

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU



FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS

ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS

ESTUDIO DE LA PERCEPCIÓN EN LA SALUBRIDAD DE LOS MACERADOS DE PISCO CONSUMIDOS EN EL DISTRITO DE BARRANCO

**Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Administración de
Negocios Hoteleros y Turísticos**

AUTOR:

ISAAC JOEL TEJEDA RODRÍGUEZ

ASESOR:

Mg. PEDRO LUIS PIZARRO RAMOS

Lima, Perú

2022

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD


DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

1. Soy autore del trabajo titulado:
"ESTUDIO DE LA PERCEPCIÓN EN LA SALUBRIDAD DE LOS MACERADOS DE PISCO
CONSUMIDOS EN EL DISTRITO DE BARRANCO"
El mismo que presentamos para optar el Título Profesional de Licenciado en
ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS HOTELEROS Y TURÍSTICOS
2. El texto del trabajo final respeta y no vulnera los derechos de terceros, incluidos los derechos de propiedad intelectual. En tal sentido, no ha sido plagiado total ni parcialmente, se ha respetado las normas internacionales de citas y referencias de las fuentes consultadas, el Código de Ética y el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Le Cordon Bleu. Lo que ha sido corroborado por nuestra asesora designada.
3. El texto del trabajo final que presentamos no ha sido publicado ni presentado antes en cualquier medio electrónico o físico.
4. La investigación, los resultados, datos, conclusiones y demás información presentada que atribuimos a nuestra autoría son veraces.
5. Declaramos que nuestro trabajo final cumple con todas las normas de la Universidad Le Cordon Bleu.


El incumplimiento de lo declarado da lugar a responsabilidad de los declarantes y del asesor, en consecuencia; a través del presente documento asumimos frente a terceros, a la Universidad Le Cordon Bleu y/o la Administración Pública toda responsabilidad que pueda derivarse por el trabajo final presentado.

Fecha:

Autor:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS  (firma)	ISAAC JOEL TEJEDA RODRÍGUEZ
---	-----------------------------

Asesor:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS  (firma)

ACTA DE SUSTENTACION DE TESIS



UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

TÍTULO DE LA TESIS:

“ESTUDIO DE LA PERCEPCIÓN EN LA SALUBRIDAD DE LOS MACERADOS DE PISCO CONSUMIDOS EN EL DISTRITO DE BARRANCO”

AUTOR:

Nombres y apellidos: ISACC JOEL TEJEDA RODRIGUEZ

D.N.I Nº /C.E. Nº	40817652
Financiamiento	Isaac Joel Tejada Rodriguez
Ubicación geográfica	Distrito de Barranco – Lima- Perú
Duración de la investigación	Enero 2020 – Julio 2022

ASESOR:

Nombres y apellidos	D.N.I Nº /C.E. Nº	Código ORCID
MG. PEDRO LUIS PIZARRO RAMOS	10215812	0000000219527078

JURADO EXAMINADOR:

Nombres y apellidos	Cargo	D.N.I Nº /C.E. Nº	Código ORCID
DR. FILIBERTO FERNANDO OCHOA PAREDES	Presidente	07356267	0000000183439008
LIC. NANETTE ELIZABETH FERALDO DEVINCENZZI	Primer Miembro	25837040	000000015919-0177
MG. PEDRO LUIS PIZARRO RAMOS	Segundo Miembro	10215812	0000000219527078



UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Lima, Distrito de Magdalena del Mar, a las 16:00 horas del día 21 del mes de setiembre del año 2022, se reunió el Jurado Examinador de sustentación y defensa de la Tesis titulada “ESTUDIO DE LA PERCEPCIÓN EN LA SALUBRIDAD DE LOS MACERADOS DE PISCO CONSUMIDOS EN EL DISTRITO DE BARRANCO”, presentado por el bachiller ISAAC JOEL TEJEDA RODRIGUEZ para optar el título profesional de Licenciado en Administración de Negocios Hoteleros y Turísticos; conformado por los profesores:

Presidente: Dr. Filiberto Fernando Ochoa Paredes

Primer Miembro: Lic. Nanette Elizabeth Feraldo Devincenzi

Segundo Miembro: Mg. Pedro Luis Pizarro Ramos

Instalado el Jurado Examinador, se procedió dar cumplimiento a las etapas:

- El Presidente del jurado invitó al sustentante a realizar su presentación por un tiempo no mayor de 30 minutos.
- Terminado la presentación de la Tesis, el jurado Examinador procedió a realizar preguntas sobre aquellos aspectos pertinentes para determinar los conocimientos sobre el tema y la ejecución de la tesis.
- Luego de escuchar las respuestas a las interrogantes formuladas, el jurado examinador deliberó en privado la calificación de la Tesis y su correspondiente defensa.
- Cada miembro del jurado examinador estableció individualmente su calificación de acuerdo al reglamento de grados y títulos.
- El Presidente del Jurado Examinador verificó la calificación de cada miembro y procedió a establecer la calificación de la tesis en escala vigesimal con la siguiente mención:

SOBRESALIENTE	20 -18 ()
MUY BUENO	17- 16 ()
BUENO	15 -13 (X)
DESAPROBADO	< 13 ()

Finalmente, el Presidente del Jurado invitó al sustentante para recibir el veredicto de la calificación obtenida.

El Jurado Examinador deja constancia con su firma, que el veredicto final de calificación de la Tesis presentado por el Bach. ISAAC JOEL TEJEDA RODRIGUEZ es:

APROBADO

concluye el acto académico, siendo las 04:55 horas del mismo día.

Presidente: DR. FILIBERTO FERNANDO OCHOA PAREDES	
Primer Miembro: LIC. NANETTE ELIZABETH FERALDO DEVINCENZI	
Segundo Miembro: MG. PEDRO LUIS PIZARRO RAMOS	

DEDICATORIA

A ti Dios que me diste la
oportunidad de vivir y de regalarme
una familia maravillosa.

AGRADECIMIENTO

A mi Asesor de Tesis Mag. Pedro Pizarro Ramos por su constante apoyo y orientaciones indispensables en el desarrollo de este trabajo.

RESUMEN

La presente tesis denominada “Estudio de la percepción en la salubridad de los macerados de Pisco consumidos en el distrito de Barranco”, es una propuesta de consumo responsable o comercio justo de bebidas maceradas en Pisco, para el Distrito de Barranco. El objetivo de la presente investigación fue “Demostrar si la percepción influye en la salubridad de los macerados de Pisco consumidos en los bares del distrito de Barranco”. Y las variables de estudio fueron “la percepción” y “la salubridad”.

La metodología que se utilizó para el desarrollo de esta investigación fue descriptiva, bajo un modelo de investigación empírica no experimental. Esta investigación se realizó bajo un contexto de investigación no experimental porque exclusivamente se recabó, se organizó información y se observó la percepción del consumidor de macerados a base de Pisco en el distrito de Barranco

En lo que respecta a los resultados, se identificó las percepciones de los consumidores asiduos a los establecimientos de alimentos y bebidas del Distrito de Barranco en lo que concierne a la elaboración de macerados de Piscos, la conservación y las condiciones de calidad para el consumo humano. La manera en que esta tesis fue desarrollada consistió en la búsqueda de información a través de la experiencia de muchos especialistas del rubro de los alimentos, las bebidas y específicamente entre los bartenders, a los cuales realizamos entrevistas. También recurrimos a la experiencia de los consumidores de bebidas elaboradas con Pisco para aplicar con ellos algunas encuestas, asimismo también desarrollamos diversas consultas a través del internet, investigación científica especializada, entre otros.

Esta investigación concluye que solo el 56% de la muestra puede reconocer la salubridad de los macerados de Pisco a través de la percepción visual. Asimismo, se concluye que solo el 20% de la muestra puede reconocer la salubridad de los macerados de Pisco a través de la percepción gustativa. Y el 100% de la muestra manifiesta no estar en capacidad de reconocer la salubridad de los macerados de Pisco a través de la percepción olfativa.

Esta tesis contiene al marco teórico, en el cuál organizamos los antecedentes, los mismos que están conformados por experiencias del ámbito nacional e internacional, a pesar de no hallar trabajos de investigación que apunte a objetivos similares de la presente tesis, lo que si encontramos fueron muchos casos clínicos y las publicaciones de nutricionistas y otros profesionales de las ciencias de la salud, tanto nacionales y extranjeros. Posteriormente las bases teóricas fueron organizadas de manera pragmática, para que las mismas puedan comprometerse con los objetivos de la investigación

Al finalizar el marco teórico, se realizaron las encuestas al público consumidor asiduos a los establecimientos de alimentos o bebidas del Distrito de Barranco, de los cuales obtuvimos la mejor de las predisposiciones, asimismo aplicamos 2 entrevistas que estuvieron dirigidas a 2 profesionales expertos del rubro de los alimentos, productos vitivinícolas, macerados, entre otros.

Palabras clave: Percepciones, macerados, vitivinícolas.

ABSTRACT

The present thesis, titled “Study of the perception of the healthiness of Pisco macerates consumed in the district of Barranco”, is a proposal for responsible consumption or fair trade of Pisco macerated drinks in the district of Barranco.

The objective of this research was “To demonstrate whether perception influences the healthiness of Pisco macerates consumed in bars in the district of Barranco”. And the study variables were “perception” and “healthiness”.

The methodology used for the development of this research was descriptive, under a non-experimental empirical research model. This research was carried out in a non-experimental research context because information was exclusively collected, organised and the perception of the consumer of Pisco-based macerates in the district of Barranco was observed.

In terms of the results, we identified the perception of consumers who frequent food and beverage establishments in the district of Barranco with regard to the preparation of Pisco macerates, conservation and quality conditions for human consumption. The way in which this thesis was developed consisted of seeking information through the experience of many specialists in the food and beverage industry and specifically among bartenders, whom we interviewed. We also resorted to the experience of consumers of drinks made with Pisco to apply some surveys with them and we also developed diverse consultations through the internet, specialised scientific research among others.

This research concludes that only 56% of the sample can recognise the wholesomeness of Pisco macerates through visual perception. It is also concluded that only 20% of the sample can recognise the healthiness of Pisco macerates through taste perception. And 100% of the sample stated that they were not able to recognise the healthiness of Pisco macerates through olfactory perception.

This thesis contains the theoretical framework, in which we organise the background, which is made up of national and international experiences, although we did not find research works that point similar objectives of the present thesis, what we did find were many clinical cases and publications of nutritionists and other professionals of the health sciences, both national and foreign. Subsequently the theoretical bases were organised in pragmatic way, so that they could be engaged with research objectives.

At the end of the theoretical framework, surveys were carried out among consumers who regularly visit food and beverage businesses in the district of Barranco, from whom we obtained the best of predispositions and we also conducted 2 interviews with 2 professional experts in the field of food, wine products, macerates products, among others.

Keywords: Perceptions, macerates, viticulture.

INDICE GENERAL

	Dedicatoria	v
	Agradecimiento	vi
	Resumen	vii
	Abstract	ix
I	INTRODUCCIÓN	01
II	MARCO TEÓRICO	06
	2.1 Antecedentes	06
	2.2 Bases teóricas	09
	2.2.1 Percepción visual	09
	2.2.2 Percepción gustativa	10
	2.2.3 Percepción olfativa	11
	2.2.4 Salubridad	11
	2.2.5 Salubridad respecto a la elaboración	13
	2.2.6 Salubridad respecto a la conservación	13
	2.2.7 Salubridad respecto a la originalidad del Pisco	14
	2.2.8 La Aflatoxina	15
	2.2.9 La Ocratoxina	16
	2.2.10 Intoxicación Por Metanol	18
	2.2.11 Los Alimentos Oxidados	19
	2.2.12 Los Radicales Libres	20
	2.3 Términos básicos	23
III	MATERIALES Y MÉTODOS	26
	3.1 Metodología de la investigación	26
IV	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	29
V	CONCLUSIONES	118
VI	RECOMENDACIONES	120
VII	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	122
	ANEXOS	126

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 01:	Genero de los consumidores encuestados.	29
Tabla 02:	Tipos de bebida que consume cuando visita un bar en el Distrito de Barranco.	30
Tabla 03:	Bebidas a base de Pisco que consume usted cada vez que visita algún bar en el Distrito de Barranco.	31
Tabla 04:	Tipos de establecimientos del Distrito de Barranco donde adquiere macerados a base de Pisco.	32
Tabla 05:	De acuerdo a su percepción. ¿Porque cree que muchas personas consumen macerados de Pisco?	33
Tabla 06:	Frecuencia de consumo de macerados de Pisco, cada vez que visita un bar en el Distrito de Barranco.	34
Tabla 07:	Ocasión de consumo de macerados de Pisco en algún bar del Distrito de Barranco.	36

Tabla 08:	Macerado de Pisco de su preferencia, cada vez que visita algún “bar” en el Distrito de Barranco.	37
Tabla 09:	Momento del día, que usted prefiere para consumir macerados de Pisco.	40
Tabla 10:	Actividad que suele realizar usted, mientras consume macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco	41
Tabla 11:	¿Pagaría usted un precio mayor al valor comercial, si se tratase de consumir un macerado de Pisco con óptima calidad en el Distrito de Barranco?	43
Tabla 12:	Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El sabor de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?.	44
Tabla 13:	Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El color de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?	45
Tabla 14:	Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La consistencia de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?	46
Tabla 15:	Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La presentación de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?	48
Tabla 16:	Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El precio de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?	49
Tabla 17:	Reconocimiento de un Pisco adulterado	51
Tabla 18:	Reconocimiento de un macerado elaborado con Pisco adulterado.	52
Tabla 19:	¿Sabe usted, que el consumo de macerados elaborados con Piscos adulterados puede ser Mortal?	52
Tabla 20:	¿Ha tenido usted conocimiento de personas cuyos decesos acontecieron producto de la ingesta de macerados elaborados con Piscos adulterados en el Distrito de Barranco?	53
Tabla 21:	¿Conoce usted los síntomas en el cuerpo producto de la ingesta accidental de Metanol en los macerados?	54
Tabla 22:	¿Ha tenido usted la experiencia de estar frente a una persona cuyos síntomas son producto de la ingesta accidental de metanol en el Distrito de Barranco?.	55
Tabla 23:	¿Puede usted reconocer un macerado de Pisco en óptimas condiciones para su consumo a través de la observación?	56
Tabla 24:	¿A primera vista, usted se impresiona cuando observa la variedad de macerados de Piscos con las frutas en el interior de sus recipientes?	57
Tabla 25:	¿Cuándo usted visitó algún establecimiento en el Distrito de Barranco, decidió consumir un macerado de Pisco atraído por la exquisitez de las frutas u otro ingrediente en el interior de sus recipientes?	59
Tabla 26:	¿Conoce usted los riesgos a largo plazo para la salud, al consumir alguna fruta en estado de oxidación dentro de un macerado de Pisco?	60
Tabla 27:	¿Ha oído usted algún comentario negativo para la salud, respecto a insumos en estado de oxidación en la elaboración de macerados de Pisco u otras bebidas?	60
Tabla 28:	¿Conoce usted las consecuencias a largo plazo para la Salud, al consumir frutas con presencia de moho en los macerados de Pisco?	61
Tabla 29:	¿Sabía usted que los frutos secos, los mismos que en ocasiones, son utilizados para la elaboración de macerados con Pisco pueden ser portadores de sustancias cancerígenas como la aflatoxina?	62
Tabla 30:	¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son los lugares de abastos donde adquieren las frutas u otros ingredientes los establecimientos de “bar” del	63

	Distrito de Barranco para la elaboración de macerados de Pisco?	
Tabla 31:	¿Sabía usted que la ocratoxina es una sustancia cancerígena que puede estar presente en los productos vitivinícolas?	64
Tabla 32:	¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son las marcas de Pisco que abastecen a los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco?	65
Tabla 33:	¿Conoce usted sobre algunas medidas a tomar en cuenta, respecto a la selección de insumos para la elaboración de macerados de Pisco?	66
Tabla 34:	¿Conoce usted sobre algunas medidas de higiene a tomar en cuenta durante la elaboración de macerados de Pisco?	67
Tabla 35:	¿Qué condiciones de higiene debe poseer un establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco, para que usted decida consumir un macerado de Pisco?	68
Tabla 36:	¿Qué Condiciones de conservación debe poseer un macerado de Pisco en un establecimiento de “bar”, para que usted decida consumirlo?	70

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 01:	Genero de los consumidores encuestados.	29
Figura 02:	Tipos de bebida que consume cuando visita un bar en el Distrito de Barranco.	30
Figura 03:	Bebidas a base de Pisco que consume usted cada vez que visita algún bar en el Distrito de Barranco.	31
Figura 04:	Tipos de establecimientos del Distrito de Barranco donde adquiere macerados a base de Pisco.	32
Figura 05:	De acuerdo a su percepción. ¿Porque cree que muchas personas consumen macerados de pisco?	33
Figura 06:	Frecuencia de consumo de macerados de Pisco, cada vez que visita un bar en el Distrito de Barranco.	35
Figura 07:	Ocasión de consumo de macerados de Pisco en algún bar en el Distrito de Barranco.	36
Figura 08:	Macerado de Pisco de su preferencia, cada vez que visita algún “bar” en el Distrito de Barranco.	37
Figura 09:	Momento del día, que usted prefiere para consumir macerados de Pisco.	40
Figura 10:	Actividad que suele realizar usted, mientras consume macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.	41
Figura 11:	¿Pagaría usted un precio mayor al valor comercial, si se tratase de consumir un macerado de Pisco con óptima calidad en el Distrito de Barranco?	43
Figura 12:	Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El sabor de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?	44
Figura 13:	Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El color de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?	45
Figura 14:	Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La consistencia de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?	46
Figura 15:	Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La presentación de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?	48

Figura 16:	Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El precio de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?	50
Figura 17:	Reconocimiento de un Pisco adulterado.	51
Figura 18:	Reconocimiento de un macerado elaborado con Pisco adulterado en algún “bar” del Distrito de Barranco.	52
Figura 19:	¿Sabe usted, que el consumo de macerados elaborados con Piscos adulterados puede ser Mortal?	53
Figura 20:	¿Ha tenido usted conocimiento de personas cuyos decesos acontecieron producto de la ingesta de macerados elaborados con Piscos adulterados en el Distrito de Barranco?	54
Figura 21:	¿Conoce usted los síntomas en el cuerpo producto de la ingesta accidental de metanol en los Macerados?	55
Figura 22:	¿Ha tenido usted la experiencia de estar frente a una persona cuyos síntomas son producto de la ingesta accidental de metanol en el Distrito de Barranco?	56
Figura 23:	¿Puede usted reconocer un macerado de Pisco en óptimas condiciones para su consumo a través de la observación?	57
Figura 24:	¿A primera vista, usted se impresiona cuando observa la variedad de macerados de Piscos con las frutas en el interior de sus recipientes?	58
Figura 25:	¿Cuándo usted visitó algún establecimiento en el Distrito de Barranco, decidió consumir un macerado de Pisco atraído por la exquisitez de las frutas u otro ingrediente en el interior de sus recipientes?	59
Figura 26:	¿Conoce usted los riesgos a largo plazo para la salud, al consumir alguna fruta en estado de oxidación dentro de un macerado de Pisco?	60
Figura 27:	¿Ha oído usted algún comentario negativo para la salud, respecto a insumos en estado de oxidación en la elaboración de macerados de Pisco u otras bebidas?	61
Figura 28:	¿Conoce usted las consecuencias a largo plazo para la Salud, al consumir frutas con presencia de moho en los macerados de Pisco?	62
Figura 29:	¿Sabía usted que los frutos secos, los mismos que en ocasiones, son utilizados para la elaboración de macerados con Pisco pueden ser portadores de sustancias cancerígenas como la aflatoxina?	63
Figura 30:	¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son los lugares de abastos donde adquieren las frutas u otro elemento orgánico los establecimientos de Bar y Coctelería del Distrito de Barranco para la elaboración de macerados de Piscos?	64
Figura 31:	¿Sabía usted que la ocratoxina es una sustancia cancerígena que puede estar presente en los productos Vitivinícolas?	65
Figura 32:	¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son las marcas de Pisco que abastecen a los establecimientos de bar y coctelería del Distrito de Barranco?	66
Figura 33:	¿Conoce usted sobre algunas medidas a tomar en cuenta, respecto a la selección de insumos para la elaboración de macerados de Pisco?	67
Figura 34:	¿Conoce usted sobre algunas medidas de higiene a tomar en cuenta durante la elaboración de macerados de Pisco?	68
Figura 35:	¿Qué condiciones de higiene debe poseer un establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco, para que usted decida consumir un macerado de Pisco?	69

Figura 36: ¿Qué Condiciones de conservación debe poseer un macerado de Pisco en un establecimiento de “bar”, para que usted decida consumirlo? 70

ÍNDICE DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía 01:	Desempeño profesional	134
Fotografía 02:	Uvas pisqueras.	135
Fotografía 03:	Piscos de reconocida calidad	136
Fotografía 04:	Macerados de Piscos	137
Fotografía 05:	Macerados de hierba luisa	138
Fotografía 06:	Macerados de Piscos.	139

I.- INTRODUCCIÓN

Como parte de la justificación a la presente tesis mencionamos lo siguiente: Diario Gestión (2018) indica que “El consumo de Pisco logró niveles que no se veían hace 10 años. De acuerdo con la ministra de la Producción, Lieneke Schol, el consumo nacional de Pisco habría crecido un 14.3% alcanzando los 1.6 millones de litros. Se trata del incremento anual más alto de la última década que respondería no solo a la mayor demanda interna sino a las campañas de promoción durante el año. Hasta el 2016, el consumo nacional de Pisco se expandía a un ritmo anual de 5,6% en promedio, sin embargo, el año pasado registró un importante pico que esperamos se mantenga hasta superar los dos millones de litros en los próximos años”. Durante esta entrevista concedida por el señor Ricardo Gambetta, gerente general de RR Macerados a (Gestión, 2016) "Un aspecto importante es que este producto no debe tener componentes químicos como colorantes o saborizantes, “y en las botellas no van las frutas porque tienen tiempos de maduración distintos”. En los macerados que hacemos tienen un período en que los corto, los filtro y los dejo descansar unos días o semanas para que tenga los colores y tonalidades muy buenas". Lo señalado por Ricardo Gambetta, gerente general de RR Macerados es muy importante a tomar en cuenta, por todos los establecimientos que ofrecen macerados con Pisco. Durante muchos recorridos y visitas realizadas a los establecimientos que ofrecen este tipo de bebidas hemos podido constatar la presencia de las frutas dentro de los envases de vidrios exhibiéndose ante la vista de los consumidores, como manifiesta el señor Ricardo Gambetta “en las botellas no van las frutas porque tienen tiempos de maduración distintos”. Lo que también hemos podido constatar a través de la observación es que los consumidores de macerados con Pisco desconocen las consecuencias que podría generar para la salud, la presencia de las frutas en los macerados por

un tiempo demasiado prolongado, asimismo tal parece que los establecimientos que ofrecen esta clase de bebidas desconocen también esta irregularidad porque es muy recurrente en la gran mayoría de negocios de este rubro exhibir los macerados con las frutas en el interior de los envases. Dependiendo del alcohol que compres y consumas, este puede influir en tu salud física. La presente investigación beneficiará a los consumidores de macerados con Pisco, bartenders, emprendedores, asimismo esta investigación también beneficiará a los estudiantes de la carrera de bar y coctelería; Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Respecto a la situación problemática la presente investigación pretende hallar las percepciones de los consumidores de macerados en Pisco, tomando en cuenta los cuidados que merece la salud producto de la ingesta de esta típica bebida nacional. Esta investigación estará delimitada al distrito de Barranco, provincia de Lima, Región Lima. La causa del problema está en la falta de conocimiento que poseen los consumidores de macerados en Pisco, respecto a su elaboración, conservación y consecuencias negativas para la salud de sus consumidores. Esta investigación contribuirá al consumo saludable de macerados en Pisco, pero también permitirá identificar la percepción de los consumidores de macerados de Pisco respecto a la salubridad, en los diversos establecimientos de Bar, en el distrito de Barranco, provincia de Lima, departamento de Lima. Asimismo, esta investigación contribuirá, a enriquecer los conocimientos de los profesionales y futuros profesionales del “Bar”, pero también será una fuente de información para todas las personas que dentro de su particular cultura ética son consumidores de alguna bebida macerada en Pisco. El Distrito de Barranco es catalogado en el ámbito turístico como un destino “Bohemio y Cultural” y esta particular identidad ocasiona el arribo de turistas nacionales, extranjeros y residentes de otras partes de

la ciudad de Lima a visitar este distrito para disfrutar con fines de ocio alguna bebida macerada en Pisco en algún establecimiento elegido. Pero a mayor consumo y a una mayor oferta de esta bebida, también aumenta el desconocimiento por parte de ofertantes y demandantes. A falta de conocimiento en ofertantes y demandantes consideramos conveniente realizar la presente investigación para poner a disposición de los interesados los resultados. Representando así, la respuesta a una problemática a resolver en el Distrito de Barranco, provincia de Lima, departamento de Lima. Este trabajo de investigación es factible debido a que el estudiante autor de la presente investigación, se desempeña como profesional en la Carrera de Bar y Coctelería, en diversos establecimientos de Lima y Barranco y cuenta con las relaciones profesionales pertinentes para acceder a la información que requerirá esta investigación. Asimismo, la presente investigación beneficiará a los consumidores de macerados con Pisco, bartenders, emprendedores, asimismo esta investigación también beneficiará a los estudiantes de la carrera de bar y coctelería; Turismo, Hotelería y Gastronomía.

Respecto a la formulación del Problema. De manera expresa mencionamos el problema general de la siguiente manera: ¿De qué manera la percepción del consumidor influye en la salubridad de los macerados de Pisco consumidos en los bares del Distrito de Barranco?. Siendo los problemas específicos (a) ¿Cuál es la percepción visual realizada por los consumidores de los macerados de Pisco respecto a su elaboración en los bares del distrito de Barranco? (b) ¿Cuál es la percepción gustativa manifestada por los consumidores de los macerados de Pisco respecto a su conservación en los bares del distrito de Barranco?

(c) ¿Cuál es la percepción olfativa realizada por los consumidores de los macerados de Pisco respecto a la originalidad del Pisco en los bares del distrito de Barranco?

El Objetivo general que rigen a la presente investigación es “Demostrar que la percepción del consumidor influye en la salubridad de los macerados de Pisco consumidos en los bares del distrito de Barranco”. En cuanto a los objetivos específicos estos son: (a) Determinar la percepción visual realizada por los consumidores de los macerados de Pisco respecto a su elaboración en los bares del distrito de Barranco. (b) Describir la percepción gustativa manifestada por los consumidores de los macerados de Pisco respecto a su conservación en los bares del distrito de Barranco. (c) Precisar la percepción olfativa realizada por los consumidores de los macerados de Pisco respecto a la originalidad del Pisco en los bares del distrito de Barranco.

El investigador a través de la presente tesis denominada “Estudio de la percepción en la salubridad de los macerados de Pisco consumidos en el Distrito de Barranco”, aporta una serie de conocimientos, las mismas que estarán disponible para investigadores, profesionales del rubro de los alimentos y bebidas, así como para los profesionales de las ciencias de la salud y estudiantes de las carreras de bar y coctelería. Con este trabajo deseamos poner en evidencia un acápite muy importante que hasta el desarrollo de la presente investigación no había sido tomado en cuenta, como las condiciones de salubridad que merece recibir el producto en su elaboración, asimismo parte de las descripciones narradas al interior de este trabajo es poco conocido, incluso por los profesionales del rubro de bar y coctelería, que en un futuro, deseamos que este trabajo de investigación pueda servir de motivación para que los

profesionales de esta carrera, realicen estudios vinculados a este campo. El estudio de los riesgos a la salud producto de la ingesta de bebidas maceradas en Pisco, podrían ser mortales de manera inmediata si el aguardiente no cumple con las condiciones de salubridad o este se encuentra adulterado. En cambio, los insumos, frutas, condimentos, frutos secos y cualquier otro elemento utilizado para macerar en Pisco, puede traer consecuencias desagradables a largo plazo para la salud, si este se encontrará contaminado con algún hongo, el mismo que puede permitir el desarrollo de sustancias cancerígenas como la aflatoxina, ocratoxina, entre otros. Por todo lo manifestado consideramos conveniente que en un futuro muy cercano el público consumidor de bebidas maceradas en Pisco, debe ser cada día un público más educado, más instruido y las empresas deben ser más comprometidas con la salud pública física y moral de los consumidores de macerados de Pisco.

II.- MARCO TEORICO

2.1. Antecedentes

Combe, J. et al. (2017), en su tesis titulada “Licor a Base de Pisco y Frutas Tayka”, tuvo como objetivo el almacenaje en buen estado de higiene y limpieza los productos de vendimia, en la cual precisa, el producto que ofreceremos al público, será un Licor en base a Pisco y frutas, previamente seleccionadas, realizando un proceso de calidad, desde la selección de nuestros proveedores, la elección correcta de la fruta, que posea las características sensoriales necesarias. Tomando en cuenta que la preferencia por el Pisco va cada vez en aumento dentro del mercado nacional y sumado a ello la variedad frutícola que detenta el Perú en todas sus regiones tales como la Fresa, Maracuyá, Camu Camu, entre otras. Consideramos bastante oportuno elaborar y comercializar una bebida denominada “macerado” cuya materia prima principal sea la fruta y el Pisco, aprovechando en todo momento el aroma y el sabor característico de cada uno de sus componentes. Esto significaría ofrecer al cliente nuestro producto bandera en una nueva forma de consumo. Asimismo, como ya es de conocimiento popular, nuestro producto bandera viene teniendo aceptación en el mercado internacional, esto abre una posibilidad muy atractiva de que los macerados también puedan tener aceptación en el exterior, dicho así, esto significa la diversificación de la oferta a largo plazo. Uno de los resultados generados por este trabajo de Combe, J. et Al. (2017) fue la recepción de la materia prima, en la cual manifiesta que debe evitar tener contacto con elementos ajenos al proceso de producción, además precisa el proceso de lavado, los operarios de planta inspeccionan y

retiraran cualquier elemento orgánico y defectuosa que no contribuya a la calidad del producto final.

