo interesado
- A veces
- Poco interesado
- Nada interesado

Figura 8

¿Qué otros ingredientes desearía encontrar en el café?

8. ¿Qué otros ingredientes desearía encontrar en el café?

44 respuestas

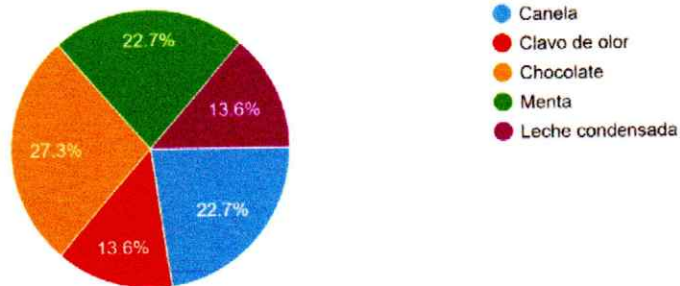


Figura 9

¿Cuáles son las características que busca en una bebida de café?

9. ¿Cuáles son las características que busca en una bebida de café?

44 respuestas

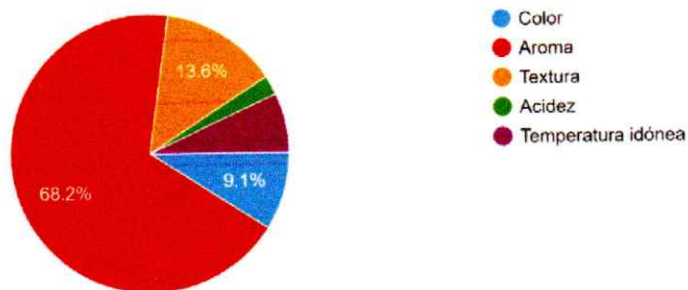


Figura 10

¿Cuál es su opinión sobre el costo de las bebidas de café en la zona?

10. ¿Cuál es su opinión sobre el costo de las bebidas de café en la zona?

44 respuestas

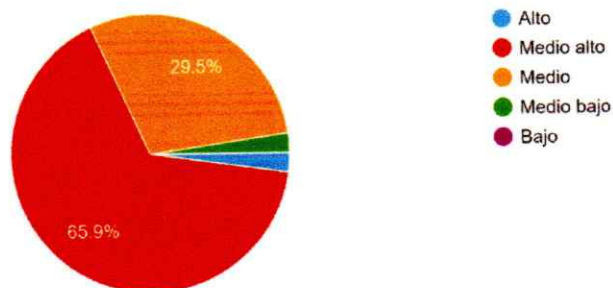


Figura 11

¿Cuál es la importancia para usted de que el café sea de producción local o de comercio justo?

11. ¿Cuál es la importancia para usted de que el café sea de producción local o de comercio justo?
44 respuestas

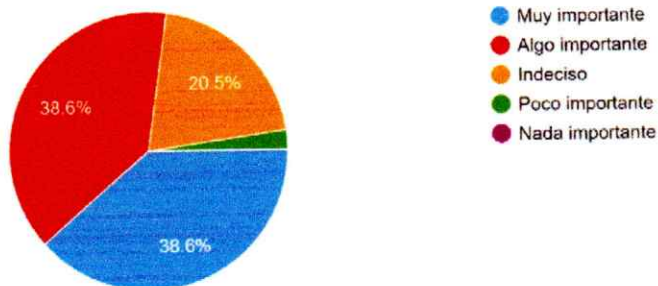


Figura 12

¿Con qué frecuencia consume bebidas calientes?

12. ¿Con qué frecuencia consume bebidas calientes?
44 respuestas



Figura 13

¿Qué bebidas calientes usted consume?

13. ¿Qué bebidas calientes usted consume?
44 respuestas

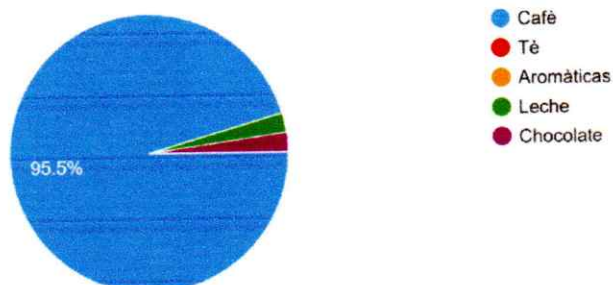


Figura 14

¿Qué bebida caliente consume en circunstancias sociales?

14. ¿Qué bebida caliente consume en circunstancias sociales?

