

Percepción de la salubridad de los macerados de Pisco en el distrito de Barranco: Un estudio sobre la evaluación de los consumidores

Perception of the healthiness of Pisco macerates in the Barranco district: A study on consumer evaluation

 Isaac Tejada-Rodríguez  Pedro Pizarro-Ramos

pedro.pizarro@ulcb.edu.pe 

Universidad Le Cordon Bleu. Lima, Perú

Recibido: 20/09/2023

Revisado: 17/10/2023

Aceptado: 22/11/2023

Publicado: 02/01/2024

RESUMEN

El estudio se realizó en el distrito de Barranco, reconocido por su relevancia en la oferta y consumo de macerados de Pisco. Los bares fueron seleccionados al azar siguiendo el Plan de Desarrollo Turístico Local de Barranco 2020, respaldado por la "Ordenanza N° 554-2020-MDB". Se utilizó un cuestionario de 36 preguntas cerradas en Google Forms, validado por tres expertos, administrado en dos sesiones y analizado en MS Excel. La encuesta se llevó a cabo en el boulevard de Barranco durante cuatro fines de semana, entrevistando a clientes de bares locales los sábados, con el objetivo de comprender las percepciones de los consumidores habituales de macerados de Pisco. La muestra incluyó 341 personas seleccionadas al azar y se centró en percepciones visuales, gustativas y olfativas relacionadas con la experiencia de consumo de Pisco. Los resultados revelaron que la percepción visual, gustativa y olfativa influyen en la elección de un consumo saludable de Pisco, siendo el precio y el color factores determinantes. Aunque el sabor fue crucial, la percepción olfativa no fue un indicador confiable de autenticidad. Estos hallazgos resaltan la importancia de educar a los consumidores sobre la identificación de Pisco de calidad y considerar aspectos visuales, gustativos y olfativos en la selección de bebidas alcohólicas para mantener la confianza del consumidor. **Palabras clave:** Salubridad, percepción visual, percepción gustativa y percepción olfativa.

ABSTRACT

The study was carried out in the district of Barranco due to its relevance in the offer and consumption of Pisco macerates. Bars were randomly selected based on the Barranco Local Tourism Development Plan for 2020, according to "Ordinance No. 554-2020-MDB." A structured questionnaire with 36 closed questions was used via Google Forms, administered in two sessions, and analyzed in MS Excel. The questionnaire was validated by three experts. The survey took place on Barranco Boulevard over four weekends, interviewing people leaving local bars on Saturdays. The aim was to identify perceptions of regular Pisco macerate consumers, using



closed questions for analysis and comparison. The sample included 341 randomly selected individuals. The survey focused on visual, gustatory, and olfactory perceptions related to the Pisco macerate consumption experience. The results showed that visual, gustatory, and olfactory perceptions influence the choice of healthy Pisco macerate consumption. Price and beverage color were determining factors in consumption choices. Additionally, taste was crucial for opting for healthy consumption, although olfactory perception was not a reliable indicator of Pisco authenticity. These findings highlight the importance of educating consumers on identifying quality Pisco and considering visual, gustatory, and olfactory aspects in selecting alcoholic beverages. Ensuring Pisco quality and authenticity is essential to maintaining consumer trust. **Keywords:** Healthiness, visual perception, gustatory perception and olfactory perception.

INTRODUCCIÓN

El Pisco es una bebida tradicional de Perú, y su consumo ha experimentado un crecimiento constante en los últimos años. En el caso de Perú, el consumo nacional de Pisco durante el año 2016 creció a un ritmo anual del 5,6 % en promedio. Sin embargo, diferentes factores han incidido en el decrecimiento discreto de las producciones en los últimos años no logrando los esperados 2 000 000 de litros anuales. Según la Asociación de Exportadores (ADEX) se estima que las exportaciones de Pisco del año 2023 cerrarían cerca de los US\$ 10 500 000, que representa un 0,2 % de incremento de con relación al 2022, cifras que pueden seguir aumentando con la apertura de nuevos mercados en 2024 (ADEX, 2023).

Los macerados de Pisco, una variante de esta bebida, deben ser elaborados sin componentes químicos como colorantes o saborizantes, y sin frutas en las botellas, dado que estas pueden oxidarse. La ingesta de bebidas maceradas en condiciones insalubres puede representar un riesgo inmediato para la salud. Alcalá (2002) señala que el metanol, presente en niveles permitidos en el Pisco, puede ser tóxico si se consume en exceso. El metanol es especialmente peligroso cuando se ingiere a través de licores adulterados, pudiendo cau-

sar embriaguez, ceguera, infarto, asfixia y, en última instancia, la muerte. La aflatoxina, una sustancia tóxica producida por ciertos hongos, puede contaminar los cultivos de alimentos y frutos secos, que a veces se utilizan en la elaboración de macerados de Pisco. La presencia de aflatoxina en los alimentos representa un grave peligro para la salud humana, según la Organización Mundial de la Salud (2018).