Alameda, S. (2016) en su tesis titulada “Elaboración de macerado de aguaymanto (*physalis peruviana*) con materia prima proveniente de la región Tacna”, desde hace algún tiempo podemos contemplar en las barras de los bares pisqueros más importantes del Perú botellas con diversos macerados de Pisco; los que son usados para preparar cocteles como el famoso chilcano de Pisco. Precisa también que existe en el mercado local una diversidad de macerados a base de Pisco, y que se puede elaborar macerados de Pisco de cualquier tipo de fruto (frescos o secos), como granadillas, cerezas, damascos, fresas, entre otros. Esta tesis está enfocada en la elaboración del macerado de Aguaymanto con materia prima proveniente de la región Tacna, de esta manera queremos contribuir a generar información que coadyuve a mejorar los procesos en la elaboración de los macerados de aguaymanto. Como parte del resultado concerniente a la elaboración del de aguaymanto se precisó al “filtrado”, el mismo que consistió en retirar toda clase de partícula sólida del líquido y para lograr este fin se utilizó telas filtrantes. Asimismo, dentro del proceso de selección, se optó por considerar los aguaymantos que se encontraban en mejores condiciones de conservación, para luego ser pelados, lavados y pesados, todo de acuerdo a la cantidad requerida según el tamaño o volumen de cada envase. El objetivo de la presente tesis fue “Elaborar Macerado de Aguaymanto con Materia Prima Proveniente de la Región Tacna”. Esta tesis de acuerdo a su naturaleza, reúne las condiciones de una investigación de nivel

cuasi experimental - correlacional porque se analizó la incidencia que tuvo la proporción de fruta y el tiempo de maceración sobre el producto final.

Cañihua, L. (2014) en su tesis titulada “Determinación de Metanol en Pisco Acholado Comercializado en el Distrito del Agustino”, en la cual precisa, el Pisco es la bebida más representativa del Perú que está protegida por la denominación de origen dispuesto por el acuerdo de Lisboa. El Pisco es obtenido a partir de la destilación de mostos frescos de uvas pisqueras recientemente fermentadas, donde se produce cantidades variables de metanol. El metanol es un líquido incoloro que está presente en el Pisco en niveles permitidos, de tal manera que no genere perjuicios al organismo, siempre en cuando no se abuse de su consumo. Este líquido llamado metanol es altamente toxico y perjudicial para la salud del organismo. El problema es mayor cuando se llega ingerir por la vía oral a través de licores adulterados, el cual puede traer consigo embriaguez, ceguera, infarto, asfixia y finalmente la muerte, dependiendo la cantidad consumida. En esta tesis como resultado, se logró determinar la presencia de metanol y para ello se recurrió a la cromatografía de gases. La cantidad de metanol hallada durante esta investigación fue de 22 mg/mL, 11 mg/mL y 67 mg/mL, lo que indica que los piscos acholados no superan los límites máximos establecidos por la norma.

Sequeiros, N. y Céspedes R. (2013) desarrollaron un trabajo de investigación científica “Estudio Tecnológico del Macerado de Pera (*Pyrus Communis* L.) en Pisco proveniente de los valles de Tacna”, en la cual precisaron, el procesamiento de los Piscos y macerados es un arte tradicional. Este tipo de licores se puede encontrar en

mercados, supermercados y licorerías de la ciudad. Es importante aclarar, en la zona de los valles de la Región Tacna a la fecha no se ha generado algún emprendimiento industrial de alto nivel o envergadura que oferte el macerado de pera con piscos provenientes de los valles de Tacna. Tanto los macerados como los Piscos en los valles de Tacna, existe producción de estas majestuosas bebidas a pequeños volúmenes y de manera artesanal o casera, lo cual hace entender que en la mayoría de los casos esta producción no cumple con ciertos criterios de calidad, higiene, entre otros, además de ello la producción de macerados son mezclados con otros insumos tales como agua, azúcar, etc., todo esto da a entender que se comercializaría un producto adulterado. El trabajo de observación desarrollado por los investigadores da fe que esta misma situación ocurre en lugares como la ciudad de Tacna, Arequipa, Moquegua e Ilo. Como resultado se desarrolló un estudio sobre la pera y su aprovechamiento en la elaboración de macerados, las mismas que posteriormente fueron estudiadas en los laboratorios de la escuela académica de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Jorge Basadre Grohmann, como resultado se concluye que es posible utilizar la “pera” en la producción de macerados con Pisco, también se concluye que la presencia de elementos orgánicos como la fruta en los macerados disminuye la imagen y calidad del producto final.

2.2. Bases Teóricas

2.2.1. Percepción visual

Alliende F. y Condemarín M. (1986) citado por Arteaga C. (2018) es la sensación interior de claridad sabiendo que está provocada por un estímulo o una

impresión luminosa que ha quedado grabada en nuestros ojos. La percepción visual implica la capacidad de organizar, procesar e interpretar los estímulos visuales que recibimos de nuestro entorno y así relacionarlos con nuestras experiencias pasadas (p. 26).

Es característico y quizás La parte más importante de nuestra percepción visual es nuestra capacidad para formar una percepción unificada y sintetizar datos sensoriales discretos para darle sentido, sea lo que sea. Pero siempre indica algo específico y con un propósito.

2.2.2. Percepción gustativa

Barboza, J. (2017) la percepción del gusto es la función de las papilas gustativas en la boca; “Su importancia depende de que permite la elección de alimentos y bebidas según la voluntad de la persona y también Según las necesidades nutricionales (p. 32).

El gusto actúa al entrar en contacto con las sustancias químicas que se disuelven con la lengua. Los humanos pueden sentir variedad de sabores en respuesta a combinaciones de diferentes estímulos, incluyendo textura, temperatura, olor y sabor; Depende del sentido del gusto estimular las llamadas papilas gustativas presentes en la lengua, aunque los hay en la boca.

2.2.3. Percepción olfativa

Portugal, G. (2019) el sentido del olfato humano es más sensible que cualquiera de nuestros sentidos. Es importante y el único lugar donde el sistema nervioso central está directamente expuesto al medio ambiente (p. 25).

Otros sentidos similares, como el tacto y el gusto, deben moverse a través del cuerpo a través de las células nerviosas y la médula espinal antes de llegar cerebro, mientras que la respuesta olfativa es inmediata y prolongada directamente al cerebro.

2.2.4. Salubridad

Barrios, G. y Echenique, M. (2011) la Salubridad está encaminada a mantener o promover la salud. La salubridad de los alimentos y bebidas tiene por objeto mantener o promover la salud garantizando la inocuidad de alimentos y bebidas, por lo tanto, comprender qué es la contaminación y cómo se puede controlar es esencial para cualquier investigación sobre salubridad de alimentos y bebidas. La contaminación puede ser causada por factores físicos, químicos o biológicos. Las bacterias son los contaminantes biológicos más importantes y se pueden controlar limitándolas o exterminándolas. Las bacterias y otros contaminantes presentes en la suciedad es transportado por insectos y roedores (p.26).

Callupe, D. y Vílches, J. (2020) la salubridad se define como “La propiedad que asegura que todo alimento o bebida que consumimos no causan daño a nuestra salud, es decir, se han tomado medidas higiénicas durante su producción” (p. 29).

Para reducir el riesgo de contaminación de los alimentos mediante:

- Residuos de plaguicidas.
- Metales pesados.
- Agentes de tipo físico que puedan causar una lesión al momento de consumir un alimento.
- Microorganismos que pueden enfermar a los humanos.

Peligros	Oportunidades
La posibilidad de que la contaminación alimentaria cause la muerte a una persona o varias	Confianza en el consumo del producto
Reclamos de los consumidores sobre la marca del alimento o bebida que se vende en un establecimiento determinado	La satisfacción de los clientes deriva en una buena reputación de la marca o establecimiento determinado
Posibilidad de enfrentar un juicio por daños a la salud	Buenos reportes por parte de las inspecciones por terceros por las buenas condiciones de trabajo.
Perdida en la confianza de la marca	Personal y los encargados exhiben una buena predisposición en el trabajo.
Baja en la productividad	Incrementa la capacidad de almacenamiento de los alimentos
La clausura del establecimiento por vender alimentos o bebidas contaminados	Incrementa la productividad.

Fuente: Callupe, D. y Vílches, J. (2020)

2.2.5. Salubridad respecto a la elaboración

Armendáriz, J. (2012) la salubridad sobre la elaboración e higiene de los alimentos, es cualquier actividad empresarial en la que intervienen personas en aspectos tales como la preparación, producción, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, provisión o servicio de alimentos producidos para los consumidores (p. 33).

Para la correcta manipulación de los alimentos se debe observar una buena higiene alimentaria, por lo que toda persona tiene derecho a esperar que los alimentos que consume sean seguros y aptos para el consumo. Las enfermedades transmitidas por los alimentos y los daños transmitidos por los alimentos son peores y, en el peor de los casos, pueden ser fatales. Pero también hay otras consecuencias. Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden dañar el comercio y el turismo y provocar pérdida de ingresos, desempleo y demandas judiciales. La comida en mal estado es un desperdicio costoso y puede tener un impacto negativo en el comercio y la confianza del consumidor.

2.2.6. Salubridad respecto a la conservación

Barrios, G. y Echenique, M. (2011) es un conjunto de procedimientos e instalaciones para la preparación y envasado de alimentos y bebidas, que tienen por objeto conservar y consumirlos después de mucho tiempo. El objetivo de la salubridad sobre la conservación de alimentos es evitar que los alimentos sean

atacados por los microorganismos responsables de la descomposición y, por lo tanto, se pueden almacenar durante más tiempo (p. 30).

Muchos métodos de conservación de alimentos o bebidas no se basan en exterminar los microorganismos, sino en retrasar su germinación. En estos casos, la conservación es solo temporal porque solo se inhibe la actividad bacteriana. Los métodos industriales de conservación de alimentos utilizan temperaturas altas y bajas, secado, productos químicos, presión osmótica alta, fermentación, salazón, ahumado y radiación ionizante moderna.

2.2.7. Salubridad respecto a la originalidad del Pisco

Marcelo, D. (2008) sustenta que la elaboración del pisco está regida por la Norma Técnica Peruana, vigente desde el 2 de noviembre del 2006". Marcelo, D. (2008) precisa lo siguiente: "Pisco es el producto obtenido de la destilación de los caldos resultantes de la fermentación exclusiva de la uva madura siguiendo las prácticas tradicionales establecidas en las zonas productoras previamente reconocidas y clasificadas como tales por el organismo oficial correspondiente (p. 14-15).

El Pisco es definido como el "Aguardiente obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de uvas pisqueras (Quebranta, Negra Corriente, Mollar, Italia, Moscatel, Albilla, Torontel y Uvina) recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan el principio tradicional de calidad establecido

en las zonas de producción reconocidas". Dicha norma establece igualmente que el grado alcohólico volumétrico del Pisco puede variar entre los 38 y 48° GL (Grados Gay Lussac.). Asimismo, el Decreto Supremo N° 001-91-ICTI/IND de enero de 1991, reconoce oficialmente el Pisco como Denominación de Origen Peruana, para los productos obtenidos por la destilación de vinos derivados de la fermentación de uvas frescas, en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna. Esto quiere decir que cualquier aguardiente de uva preparado fuera de los linderos establecidos será solamente eso, un aguardiente de uva, pero no Pisco del Perú. Esta denominación de origen otorgada por INDECOPI, requiere que los productores presenten muestras a laboratorios de certificación, para someterlas a un análisis físico-químico que determinará si se adecuan a los requisitos establecidos en la Norma Técnica, Importante requisito, ya que la denominación de origen garantiza al consumidor que el Pisco que está adquiriendo tiene una calidad certificada.

2.2.8. La Aflatoxina

OMS (2018) son sustancias tóxicas producidas por algunas clases de hongos (mohos) presentes de forma natural en todo el mundo; pueden contaminar los cultivos de alimentos y suponen un grave peligro para la salud humana y del ganado, además de una importante carga económica, pues hacen que cada año se destruya un 25% o más de los cultivos mundiales de alimentos. La forma de poder detectar alimentos contaminado con Aflatoxina es

exponiéndolos a una luz ultravioleta y como resultado mostrarán un color azul o verde fosforescente, por esta razón los científicos la denominan como Aflatoxina B o G (por blue y green). La aflatoxina más perjudicial y de tener cuidado es la del tipo “B1”, la misma que es responsable de provocar “Cáncer al Hígado”. Según los investigadores Selim, M., y Juchems, A. (1998) precisan que, aunque la ruta más conocida de exposición de aflatoxinas para humanos y animales es a través de la dieta, existe evidencia que las aflatoxinas pueden entrar por vía respiratoria, siendo inhaladas como partículas de polvo y provocando casos agudos y crónicos de intoxicación por esta toxina. Por otro lado, el investigador Hendrickse, R. (1999), sustentó que incluso se sospecha de la adquisición de la toxina en drogadictos que usan algunas sustancias contaminadas para "hacer rendir las muestras de heroína" y que al mezclarlas con la droga transfiere este xenobiótico al consumidor, encontrándoseles aflatoxinas en la orina. La Aflatoxina se encuentra en los alimentos secos tales como el maíz, el trigo, el maní, la cebada y cuanto otro producto seco pueda ser utilizado en la coctelería. Por esta razón cualquier fruto seco que pueda ser utilizado como insumo en el bar y la coctelería, deberá siempre ser objeto de una selección exhaustiva y porque no de una profunda investigación científica.

2.2.9. La Ocratoxina

De León, M., y Solís, E. (2016) son metabolitos producidos por algunos hongos de los géneros *Aspergillus* y *Penicillium* que pueden encontrarse en cereales, (...) en granos de café, productos de carne fermentada y vino. Dichos

hongos son ubicuos y su potencia de contaminación muy alta, tanto en alimentos como en animales. Estos compuestos pueden desarrollarse tanto en climas templados como en fríos (...). La ocratoxina de tipo A es la que se suele presentar con mayor rango de incidencias y también es la más conocida, en cambio la ocratoxina B y C es poco común. La ocratoxina A es producida por hongos del género *Aspergillus*, principalmente de la especie *Aspergillus ochraceus*, aunque también puede ser producida por hongos de *Penicillium verrucosum*. Las ocratoxinas son altamente tóxicas, capaces de generar cáncer al hígado, riñón y otras partes del sistema urinario, pero también puede generar lesiones al sistema cardiaco, óseo y nervioso.

Según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (2005), “La presencia de la ocratoxina en los productos vitivinícolas, puede venir desde los viñedos y esta situación suele estar influenciada por factores medioambientales, las condiciones de irrigación de la uva, de la forma que adoptan los racimos, de la fragilidad que poseen las variedades de uvas, de la calidad del aire existente en las zonas de cultivo, de las grietas o heridas que puedan poseer las uvas ocasionadas por el maltrato al momento de retirarlas de las plantas o al momento de transportarlas, todo esto viene a ser los lugares por donde hará ingreso los hongos ocratoxinógenos. No está demás manifestar que la ocratoxina A, es una sustancia que compromete la seguridad alimentaria de los productos vitivinícolas. Tomando en cuenta esta realidad es muy importante sofisticar los procesos de extracción, selección, conservación de la materia prima para los

productos vitivinícolas dentro del territorio peruano. En un futuro muy cercano se deberá profundizar a través de la investigación científica sobre la ocratoxina y la producción vitivinícola en el Perú”.

2.2.10. Intoxicación Por Metanol

Loría, J. et al. (2009), conocido como alcohol metílico o alcohol de madera, es considerado el alcohol más sencillo; se emplea en la industria como componente de diversas sustancias de uso doméstico (anticongelante, disolvente y combustible). La mortalidad a causa de la ingesta de alcohol metílico es muy elevada hoy en día. El alcohol metílico suele ser empleado en la elaboración de bebidas alcohólicas adulteradas, por ende, esta realidad ha generado una ola de intoxicaciones bastante contundentes. Es importante aclarar que las situaciones de toxicidad se han dado principalmente por vía oral, aunque también es importante mencionar que la inhalación y la exposición transdérmica de este compuesto pueden dar cabida a una intoxicación. Los niveles de intoxicación que se dan hoy en día son de manera accidental y también con fines suicidas, todo esto ha ocasionado una morbimortalidad, debido al desconocimiento de los síntomas y la dificultad para poder interpretarlos y proceder anticipadamente, ante la mínima sospecha de un cuadro de intoxicación y sin esperar la confirmación de parte de un laboratorio clínico, la prontitud con la que podamos actuar será muy importante para suministrar los antídotos necesarios a la víctima con el propósito de reducir o eliminar el daño y salvar la vida del paciente.

2.2.11. Los Alimentos Oxidados

Cámara, M. et al. (2008) permiten transferencia de electrones, es decir, pérdidas de cargas negativas. Se produce mediante la participación de enzimas (catalasas y deshidrogenasas) que se encuentran en las mitocondrias y actúan en varias etapas de la cadena respiratoria. Los antioxidantes son sustancias químicas con acciones preventivas frente al estrés oxidativo. Los radicales libres que se producen normalmente como consecuencia de la actividad aeróbica celular, poseen un electrón impar muy reactivo, con potencialidad de dañar a un gran número de moléculas biológicas (p. 30).

Todo alimento que no se encuentre con signos de oxidación, siempre será un alimento fresco y por ende este posee una buena porción de enzimas que son de mucha utilidad para el metabolismo del cuerpo humano, tal es el caso de frutas y verduras frescas. En cambio, los alimentos oxidados son aquellos que han entrado en contacto con el oxígeno, este contacto trae como consecuencia a los “radicales libres”, los mismos que son capaces de destruir el ADN de las células del cuerpo humano y provocar lesiones en el organismo que a largo plazo podrían ser cancerígenas. Las transformaciones que sufre una fruta al oxidarse, no son simples cambios estéticos, sino que la presencia de oxidación en cualquier elemento orgánico frutas, verduras o líquidos alteran una buena parte de las moléculas del cuerpo humano que son importantes para la salud. En la elaboración de macerados de Pisco la

variedad de frutas u otros elementos orgánicos maduran unos más rápidos que otros, dependiendo de su naturaleza particular, pero también deducimos que se debe retirar las frutas o cualquier elemento orgánico de las botellas porque al permitir madurar a las frutas dentro de las botellas, estas llegarían a oxidarse y una vez oxidada no solo cambia u oscurece en demasía el color de la bebida, generando así un aspecto nada común o desagradable a la vista para algunos consumidores que resultarían ser muy exigentes sino que también estaríamos ofreciendo una bebida oxidada, lo cual a largo plazo podría generar problemas de salud en el organismo de los consumidores al ocasionar la aparición de “Radicales Libres”.

Peru.com (2018) manifestó al respecto lo siguiente: El macerado debe ser filtrado usando un papel filtro para evitar que pasen los residuos, además se debe separar la fruta del líquido para evitar la oxidación. De igual manera Nutrición es Vida (2015) precisa que los alimentos oxidados son aquellos que se han puesto en contacto con el oxígeno con el que se mezclan y oxidan, produciendo radicales libres que pueden destruir el ADN de tus células y lesionarlas al oxidar tu organismo, y producir toxinas que con el tiempo son cancerígenas.

2.2.12. Los Radicales Libres

Según Avello (2006) son átomos o grupos de átomos que tienen un electrón desapareado o libre, por lo que son muy reactivos ya que tienden a

captar un electrón de moléculas estables con el fin de alcanzar su estabilidad electroquímica. Una vez que el radical libre ha conseguido sustraer el electrón que necesita, la molécula estable que se lo cede se convierte a su vez en un radical libre por quedar con un electrón desapareado, iniciándose así una verdadera reacción en cadena que destruye nuestras células (p. 2).

Es probable que hallamos escuchado mencionar sobre los radicales libres y tal vez poco sepamos al respecto y de qué manera puede afectar a nuestro organismo, antes de continuar explicando es importante aclarar algunas definiciones elementales sobre moléculas y átomos. Todas las células del cuerpo humano están integradas por moléculas y estas a su vez están conformadas por átomos, y cada átomo está conformado por elementos subatómicos denominados “neutrones, protones y electrones”. Los electrones son los encargados de crear enlaces con otros átomos para posteriormente crear moléculas más complejas o sofisticadas. Los átomos en su estado normal poseen cantidad de electrones en número par, pero hay ocasiones en la cual los átomos poseen electrones en cantidades impares, a estos se les denomina “Radicales Libres”. Los electrones cuando se encuentran en cantidades impares, reaccionan con otras moléculas para poder robarle un electrón y así obtener paridad y por consecuencia logran estabilizarse. A cualquier molécula que se le robe un electrón, esta se convertirá en “Radical Libre”, y por consecuencia esta buscará reaccionar con otra molécula y así se generará una reacción en cadena que creará daño

a las células del cuerpo humano. El cuerpo del ser humano por naturaleza creará una cantidad equilibrada de “Radicales Libres”, las mismas que son necesarias para el metabolismo del cuerpo humano, estos se encuentran controlados y pueden ser neutralizados por los antioxidantes que el cuerpo genera o por los alimentos ricos en antioxidantes que ingerimos.

Según Maldonado, O. et al. (2010) quienes elaboraron una tesis denominada “Radicales Libres y su Papel en las Enfermedades Crónico-Degenerativas”, en la cual precisan que “Podemos afirmar que en condiciones normales los radicales libres no son dañinos para nuestro organismo y que, además, están involucrados en diversos procesos fisiológicos que son benéficos para el medio celular. Sin embargo, cuando las defensas antioxidantes se ven superadas por especies oxidantes, nuestras células se ven comprometidas por el estrés oxidante que se establece, situación que afecta indiscriminadamente a diversas biomoléculas, ocasionando, por ejemplo, diversas mutaciones en el DNA, oxidación de moléculas de glucosa, peroxidación de lípidos, que respectivamente o en adición, están relacionadas con enfermedades crónico-degenerativas como cáncer, diabetes y diversas patologías cardiovasculares (cardiopatías)”. La razón por la cual las frutas deben ser retiradas de los macerados después de un tiempo prudencial, es para evitar la oxidación de los elementos orgánicos. Durante el trabajo de observación de los bares que son el objeto de estudio para la presente investigación, hemos podido constatar que

muchos de los macerados que se ofrecen no solo en Barranco sino en otros lugares de la ciudad de Lima, los elementos orgánicos macerados en Pisco se encuentran allí presentes durante tiempo superiores a los recomendados por los especialistas o conocedores, estos al permanecer durante mucho tiempo dentro del macerado, el cliente consumidor de macerados estaría ingiriendo una bebida con partículas de oxidación, las mismas que al ingresar al cuerpo humano por vía oral incrementarían el volumen descontrolado de “Radicales Libres”.

2.3. Términos básicos

- a) Alimento inocuo: Según Rabino D. y Arévalo, L. (2017) es la garantía de que no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido, de acuerdo con los requisitos higiénico-sanitarios.

- b) Alimento Contaminado: Según Rabino D. y Arévalo, L. (2017) contiene: Agentes vivos (microbios, virus o parásitos riesgosos para la salud); sustancias químicas tóxicas u orgánicas extrañas a su composición normal y componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas.

- c) Higiene alimentaria: La higiene alimentaria se define, según la OMS, como "El conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico del alimento, para garantizar la salubridad de los alimentos". El

consumidor debe saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber cómo conservarlos y manipularlos adecuadamente, para evitar contaminaciones y pérdidas de la calidad”.

- d) Intoxicación causada por alimentos: Según Rabino D. y Arévalo, L. (2017) resulta de la ingestión de toxinas o venenos que están presentes en el alimento ingerido, que han sido producidas por hongos o bacterias, aunque estos microorganismos ya no estén presentes en el alimento. También por consumo de alimentos con sustancias químicas (pesticidas, micotoxinas, aditivos, desinfectantes, metales como Pb, Cd, etc.).
- e) Manipulador de Alimento: Rabino D. y Arévalo, L. (2017) persona que está en contacto con los alimentos en forma directa o indirecta, a lo largo de toda la cadena de producción.
- f) Percepción: Según Vargas, L. (1994) conciencia que consiste en el reconocimiento, interpretación y significación para la elaboración de juicios en torno a las sensaciones obtenidas del ambiente físico y social, en el que intervienen otros procesos psíquicos entre los que se encuentran el aprendizaje, la memoria y la simbolización.
- g) Pisco Puro: Según Marcelo, D. (2008) es obtenido solamente de uvas de la variedad no aromática como son: Quebranta, mollar y negra corriente. El Pisco puro en

degustación es un Pisco de muy poca estructura aromática en el olor. Esto permite que el bebedor no se sature o se canse en sus sensaciones gustativas.

h) Piscos macerados, Son preparados con Pisco como elemento macerante y la fruta como elemento macerado. De preparación muy fácil, estos macerados suelen hacerse en casa siendo unos digestivos muy apreciados. Para su preparación basta tomar una "damajuana" de boca ancha, colocar la fruta que se prefiera, agregar Pisco puro y dejar macerar unas semanas.

III.- MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. Metodología de la investigación

Diseño de Investigación

La metodología que se utilizó fue bajo un modelo de investigación descriptiva no experimental.

Instrumentos a Utilizarse

Los instrumentos que se emplearon para la recolección de datos fueron la encuesta y la entrevista.

Procesamiento y Análisis de Datos

El procesamiento de datos se realizó haciendo uso de estadística a través del programa MS. Excel: La técnica de estadística descriptiva, la cual permite describir y analizar un grupo dado de datos, sin extraer conclusiones sobre la población a la que pertenecen.

Población

La población estuvo conformada por la totalidad de los consumidores de servicios que arriban al distrito de Barranco, siendo estos 3000 consumidores de servicios anualmente, según la Municipalidad Distrital de Barranco.

Muestra

$$n = \frac{Z^2 N pq}{E^2 (N-1) + Z^2 pq}$$

Dónde:

n	=	Tamaño de la muestra
N	=	Población
Z	=	Nivel de confianza (1.96)
p	=	Tasa de prevalencia de objeto de estudio (0.50)
q	=	(1 - p) = 0.50
E	=	Error de precisión 0.05

La Muestra estuvo conformada por 341 turistas o visitantes que arriban al Distrito de Barranco. Con fines de visitar los establecimientos de Bar y Coctelería, quienes a su vez se mostraron dispuestos a colaborar brindando información de su experiencia.

Se utilizaron cuatro fines de semana, para aplicar las encuestas diseñadas. Se eligió los fines de semana, debido a que estos días suelen ser los más frecuentados por las personas que acuden a los centros de diversión nocturna. Previamente se habían realizado las coordinaciones con los establecimientos elegidos para contar con las facilidades del caso, a lo cual los consumidores de manera voluntaria aceptaron

responder cada una de las interrogantes formuladas. En total se lograron recabar 341 encuestas.

Así mismo se realizaron entrevistas a dos especialistas del rubro de los alimentos y las bebidas, uno de ellos fue el Magister Ernesto Fernando Ramírez Castillo, quien es Ingeniero de Alimentos, Maestro en tecnología de alimentos, somelier, catador de Pisco, y al Magister Jorge Llanos Goyena, quien es Biólogo, Somelier y Director del instituto del vino y Pisco de la universidad San Martín de Porres. Ambos de manera voluntaria accedieron a una entrevista por separados, en la cual manifestaron información valiosa respecto al estudio de la percepción en la salubridad de los Macerados de Pisco consumidos en el distrito de Barranco.

Cuestiones éticas

Para el desarrollo de este trabajo de investigación se ha realizado una ardua y responsable revisión bibliográfica respetando la propiedad intelectual de las fuentes de información, datos estadísticos, etc. siendo citadas de acuerdo a la American Psychological Association (APA).

IV.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Tabla 01
Genero de los consumidores encuestados

Sexo	Cantidad	Porcentaje
Femenino	180	52,8 %
Masculino	161	47,2%
Total	341	100%

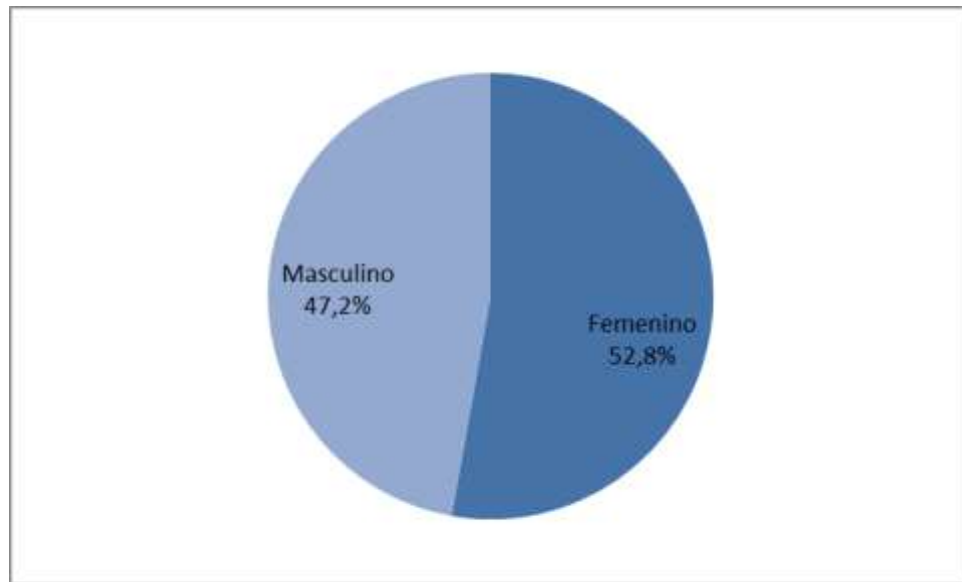


Figura 01. Genero de los consumidores encuestados

Según la “Tabla 01”, se manifiesta que el 52,8% de los consumidores de macerados de Pisco u otras bebidas alcohólicas asiduos a los bares del Distrito de Barranco pertenecen al género “Femenino”. Y el 47,2% de los encuestados pertenecen al género “Masculino”.

