



DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: **RON**



FACULTAD DE CIENCIAS
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA



DERECHOS RESERVADOS
DE SPIRIT AND WINE 2022

FORMULACION Y DESARROLLO DE PRODUCTOS:

Caso Ron



U.C.V.
INSTITUTO DE
CIENCIA Y
TECNOLOGIA
DE ALIMENTOS
FACULTAD DE CIENCIAS

Dra. Elevina Pérez Sira, 2023

Tema 2. Desarrollo de Productos: investigación, desarrollo e innovación. Definición, estrategias. Desarrollo de productos y sus etapas: generación de ideas, filtrado de ideas, desarrollo y verificación de conceptos. Diseño experimental, prototipos. Estabilidad y vida útil. Viabilidad comercial. Evaluación sensorial: pruebas afectivas, descriptivas y discriminativas. Pruebas de mercado. Análisis de superficie de respuesta.

El desarrollo de nuevos productos se refiere a productos originales, mejoras de los productos, modificaciones de los productos, y marcas nuevas que se desarrollan a través de actividades de investigación y desarrollo

Modificación o adaptación de los productos actuales, con nuevas características o atributos

Rejuvenecimiento de la línea de productos, restableciendo la competitividad funcional o tecnológica

Extensión de productos con nuevos productos

Desarrollo de nuevos productos innovadores

Creación de diferentes niveles de calidad, para diferentes segmentos

Adquisición de una línea de productos comprando a un competidor (integración horizontal)

Racionalización de una mezcla de productos para mejorar la rentabilidad. Concentrándose en los productos más rentables. Reduciendo el número de productos, eliminando a los no rentables. Abandonando selectivamente productos no rentable



ETAPAS DEL DESARROLLO DE PRODUCTOS



El objetivo primordial es la satisfacción del cliente, y sólo incluyendo el producto en esa nueva orientación se conseguirá crear una oferta realmente atractiva para el Mercado.



GENERACION DE IDEAS

¿Deseas abrir
nuevas **Vías**
de **innovación**?

¿Quieres **replantear**
tus **retos** con nuevas preguntas
para generar **ideas más**
rompedoras?

¿Buscas lanzar
nuevos
productos o
servicios
o cambiar tus
procesos?

¿Quieres crear un **clima**
que favorezca la
generación
de **ideas** y optimizar el
proceso creativo?

Innovar no es lo mismo que crear, ambas bien aplicadas, conforman una herramienta excelente y fundamental lograr los objetivos de éxito.

Crear es imaginar constructivamente o con pensamiento original, no es más que la pura generación o asociación de ideas que producen como resultado una solución/es original/es.

Innovar, es la fase en la que un producto, idea o concepto se modifica y se introduce en un mercado. Un proceso innovador implica un cambio, pero, no necesariamente para mejor.



GENERACION DE IDEAS

La generación de ideas es la búsqueda sistemática de ideas para nuevos productos.

Fuentes de nuevas ideas para nuevos productos:

- Internas
- Externas

Las fuentes internas se componen de la investigación y desarrollo formales de la compañía, gerencia y personal, así como programas empresariales. Personal de la Empresa a todos los niveles

Las fuentes externas son las fuentes ajenas a la empresa, como los clientes, competidores, distribuidores, proveedores y empresas de diseño externas, desarrolladores externos , mystery shoppers

INGENIEROS – Diseñadores

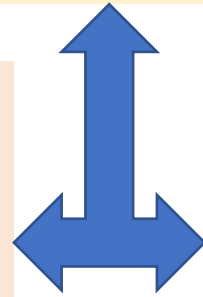
Clientes



Generación de Ideas

FUENTES:

- Necesidades del mercado
- Nuevas Tecnologías
- Inventos y patentes
- Directivos, Empleados
Ingenieros, producción



MÉTODOS:

Incentivos
Equipos de desarrollo e investigación
Instrumentos sofisticados
Estudio de consumidores
Revisión bibliográfica de avances tecnológicos

DEPURACIÓN DE IDEAS

ES REAL?

PODEMOS GANAR ?

VALE LA PENA HACERLO ?



la depuración; es el ir reduciendo las ideas que hemos generado a partir de un determinado tema o producto. Las ideas se seleccionan de todas aquellas que hemos formulado, se diseñan mas y mejores ideas, con un amplio conocimiento.

Proceso que busca buenas ideas y desecha las malas, utilizando una de las siguientes herramientas:

- Tamizado

- Enfoque Sistémico

- Costo-Beneficio

Tamizado: Se realizará una clasificación de las ideas por orden de categorías según su atractivo, su creatividad considerando las necesidades, en la clasificación de debe evitar caer en dos tipos de errores:

a) Omisión: quiere decir desechar una idea que podría ser buena y útil.

b) Comisión: es el desarrollo de una idea que no sirve.

Enfoque Sistémico: Es un tipo de proceso lógico que se aplica para resolver problemas y comprender las siguientes seis etapas clásicas:

- Identificación del problema

- Determinar alternativas de solución

- Seleccionar una alternativa

- Puesta en práctica de la alternativa seleccionada

- Determinar la eficiencia de la realización

- Revisar cuando sea necesario cualquier de las etapas del proceso

Costo Beneficio: El análisis de costo-beneficio es una técnica importante en donde en ámbito de la teoría de la decisión pretende determinar la conveniencia de un proyecto o sistema mediante valoración posterior en términos monetarios de todos los costos de beneficios derivados directa e indirectamente de dicho proyecto.

DESARROLLO Y PRUEBA DE CONCEPTO

IDEA DEL PRODUCTO: Lo que se imagina para ofertar al mercado

CONCEPTO DEL PRODUCTO: Versión que tiene sentido para el consumidor

La **imagen** de marca es la impresión, visión y perspectiva que el consumidor se forma en su mente sobre el producto de la experiencia con el mismo a lo largo de un periodo de tiempo: entendiendo así la identidad de marca creada por las empresas.

La identificación del producto parte de una diferenciación formal del mismo y se realiza mediante la **marca** y el **modelo** y, en algunos casos, también mediante el **envase**.

La marca es además un instrumento de protección legal;

el modelo es un elemento de identificación dentro de la marca, y el envase contiene el producto, y que constituye una forma de presentarlo.

En algunos productos, el envase es de importancia fundamental para su venta.

Un producto es “cualquier bien material, servicio o idea que posea un valor para el consumidor y sea susceptible de satisfacer una necesidad”

El concepto de producto se basa más en las necesidades que satisface, que en sus elementos más característicos.

DESARROLLO Y PRUEBA DE CONCEPTO

Un producto está formado por diferentes atributos, englobados en los tangibles e intangibles que lo caracterizan y le dan personalidad. Son nueve los elementos que se pueden analizar de forma genérica, aunque siempre dependerán de la naturaleza del propio producto

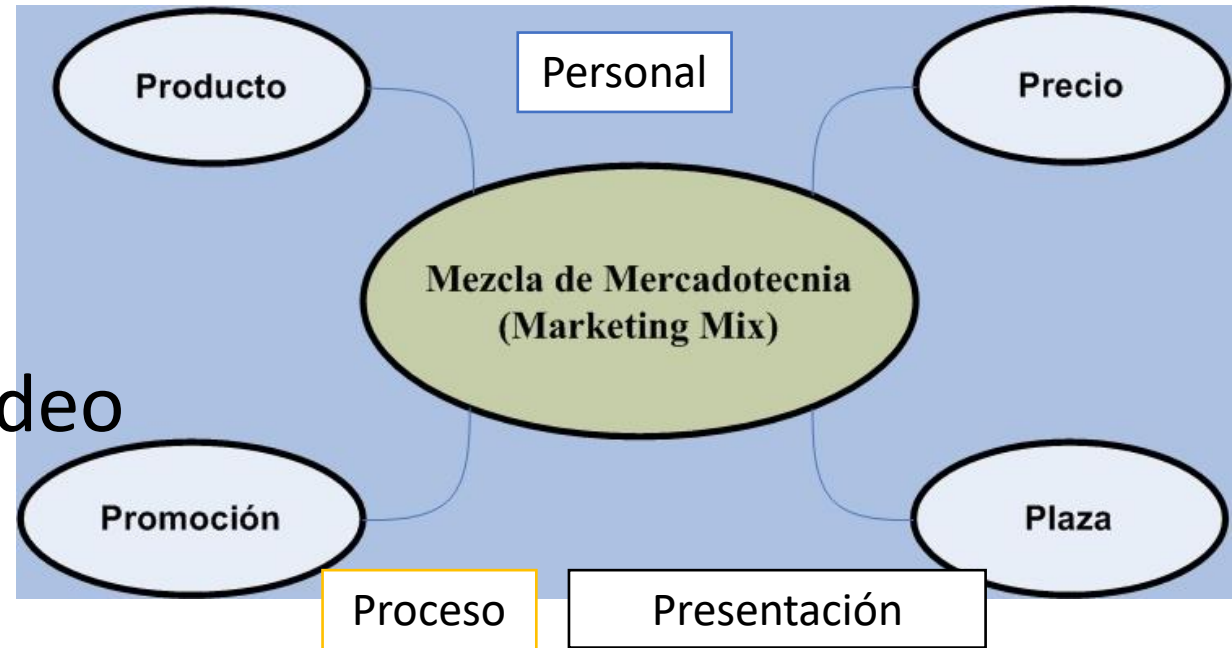
1. Núcleo: se refiere a las propiedades físicas, químicas y técnicas del producto.
2. Calidad: valoración de los elementos que componen el núcleo, de acuerdo con unos criterios que son comparativos con normas y competencia.
3. Precio: valor último de adquisición.
4. Envase: elemento de protección del que está dotado el producto y que, junto al diseño, aporta un gran componente de imagen.
5. Diseño, forma y tamaño: permiten la identificación del producto o la empresa y, generalmente, configura la propia personalidad del mismo.
6. Marca, nombres y expresiones gráficas: igualmente, facilitan la identificación del producto y permiten su recuerdo asociado a uno u otro atributo.
7. Servicio: conjunto de valores añadidos a un producto que nos permite poder marcar las diferencias respecto a los demás.
8. Imagen del producto: opinión que se crea en la mente del consumidor según la información recibida, directa o indirectamente, sobre el producto.
9. Imagen de la empresa: opinión en la memoria del mercado que interviene positiva o negativamente en los criterios y actitudes del consumidor hacia los productos. Una buena imagen de empresa avala, en principio, a los productos de nueva creación; así como una buena imagen de marca consolida a la empresa y al resto de los productos de la misma.

