

*Mistela Sampedrina: La base histórica y referencial de Huitaca Licores Macerados.*

Laura Daniela Ramos Navarro.

Cod. 24182003

Director

Yenny Alexandra Reina Uribe

Corporación Universitaria UNITEC.

Escuela de Ciencias Económicas y Administrativas.

Programa en Tecnología en Gestión Gastronómica y Sommelier.

Bogotá D.C

17 de mayo del 2022

## **Tabla de contenido**

1. Pregunta problema.....	4
2. Justificación.....	4
3. Metodología.....	5
4. Hipótesis.....	6
5. Objetivo General.....	6
5.1    Objetivos específicos.....	6
6. Estado del arte.....	7
7. Marco Referencial.....	9
7.1    Revalorización gastronómica.....	9
7.2    Mistela.....	9
7.3    Fiestas de San Pedro y San Juan.....	11
8. Marco Teórico.....	12
9. Conclusiones.....	28
Bibliografía.....	29

## **Tabla de Ilustraciones**

Tabla 1. Tabla resumen procedimiento prueba n°1. ....	15
Tabla 2. Tabla resumen procedimiento prueba n°2. ....	20
Tabla 3. Tabla resumen procedimiento prueba n°2. ....	24
Tabla 4. Tabla de aclaración de los derechos de autor. ....	26
Imagen 1. Tabla de análisis sensorial semana 1, prueba n°1. ....	16
Imagen 2. Tabla de análisis sensorial semana 2, prueba n°1 ....	16
Imagen 3. Tabla de análisis sensorial semana 3, prueba n°1 ....	17
Imagen 4. Tabla de análisis sensorial semana 1, prueba n°2. ....	20
Imagen 5. Tabla de análisis sensorial semana 2, prueba n°2 ....	21
Imagen 6. Tabla de análisis sensorial semana 3, prueba n°2. ....	22
Imagen 7. Tabla de análisis sensorial semana 1, prueba n°3. ....	25
Imagen 8. Tabla de análisis sensorial semana 2, prueba n°3. ....	25
Imagen 9. Tabla de análisis sensorial semana 3, prueba n°3. ....	26

### 1. Pregunta problema.

¿Se puede desarrollar un producto gastronómico que revalorice la *Mistela Sampedrino* en la población joven de Chía Cundinamarca?

### 2. Justificación

El siguiente trabajo investigativo se hace con la finalidad de desarrollar un producto gastronómico que fomente la revalorización gastronómica de la *Mistela Sampedrino* en la población joven de Chía Cundinamarca. La *mistela* es una bebida tradicional del departamento del Huila, según el artículo publicado por el periódico *El Nuevo Día: El periódico de los tolimenses* en el año 2013, esta bebida hace parte del jolgorio de las fiestas de San Pedro, a pesar de que esta era considerada una bebida femenina, a lo largo de los años esta creencia ha cambiado ya que hoy en día se ha convertido en un elemento infaltable en la típica celebración de mitad de año del departamento. Por otro lado, según el recetario de la gastronomía huilense elaborado por la gobernación del Huila, la *mistela* es un licor que se empleaba anteriormente como aperitivo para dar la bienvenida a los visitantes en las casas en ocasiones memorables; hoy en día esta tradición se mantiene, y esta bebida tradicional se le ofrece como símbolo de bienvenida a todos aquellos que visitan el departamento para celebrar las fiestas de San Pedro y San Juan. (Gobernación del Huila y Secretaria de cultura y turismo del Huila , 2020)

Pese a llevar muchos años siendo protagonista de una de las fiestas más importantes del país, la *mistela* no es muy reconocida fuera de estas fiestas y de este departamento, es por ello por lo que se cree pertinente realizar un trabajo investigativo en donde se recopile información sobre esta bebida tradicional de Colombia. Otro concepto que es importante mencionar y estudiar es sobre la revalorización gastronómica, y el cómo este concepto ha tomado impulso dentro de las tendencias del mundo gastronómico.

Toda esta recopilación y análisis de la información hallada será utilizada como una herramienta importante a la hora comenzar a desarrollar un producto gastronómico que ayude a revalorizar la *Mistela Sampedrino* y su historia en el municipio de Chía, Cundinamarca, dado que esta será la población estudiada, y para delimitar más, se enfocara en que este producto sea atractivo para los jóvenes residentes de dicho municipio; ya que generalmente este es el grupo focal al cual se apunta en el mercado de bebidas alcohólicas.

### 3. Metodología

Según Baptista, Fernández y Hernández-Sampieri (2014); el enfoque cualitativo, se basa en el desarrollo de preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y la evaluación de los datos encontrados; contrario a lo que ocurre con los estudios cuantitativos, ya que en este tipo de estudios las hipótesis se realizan una vez ya se tengan los datos. Adicionalmente, estos mismos autores definen que el enfoque cualitativo se guía por áreas o temas significativos de investigación, durante este proceso, se descubren preguntas importantes para luego de realizar un perfeccionamiento a estas y por último hallar una respuesta pertinente que nos ayude a concluir el trabajo investigativo.

Por su parte, Mendoza (s,f) indica que la metodología cualitativa tienen como objetivo principal la descripción de las cualidades del fenómeno estudiado, adicionalmente, este autor comenta que este enfoque no trata de simplemente probar o medir en que grado afecta una sola cualidad del fenómeno estudiado, sino de descubrir tantas cualidades sea posible y como todas estas afectan al estudio; para concluir, dentro de este documento, el autor habla de que las investigaciones cualitativas deben tener un entendimiento del tema lo más profundo posible.

Teniendo en cuenta los autores anteriormente mencionados, se puede concluir que, al observar y analizar la naturaleza de este trabajo investigativo, el enfoque cualitativo es el que mejor se acopla, ya que para lograr los objetivos planteados se debe hacer una recolección de antecedentes en los cuales se evidencie y hable del estado del arte de los licores artesanales de Colombia, la historia de la *Mistela San Pedrina* y de estudios previos referentes a la revalorización o rescate gastronómico.

#### **4. Hipótesis**

Con este trabajo investigativo se espera desarrollar un producto gastronómico basado en la *Mistela Sampedrina* para así poder darle una revalorización a esta, adicionalmente, se cree que al hacer esto se logrará que en la población estudiada se despierte el interés por el producto original y su lugar de origen. Por otro lado, también se espera poder afianzar mejor los conceptos relacionados al rescate o revalorización gastronómica, ya que este concepto está en tendencia en el mundo gastronómico.