El Distrito de Barranco, conocido por su ambiente bohemio y cultural, atrae a visitantes locales, extranjeros y de otras partes de Lima, quienes disfrutan de su variada oferta gastronómica, que incluye los macerados de Pisco. En el futuro, se espera que los consumidores de bebidas maceradas en Pisco sean informados. Asimismo, se espera que los establecimientos de servicios estén más comprometidos con la salud pública de sus consumidores.

La percepción visual, gustativa y olfativa de los macerados de Pisco en los bares del Distrito de Barranco es un tema que ha sido poco abordado en la literatura científica. Sin embargo, la importancia de estos aspectos en la elección y consumo de macerados de Pisco es innegable. La percepción visual de un macerado de Pisco incluye aspectos como el color, la transparencia y la presentación de la bebida. Estos factores pueden influir en la

percepción de la calidad y la salubridad del producto por parte de los consumidores. La percepción gustativa de un macerado de Pisco se refiere a la apreciación del sabor y la textura de la bebida. La percepción olfativa, por su parte, se relaciona con los aromas y olores que emanan de la bebida. Todos estos aspectos pueden influir en la decisión de los consumidores de elegir un macerado de Pisco y en su satisfacción con el producto. Por lo tanto, es importante investigar cómo estos aspectos influyen en la percepción de los consumidores y cómo pueden ser utilizados por los bares para mejorar la experiencia de sus clientes.

MATERIALES Y MÉTODOS

En el presente estudio, se llevó a cabo en el distrito de Barranco, debido a su importancia en la oferta y consumo de macerados de Pisco. La selección de los bares objeto de estudio se realizó de manera aleatoria, siguiendo como guía el Plan de Desarrollo Turístico Local de Barranco del año 2020, regido por la "Ordenanza N° 554-2020-MDB".

Para la recopilación de datos, se implementó un cuestionario estructurado utilizando la plataforma Google Forms. Este cuestionario constó de 36 preguntas cerradas y fue administrado en dos sesiones de trabajo. Los datos obtenidos fueron posteriormente almacenados en formato MS Excel, lo que permitió la realización de los análisis estadísticos. Con el propósito de asegurar la validez del instrumento de recolección de datos, el cuestiona-

rio fue sometido a un proceso de validación realizado por tres expertos en el campo de estudio. La encuesta se llevó a cabo en el boulevard del distrito de Barranco, donde se encuestaron a personas que salían de los bares locales durante cuatro fines de semana consecutivos, específicamente los días sábado.

La selección de estos bares se basó en información proporcionada por la base de datos del Plan de Desarrollo Turístico Local de Barranco. El enfoque de la encuesta fue de naturaleza descriptiva, con el objetivo de identificar las percepciones de los consumidores habituales de los establecimientos de "bares" del Boulevard del Distrito de Barranco en relación con su experiencia como consumidores de macerados de Pisco. Para facilitar el análisis y la comparación de datos, se emplearon preguntas cerradas.

La muestra fue de 341 personas, seleccionadas aleatoriamente a la salida de los bares. La estructura de la encuesta se centró en tres dimensiones principales: percepción visual, percepción gustativa y percepción olfativa, todas ellas relacionadas con la experiencia de consumo de macerados de Pisco en los bares de Barranco.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados de la tabla 1 indican la importancia del precio de los macerados de Pisco en la decisión de consumo en los establecimientos de los bares del Distrito de Barranco.

Tabla 1. Importancia del factor precio para el consumo saludable de macerados de Pisco.

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

El precio es un factor de suma importancia al momento de elegir qué clase de macerado de Pisco consumir. Se infiere que la materia prima en condiciones saludables para la elaboración de esta bebida tiene un precio directamente proporcional a la calidad, por lo que es de esperar que un macerado de Pisco en óptimas condiciones de salubridad también tenga un precio estrechamente relacionado a la calidad. Por esta razón, consideramos fundamental determinar el nivel de importancia de la percepción visual de los consumidores y su influencia en la salubridad de los macerados de Pisco según el factor precio en los bares del Distrito de Barranco.