DESARROLLO DE ESTRATEGIA DE MERCADEO

Describir el mercado meta, posicionamiento planificado, objetivo de venta, participación en el mercado y utilidades para los primeros años.

Delinear el precio del producto y el presupuesto de distribución y mercadeo

Describir las ventas a largo plazo, utilidades meta y estrategia de mezcla de mercado (4 Ps)

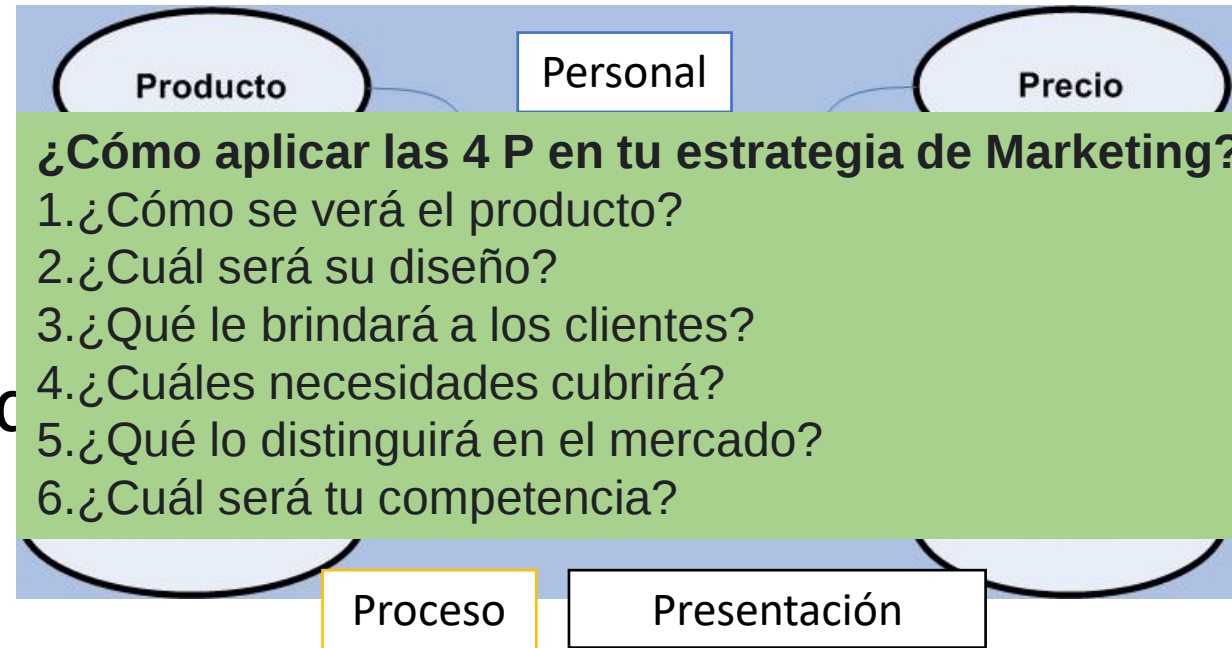


DESARROLLO DE ESTRATEGIA DE MERCADEO

Describir el mercado meta,
posicionamiento planificado, objetivo de
venta, participación en el mercado y
utilidades para los primeros años.

Delinear el precio del producto y el
presupuesto de distribución y mercado

Describir las ventas a largo plazo,
utilidades meta y estrategia de mezcla
de mercado (4 Ps)



ANÁLISIS DE NEGOCIOS

El análisis de negocios implica la comprensión de cómo **funcionan las organizaciones** para llevar a cabo sus propósitos, y la definición de las **capacidades que una organización** requiere para proporcionar productos y servicios a los grupos de interés externos. Incluye la **definición de los objetivos** de la organización, cómo esos objetivos se conectan *a objetivos específicos*, que determinan las líneas de acción que una organización tiene que realizar para alcanzar esas metas y objetivos, y definir cómo las distintas unidades de organización y las partes interesadas dentro y fuera de esa organización interactúa.

Los analistas de negocio deben analizar y sintetizar la información proporcionada por un gran número de personas que interactúan con la empresa, tales como clientes, empleados, profesionales de TI y ejecutivos. El analista de negocios es responsable de la obtención de las necesidades reales de las partes interesadas, no sólo sus deseos expresados. En muchos casos, el analista de negocios también trabajará para facilitar la comunicación entre las unidades organizativas. En particular, los analistas de negocio a menudo desempeñan un papel central en la adaptación de las necesidades de las unidades de negocio con las capacidades que ofrece la tecnología de información, y pueden servir como un “traductor” entre esos grupos.

A **EMPRESA** ———→ Organiza su actividad **Procesos de negocio**

Sujetos a

↓ Se caracterizan

datos

↓ Manipulados mediante

Reglas del
negocio

Conjunto de tareas

↓ En las que participan

Agentes o actores

↓ De acuerdo a

Flujo de trabajo

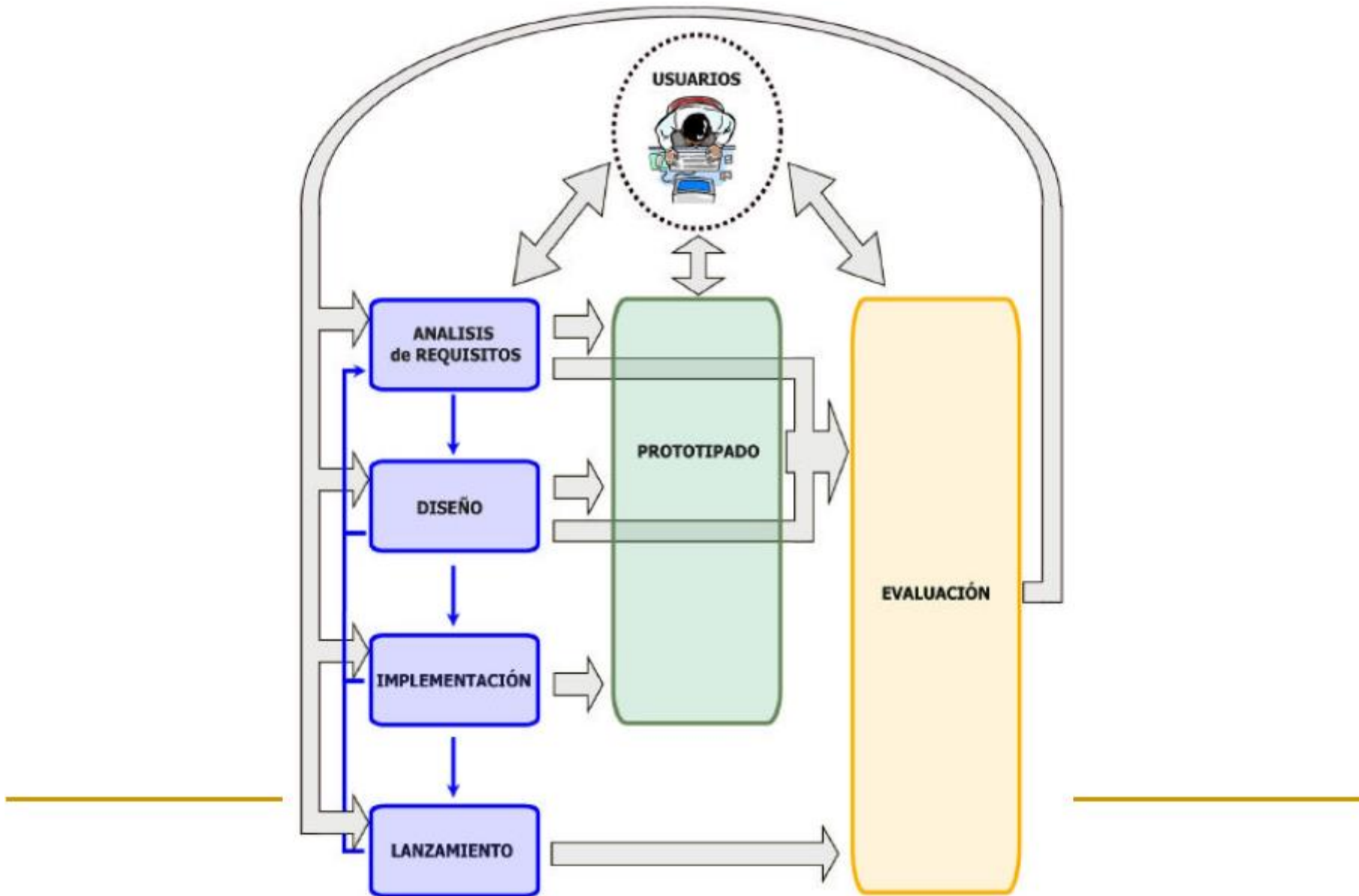
DESARROLLO DE PRODUCTO: Prototipo

- Productos totalmente innovadores
- Nuevas líneas de productos y servicios que van a nuevos mercados.
- Extensión de líneas de productos y servicios.
- Mejora de productos y servicios sustitutivos de los existentes.
- Reposicionamientos.