#### **5. Objetivo General**

Desarrollar un producto que revalorice la *Mistela Sampedrina* en la población joven de Chía, Cundinamarca.

##### **5.1 Objetivos específicos**

- Mostrar la *Mistela Sampedrina* y su importancia cultural.
- Definir el concepto de revalorización gastronómica.
- Crear un producto gastronómico basándose en la *mistela*.

## 6. Estado del arte

En la exploración al tema concerniente a este proyecto investigación, y buscando una explicación al fenómeno estudiado, la investigadora se dio a la tarea de revisar la literatura existente a través de bases de datos, libros, revistas y/o artículos científicos, que permitan entender el proceso de desarrollo de este, de modo que los resultados obtenidos al final sean los pertinentes para dar cumplimiento a los objetivos de este trabajo.

El primer trabajo encontrado se titula “Estrategias mercadológicas para la revalorización del mezcal artesanal y su importancia como patrimonio cultural y gastronómico” publicado en la página de repositorios institucionales de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM) en el año 2016; dentro de este se habla a partir de las investigaciones de las diferentes características de la producción del mezcal artesanal, así mismo de las peculiaridades de la materia prima de la cual está hecha dicha bebida y como esta es singular en relación a otras bebidas alcohólicas; el autor, Rafael Perdomo, logró desarrollar estrategias de promoción mercadológicas en las cuales se le transmite al cliente la importancia y peculiaridad de cada producción de mezcal artesanal. Adicionalmente el autor el autor realizo una guía, la cual tiene como objetivo final de ayudar a productores artesanales de esta bebida a ser más competitivos dentro del mercado de bebidas alcohólicas. (Perdomo, 2016)

El segundo trabajo consultado se titula “El papel de las fiestas en la revalorización del pulque, una bebida ancestral del centro de México” publicado en la revista RIVAR en el año 2021, en este artículo los autores: Asael Moreno, Itzel Rocillo y Humberto Thomé, hablan de como a partir de testimonios de informantes clave y del análisis de la información encontrada en fuentes secundarias se logró identificar y caracterizar las fiestas en donde el *pulque* es el protagonista entre la población que asiste a estas fiestas. Gracias a la investigación hecha también se lograron identificar dos tipos de fiestas: las de tradición populares y las fiestas neoculturales; las primeras se definen como aquellas de consumo tradicional y que tienen un trasfondo religioso, histórico y/o cultural, y las segundas se clasifican más por un consumo más comercial e industrial; se deduce que las primeras están más ligadas al concepto de festividad y las segundas al concepto de feria. Los autores llegaron a la conclusión de que el pulque se preserva y revaloriza pese a los cambios sociales, económicos, políticos y culturales, y que esto es resultado de las fiestas y festividades identificadas anteriormente, y como recomendación final

se tiene que se debe llegar a un consenso de coexistencia entre las fiestas y festividades, ya que gracias a estas el *pulque* sigue siendo protagonista en la vida tanto de nuevos como tradicionales consumidores. (Moreno, Rocillo y Thomé, 2021)

El tercer trabajo titulado “Bebidas ancestrales y tradicionales de Colombia (Región del Pacífico)” escrito por el profesor Medardo Sáenz Monsalve de la Fundación Universitaria San Mateo, habla de cómo a partir de la indagación del contexto socio cultural de Colombia se encontró que por cada región hay diferentes ingredientes y productos agrícolas que representan dicho territorio, la investigación se centró más en los frutos tanto tradicionales y ya reconocidos, como en los exóticos; dichos frutos son usados para elaborar muchas bebidas, entre esas, bebidas alcohólicas tanto tradicionales o artesanales como industriales. A partir de esta primera conclusión, el autor se concentró en indagar más profundamente sobre la región pacífica y sus bebidas artesanales, esto con el objetivo principal de elaborar material pedagógico que ayude a que dichas bebidas sean más reconocidas como patrimonio inmaterial no solo dentro de la región, sino también fuera de ella, y así mismo dar a conocer mejor las costumbres y cultura de la costa pacífica colombiana. (Sáenz, 2020)

Los antecedentes anteriormente mencionados fueron de gran ayuda al trabajo investigativo, ya que gracias a ellos quedo más claro que si hay un mercado para las bebidas tradicionales y artesanales, además, también se evidencio que estas bebidas han hecho parte de la historia de ciertas poblaciones, gracias a sus fiestas tradicionales, las cuales hacen que se impulse el consumo de estas y otras bebidas alcohólicas, por último, se concluyó que existen más trabajos investigativos en el área, esto hace que este sea pertinente a la hora de aportar en el tema de las bebidas alcohólicas tradicionales del país.

## **7. Marco Referencial**

Al observar la naturaleza de este trabajo investigativo, se pudo concluir que los conceptos y/o palabras clave que se deben definir son las siguientes:

### **7.1 Revalorización gastronómica.**

Según la Real Academia de la Lengua Española (RAE), se define la palabra revalorizar como: “Devolver a algo el valor o estimación que había perdido o aumentar el valor de algo.” (RAE, s.f.). Por otro lado, Alex David Ramos Villacís, autor del trabajo titulado “Revalorización del guaytambo en la identidad gastronómica del cantón Ambato”, define esto como: “volver dar valor a algo que con el pasar de los años está siendo olvidado”; al observar estas definiciones queda más claro el concepto de revalorización.

Ahora, aplicado al sector gastronómico, según lo citado por Geraldine Urbina (2018), dentro de su trabajo investigativo titulado “Revalorización e innovación de los platos tradicionales de la provincia de Orellana, mediante la cocina fusión”, el Dr. Antonio Montecinos afirma que este término implica que dentro del sector la gastronomía está débil, y que las costumbres culturales al igual que sus manifestaciones, están desapareciendo o están siendo sometidas por tendencias culturales externas al entorno tradicional estudiado.

Teniendo en cuenta las definiciones anteriormente vistas, se puede concluir que para el caso de este trabajo investigativo la revalorización gastronómica se define como el acto de aumentar el valor de aquello que está siendo olvidado ya sea por el pasar de los años o por dominancia de tendencias culturales ajenas al entorno.

### **7.2 Mistela**

Díaz, Muñoz y Párraga (2012), dentro de su trabajo investigativo titulado: “Proyecto de inversión para la distribución y comercialización de la mistela en la ciudad de Guayaquil” se encontró que mistela es una palabra en latín que significa mezcla; estos mismos autores definen esta como una bebida elaborada a base de algún aguardiente, diferentes frutas, jarabe de azúcar y algunas hierbas aromáticas. Comentan también que, dentro de las costumbres de Ecuador, se encontró indicios de la preparación de estas bebidas desde inicios del siglo XVIII, esta era ofertada a los visitantes de las casas en el Quito Colonial.