El 41,9 % de las personas encuestadas consideran que el precio de la bebida es un factor "Muy importante" para la elección de un macerado de Pisco; el 34,6 % son "Indiferentes" respecto al precio; el 12,6 % lo consideran "Importante"; el 7,3 % lo consideran "Poco importante"; y el 3,5 % lo consideran "Nada importante". Los precios de la mayoría de Piscos en el mercado peruano no llegan a S/ 40,00, y muchos consumidores pagan cerca de S/ 30,00. Sin embargo, es necesario confirmar si están consumiendo realmente Pisco.

Para obtener un litro de Pisco se requiere 9 kg de uva, mientras que para un litro de mosto verde se requieren 12 kg de uva. Por lo tanto, es imposible que un Pisco premium cueste menos de S/ 40,00. Existen otros casos muy particulares que han terminado en tragedia debido al consumo de Pisco de pésima calidad.

Según Collado (2012), la intoxicación aguda por metanol ocurre principalmente por el consumo de licor adulterado, lo cual ha sido implicado en intoxicaciones masivas. En nuestro país, existe restricción legal para la comercialización de alcohol metílico según la Ley de Control y Fiscalización de la Comercialización del Alcohol Metílico (Ley N°28317).

Es por eso que, a pesar de que las autoridades tratan de evitar el tráfico de esta clase de bebidas, es el consumidor quien debe tener una opción que le permita verificar sus bebidas antes de ser consumidas y así evitar el riesgo a su salud.

La información presentada en la Tabla 2 resalta la relevancia del color en los macerados de Pisco, tanto en la elección de los consumidores en los bares del Distrito de Barranco como en sus posibles efectos en la salud orgánica.

Tabla 2. Importancia del color de la bebida para el consumo saludable de macerados de Pisco

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

La percepción del color de la bebida es un factor crítico al elegir un macerado de Pisco, ya que puede indicar la frescura y la calidad de las frutas utilizadas en su elaboración, así como su estado de oxidación, que a largo plazo puede ser perjudicial para la salud. Los resultados de la encuesta revelaron que el 63,6 % de los encuestados consideran que el color es un factor "muy importante" al elegir un macerado de Pisco, mientras que el 27,6 % lo considera "importante". Por otro lado, el 5,3 % son "indiferentes", el 1,8 % lo considera "nada importante" y otro 1,8 % lo considera "poco importante". Esto subraya la importancia del

color en la elección de los consumidores. Además, Ávila y Gonzáles (2011) señalaron que, aunque una muestra puede no ser atractiva en términos de color, su sabor puede ser agradable, o que una muestra puede no tener la consistencia adecuada, pero seguir siendo gustosa.

Los resultados de la Tabla 3 nos proporcionan información sobre la percepción de los consumidores de macerados de Pisco sobre el sabor de la bebida en los establecimientos de bar del Distrito de Barranco y cómo esta percepción puede relacionarse con la salud orgánica de los consumidores.

Tabla 3. Importancia del sabor de la bebida para el consumo saludable de macerados de Pisco

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

Este resultado resalta la importancia del sabor en la elección de un macerado de Pisco, lo que sugiere que la percepción del consumidor se basa en la calidad y el disfrute de la bebida. Sin embargo, es esencial tener en cuenta que la mayoría de los consumidores no son expertos en la cata de Pisco; son, en su mayoría, simplemente consumidores habituales.

El 100 % de las personas encuestadas consideraron el sabor como un factor "muy importante" al elegir un macerado de Pisco. En este sentido, Combe *et al.* (2017) señalan que la preferencia por el Pisco está en constante aumento en el mercado nacional, y que se debe aprovechar la amplia variedad de frutas disponibles en Perú, como la fresa, el maracuyá y el camu camu, para elaborar y comercializar

macerados que destaquen los sabores y aromas característicos de estas frutas y del Pisco.

Ávila y Gonzáles (2011) también destacaron que la calidad sensorial de un alimento puede evaluarse considerando la impresión total que causa una vez probado, incluyendo aspectos como el color, la apariencia, el sabor, el aroma y la sensación en la boca.

El resultado de la tabla 4 nos brinda información valiosa sobre la capacidad del consumidor para detectar la presencia de Pisco adulterado en los macerados a través del aroma de las bebidas. Este hallazgo es significativo ya que nos permite profundizar en la percepción del consumidor respecto a la salubridad de este tipo de bebidas.