Un Prototipo es un objeto que sirve como referencia para futuros modelos en una misma cadena de producción. Es el primer dispositivo que se fabrica y del que se toman las ideas más relevantes para la construcción de otros diseños y representa todas las ideas en cuanto a diseño, soporte y tecnología que se les puedan ocurrir a sus creadores.

Por lo general un prototipo no sale a la venta a menos que sea menos que sea un terminal orientado para que otros desarrolladores de tecnología trabajen con él para insertar nuevas funciones o especificaciones a este para que funcione de una manera más eficiente.

Diseño centrado en el usuario



BAR TECNOLÓGICO

PROTOTIPO FUNCIONAL DE UN DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS ACCIONADO A TRAVÉS DE BLUETOOTH

Buscando reducción en los tiempos de procesamiento de información, reducción de costos, uso eficiente de la materia prima, flexibilidad para adaptarse a nuevos productos y asegurando una mejora en la calidad del trabajo del operador y en el desarrollo del proceso, se plantea la elaboración de un prototipo de dispensador de bebidas alcohólicas funcional que vaya acorde a una idea de negocio que en este se trata de un Bar “Tecnológico”.

Diseño y construcción de una máquina capaz de preparar cocteles de forma automática.

Revisión de la técnica de dispensadores y de los diferentes cocteles

Desarrollo Del diseño mecánico y electrónico

Para la construcción de esta máquina se utilizó los planos diseñados anteriormente, una vez finalizada esta etapa se realizó la integración del prototipo físico con los componentes electrónicos dando paso al diseño de control, en esta sección se hizo la caracterización del sensor infrarrojo y del sensor de efecto hall, con estos datos se realizó el control para el mecanismo de desplazamiento horizontal junto con el respectivo lazo de control.

Por último se realizaron las pruebas de dosificación donde se midieron tiempos y cantidades dosificadas obteniendo los resultados esperados. La solicitud de las bebidas se realizó por medio de una aplicación móvil de manera inalámbrica que permite la interacción entre la máquina y el cliente, esta información es registrada en el controlador la cual se envía a una base de datos almacenada en un computador para que el administrador pueda llevar la contabilidad de cuantas bebidas han sido dispensadas. El desarrollo de este proyecto soluciona algunos de los inconvenientes más frecuentes en los establecimientos dedicados a la comercialización de licor, por un lado se tiene el desperdicio de bebidas, que se solucionó mediante implementación de dosificadores con una medida estándar que presentan un índice de desperdicio del 4,7% y el 1,6% para las botellas de 750 ml y de 1000 ml respectivamente dando como resultado clientes satisfechos y bebidas con una desviación de 0,7 ml por muestra , y el problema de registro de consumo de las botellas usadas para la elaboración de cocteles, mediante este sistema de información.



UNIVERSIDAD
DE PIURA

REPOSITORIO INSTITUCIONAL
PIRHUA

DISEÑO DE UNA LÍNEA DE
PRODUCCIÓN ARTESANAL PARA LA
PREPARACIÓN Y ENVASADO DE
LICOR DE NARANJA EN LA REGIÓN
PIURA

Presentan prototipos de alimentos elaborados con nuevos ingredientes naturales



Estos prototipos de alimentos elaborados con nuevos ingredientes naturales se presentarán el 14 de octubre en Barcelona dentro de la jornada [“Nuevas aplicaciones de ingredientes alimentarios en la industria: hedonismo y salud”](#) organizada por AINIA. Se degustarán galletas elaboradas con antioxidantes naturales procedentes de la uva; un nuevo edulcorante natural y prototipos de chocolate con gránulos de fruta y aromas naturales.

La salud y el bienestar marcan tendencia en la demanda de nuevos alimentos. Diseñar productos que cumplan con estos conceptos, incorporando ingredientes naturales que puedan mejorar la calidad nutricional del alimento y mantener de forma natural su calidad sensorial y hedónica, es uno de los principales retos actuales de la industria alimentaria. Un reto que en ciertos casos pasa por demostrar la validez científica del efecto beneficioso para el organismo de estos nuevos alimentos antes de que salgan al mercado.

Nuevos productos alimenticios para conciencias más saludables, es una de las tendencias que marca el mercado de la alimentación en los últimos tiempos. Productos elaborados con ingredientes naturales con beneficios para la salud: Antioxidantes, edulcorantes, colorantes y aromas naturales son algunos ejemplos.

La industria de alimentos innova en sus productos a través de nuevos ingredientes, formulaciones y procesos tecnológicos cuya aplicación les permita abrirse un hueco en el mercado y satisfacer las necesidades del consumidor. Pero lograr mejores formulaciones de alimentos con un impacto positivo en la salud supone un reto y una responsabilidad; desde la elección del ingrediente o compuesto bioactivo, hasta la comercialización del alimento en el lineal de los supermercados.

Prototipos de alimentos con funciones inmuno-estimuladoras a partir de microalgas



Me gusta 3



Tweet

Chocolates, salsas, sopas, barritas energéticas, preparados de pescado y aperitivos serán los primeros prototipos de alimentos que incorporen polisacáridos obtenidos de las microalgas. Inmugal realiza una investigación pionera a nivel mundial en la aplicación de cultivos de microalgas para alimentación humana y acuicultura. A través de este proyecto logran optimizar el cultivo de las microalgas, utilizando medios de cultivo de bajo coste en sistemas de producción cerrados y reduciendo un 25% su tiempo de cultivo

Más información sobre: [ainia](#) [microalgas](#) [alimentos funcionales](#)



ainia centro tecnológico | 07 junio 2011 14:41

El proyecto Inmugal, financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación (MICINN), desarrollará este año los primeros prototipos de alimentos que incorporen compuestos obtenidos de algunas microalgas con funciones inmuno-estimuladoras beneficiosos para la salud.

El proyecto, que se inició en mayo de 2010, es una de las pocas investigaciones que en estos momentos se están realizando a nivel internacional de aplicación de cultivos de [microalgas](#) para alimentación humana y acuicultura. Tras el primer año de investigación, Inmugal ha presentado sus primeros resultados.

Diseño básico de un prototipo de alimento funcional a base de péptidos obtenidos del aislado proteico de la quinua para su posterior implementación en programas de seguridad alimentaria en el departamento del Cauca

Entidad proponente:

Universidad del Cauca

Entidades aliadas:

SEGALCO

PRODESIC

Universidad Nacional Abierta y a Distancia

ANÀLISIS DE MERCADO

ANÁLISIS DE OFERTA

ANÁLISIS DE DEMANDA

ANÁLISIS DE PRECIO

ANÁLISIS DE COMERCIALIZACIÓN



ANÁLISIS DE OFERTA

1.Cuál es la oferta existente del bien o servicio?- Determinar si cumplen con las características deseadas por el consumidor

2. Modalidades de oferta (factores geográficos o por especialización), o caracterización del mercado, en función a competencia y a cómo se organizan cada una de las empresas que la componen, desde el punto de vista del consumidor y del productor.
Competencia (perfecta, imperfecta, monopolística), Monopolio y Oligopolio

La oferta y demanda, dependen de:

Precio del producto

Insumos disponibles y su precio

Políticas y regulaciones gubernamentales

Cambios tecnológicos

Variaciones en el clima

Precio y disponibilidad de bienes o servicios relacionados o sustitutos.

ANÁLISIS DE DEMANDA

Análisis de la
Demanda

Descripción del bien o consumo

Análisis del entorno

Demanda Presente y Pasada

Demanda futura

DESCRIPCION DEL BIEN O CONSUMO: Definición y tipo de bien, Zona de influencia

ANÁLISIS DEL ENTORNO de mercado

Económico: inflación, devaluación, tasa de interés, balanza comercial, estabilidad de la política

Tecnológico: actividad productiva, competencia en el mercado

Sociocultural: cambios en gustos y preferencias, modas, estilos de vida, nivel educativo, tasa de crecimiento poblacional, estrato social.

Institucional y político: estabilidad.

DEMANDA PRESENTE Y PASADA: Consumo histórico y actual y Demanda insatisfecha o satisfecha parcialmente

DEMANDA FUTURA: Proyección del mercado por:
Métodos cuantitativos: Pronósticos causales (factores externos **que afectan el consumo**) , **serie de tiempo (sucesión de datos en un periodo de tiempo)**, **análisis de elasticidad** (medida se ve afectada la demanda por variaciones del precio).