Por otro lado, Lorena Carolina Bustamante (2015) en su trabajo titulado “Estudio de factibilidad para la elaboración de una mistela a base de guayusa (*Ilex Guayusa*) y su aceptación en la ciudad de Guayaquil.” Da la definición de mistela basándose en el Glosario del Patrimonio Inmaterial del Azuay (INPC, 2010), dentro de este se define como: “Bebida que se elabora con aguardiente, agua, azúcar y otros ingredientes como canela, hierbas aromáticas, etc.”. Dentro de este documento también se habla del origen de la mistela; se habla de que sus inicios fueron en España, dentro de los documentos investigados por esta autora se define esta bebida como el producto de la adición al mosto natural vínico en cantidades equilibradas para que no se fermente. Adicionalmente, ya que la población sujeta a estudio es en Ecuador, se habla del origen de esta bebida en dicho país; al igual que los anteriores autores se cuenta que sus indicios fueron en el Quito colonial del siglo XVIII, se cuenta que esta bebida era ofrecida a los turistas como señal de bienvenida, en los documentos describen que el sabor de la mistela era dulce, que se elaboraba a base de aguardiente y especias dulces.

Dentro del ámbito nacional, la mistela es una bebida típica de las fiestas de San Pedro en el Huila, según el reportaje realizado por el programa *Al Campo* de Caracol Radio en el año 2019; esta bebida se inventó hace más de 60 años para las mujeres que no les gustaba o no podían beber el aguardiente puro y desde ahí esta bebida comenzó a tomar gran relevancia en estas fiestas tradicionales, a tal punto que el maestro Jorge Villamil le dedicó toda una canción a esta bebida típica. Hoy en día ya no la consumen solo las mujeres, sino todo aquel que esté dispuesto a probar este delicioso manjar típico de la cultura huilense. Según este mismo reportaje, la mistela tradicional se elabora a base de aguardiente doble añís (aguardiente típico de la región), hierbas aromáticas de la región (yerbabuena, mejorana, menta, limoncillo), en algunas ocasiones se le agregaba frutas como la mora, y por último se le agregaba el almíbar a base de azúcar morena; esta bebida se solía dejar en reposo por un mes dentro de una vasija de barro sellada bajo tierra, aunque, según el artículo titulado “*La mistela, sabor a Tolima*” publicado por el periódico El Tiempo en el año 1991, lo ideal era dejar la vasija a la intemperie, más exactamente en un lugar donde le pudiera dar el “sereno” en las noches (y mejor si era el sereno proveniente de la luna en fase menguante), y donde se pudiera “asolear”, ya que se creía que bajo estas condiciones la mistela iba a quedar con mejor sabor.

### **7.3 Fiestas de San Pedro y San Juan**

Según la página web de la gobernación del Huila, estas fiestas iniciaron en honor a San Juan Bautista, Santo al que se le rendía mucho culto en la antigua Europa cristiana, se tienen registros que hacia el año 1790, el gobernador de la provincia, Lucas de Herazo, ordeno por primera vez esta celebración en honor y como muestra de obediencia al Rey de España. Dicha festividad se realizaría durante diez días en el mes de junio, durante este tiempo se debían realizar una serie de actividades en donde el pueblo debía participar. Todos los pueblos de la región, regidos por sus respectivas parroquias, participaban; con el tiempo se extendió la siguiente tradición: Las fiestas de San Juan se realizaban a nivel rural y las de San Pedro a nivel urbano, pero ambos se realizaban simultáneamente. (Gobernación del Huila, s.f.)

Por otro lado, en el reportaje hecho por la RTVC (Radio Nacional de Colombia) se habla que el origen de estas festividades viene desde mucho antes, según cuenta Bernardo Tovar Zambrano, fundador de la Asociación Colombiana de Historiadores, estas tienen origen ancestral, y algunos lo consideran de origen pagano ya que para estas fechas los pueblos indoeuropeos celebraban el solsticio de verano y realizaban rituales relacionados a los elementos de la naturaleza; cuando el cristianismo llega gracias a los conquistadores españoles, se dedicaron a erradicar este tipo de costumbres, aunque no tuvieron éxito, es ahí cuando la institución eclesiástica decide cristianizar estos ritos, es ahí cuando la tradición toma una connotación religiosa. (Radio Nacional de Colombia , 2020)

Hoy en día, este festival folclórico se celebra a la par con el Reinado Nacional del Bambuco y la muestra internacional del Folclor, la fiesta de San Pedro y San Juan atraen a miles de turistas, en este viven experiencias de intercambio cultural y diversión. Las actividades que no se pueden los turistas son: la música, los bailes típicos, la comida típica y otras expresiones de la cultura Huilense; el reinado es otra de las experiencias infaltables, este es considerado el centro de atención de estas festividades debido a que en este se escoge la mujer que va a representar a la cultura huilense en el evento más esperado del año. (Colombia, s.f.)

## 8. Marco Teórico

Teniendo ya una base teórica referencial del tema, se comienza con la fase de desarrollo de los objetivos de este trabajo investigativo. En primera instancia se comienza con el análisis poblacional; según el informe realizado por el Ministerio de Salud y Protección Social en el año 2013, alrededor de 7 millones de habitantes consumen licor, de estos millones de habitantes el 46% corresponde a jóvenes entre los 18 a 24 años. En ese orden de ideas, se prosiguió a realizar la delimitación de la población a estudiar, se escogió el municipio de Chía como la población a estudiar, esto debida a la cercanía que tiene el autor con esta comunidad.

Según el documento diagnóstico realizado por la Alcaldía de Chía en el año 2020, el tamaño poblacional del municipio hasta el año 2018 era de 149.570 de habitantes; para este mismo año se determinó que este municipio era el quinto más poblado del departamento de Cundinamarca. Entendiendo esto, se realizó una delimitación más exhaustiva de la población para el desarrollo de este proyecto, se escogió estudiar la población joven del municipio, revisando el documento ya mencionado se determinó que el 19,20% de los 149.570 de habitantes son jóvenes que se encuentran entre los 18 a 28 años.