Tabla 4. Reconocimiento de la presencia de Pisco adulterado en las bebidas maceradas a través del aroma

Opción	Cantidad	Porcentaje
Si puedo reconocer	0	0,0 %
No puedo reconocer	341	100 %
Total	341	100 %

La calidad de los alimentos y bebidas puede apreciarse a través de sus aromas, y los macerados de Pisco no son una excepción. Un macerado de Pisco debe reflejar el aroma natural de las frutas, hierbas y otros ingredientes utilizados, mientras mantiene la esencia del Pisco. Un macerado que emana un aroma a alcohol podría indicar la presencia de aromas artificiales o de otros tipos de alcoholes, lo cual podría ser perjudicial para la salud. El 100 % de los encuestados indicó que no podrían reconocer un macerado elaborado con Pisco adulterado. Dado que los macerados de Pisco son mezclas complejas de frutas, hierbas, frutos secos y

otros ingredientes, junto con Pisco, esta diversidad de aromas y sabores puede confundir al consumidor. La mayoría de los consumidores no son expertos en cata de bebidas; simplemente se sienten atraídos por la novedad, la calidad de la bebida, el sabor, la presentación, entre otros factores. Por lo tanto, es importante que los establecimientos de bar en el Distrito de Barranco y en todo el país actúen con conciencia y ética al ofrecer macerados de Pisco. El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) señaló en un Plan Operativo en la Región Moquegua en 2006 que la competencia desleal, el comercio infor-

mal y la presencia de Pisco adulterado en el mercado son problemas a nivel nacional. El Instituto Nacional de Defensa del Consumidor y la Propiedad Intelectual (INDECOPI) ha llevado a cabo operativos de fiscalización, aunque sin alcanzar los resultados deseados. Es importante destacar que muchos supermercados han asumido el compromiso, con

la aprobación de la norma de calidad del Pisco, de no comercializar Piscos adulterados.

La Tabla 5 nos ofrece información sobre el conocimiento que tienen los consumidores de macerados de Pisco para identificar las características más relevantes en la selección de insumos para la elaboración de estas bebidas.

Tabla 5. Conocimiento sobre las características más importantes para la selección de insumos

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

La razón principal por la que los consumidores de macerados de Pisco en el Distrito de Barranco carecen de información básica o elemental que pueda contribuir a un consumo saludable es que la mayoría de ellos son simplemente consumidores y no expertos en la elaboración de estas bebidas. Esto se refleja en el hecho de que el 100 % de los encuestados admitieron no conocer las características más importantes para seleccionar los insumos en la elaboración de macerados de Pisco.

Combe *et al.* (2017) señalan que la materia prima debe estar libre de elementos ajenos al proceso de producción y que, durante el proceso de lavado, los operarios de la planta deben inspeccionar y retirar cualquier elemento orgá-

nico o materia prima defectuosa que no contribuya a la calidad del producto final. Además, es crucial tener en cuenta la procedencia del Pisco en la elaboración de macerados. Ravelo *et al.* (2011) señalan que los agentes tóxicos en las bebidas alcohólicas pueden estar presentes desde las zonas donde se cultiva la materia prima, debido a factores medioambientales, maltrato durante la cosecha o transporte, y procesos de conservación o industrialización.

La Tabla 6 muestra la percepción del consumidor de macerados de Pisco sobre las condiciones de conservación de estas bebidas. Esto nos permite observar el nivel de conocimiento básico o elemental que tienen los consumidores en el Distrito de Barranco sobre este tema.

Tabla 6. Condiciones de conservación para los macerados de Pisco

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

Los consumidores de pisco en el distrito de Barranco no saben cuáles son las condiciones de conservación para los macerados de Pisco. Esto indica una falta de conocimiento generalizado entre los consumidores sobre cómo preservar adecuadamente estas bebidas, sobre la exposición a la luz respondieron que los macerados de Pisco deben protegerse de la luz solar. Esta respuesta sugiere que algunos consumidores tienen un conocimiento básico sobre la importancia de evitar la exposición directa a la luz para preservar las propiedades de la bebida.

Un mínimo número de consumidores de pisco en el distrito de Barranco consideran que los macerados de Pisco deben conservarse en un ambiente libre de polvo. Esta respuesta refleja un conocimiento más específico sobre las condiciones de conservación, pero es una minoría en comparación con los que no saben o solo mencionan la luz solar.

En general, estos resultados muestran que hay una necesidad de educar a los consumidores sobre las condiciones de conservación adecuadas para los macerados de Pisco. Esto sugiere que la información sobre la conservación de estas bebidas no es ampliamente conocida entre los consumidores, lo que podría afectar la calidad y el sabor de los macerados de Pisco que consumen.

Estos hallazgos concuerdan con lo mencionado por Briceño *et al.* (2018), quienes afirmaron que los recipientes deben estar bien cerrados para evitar la fuga de aromas. Además, el macerado de Pisco debe conservarse siempre en un ambiente cerrado, en sombra y evitando estar expuesto a la luz solar para prevenir su oxidación e impedir la generación de radicales libres.