Métodos cualitativos por Estudio de mercado, Métodos subjetivos (encuestas, comprador misterioso, grupo de enfoque, redes, entre otros)

Con métodos estadísticos o matemáticos que se desarrollan basándose en la información histórica, ya sea de la propia empresa o del mercado en general.

ANÁLISIS DE PRECIO

Políticas de precios de una empresa vs la demanda.

Definir: Precio de introducción en el mercado, los descuentos por compra en volumen o pronto pago, las promociones, comisiones, los ajustes de acuerdo con la demanda, entre otras.

Tres opciones de precio para entrar al mercado:

- Alto precio de introducción
- Precio bajo en comparación con la competencia
- Precio cercano al de la competencia.

El precio de un producto o servicio esta relacionada a: Plaza, Publicidad y Producto. Otro aspecto importante a considerar, es si la empresa pagará a sus vendedores alguna comisión por el volumen de ventas, y ¿qué proporción representarán éstas del ingreso total del vendedor?.

ANÁLISIS DE COMERCIALIZACIÓN

La comercialización es el conjunto de las acciones encaminadas a comercializar productos, bienes o servicios.

Las técnicas de comercialización abarcan todos los procedimientos y manera de trabajar para introducir eficazmente los productos en el sistema de distribución (Ugarte et al., 2003)

Condicionantes:

Deseo de consumidores

Cantidad y precio del producto

Tecnología



adas de
cambio



f
f
f
f
f
f
f

TRES METODOS:

Oxitest: Es un sistema de última generación que permite conocer el nivel de oxidación de los alimentos con alto contenido en grasa (frutos secos, bollería y galletas, pasta..). La autooxidación de los ácidos grasos es uno de los factores que influyen y condicionan la vida útil de los alimentos, causando su deterioro.

Estudios acelerados de vida útil: Los estudios acelerados de vida útil permiten predecir el comportamiento de los productos y anticiparse por lo tanto a su evolución en las condiciones habituales de almacenamiento y distribución.

Método de supervivencia: Uno de los métodos que se utiliza para estimar la vida útil sensorial de los alimentos es el método de supervivencia que se basa en la opinión del consumidor para estimar la vida útil sensorial de los alimentos.

Este método se basa fundamentalmente, en conocer la actitud del consumidor hacia el producto, haciendo un test sensorial sobre si consumiría o no el producto. Para ello, sólo se requiere disponer de muestras almacenadas a lo largo del tiempo y muestras recién fabricadas de un mismo producto.

EVALUACION SENSORIAL: Pruebas
afectivas, descriptivas y discriminativas.
Pruebas de mercado

El análisis sensorial (AS)

Consiste en la realización de diversas pruebas con procedimientos rigurosos, fiables y concordantes con los objetivos perfectamente definido con el fin de evaluar diferentes propiedades o atributos de un producto utilizando los sentidos.

Debe distinguirse de otras actividades lúdico-socio-culturales, muchas veces denominadas CATAS que, aunque emplean los sentidos para la evaluación de los alimentos, no siempre siguen métodos científicos.

Aplicaciones del análisis sensorial

- Estudios de aceptabilidad. Las propiedades sensoriales son muy importantes para la aceptación de los alimentos por parte de los consumidores. Es una importante herramienta en el desarrollo de nuevos productos.
- Control de procesos y formulación (Ingredientes) . Herramienta rápida e informativa en la toma de decisiones para el control de determinados procesos (tueste del café, elaboración de vino y bebidas alcohólicas, selección y clasificación de frutas).
- Control de calidad. Sirve como indicador de la calidad de productos cuyos atributos sensoriales más importantes no son fáciles de caracterizar instrumentalmente (por ejemplo aroma del vino).
- Almacenamiento y Vida útil

USOS DE EVALUACIÓN SENSORIAL

La evaluación sensorial se emplea en el control de calidad de ciertos productos alimenticios, en la comparación de un nuevo producto que sale al mercado, en la tecnología alimentaria cuando se intenta evaluar un nuevo producto, etc.

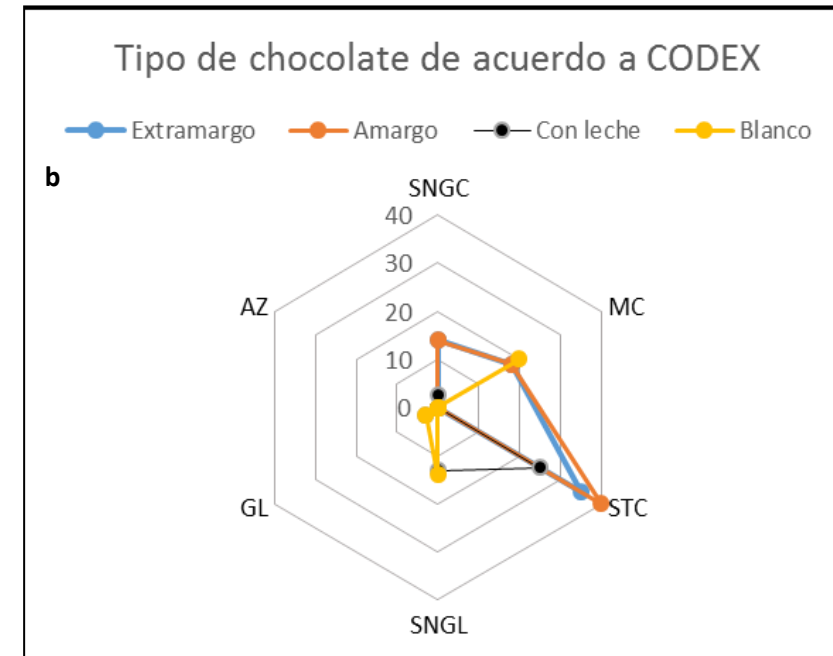
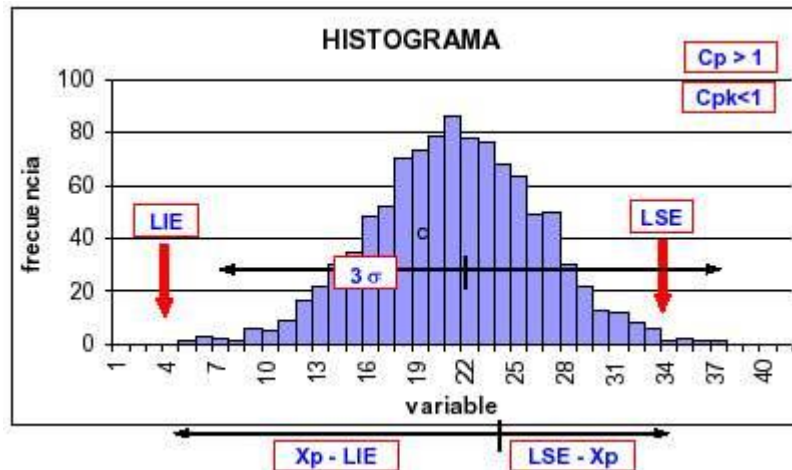
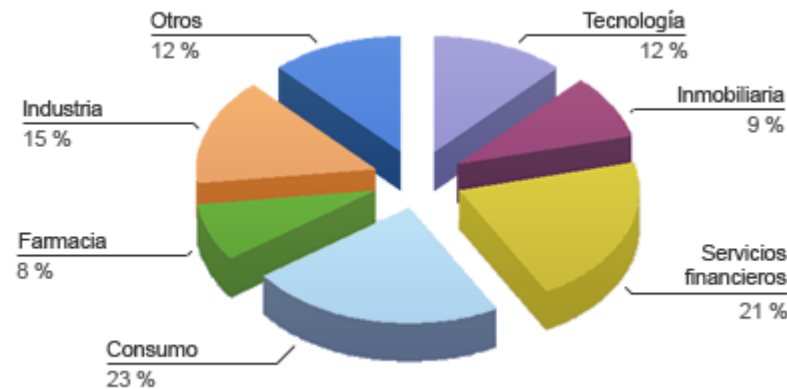
CLASIFICACIÓN DE METODOS DE EVALUACION SENSORIAL

Clasificación	Objetivo	Pregunta	tipo de prueba	Características de los panelistas
Discriminativa	Determinar si dos productos son percibidos de manera diferente por el consumidor	Existen diferencias entre los productos?	Analítica	Reclutados por agudeza sensorial, orientados a los métodos usados y entrenado ≥ 30
Descriptiva	Determinar la naturaleza de las diferencias sensoriales	En que tipo de características específicas difieren los productos?	Analítica	Reclutados por agudeza sensorial Altamente entrenados
Afectiva	Determinar la aceptabilidad de un producto	Que productos gustan más y cuales son preferidos?	Hedónica	Semi-entrenados o no entrenados ≥ 30 100-175



Clasificación	USOS	Ventajas y desventajas
Discriminativa	Aporte de nuevas tecnologías, sustitución de algunos ingredientes, cambio de materias primas , medir vida útil, tipo de almacenamiento, cambio de envase, condiciones de procesamiento,	Método rápido y fácil limitada información (si o no) Si las preguntas no se enfocan en atributos específicos pierde sensibilidad
Descriptiva	Determinar la naturaleza de las diferencias sensoriales. En que tipo de características específicas difieren los productos. Analítica.	8-12 panelistas entrenados. Se obtiene información muy detallada del producto. Opinión relacionada con el consumidor o a mediciones instrumentales específicas
Afectiva o hedónicas	Determinar la aceptabilidad de un producto. Que productos gustan más y cuales son preferidos. Preferencia Identificar un producto Decidir entre dos productos Factores que influyen en sabor del alimento Aceptabilidad Grado de sabor Producto rechazado en el mercado	Información esencial, identifica grado de gusto y disgusto . Los resultados a veces son incongruentes Dificultad de conseguir panel representativo

Analisis de varianza, Tablas, histogramas y arañas



Arte, Innovación y Ron

Ron blanco

Sin color, que se debe a un filtrado a través de carbón que le quita el color dorado. Ligeramente envejecido en barricas (su añejamiento dura de 18 a 36 meses), es seco y de consistencia ligera.