Luego de delimitar la población se comenzó con el desarrollo del producto basado en la *Mistela Sampedrina*, es decir, se comenzaron a realizar prototipos de recetas. Se realizaron 3 pruebas diagnósticas para finalmente llegar al resultado final del producto, cada prueba estará resumida en las siguientes tablas, y seguidas a estas, hallaran las notas de análisis sensorial, en las cuales se llevó el registro más detallado de cada cata que se hizo a lo largo del periodo de experimentación o periodo de prueba.

La experiencia de la primera prueba se vivió de la siguiente forma:

<p><b>Prueba N°1</b> (prueba realizada entre el 1 de marzo al 21 de marzo del 2022)</p>	<p>1. Se adquirieron todos los insumos necesarios (aguardiente, mora, fresa, arándanos, hierbas de azotea o hierbas aromáticas y</p>	
---	--	--

azúcar) según la investigación realizada anteriormente.

2. Como no había una receta exacta, se comenzó a experimentar con las cantidades necesarias: se utilizaron aproximadamente 1000 ml de aguardiente, 100 gramos de cada fruta; se 100 gramos realizaron un almíbar y por último se le agrego aproximadamente 10 gramos de hierbas aromáticas (yerbabuena, limonaria y cidrón)
3. Se agrego todo en un recipiente de vidrio de 1000 ml de capacidad, previamente esterilizado. Se selló bien dicho recipiente

1-2.



3.



y se dejó en reposo una semana.

4. Luego de una semana, se hizo la primera prueba del licor, se encontró que aún presentaba un sabor fuerte a aguardiente y este no había adquirido los sabores de los demás elementos, en cuanto a su color, aun se ve traslucido, sin embargo, se nota un ligero color café proveniente del almíbar. Se selló nuevamente y se dejó en reposo otra semana.

5. A la segunda semana se hace la prueba, se determinó que el aguardiente comenzó a adquirir ya los sabores de los elementos agregados, su color era de un tenue rosa, su aroma también había

4.



5.



	<p>cambiado, ahora predominaba el olor de las hierbas aromáticas. Se determina dejar una semana más en reposo para ver cuanto más se puede “alterar”.</p> <p>6. A la tercera semana se hace la prueba, se determina que el sabor es muy hostigante, no era agradable de consumir, su color era de un rojo muy intenso; para salir de dudas, se le da a probar a otro sujeto de prueba para comprobar, y se concluye lo mismo.</p> <p>7. Se desecha la prueba 1 y se planea hacer una segunda prueba.</p>	<p>6.</p> 
--	--	--

Tabla 1. Tabla resumen procedimiento prueba n°1.

TABLA ANALISIS SENSORIAL							
PRODUCTO	Huitaca			FECHA	7 de marzo del 2022		
INGREDIENTES	Aguardiente, frutos rojos, almbar, hierbas aromaticas			# DE PRUEBA	1		
FASE VISUAL							
CONDICIÓN	CLARO	X		TURBIO			
COLOR	El producto aun se ve traslucido, ha tomado muy poco tiente proveniente de las frutas en su interior.						
OBSERVACIÓN	Se conserva traslucido, sin embargo se nota un ligero color café proveniente del almíbar, para este punto se esperaba que las frutas ya le hubiesen dado algún color.						
FASE OLFATIVA							
CONDICION	LIMPIA	X		ALTERADA			
AROMAS	Conserva su aroma caracteristico a agiardiente, tambien se logran captar ligeramente los aromas de las hierbas aromaticas y del dulce del almíbar.						
FASE GUSTATIVA							
DULZOR	BAJO	X	MEDIO		ALTO		MUY ALTO
ACIDEZ	BAJA	X	MEDIA		ALTA		MUY ALTO
ALCOHOL	BAJO		INTERMEDIO		ALTO	X	MUY ALTO
SABOR	Se encontró que aún presentaba un sabor fuerte a aguardiente y este no había adquirido mucho los sabores de los demás elementos.						
OBSERVACIONES	Se selló la botella y se deja en reposo otra semana para evidenciar cuanto más puede cambiar.						

Imagen 1. Tabla de análisis sensorial semana 1, prueba n°1.

TABLA ANALISIS SENSORIAL							
PRODUCTO	Huitaca			FECHA	14 de marzo del 2022		
INGREDIENTES	Aguardiente, frutos rojos, almbar, hierbas aromaticas			# DE PRUEBA	1		
FASE VISUAL							
CONDICIÓN	CLARO	X		TURBIO			
COLOR	El producto adquirio un color rosa muy tenue.						
OBSERVACIÓN	Las frutas en el interior comenzaron a teñir el el aguardiente de un color rosa, aunque es bello, no es el resultado que se esperaba obtener.						
FASE OLFATIVA							
CONDICION	LIMPIA	X		ALTERADA			
AROMAS	Conserva su aroma caracteristico a agiardiente, pero esta vez es más predominante el aroma de las hierbas aromaticas agregadas, entre todos los aromas que se encuentran en la prueba, el más tenue es el del almíbar.						
FASE GUSTATIVA							
DULZOR	BAJO		MEDIO	X	ALTO		MUY ALTO
ACIDEZ	BAJA	X	MEDIA		ALTA		MUY ALTO
ALCOHOL	BAJO		INTERMEDIO	X	ALTO		MUY ALTO
SABOR	Se encontro que su sabor era más dulce que el de la semana anteriorr, es decir, su dulzor incremento considerablemente; tambien se pudo notar que las frutas estaban comenzando a prediminar en el sabor del producto, el nivel de alcohol bajo un poco.						
OBSERVACIONES	Se selló la botella y se deja en reposo otra semana para evidenciar cuanto más puede cambiar.						

Imagen 2. Tabla de análisis sensorial semana 2, prueba n°1

TABLA ANALISIS SENSORIAL								
PRODUCTO	Huitaca			FECHA	21 de marzo del 2022			
INGREDIENTES	Aguardiente, frutos rojos, almbar, hierbas aromaticas			# DE PRUEBA	1			
<b>FASE VISUAL</b>								
CONDICIÓN	CLARO	X		TURBIO				
COLOR	El producto adquirio un rojo intenso, pese a esto se puede aun ver los ingredientes en su interior.							
OBSERVACIÓN	Su color es de un rojo intenso, las frutas han realizado su trabajo, es un color atractivo a la vista.							
<b>FASE OLFATIVA</b>								
CONDICION	LIMPIA	X		ALTERADA				
AROMAS	Pese a que la semana anterior el aroma que menos resaltaba era el dulce, en esta semana era lo que mas resaltaa junto con las hierbar aromaticas.							
<b>FASE GUSTATIVA</b>								
DULZOR	BAJO		MEDIO		ALTO		MUY ALTO	X
ACIDEZ	BAJA	X	MEDIA		ALTA		MUY ALTO	
ALCOHOL	BAJO		INTERMEDIO		ALTO	X	MUY ALTO	
SABOR	Se encontró que el sabor era muy dulce, a tal punto de ser molesto para consmir, el nivel de alcohol tambien habia aumentado, estos dos aspectos hacen que el producto no cumpla con las expectativas de consumo.							
OBSERVACIONES	Gracias a la opioni3n de otros dos sujetos, se llaga a la conclusion de que la prueba n°1 fracas3, se desecha el producto y se decide realizar un segundo intento.							