44 respuestas

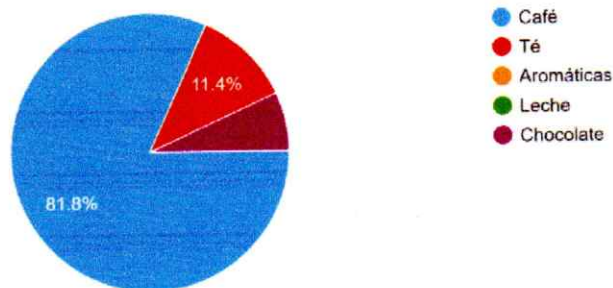


Figura 15

¿Considera importante las bebidas calientes para su salud?

15. ¿Considera importante las bebidas calientes para su salud?

44 respuestas

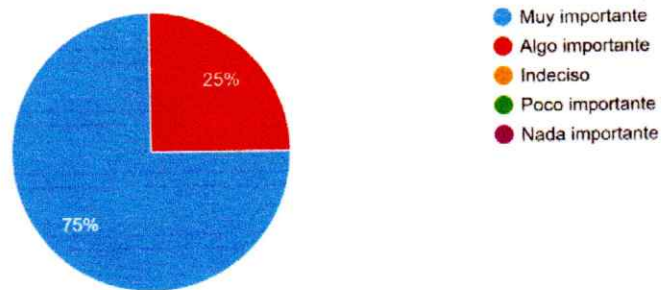


Figura 16

¿Qué beneficios saludables se derivan del consumo de bebidas calientes?

16. ¿Qué beneficios saludables se derivan del consumo de bebidas calientes?

44 respuestas

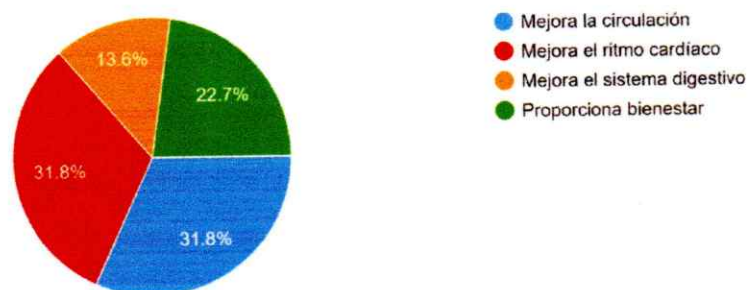


Figura 17

¿Considera que existe variedad de bebidas calientes en el mercado?

17. ¿Considera que existe variedad de bebidas calientes en el mercado?

44 respuestas

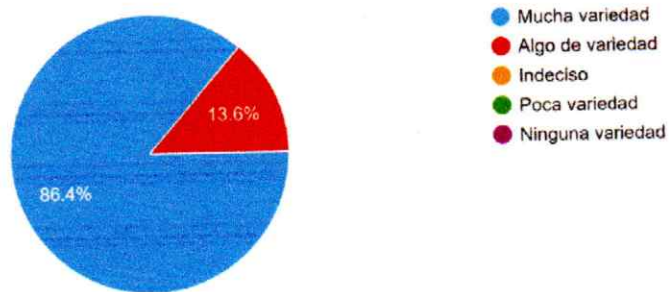
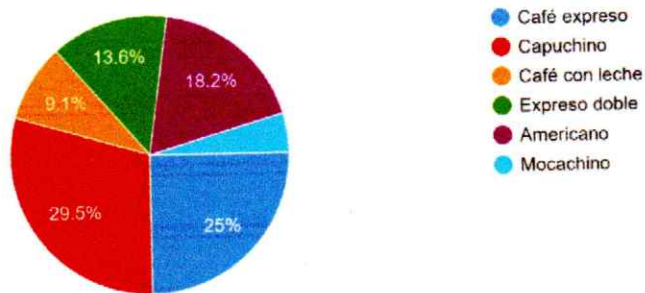


Figura 18

¿Qué tipos de variedad conoce usted en el mercado local?

18. ¿Qué tipos de variedad conoce usted en el mercado local?

44 respuestas



Fotografías de la encuesta

Figura 19

Anexo 1 de la encuesta



Figura 20

Anexo 2 de la encuesta



Preguntas y respuestas de la entrevista

Entrevista 1

Fabricio Solorzano - Portoviejo

Bodeguero - Empresa LOGEX

El da servicio a Nestlé como bodeguero ya tiene mucho tiempo en ese puesto de trabajo, mi razón por la cual lo entrevisté fue por sus conocimientos que tiene acerca de la empresa, ya que conoce mucho los productos.

¿Es usted consumidor de café?

Sí, disfruto bastante el café, es como mi comienzo del día para estar despierto y también para tener relajación después de un trabajo duro.