Ron Negro, Ron Black o Ron Oscuro

Ron más pesado, tiene mucho cuerpo y sabor, y su color oscuro, casi negro, se debe al tipo de barril de roble carbonizado donde se deja envejecer durante varios años. El proceso de destilación prevé la utilización de alambiques, por lo que esta bebida posee un fuerte sabor a melaza.

Ron dorado, Ron añejo Ron con cuerpo, destilado en alambiques; el periodo de añejamiento, en cambio, es mucho más extenso, de entre tres y seis años. Su característico color dorado y su sabor dulce se debe a la mayor cantidad de glucosa que suele tener.

Ron con especias o Ron con sabor

Los rones con especias o con sabor son aquellos que envejecen en barrica junto con especias o frutas. También se suele añadir zumo de frutas. Son de color blanco, dorado o negro.

El comportamiento del consumidor de bebidas alcohólicas muestra tres grandes tendencias:

1. Conveniencia y salud.

El consumidor de hoy está cada vez más atento, informado e interesado en conocer qué es lo que está **consumiendo**, como fue su elaboración, y su impacto en su salud, el ambiente y la sociedad. Para controlar su ingesta hacia un consumo responsable, apoyando a aquellas marcas y proyectos que estén en línea con sus valores.

2. Innovación y surgimiento de productos premium.

la innovación es crucial para la diferencia las **producto Premium** es aquel elaborado con materiales o ingredientes de alta calidad, ofrece funciones o desempeño superiores, tiene o hace algo **que** ninguna otra marca y **que** provee una experiencia de consumo superior a cualquier otro **producto**.

3. La experiencia de marca.

Interacción con las marcas: “Tap Room” o zona de catas, donde se puede degustar los productos de la marca; Ejemplos: “Slow drink” (Bacardi), compartir recetas y experiencias en redes sociales; o segmento de las experiencias con el lanzamiento de “PlanPlanner” (Pernod Ricard) en España, una plataforma que ofrece planes que unen a consumidores y hosteleros.

¿Cuáles son las tendencias más importantes en los próximos tiempos?

INNOVACIÓN EN FORMULACIONES

Coctelería más inclusiva con opciones para todos; cócteles aptos para personas veganas, diabéticas y celíacas. Bebidas con bajo contenido alcohólico y sin alcohol.

Crecimiento en la incorporación de terpenos de cannabis, CBD (cannabidiol) y/o **THC (tetrahidrocannabinol o Δ9-THC, psicoactivo)** en distintas bebidas y coctelería sin alcohol, limitado siempre según las normativas de cada país.

Innovación en el proceso. Métodos de Añejamiento acelerado

Envejecimiento acelerado: Técnica destinada a producir bebidas con las características sensoriales de un producto añejado usando métodos físico-químicos que conducen a una reducción significativa del tiempo de su elaboración

Micro oxigenación

Uso de un suministro de oxígeno controlado a la bebida en tanques de acero inoxidable, para lograr cambios deseables en la textura y aroma del destilado. Una alta cantidad de oxígeno provoca efectos negativos, como la oxidación del fenol, la sequedad de los taninos, etc. Este método se usa en combinación por ej. microoxigenación con ultrasonido y las astillas de roble en el seno del fluido, realizando ciclos de aplicación de estos métodos.

Campo electromagnético

Aplicación de campos eléctricos de alta intensidad que van de 1-50kV/cm por un corto periodo de tiempo, es decir por microsegundos, en este tiempo no aumenta la temperatura del producto, por lo que no altera las características y propiedades sensoriales y nutricionales. Estos campos electromagnéticos, producen un fenómeno llamada electroporación, se basa en la creación de poros en la membrana de las células siendo más permeable, permitiendo así la extracción de los compuestos presentes en la madera.

Ultrasonido: Aplicación de ondas de presión con frecuencias entre óptimas 25-40kHz, estas son utilizadas para acelerar los procesos de extracción a través de la rotura de los tejidos ayudando a mejorar la extracción de sustancias intracelulares en el solvente por fuerzas de cavitación. La cavitación, está definido por un fenómeno que ocurre cuando aplicamos ultrasonidos de alta energía, en líquidos que poseen propiedades elásticas; se basa en la expansión de moléculas líquidas por la fuerza de ultrasonido, el mismo que crea burbujas o cavidades que pueden colapsar, generando presiones que Ozono, Molienda de fragmentos de madera en el seno de la bebida o, incluso, el uso de nanopartículas de oro como catalizadores de las reacciones necesarias.

Innovación en el proceso

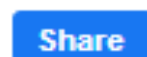
Revistas → Acta Farmacéutica Bonaerense [Publicación cerrada] → vol. 19, no. 04

Aplicación de la técnica del envejecimiento acelerado del brandy sobre el contenido polifenólico en varios tipos de rones

Autores: Blanco Carvajal, Idania | Giménez Martínez, Rafael | González, María Dora | Vázquez, Miguel A.

2000

Tipo de documento: Artículo



Título alternativo: Application of the accelerated ageing method of brandy about polyphenolic content in various types of rums

Resumen

En español

El aguardiente fresco, para ser utilizado como materia prima del ron, se somete a un añejamiento en barriles de roble durante un período de tiempo que oscila generalmente entre uno y tres años con el fin de modificar sus propiedades organolépticas. Este proceso además de ser largo y costoso tiene el inconveniente de extraer parte y no todos los componentes aromáticos aportados por la madera al destilado. Por esta razón existen investigaciones relacionadas con la adecuación de una técnica de envejecimiento acelerado para los rones. El objetivo de este trabajo se centra en adecuar una técnica original del añejamiento acelerado desarrollada para el brandy a otra bebida alcohólica, como es el ron. Para este fin se analizaron las muestras mediante la cromatografía líquida de alta eficacia (CLAE). Es necesario introducir variaciones en la técnica original que permitan obtener muestras con características fenólicas y furánicas semejantes a las encontradas en rones comerciales, debido a que los resultados obtenidos son muy superiores a los encontrados en los rones comerciales.

Innovación en el proceso

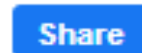
Revistas → Acta Farmacéutica Bonaerense [Publicación cerrada] → vol. 19, no. 04

Aplicación de la técnica del envejecimiento acelerado del brandy sobre el contenido polifenólico en varios tipos de rones

Autores: Blanco Carvajal, Idania | Giménez Martínez, Rafael | González, María Dora | Vázquez, Miguel A.

2000

Tipo de documento: Artículo



Título alternativo: Application of the accelerated ageing method of

Técnica de envejecimiento acelerado

Se utilizan virutas de madera de roble americano entre 3 y 5 mm sometidas a un tratamiento térmico a 190 °C durante 5 h y posterior extracción con agitación continua en aguardiente cuya graduación alcohólica debe ser de 55% v/v, seguida de una maceración en el mismo, suspendiendo dicho proceso pasado un período de un mes, después del cual se separan las virutas y se ajusta el grado alcohólico a 40% V/V, siendo opcional la adición de caramelo, según el tipo de bebida alcohólica deseada.

Modificación de la técnica de envejecimiento acelerado.

Consistió en un tratamiento de agotamiento previo de las virutas de madera (con agua) antes del tratamiento térmico a 190 °C

ron. Para este fin se analizaron las muestras mediante la cromatografía líquida de alta eficacia (CLAE). Es necesario introducir variaciones en la técnica original que permitan obtener muestras con características fenólicas y furánicas semejantes a las encontradas en rones comerciales, debido a que los resultados obtenidos son muy superiores a los encontrados en los rones comerciales.



Estudio comparativo de rones y aguardientes añejados en barriles de roble y por el proceso acelerado

María D. González, Miguel A. Vázquez, Delfa Redondo

Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar (ICIDCA)
e.mail: mdora@icidca.edu.cu



ICIDCA. Sobre los Derivados de la Caña de Azúcar

ISSN: 0138-6204

revista@icidca.edu.cu

Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar
Cuba

González, María D.; Vázquez, Miguel A.; Redondo, Delfa

Estudio comparativo de rones y aguardientes añejados en barriles de roble y por el proceso acelerado
ICIDCA. Sobre los Derivados de la Caña de Azúcar, vol. XL, núm. 3, septiembre-diciembre, 2006, pp.