Imagen 3. Tabla de análisis sensorial semana 3, prueba n°1

Por otro lado, la prueba N°2 transcurrió de la siguiente manera:

<p><b>Prueba N°2</b> (prueba realizada entre el 28 de marzo al 18 de abril del 2022)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Se adquirieron todos los insumos necesarios (aguardiente, mora, fresa, arándanos, hierbas de azotea o hierbas aromáticas y azúcar) según la investigación realizada anteriormente.</li> <li>Como ya había antecedentes de receta se establecen las siguientes</li> </ol>	<p>1-2.</p> 
--	---	--

cantidades:

- 1000 ml de aguardiente.
- 50 gramos de cada fruta
- 20 gramos de almíbar.
- 10 gramos de hierbas aromáticas.

3. Se agrego todo en un recipiente de vidrio de 1000 ml de capacidad, previamente esterilizado. Se selló bien dicho recipiente y se dejó en reposo una semana.

4. Luego de una semana, se hizo la primera prueba del licor, se encontró que aún presentaba un sabor fuerte a aguardiente y este no había adquirido los sabores de los demás elementos. Se selló nuevamente y

3.



4.



se dejó en reposo otra semana.

5. A la segunda semana se hace la prueba, se determinó que no había cambiado mucho el sabor del aguardiente tampoco había cambiado de color, era de un rojo tenue, se determina dejar una semana más en reposo para ver cuanto más se puede “alterar”.

6. A la tercera semana se hace la prueba, se determina que no había cambiado mucho al de la segunda semana, lo único que cambio fue el color, ya que se tornó un rojo más fuerte. Se le dio a probar a más personas para determinar si era agradable su sabor, se concluyó que el

5.



6.



	<p>sabor no era impactante.</p> <p>7. Se desecha la prueba 2 y se planea hacer una tercera prueba, para alcanzar mejores estándares de calidad.</p>	
--	---	--

Tabla 2. Tabla resumen procedimiento prueba n°2.

TABLA ANALISIS SENSORIAL							
PRODUCTO	Huitaca			FECHA	4 de abril del 2022		
INGREDIENTES	Aguardiente, frutos rojos, almbar, hierbas aromaticas			# DE PRUEBA	2		
<b>FASE VISUAL</b>							
CONDICIÓN	CLARO	X		TURBIO			
COLOR	El producto aun se ve traslucido, ha tomado muy poco tinte proveniente de las frutas en su interior.						
OBSERVACIÓN	Se conserva traslucido, sin embargo se nota un ligero color café proveniente del almibar, para este punto se esperaba que las frutas ya le hubiesen dado algún color.						
<b>FASE OLFATIVA</b>							
CONDICION	LIMPIA	X		ALTERADA			
AROMAS	Conserva su aroma caracteristico a aguardiente, tambien se logran captar ligeramente los aromas de las hierbas aromaticas y del dulce del almibar.						
<b>FASE GUSTATIVA</b>							
DULZOR	BAJO	X	MEDIO		ALTO		MUY ALTO
ACIDEZ	BAJA	X	MEDIA		ALTA		MUY ALTO
ALCOHOL	BAJO		INTERMEDIO		ALTO	X	MUY ALTO
SABOR	Se encontró que aún presentaba un sabor fuerte a aguardiente y este no había adquirido mucho los sabores de los demás elementos.						
OBSERVACIONES	Se selló la botella y se deja en reposo otra semana para evidenciar cuanto más puede cambiar.						

Imagen 4. Tabla de análisis sensorial semana 1, prueba n°2.

TABLA ANALISIS SENSORIAL							
PRODUCTO	Huitaca			FECHA	11 de abril del 2022		
INGREDIENTES	Aguardiente, frutos rojos, albar, hierbas aromaticas			# DE PRUEBA	2		
FASE VISUAL							
CONDICIÓN	CLARO	X		TURBIO			
COLOR	El producto adquirio un color rosa muy tenue.						
OBSERVACIÓN	Las frutas en el interior comenzaron a teñir el el aguardiente de un color rosa, aunque es atractivo, no es el resultado que se esperaba obtener.						
FASE OLFATIVA							
CONDICION	LIMPIA	X		ALTERADA			
AROMAS	Conserva su aroma característico a agiardiente, pero esta vez es más predominante el aroma de las hierbas aromaticas agregadas, entre todos los aromas que se encuentran en la prueba, el más tenue es el del almibar.						
FASE GUSTATIVA							
DULZOR	BAJO	X	MEDIO		ALTO		MUY ALTO
ACIDEZ	BAJA	X	MEDIA		ALTA		MUY ALTO
ALCOHOL	BAJO		INTERMEDIO		ALTO	X	MUY ALTO
SABOR	Se encontro que su sabor era más dulce que el de la semana anteriorr, es decir, el dulce no habia incrementado; tambien se pudo notar que las frutas estaban comenzando a prediminar en el sabor del producto, el nivel de alcohol se conservaba.						
OBSERVACIONES	Se sellá la botella y se deja en reposo otra semana para evidenciar cuanto más puede cambiar.						