Tabla 02

Tipos de bebida que consume cuando visita un bar en el Distrito de Barranco

Bebida	Cantidad	Porcentaje
Pisco	130	38,1%
Cerveza	121	35,5%
Ron	50	14,7%
Tequila	32	9,4%
Whisky	8	2,3%
Total	341	100%

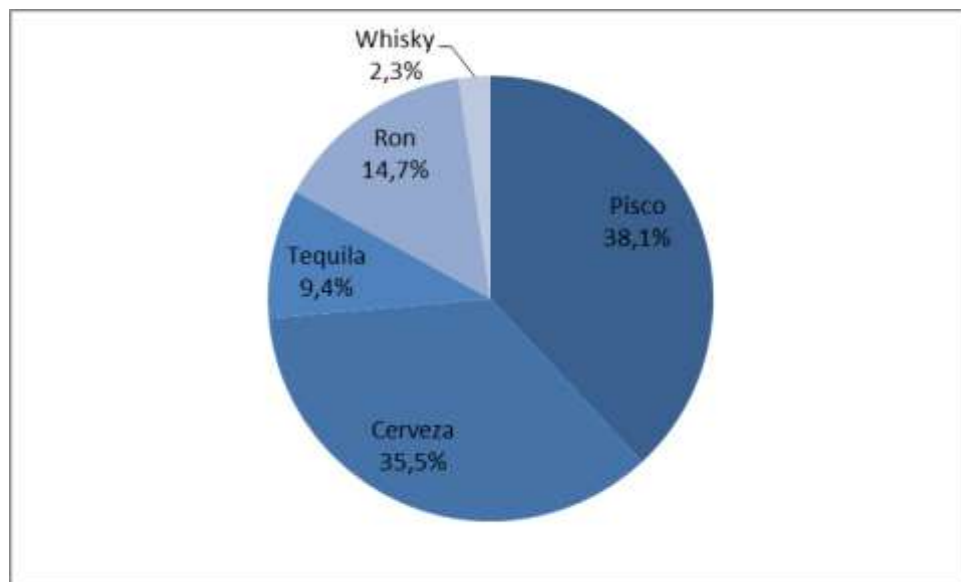


Figura 02. Tipos de bebida que consume cuando visita un bar en el Distrito de Barranco

Según la “Tabla 02”, se manifiesta lo siguiente:

- El 38,1% de los encuestados afirmaron que cada vez que visitan un bar en el Distrito de Barranco, beben “Pisco”.
- El 35,5% de los encuestados precisaron que en cada ocasión que tienen la oportunidad de visitar el Distrito de Barranco, beben “Cerveza”.
- El 14,7% de los encuestados asumieron que siempre que visitan un bar del Distrito de Barranco beben “Ron”.

- El 9,4 de las personas que fueron encuestados durante este trabajo de investigación aseveraron que beben “Tequila”, siempre que tienen la oportunidad de visitar un bar en el Distrito de Barranco.
- El 2,3% de las personas encuestadas afirmaron que siempre que acuden a visitar algún bar en el Distrito de Barranco, beben “Whisky”.

Tabla 03

Bebidas a base de Pisco que consume usted cada vez que visita algún bar en el Distrito de Barranco

Bebida a base de Pisco	Cantidad	Porcentaje
Macerados	140	41,1%
Pisco sour	101	29,6%
Chilcanos	100	29,3%
Total	341	100%

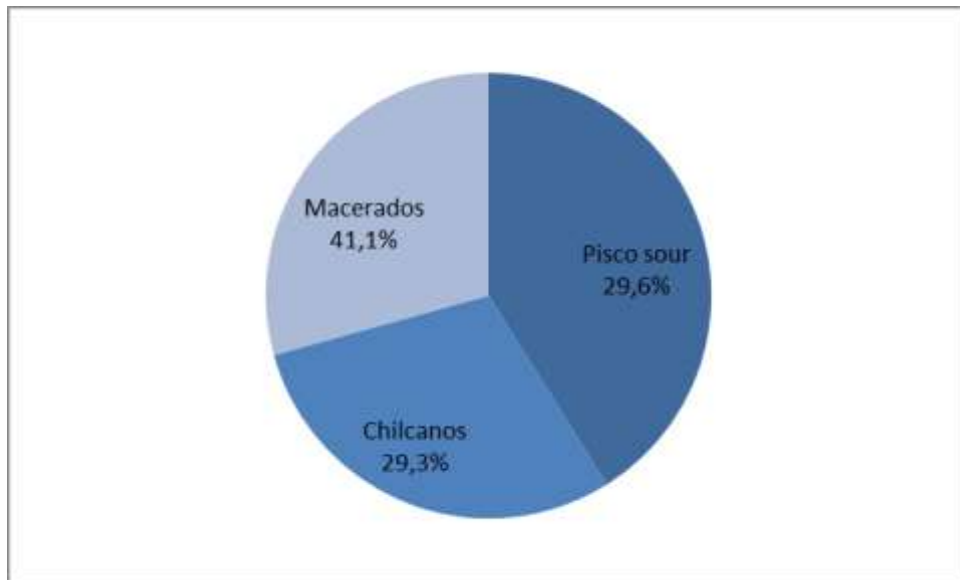


Figura 03. Bebidas a base de Pisco que consume usted cada vez que visita algún bar en el Distrito de Barranco.

Según la “Tabla 03”, se manifiesta lo siguiente:

- El 41,1% de los encuestados afirmaron que cada vez que visitan un bar en el Distrito de Barranco, beben “Macerados de Pisco”.

- El 29,6% de las personas encuestadas precisaron que cada vez que visitan un bar en el Distrito de Barranco, beben “Pisco sour”.
- El 29,3% de los encuestados aseveraron que siempre que visitan algún bar en el Distrito de Barranco, beben “chilcanos de Pisco”.

Tabla 04

Tipos de establecimientos del Distrito de Barranco donde adquiere macerados a base de Pisco

Lugares	Cantidad	Porcentaje
Bares	181	53,1%
Restaurantes	94	27,6%
Discotecas	46	13,5%
Supermercados	12	3,5%
Licorerías	8	2,3%
Total	341	100%



Figura 04. Tipos de establecimientos del Distrito de Barranco donde adquiere macerados a base de Pisco.

Según la “Tabla 04”, se manifiesta lo siguiente:

- El 53,1% de los encuestados afirmaron que los macerados de Pisco, en el Distrito de Barranco, los adquieren en los establecimientos de “Bar”.

- El 27,6% de los encuestados precisaron que los macerados de Pisco, en el Distrito de Barranco, los adquieren en los establecimientos de “Restauración”.
- El 13,5% de las personas encuestadas aseveraron que los macerados de Pisco, en el Distrito de Barranco, los adquieren en los establecimientos tales como las “Discotecas”.
- El 3,5% de las personas encuestadas precisaron que los macerados de Pisco, en el Distrito de Barranco, los adquieren en los “Supermercados”.
- El 2,3% de las personas encuestadas precisaron que los macerados de Pisco, en el Distrito de Barranco, los adquieren en las “Licorerías”

Tabla 05

De acuerdo a su percepción. ¿Porque cree que muchas personas consumen macerados de Pisco?

Razón	Cantidad	Porcentaje
Por su extravagancia	187	54,8%
Por diversión	98	28,7%
Como digestivo	56	16,4%
Total	341	100%

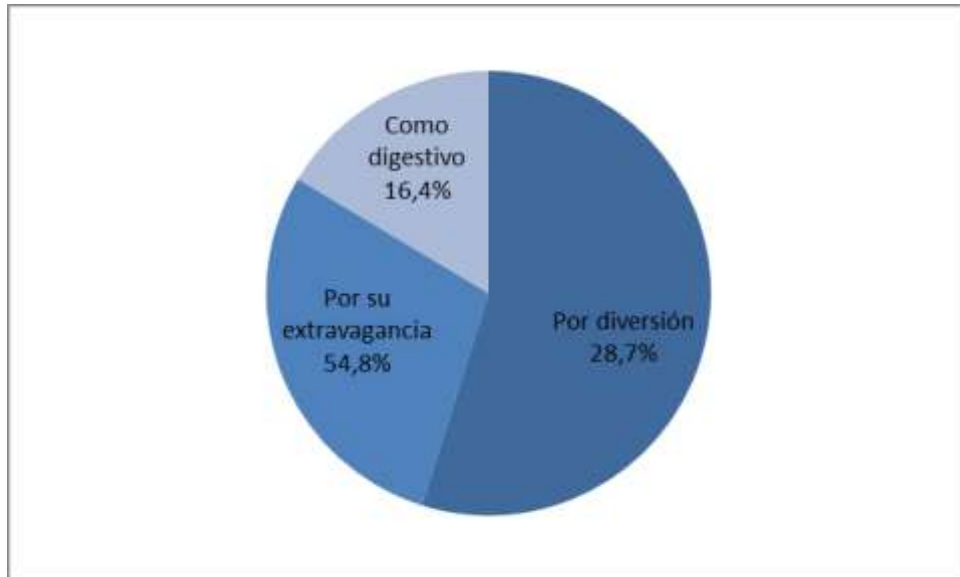


Figura 05. De acuerdo a su percepción. ¿Porque cree que muchas personas consumen macerados de pisco?

Según la “Tabla 05”, se manifiesta lo siguiente:

- El 54,8% de los encuestados afirmaron que muchas personas que visitan los establecimientos de bar en el Distrito de Barranco, beben macerados de Pisco, “Por su extravagancia”.
- El 28,7% de los encuestados precisaron que muchas personas que visitan los establecimientos de bar en el Distrito de Barranco, beben macerados de Pisco, “Por diversión”.
- El 16,4% de los encuestados precisaron que muchas personas que visitan los establecimientos de bar en el Distrito de Barranco, beben macerados de Pisco, “Como digestivo”.

Tabla 06

Frecuencia de consumo de macerados de Pisco, cada vez que visita un bar en el Distrito de Barranco.

Frecuencia	Cantidad	Porcentaje
2 - 4 Copas a la semana	142	41,6%
6 Copas al mes	101	29,6%
1 Copa a la semana	98	28,7%
Total	341	100%

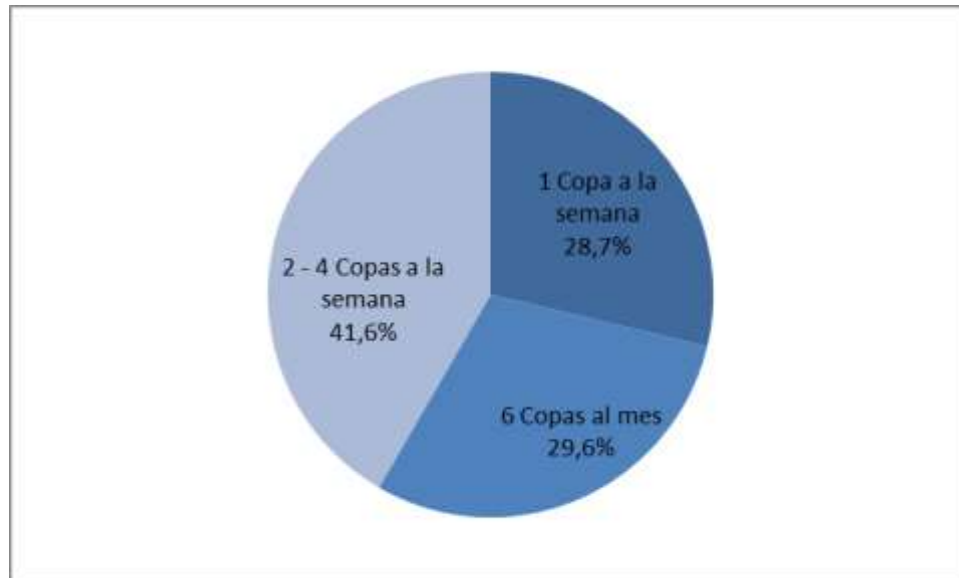


Figura 06. Frecuencia de consumo de macerados de Pisco, cada vez que visita un bar en el Distrito de Barranco.

Según la “Tabla 06”, se manifiesta lo siguiente:

- El 41,6% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que la frecuencia de consumo con que ellos beben macerados de Pisco cada vez que visitan algún bar en el Distrito de Barranco es de “2 a 4 copas a la semana”.
- El 29,6% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que la frecuencia de consumo con que ellos beben macerados de Pisco cada vez que visitan algún bar en el Distrito de Barranco es de “6 copas al mes”.
- El 28,7% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que la frecuencia de consumo con que ellos beben macerados de Pisco cada vez que visitan algún bar en el Distrito de Barranco es de “1 copa a la semana”.

Tabla 07

Ocasión de consumo de macerados de Pisco en algún bar del Distrito de Barranco.

Ocasión	Cantidad	Porcentaje
Reunión con amigos	212	62,2%
Reunión familiar	129	37,8%
Total	341	100%

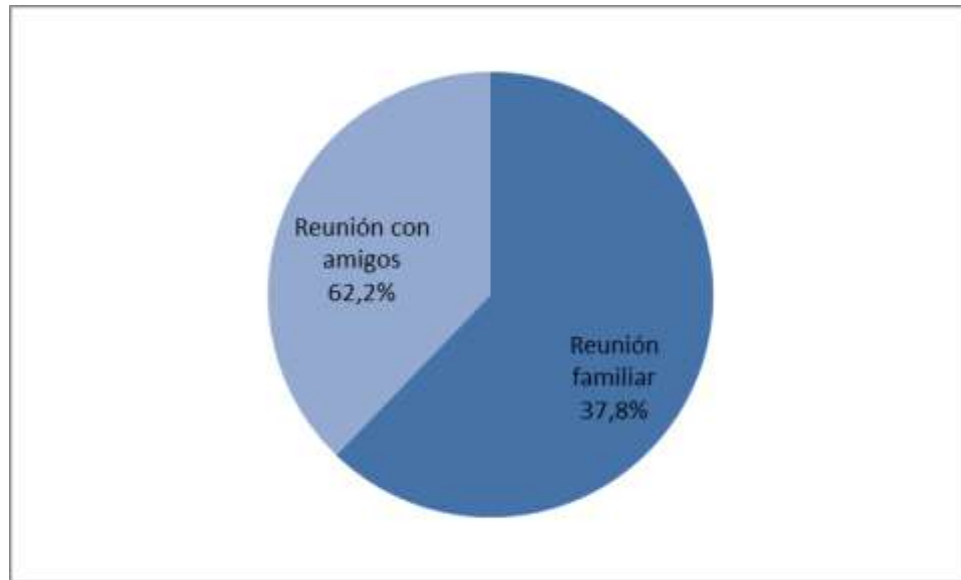


Figura 07. Ocasión de consumo de macerados de Pisco en algún bar en el Distrito de Barranco.

Según la “Tabla 07”, se consigna que el 62,2% de las personas encuestadas precisan que para ellos la ocasión precisa para disfrutar de un macerado de Pisco en algún “bar” en el Distrito de Barranco es a través de una “Reunión o compartir con los amigos”. Mientras que el 37,8% de los encuestados aseveraron que el momento ideal para disfrutar de un macerado de Pisco en algún “bar” en el Distrito de Barranco es teniendo una agradable “Reunión familiar”.

Tabla 08

Macerado de Pisco de su preferencia, cada vez que visita algún “bar” en el Distrito de Barranco.

Macerado de Pisco	Cantidad	Porcentaje
Maracuyá	96	28,2%
Aguaymanto	67	19,6%
Hierbabuena	38	11,1%
Coca	32	9,4%
Fresa	24	7,0%
Kion	16	4,7%
Canela	14	4,1%
Café	12	3,5%
Durazno	12	3,5%
Cereza	11	3,2%
Piña	11	3,2%
Sandía	8	2,3%
Total	341	100%

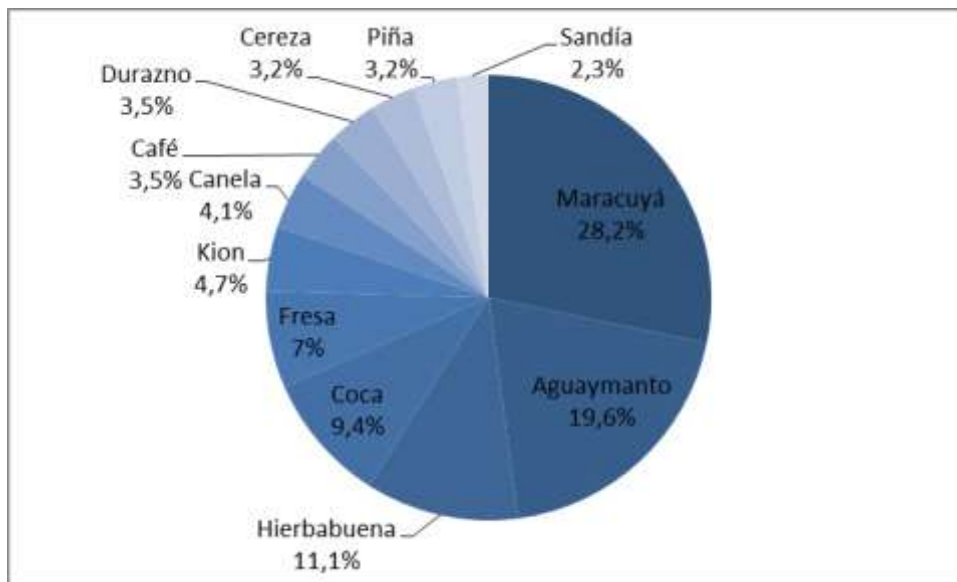


Figura 08. Macerado de Pisco de su preferencia, cada vez que visita algún “bar” en el Distrito de Barranco.

Según la “Tabla 08”, esta manifiesta lo siguiente:

- El 28,2% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de maracuyá”.

- El 19,6% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de aguaymanto”.
- El 11,1% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de hierbabuena”.
- El 9,4% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de hojas de coca”.
- El 7% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de fresa”.
- El 4,7% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de Kion”.
- El 4,1% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de canela”.
- El 3,5% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de café”.

- Otro 3,5% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de durazno”.
- El 3,2% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de cereza”.
- Otro 3,2% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de piña”.
- El 2,3% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “Macerado de sandía”.

Tabla 09

Momento del día, que usted prefiere para consumir macerados de Pisco

Momento del día	Cantidad	Porcentaje
Noche	236	69,2%
Tarde	105	30,8%
Total	341	100%

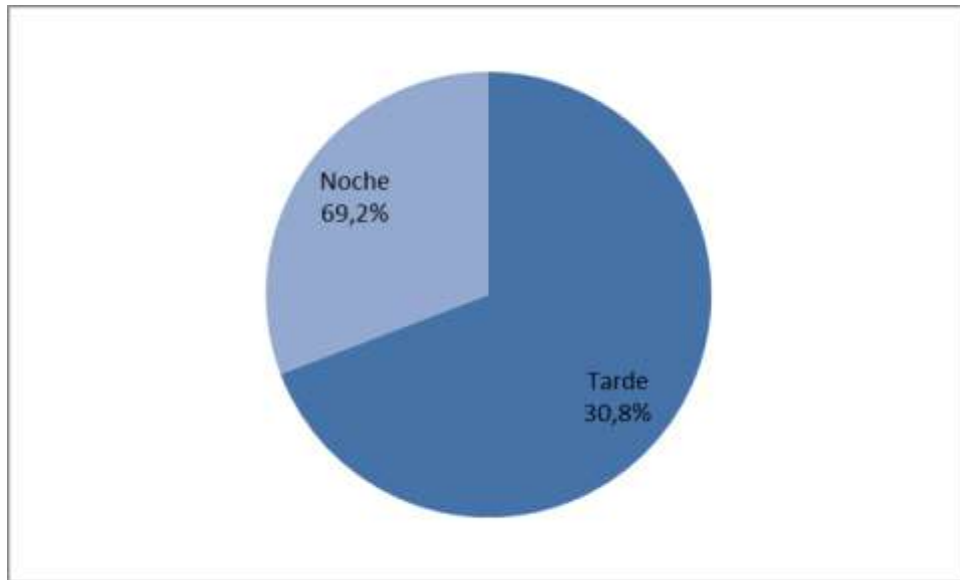


Figura 09. Momento del día, que usted prefiere para consumir macerados de Pisco.

Según la “Tabla 09”, se consigna que el 69,2% de las personas encuestadas precisaron que para ellos el momento adecuado del día para disfrutar de un macerado de Pisco, son las horas de la “Noche”. Mientras que un 30,8% de las personas encuestadas precisaron que la ocasión especial para disfrutar de un macerado de Pisco, son las “Horas de la tarde”.

Tabla 10

Actividad que suele realizar usted, mientras consume macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.

Actividad	Cantidad	Porcentaje
Compartir con los amigos	200	58,7%
Conocer nuevas personas	68	19,9%
Conversar	36	10,6%
Bailar	28	8,2%
Escuchar música	9	2,6%
Total	341	100%

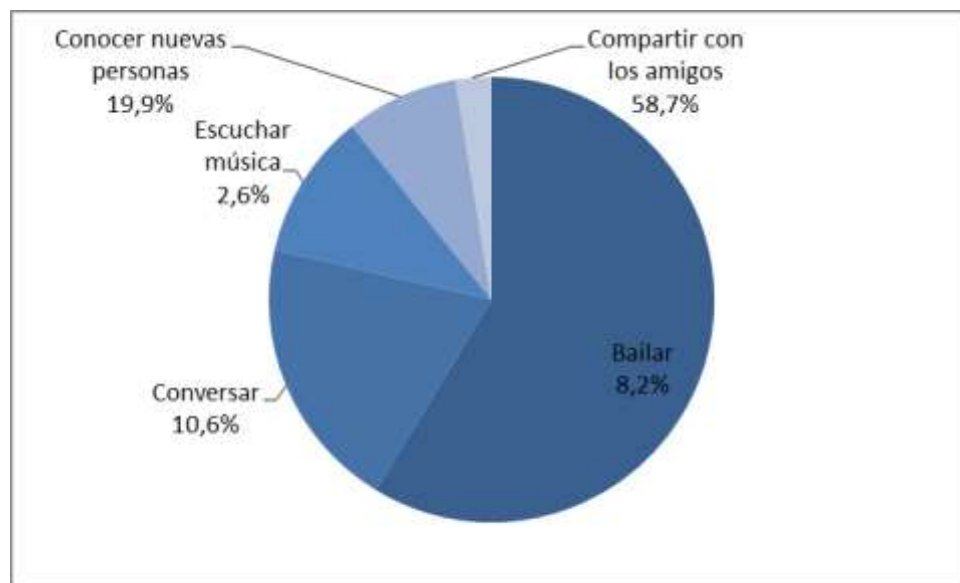


Figura 10. Actividad que suele realizar usted, mientras consume macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.

Según la “Tabla 10”, esta manifiesta lo siguiente:

- El 58,7% de las personas encuestadas para este trabajo de investigación, manifiestan como una de sus actividades principales el “Compartir con los amigos” mientras consumen macerados de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.

- El 19,9% de las personas encuestadas para este trabajo de investigación, manifiestan como una de sus actividades principales el “Conocer nuevas personas” mientras consumen macerados de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.
- El 10,6% de las personas encuestadas para este trabajo de investigación, manifiestan como una de sus actividades principales el “Conversar” mientras consumen macerados de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.
- El 8,2% de las personas encuestadas para este trabajo de investigación, manifiestan como una de sus actividades principales el “Bailar” mientras consumen macerados de Pisco en algún establecimiento “bar” del Distrito de Barranco.
- El 2,6% de las personas encuestadas para este trabajo de investigación, manifiestan como una de sus actividades principales el “Escuchar música” mientras consumen macerados de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.

Tabla 11

¿Pagaría usted un precio mayor al valor comercial, si se tratase de consumir un macerado de Pisco con óptima calidad en el Distrito de Barranco?

Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	161	47,2%
No	180	52,8%
Total	341	100%

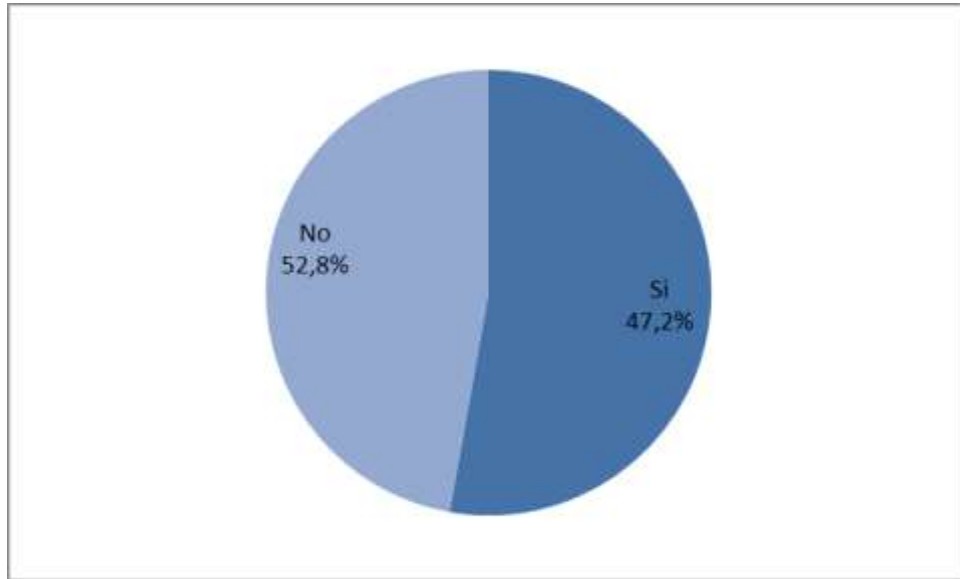


Figura 11. ¿Pagaría usted un precio mayor al valor comercial, si se tratase de consumir un macerado de Pisco con óptima calidad en el Distrito de Barranco?

Según la “Tabla 11”, se consigna que el 47,2% de las personas encuestadas “Si” pagarían un precio mayor al valor comercial de un macerado de Pisco, siempre que se trate de consumir un producto de óptima calidad. Mientras que el 52,8% de los individuos encuestados precisaron que “No” pagarían un precio mayor al valor comercial de un macerado de Pisco.

Tabla 12.

Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El sabor de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Factor	Cantidad	Porcentaje
Muy importante	341	100%
Nada importante	0	0%
Poco importante	0	0%
Indiferente	0	0%
Importante	0	0%
Total	341	100%

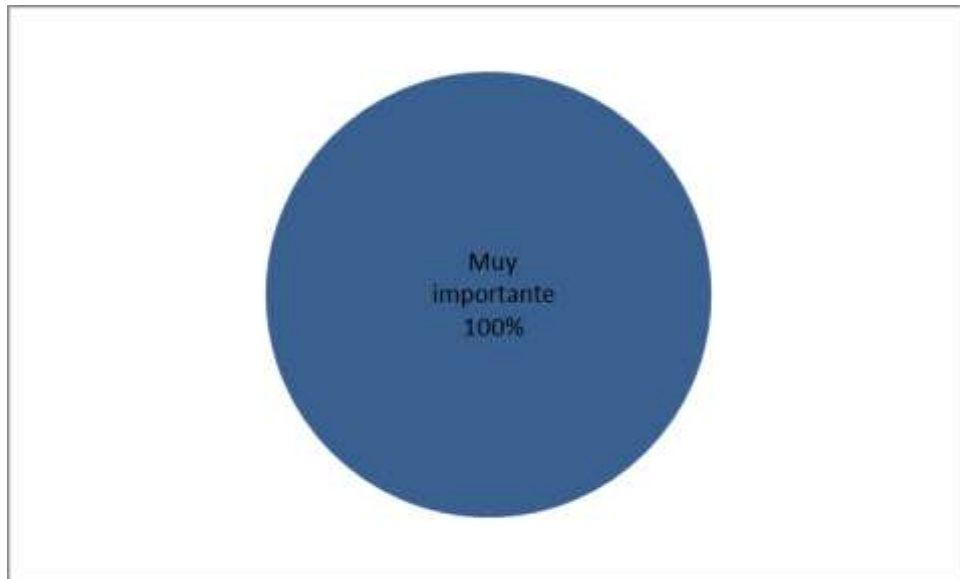


Figura 12. Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El sabor de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Según la “Tabla 12”, se consigna que el 100% de las personas encuestadas precisan que el sabor de la bebida, es un factor “Muy importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco.