12-19

Instituto Cubano de Investigaciones de los Derivados de la Caña de Azúcar
Ciudad de La Habana, Cuba

En el caso de utilización del sistema acelerado de añejamiento, se realizó:

1. Ozonización del aguardientes usando dos reactores de laboratorio de 20 y 50 litros, agitado mediante un agitador mecánico de laboratorio.
2. El tratamiento con calor se realizó utilizando 5 g de virutas de madera de roble para 200 ml del aguardiente, con granulometría de 4 a 0,2 mm con mayor % de 1 mm. Las virutas de roble ebuyerón en el aguardiente en un recipiente de acero inoxidable de boca estrecha (tipo termo), la cual es tapada con un embudo a forma de condensador. El calor fue suministrado mediante una plancha eléctrica de laboratorio. La temperatura del líquido fue de 80 °C.

Determinación de la equivalencia entre el tiempo de añejamiento acelerado por ultrasonido y el tradicional del Ron.

Quevedo Villacres, Grace B.

URI: <https://repositorio.uea.edu.ec/handle/123456789/725>

Fecha: 2019-07-18

Resumen:

Durante el añejamiento de bebidas espirituosas, procesos físico-químicos tienen lugar al ponerse en contacto el aguardiente con el material. El índice total de polifenoles e intensidad de color aumentan durante la crianza. Estas reacciones son lentas y provocan que el añejamiento de las bebidas espirituosas oscile entre uno a cinco años, en dependencia de la calidad que se dese alcanzar. Este trabajo tiene como objetivo determinar la equivalencia entre el tiempo de añejamiento acelerado por ultrasonido y el tradicional del Ron. Se construyó una instalación experimental para la aplicación del método por ultrasonido compuesto por un dispositivo cuyo interior fueron situadas las virutas de roble tostadas y sin tostar sumergido en un baño de ultrasonido a una frecuencia de 40kHz y 400 W/L. Se recirculo el aguardiente por un periodo de 7 horas con intervalos de aplicación del ultrasonido y reposo. El añejamiento por método tradicional se realizó en recipientes donde se sumergieron las virutas en las mismas condiciones del método anterior. Se realizaron mediciones de los parámetros físicos-químicos del Ron, al inicio y al final del experimento y el índice de polifenoles en diferentes instantes de tiempo para ambos métodos. Se determinó que el grado alcohólico está ligeramente superior al normado, el resto de los parámetros físicos (pH y color) determinados se encuentran dentro de lo normado. La concentración de polifenoles aumento en todos los experimentos realizados hasta alcanzar un valor de 8056 mg AG/L en el Añejamiento acelerado con virutas de roble sin tostar, que equivalen a uno de 2-3 años de crianza por método tradicional, mediante la aplicación de ultrasonido por 7 horas con intervalos de 45 minutos reposo y 15 minutos de ultrasonido. Se compararon los resultados obtenidos con un Ron comercial donde se obtuvieron resultados similares a esta bebida superando solamente en el color

Añejamiento de aguardiente con campo magnético de frecuencia extremadamente baja

Aging of brandy with magnetic field extremely low frequency

Matilde Anaya Villalpanda^I, Michel Rodríguez Fuentes^{II}

I: Banco de cepas de levaduras del Laboratorio de Microbiología de Vicedirección de Ciencias del Instituto de Investigaciones para la Industria Alimentaria (IIIA), km 3 ½ Carretera al Guatao, Lisa, La Habana, Cuba. mavillal@iiaa.edu.cu

II: Ronés Añejos de Cuba. Havana Club Internacional, S. A. Carretera Central km 1/2, San José de las Lajas, Mayabeque, Cuba. m.rodriguez@bacchus.havanaclub.cu

RESUMEN

Se aplicó campo magnético de frecuencia extremadamente baja (60 Hz) y densidad 60, 70 y 80 Gauss a 700 mL de aguardiente fresco a 60, 67 y 74 °GL contenido en pomos PET con 3 g/L de viruta tostada de roble americano (*Quercus alba*) obtenida de las duelas de barriles usados. Las muestras se trataron 3 veces por semana (12 tratamientos por mes) por 60 minutos, durante los 3 meses de estudio del añejamiento. Los resultados obtenidos mostraron diferencia significativa respecto al control y a los patrones de la misma edad por añejamiento tradicional. Se concluye que el campo magnético de frecuencia extremadamente baja puede ser utilizado en combinación con la técnica de cama empacada para el añejamiento de aguardiente, sin afectaciones en sus parámetros sensoriales.

Palabras clave: añejamiento no convencional; virutas de roble; envases de PET; campo magnético oscilante.



ESTUDIO DE UN METODO NOVEDOSO PARA LA FABRICACION DEL RON BUCANERO Y SU INFLUENCIA EN LOS PARAMETROS DE CONTROL DE CALIDAD

O. Sánchez Collazo⁽¹⁾, A. Lara⁽²⁾, M. Mejías⁽²⁾

⁽¹⁾ Facultad de Ingeniería Química, ISPJAE, C Habana, Cuba

⁽²⁾ Destilería "Habana", MINAZ, C Habana, Cuba

E-mail: Carlosm@cujae.ispj

Introducción: Por solicitud de los productores se realizó, por nuestra Universidad, el presente estudio para validar el novedoso método que diseñamos para el añejamiento de rones de exportación. Recientemente se ha comenzado a fabricar el ron "Bucanero", con fines exportables, en la Destilería "Habana", para el cual propusimos el empleo de ozono para un añejamiento acelerado, por lo que, el Objetivo de este trabajo es: Estudiar la influencia del ozono, en el proceso de añejamiento de rones para exportación, sobre los parámetros de control de calidad.

Materiales y Métodos: La utilización del proceso de añejamiento acelerado posee ventajas (1), entre ellas, reducción o eliminación del tiempo en soleras, control óptimo de los parámetros de calidad y reproducibilidad en el proceso, incremento de la producción, reducción considerable del tamaño de la instalación y costos de inversión, etc. Sin embargo, se debe cuidar que no se afecte la calidad del producto final (2). Para ello, se analizaron distintas muestras de las baticiones fermentadas, aguardiente empleado, agua, alcohol y ron (producto final), buscando representatividad durante 144 días, siguiendo el diseño de experimentos y se procesaron estadísticamente los resultados obtenidos.

En el caso del aguardiente se determinó ° G.L., acidez total, ésteres y alcoholes superiores. Para las baticiones: alcoholes superiores, ésteres y tiempo de permanganato, al igual que para el alcohol, además, en este caso también se determinó ° G.L. En el caso del ron: ° G.L., acidez total, ésteres, alcoholes superiores y color, así como, sus cualidades organolépticas, y finalmente, al agua se le determinó: dureza total, alcalinidad total y hierro.

Key Words: *Ozone, rum, qua*

Resultados y discusión: Los valores de alcoholes superiores determinados en las baticiones son elevados, lo que resulta lógico pues en las mismas no se han realizado las extracciones que permiten eliminar metabolitos excretados al medio y sustancias indeseables. Se creó una norma a este respecto, que la fábrica no poseía y que fue aceptada nacionalmente (3). En cuanto a los demás parámetros dieron valores aceptables para un 95% de confianza. Para el caso del aguardiente, en cuanto a ° G.L. todos los juegos de muestras, cumplen con la norma. En la acidez, dos juegos de resultados dan por encima de la norma. La explicación es que la columna tiene fluctuaciones, debido a la materia prima (mieles finales de caña) y el microorganismo excreta metabolitos ácidos al medio. Para el caso de los ésteres, dos juegos de muestras, dan por encima de los valores de la norma. Esto es muy

importante por cuanto, trae afectaciones en las cualidades organolépticas. Se le dieron al productor las indicaciones para solucionar la situación, ya que también coincidió con que ese conjunto de muestras dieron valores por encima de lo permisible, en cuanto a alcoholes superiores. Para el caso del alcohol todos los parámetros analizados en las diferentes muestras, dieron entre los rangos aceptables con un 95 % de confianza, demostrándose la alta calidad del alcohol producido en esta destilería. En cuanto al agua, los valores obtenidos caen dentro de la norma cubana, en todos los casos. En cuanto al ron, cumplen con la norma el grado alcohólico, la acidez, los ésteres, alcoholes superiores y color. Es muy importante, el resultado en cuanto a ésteres y alcoholes superiores, porque si bien el grado alcohólico puede reajustarse, caso de presentar afectaciones, no lo es en cuanto a estos parámetros, pues éstos tienen implicaciones sobre el bouquet y aroma de la bebida.



ESTUDIO

Introducción: Por solicitud de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de nuestra Universidad, el presente trabajo tiene como objetivo evaluar un novedoso método que diseñamos para la fabricación de ron de exportación. Recientemente se comenzó a fabricar el ron "Bucanero", con el uso de ozono para un añejamiento acelerado. El objetivo de este trabajo es: Evaluar el uso de ozono, en el proceso de añejamiento de ron, sobre los parámetros

Materiales y Métodos: La utilización del ozono en el proceso de añejamiento acelerado posee varias ventajas: reducción o eliminación del tiempo de almacenamiento, optimización de los parámetros de calidad del producto, incremento de la vida útil del producto, inversión, etc. Sin embargo, se debe tener en cuenta que el ozono puede afectar la calidad del producto. Se analizaron distintas muestras de ron: fermentadas, aguardiente empleadas (producto final), buscando representar el diseño de experimento estadísticamente los resultados obtenidos.

