

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA**

**APLICACIÓN DE TÉCNICAS CONTEMPORÁNEAS DE COCTELERÍA CON
PRODUCTOS ANDINOS: CASO BABACO, ISHPINGO Y NARANJILLA**

CHARYS DALINDA FARINANGO MALES

TUTOR: SALTOS GORDILLO SILVIA PATRICIA

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2025

Ibarra, 15 de agosto del 2025

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del **Trabajo de integración curricular** titulado: **Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla**, presentado por el estudiante **Farinango Males Charys Dalinda** con cédula de ciudadanía **N°100539891-0**, para obtener el Título de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA**.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.

Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla

INFORME DE ORIGINALIDAD

7%	4%	0%	4%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Ecuador - PUCE Trabajo del estudiante	4%
2	www.slideshare.net Fuente de Internet	<1%
3	Submitted to Universidad Anahuac México Sur Trabajo del estudiante	<1%
4	repositorio.ug.edu.ec Fuente de Internet	<1%
5	1library.co Fuente de Internet	<1%
6	www.coursehero.com Fuente de Internet	<1%
7	Submitted to CORPORACIÓN UNIVERSITARIA IBEROAMERICANA Trabajo del estudiante	<1%
8	www.researchgate.net Fuente de Internet	<1%
9	issuu.com Fuente de Internet	<1%
10	www.pionet.org Fuente de Internet	<1%
11	www.saha-maintsoanala.mg Fuente de Internet	<1%

MsC.
Patricia
Saltos G.
(f): _____

Firmado digitalmente
por MsC. Patricia
Saltos G.
Fecha: 2025.08.15
08:37:22 -05'00'

Mgs. Patricia Saltos G.

TUTOR DE TRABAJO

C.C.: 1002683017

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

Firmado digitalmente
por Msc. Patricia
Saltos G.
Fecha: 2025.08.15
08:36:39 -05'00'

(f):

Mgs. Saltos Gordillo Silvia Patricia

C.C.: 1002683017

Firmado digitalmente por
Msc. Juan Carlos
Andrade
Villacreses
Fecha: 2025.08.15
10:35:36 -05'00'

Msc. Juan
Carlos
Andrade
Villacreses

(f):

Mgs. Andrade Villacreses Juan Carlos

C.C.: 1002165213

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Farinango Males Charys Dalinda*, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 15 de agosto de 2025

(f):

Farinango Males Charys Dalinda

C.C.: 1005398910

AUTORIA

Yo, *Farinango Males Charys Dalinda*, portador de la cedula de ciudadanía N° 1005398910, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):

Farinango Males Charys Dalinda

C.C.: 1005398910

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi padre, Nelson, y a mi madre, Cecilia, por su amor y apoyo incondicional, por sus palabras de aliento en los momentos difíciles y por estar siempre presentes a lo largo de este camino. A mis hermanas, Annete y Sahí, con quienes comparto no solo la vida y aprendizaje, sino también locuras, alegrías y desafíos. Ustedes son parte esencial de mi motivación y deseo ser un ejemplo digno para ambas. A Amauta, el amor de mi vida, quien ha estado a mi lado en cada paso, en las victorias y en los días difíciles. Tu compañía ha sido refugio, tus palabras impulso, y el sueño compartido que construimos juntos es mi mayor inspiración. Y a cada familiar y amigo, gracias por su confianza, cercanía y apoyo constante. Este logro también les pertenece.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco, en primer lugar, a Dios, por su amor incondicional, por haberme dado la sabiduría, fortaleza y serenidad necesaria para avanzar y culminar esta etapa. Su guía ha sido luz constante en los momentos más desafiantes.

A mis padres, por ser pilares fundamentales en mi vida, por su cariño único y por enseñarme, con su ejemplo, el valor del esfuerzo y la perseverancia.

A Amauta, por su paciencia, comprensión y por ser presencia firme en todo este proceso. Tu apoyo ha sido esencial y tu amor, una fuente de energía invaluable. A ti y a tus padres, gracias por sus palabras de aliento y por acompañarme con generosidad y afecto en este trayecto.

Finalmente, agradezco a mis familiares y amigos por su confianza, apoyo y por acompañarme con palabras de ánimo a lo largo de este proceso.