Tabla 13

Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El color de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Factor	Cantidad	Porcentaje
Muy importante	217	63,6%
Importante	94	27,6%
Indiferente	18	5,3%
Nada importante	6	1,8%
Poco importante	6	1,8%
Total	341	100%

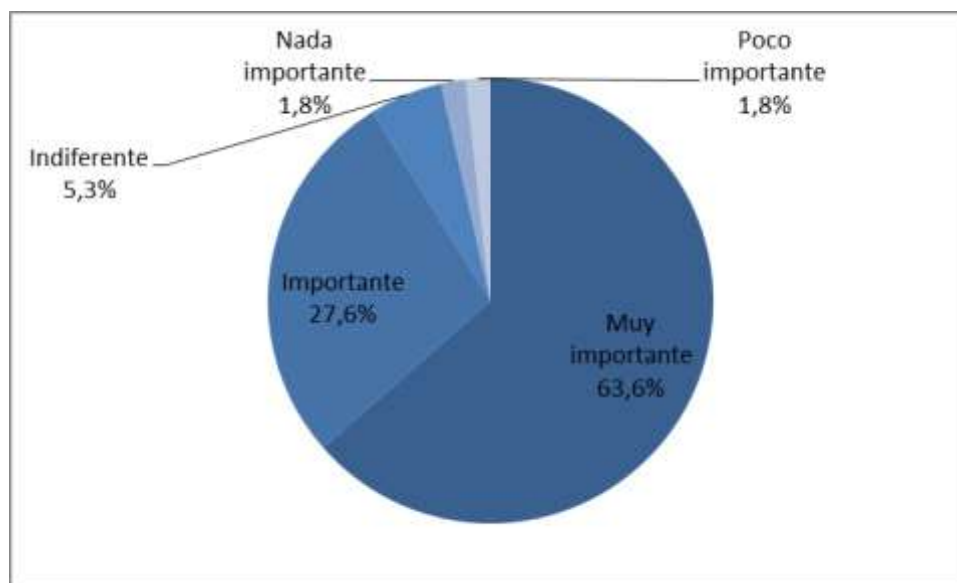


Figura 13. Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El color de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Según la “Tabla 13”, esta manifiesta lo siguiente:

- El 63,6% de las personas encuestadas precisan que el color de la bebida, es un factor “Muy importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco.
- El 27,6% de las personas encuestadas precisan que el color de la bebida, es un factor “Importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco.

- El 5,3% de las personas encuestadas precisan que son “Indiferentes” ante el color de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco.
- El 1,8% de las personas encuestadas precisan que el color de la bebida, es un factor “Nada importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco.
- Otro 1,8% de las personas encuestadas precisan que el color de la bebida, es un factor “Poco importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco.

Tabla 14

Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La consistencia de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Factor	Cantidad	Porcentaje
Muy importante	113	33,1%
Indiferente	80	23,5%
Poco importante	74	21,7%
Importante	68	19,9%
Nada importante	6	1,8%
Total	341	100%

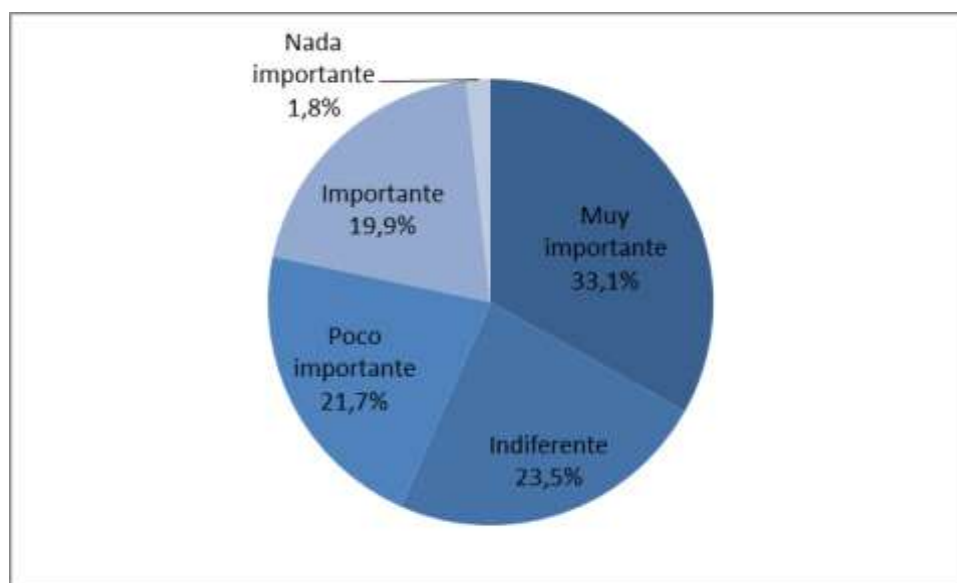


Figura 14. Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La consistencia de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Según la “Tabla 14”, esta manifiesta lo siguiente:

- El 33,1% de las personas encuestadas precisan que la consistencia de la bebida, es un factor “Muy importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de alimentos o bebidas del Distrito de Barranco.
- El 23,5% de las personas encuestadas precisan que son “Indiferentes” ante la consistencia de la bebida para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.
- El 21,7% de las personas encuestadas precisan que la consistencia de la bebida, es un factor “Poco importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.
- El 19,9% de las personas encuestadas precisan que la consistencia de la bebida, es un factor “Importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.
- El 1,8% de las personas encuestadas precisan que la consistencia de la bebida, es un factor “Nada importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.

Tabla 15

Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La presentación de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Factor	Cantidad	Porcentaje
Muy importante	144	42,2%
Importante	92	27%
Indiferente	68	19,9%
Poco importante	31	9,1%
Nada importante	6	1,8%
Total	341	100%

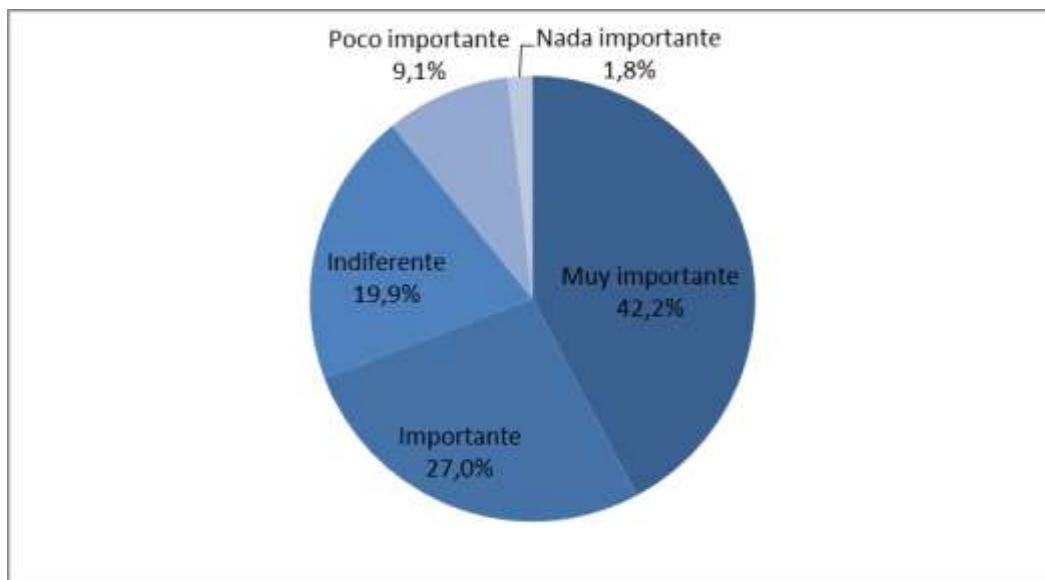


Figura 15. Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La presentación de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Según la “Tabla 15”, esta manifiesta lo siguiente:

- El 42,2% de las personas encuestadas precisan que la presentación de la bebida, es un factor “Muy importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.

- El 27% de las personas encuestadas precisan que la presentación de la bebida, es un factor “Importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.
- El 19,9% de las personas encuestadas precisan que son “Indiferentes” ante la presentación de la bebida, para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.
- El 9,1% de las personas encuestadas precisan que la presentación de la bebida, es un factor “Poco importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.
- El 1,8% de las personas encuestadas precisan que la presentación de la bebida, es un factor “Nada importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.

Tabla 16

Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El precio de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Factor	Cantidad	Porcentaje
Muy importante	143	41,9%
Indiferente	118	34,6%
Importante	43	12,6%
Poco importante	25	7,3%
Nada importante	12	3,5%
Total	341	100%

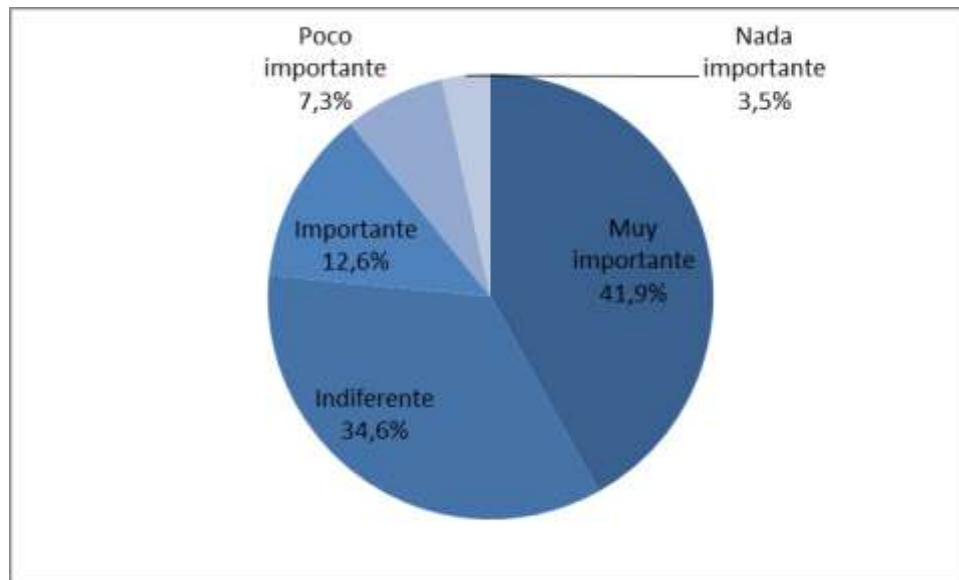


Figura 16. Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El precio de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Según la “Tabla 16”, esta manifiesta lo siguiente:

- El 41,9% de las personas encuestadas precisan que el precio de la bebida, es un factor “Muy importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.
- El 34,6% de las personas encuestadas precisan ser “Indiferentes” ante el precio de la bebida para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.
- El 12,6% de las personas encuestadas precisan que el precio de la bebida, es un factor “Importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.
- El 7,3% de las personas encuestadas precisan que el precio de la bebida, es un factor “Poco importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.

- El 3,5% de las personas encuestadas precisan que el precio de la bebida, es un factor “Nada importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún “bar” del Distrito de Barranco.

Tabla 17
Reconocimiento de un Pisco adulterado.

Opción	Cantidad	Porcentaje
No puedo reconocer	299	87,7%
Sabor	24	7%
Aroma	18	5,3%
Total	341	100%

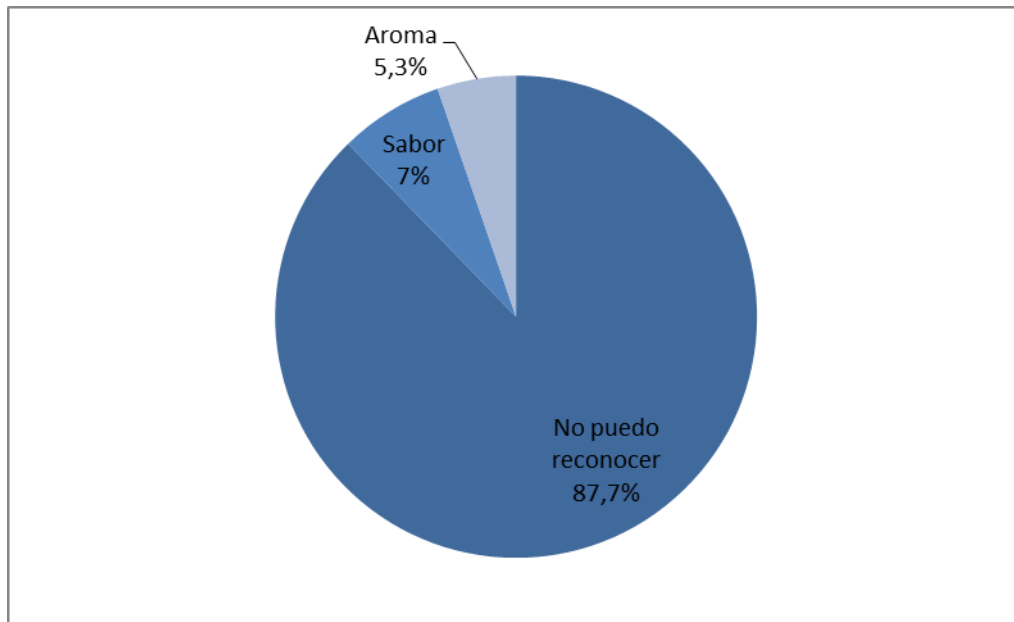


Figura 17. Reconocimiento de un Pisco adulterado.

Según la “Tabla 17”, se consigna que el 87,7% de los individuos que participaron de la presente encuesta precisaron que ellos “No pueden reconocer” un Pisco adulterado. Por otro lado, el 7% de las personas encuestadas manifestaron que pueden reconocer un Pisco adulterado a través del “Sabor”. Y por último el 5,3% de las personas encuestadas precisaron que ellos pueden reconocer un Pisco adulterado a través del “Aroma”.

Tabla 18

Reconocimiento de un macerado elaborado con Pisco adulterado.

Opción	Cantidad	Porcentaje
Aroma	0	0,0
Sabor	0	0,0
No puedo reconocer	341	100,0
Total	341	100,0

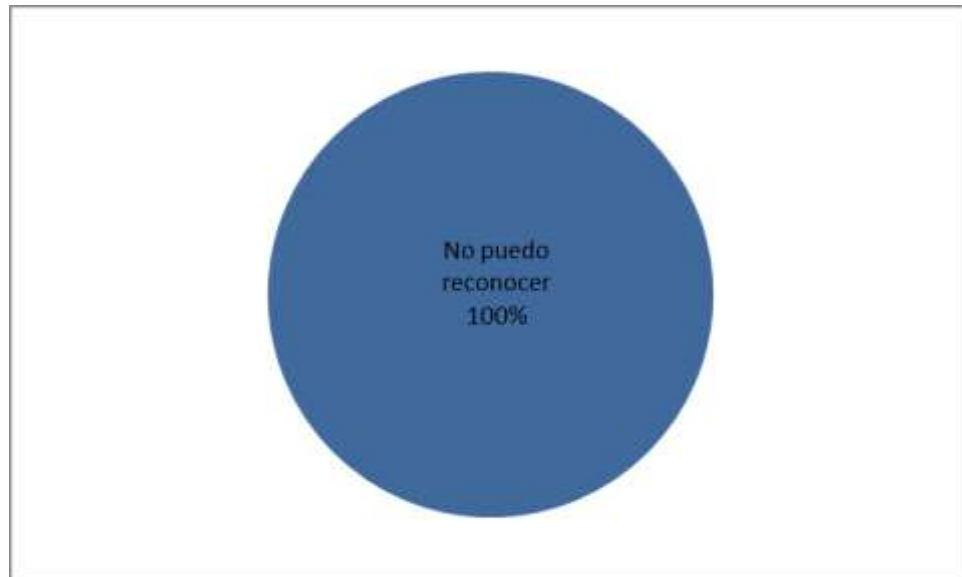


Figura 18. Reconocimiento de un macerado elaborado con Pisco adulterado en algún “bar” del Distrito de Barranco.

Según la “Tabla 18”, se consigna que el 100% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que ellos “No pueden reconocer” un macerado elaborado con Pisco adulterado.

Tabla 19

¿Sabe usted, que el consumo de macerados elaborados con Piscos adulterados puede ser Mortal?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	299	87,7%
Si	42	12,3%
Total	341	100%

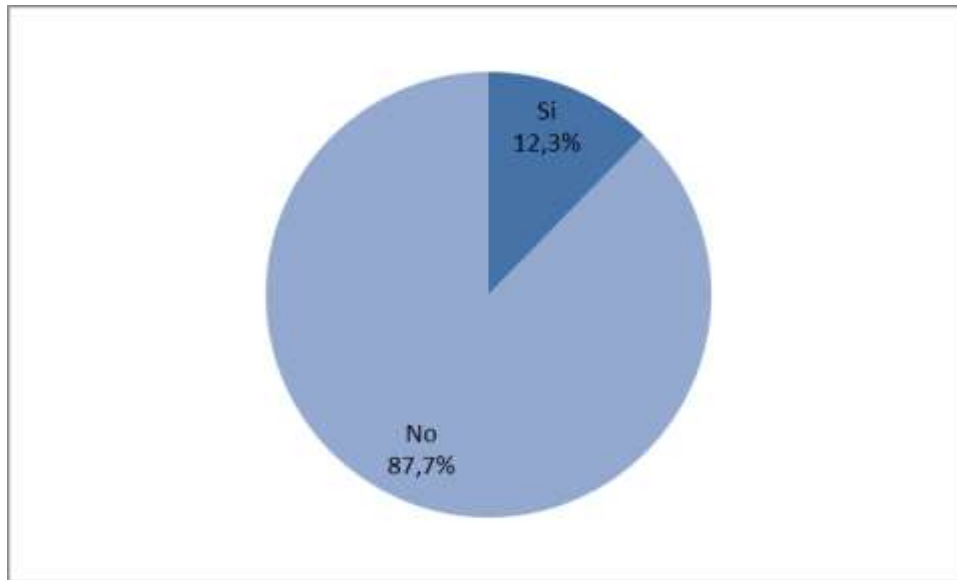


Figura 19. ¿Sabe usted, que el consumo de macerados elaborados con Piscos adulterados puede ser Mortal?

Según la “Tabla 19”, se consigna que el 87,7% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que ellos “No” saben que los macerados elaborados con Piscos adulterados pueden ser mortales. Mientras que el 12,3% de los encuestados aseguraron que “Si” saben que los macerados elaborados con Piscos adulterados pueden ser mortales.

Tabla 20

¿Ha tenido usted conocimiento de personas cuyos decesos acontecieron producto de la ingesta de macerados elaborados con Piscos adulterados en el Distrito de Barranco?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	341	100%
Si	0	0%
Total	341	100%

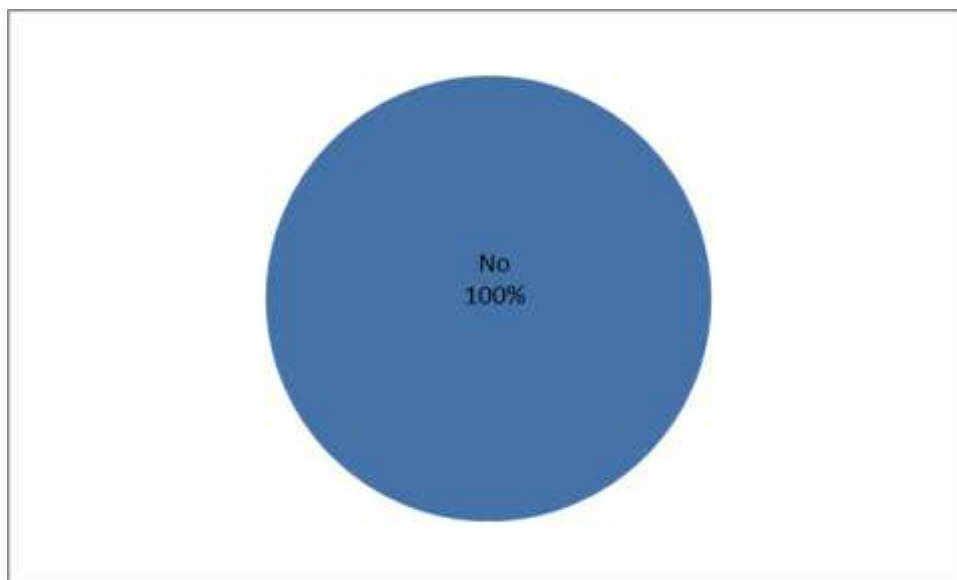


Figura 20. ¿Ha tenido usted conocimiento de personas cuyos decesos acontecieron producto de la ingesta de macerados elaborados con Piscos adulterados en el Distrito de Barranco?

Según la “Tabla 20”, se consigna que el 100% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” han tenido conocimiento de personas cuyos decesos fueron producto de la ingesta de macerados elaborados con Piscos adulterados en el Distrito de Barranco.

Tabla 21

¿Conoce usted los síntomas en el cuerpo producto de la ingesta accidental de Metanol en los macerados?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	312	91,5%
Si	29	8,5%
Total	341	100%

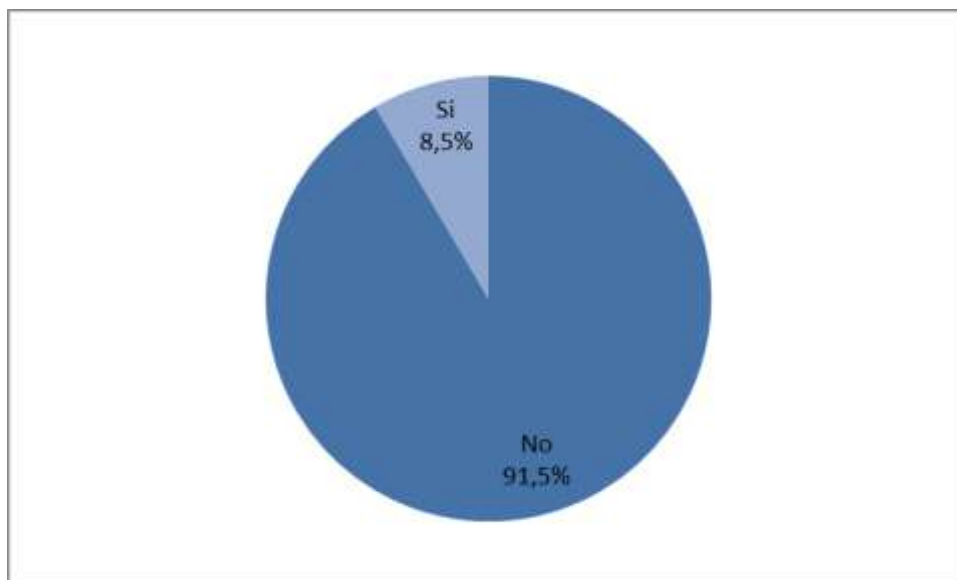


Figura 21. ¿Conoce usted los síntomas en el cuerpo producto de la ingesta accidental de metanol en los Macerados?

Según la “Tabla 21”, se consigna que el 91,5% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” conocen los síntomas producto de la ingesta accidental de metanol a través de los macerados. Mientras que el 8,5% de los encuestados afirmaron que “Si” conocen los síntomas producto de la ingesta de metanol a través de los macerados.

Tabla 22

¿Ha tenido usted la experiencia de estar frente a una persona cuyos síntomas son producto de la ingesta accidental de metanol en el Distrito de Barranco?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	341	100,0
Si	0	0,0
Total	341	100,0

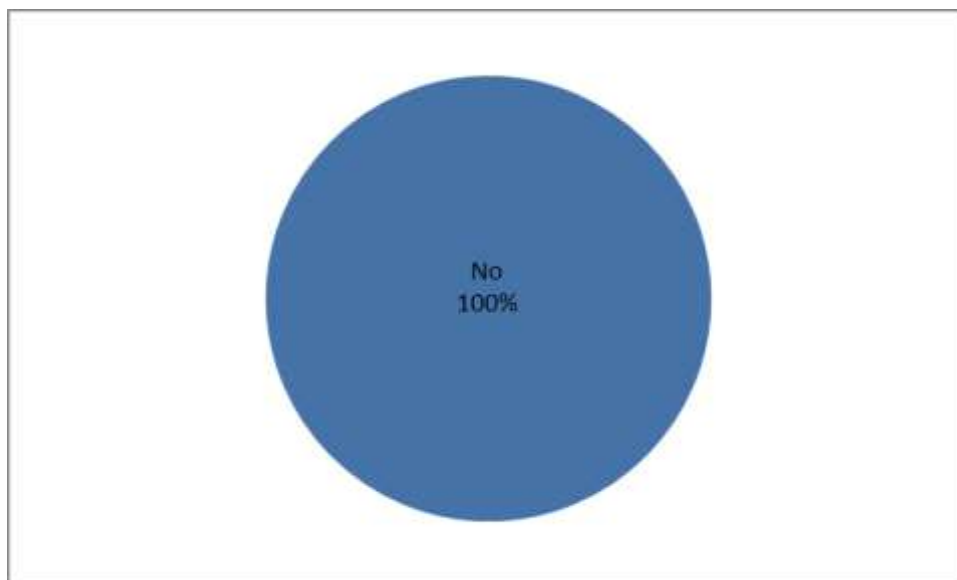


Figura 22. ¿Ha tenido usted la experiencia de estar frente a una persona cuyos síntomas son producto de la ingesta accidental de metanol en el Distrito de Barranco?

Según la “Tabla 22”, se consigna que el 100% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” han tenido la experiencia de estar frente a una persona con síntomas que son producto de la ingesta accidental de metanol en el Distrito de Barranco.

Tabla 23

¿Puede usted reconocer un macerado de Pisco en óptimas condiciones para su consumo a través de la observación?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	313	91,8%
Si	28	8,2%
Total	341	100%

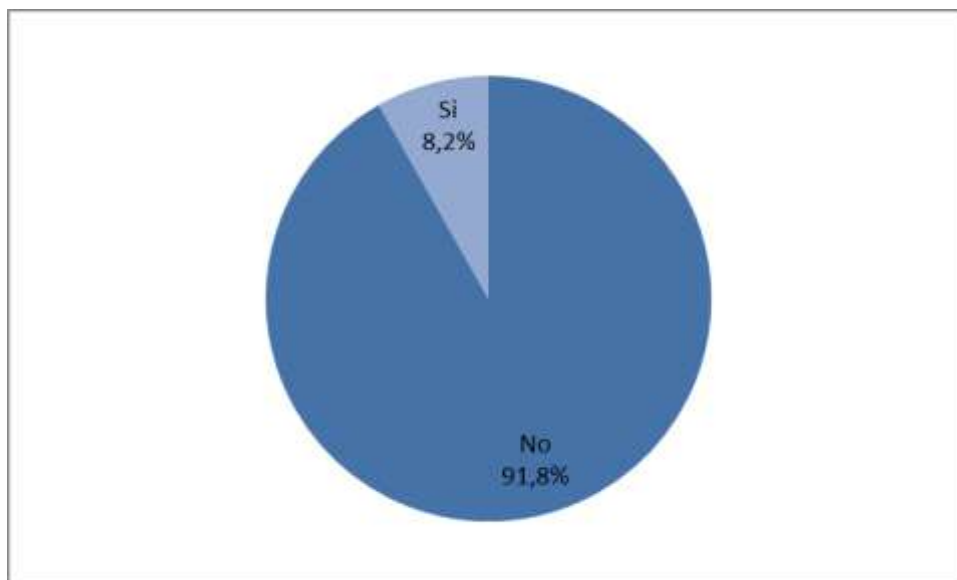


Figura 23. ¿Puede usted reconocer un macerado de Pisco en óptimas condiciones para su consumo a través de la observación?

Según la “Tabla 23”, se consigna que el 91,8% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” pueden reconocer un macerado de Pisco en óptimas condiciones para su consumo a través de la observación. Mientras que el 8,2% de los encuestados precisaron que “Si” pueden reconocer un macerado de Pisco en óptimas condiciones para su consumo a través de la observación.

Tabla 24

¿A primera vista, usted se impresiona cuando observa la variedad de macerados de Piscos con las frutas en el interior de sus recipientes?

Opción	Cantidad	Porcentaje
Siempre	212	62,2%
Casi siempre	74	21,7%
Nunca	55	16,1%
Total	341	100%

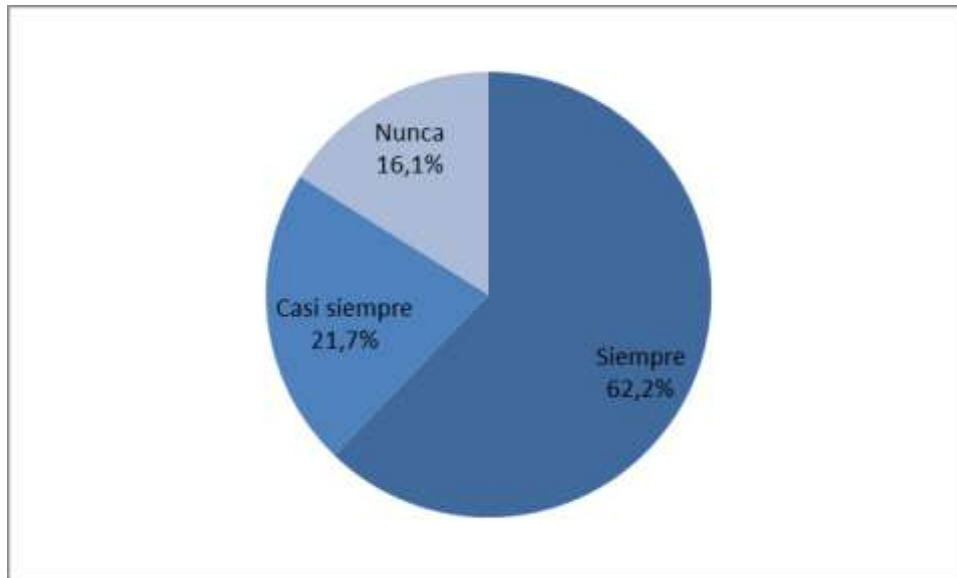


Figura 24. ¿A primera vista, usted se impresiona cuando observa la variedad de macerados de Piscos con las frutas en el interior de sus recipientes?

Según la “Tabla 24”, se consigna que el 62,2% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “Siempre” se impresionan a primera vista cuando observan la variedad de macerados de Piscos con las frutas u otro ingrediente en el interior de sus recipientes. Por otro lado el 21,7% de las personas encuestadas argumentaron que “Casi siempre” se impresionan a primera vista cuando observan la variedad de macerados de Piscos con las frutas u otro ingrediente en el interior de sus recipientes. Y finalmente el 16,1% de los encuestados precisaron que “Nunca” se impresionan a primera vista cuando observan la variedad de macerados de Piscos con las frutas u otro ingrediente en el interior de sus recipientes.

Tabla 25

¿Cuándo usted visitó algún establecimiento en el Distrito de Barranco, decidió consumir un macerado de Pisco atraído por la exquisitez de las frutas u otro ingrediente en el interior de sus recipientes?