En el caso del aguardiente se analizaron: dureza total, ésteres y alcoholes superiores. En el caso del ron, se analizaron: dureza total, ésteres y alcoholes superiores. En el caso del ron, se analizaron: dureza total, ésteres y alcoholes superiores. En el caso del ron, se analizaron: dureza total, ésteres y alcoholes superiores.

Conclusiones: Las mayores afectaciones las presentó el aguardiente. Se ofrecieron las soluciones para la correcta operación de la columna, que es especial para la fabricación del ron en esta fábrica. La planta de tratamiento de agua funciona correctamente, factor imprescindible para la buena calidad de la bebida. Por los parámetros analizados, se observó que el alcohol de esta destilería puede seguir manteniendo el sello de calidad

otorgado nacionalmente. Se concluye que el método de añejamiento acelerado puede ser empleado satisfactoriamente para la fabricación del ron "Bucanero", pero que los productores deben velar porque los componentes, es decir, agua, alcohol, aguardiente, baticiones fermentadas, cumplan con las normas de control de calidad establecidas y que inciden directamente en el ron elaborado, y que se respete, además, el tiempo de reposo, antes de envasar el producto final. Se posee por nuestro grupo de investigación, el procedimiento detallado en cuanto al empleo del ozono, el cual puede extenderse a otras bebidas.

Referencias:

- 1.- Negodamithene, W.T. (1994) "Alcoholic fermentation by yeasts", *Applied Microb.*, Vol.3, págs. 29-39.
- 2.- Fertman, G.L. y M.I. Chojjet (1995) "Control químico-tecnológico de la producción de alcohol y bebidas" Ed. Ind. Alimenticia, Moscú. págs. 207-220.
- 3.- Sánchez, O. Domínguez, Z. (1995) "Estudio preliminar del empleo de ozono para el añejamiento de ron", *Rev. ATAC*, No. 2, págs. 50-53.

L RON BUCANERO Y SU CALIDAD

Discusión: Los valores de alcoholes superiores en las baticiones son elevados, lo que se debe a que en las mismas no se han realizado análisis que permitan eliminar metabolitos indeseables y sustancias indeseables. Se creó una batición, que la fábrica no poseía y que fue utilizada (3). En cuanto a los demás parámetros, los valores aceptables para un 95% de las muestras, en el caso del aguardiente, en cuanto a ° G.L. de muestras, cumplen con la norma. En la mayoría de los resultados dan por encima de la especificación es que la columna tiene un efecto negativo sobre la materia prima (mieles finales de fermentación) excreta metabolitos ácidos al final de los ésteres, dos juegos de muestras, de los valores de la norma. Esto es muy

importante, trae afectaciones en las cualidades del ron. Se le dieron al productor las indicaciones de la situación, ya que también coincidió con los resultados de las muestras dieron valores por encima de los valores de la norma cubana, en cuanto a alcoholes superiores. Para el resto de los parámetros analizados en las baticiones, dieron entre los rangos aceptables con los valores de la norma, demostrándose la alta calidad del ron en esta destilería. En cuanto al agua, los resultados caen dentro de la norma cubana, en el caso del ron, cumplen con la norma cubana, la acidez, los ésteres, alcoholes superiores. Es muy importante, el resultado en los alcoholes superiores, porque si bien el ron puede reajustarse, caso de presentar valores por encima de estos parámetros, pues

éstos tienen implicaciones sobre el bouquet y aroma de la bebida.

Innovaciones en ron blanco

Sabores líquidos blancos saborizados

Presentaciones de las botellas: CONTROL DE PORCIONES

✓ XL Original

✓ 200 ml

✓ XL Blue

✓ 375 ml

✓ XL Sabores (Limón & Pepino, Manzana & Limón, Limón & Berries, Piña & Coco, Mandarina)

✓ 750 ml

✓ EAZY

✓ 1,000 ml

✓ XL Sour Blast (explosión agria)

✓ 1,750 ml



Universidad de El Salvador
Sistema Bibliotecario



<https://ri.ues.edu.sv/id/eprint/26705/>

Desarrollo tecnológico de una bebida a base de ron y horchata

Fernández, E. et al., 2022 Informe Técnico. Universidad de El Salvador.

Resumen

En esta investigación, se desarrolló la formulación de una bebida alcohólica mezclada a base de horchata y ron, una propuesta significativa de innovación de transformar la horchata artesanal en un licor; producto diseñado para satisfacer las necesidades de los consumidores especialmente quienes consumen bebidas alcohólicas y así competir con nuevos mercados para su consumo, creando nuevas tendencias de innovación haciendo uso del licor estableciendo como nombre HorShot. La metodología utilizada tuvo un enfoque cuantitativo, cuyo objetivo es desarrollar un nuevo producto a través de una investigación a nivel experimental, teniendo en cuenta parámetros de calidad, aspectos sensoriales para la elaboración de la bebida, vida útil, mecanismos de implementación HACCP y la propuesta de un pre diseño de distribución de planta para su producción. Este proyecto se elaboró en dos etapas. Etapa I, se desarrolló la formulación de horchata en polvo, las proporciones utilizadas hacen referencia a la (NSO 67.45.01:06) por lo que la materia prima utilizada fue arroz, morro, ajonjolí, canela, nuez moscada, maní y culantro. La segunda etapa del proceso se enfoca en la formulación y estandarización para el desarrollo de la bebida. Además, el trabajo describe los pasos detallados para la elaboración de la bebida en estudio, tomando en cuenta al igual los costos de los insumos utilizados para tales formulaciones, se podrá observar también el diseño de la viñeta e información nutricional del contenido del producto de acuerdo a la (NSO 67.16.03:06) ETIQUETADO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS. Los resultados obtenidos fueron satisfactorios, la bebida muestra características de olor y sabor característico de la horchata de morro y el dulce sabor del ron jade, obteniendo un porcentaje de alcohol del 17 % Alc/Vol. Se hace mención que por motivos de COVID 19 no se pudieron realizar los estudios respectivos adecuados de un análisis sensorial y vida útil

DISEÑO DE UNA LÍNEA DE PRODUCCIÓN PARA LA ELABORACIÓN Y ENVASADO DE COCTEL DE MANGO EN LA CIUDAD DE PIURA

Daniel Jara, Marco Córdova, Lorena
Guerrero, Ricardo Maguiña, Stefanía Serra

Piura, 15 de noviembre de 2014



magen 4.2: Producto final (coctel de mango)

Fuente: Elaboración pr

	Bebida:
	Coctel de Mango
	Grado de Alcohol:
	Medio
Preparación del producto de 500 mL	
Ingredientes	Volumen en mL
Jalea de Mango	307.9
Concentrado de mango	50.9
Alcohol	141.2

Tabla 4.1: Especificaciones del producto final (coctel de mango)

Fuente: Elaboración propia

ARTE, INNOVACIÓN Y RON



<https://xn--eltequeo-j3a.com/arte-innovacion-y-ron-carupano-mezcla-legendaria-que-deja-huella-en-la-historia-de-venezuela/>



Lucía Alliegro, Directora de Mercadeo

29 de agosto de 2021



Armando Velutini, autor del proyecto *Brick Canvas* y fundador del estudio taller de diseño llamado To Take-Out, quien ha revolucionado el arte venezolano en los últimos años al convertir diversos íconos culturales del país en muñecos de Lego. Para este proyecto creó un impactante Brick Man que muestra el recorrido de la marca y sus diferentes hitos como las medallas obtenidas en diversos concursos



Aureliano Parra, laureado artista plástico, reconocido por su dominio del color y la experimentación con diversos materiales, quien creó una pieza compuesta por una estructura de aluminio, de la cual nace la botella de Ron Carúpano Legendario.



Gerardo Campos, autor del proyecto *Caracas Love Art*, para este proyecto rindió homenaje a Venezuela y a la ciudad de Caracas. En la intervención de su estuche plasmó los paisajes más icónicos del país, mientras que, en la botella, materializó a nuestra querida ciudad en una expresión máxima de color.