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN TUTOR.....	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS.....	iv
AUTORIA	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTOS	vii
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDO	viii
ÍNDICE DE FIGURA.....	xii
ÍNDICE DE TABLA.....	xi
1. RESUMEN.....	xv
2. ABSTRACT	xvi
3. INTRODUCCIÓN.....	1
4. MARCO TEÓRICO	3
4.1. Estado del arte	3
4.1.1. Estudios Internacionales.....	3
4.1.2 Estudios Nacionales	4
4.1.3. Estudios Locales.....	5
4.2. Marco conceptual	6
4.2.1. Coctelería	6
4.2.2. Ingredientes locales en la coctelería.....	7
4.2.3. Coctelería de autor	7
4.2.4. Técnicas de coctelería	7
4.2.5. Técnicas contemporáneas.....	8
4.2.6. Gelificación	8
4.2.7. Ahumado	9
4.2.8. Esferificación.....	9
4.2.9. Esferificación directa.....	10
4.2.10. Esferificación inversa.....	10
4.2.11. Cloruro de calcio	10
4.2.12. Alginato de sodio	10

4.2.13. Clarificación láctica.....	11
4.2.14. Productos andinos	11
4.2.15. Babaco (<i>Vasconcellea x heilbornii</i>)	12
4.2.16. Ishpingo (<i>Ocotea quixos</i>)	12
4.2.17. Naranjilla (<i>Solanum quitoense</i>).....	13
4.3. Marco legal.....	13
5. METODOLOGÍA	14
5.1. Tipo de investigación	14
5.2. Enfoque mixto.....	14
5.2.1. Enfoque cuantitativo.....	14
5.2.2. Enfoque cualitativo	15
5.3. Alcance.....	15
5.3.1. Alcance descriptivo	15
5.3.2. Alcance aplicativo	15
5.4. Métodos.....	15
5.4.1. Método Inductivo-Deductivo	15
5.4.2. Método Analítico-Sintético	16
5.4.3. Método Experimental	16
5.5. Técnicas.....	16
5.5.1. Encuesta	16
5.5.2. Entrevista.....	17
5.5.3. Observación indirecta.....	17
5.6. Instrumentos	17
5.7. Cálculo de la muestra	17
6. RESULTADOS.....	19
6.1. Tabulación de las encuestas	20
6.1.1. Datos generales	20
6.1.2. Cuestionario	21
6.2. Análisis general de las encuestas.....	25
6.3. Resultados de las entrevistas	28
6.3.1. Datos de los entrevistados	28
6.3.2. Guion de entrevista.....	28

6.3.1. Transcripción de las entrevistas	29
6.3.4. Análisis general de las entrevistas.....	35
6.4. Propuesta	37
6.4.1. Desarrollo de los cócteles.....	37
6.5. Análisis de las fichas de evaluación sensorial.....	48
6.5.2. Transcripción de las fichas de evaluación sensorial.....	50
6.5.3. Interpretación de las fichas de evaluación sensorial	51
7. CONCLUSIONES.....	53
8. RECOMENDACIONES.....	55
9. BIBLIOGRAFÍA.....	56
10. ANEXOS	59

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Datos de los entrevistados</i>	28
Tabla 2 <i>Datos de las personas que degustaron</i>	48
Tabla 3 <i>Calificaciones obtenidas en la degustación con una escala de uno a cinco</i>	50

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Cálculo de la muestra</i>	18
Figura 2 <i>Edad de los encuestados</i>	20
Figura 3 <i>Género de los encuestados</i>	20
Figura 4 <i>Nivel educativo de los encuestados</i>	20
Figura 5 <i>Frecuencia de consumo de cócteles</i>	21
Figura 6 <i>Conocimiento de técnicas contemporáneas de coctelería</i>	21
Figura 7 <i>Interés en probar cócteles con técnicas contemporáneas</i>	22
Figura 8 <i>Atractivo de ingredientes en cócteles innovadores</i>	22
Figura 9 <i>Probabilidad de consumo de cócteles con técnicas e ingredientes andinos</i>	23
Figura 10 <i>Percepción sobre la mejora sensorial mediante técnicas contemporáneas</i>	23
Figura 11 <i>Disposición de pago por cócteles con productos locales e innovación</i>	24
Figura 12 <i>Valoración del uso de ingredientes andinos en la identidad gastronómica</i>	24
Figura 13 <i>Presentación final de Gelly Babaco</i>	39
Figura 14 <i>Receta estándar Gelly Babaco</i>	40
Figura 15 <i>Subreceta Jarabe de Babaco Especiado</i>	40
Figura 16 <i>Presentación final de Eco de Humo</i>	41
Figura 17 <i>Receta estándar Eco de Humo</i>	42
Figura 18 <i>Presentación final de Explosión Ácida</i>	43
Figura 19 <i>Receta estándar Explosión Ácida</i>	45
Figura 20 <i>Presentación final de Traslúcido</i>	46
Figura 21 <i>Receta estándar Traslúcido</i>	47
Figura 22 <i>Modelo de la encuesta aprobada, pregunta 1 al 5</i>	59
Figura 23 <i>Modelo de la encuesta aprobada, pregunta 6 al 11</i>	60
Figura 24 <i>Modelo de la entrevista aprobada</i>	61
Figura 25 <i>Modelo de la ficha de evaluación sensorial aprobada</i>	62
Figura 26 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Lic. Maritza Carlosama para cóctel de Babaco</i>	63
Figura 27 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Lic. Maritza Carlosama para cóctel de Ishpingo</i>	64