Opción	Cantidad	Porcentaje
Si	341	100%
No	0	0%
Total	341	100%

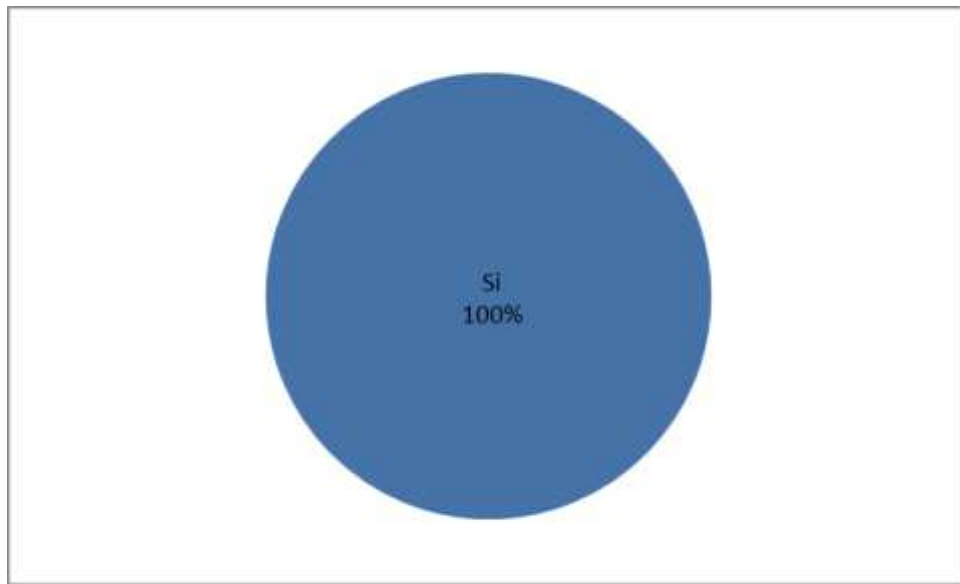


Figura 25. ¿Cuándo usted visitó algún establecimiento en el Distrito de Barranco, decidió consumir un macerado de Pisco atraído por la exquisitez de las frutas u otro ingrediente en el interior de sus recipientes?

Según la “Tabla 25”, se consigna que el 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que cuando visitaron un “bar” en el Distrito de Barranco, “Si” decidieron consumir un macerado de pisco atraído por la exquisitez de las frutas u otro ingrediente en el interior de sus recipientes.

Tabla 26

¿Conoce usted los riesgos a largo plazo para la salud, al consumir alguna fruta en estado de oxidación dentro de un macerado de Pisco?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	341	100%
Si	0	0%
Total	341	100%

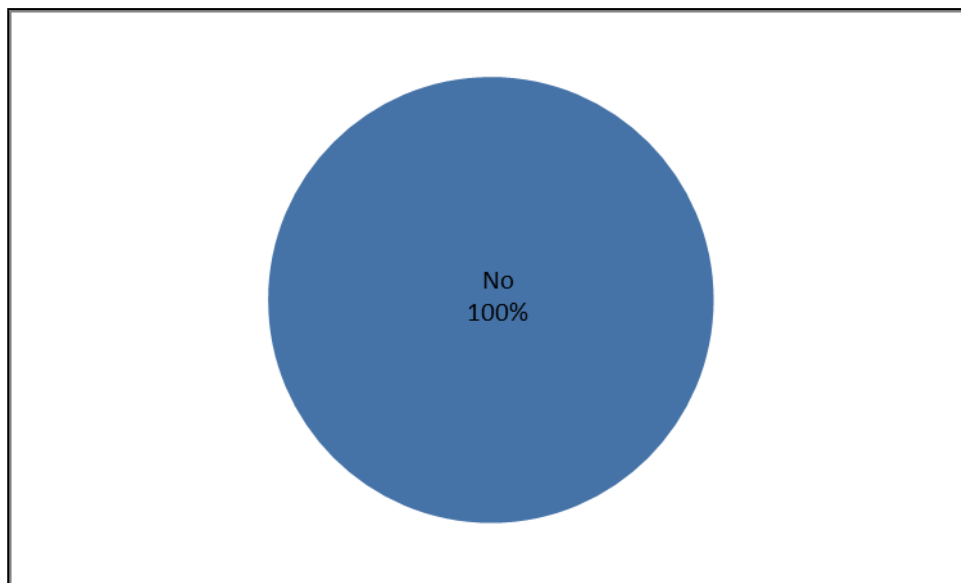


Figura 26. ¿Conoce usted los riesgos a largo plazo para la salud, al consumir alguna fruta en estado de oxidación dentro de un macerado de Pisco?

Según la “Tabla 26”, se consigna que el 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” conocen los riesgos a largo plazo para la salud, al consumir alguna fruta en estado de oxidación dentro de un macerado de Pisco.

Tabla 27

¿Ha oído usted algún comentario negativo para la salud, respecto a insumos en estado de oxidación en la elaboración de macerados de Pisco u otras bebidas?

Opción	Cantidad	Porcentaje
Siempre	0	0%
Casi siempre	0	0%
Nunca	341	100%
Total	341	100%

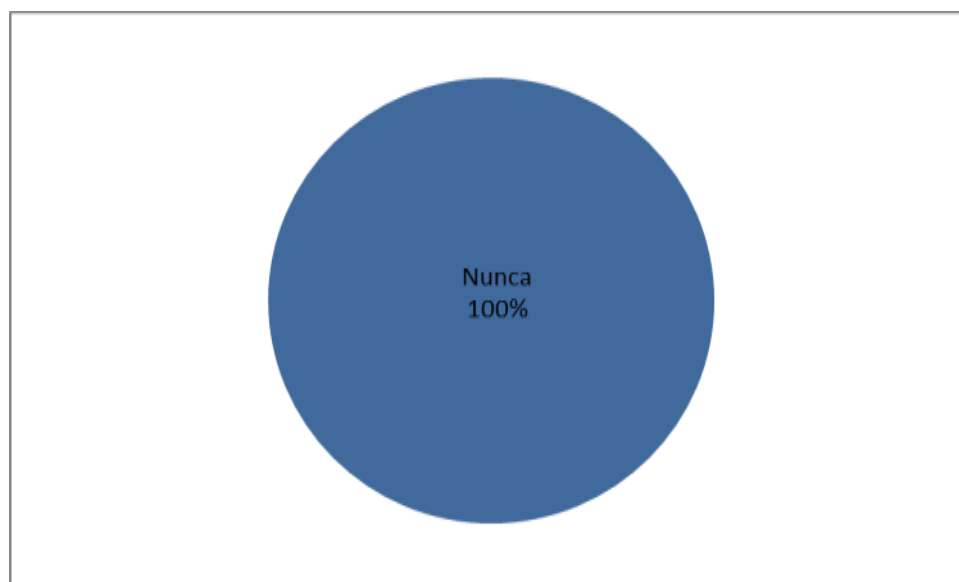


Figura 27. ¿Ha oído usted algún comentario negativo para la salud, respecto a insumos en estado de oxidación en la elaboración de macerados de Pisco u otras bebidas?

Según la “Tabla 27”, se consigna que el 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “Nunca” han escuchado comentarios negativos para la salud, respecto a insumos en estado de oxidación en la elaboración de macerados de Pisco u otras bebidas.

Tabla 28

¿Conoce usted las consecuencias a largo plazo para la Salud, al consumir frutas con presencia de moho en los macerados de Pisco?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	341	100%
Si	0	0%
Total	341	100%

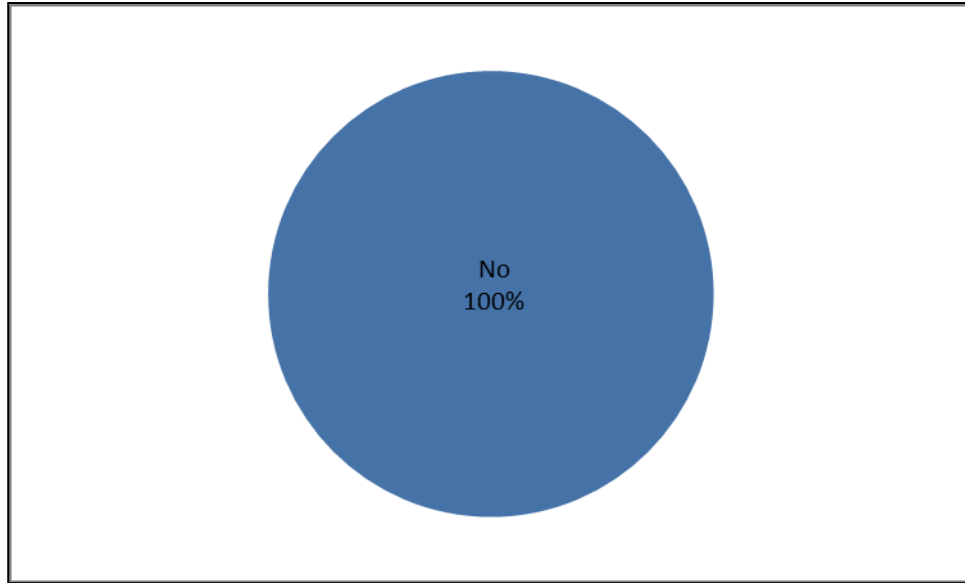


Figura 28. ¿Conoce usted las consecuencias a largo plazo para la Salud, al consumir frutas con presencia de moho en los macerados de Pisco?

Según la “Tabla 28”, se consigna que el 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” Conocen las Consecuencias a Largo Plazo para la Salud, al Consumir Frutas con Presencia de Moho en los Macerados de Pisco.

Tabla 29

¿Sabía usted que los frutos secos, los mismos que en ocasiones, son utilizados para la elaboración de macerados con Pisco pueden ser portadores de sustancias cancerígenas como la aflatoxina?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	341	100%
Si	0	0%
Total	341	100%

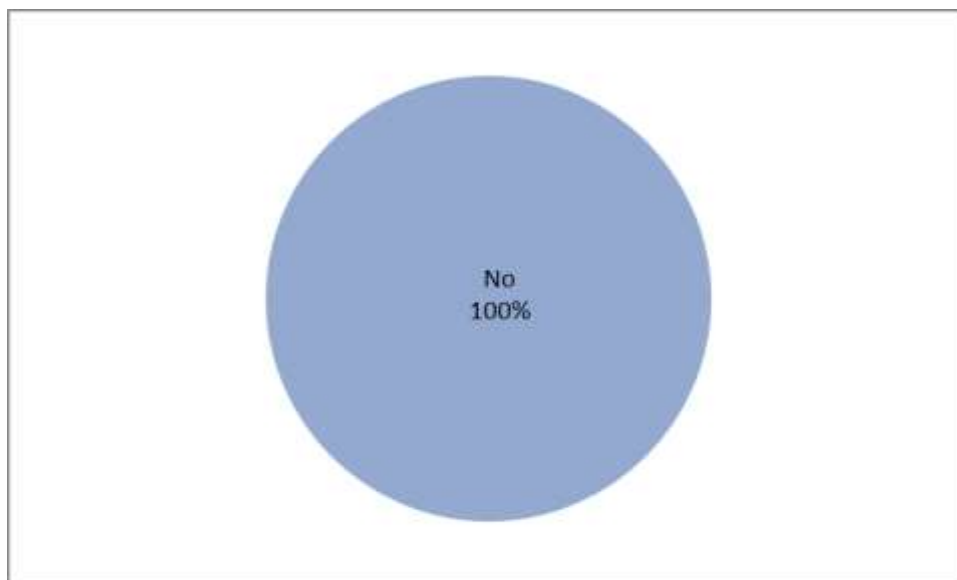


Figura 29. ¿Sabía usted que los frutos secos, los mismos que en ocasiones, son utilizados para la elaboración de macerados con Pisco pueden ser portadores de sustancias cancerígenas como la aflatoxina?

Según la “Tabla 29”, se consigna que el 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” saben que los frutos secos, los mismos que en ocasiones, son utilizados para la elaboración de macerados con Pisco pueden ser portadores de sustancias cancerígenas como la aflatoxina

Tabla 30

¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son los lugares de abastos donde adquieren las frutas u otros ingredientes los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco para la elaboración de macerados de Piscos?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	341	100%
Si	0	0%
Total	341	100%

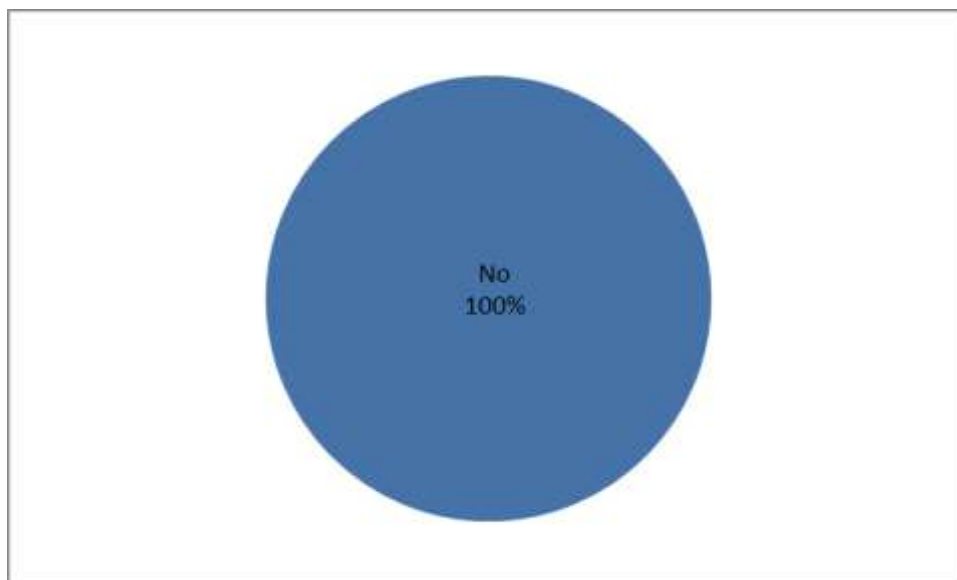


Figura 30. ¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son los lugares de abastos donde adquieren las frutas u otro elemento orgánico los establecimientos de Bar y Coctelería del Distrito de Barranco para la elaboración de macerados de Piscos?

Según la “Tabla 30”, se consigna que el 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” tienen conocimiento alguno sobre cuáles son los lugares de abastos donde adquieren las frutas u otro elemento orgánico los establecimientos de bar y coctelería del Distrito de Barranco para la elaboración de macerados de Piscos.

Tabla 31

¿Sabía usted que la ocratoxina es una sustancia cancerígena que puede estar presente en los productos vitivinícolas?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	341	100%
Si	0	0%
Total	341	100%

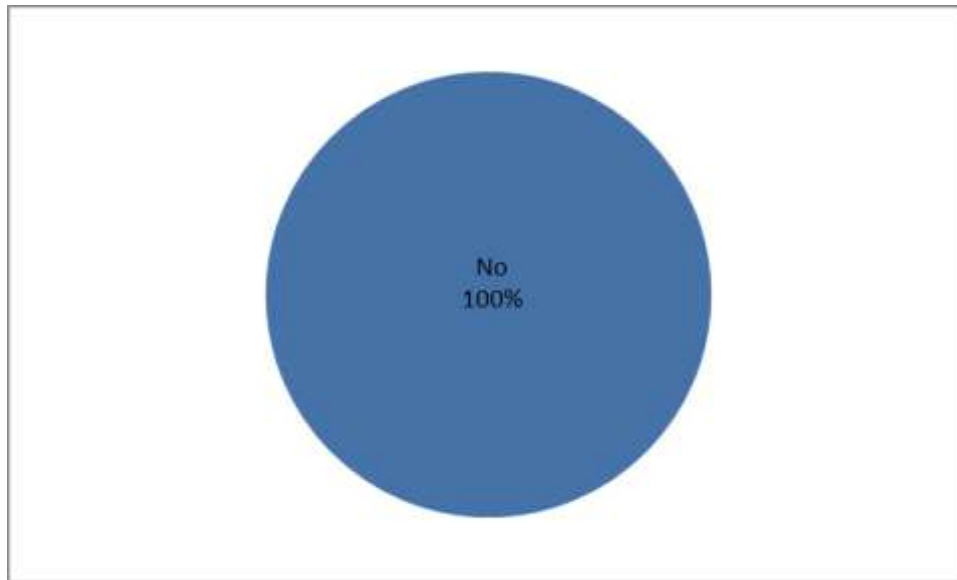


Figura 31. ¿Sabía usted que la ocratoxina es una sustancia cancerígena que puede estar presente en los productos Vitivinícolas?

Según la “Tabla 31”, se consigna que el 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” Sabían que la ocratoxina es una sustancia cancerígena que puede estar presente en los productos vitivinícolas.

Tabla 32

¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son las marcas de Pisco que abastecen a los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	341	100%
Si	0	0%
Total	341	100%

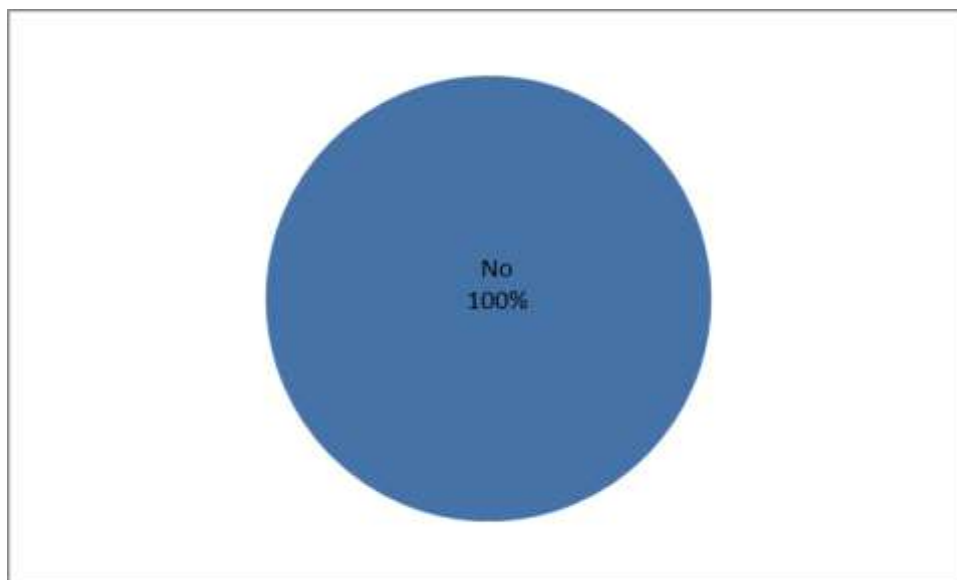


Figura 32. ¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son las marcas de Pisco que abastecen a los establecimientos de bar y coctelería del Distrito de Barranco?

Según la “Tabla 32”, se consigna que el 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” tienen conocimiento alguno sobre cuáles son las marcas de Pisco que abastecen a los establecimientos de bar y coctelería del Distrito de Barranco.

Tabla 33

¿Conoce usted sobre algunas medidas a tomar en cuenta, respecto a la selección de insumos para la elaboración de macerados de Pisco?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	341	100%
Si	0	0%
Total	341	100%

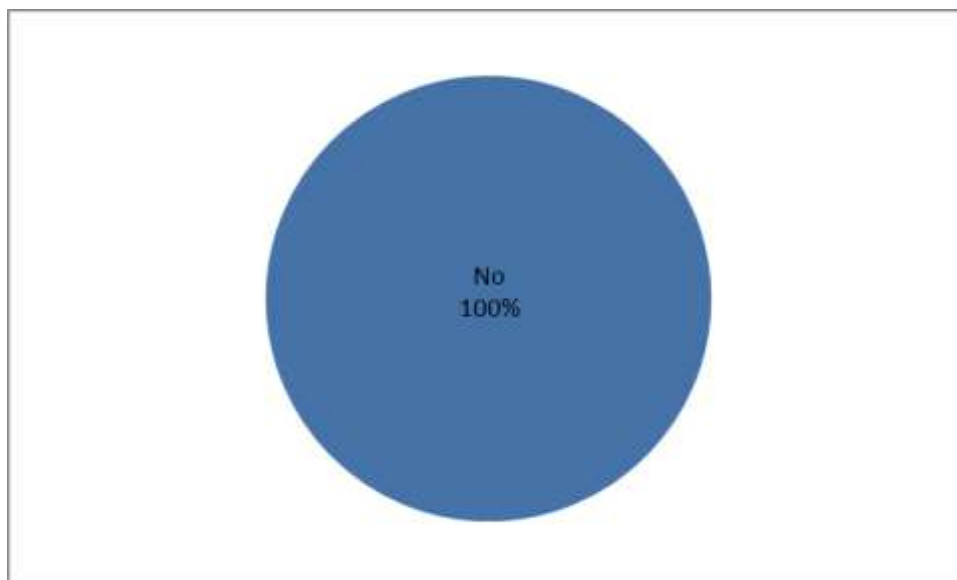


Figura 33. ¿Conoce usted sobre algunas medidas a tomar en cuenta, respecto a la selección de insumos para la elaboración de macerados de Pisco?

Según la “Tabla 33”, se consigna que el 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” conocen ninguna medidas a tomar en cuenta, respecto a la selección de insumos para la elaboración de macerados de Pisco.

Tabla 34

¿Conoce usted sobre algunas medidas de higiene a tomar en cuenta durante la elaboración de macerados de Pisco?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No	287	84,2
Si	54	15,8
Total	341	100,0

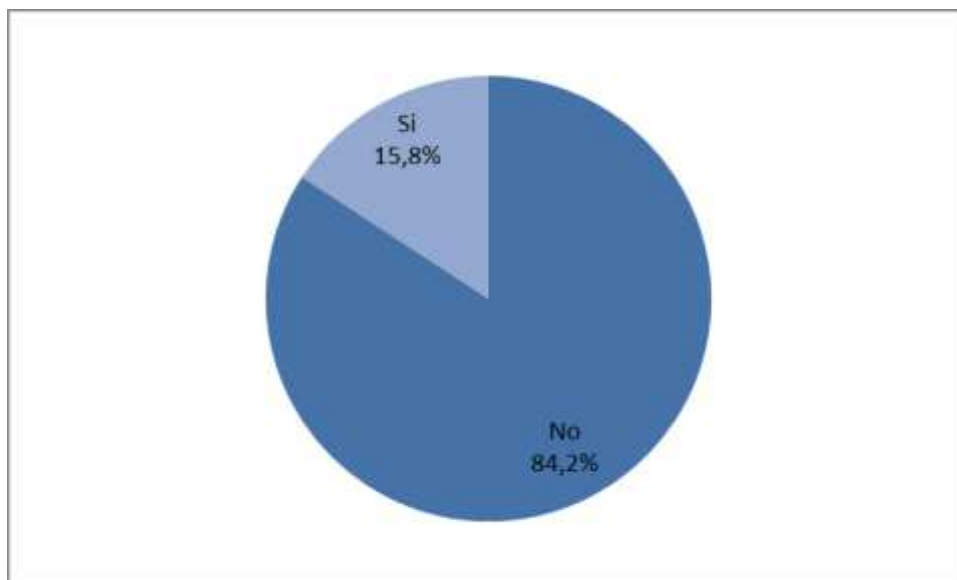


Figura 34. ¿Conoce usted sobre algunas medidas de higiene a tomar en cuenta durante la elaboración de macerados de Pisco?

Según la “Tabla 34”, se consigna que el 84,2% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” conocen ninguna medida de higiene a tomar en cuenta durante la elaboración de macerados de Pisco. Mientras que el 15,8% de las personas encuestadas, precisaron que “Si” conocen alguna medida de higiene a tomar en cuenta durante la elaboración de macerados de Pisco.

Tabla 35

¿Qué condiciones de higiene debe poseer un establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco, para que usted decida consumir un macerado de Pisco?

Opción	Cantidad	Porcentaje
Servicios higiénicos alejados de la sala o comedor	99	29,0
Retiro anticipado de servicios de mesa	87	25,5
Adecuada ventilación del local	78	22,9
Higiene por parte del personal	77	22,6
Total	341	100,0

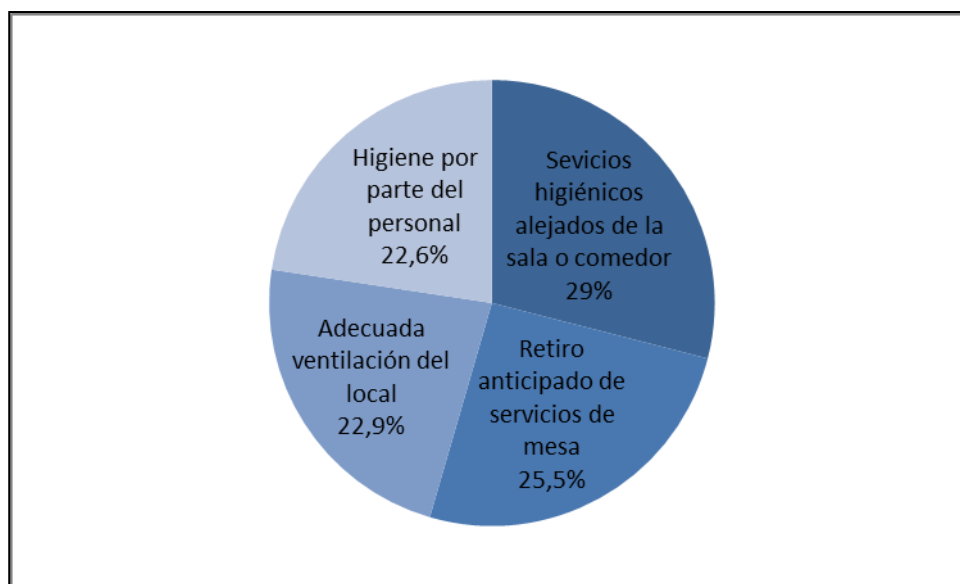


Figura 35. ¿Qué condiciones de higiene debe poseer un establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco, para que usted decida consumir un macerado de Pisco?

Según la “Tabla 35”, se consigna lo siguiente:

- El 29% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que los “Servicios higiénicos deben estar alejados de los ambientes tales como sala y comedor”.
- El 25,5% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que se debe hacer “Retiro anticipado de servicios de mesa”, para así evitar que los nuevos clientes tengan que ocupar una mesa con presencia de artículos usados por el anterior cliente.
- El 22,9% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que en los ambientes internos debe haber “Adecuada ventilación del local”.
- El 22,6% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que debe haber mucha “Higiene por parte del personal”.

Tabla 36

¿Qué Condiciones de conservación debe poseer un macerado de Pisco en un establecimiento de “bar”, para que usted decida consumirlo?

Opción	Cantidad	Porcentaje
No sabe	234	68,6
No exposición a la luz solar	94	27,6
Exterior del recipiente libre de polvo	13	3,8
Total	341	100

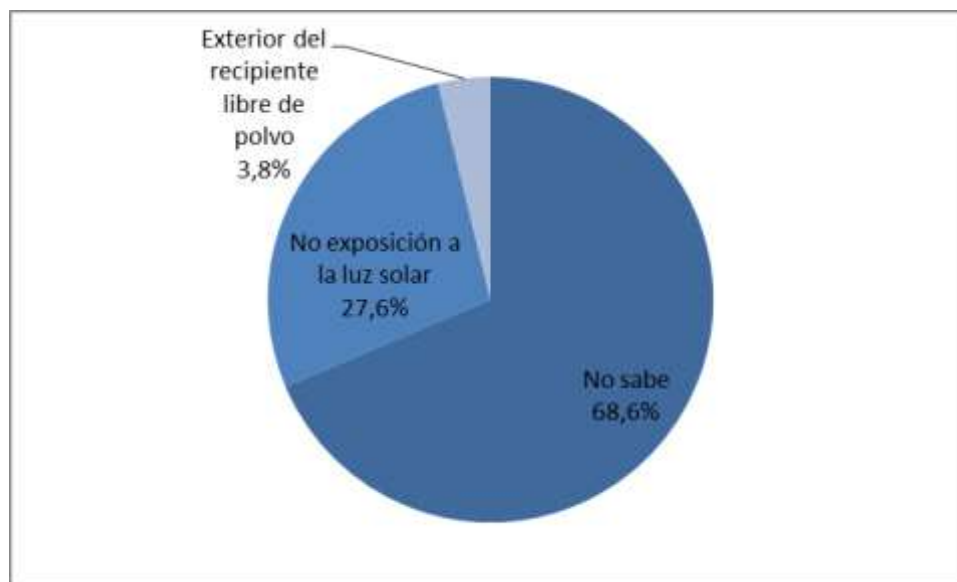


Figura 36. ¿Qué Condiciones de conservación debe poseer un macerado de Pisco en un establecimiento de “bar”, para que usted decida consumirlo?

Según la “Tabla 36”, se consigna lo siguiente:

- El 68,6% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No saben” qué condiciones de conservación debe poseer un macerado de Pisco en un establecimiento de “bar”, para que ellos decidan consumirlo.
- El 27,6% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que para decidir consumir un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar”, los macerados de Pisco: “No deben encontrarse expuestos a la luz solar”.

- El 3,8% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que para decidir consumir un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar”: “El exterior del recipiente debe estar libre de polvo”.

Entrevista a los Expertos

Nombre : Ernesto Fernando Ramírez Castillo.

Ocupación profesional : Ingeniero de Alimentos, Maestro en tecnología de alimentos, somelier, catador de Pisco.

Preguntas

1.- ¿Qué es un macerado de Pisco?

Se busca obtener un producto de sabor concentrado, adicionándole al Pisco un insumo sólido, podría decirse que hay 2 maneras de hacerse, adicionando solo producto sólido y adicionándole jarabe al Pisco.

2.- ¿Cuál es el proceso adecuado para elaborar macerados de Piscos que garanticen condiciones de salubridad al consumidor?

Trabajar con productos de buena calidad y buenas materias primas. Todo esto nos dará un buen resultado final.