¿Con qué frecuencia consume café al día?

Normalmente una vez en la mañana, pero hay días que tomo más café por la tarde y noche, el café es mi bebida caliente favorita.

¿En qué lugares suele beber café?

Principalmente en casa en el desayuno, aunque en reuniones con amigos también es chévere porque dialogamos y todo lo demás, pero en lo personal lo tomó solo y también me gusta disfrutarlo acompañado.

¿Con quién suele consumir café?

Bueno más de las veces lo hago solo pero como te dije hace un momento me gusta mucho tomarme un café acompañado no sé pero me gusta mucho conversar mientras tomo café obviamente si es una conversa relajada.

¿Qué representa para usted tomar café?

O sea, para mi en sí en la mañana es para comenzar el día con energía, siento que me activa me quita la pereza, el sueño y ahí el resto del día ya me tomo un café como para relajarme después de todo el ajetreo.

¿Cuál es su tipo de café preferido?

Me gusta el café negro, bien cargado me brinda mucha energía, igual poca azúcar y otra cosa que esté bien caliente porque ya frío no es lo mismo, y aparte el chocolate que también me gusta cuando hace mucho frío.

¿Estaría interesado en probar nuevos tipos de café?

Claro que sí ya que me gusta mucho estas bebidas como el café y sería chévere probar otros sabores, por ejemplo, la otra vez en Cuenca probé un capuchino y me pareció muy bueno la verdad es por eso que puedo decir que si me interesaría.

¿Qué otros ingredientes desearían encontrar en el café?

Que sería, yo digo que canela y chocolate, también podría ser leche, creo que a veces es bueno probar con otros elementos ya que da otro toque de sabores, creo que eso es todo.

¿Cuáles son las características que busca en una bebida de café?

Bueno el aroma suele ser uno de los puntos clave, me llama la atención es muy bueno enserio, y el sabor como lo dije me gusta cargado, así como ácido ese es mi toque para mi café.

¿Cuál es su opinión sobre el costo de las bebidas de café en la zona?

Me parece que algunas cafeterías tienen precios algo elevados, aunque depende de la calidad porque e cuento la vez pasada tuve una experiencia, pedí un café y era todo sencillo un café de los más clásico pero lo que me sorprendió fue su precio \$1.75 y siento que fue muy caro, por mi adicción digamos que por eso fue que pague.

¿Cuál es la importancia para usted de que el café sea de producción local o de comercio justo?

Muy importante, prefiero productos que beneficien a los agricultores de nuestro país, así como los talentos de música, pintura, baile, etc, debemos apoyar a los nuestros, pero más de las veces optan por lo internacional, en lo personal si soy de esos que apoyan al local.

¿Con qué frecuencia consume bebidas calientes?

Al menos una vez al día, casi siempre el café y la verdad es que cuando hace mucho frío tomo mucho más.

¿Qué bebidas calientes usted consume?

Aparte de café, tomo las hojas de orégano y manzanillas esas se hierben y es un té natural muy bueno, también ponerle canela queda bien.

¿Qué bebida caliente consume en circunstancias sociales?

Bueno tan solo si es una reunión de mañana o de noche soy de las personas que brindan café o té.

¿Considera importante las bebidas calientes para su salud?

Si, sobre todo por el bienestar que brindan por ejemplo me preparo un té de orégano cuando tengo dolores en la barriga y cuando tengo mucho estrés siento muchas ganas de tomar un café cargado y me relajo entonces si considero importante.

¿Qué beneficios saludables se derivan del consumo de bebidas calientes?

Claro como le dije son bebidas que te relajan y te ayudan con la digestión.

¿Considera que existe variedad de bebidas calientes en el mercado local?

Si, claro que hay mucha variedad, incluso e visitado cafeterías de casualidad y he pagado mucho en sus menús y hay nombres interesantes de bebidas.

¿Qué tipos de variedad conoce usted en el mercado local?

Café, capuccino también puede ser chocolate con leche, espresso.

Entrevista 2

Francisco Leones - Portoviejo

Vendedor Mayorista para farmacia - empresa Nestlé

Don Francisco Leones es un vendedor mayorista de Nestlé donde tiene a cargo productos de farmacia como leches en tarro, compotas, etc. Lo entreviste por su experiencia y conocimientos de las fórmulas que tienen los productos que venden.

¿Es usted consumidor de café?

Claro si me gusta mucho creo que soy fans del café, es mi bebida favorita, ya que para mi es una bebida energizante.

¿Con qué frecuencia consume café al día?