Imagen 5. Tabla de análisis sensorial semana 2, prueba n°2

TABLA ANALISIS SENSORIAL							
PRODUCTO	Huitaca			FECHA	18 de abril del 2022		
INGREDIENTES	Aguardiente, frutos rojos, albar, hierbas aromaticas			# DE PRUEBA	2		
FASE VISUAL							
CONDICIÓN	CLARO	X		TURBIO			
COLOR	El producto no ha cambiado mucho a la semana anterior, si bien si intensifico un poco el color, sigue sin ser el resyitado esperado.						
OBSERVACIÓN	Las frutas agregadas lograron transformar un poco el color del producto, pero no losuficiente.						
FASE OLFATIVA							
CONDICION	LIMPIA	X		ALTERADA			
AROMAS	Resaltaba el aroma característico del aguardiente, no resalta mucho el de las hierbas aromaticas ni el de las frutas.						
FASE GUSTATIVA							
DULZOR	BAJO	X	MEDIO		ALTO		MUY ALTO
ACIDEZ	BAJA	X	MEDIA		ALTA		MUY ALTO
ALCOHOL	BAJO		INTERMEDIO		ALTO	X	MUY ALTO
SABOR	El sabor no era nada impactante, aun resaltaba el aguardiente, las frutas pasaban a segundo plano, cosa que no era el objetivo.						
OBSERVACIONES	Gracias a la opionión de otros dos sujetos, se llaga a la conclusion de que la prueba n°2 de que aunque no estaba mal, no era algo impactante y no cumplía con las expectativas planteadas. Es por ello que se desecha y se planea realizar otro intento.						

Imagen 6. Tabla de análisis sensorial semana 3, prueba n°2.

La tercera prueba se llevó a cabo de la siguiente manera:

<p><b>Prueba N°3</b> (prueba realizada entre el 19 de abril al 10 de mayo del 2022)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se adquirieron todos los insumos necesarios (aguardiente, mora, fresa, arándanos, hierbas de azotea o hierbas aromáticas y azúcar) según la investigación realizada anteriormente.</li> <li>2. Como ya había antecedentes de receta se establecen las siguientes cantidades: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1000 ml de aguardiente.</li> <li>- 80 gramos de cada fruta</li> <li>- 80 gramos de almíbar, pero esta vez se le agregaron hierbas aromáticas dentro del almíbar para mejorar el sabor.</li> </ul> </li> </ol>	<p>1-2.</p>  <p>3.</p> 
---	---	---

	<p>- 5 gramos de hierbas aromáticas.</p> <p>3. Se agrego todo en un recipiente de vidrio de 1000 ml de capacidad, previamente esterilizado. Se selló bien dicho recipiente y se dejó en reposo una semana.</p> <p>4. Luego de una semana, se hizo la primera prueba del licor, se encontró que el sabor era agradable, al igual que su aroma, su color era de un rojo tenue. Se selló nuevamente y se dejó en reposo otra semana.</p> <p>5. A la segunda semana se hace la prueba, se determinó que el sabor era aún más agradable que la semana anterior, su color era de un rojo más intenso, su</p>	<p>4.</p>  <p>5.</p> 
--	--	---

	<p>aroma era muy agradable se determina dejar una semana más en reposo para ver cuanto más se puede “alterar”.</p> <p>6. A la tercera semana se hace la prueba, se determina que el sabor es exquisito, su color es de un rojo vibrante. Se le da a probar a más personas, se concluyó que el producto era de excelente calidad y cumple con los estándares.</p> <p>7. Se decidió que esta sería el procedimiento final, se estandariza la receta y se procede a seguir con la siguiente fase.</p>	<p>6.</p> 
--	--	---

Tabla 3. Tabla resumen procedimiento prueba n°2.

TABLA ANALISIS SENSORIAL							
PRODUCTO	Huitaca			FECHA	26 de abril del 2022		
INGREDIENTES	Aguardiente, frutos rojos, almbar, hierbas aromaticas			# DE PRUEBA	3		
FASE VISUAL							
CONDICIÓN	CLARO	X			TURBIO		
COLOR	El producto ha tomado un tono rojo tenue, es un color atractivo.						
OBSERVACIÓN	Gracias al color se puede concluir que la cantidad de frutas fueron las ideales para agregarle color al producto.						
FASE OLFATIVA							
CONDICION	LIMPIA	X			ALTERADA		
AROMAS	Csu aroma era equilibrado, es decir, conservaba el aroma caracteriztico del aguardiente, pero las hierbas aromaticas tambien se notaban al igual que el dulzor del almibar; ninguno opocaba al otro.						
FASE GUSTATIVA							
DULZOR	BAJO		MEDIO	X	ALTO		MUY ALTO
ACIDEZ	BAJA	X	MEDIA		ALTA		MUY ALTO
ALCOHOL	BAJO		INTERMEDIO		ALTO	X	MUY ALTO
SABOR	Al igual que su aroma el sabor era equilibrado, se sentia el sabor de las hierbas aromaticas, del almibar y del aguardiente, pero se esperaban mejores resultados.						
OBSERVACIONES	Se sellá la botella y se deja en reposo otra semana para evidenciar cuanto más puede cambiar.						

Imagen 7. Tabla de análisis sensorial semana 1, prueba n°3.

TABLA ANALISIS SENSORIAL							
PRODUCTO	Huitaca			FECHA	3 de mayo del 2022		
INGREDIENTES	Aguardiente, frutos rojos, almbar, hierbas aromaticas			# DE PRUEBA	3		
FASE VISUAL							
CONDICIÓN	CLARO	X			TURBIO		
COLOR	El producto es de un rojo más intenso que el de la semana anterior.						
OBSERVACIÓN	Las frutas en el interior comenzaron a teñir el el aguardiente de un color rojo llamativo, aunque es atractivo, no es el resultado que se esperaba obtener.						
FASE OLFATIVA							
CONDICION	LIMPIA	X			ALTERADA		
AROMAS	Tenia un aroma muy agradable, atractivo, equilibrado, las hierbas aromaticas no opacaban el aroma del aguardiente.						
FASE GUSTATIVA							
DULZOR	BAJO		MEDIO	X	ALTO		MUY ALTO
ACIDEZ	BAJA	X	MEDIA		ALTA		MUY ALTO
ALCOHOL	BAJO		INTERMEDIO		ALTO	X	MUY ALTO
SABOR	El dulzor incremento un poco pero no es molesto, se siente equilibrado junto al nivel alcoholico, se siente refrescante y no es molesto de beber.						
OBSERVACIONES	Se sellá la botella y se deja en reposo otra semana para evidenciar cuanto más puede cambiar.						

Imagen 8. Tabla de análisis sensorial semana 2, prueba n°3.