Puedes trabajar con un proveedor de confianza artesanal, pero no te garantiza la calidad del producto, la mala destilación podría traer excesos de metanol y este podría causar daños a la salud e incluso la muerte.

3.- Una vez obtenido el macerado de Pisco, ¿cuál es la adecuada conservación?

Si uso jarabe y agrego más de la cantidad adecuada y mi macerado llega a tener grado alcohólico menor a los 20 grados este podría echarse a perder, ya que este podría llegar a re fermentarse o avinagrarse, no siendo nada positivo para el producto.

Por otro lado si haces concentrado por arriba de los 20 grados de alcohol no pasaría nada, el único inconveniente si usas insumos muy coloreados, este pueda perder un poco de color pero no es nada malo. Por ejemplo, si hago un macerado de coca y lo coloco en un lugar expuesto a los rayos del sol, el color de la bebida cambiará a color marrón, el sabor estará agradable pero el color no tan agradable.

4.- ¿Cuál es el tiempo de vida de un macerado de pisco?

Mientras no esté expuesto a los rayos del sol, el tiempo de duración puede ser indeterminado.

5.- ¿Cuáles son los resultados en el producto (macerado), cuando este no fue elaborado tomando en cuenta condiciones de salubridad o los procesos de obtención no fueron los adecuados?

Si trabajamos con un destilado que no garantice la calidad, las consecuencias podrían ser, intoxicación alcohólica, por otro lado si trabajamos con productos con falta de higiene vamos a obtener un producto de mal sabor; el pisco al tener grado alcohólico mayor a 40 prácticamente va a eliminar las bacterias, pero no sería lo adecuado.

6.- ¿El consumo responsable de macerados de Pisco, trae algún beneficio para la salud?

El consumo es saludable, en pequeñas dosis lo recomiendan los cardiólogos desde hace mucho tiempo, es un vasodilatador y esto ayuda a aquellos que tienen problemas de arterioesclerosis, problemas cardiacos, es diurético para aquellos que tienen problemas renales, incluso el simple hecho de darnos alegría, el problema sería los excesos.

7.- ¿Qué conocimientos básicos debería tener la persona que elabore macerados de pisco, para obtener un producto adecuado para el consumo?

Lo mínimo sería conservación de alimentos, mantener el alcohol 20% para que el producto sea estable. Y hay que trabajar con buenas prácticas de higiene

8.- ¿De qué forma el consumidor puede reconocer un macerado apto para el consumo humano?

Cuando catas un producto y percibes aromas no adecuados, este es un producto no óptimo, si sientes un golpe violento de alcohol no lo tomen. El aroma básico en el caso de macerado sería un golpe exagerado de alcohol y un aroma característico de lo que se haya puesto a macerar.

La maceración tiene un tiempo determinado, si coloco insumos con mucho contenido de agua (fresas, mango) esta se va a deshacer con el tiempo. Una vez que el producto está terminado se puede colocar frutas como adorno y frutas con poco contenido de agua puede llegar a absorber el Pisco y al final te quedas con poca cantidad, te quita rendimiento.

Nombre : Jorge Llanos Goyena.

Ocupación profesional : Biólogo, Somelier, Director del instituto del vino y Pisco de la universidad San Martín de Porres.

Preguntas

1.- ¿Puede comentarnos una reseña sobre los macerados?

Macerados ha existido toda la vida, pero desde que comenzó el ejercicio de la barra a través de los bartenders, ha comenzado una corriente de macerar todo lo que se pueda como parte de un insumo importante y personal de cada barra. Esto viene desde hace muchos años en Centro América, Europa y obviamente en Perú, entonces el macerado ha existido desde siempre.

2.- ¿Es prudente, utilizar Pisco, como nuestro producto bandera y con denominación de origen para la elaboración de macerados?

Personalmente como instructor y miembro de la academia peruana de Pisco, no recomendamos usar al Pisco, bebida de Bandera. Una bebida que tiene una denominación de origen, utilizarlo como insumo de maceración, para eso tenemos una cantidad de destilados que se venden a granel, estos pueden ser usados para la maceración. Actualmente INDECOPI no permite a ninguna empresa que produzca macerados de Pisco, no se contempla no está permitido.

3.- Cuál es el proceso adecuado para elaborar macerados de Pisco que garanticen condiciones de salubridad al consumidor?

Hay que garantizar la inocuidad microbiológica, al macerar con aguardiente base de 40 grados, si los productos son de buena calidad donde no se utilizan pesticidas, metales pesados y está limpio de estos componentes, la maceración está absolutamente garantizada.

Si voy a macerar una fruta, troncos, hojas, tengo que cerciorarme del lugar de origen, procedencia y ver de que sea lo más limpio y sano posible, hay que tener cuidado en el destilado, este debe ser 100% etanol, no comprar alcoholes baratos pueden contener metanol, alcoholes pesados que son dañinos

4.- ¿Una vez obtenido el macerado de Pisco, cual es la adecuada conservación?

Si el alcohol utilizado es de 40 grados, sin embargo hay mucha fruta pulposa que comienza a degradarse, de manera que tiene un tiempo de vida, una vez macerado hay que filtrar y quedarme con el líquido y este tendría un tiempo indeterminado.

La inocuidad la obtengo de 20 grados hacia arriba, pero la calidad de macerado debe estar sobre los 30 grados.

5.- ¿Cuál es el tiempo de vida de un macerado de pisco?

Una vez macerado hay que filtrar y quedarnos solo con el líquido y este tendría un tiempo indeterminado.

6.- ¿Cuáles son los resultados en el producto (macerado), cuando este no fue elaborado tomando en cuenta condiciones de salubridad o procesos adecuados de obtención?

Primero, limpidez eso indica que todo está mal; Segundo, aromas, debes sentir alcohol y la fruta pero si hay olores extraños es que hay un problema.

7.- ¿El consumo responsable de macerados de Pisco, trae algún beneficio para la salud?

Los macerados se hicieron buscando remedios, los griegos, romanos, egipcios y en la edad media todos maceraban buscando extraer el elemento más importante de cortezas, raíces y además como medicina pueden aliviar problemas gástricos, contribuyen a la digestión, son antiinflamatorios. En pequeña dosis es como tomar un jarabe.

8.- ¿Qué perjuicios para la salud trae consigo el consumo de macerados de Pisco preparados sin condiciones de salubridad?

Sin salubridad estamos consumiendo metales pesados, pesticidas, que al final hacen daño, hay que buscar un proveedor que garantice que el producto está libre de estos metales pesados. Otros

problemas que pueden causar son ceguera, toxicidad hepática, toxicidad gástrica, toxicidad neuromotor. Es mortal, para hacer un macerado hay que garantizar que el alcohol base, sea de garantía.

9.- ¿Qué conocimientos básicos debería tener la persona que elabore macerados de pisco, para obtener un producto adecuado para el consumo?

Primero, conocer sobre la materia prima; Segundo, saber medir el alcohol; Tercero, tener conocimientos generales de mediciones; Cuarto, saber hacer cortes para colocar a macerar las frutas, hay cortes, hay formas, por ejemplo para macerar cítricos hay que macerar solo las cascaras, si maceras hojas se tiene que blanquear ligeramente para conservar el color.

10.- ¿De qué forma el consumidor puede reconocer un macerado apto para el consumo humano?

Trasparencia, brillo, el aroma. Si es de hierbas debe tener el aroma de las hierbas, si es mango debe tener aroma de mango, etc. Y que el alcohol no sobrepase. Después de beber 2 o 3 sorbos no te cause ningún dolor de cabeza.

DISCUSIÓN

Percepción del Consumidor

En lo que respecta al género, el estudio realizado para el desarrollo de la presente investigación manifiesta que el mayor volumen de consumidores de bebidas alcohólicas en los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco pertenece al género femenino con un resultado del 52,8%. Mientras que el 47,2% de consumidores de bebidas alcohólicas le pertenecen al componente masculino. Asimismo este estudio está respaldado por una publicación realizada por RPP (2016) quien precisa que "El consumo de bebidas alcohólicas en tiempos pasado era muy inherente al componente masculino y por ende ellos eran más propenso a sufrir enfermedades propias del consumo exagerado del alcohol, apunta el trabajo de científicos de la Universidad de New South Wales en Australia. El trabajo de investigación realizado por esta prestigiosa universidad cuestiona esta creencia y precisa que las campañas destinadas a advertir sobre los peligros del consumo del alcohol, también deben ser orientadas al componente femenino”.

Respecto al tipo de bebida que consume la persona o grupos de personas cuando visitan algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco, este trabajo de investigación confirma lo siguiente: El 38,1% de los encuestados afirmaron que cada vez que visitan un establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco, beben “Pisco”; El 35,5% de los encuestados precisaron que en cada ocasión que tienen la oportunidad de visitar el Distrito de Barranco, beben “cerveza”; El 14,7% de los encuestados asumieron

que siempre que visitan un establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco con fines de ocio, beben “ron”; El 9,4 de las personas que fueron encuestados durante este trabajo de investigación aseveraron que beben “tequila”; Y finalmente el 2,3% de las personas encuestadas afirmaron que siempre que acuden a visitar algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco, beben “Whisky”. Entonces como podemos percatarnos los clientes asiduos a los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco, cada vez que prefieren una bebida, en la mayoría de ocasiones ellos prefieren beber Pisco, pero también hacen lo mismo con otras bebidas pero en menor rango tales como cerveza, ron, tequila, whisky.

Respecto a los tipos de bebidas a base de Pisco que consumen las personas que visitan algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco, la presente tesis precisa lo siguiente: El 41,1% de los encuestados afirmaron que cada vez que visitan un establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco, beben “macerados de Pisco”; El 29,6% de las personas encuestadas precisaron que cada vez que visitan un establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco, beben “Pisco sour”; El 29,3% de los encuestados aseveraron que siempre que visitan algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco, beben “Chilcanos”. En definitiva estas no son las únicas bebidas que se pueden elaborar teniendo como materia prima principal al Pisco, hay muchas otras bebidas que se elaboran en función al Pisco, dentro del territorio peruano, pero en el caso particular que nos ocupa este trabajo de investigación y según las averiguaciones realizadas a través del internet y de personalidades especializadas en nuestro licor de bandera, las bebidas más comercializadas en los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco son los

macerados de Pisco como una de las más importantes, siguiéndole el famoso Pisco sour y finalmente las bebidas denominadas como chilcanos.

En lo que respecta a los lugares o establecimientos en donde los clientes suelen adquirir las bebidas maceradas en Pisco en el Distrito de Barranco son de la siguiente manera: El 53,1% de los encuestados afirmaron que los “macerados de Pisco”, en el Distrito de Barranco, los adquieren en los establecimientos de “bar”; El 27,6% de los encuestados precisaron que los “macerados de Pisco”, en el Distrito de Barranco, los adquieren en los establecimientos de “restauración”; El 13,5% de las personas encuestadas aseveraron que los “macerados de Pisco”, en el Distrito de Barranco, los adquieren en los establecimientos tales como las “discotecas”; El 3,5% de las personas encuestadas precisaron que los “macerados de Pisco”, en el Distrito de Barranco, los adquieren en los “supermercados”; El 2,3% de las personas encuestadas precisaron que los “macerados de Pisco”, en el Distrito de Barranco, los adquieren en las “licorerías”. En la mayoría de ocasiones los establecimientos de “Bar” se han caracterizado por ofrecer a su clientela los macerados de Pisco elaborados de manera artesanal, en segundo lugar los establecimientos de restauración son aquellos cuya finalidad principal no es la de ofrecer bebidas sino una gastronomía variada tanto nacional como internacional, estos mismos establecimientos también son preferidos por la clientela que acude al Distrito de Barranco a disfrutar de un macerado de Pisco. En tercer lugar las discotecas también son las preferidas para consumir una bebida macerada en Pisco pero acompañada de alguna actividad más dinámica o espontánea propia de los establecimientos discotequeros. Y finalmente los asiduos clientes que adquieren las bebidas maceradas en Pisco en los establecimientos tales como

supermercados o licorerías, suelen adquirir esta bebida elaborada ya de manera industrial envasada y etiquetada.

A las personas encuestadas se les formuló una interrogante, la misma que a la letra dice “De acuerdo a su percepción. ¿Porque cree que muchas personas consumen macerados de pisco?”, a lo cual los resultados precisan los siguiente: El 54,8% de los encuestados afirmaron que muchas personas que visitan los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco, beben macerados de Pisco, “por su extravagancia”; El 28,7% de los encuestados precisaron que muchas personas que visitan los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco, beben macerados de Pisco, “por diversión”; El 16,4% de los encuestados precisaron que muchas personas que visitan los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco, beben macerados de Pisco, “como digestivo”. En primer lugar el mayor número de consumidores prefieren los macerados de Pisco por su extravagancia, ello quiere decir que esta bebida es preferida por su peculiaridad, por su condición de apartarse de lo común, lo cual lo hace hasta extraño para algunos consumidores, debido a los insumos orgánicos que utiliza para su maceración, podríamos acaso imaginar años atrás que se podrían elaborar macerados con ruda, ajíes, Kion, entre otras rarezas de la biodiversidad peruana. En segundo lugar la preferencia de los macerados de Pisco está dada por motivos de diversión, es típico en muchas personas que para alimentar la euforia de la diversión, esta debe ir acompañada de alguna bebida alcohólica y es aquí, específicamente el Distrito de Barranco en donde algunos consumidores prefieren beber macerados de Pisco por diversión. En tercer lugar muchas personas prefieren beber macerados, bien como acompañamiento o después de una comida como elemento que

contribuye a una mejor digestión de los alimentos, esta aseveración está respaldada por la publicación realizada por Barricas.com (2011), citado por Alameda (2016) en la tesis “Elaboración de macerado de aguaymanto (*physalis peruviana*) con materia prima proveniente de la región Tacna”, en la cual se precisa que esta bebida puede consumirse con hielo, como aperitivo o como digestivo”.

En lo que respecta a la frecuencia con que el cliente consume macerados de Pisco cada vez que visita algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco, los resultados precisan lo siguiente: El 41,6% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que la frecuencia de consumo con que ellos beben macerados de Pisco cada vez que visitan algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco es de “2 a 4 copas a la semana”; El 29,6% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que la frecuencia de consumo con que ellos beben macerados de Pisco cada vez que visitan algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco es de “6 copas al mes”; El 28,7% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que la frecuencia de consumo con que ellos beben macerados de Pisco cada vez que visitan algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco es de “1 copa a la semana”. Dicho todo esto es importante aclarar que todo tipo de bebida alcohólica debe ser consumida con moderación y sin excesos, mientras bebamos con responsabilidad o moderación nuestro licor de bandera podría incluso traer muchos beneficios para la salud. Así lo manifiesta el médico nutricionista Carrera, D. (2017) quien precisa que “La ingesta de Pisco puede contribuir a retardar el envejecimiento

ya que gracias al “resveratrol” que es una sustancia química que está presente en la uva trae consigo muchos beneficios para las células del cuerpo, asimismo puede frenar la aparición de enfermedades como el alzheimer y el párkinson, también provee de antioxidantes que previenen la presencia del cáncer, entre otros. Por esta razón el Dr. Domingo Carrera recomienda el consumo de Pisco en la cantidad de una copa al día para eliminar esos males que tanto nos aquejan”.

Respecto a la ocasión apropiada para el consumo de macerados de Pisco, en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco, los resultados mostrados fueron los siguientes: El 62,2% de las personas encuestadas precisan que para ellos la ocasión precisa para disfrutar de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco es a través de una “reunión o compartir con los amigos”. Mientras que el 37,8% de los encuestados aseveraron que el momento ideal para disfrutar de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco es teniendo una agradable “reunión familiar”. Y cómo es posible percibir en esta parte de los resultados de este trabajo de investigación, el mayor volumen de consumidores de macerados de Pisco esta relacionado con las personas que realizan algún compartir con amigos, tal es así que Ali (2018), lo respalda afirmando lo siguiente “Los chilcanos con macerados de pisco se han vuelto muy populares en los bares y restaurantes. Son deliciosos y refrescantes, perfectos para acompañar una buena conversación entre amigos”.

Respecto a ¿Cuál es el macerado de pisco de su preferencia, cada vez que visita algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco?, los resultados mostrados son

los siguientes: El 28,2% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de maracuyá”; El 19,6% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de aguaymanto”; El 11,1% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de hierbabuena”; El 9,4% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de hojas de coca”; El 7% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de fresa”; El 4,7% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de Kion”; El 4,1% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de canela”; El 3,5% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de café”; Otro 3,5% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de durazno”; El 3,2% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de cereza”; Otro 3,2% de las personas que participaron de las encuestas como materia de

investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de piña”; El 2,3% de las personas que participaron de las encuestas como materia de investigación para este trabajo, precisaron que el macerado de pisco según su preferencia es el “macerado de sandía”. A decir verdad, respecto a la preferencia que pueda tener el cliente o consumidor de macerados de Pisco Alameda (2016) sustenta en la tesis “Elaboración de macerado de aguaymanto (*physalis peruviana*) (Alameda, Elaboración de macerado de aguaymanto (*physalis peruviana*) con materia prima proveniente de la región Tacna”, que existe una gran variedad de macerados de pisco, se puede elaborar un macerado de Pisco de casi todo, se pueden utilizar frutas (granadillas, cerezas, damascos, fresas, etc.) casi todas las frutas se maceran bien en pisco”. Asimismo el Chef José Montes a través de una publicación realizada por RPP (2012) precisó que el reconocido establecimiento Kero Bar del Sheraton Lima Hotel & Convention Center, viene utilizando los más selectos ingredientes, por ello se ha elaborado una variedad de bebidas maceradas en Pisco, las cuales se ofrece a la clientela dentro de la respectiva carta del establecimiento, en la cual se ha tratado de mezclar sabores, frutas, hierbas y el destilado de bandera que le da el toque característicos peruano, entre los macerados que destacan están: “El de mango, cardamomo y pitaya; aguaymanto, limón y almendra; aceituna verde, pimiento y alcaparra; ají limo, naranja y pimienta roja; café, cacao, vainilla y pistacho; camu camu, piña y maní; cebada, arroz, miel de maple y uña de gato; eucalipto, tangelo y zarzamora; frambuesa, limón, anís y castaña; fresa, pimienta roja y hercampuri; granadilla, vainilla y lychee; guindón, pasas e higo tandory; hierba buena, naranjita china, guinda y clavo de olor; hierba luisa, cedrón, eucalipto e higo seco; maracuyá, cacao, arándano y

coco; maracuyá, albahaca y castaña de cajú; melón, pasa rubia y hoja de naranjo; lima, estragón, pera, nectarín y vainilla; menta, cacao, mandarina y marrasquino; entre otros”.

Respecto a ¿Cuál es el momento del día, que usted prefiere para consumir macerados de Pisco?, los resultados muestran lo siguiente: El 69,2% de las personas encuestadas precisaron que para ellos el momento adecuado del día para disfrutar de un macerado de Pisco, “son las horas de la noche”. Mientras que un 30,8% de las personas encuestadas precisaron que la ocasión especial para disfrutar de un macerado de Pisco “son las horas de la tarde”. Esta parte de los resultados se justifican con la afirmación que hace el Chef José Montes quien dio a conocer a través de RPP (2012), “Cincuenta alternativas de macerados de Pisco que se ofrecen en el Kero Bar del Sheraton Lima Hotel y Convention Center para contrarrestar las frías tardes y noches de Lima, por lo manifestado por José Montes los macerados de Piscos aparte de consumirlos en los momentos de ocio, también pueden ser consumidos para contrarrestar la sensación de frío durante la temporadas de invierno en la gran ciudad de Lima”.

Respecto a la actividad que suele realizar el consumidor, mientras bebe macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco, los resultados mostrados precisan lo siguiente: El 58,7% de las personas encuestadas para este trabajo de investigación, manifiestan como una de sus actividades principales el “compartir con los amigos” mientras consumen macerados de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 19,9% de las personas encuestadas para este trabajo de investigación, manifiestan como una de sus actividades principales el “conocer nuevas

personas” mientras consumen macerados de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco. El 10,6% de las personas encuestadas para este trabajo de investigación, manifiestan como una de sus actividades principales el “conversar” mientras consumen macerados de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco. El 8,2% de las personas encuestadas para este trabajo de investigación, manifiestan como una de sus actividades principales el “bailar” mientras consumen macerados de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco. El 2,6% de las personas encuestadas para este trabajo de investigación, manifiestan como una de sus actividades principales el “escuchar música” mientras consumen macerados de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco. En primer lugar, según los resultados de esta parte de la investigación, fomentar la convivencia entre amigos es una importante actividad para las personas que acuden a los establecimientos de “bar” en el Distrito de Barranco, tal afirmación está respaldada por Ali (2018), quien precisa que “Los chilcanos con macerados de pisco se han vuelto muy populares en los bares y restaurantes. Son deliciosos y refrescantes, perfectos para acompañar una buena conversación entre amigos”.

Durante esta parte de la investigación, se formuló una interrogante dirigida a los asiduos clientes que visitan los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco, a todos ellos se les formuló la siguiente interrogante, la misma que a la letra dice: ¿Pagaría usted un precio mayor al valor comercial, si se tratase de consumir un macerado de Pisco con óptima calidad en el Distrito de Barranco?, los resultados obtenidos fueron los siguientes: El 47,2% de las personas encuestadas “Si” pagarían un precio mayor al valor comercial de un macerado de Pisco, siempre que se trate de consumir un producto de óptima calidad.

Mientras que el 52,8% de los individuos encuestados precisaron que “No” pagarían un precio mayor al valor comercial de un macerado de Pisco. Durante una entrevista realizada por el Diario Gestión (2017) a Gonzalo Villarán, secretario técnico de la CONAPISCO, precisó que “Los peruanos no estamos acostumbrados a pagar el precio de un buen Pisco: Hay de diferentes variedades y costos, pero no llega estos a S/ 40. La mayoría paga cerca de S/30, diría yo, pero habría que confirmar”. Por otro lado el mismo diario Gestión (2017) precisó que “El señor Piero Baletti coincidió con el funcionario del CONAPISCO: En un litro de Pisco hay una concentración de 9 kg de uva. En el mosto verde hay 12 kg de uva. Es imposible que un Pisco premium cueste menos de S/ 40”. Otro caso muy particular y que terminó en tragedia producto del consumo de Pisco de pésima calidad”, según el diario La República (2010) en el cuál “Dos jóvenes músicos agotados por las largas horas de ensayo antes de una presentación artística, decidieron beber algo que pueda suministrarles energía y fue entonces que adquirieron dos botellas de Pisco en una licorería situada a la vuelta de la casa, cada botella de esta bebida les costó 5 nuevos soles, ya en otras ocasiones habían bebido este licor y no tuvieron consecuencias negativas, el resultado fue la hospitalización por emergencia de uno de ellos para después de dos días fallecer en el hospital Santa Rosa del Distrito del Callao, los exámenes que le practicaron arrojaron como resultado intoxicación por alcohol metílico”.

Otra de las preguntas que se aplicó a los asiduos clientes o visitantes de los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco, fue la siguiente: “Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El sabor de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?”, esta parte de la encuesta arrojó los siguientes resultados: El

100% de las personas encuestadas precisaron que el sabor de la bebida, es un factor “muy importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco. Para contrastar este resultado, citamos lo manifestado por Combe, Lescano, Revollar, Sánchez y Tapia (2017), quienes elaboraron una tesis denominada Licor a Base de Pisco y Frutas Tayka, en la cual sustentan lo siguiente: “Tomando en cuenta que la preferencia por el Pisco va cada vez en aumento dentro del mercado nacional y sumado a ello la variedad frutícola que detenta el Perú en todas sus regiones tales como la Fresa, Maracuyá, Camu Camu, entre otras. Consideramos bastante oportuno elaborar y comercializar una bebida denominada macerado, cuya materia prima principal sea la fruta y el Pisco, aprovechando en todo momento el aroma y el sabor característico de cada uno de sus componentes”. Por otro lado es posible reafirmar este resultado contrastando con Córdova, F. y Guadalupe, W. (2017) quienes elaboraron una tesis denominada “Estudio de Pre factibilidad Para La Industrialización de Chilcano de Pisco y Congelado de Pisco con Jugo de Frutas”, en la cual precisan que “De acuerdo a los resultados de la investigación se infirió que los principales factores determinantes para la elección de los cócteles de pisco son el sabor y la calidad del producto”.

Otra de las preguntas que se aplicó a los asiduos clientes o visitantes de los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco, fue la siguiente: “Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El color de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?”, esta parte de la encuesta arrojó los siguientes resultados: El 63,6% de las personas encuestadas precisan que el color de la bebida, es un factor “muy importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar”

del Distrito de Barranco; El 27,6% de las personas encuestadas precisan que el color de la bebida, es un factor “importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 5,3% de las personas encuestadas precisan que son “indiferentes” ante el color de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 1,8% de las personas encuestadas precisan que el color de la bebida, es un factor “nada importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; Otro 1,8% de las personas encuestadas precisan que el color de la bebida, es un factor “poco importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco. El color que adopten los macerados de Pisco es un factor muy importante para la elección por parte del cliente, este resultado está respaldado por lo que señala Ricardo Gambetta, gerente general de RR Macerados durante una entrevista realizada por Gestión (2006) "Un aspecto importante es que este producto no debe tener componentes químicos como colorantes o saborizantes, y en las botellas no van las frutas porque tienen tiempos de maduración distintos. En los macerados que hacemos tienen un período en que los corto, los filtro y los dejo descansar unos días o semanas para que tenga los colores y tonalidades muy buenas". Y finalmente citamos lo precisado por Combe, Lescano, Revollar, Sánchez y Tapia (2017), quienes elaboraron una tesis denominada “Licor a Base de Pisco y Frutas Tayka”, en la cual manifestaron lo siguiente: “El producto que ofreceremos al público, será un Licor en base a Pisco y Frutas, previamente seleccionadas, realizando un proceso de calidad, desde la selección de nuestros proveedores, la elección correcta de la fruta, que posea las características sensoriales necesarias (sabor, olor, color, tamaño y consistencia)”.

Otra de las preguntas que se aplicó a los asiduos clientes o visitantes de los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco, fue la siguiente: “Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La consistencia de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?”, esta parte de la encuesta arrojó los siguientes resultados: El 33,1% de las personas encuestadas precisan que la consistencia de la bebida, es un factor “muy importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 23,5% de las personas encuestadas precisan que son “indiferentes” ante la consistencia de la bebida para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 21,7% de las personas encuestadas precisan que la consistencia de la bebida, es un factor “poco importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 19,9% de las personas encuestadas precisan que la consistencia de la bebida, es un factor “importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 1,8% de las personas encuestadas precisan que la consistencia de la bebida, es un factor “nada importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco. Todo hace indicar que en el caso de cocteles con presencia de alcohol “La consistencia”, es un factor muy importante, pero todo lo contrario, es con los cocteles sin presencia de alcohol, y así lo sustenta Córdova, K. et al. (2010) quienes elaboraron la tesis de grado “Proyecto de Elaboración y Comercialización Artesanal de Cocteles sin Alcohol a Base de Frutas Tropicales en San Marino Shopping Center”, para este trabajo de investigación se utilizó una muestra de 400 personas, en la cual parte de sus resultados precisan lo siguiente: “El factor consistencia es una variable para nada elemental constituida en un 50%. Esto

significa que para el mercado objetivo es de poca relevancia la consistencia en el coctel sin alcohol a base de frutas tropicales”.

Otra de las preguntas que se aplicó a los asiduos clientes o visitantes de los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco, fue la siguiente: “Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La presentación de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?”, esta parte de la encuesta arrojó los siguientes resultados: El 42,2% de las personas encuestadas precisan que la presentación de la bebida, es un factor “Muy importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 27% de las personas encuestadas precisan que la presentación de la bebida, es un factor “Importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 19,9% de las personas encuestadas precisan que son “Indiferentes” ante la presentación de la bebida, para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 9,1% de las personas encuestadas precisan que la presentación de la bebida, es un factor “Poco importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 1,8% de las personas encuestadas precisan que la presentación de la bebida, es un factor “Nada importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco. A decir verdad esta parte de la investigación nos está demostrando 2 aspectos a tomar en cuenta, hay una presentación que se refiere a la decoración del vaso o la copa en la cual el establecimiento de “bar” nos sirven la bebida macerada en Pisco para disfrutar de una agradable ocasión en compañía de amigos, familiares u otras personas, pero hay otra forma

de presentación de la bebida macerada en Pisco y esta es la que podemos percibir, en la “barra” cada vez que visitamos algún establecimiento de “bar”, es posible observar lo recipientes “frascos o botellas” de vidrios conteniendo las frutas u otro elemento orgánico en su interior, esta impresión de por si resulta muy atractiva para el consumidor, y es a este tipo de presentación en el cual el consumidor de bebidas maceradas en Pisco se refiere que es un factor “Poco importante”, pero lo que el consumidor desconoce es que este tipo de presentación podría generar otras consecuencias a su salud como consumidor de bebidas maceradas en Pisco, si no se mantiene las precauciones necesarias y los procedimientos adecuados. Para respaldar toda esta afirmación que realizamos en esta parte del trabajo de investigación precisamos lo que Ricardo Gambetta, gerente de RR Macerados quien manifestó a través de una entrevista realizada por el Diario Gestión (2016) “Las frutas no van dentro de las botellas porque tienen tiempos de maduración distintos, se deduce que la variedad de frutas u otros elementos orgánicos maduran unos más rápidos que otros dependiendo de la naturaleza particular cada fruta, pero también deducimos que se debe retirar las frutas o cualquier elemento orgánico de las botellas porque al permitir madurar a las frutas dentro de las botellas, estas llegarían a oxidarse y una vez oxidada no solo cambia u obscurece en demasía el color de la bebida generando así un aspecto nada común o desagradable a la vista para algunos consumidores que resultarían ser muy exigentes sino que también estaríamos ofreciendo una bebida oxidada, lo cual a largo plazo podría generar problemas de salud en el organismo de los consumidores al ocasionar la aparición de Radicales Libres”. El portal Peru.com (2018), manifestó al respecto lo siguiente: “El macerado debe ser filtrado usando un papel filtro para evitar que pasen los residuos, además se debe separar la fruta del líquido para evitar la oxidación”. De igual manera el

portal Nutrición es Vida (2015), precisa que “Los alimentos oxidados son aquellos que se han puesto en contacto con el oxígeno con el que se mezclan y oxidan, produciendo radicales libres que pueden destruir el ADN de tus células y lesionarlas al oxidar tu organismo, y producir toxinas que con el tiempo son cancerígenas”.