Asimismo, Aliaga (2018) recomienda que las áreas de conservación tengan un número mínimo de ventanas, localizadas a la mayor altura y protegidas para evitar el ingreso de polvo, aves e insectos. Los estantes deben estar limpios y libres de polvo, y se debe evitar trabajar y almacenar en lugares con corrientes de aire o con polvo en suspensión.

CONCLUSIONES

La investigación realizada sobre la percepción de los macerados de Pisco en consumidores de establecimientos de bares en el Distrito de Barranco revela la importancia de la percepción visual, gustativa y olfativa en la elección de un consumo saludable de esta bebida. El 55 % de los encuestados consideró que el precio, asociado a la calidad del producto, influye en su decisión de consumir macerados de Pisco de manera saludable, mientras que el

91,2 % identificó el color de la bebida como un indicador de su salubridad, convirtiéndolo en un factor decisivo en la elección de consumo.

Asimismo, el 100 % de los participantes indicó que el sabor de la bebida es un factor crucial para optar por un consumo saludable de macerados de Pisco. Sin embargo, en cuanto a la percepción olfativa, todos los encuestados precisaron no poder reconocer la presencia de Pisco adulterado a través del olor.

Estos hallazgos sugieren la necesidad de educar a los consumidores sobre cómo identificar un Pisco de calidad y no adulterado, así como la importancia de considerar aspectos visuales, gustativos y olfativos en la selección de bebidas alcohólicas.

Además, resalta la importancia de garantizar la calidad y la autenticidad del Pisco para mantener la confianza y la satisfacción de los consumidores.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Asociación de Exportadores (ADEX) (2023, 7 Diciembre). Pisco cerraría este 2023 con US\$ 10 millones 500 mil [Comunicado de prensa] <https://www.adexperu.org.pe/notadeprensa/adex-pisco-cerraria-este-2023-con-us-10-millones-500-mil/>
- Alcalá, J. (2002). Intoxicación por metanol. *Anales de Medicina Interna*, 19(9), 70-71. http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-71992002000900020
- Aliaga, G. (2018). *Propuesta de implementación de un sistema integrado de gestión en la vitivinícola Majes Tradición SAC. para mejorar la rentabilidad*. [Tesis, Universidad Privada del Norte]. Repositorio institucional de la Universidad Privada del Norte. <https://repositorio.upn.edu.pe/handle/11537/13194>.
- Ávila de Hernández, R., y González, C. (2011). La evaluación sensorial de bebidas a base de fruta: Una aproximación difusa. *Universidad, Ciencia y Tecnología*, 15(60), 171-182. https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-48212011000300007.
- Briceño, C., Jiménez, G. y Tello, J. (2018). *Plan de negocios para la producción de macerados de frutas en Pisco en Lima Metropolitana para el 2018*. [Tesis, Universidad San Ignacio de Loyola]. Repositorio institucional de la Universidad San Ignacio de Loyola. <https://repositorio.usil.edu.pe/handle/20.500.14005/3832>.
- Collado, A. (2012). *Variación de la concentración de metanol en cadáveres en función al tiempo*. [Tesis, Universidad Nacional Mayor de San Marcos]. Repositorio institucional de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. <https://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/20.500.12672/2592>

Combe, J., Lescano, R., Revollar, S., Sánchez, E., y Tapia, V. (2017). *Licor a Base de Pisco y Frutas Tayka*. [Tesis, Universidad San Ignacio de Loyola: Lima, Perú]. Repositorio institucional de la Universidad San Ignacio de Loyola.

<https://repositorio.usil.edu.pe/entities/publication/2fffea0e-6589-4626-ae48-001f431e8b0c>

Elejalde, J. (2001). *Estrés oxidativo, enfermedades y tratamientos antioxidantes*. *Anales de Medicina Interna*, 18(6), 50-59. https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-71992001000600010.

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR). (2006). *Plan Operativo de Pisco, Región Moquegua*. Moquegua, Perú: Mincetur.

<https://boletines.exportemos.pe/recursos/boletin/27739.PDF>

Organización Mundial para la Salud (OMS). (2018). *Revista Científica: Resumen Sobre Inocuidad de los Alimentos*. Ginebra, Suiza.

Ravelo, A., Rubio, C., Gutiérrez, A., y Hardisson de la Torre, A. (2011). *La ocratoxina A en alimentos de consumo humano: revisión*. *Nutrición Hospitalaria*, 26(6), 1215-1226. https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112011000600004