Figura 28 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Lic. Maritza Carlosama para cóctel de Naranja</i>	65
Figura 29 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Lic. Maritza Carlosama para cóctel de combinación</i>	66
Figura 30 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Patricia Saltos para cóctel de Babaco</i>	67
Figura 31 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Patricia Saltos para cóctel de Ishpingo</i>	68
Figura 32 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Patricia Saltos para cóctel de Naranja</i>	69
Figura 33 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Patricia Saltos para cóctel de combinación</i>	70
Figura 34 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Juan Carlos Andrade para cóctel de Babaco</i>	71
Figura 35 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Juan Carlos Andrade para cóctel de Ishpingo</i>	72
Figura 36 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Juan Carlos Andrade para cóctel de Naranja</i>	73
Figura 37 <i>Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Juan Carlos Andrade para cóctel de combinación</i>	74
Figura 38 <i>Prototipo de Gelly Babaco</i>	75
Figura 39 <i>Elaboración de Jarabe de Babaco Especiado</i>	75
Figura 40 <i>Incorporación del Jarabe con ron blanco</i>	76
Figura 41 <i>Vertido de mezcla gelificada en molde de silicona</i>	76
Figura 42 <i>Prototipo de decoración para Gelly Babaco</i>	77
Figura 43 <i>Infusión concentrada de flores secas de ishpingo</i>	77
Figura 44 <i>Encendido de flores secas de ishpingo con soplete en el ahumador</i>	78
Figura 45 <i>Conducción de humo a la jarra mediante manguera de ahumado</i>	78
Figura 46 <i>Prototipo de Eco de Humo</i>	79
Figura 47 <i>Pesaje de naranja para maceración</i>	79
Figura 48 <i>Maceración de aguardiente de caña con cáscaras y pulpa de naranja</i>	80

Figura 49 <i>Ingredientes para cóctel Explosión Ácida</i>	80
Figura 50 <i>Vertido de la mezcla del cóctel en moldes con biberón dosificador</i>	81
Figura 51 <i>Mezcla del cóctel Explosión Ácida congelada en moldes para esferificación</i>	81
Figura 52 <i>Formación de esferas en baño de alginato</i>	82
Figura 53 <i>Prototipo de Explosión Ácida</i>	82
Figura 54 <i>Preparación de cóctel Traslúcido</i>	83
Figura 55 <i>Mezcla del cóctel con leche para el cuajado</i>	83
Figura 56 <i>Filtrado con papel de la mezcla del cóctel Traslúcido para su clarificación</i>	84
Figura 57 <i>Mezcla clarificada del cóctel Traslúcido almacenada en botella de vidrio</i>	84

1. RESUMEN

La presente investigación aborda la escasa incorporación de ingredientes andinos en la coctelería ecuatoriana, lo que limita la innovación gastronómica y el fortalecimiento de una identidad local en el ámbito de la mixología. Con el fin de contrarrestar esta problemática, se propuso el desarrollo y evaluación de cuatro cócteles de autor elaborados con babaco (*Vasconcellea × heilbornii*), ishpingo (*Ocotea quixos*) y naranjilla (*Solanum quitoense*), aplicando técnicas contemporáneas como gelificación, ahumado, esferificación inversa y clarificación láctica. La metodología fue de enfoque mixto, combinando instrumentos cuantitativos (encuestas) y cualitativos (entrevistas y fichas de degustación), lo que permitió conocer tanto la percepción del consumidor, como las opiniones de expertos del sector gastronómico. Entre los hallazgos más relevantes se identificó que, aunque la mayoría de encuestados no conocía las técnicas utilizadas, sí mostró un alto interés en consumir cócteles preparados con ellas. Además, los entrevistados consideran estos ingredientes como versátiles y prometedores, aunque requieran estrategias de promoción y educación. Asimismo, el cóctel elaborado con ishpingo fue el más valorado por su perfil aromático y la técnica de ahumado aplicada, mientras que el cóctel con naranjilla presentó oportunidades de mejora en su tenor alcohólico. También se señalaron aspectos visuales a perfeccionar. Se concluye que la incorporación de estos productos en la coctelería de autor es viable y contribuye significativamente al fortalecimiento de la identidad gastronómica del Ecuador, siempre que se apliquen técnicas apropiadas y se optimicen las combinaciones con insumos complementarios.