Otra de las preguntas que se aplicó a los asiduos clientes o visitantes de los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco, fue la siguiente: “Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El precio de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?”, esta parte de la encuesta arrojó los siguientes resultados: El 41,9% de las personas encuestadas precisan que el precio de la bebida, es un factor “Muy importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 34,6% de las personas encuestadas precisan ser “Indiferentes” ante el precio de la bebida para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 12,6% de las personas encuestadas precisan que el precio de la bebida, es un factor “Importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 7,3% de las personas encuestadas precisan que el precio de la bebida, es un factor “Poco importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco; El 3,5% de las personas encuestadas precisan que el precio de la bebida, es un factor “Nada importante” para la elección de un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco. Esta parte de los resultados deseamos contrastar con lo afirmado por Córdova, F. y Guadalupe, W. (2017) quienes elaboraron la tesis “Estudio de Pre factibilidad para la Industrialización de Chilcano de Pisco y

Congelado de Pisco con Jugo de Frutas”, en la cual los investigadores sustentan lo siguiente: “A partir de la identificación de los distritos donde se van a comercializar los productos, las preferencias de los consumidores mediante las encuestas y la información de los análisis realizados previamente, se consideran importante el precio accesible del producto”.

Salubridad

Respecto a la capacidad que tiene el consumidor de reconocer un Pisco adulterado, los resultados pertinentes en esta parte de la investigación mostraron lo siguiente: El 87,7% de los individuos que participaron de la presente encuesta precisaron que ellos “No pueden reconocer” un Pisco adulterado. Por otro lado el 7% de las personas encuestadas manifestaron que pueden reconocer un Pisco adulterado a través del “Sabor”. Y por último el 5,3% de las personas encuestadas precisaron que ellos pueden reconocer un Pisco adulterado a través del “Aroma”. Estos resultado nos dan una clara preocupación por parte del consumidor de macerados de Piscos, debido al riesgo que pueden exponerse al no tener la capacidad de reconocer cuando es Pisco y cuando no lo es, en la realidad situacional han ocurrido sucesos desagradables por la incapacidad del consumidor de poder reconocer cuando es Pisco adulterado, un caso al respecto nos cita el diario La República (2010) en el cuál “Dos jóvenes músicos agotados por las largas horas de ensayo antes de una presentación artística, decidieron beber algo que pueda suministrarles energía y fue entonces que adquirieron dos botellas de Pisco en una licorería situada a la vuelta de la casa, cada botella de esta bebida les costó 5 nuevos soles, ya en otras ocasiones habían

bebido este licor y no tuvieron consecuencias negativas, el resultado fue la hospitalización por emergencia de uno de ellos para después de dos días fallecer en el hospital Santa Rosa del Distrito del Callao, los exámenes que le practicaron arrojaron como resultado intoxicación por alcohol metílico”. Viendo la otra cara de la moneda deseamos contrastar esta parte de los resultados con la realidad situacional y la capacidad de reconocer cuando una bebida es Pisco original, el diario Gestión (2017) precisa algo muy importante “Manuel Cadenas, organizador de la Semana del Chilcano, nos brinda dos rasgos que nos ayudarán a reconocer que hemos elegido un auténtico pisco de calidad”. En primer lugar, en cuanto al precio se refiere: Jamás deberíamos aceptar que una bebida es Pisco si tiene un valor monetario de S/15 o S/20 nuevos soles, ya que el proceso de elaborar Pisco es muy específico, primero, para hacer pisco hay que hacer vino con uvas quebranta, negra, criolla, mollar, Italia, moscatel, albilla, torontel y uvina; además de esto Manuel Cadenas precisa que para hacer 1 litro vino se necesita 1 kilo de uva, y que para obtener 1 litro de Pisco, se requiere de 6 a 8 kilos de uvas pisqueras; Entonces si una botella de vino de la más accesible tiene un precio de S/12 aproximadamente, por cálculos matemáticos nos daremos cuenta que un pisco no puede tener un valor comercial menos de 6 u 8 veces más que una botella de vino, explica Manuel Cadenas. En segundo lugar en cuanto al aroma se refiere, Manuel Cadenas explica que al abrir una botella de Pisco, usted debe percibir un aroma frutado (El Pisco siempre debe poseer el aroma de la uva), en cambio sí al abrir la botella de Pisco percibimos un característico aroma alcohólico o a caña, esto no puede ser Pisco, el Pisco proviene directamente de la fruta, por esta razón el Pisco no debe tener un aroma agresivo; En tercer lugar en cuanto al paladar se refiere, Manuel Cadenas explica que el Pisco una vez en el paladar, también permite percibir el origen frutado, y que a pesar

de su alto nivel de 38° y 40°, el sabor del Pisco siempre es amable, aterciopelado y nunca agresivo.

En lo que respecta a la capacidad que tiene el consumidor de poder reconocer un macerado elaborado con Pisco adulterado, los resultados en esta parte de la investigación manifiestan que: El 100% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que ellos “No pueden reconocer” un macerado elaborado con Pisco adulterado. A lo manifestado por esta parte de los resultados es posible precisar que un macerado de Pisco es una bebida que utiliza frutas u otro elemento orgánico más Pisco, esta mezcla diversa de aromas, sabores, entre otros, podrían confundir al consumidor, es evidente que muchos de los consumidores no son expertos catadores, solamente son consumidores que se sienten atraídos por la extravagancia de la bebida, el sabor, la presentación, entre otros, es importante que los establecimientos de “bar” de Lima y del Perú desarrollen mucha conciencia y ética al momento de realizar sus operaciones comerciales, al ofrecer bebidas maceradas en Pisco. MINCETUR (2006) a través del Plan Operativo de Pisco, Región Moquegua, precisa lo siguiente: “Una problemática a nivel nacional que tenemos es la competencia desleal, el comercio informal, todo aquello respecto al Pisco adulterado, sumado a ello el contrabando de licores sustitutos; INDECOPI, ha venido realizando diversos operativos de fiscalización, los cuales no han permitido alcanzar los resultados esperados, sin embargo es importante recalcar que muchos establecimientos llamados supermercados, que a la vez funcionan como canales de comercialización han asumido un compromiso (Con la aprobación de la norma de calidad del Pisco), de no comercializar Piscos adulterados, como si ocurrían en la década de los años 90, en donde estos mismos

centros comerciales expendían al público aguardiente de caña, entre otros con saborizantes, a los cuales les colocaban la etiqueta de Pisco y se ofrecían como tales”.

En lo que respecta a la pregunta: ¿Sabe usted que el consumo de macerados elaborados con Piscos adulterados puede ser mortal?. Los resultados mostrados en esta parte de la investigación precisan lo siguiente: El 87,7% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que ellos “No” saben que los macerados elaborados con Piscos adulterados pueden ser mortales. Mientras que el 12,3% de los encuestados aseguraron que “Si” saben que los macerados elaborados con Piscos adulterados pueden ser mortales. Definitivamente es un tema preocupante que gran parte de los consumidores de macerados de Pisco desconozcan que esta bebida puede ser mortal si su elaboración se realiza con Licor adulterado. Para respaldar esta aseveración queremos citar a Loría, Bermeo, Ramírez y Fernández (2009), quienes manifiestan lo siguiente: “El metanol, también conocido como alcohol metílico o alcohol de madera, es considerado el alcohol más sencillo; se emplea en la industria como componente de diversas sustancias de uso doméstico (anticongelante, disolvente y combustible)”; La mortalidad a causa de la ingesta de alcohol metílico es muy elevada hoy en día. El alcohol metílico suele ser empleado en la elaboración de bebidas alcohólicas adulteradas, por ende esta realidad ha generado una ola de intoxicaciones bastante contundentes; Es importante aclarar que las situaciones de toxicidad se han dado principalmente por vía oral, aunque también es importante mencionar que la inhalación y la exposición transdérmica de este compuesto puede dar cabida a una intoxicación.

En lo que respecta a la pregunta: ¿Ha tenido usted conocimiento de personas cuyos decesos acontecieron producto de la ingesta de macerados elaborados con Pisco adulterados en el Distrito de Barranco?. Los resultados de esta parte de la investigación arrojaron lo siguiente: El 100% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” han tenido conocimiento de personas cuyos decesos fueron producto de la ingesta de macerados elaborados con Pisco adulterados en el Distrito de Barranco. Sin lugar a duda se tiene que desarrollar una campaña para educar al público consumidor sobre las consecuencias del consumo de bebidas alcohólicas en exceso o adulteradas, con la declaratoria de la denominación de origen del Pisco, es evidente que la cantidad de consumidores se han incrementado, pero a su vez nos estamos tocando con una realidad en la cual el público se deja llevar por la euforia del momento y a mayor cantidad de consumidores, también aumenta la producción, tal como lo manifiesta RPP (2014) “El 30% de todo el licor que se consume en el Perú es ilegal, es decir contiene alcohol no apto para el consumo humano, artesanal o de contrabando, reveló un estudio elaborado por la consultora Euromonitor International en seis países de Latinoamérica. De esta manera, nuestro país se convierte en el mercado más tolerante con este flagelo comparado con Colombia, Ecuador, El Salvador, Honduras y Panamá. Se estima que los peruanos consumen 1,8 litros de alcohol ilegal al año”. Sumado a ello durante una entrevista realizada por el Diario Gestión (2017) a Gonzalo Villarán, secretario técnico de la CONAPISCO, precisó que “Los peruanos no estamos acostumbrados a pagar el precio de un buen Pisco: Hay de diferentes variedades y costos”. Y definitivamente el consumo de una bebida macerada en Pisco con alcohol adulterado es mortal, debido a que esta clase de bebida de por sí lleva Pisco en su elaboración, y si el Pisco es adulterado (no apto para el

consumo humano), los resultados son tal como lo indica durante un reportaje televisivo de América Noticias (2012) “Una botella de un supuesto Pisco viejo fue analizado en un laboratorio donde se determinó que tenía 29.1% de alcohol metílico. Se calcula que unas 2 mil personas han muerto por consumir bebidas alcohólicas de dicho tipo. 250 mililitros puede matar a un niño y 8 onzas a un adulto”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Conoce usted los síntomas en el cuerpo producto de la ingesta accidental de metanol en los macerados?. Los resultados que mostraron esta parte del estudio fueron los siguientes: El 91,5% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” conocen los síntomas producto de la ingesta accidental de metanol a través de los macerados. Mientras que el 8,5% de los encuestados afirmaron que “Si” conocen los síntomas producto de la ingesta de metanol a través de los macerados. De todas maneras esta parte de los resultados muestra una preocupación al respecto, ya que al parecer el mayor volumen de los consumidores de bebidas maceradas en Pisco, no podrían identificar cuando una persona podría estar manifestando signos de intoxicación accidental producto de la ingesta por metanol y por lo tanto no podría recibir las atenciones terapéuticas oportunas para salvar la vida. No debemos olvidar que las bebidas maceradas en Pisco deben ser elaborados con Pisco de reconocida marca y adquirido en un lugar confiable o de buena reputación, para de esta manera evitar la ingesta accidental de un macerado elaborado con alcohol metílico. Según Loría, Bermeo, Ramírez y Fernández (2009), “Los niveles de intoxicación que se dan hoy en día son de manera accidental y también con fines suicidas, todo esto ha ocasionado una morbimortalidad, debido al desconocimiento de los síntomas y la dificultad para poder

interpretarlos y proceder anticipadamente, ante la mínima sospecha de un cuadro de intoxicación y sin esperar la confirmación de parte de un laboratorio clínico, la prontitud con la que podamos actuar será muy importante para suministrar los antidotos necesarios a la víctima con el propósito de reducir o eliminar el daño y salvar la vida del paciente”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Ha tenido usted la experiencia de estar frente a una persona cuyos síntomas son producto de la ingesta accidental de metanol en el Distrito de Barranco?. Los resultados fueron los siguientes: El 100% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” han tenido la experiencia de estar frente a una persona con síntomas que son producto de la ingesta accidental de metanol en el Distrito de Barranco. Con más razón, si la mayor parte de los consumidores de bebidas maceradas en Pisco nunca ha estado frente a una persona con síntomas de intoxicación por metanol, es muy difícil que él pueda reconocer a una persona que esté en la necesidad de ser ayudado, pero de todas maneras es importante mencionar los síntomas producto de la intoxicación por metanol para que en alguna situación inesperada sepamos cómo actuar ante estos síntomas que son más que evidentes. No debemos olvidar que las bebidas maceradas en Pisco deben ser elaborados con Pisco de reconocida marca y adquirido en un lugar confiable o de buena reputación, para de esta manera evitar la ingesta accidental de un macerado elaborado con alcohol metílico. Según el Centro de Asistencia Terapéutica, de Barcelona (2008), quien precisa lo siguiente: “El metanol o alcohol metílico es un producto que se utiliza en aplicaciones industriales (solventes, anticongelantes, fabricación de plásticos, etc.) y aplicaciones domésticas (alcohol para quemar). Aunque el metanol por sí mismo es poco tóxico, sí que lo son los metabolitos de la oxidación hepática (como el

formaldehído y el ácido fórmico), que pueden llegar a producir lesiones en el nervio óptico y acidosis metabólicas. Las manifestaciones clínicas más frecuentes son: cefaleas, vértigo, astenia, náuseas, dolor abdominal, visión borrosa y disminución del nivel de conciencia. Existe un riesgo de muerte entre las 12-36 horas después de la ingestión por depresión del nivel de conciencia, coma convulsivo o acidosis metabólica. En caso de que este cuadro se recupere, pueden quedar graves secuelas neurológicas u oculares”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Puede usted reconocer un macerado de Pisco en óptimas condiciones para su consumo a través de la observación?. Los resultados fueron los siguientes: El 91,8% de los individuos que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” pueden reconocer un macerado de Pisco en óptimas condiciones para su consumo a través de la observación. Mientras que el 8,2% de los encuestados precisaron que “Si” pueden reconocer un macerado de Pisco en óptimas condiciones para su consumo a través de la observación. Para reconocer una bebida macerada en Pisco en óptimas condiciones para el consumo, es importante tomar en cuenta la calidad de los insumos, pero en especial la calidad del Pisco, el diario Gestión (2017) precisa algo muy importante “Manuel Cadenas, organizador de la Semana del Chilcano, nos brinda un rasgo que nos ayudará a reconocer que hemos elegido una bebida en óptimas condiciones para el consumo humano. Debemos tener especial cuidado cuando se trata de una bebida con un precio relativamente barato, ya que el proceso de elaborar Pisco es muy específico, primero, para hacer pisco hay que hacer vino con uvas quebranta, negra, criolla, mollar, Italia, moscatel, albilla, torontel y uvina. En cuanto al aroma se refiere, Manuel Cadenas explica que una bebida que contiene Pisco debe percibir un aroma frutado, en cambio sí

percibimos un característico aroma alcohólico o a caña, esto puede deberse a un alcohol adulterado”. El diario Gestión (2016), realizó una entrevista a Ricardo Gambetta, gerente de RR Macerados, quien precisa que “El macerado debe ser filtrado usando un papel filtro para evitar que pasen los residuos”; De igual modo coincide el portal Peru.com (2018), quien precisa al respecto lo siguiente: “El macerado debe ser filtrado usando un papel filtro para evitar que pasen los residuos, además se debe separar la fruta del líquido para evitar la oxidación”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿A primera vista, usted se impresiona cuando observa la variedad de macerados de Pisco con las frutas u otro elemento orgánico en el interior de sus recipientes?. Los resultados fueron los siguientes: El 62,2% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “Siempre” se impresionan a primera vista cuando observan la variedad de macerados de Pisco con las frutas u otro elemento orgánico en el interior de sus recipientes. Por otro lado el 21,7% de las personas encuestadas argumentaron que “Casi siempre” se impresionan a primera vista cuando observan la variedad de macerados de Pisco con las frutas u otro elemento orgánico en el interior de sus recipientes. Y finalmente el 16,1% de los encuestados precisaron que “Nunca” se impresionan a primera vista cuando observan la variedad de macerados de Pisco con las frutas u otro elemento orgánico en el interior de sus recipientes. A decir verdad el buen gusto ingresa por los ojos; La succulencia, la exquisitez de la fruta macerada sumado a su extravagancia despiertan en cualquier mortal el deseo de consumirlo, pero la falta de educación al respecto por parte del consumidor o la poca información existente en el internet y otras fuentes de información hacen que el consumidor ignore mucho al

respecto. El diario Gestión (2016) realizó una entrevista al Sr. Ricardo Gambetta, gerente de RR Macerados, en la cual precisa que “Las frutas no van dentro de las botellas porque tienen tiempos de maduración distintos, se deduce que la variedad de frutas u otros elementos orgánicos maduran unos más rápidos que otros dependiendo de la naturaleza particular cada fruta, pero también deducimos que se debe retirar las frutas o cualquier elemento orgánico de las botellas porque al permitir madurar a las frutas dentro de las botellas, estas llegarían a oxidarse y una vez oxidada no solo cambia u oscurece en demasía el color de la bebida generando así un aspecto nada común o desagradable a la vista para algunos consumidores que resultarían ser muy exigentes”

Respecto a la pregunta formulada: ¿Cuándo usted visitó algún establecimiento en el Distrito de Barranco, decidió consumir un macerado de Pisco atraído por la exquisitez de las frutas u otro elemento orgánico en el interior de sus recipientes?. Los resultados fueron los siguientes: El 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que cuando visitaron un establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco, “Si” decidieron consumir un macerado de pisco atraído por la exquisitez de las frutas u otro elemento orgánico en el interior de sus recipientes. Nuevamente sale a palestra la falta de educación o información por parte del consumidor de bebidas maceradas en Pisco; Para poder tomar cualquier decisión y esta pueda ser correcta, necesitamos estar informados al respecto, para tomar una decisión sobre cómo, cuándo y dónde beber un macerado de Pisco también es importante estar informado. Una apreciación personal del autor de la presente investigación, sumado a ello la experiencia profesional como bartender es la siguiente: “Durante el trabajo de observación de los bares que son el objeto de estudio para la

presente investigación, hemos podido constatar que muchos de los macerados que se ofrecen no solo en Barranco sino en otros lugares de la ciudad de Lima, los elementos orgánicos macerados en Pisco se encuentran allí presentes durante tiempo superiores a los recomendados por los especialistas o conocedores, estos al permanecer durante mucho tiempo dentro del macerado, el cliente consumidor de macerados estaría ingiriendo una bebida con partículas de oxidación, las mismas que al ingresar al cuerpo humano por vía oral, incrementarían el volumen descontrolado de “Radicales Libres”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Conoce usted los riesgos a largo plazo para la salud, al consumir alguna fruta en estado de oxidación dentro de un macerado de Pisco?. Los resultados fueron los siguientes: El 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” conocen los riesgos a largo plazo para la salud, al consumir alguna fruta en estado de oxidación dentro de un macerado de Pisco. Según el portal Nutrición es Vida (2015), precisa lo siguiente: “Los alimentos oxidados son aquellos que se han puesto en contacto con el oxígeno con el que se mezclan y oxidan, produciendo radicales libres que pueden destruir el ADN de tus células y lesionarlas al oxidar tu organismo, y producir toxinas que con el tiempo son cancerígenas”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Ha oído usted algún comentario negativo para la salud, respecto a insumos en estado de oxidación en la elaboración de macerados de Pisco u otros cocteles?. Los resultados fueron los siguientes: El 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “Nunca” han escuchado comentarios negativo para la salud, respecto a insumos en estado de oxidación en la elaboración de

macerados de Pisco u otros cocteles. Según el portal Nutrición es Vida (2015), precisa lo siguiente: “Los alimentos oxidados son aquellos que se han puesto en contacto con el oxígeno con el que se mezclan y oxidan, produciendo radicales libres que pueden destruir el ADN de tus células y lesionarlas al oxidar tu organismo, y producir toxinas que con el tiempo son cancerígenas”. Según Aguilar (2012) “La razón por la cual las frutas deben ser retiradas de los macerados después de un tiempo prudencial, estos al permanecer durante mucho tiempo dentro del macerado, el cliente consumidor de macerados estaría ingiriendo una bebida con partículas de oxidación, las mismas que al ingresar al cuerpo humano por vía oral incrementarían el volumen descontrolado de “Radicales Libres”. Según el doctor Pérez Albela (2007), durante una entrevista concedida al diario La República manifestó que “Los radicales libres son causantes del envejecimiento prematuro y de todo tipo de enfermedad. El cuerpo produce antioxidantes, pero ante una gran cantidad de radicales libres presentes es imprescindible suplementarlo con vitaminas A, E y C, Selenio y Zinc, entre otros nutrientes. Como parte complementaria para aumentar la eficacia de los antioxidantes se debe acompañar siempre de una actividad física para estimular a las defensas internas para que actúen contra los radicales libres. El Colegio Americano de Medicina Deportiva aconseja cuando menos media hora diaria de ejercicio de baja intensidad”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Conoce usted las consecuencias a largo plazo para la salud, al consumir frutas con presencia de moho en los macerados de Pisco?. Los resultados fueron los siguientes: El 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” Conocen las Consecuencias a Largo Plazo para la Salud, al

Consumir Frutas con Presencia de Moho en los Macerados de Pisco. Nuevamente esta parte de los resultados es preocupante, debido a la poca información que posee el consumidor sobre las consecuencias de consumir alimentos con presencia de moho. Al respecto, Ramírez (2011), precisa lo siguiente: “Las condiciones de conservación de los alimentos tales como frutas, frutos secos, entre otros, deben contar con las condiciones de almacenamiento bastante estrictas. La ingesta de mohos a través de alimentos contaminados genera a largo plazo cáncer hepático y para eliminar la presencia de este hongo, tendríamos que aplicar al alimento contaminado una temperatura de 200 °C, esto significa, que tendríamos que consumir alimentos carbonizados”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Sabía usted que los frutos secos, los mismos que en ocasiones, son utilizados para la elaboración de macerados con Pisco pueden ser portadores de sustancias cancerígenas como la aflatoxina?. Los resultados fueron los siguientes: El 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” saben que los frutos secos, los mismos que en ocasiones, son utilizados para la elaboración de macerados con Pisco pueden ser portadores de sustancias cancerígenas como la aflatoxina. Nuevamente los resultados de esta parte de la investigación nos preocupa, debido a la poca información que posee el consumidor sobre las consecuencias de consumir alimentos con presencia de sustancias cancerígenas como es la aflatoxina. Según Ramírez (2011), “La aflatoxina es producida por hongos de la variedad *Aspergillus Flavus* (De ahí su nombre A-fla-toxina), aunque ahora se sabe que otros *Aspergillus* como *Níger* y *Paraciticus* también lo producen. Ellos crecen en granos - no vivos - si no almacenados en condiciones de suficiente humedad para crear condiciones favorables para

su desarrollo y proliferación y es justo en esta etapa en la que estos hongos desarrollan esta toxina como un metabolito que lamentablemente para nosotros requiere de temperaturas cercanas a los 200°C para eliminarlas por lo que si tienes un alimento contaminado lo podrás convertir en carbón antes de limpiarlo de esta sustancia”

Respecto a la pregunta formulada: ¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son los lugares de abastos donde adquieren las frutas u otros ingredientes los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco para la elaboración de macerados de Piscos?. Los resultados fueron los siguientes: El 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” tienen conocimiento alguno sobre cuáles son los lugares de abastos donde adquieren las frutas u otro elemento orgánico los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco para la elaboración de macerados de Piscos. Sigue resultando preocupante por las condiciones de almacenamiento, traslado, conservación y expendio de los productos orgánicos que son utilizados para la elaboración de macerados de Piscos. Mientras no tengamos una certeza sobre la salubridad de los frutos u otros elementos orgánicos que constituyen la materia prima para la elaboración de macerados de Pisco. La incertidumbre siempre estará presente, respecto a la salubridad de los alimentos. Ramírez (2011), al respecto precisa: “La presencia de mohos traen pérdidas millonarias a los agricultores que en el peor de los casos terminan incinerando sus productos. Pero no siempre es así, en países en vías de desarrollo (como el nuestro) lo que se suele hacer es aplicar métodos de "raspado" con molinos hasta alcanzar un concentración admisible para consumo humano”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Sabía usted que la ocratoxina es una sustancia cancerígena que puede estar presente en los productos vitivinícolas?. Los resultados fueron los siguientes: El 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” Sabían que la ocratoxina es una sustancia cancerígena que puede estar presente en los productos vitivinícolas. Según De León, M., y Solís, E. (2016) la ocratoxina de tipo A es la que se suele presentar con mayor rango de incidencias y también es la más conocida, en cambio la ocratoxina B y C es poco común. La ocratoxina A es producida por hongos del género *Aspergillus*, principalmente de la especie *Aspergillus ochraceus*, aunque también puede ser producida por hongos de *Penicillium verrucosum*. Las ocratoxinas son altamente tóxicas, capaces de generar cáncer al hígado, riñón y otras partes del sistema urinario, pero también puede generar lesiones al sistema cardiaco, óseo y nervioso. Según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (2005), “La presencia de la ocratoxina en los productos vitivinícolas, puede venir desde los viñedos y esta situación suele estar influenciada por factores medioambientales, las condiciones de irrigación de la uva, de la forma que adoptan los racimos, de la fragilidad que poseen las variedades de uvas, de la calidad del aire existente en las zonas de cultivo, de las grietas o heridas que puedan poseer las uvas ocasionadas por el maltrato al momento de retirarlas de las plantas o al momento de transportarlas, todo esto viene a ser los lugares por donde hará ingreso los hongos ocratoxinógenos”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son las marcas de Pisco que abastecen a los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco?. Los resultados fueron los siguientes: El 100% de las personas que participaron

de la presente encuesta, precisaron que “No” tienen conocimiento alguno sobre cuáles son las marcas de Pisco que abastecen a los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco. Mientras no tengamos una certeza sobre la salubridad o procedencia de la materia prima utilizada para elaborar macerados de Pisco. La incertidumbre siempre estará presente, respecto a la calidad del producto que estamos consumiendo. Gestión (2019), precisa lo siguiente: “El ministro de la Producción, Raúl Pérez Reyes, advirtió que INDECOPI, debe retirar la denominación de Pisco a los productores que incumplan con los requisitos establecidos. Actualmente INDECOPI, lleva a cabo 50 denuncias por la supuesta elaboración de Pisco adulterado. La principal causa de adulteración se debe a que algunos productores de Pisco utilizan la uva de Mesa de descarte, de la cual estos productores aseguran que tienen otros fines que nada tienen que ver con la comercialización”. Por otro lado Gestión (2019), precisa que: “El presidente del Comité de Pisco de la Asociación de Exportadores (Adex), William Urbina, dijo que el INDECOPI ya tiene la lista con los nombres de las empresas a las que le han retirado la Denominación de Origen Pisco, pero que no se han hecho públicas”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Conoce usted sobre algunas medidas a tomar en cuenta, respecto a la selección de insumos para la elaboración de macerados de Pisco?. Los resultados fueron los siguientes: El 100% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” conocen ninguna medidas a tomar en cuenta, respecto a la selección de insumos para la elaboración de macerados de Pisco. Al respecto Combe, Lescano, Revollar, Sánchez y Tapia (2017), de la Universidad San Ignacio de Loyola elaboraron una tesis denominada “Licor a Base de Pisco y Frutas Tayka, en la cual

precisan lo siguiente: “Uno de los resultados generados por este trabajo de investigación fue la recepción de la materia prima, en la cual los autores manifiestan que la materia prima, debe evitar tener contacto con elementos ajenos al proceso de producción, además de esto los autores precisan que mientras se realiza el proceso de lavado los operarios de planta inspeccionaran y retirarán cualquier elemento orgánico y materia prima defectuosa que no contribuya a la calidad del producto final”. Por otro lado es muy importante al momento de elaborar macerados de Pisco, cuidar la procedencia del mismo; Al respecto la Organización francesa de la Viña y el Vino (2005), precisan que “Los agentes tóxicos en los productos vitivinícolas, puede venir desde los viñedos y esta situación suele estar influenciada por factores medioambientales, las condiciones de irrigación de la uva, de la forma que adoptan los racimos, de la fragilidad que poseen las variedades de uvas, de la calidad del aire existente en las zonas de cultivo, de las grietas o heridas que puedan poseer las uvas ocasionadas por el maltrato al momento de retirarlas de las plantas o al momento de transportarlas, todo esto viene a ser los lugares por donde hará ingreso los agentes tóxicos que degradaran el producto final”; Sumado a esta aseveración es muy importante agregar lo manifestado durante una entrevista realizada por el Diario Gestión (2017) a Gonzalo Villarán, secretario técnico de la CONAPISCO, precisó que “Los peruanos no estamos acostumbrados a pagar el precio de un buen Pisco: "Hay de diferentes variedades y costos, pero no llega estos a S/ 40. La mayoría paga cerca de S/30, diría yo, pero habría que confirmar". Sumado a todo lo dicho anteriormente es importante tomar en cuenta el aporte realizado por Ramírez (2011), quien precisa lo siguiente: “Las condiciones de conservación de los alimentos tales como frutas, frutos secos, entre otros, deben contar con las condiciones de almacenamiento bastante estrictas. La ingesta de mohos a través de

alimentos contaminados genera a largo plazo cáncer hepático”. Tampoco podemos dejar de citar el aporte realizado por el portal Nutrición es Vida (2015), quien precisa que “Los alimentos frescos son aquellos que no están oxidados y que además contienen gran cantidad de enzimas indispensables para todos los procesos metabólicos de tu organismo. (...) En cambio, los alimentos oxidados son aquellos que se han puesto en contacto con el oxígeno con el que se mezclan y oxidan, produciendo radicales libres que pueden destruir el ADN de tus células y lesionarlas al oxidar tu organismo, y producir toxinas que con el tiempo son cancerígenas. (...) otros factores como la contaminación, productos químicos añadidos a los alimentos, el alcohol o el tabaco también desarrollan radicales libres en el organismo aumentando su número”. Por todo lo manifestado en esta parte de los resultados y sus contrastes con otros investigadores, consideramos conveniente que se debe tener especial cuidado al momento de seleccionar los insumos cuando se trata de elaborar un macerado de Pisco.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Conoce usted, sobre algunas medidas de higiene a tomar en cuenta durante la elaboración de macerados de Pisco?. Los resultados fueron los siguientes: El 84,2% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No” conocen ninguna medida de higiene a tomar en cuenta durante la elaboración de macerados de Pisco. Mientras que el 15,8% de las personas encuestadas, precisaron que “Sí” conocen alguna medida de higiene a tomar en cuenta durante la elaboración de macerados de Pisco. Definitivamente si el consumo de bebidas maceradas en Pisco va cada vez en aumento, es evidente que el público consumidor tiene que ser cada vez mejor informado o educado al respecto y esa es una responsabilidad que deberán

asumir los establecimientos que expenden este tipo de bebidas, pero también la municipalidad Distrital de Barranco tiene que asumir este reto, los profesionales bartenders, también deberán asumir este rol a la brevedad posible, los centro de formación profesional de las áreas involucradas deberán desarrollar investigaciones cada vez más profunda, para generar los conocimientos necesarios a los dueños de establecimientos, publico consumidor y cualquier otro agente involucrado. Al respecto Briceño, C. et al. (2018), precisan lo expuesto en la tesis “Plan de Negocios para la Producción de Macerados de Frutas en Pisco en Lima Metropolitana para el 2018”, la misma que a la letra dice: “Los ingredientes serán de la más alta calidad, con un pisco quebranta que tenga la denominación de origen, acompañado de frutas de alta calidad y sabor. Es importante mencionar que el proceso de elaboración de alimentos también es de criterio importante para ofrecerlos mejores productos, por lo que este proceso de maceración será estandarizado y se cuidará la higiene y manipulación de alimentos; También indicaron que el tiempo de maceración ideal era de 30 días y que el mejor control era aplicar HACCP, para evitar la contaminación cruzada; Pero también precisan que la ley va a cambiar porque ya no se necesitará registro sanitario, sino HACCP”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Qué condiciones de higiene debe poseer un establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco, para que usted decida consumir un macerado de Pisco?. Los resultados fueron los siguientes: El 29% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que los “Servicios higiénicos deben estar alejados de los ambientes tales como sala y comedor”. El 25,5% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que se debe hacer “Retiro anticipado de

servicios de mesa”, para así evitar que los nuevos clientes tengan que ocupar una mesa con presencia de artículos usados por el anterior cliente. El 22,9% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que en los ambientes internos debe haber “Adecuada ventilación del local”. El 22,6% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que debe haber mucha “Higiene por parte del personal”. En definitiva a la mayor parte del público encuestado lo más importante en cuanto a higiene, parece considerar a la parte sanitaria. Y al respecto la municipalidad de San Isidro precisa lo siguiente: “(a) El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. (b) Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable. (c) El piso del área de cocina debe contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene”. En cuanto a la higiene del personal MINCETUR (2013), precisa: “(a) Personal femenino debe llevar el cabello recogido. En caso de usar esmalte de uñas, este debe ser de una tonalidad muy suave. Y si lleva maquillaje, este debe ser sobrio. (b) Personal masculino con cabello corto, bien peinado, afeitado a diario y colonia muy suave”.