TABLA ANALISIS SENSORIAL							
PRODUCTO	Huitaca			FECHA	10 de mayo del 2022		
INGREDIENTES	Aguardiente, frutos rojos, almbar, hierbas aromaticas			# DE PRUEBA	3		
<b>FASE VISUAL</b>							
CONDICIÓN	CLARO	X		TURBIO			
COLOR	El producto tomo un color rojo intenso, vibrante, llamativo, esto no impedia que se vieran los elementos dentro de la botella.						
OBSERVACIÓN	Las frutas lograron su misión ya que el aguardiente adopto su color.						
<b>FASE OLFATIVA</b>							
CONDICION	LIMPIA	X		ALTERADA			
AROMAS	Poseia un aroma muy equilibrado y atrayente, a diferencia de la semana pasada, el aroma dulce resaltaba un poco más que los demas pero esto no es molesta.						
<b>FASE GUSTATIVA</b>							
DULZOR	BAJO		MEDIO	X	ALTO		MUY ALTO
ACIDEZ	BAJA	X	MEDIA		ALTA		MUY ALTO
ALCOHOL	BAJO		INTERMEDIO		ALTO	X	MUY ALTO
SABOR	El sabor es exquisito, se logra sentir el sabor de las frutas y de las hierbas aromaticas, el dulzor no es molesto y combina a la perfección con los demas infredientes.						
OBSERVACIONES	Gracias a la opioni3n de otros dos sujetos, se llaga a la conclusion de que la prueba n3 fue un total 3xito, ya que cumple con las expectativas del producto. Se decide que esta ser3 la receta que se estandarizar3.						

Imagen 9. Tabla de análisis sensorial semana 3, prueba n°3.

Se concluye la fase de pruebas de prototipo con la siguiente receta que será estandarizada:

<b>Ingredientes:</b>	<b>Nota:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1000 ml de aguardiente.</li> <li>- 80 gramos de cada fruta</li> <li>- 80 gramos de almíbar, pero esta vez se le agregaron hierbas aromáticas dentro del almíbar para mejorar el sabor.</li> <li>- 5 gramos de hierbas aromáticas.</li> </ul>	<p>Esta receta está amparada bajo <i>la Ley N° 23 de 1982</i>, en la cual se habla sobre los derechos de autor.</p> <p>Teniendo en cuenta lo descrito en esta ley, <b>queda prohibida toda copia o reproducción de esta receta sin previa autorización del autor.</b></p>

Tabla 4. Tabla de aclaración de los derechos de autor.

Una vez terminada la fase de prototipo de producto, se continua con el proceso de creación de marca, se le deb3a poner un nombre al producto en desarrollo. Teniendo en cuenta los objetivos que se plantearon al inicio de este trabajo investigativo, se buscaba que con el nombre del producto la poblaci3n estudiada se sintiera de cierto modo identificada, por lo que se inici3 una breve investigaci3n hist3rica del municipio de Ch3a. Seg3n el libro titulado “Ch3a

¡Nuestro compromiso con la historia!” publicado por la alcaldía de este municipio en el año 2003, se encontró que esta fue una de las ciudades más importantes de la cultura *Muisca* en los ámbitos sociales, económicos, sociales y religiosos.

Al investigar más a fondo sobre la cultura de Chía, se encontraron los mitos y leyendas más importantes de esta comunidad, dentro de estos hubo uno que llamo más la atención ya que hablaba sobre la deidad a la cual se le debe el nombre al municipio: Había una diosa que solía convertirse en mujer para poder bajar a la tierra y enseñarle a los humanos los placeres de la vida y como alcanzar la felicidad por medio de estos, esto era lo contrario que les había enseñado Bochica, a este dios le molestaba que esta diosa intentara aconsejar a los hombres a que no llevaran una vida ejemplar tal y como él lo dictaba; es por ello que decidió castigar a la diosa, algunas versiones dicen que su castigo fue quedarse en lo alto del firmamento como la luna y desde allí ver a sus preciados humanos y no poder tener contacto con ellos para no enseñarles más placeres banales, otras versiones apuntan que Bochica la transformo en una solitaria lechuza condenada a vagar por las noches oscuras, algunos cuentan que el pueblo muisca cada vez que veía una lechuza surcar los cielos recordaban las enseñanzas de la diosa y la conmemoraban mediante fiestas llenas de alcohol y placeres carnales. El nombre de la diosa incitadora era Huitaca, más conocida como Chía. (Alcaldía Popular de Chía, 2003)

Teniendo en cuenta la naturaleza de la historia, y lo importante que es este mito dentro de la comunidad chiense, se decidió colocarle como nombre a la marca en desarrollo “*Huitaca: licores macerados*” ya que se creyó que sería atractivo para la población del municipio y lograría que estos se sintieran identificados culturalmente. A partir de ahí se comenzó el desarrollo de concepto de la marca basándose en elementos de la historia como lo son: la lechuza, la luna, la noche y las enseñanzas de la diosa.

## 9. Conclusiones

Luego de realizar todo el recorrido investigativo que durante el desarrollo de este proyecto de grado y de dar cumplimiento a los objetivos planteados se llegó a las siguientes conclusiones:

1. Se logro crear un producto de alta calidad que revalorice la *Mistela Sampedrina*, pese a que la receta y el proceso con el que se realiza no es el mismo, se concluyo que este será de mucha ayuda para brindarle el reconocimiento que merece la bebida original.
2. Gracias a la investigación realizada a lo largo de este proyecto se logró concluir y reconocer la importancia de las fiestas tradicionales colombianas dentro de la cultura de nuestro país, ya que gracias a estas se mantienen vivas las costumbres autóctonas de las comunidades, en este caso, la de la región del Huila.
3. Pese a que la *Mistela Sampedrina* es una bebida que lleva más de 60 años en la historia de nuestro país, esta no es reconocida fuera del contexto en el que se desarrollan las fiestas de San Pedro y San Juan en el departamento del Huila. Se llego a esta conclusión ya que a lo largo de mi carrera profesional como gastronoma pude evidenciar mediante charlas con diferentes personas en diferentes contextos que realmente no conocían esta bebida tradicional; adicionalmente, mientras se realizaba la investigación pertinente del producto ya mencionado, era muy escasa la información que se podía encontrar respecto a su historia, características y modo de preparación.
4. Durante el periodo de pruebas del prototipo del producto, se le dio a probar a algunos jóvenes residentes del municipio de Chía las muestras que se iban a sacando, esto con el propósito de que ayudaran a despejar dudas respecto al proceso; gracias a esto se pudo concluir que el producto despertó interés en los sujetos de prueba, los cuales se mostraron interesados en comprar el producto en un futuro. Es por ello que se concluye que *Huitaca: Licores Macerados* sería un gran proyecto de emprendimiento para un futuro cercano.