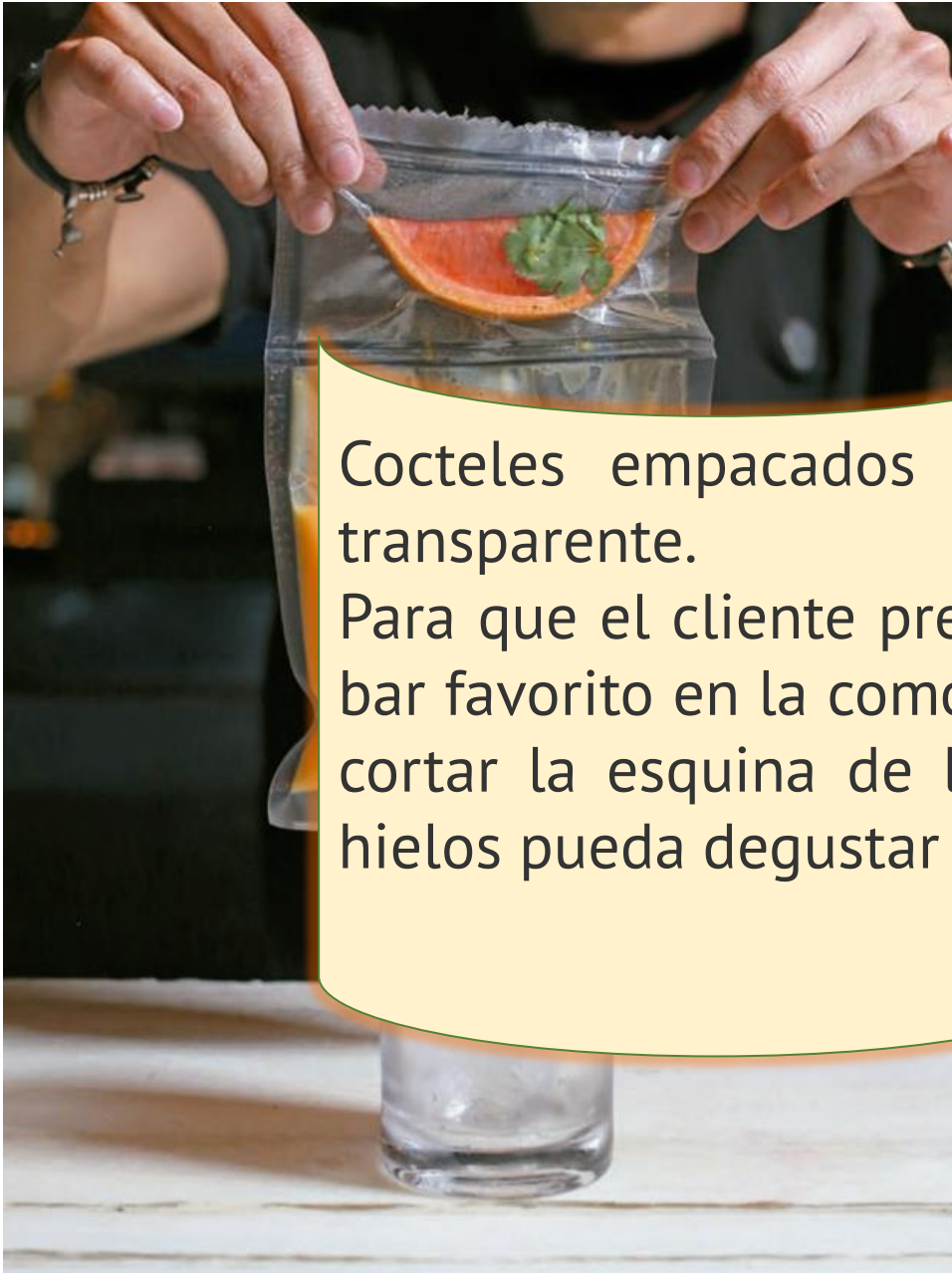


Dagor, artista húngaro-venezolano representante del Street Art en el país y bautizado por muchos como el “Embajador del Arte Urbano Caraqueño” (por ser el autor de diversos murales que han llenado de color diferentes zonas de Caracas), realizó una intervención en donde colocó su reconocida estampa geométrica acompañada de colores vivos capaces de trasladar directamente a los orígenes de la marca.



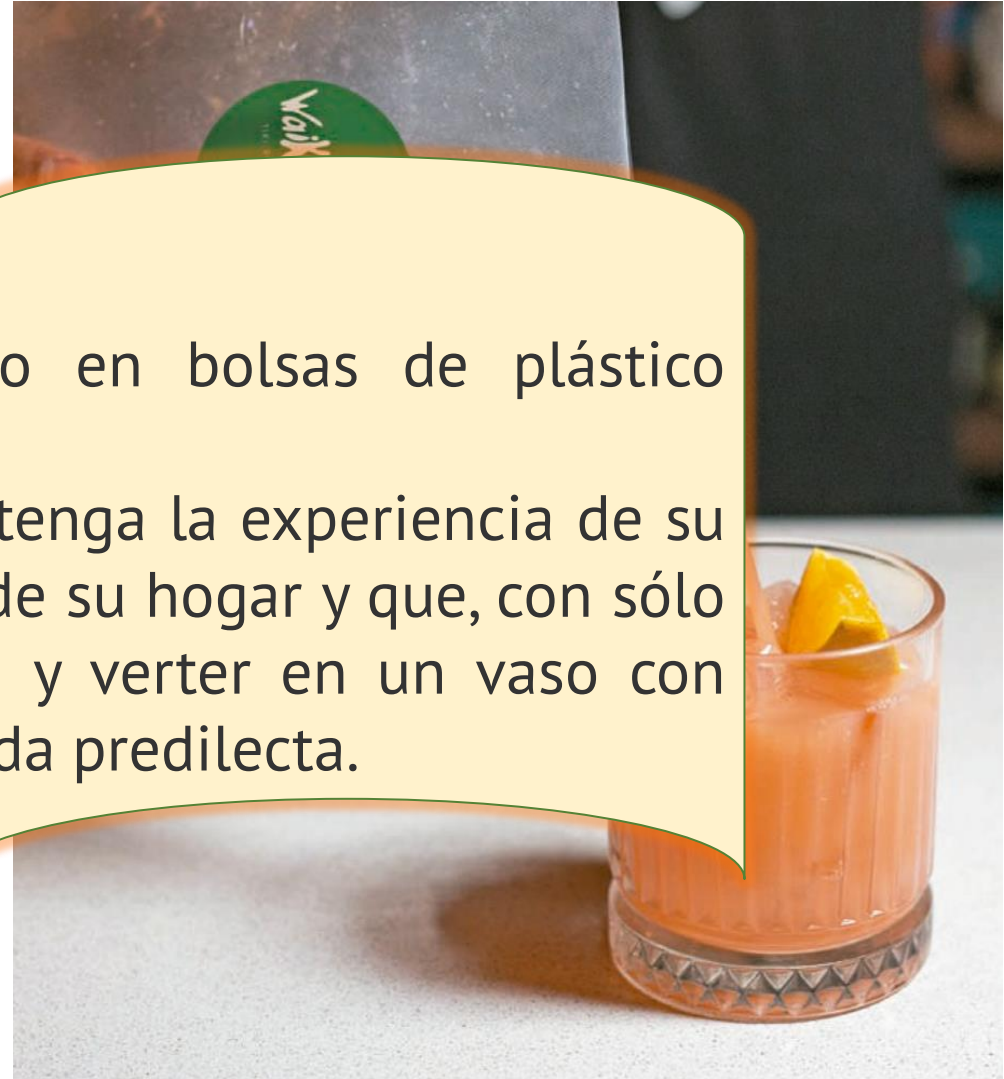
Carlos Vallenilla, reconocido por sus seriados de “Cerezas” y “Latidos”, llenó de color y modernidad a la mítica botella, utilizando diversos materiales, en una obra que llamó *Entre Pecho y Espalda*, la cual coloca en el centro una silueta de corazón protagonizada por el ron.





Cocteles empacados al vacío en bolsas de plástico transparente.

Para que el cliente prepare y tenga la experiencia de su bar favorito en la comodidad de su hogar y que, con sólo cortar la esquina de la bolsa y verter en un vaso con hielos pueda degustar su bebida predilecta.









Ron Seco Dragon Santa Teresa 1L

Bebida espirituosa seca de blend de ron.

SKU: 7591156000028 - (4 Disponibles)

Dimensiones: 14cm x21cm x7cm (Alto x Ancho x Profundidad)

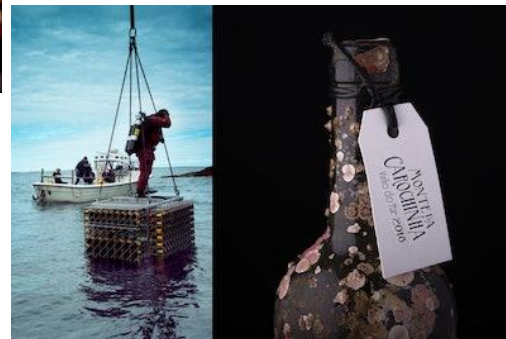
Categoría: Ron

Etiquetas: [gaseosa](#) [hielo](#) [limon](#) [refresco](#)

2,45 \$

Prime: 2,42 \$

1. Versiones sorprendentes
2. Color
3. Reciclables
4. Salud mental
5. Diversidad
6. Problemas sociales
7. Comercio a distancia
8. Empaque como lienzo
9. Ilustraciones envolventes
10. Historias





Teniendo en cuenta los tres está el empaque del ron Eminente Reserve de Moët Hennessy, que se lanzó en 2020 durante COVID-19 y se vende exclusivamente en línea. El empaque utiliza una gran variedad de tonos y texturas, desde la botella de vidrio de "piel de cocodrilo" y la tapa de madera hasta los detalles estampados en relieve, grabados y dorados, "todos los cuales brillan en las redes sociales y digitales". El empaque también tiene sólidas credenciales de sostenibilidad y procedencia, lo que le permite a la marca contar historias valiosas sobre el producto a través del marketing en línea.

**MUCHAS GRACIAS
POR SU ATENCIÓN**

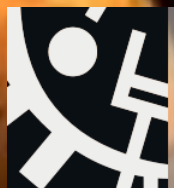




DIPLOMADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS: **RON**

Pedro José Perales García
0424-273.9287

pperales69@yahoo.com



FACULTAD DE CIENCIAS
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA



DERECHOS RESERVADOS
DE SPIRIT AND WINE 2022