Respecto a la pregunta formulada: ¿Qué condiciones de conservación debe poseer un macerado de Pisco en un establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco, para que usted decida consumirlo?. Los resultados fueron los siguientes: El 68,6% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que “No saben” qué condiciones de conservación debe poseer un macerado de Pisco en un establecimiento de “bar” del Distrito

de Barranco, para que ellos decidan consumirlo; El 27,6% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que para decidir consumir un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco los macerados de Pisco “No deben encontrarse expuestos a la luz solar”; El 3,8% de las personas que participaron de la presente encuesta, precisaron que para decidir consumir un macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco el “Exterior del recipiente debe estar libre de polvo”. Según el Portal el País, hizo una publicación de Escudero, M. (2015), en la cual precisa lo siguiente: "La maceración no debe pasar más de las 120 horas para mantener los sabores auténticos, luego viene el filtrado, el mismo que deberá hacerse con una tela, papel filtro o con un colador de café. Después de hacer todo esto, tendremos nuestro macerado estable, debido a la eliminación de partículas flotantes; Luego proviene el embotellado, se sugiere que para esto se elija un recipiente de diseño atractivo e impregnar en el recipiente una etiqueta que contenga la fecha y receta (Esto es muy importante para no perder fórmulas combinadas que hayan quedado agradables, u otras menos buenas que no queramos repetir por error). Y si por a o b motivos deseáramos hacer un obsequio, será necesario colocar también la dedicatoria. Es vital que la tapa tenga un buen cerrado para evitar que los aromas al aire libre desaparezcan con rapidez. Después de todo esto, el proceso de conservación no debe tener alguna exigencia”.

V.- CONCLUSIONES

Se concluye con lo siguiente:

1. Se demostró que la percepción del consumidor influye en la salubridad de los macerados de Pisco consumidos en los bares del distrito de Barranco, de la siguiente manera: Los consumidores desconocen los nombres de algunas marcas confiables de Pisco para elaborar los macerados, también desconocen las características al momento de seleccionar las frutas que serán maceradas en Pisco. Según la interpretación realizada por los consumidores de macerados de Pisco, estos desconocen los riesgos a la salud por consumir en los macerados de Pisco frutas en estado de oxidación, con presencia de moho, así también los consumidores en esta etapa de la investigación manifiestan no saber las consecuencias de sustancias cancerígenas como la Aflatoxina y la Ocratoxina. Respecto a la originalidad del Pisco, los consumidores tienen desconocimiento sobre la relación precio-calidad, así también los consumidores precisan que no podrían reconocer un Pisco original a través del sabor, color y aroma, los consumidores expresan que nunca han tenido la experiencia de esta frente a una persona con signos de intoxicación producto de la ingesta de Pisco adulterado, aunque reconocemos que esto sería una manera bastante severa de aprender sobre los riesgos de consumir estas bebidas en condiciones de insalubridad, esperamos no llegar a estos niveles, por lo tanto se debe trabajar en la sensibilización al consumidor.
2. Se determinó la percepción visual realizada por los consumidores de los macerados de Pisco respecto a su elaboración en los bares del distrito de Barranco, de la

siguiente manera: El 53% de los consumidores, no está en capacidad de poder identificar de manera visual la salubridad de los macerados de Pisco por su elaboración. Mientras que el 47% de los consumidores, si está en capacidad de poder identificar mediante la observación la salubridad de los macerados de Pisco por su elaboración.

3. Se describió la percepción gustativa manifestada por los consumidores de los macerados de Pisco respecto a su conservación en los bares del distrito de Barranco, de la siguiente manera: El 80% de los consumidores, no está en capacidad de describir el gusto que tienen los macerados de Pisco de acuerdo a su estado de conservación. El consumidor no tiene la capacidad de poder describir lo siguiente: La originalidad del Pisco con el cual ha sido elaborado un macerado; el estado de oxidación de una fruta, desconoce las maneras de conservar un macerado de Pisco envasado. Mientras el 20% de los consumidores reconoce que el sabor del macerado de Pisco es un factor determinante para su elección y consumo saludable.
4. Se precisó la percepción olfativa realizada por los consumidores de los macerados de Pisco respecto a la originalidad del Pisco en los bares del distrito de Barranco, de la siguiente manera: El 100% de los consumidores, no está en capacidad de expresar a través del aroma de los macerados la originalidad del Pisco, incluso desconoce que la ingesta de una bebida elaborada con Pisco adulterado puede ser mortal.

VI.- RECOMENDACIONES:

Se recomienda:

1. En base a la investigación se recomienda a los establecimientos de “bar”, mejorar el servicio de información al consumidor sobre la existencia de una normativa de carácter nacional que reconoce la originalidad del Pisco y está basada en las 8 variedades de uvas pisqueras producidas en las zonas costeras de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, los valles de Locumba, Sama y Caplina. De igual manera los insumos a utilizar para la elaboración de macerados de Pisco deben estar en buen estado de conservación (libre de moho o de cualquier otro agente extraño que demuestre estar iniciando un proceso de descomposición por muy mínimo que sea), ya que estos traen consecuencias negativas a la salud, generando a largo plazo problemas gástricos, cardíacos y cancerígenos.
2. A las áreas de fiscalización de la Municipalidad Distrital de Barranco, a los establecimientos de “bar” y sus respectivas asociaciones, desarrollar campañas de sensibilización para mejorar la percepción visual de los consumidores de macerados de Pisco respecto a su elaboración en los bares del distrito de Barranco, estas labores de sensibilización se recomienda desarrollarlas en los festivales gastronómicos o cada cuarto domingo del mes de julio, fecha en la que se celebra el día nacional del Pisco.
3. Implementar alianzas estratégicas con el sector profesional de las ciencias alimentarias para desarrollar labores de sensibilización en la mejora de la percepción

gustativa de los consumidores de los macerados de Pisco respecto a su conservación en los bares del distrito de Barranco, se recomienda que las labores de sensibilización ayuden al consumidor a describir lo que siente sus papilas gustativas cada vez que consumen una macerado de Pisco o cualquier otra bebida cuya materia prima es el Pisco

4. Implementar estrategias de difusión de información dirigidas al consumidor para reconocer la originalidad del Pisco a través de la percepción olfativa de los macerados, asimismo influir en los consumidores las consecuencias mortales que podría traer consigo la ingesta de Piscos adulterados.

VII.- REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- Avello, M. y Suwalsky, M. (2006). *Revista Científica: Radicales libres, antioxidantes naturales y mecanismos de protección*. Concepción, Chile: Atenea.
- Alameda, S. (2016). Tesis: *Elaboración de macerado de aguaymanto (physalis peruviana) con materia prima proveniente de la región Tacna*. Tacna: Universidad Privada de Tacna.
- América Noticias. (20 de Septiembre de 2012). *Clausuraron Locales Donde se Vendía Licor Adulterado en el Cercado de Lima*. Recuperado el 07 de Marzo de 2019. <https://www.americatv.com.pe/noticias/actualidad/clausuraron-locales-donde-se-vendia-licor-adulterado-en-el-cercado-de-lima-n26243>.
- Barricas.com. (2011). *Nueva Presentación de un Macerado con Historia*. Recuperado el 17 de Febrero de 2019, de <http://www.barricas.com/articulo/nueva-presentacion-de-un-macerado-con-historia/>.
- Briceño, C., Jiménez, G., y Tello, J. (2018). Tesis: *Plan de Negocios para la Producción de Macerados de Frutas en Pisco en Lima Metropolitana para el 2018*. Lima, Perú: Universidad San Ignacio de Loyola.
- Cámara, M., Sanchez M., y Torija M. (2008). *Revista Científica: Frutas y Verduras Fuente de Salud*. Madrid, España: Servicio de Promoción de la Salud, Instituto de Salud Pública, Consejería de Sanidad y Consumo.
- Cañihua, L., (2014). Tesis: *Determinación de Metanol en Pisco Aholado Comercializado en el Distrito del Agustino*. Lima, Perú: Universidad Alas Peruanas.
- Combe, J., Lescano, R., Revollar, S., Sánchez, E., y Tapia , V. (2017). Tesis: *Licor a Base de Pisco y Frutas Tayka*. Lima, Perú: Universidad San Ignacio de Loyola.
- Córdova, F., y Guadalupe, W. (2017). Tesis: *Estudio de Pre factibilidad Para La Industrialización de Chilcano de Pisco y Congelado de Pisco con Jugo de Frutas*. Lima, Perú: PUCP.
- Córdova, K., Navia, T., y Villón, D. (2010). *Revista Científica: Proyecto de Elaboración y Comercialización Artesanal de Cocteles sin Alcohol a Base de Frutas Tropicales en San Marino Shopping Center*. Guayaquil, Ecuador: Escuela Superior Politecnica del Litoral.
- De León , M., y Solís, E. (2016). *Micotoxinas*. Recuperado el 23 de Febrero de 2019, de <https://slideplayer.es/slide/5555830/>.
- Diario Gestión. (31/07/2015). *Perú es el Tercer País que Más Consume Alcohol en la Región*. Recuperado el 03 de Marzo de 2019, de <https://gestion.pe/tendencias/peru-tercer-pais-consume-alcohol-region-96077>.

- Diario Gestión. (01/11/2017). *¿Cuánto debería costar una buena botella de Pisco?* Recuperado el 04 de Marzo de 2019, de <https://gestion.pe/economia/deberia-costar-buena-botella-pisco-149012>.
- Diario Gestión. (12/01/2017). *Semana del Chilcano: ¿Cómo Reconocer un Pisco de Calidad?* Recuperado el 05 de Marzo de 2019, de <https://gestion.pe/tendencias/semana-chilcano-reconocer-pisco-calidad-126413>.
- Diario Gestión. (02/02/2018). Obtenido de <https://gestion.pe/economia/pisco-consumo-nacional-pisco-alcanzo-pico-mas-alto-ultimos-diez-anos-2017-226404>.
- Diario Gestión. (05/03/2019). *Adex exige que Indecopi publique la lista de empresas que adulteran el pisco.* Recuperado el 08 de Marzo de 2019, de Gestión: <https://gestion.pe/economia/adex-exige-indecopi-publique-lista-empresas-adulteran-pisco-260441>.
- Diario Gestión. (05/03/2019). *Ministerio de la Producción Reta a Indecopi para Sancionar a Malos Productores de Pisco.* Recuperado el 08 de Marzo de 2019, de Gestión: <https://gestion.pe/economia/ministerio-produccion-reta-indecopi-sancionar-malos-productores-pisqueros-260411>.
- Diario Gestión. (19/02/2016). *Macerados de pisco: Una alternativa que gana presencia en el segmento gourmet.* Obtenido de <https://gestion.pe/economia/empresas/macerados-pisco-alternativa-gana-presencia-segmento-gourmet-112137>.
- Diario La República. (14/03/2010). *Fue El Ultimo Trago.* Obtenido de <https://larepublica.pe/archivo/453180-fue-el-ultimo-trago>.
- Escudero, M. (25 de Noviembre de 2015). *El País.* Recuperado el 09 de Marzo de 2019, de El Comidista: https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2015/11/20/articulo/1448033568_78227.html.
- Gómez, A. (2018). *Tesis: La Promoción Turística del Distrito de Barranco y la Conservación de sus Atractivos Turísticos; 2014 - 2017.* Lima, Perú: USMP.
- Hendrickse, R. (1999). *Revista Científica: Of Sickturkeys, KwashiorkoR, Malaria, Perinatal Mortality, Heroin Addicts And Foodpoisoning: Research on The Influence of Aflatoxins on Child Health in The Tropics.* Ann Tropi Pediatr.
- Loría, J., Bermeo, A., Ramírez, A., y Fernández, D. (2009). *Revista Científica: Intoxicación por Metanol, Reporte de un Caso.* México: Archivos de Medicina de Urgencia de México.
- Maldonado, O., Jiménez, E., Bernabé, M., Ceballos, G., y Méndez, E. (2010). *Revista Científica: Radicales Libres y su Papel en las Enfermedades Crónico-Degenerativas.* Veracruz, México.

- Marcelo, D. (2008). *Tesis: Propuesta Tecnológica para la Fabricación de Pisco Puro de Calidad en una Microempresa*. Lima, Perú: Universidad Nacional de Ingeniería.
- MINCETUR. (2006). *Plan Operativo de Pisco, Región Moquegua*. Moquegua, Perú: Mincetur.
- MINCETUR. (2013). *Manual de Buenas Prácticas "Desarrollo de Habilidades y Destrezas para la Atención de Clientes en Restaurantes"*. Lima, Perú: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- Municipalidad de San Isidro. (s.f.). *Requisitos Sanitarios*. Obtenido de Evacuación de aguas residuales: <http://msi.gob.pe/portal/tramites/requisitos-sanitarios/>.
- OMS. (2018). *Revista Científica: Resumen Sobre Inocuidad de los Alimentos*. Ginebra, Suiza.
- Peru.com. (22 de Julio de 2018). *Macerados de Pisco: Consejos y Paso a Paso para Prepararlos en Casa*. Obtenido de <https://peru.com/estilo-de-vida/gastronomia/macerados-pisco-consejos-y-paso-paso-prepararlos-casa-noticia-571201>.
- Rabino D., y Arévalo L. (2017). *Alimentos Inocuos*. Mendoza, Argentina: Escuelagro.
- Selim, M., y Juchems , A. (1998). *Revista Científica: Assesing Airborn Aflatoxin BI During on Farm Grain Handling Activities*. American Industrial Association Journal.
- Sequeiros, N., y Céspedes, R. (2013). *Revista Científica: Estudio Tecnológico del Macerado de Pera (Pyrus Communis L.) en Pisco proveniente de los valles de Tacna*. Tacna, Perú: Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann.
- Vargas, L. (1994). *Revista Científica: Sobre el Concepto de Percepción*. DF, México: Alteridades, Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa.
- Carrera Domingo (03 de Enero de 2017). *Tomar Una Copa de Pisco al Día Retrasaría el Envejecimiento*. Recuperado el 04 de Marzo de 2019, de <https://wapa.pe/sociales/2016-01-26-tomar-una-copa-de-pisco-al-dia-retrasaria-el-envejecimiento>.
- Alliende, F. y Condemarin, M. (1986). *Lectura, teoría, evaluación y desarrollo*. Santiago de Chile: Andrés Bello.
- Barboza, J. (2017). *Evaluación comparativa de la percepción del gusto de la ración de desayuno Programa Qali Warma 2015*. Universidad César Vallejo. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/5341>
- Portugal, G. (2019). *Los juegos musicales en el desarrollo de la integración multisensorial en los niños y niñas de 04 años de la Institución Educativa Inicial Pucchún del Distrito Mariscal Cáceres, Camaná - 2018*. Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa. <http://repositorio.unsa.edu.pe/handle/UNSA/8321>

- Callupe, D., y Vilches, J. (2020). *Gestión de la inocuidad alimentaria en el restaurante “Gran Gourmet” Tarma - 2015*. Universidad Nacional del Centro del Perú. <https://repositorio.uncp.edu.pe/handle/20.500.12894/6288>
- Armendáriz, J. (2012). Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Madrid: Paraninfo.
- Barrios, G., y Echenique, M. (2011). *Estudios preliminares para la implementación de métodos de almacenamiento y de conservación de alimentos en buques de altamar*. Universidad de Cartagena. <https://repositorio.unicartagena.edu.co/handle/11227/531>
- Álvarez-Gayuo, J. (2009) *Cómo hacer investigación cualitativa. Fundamentos y metodología*, Colección. Paidós Educador, Núm. 169, México: Paidós, pp. 103- 104.
- López-Roldán, P. y Fachelli, S. (2015) *Metodología de la investigación social cuantitativa*, Universitat Autònoma de Barcelona. 2015

ANEXOS

ANEXO I

ENCUESTA

ENCUESTA

TEMA: ESTUDIO DE LA PERCEPCIÓN EN LA SALUBRIDAD DE LOS MACERADOS DE PISCO CONSUMIDOS EN EL DISTRITO DE BARRANCO

1.- Género

- a) Masculino
- b) Femenino

2.- ¿Qué tipos de bebidas consume usted cuando visita algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco?

- a) Pisco
- b) Cerveza
- c) Tequila
- d) Ron
- e) Whisky
- f) Otro:

3.- ¿Qué tipo de bebidas a base de Pisco consume usted cada vez que visita algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco?

.....

4.- ¿En qué tipos de establecimientos del Distrito de Barranco suele adquirir macerados a base de Pisco?

- a) Bares
- b) Restaurantes
- c) Supermercados
- d) Discotecas
- e) Licorerías
- f) Otros:

5.- De acuerdo a su percepción. ¿Porque cree que muchas personas consumen macerados de pisco?

- a) Por diversión.
- b) Por su extravagancia.
- c) Como digestivo.
- d) Por presión social.

6.- ¿Con qué frecuencia consume usted macerados de Pisco, cada vez que visita algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco?

.....

7.- ¿En qué ocasión consume usted macerados de Pisco, en algún establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco?

- a) Reunión familiar.
- b) Reunión con amigos
- c) Esporádicamente
- d) Otro:

8.- ¿Cuál es el macerado de pisco de su preferencia, cada vez que visita algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco?

.....

9.- ¿Cuál es el momento del día, que usted prefiere para consumir macerados de Pisco?

.....

10.- ¿Qué actividad suele realizar usted, mientras consume macerado de Pisco en algún establecimiento de “bar” en el Distrito de Barranco?

- a) Bailar.
- b) Conversar.
- c) Escuchar música.
- d) Conocer nuevas personas.
- e) Compartir con los amigos.
- f) Otro:

11.- ¿Pagaría usted un precio mayor al valor comercial, si se tratase de consumir un macerado de Pisco con óptima calidad en el Distrito de Barranco?

- a) Si
- b) No

12.- Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El sabor de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Marque solo un criterio de evaluación.

- a) Nada importante.
- b) Poco importante.
- c) Indiferente.
- d) Importante.
- e) Muy importante.

13.- Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El color de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Marque solo un criterio de evaluación.

- a) Nada importante.
- b) Poco importante.
- c) Indiferente.
- d) Importante.
- e) Muy importante.

14.- Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La consistencia de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Marque solo un criterio de evaluación.

- a) Nada importante.
- b) Poco importante.
- c) Indiferente.
- d) Importante.
- e) Muy importante.

15.- Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: La presentación de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Marque solo un criterio de evaluación.

- a) Nada importante.
- b) Poco importante.
- c) Indiferente.
- d) Importante.
- e) Muy importante.

16.- Uno de los factores determinantes para la elección de un macerado de Pisco es: El precio de la bebida. ¿Este factor lo considera usted?

Marque solo un criterio de evaluación.

- a) Nada importante.
- b) Poco importante.
- c) Indiferente.
- d) Importante.
- e) Muy importante.

17.- Puede usted reconocer un Pisco adulterado a través del:

- a) Aroma
- b) Sabor
- c) No puedo reconocer

18.- Puede usted reconocer un macerado elaborado con Pisco adulterado a través del

- a) Aroma
- b) Sabor
- c) No puedo reconocer

19.- ¿Sabe usted que el consumo de macerados elaborados con Piscos adulterados puede ser mortal?

- a) Si
- b) No

20.- ¿Ha tenido usted conocimiento de personas cuyos decesos acontecieron producto de la ingesta de macerados elaborados con Piscos adulterados en el Distrito de Barranco?

- a) Si
- b) No
- c) Otro:

21.- ¿Conoce usted los síntomas en el cuerpo producto de la ingesta accidental de metanol en los macerados?

- a) Si
- b) No

22.- ¿Ha tenido usted la experiencia de estar frente a una persona cuyos síntomas son producto de la ingesta accidental de metanol en el Distrito de Barranco?

- a) Si
- b) No
- c) Otro:

23.- ¿Puede usted reconocer un macerado de Pisco en óptimas condiciones para su consumo a través de la observación?

- a) Si
- b) No

24.- ¿A primera vista, usted se impresiona cuando observa la variedad de macerados de Piscos con las frutas u otros ingredientes en el interior de sus recipientes?

- a) Siempre
- b) Casi siempre
- c) Nunca

25.- ¿Cuando usted visitó algún establecimiento en el Distrito de Barranco, decidió consumir un macerado de Pisco atraído por la exquisitez de las frutas u otro ingrediente en el interior de sus recipientes?

- a) Si
- b) No

26.- ¿Conoce usted los riesgos a largo plazo para la salud, al consumir alguna fruta en estado de oxidación dentro de un macerado de Pisco?

- a) Si
- b) No

27.- ¿Ha oído usted algún comentario negativo para la salud, respecto a insumos en estado de oxidación en la elaboración de macerados de Pisco u otras bebidas?

- a) Siempre
- b) Casi siempre
- c) Nunca

28.- ¿Conoce usted las consecuencias a largo plazo para la salud, al consumir frutas con presencia de moho en los macerados de Pisco?

- a) Si
- b) No

29.- ¿Sabía usted que los frutos secos, los mismos que en ocasiones, son utilizados para la elaboración de macerados con Pisco pueden ser portadores de sustancias cancerígenas como la aflatoxina?

- a) Si
- b) No

30.- ¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son los lugares de abastos donde adquieren las frutas u otro ingredientes los establecimientos de “bar” del Distrito de Barranco para la elaboración de macerados de Pisco?

- a) Si
- b) No

31.- ¿Sabía usted que la ocratoxina es una sustancia cancerígena que puede estar presente en los productos vitivinícolas?

- a) Si
- b) No

32.- ¿Tiene usted algún conocimiento sobre cuáles son las marcas de Pisco que abastecen a los establecimientos de “bar” del Distrito de barranco?

- a) Si
- b) No

33.- ¿Conoce usted sobre algunas medidas a tomar en cuenta, respecto a la selección de insumos para la elaboración de macerados de Pisco?

- a) Si
- b) No

34.- ¿Conoce usted, sobre algunas medidas de higiene a tomar en cuenta durante la elaboración de macerados de Pisco?

- a) Si
- b) No

35.- ¿Qué condiciones de higiene debe poseer un establecimiento de “bar” del Distrito de Barranco, para que usted decida consumir un macerado de Pisco?

.....

36.- ¿Qué condiciones de conservación debe poseer un macerado de Pisco en un establecimiento de “bar”, para que usted decida consumirlo?

.....

**ANEXO II
ENTREVISTA A EXPERTO (1)**

ENTREVISTA

**TEMA: ESTUDIO DE LA PERCEPCIÓN EN LA SALUBRIDAD DE LOS
MACERADOS DE PISCO CONSUMIDOS EN EL DISTRITO DE BARRANCO**

Nombre :

Ocupación profesional :

Preguntas

1.- ¿Qué es un macerado de Pisco?

.....
.....
.....

2.- ¿Cuál es el proceso adecuado para elaborar macerados de Piscos que garanticen condiciones de salubridad al consumidor?

.....
.....
.....

3.- Una vez obtenido el macerado de Pisco, ¿cuál es la adecuada conservación?

.....
.....
.....

4.- ¿Cuál es el tiempo de vida de un macerado de pisco?

.....
.....
.....

5.- ¿Cuáles son los resultados en el producto (macerado), cuando este no fue elaborado tomando en cuenta condiciones de salubridad o los procesos de obtención no fueron los adecuados?

.....
.....
.....

6.- ¿El consumo responsable de macerados de Pisco, trae algún beneficio para la salud?

.....
.....
.....

7.- ¿Qué conocimientos básicos debería tener la persona que elabore macerados de pisco, para obtener un producto adecuado para el consumo?

.....
.....
.....

8.- ¿De qué forma el consumidor puede reconocer un macerado apto para el consumo humano?

.....
.....
.....

**ANEXO III
ENTREVISTA A EXPERTO (2)**

ENTREVISTA

**TEMA: ESTUDIO DE LA PERCEPCIÓN EN LA SALUBRIDAD DE LOS
MACERADOS DE PISCO CONSUMIDOS EN EL DISTRITO DE BARRANCO**

Nombre :

Ocupación profesional :

Preguntas

1.- ¿Puede comentarnos una reseña sobre los macerados?

.....
.....

2.- ¿Es prudente, utilizar Pisco, nuestro producto bandera y con denominación de origen para la elaboración de macerados?

.....
.....

3.- ¿Cuál es el proceso adecuado para elaborar macerados de Pisco que garanticen condiciones de salubridad al consumidor?

.....
.....

4.- ¿Una vez obtenido el macerado de Pisco, cual es la adecuada conservación?

.....
.....

5.- ¿Cuál es el tiempo de vida de un macerado de pisco?

.....
.....

6.- ¿Cuáles son los resultados en el producto (macerado), cuando este no fue elaborado tomando en cuenta condiciones de salubridad o procesos adecuados de obtención?

.....
.....

7.- ¿El consumo responsable de macerados de Pisco, trae algún beneficio para la salud?

.....
.....

8.- ¿Qué perjuicios para la salud trae consigo el consumo de macerados de Pisco preparados sin condiciones de salubridad?

.....
.....

9.- ¿Qué conocimientos básicos debería tener la persona que elabore macerados de pisco, para obtener un producto adecuado para el consumo?

.....
.....

10.- ¿De qué forma el consumidor puede reconocer un macerado apto para el consumo humano?

.....
.....

ANEXO IV
FOTOGRAFÍAS



Fotografía 01. Desempeño profesional
Fuente: Autoría propia



Fotografía 02. Uvas pisqueras
Fuente: Autoría propia



Fotografía 03. Piscos de reconocida calidad
Fuente: Autoría propia



Fotografía 04. Macerados de Pisco
Fuente: Autoría propia



Fotografía 05. Macerado de hierba luisa
Fuente: Autoría propia



Fotografía 06. Macerados de Pisco

Fuente: Extraído de Es hora que aprendas a preparar tu propio macerado de pisco
<https://www.15minutos.pe/entretenimiento/como-se-hace-el-macerado-de-pisco/>