## Bibliografía

- Aguila, G. N. (20 de Enero de 2020). *REVALORIZACIÓN E INNOVACIÓN DE LOS PLATOS* :Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte. Obtenido de Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte:  
<http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/10013>
- Alcaldía Popular de Chía. (2003). *Chía ¡Nuestro compromiso con la historia!* Chía, Cundinamarca : Diseño Editorial Ltda.
- Asael Islas-Moreno, Z. I.-A.-O. (2021). El papel de las fiestas en la revalorización del pulque, . *Revista RIVAR*, 128-145.
- Baptista M., F. C.-S. (2014). Metodología de la Investigación. México D.F: McGraw Holl Education. Obtenido de  
<https://www.uca.ac.cr/wpcontent/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Bustamante, L. C. (Septiembre de 2015). *Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil: Estudio de factibilidad para la elaboración de una mistela a base de guayusa (Ilex Guayusa) y*. Obtenido de Estudio de factibilidad para la elaboración de una mistela a base de guayusa (Ilex Guayusa) y:  
<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/35809/1/TESIS.pdf>
- Caracol Radio (2019). La mistela, una bebida que sabe a beso de amor. Neiva, Huila, Colombia. Obtenido de  
[https://caracol.com.co/programa/2019/06/29/al\\_campo/1561836168\\_417270.html](https://caracol.com.co/programa/2019/06/29/al_campo/1561836168_417270.html)
- Colombia. (s.f.). *Festividades: Festival de San Pedro:Colombia*. Obtenido de Colombia:  
<https://www.colombia.co/actualidad/especiales/festival-de-san-pedro/>
- Diaz Cristina, M. E. (30 de Julio de 2012). *ESPOL: Proyecto de Inversion para la distribución y comercializacion de la mistela en la ciudad de Guayaquil*. Obtenido de Proyecto de Inversion para la distribución y comercializacion de la mistela en la ciudad de Guayaquil:  
<https://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/21095>
- El Nuevo Día: El periodico de los Tolimenses . (10 de Junio de 2013). *La Mistela: El Nuevo Día* . Obtenido de El nuevo día :  
<http://www.elnuevodia.com.co/nuevodia/opinion/columnistas/sanchez-suarez-benhur/184934-la-mistela>
- El Tiempo. (20 de junio de 1991). La Mistela, con sabor a Tolima. *El Tiempo*. Obtenido de  
<https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-106875>
- Gobernación del Huila. (s.f.). *Reseña Histórica: Gobernación del Huila*. Obtenido de Gobernación del Huila: <https://www.huila.gov.co/publicaciones/5177/festival-folclorico-reinado-nacional-del-bambuco-y-muestra-internacional-del-folclor---37869/>

- Gobernación del Huila y Secretaria de cultura y turismo del Huila . (2020). *Huila travel: Gastronomía Huilense*. Obtenido de Huila travel :  
<https://www.huila.travel/storage/app/uploads/public/5ea/806/435/5ea8064358caa041534090.pdf>
- Ley 23 de 1983. *Por la cual se habla sobre los derechos de autor*. Enero 28 de 1982. Obtenido de: 9583a270-441d-4be6-a11a-f5e4676bfc3c (derechodeautor.gov.co)
- Mendoza, R. (s.f.). *Edumargen: Curso “Metodologías y Técnicas de la Investigación: revisión y aplicación de diversos*. Obtenido de Curso “Metodologías y Técnicas de la Investigación: revisión y aplicación de diversos: [https://www.edumargen.org/docs/curso36-13/unid02/apunte01\\_02.pdf](https://www.edumargen.org/docs/curso36-13/unid02/apunte01_02.pdf)
- Ministerio de Salud y Protección . (2013). *ESTRATEGIA NACIONAL DE RESPUESTA INTEGRAL FRENTE AL CONSUMO DE ALCOHOL EN COLOMBIA*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/estrategia-nacional-alcohol-colombia.pdf>
- Perdomo, R. (2016). *Repositorio institucional: UAEM*. Obtenido de UAEM:  
<http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/95280>
- Radio Nacional de Colombia . (29 de Junio de 2020). *¿Cuál es el origen de las fiestas de San Juan y San Pedro en Colombia?: RTVC*. Obtenido de RTVC:  
<https://www.radionacional.co/cultura/ferias-y-fiestas/cual-es-el-origen-de-las-fiestas-de-san-juan-y-san-pedro-en-colombia>
- RAE. (s.f.). *Diccionario de la lengua española: RAE*. Obtenido de RAE:  
<https://dle.rae.es/revalorizar>
- Secretaria de planeación: Alcaldía de Chía . (2020). *DOCUMENTO DE DIAGNÓSTICO TOMO III. DIMENSIÓN SOCIOCULTURAL*. Obtenido de <https://www.chia-cundinamarca.gov.co/2020/POT/3.%20DIMENSI%C3%93N%20SOCIOCULTURAL.pdf>

Por intermedio del presente documento en mi calidad de autor o titular de los derechos de propiedad intelectual de la obra que adjunto, titulada *Mistela Sampedrina: La base histórica y referencial de Huitaca Licores Macerados.*, autorizo a la Corporación universitaria Unitec para que utilice en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador o titular de la obra objeto del presente documento.

La presente autorización se da sin restricción de tiempo, ni territorio y de manera gratuita. Entiendo que puedo solicitar a la Corporación universitaria Unitec retirar mi obra en cualquier momento tanto de los repositorios como del catálogo si así lo decido.

La presente autorización se otorga de manera no exclusiva, y la misma no implica transferencia de mis derechos patrimoniales en favor de la Corporación universitaria Unitec, por lo que podré utilizar y explotar la obra de la manera que mejor considere. La presente autorización no implica la cesión de los derechos morales y la Corporación universitaria Unitec los reconocerá y velará por el respeto a los mismos.

La presente autorización se hace extensiva no sólo a las facultades y derechos de uso sobre la obra en formato o soporte material, sino también para formato electrónico, y en general para cualquier formato conocido o por conocer. Manifiesto que la obra objeto de la presente autorización es original y la realicé sin violar o usurpar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es de mi exclusiva autoría o tengo la titularidad sobre la misma. En caso de presentarse cualquier reclamación o por acción por parte de un tercero en cuanto a los derechos de autor sobre la obra en cuestión asumiré toda la responsabilidad, y saldré en defensa de los derechos aquí autorizados para todos los efectos la Corporación universitaria Unitec actúa como un tercero de buena fe. La sesión otorgada se ajusta a lo que establece la ley 23 de 1982.

Para constancia de lo expresado anteriormente firmo, como aparece a continuación.

Firma



---

Nombre: Laura Daniela Ramos Navarro  
CC. 1007405827 de Chía, Cundinamarca