Son aproximadamente 2 o 3 tazas diarias de café o un capuchino cuando salgo a un centro comercial, pero siempre es el café para mi comienzo del día y ya para culminar mi hora de trabajo, me tomo otro para el estrés o estar activo un poco más.

¿En qué lugares suele beber café?

Una parte en mi casa y la otra en mi trabajo o un lugar del centro.

¿Con quién suele consumir café?

Lo normal es solo, a veces en el trabajo me acompaña un compañero para conversar, pero la verdad es que lo disfruto más mientras trabajo y tomo café.

¿Qué representa para usted tomar café?

Es un momento para detenerme y disfrutar como una pausa en el día.

Representa un momento de relajamiento y es como un tiempo donde puedes pensar en las cosas lo disfruto mucho

¿Cuál es su tipo de café preferido?

Un buen café con leche o capuccino, especialmente si está bien cremoso.

¿Estaría interesado en probar nuevos tipos de café?

Sí, siempre es interesante descubrir sabores nuevos.

¿Qué otros ingredientes desearían encontrar en el café?

Que tenga buen aroma, sabor suave y si es cremoso mejor.

¿Cuál es su opinión sobre el costo de las bebidas de café en la zona?

Un poco alto en algunas cafeterías, pero si es de calidad vale la pena.

¿Cuál es la importancia para usted de que el café sea de producción local o de Comercio justo?

Me parece muy importante; apoyo siempre que el producto beneficie a los productores.

¿Con qué frecuencia consume bebidas calientes?

Al menos una vez al día.

¿Qué bebidas calientes usted consume?

Aparte del café, té de hierbas o chocolate caliente.

¿Qué bebida caliente consume en circunstancias sociales?

Café definitivamente es el favorito en reuniones

¿Considera importante las bebidas calientes para su salud?

Sí, especialmente en invierno; creo que ayudan a relajarse

¿Qué beneficios saludables se derivan del consumo de bebidas calientes?

Creo que ayudan a la digestión y a mantener el cuerpo cálido.

¿Considera que existe variedad de bebidas calientes en el mercado local?

Sí, aunque podría haber más opciones diferentes de té.

¿Qué tipos de variedad conoce usted en el mercado local?

Hay distintos tipos de café y té además del chocolate caliente

Entrevista 3

Ricardo Burgos - Guayaquil

Mesero del hotel Hilton Colón

Tiene un puesto de mesero donde tiene mucha experiencia ya que es un hotel de 5 estrellas y sus conocimientos me sirvieron de mucha ayuda, ya que sabía el tema que le estuve preguntando en la entrevista.

¿Es usted consumidor de café?

Sí todos los días; el café es un ritual para mí

¿Con qué frecuencia consume café al día?

Mínimo dos veces al día, mañana y tarde

¿En qué lugares suele beber café?

En casa, en el trabajo y en cafeterías cuando salgo.

¿Con quién suele consumir café?

En el trabajo con colegas; en casa con mi pareja

¿Qué representa para usted tomar café?

Es una costumbre y también un placer del día.

¿Cuál es su tipo de café preferido?

Me gusta el expreso, pero también disfruto un buen latte.

¿Estaría interesado en probar nuevos tipos de café?

Claro, me gusta descubrir nuevas formas de disfrutar el café.

¿Qué otros ingredientes desearían encontrar en el café?

A veces pienso que un toque de cardamomo o chocolate podría ser interesante.

¿Cuáles son las características que busca en una bebida de café?

Que sea fuerte, con un buen cuerpo y aroma intenso.

¿Cuál es su opinión sobre el costo de las bebidas de café en la zona?

Varía bastante, pero en general lo veo un poco elevado.

¿Cuál es la importancia para usted de que el café sea de producción local o de Comercio justo?

Muy importante; apoyo lo local y ético.

¿Con qué frecuencia consume bebidas calientes?

Cada día, principalmente café.

¿Qué bebidas calientes usted consume?

Además del café, té chai y ocasionalmente el chocolate caliente.

¿Qué bebida caliente consume en circunstancias sociales?

Depende de la ocasión, pero el café es el favorito en general.

¿Considera importante las bebidas calientes para su salud?

Sí, ayuda a sentirse bien y especialmente en invierno.

¿Qué beneficios saludables se derivan del consumo de bebidas calientes?

Siento que ayudan a relajarse y a mantenerse activo durante el día.

¿Considera que existe variedad de bebidas calientes en el mercado local?

Sí, aunque a veces busco algo fuera de lo común.

¿Qué tipo de variedad conoce usted en el mercado local?

Hay muchos tipos de café, té en varias presentaciones y chocolate.

Fotografía de la entrevista

Figura 21

Anexo de la entrevista