Palabras clave: Mixología, ingredientes autóctonos, coctelería de autor, innovación culinaria, identidad gastronómica

2. ABSTRACT

This research addresses the limited incorporation of Andean ingredients in Ecuadorian cocktail making, which limits gastronomic innovation and the strengthening of a local identity in the field of mixology. In order to counteract this problem, the development and evaluation of four signature cocktails made with babaco (*Vasconcellea × heilbornii*), ishpingo (*Ocotea quixos*), and naranjilla (*Solanum quitoense*) was proposed, applying contemporary techniques such as gelation, smoking, reverse spherification, and lactic clarification. The methodology was mixed, combining quantitative instruments (surveys) and qualitative instruments (interviews and tasting sheets), which allowed us to understand both consumer perception and the opinions of experts in the gastronomic sector. Among the most relevant findings, it was identified that although most respondents were unfamiliar with the techniques used, they showed a high level of interest in consuming cocktails prepared using them. In addition, the interviewees considered these ingredients to be versatile and promising, although they require promotion and education strategies. Likewise, the cocktail made with ishpingo was the most highly rated for its aromatic profile and the smoking technique used, while the cocktail with naranjilla presented opportunities for improvement in its alcohol content. Visual aspects to be improved were also pointed out. It is concluded that the incorporation of these products into signature cocktails is viable and contributes significantly to strengthening Ecuador's gastronomic identity, provided that appropriate techniques are applied and combinations with complementary ingredients are optimized.

Keywords: Mixology, indigenous ingredients, signature cocktails, culinary innovation, gastronomic identity

3. INTRODUCCIÓN

La coctelería ecuatoriana se encuentra en un proceso de evolución constante, influenciada por las tendencias globales que promueven el uso de ingredientes locales, la sostenibilidad y la innovación sensorial. A pesar de la diversidad de productos que ofrece el país, la mixología nacional aún muestra una escasa incorporación de elementos representativos del territorio, lo que limita el desarrollo de una identidad propia y distintiva dentro de la escena gastronómica actual. Productos como el babaco (*Vasconcellea × heilbornii*), el ishpingo (*Ocotea quixos*) y la naranjilla (*Solanum quitoense*) poseen un notable potencial sensorial y podrían enriquecer significativamente la oferta coctelera del país. Sin embargo, han sido poco explorados, lo que limita su reconocimiento y aprovechamiento dentro del sector.

El problema principal radica en la escasa incorporación de ingredientes andinos como el babaco, ishpingo y naranjilla en la coctelería ecuatoriana, lo que limita la innovación del sector y desaprovecha la oportunidad de generar propuestas originales que reflejen el territorio y su herencia culinaria. Esta falta de inclusión responde a diversos factores, como el desconocimiento sobre sus propiedades organolépticas y la ausencia de recetas que los incorporen de manera equilibrada.

Esta investigación es relevante porque responde a la necesidad de diversificar la oferta gastronómica y promover la sostenibilidad mediante el uso de ingredientes locales. Además, busca resaltar la identidad cultural ecuatoriana a través de la mixología, una tendencia creciente en la gastronomía global. El proyecto también beneficia a los agricultores locales al incentivar el uso de productos andinos en mercados especializados. Desde una perspectiva creativa y técnica, propone el desarrollo de cócteles innovadores que aprovechan las propiedades de estos ingredientes mediante técnicas contemporáneas de coctelería. Al hacerlo, no solo se enriquece la experiencia del consumidor, sino que también se estimula el reconocimiento de los sabores andinos en contextos modernos.

El objetivo general de este estudio fue desarrollar y evaluar cuatro recetas de cócteles de autor elaboradas con babaco, ishpingo y naranjilla como ingredientes principales, aplicando técnicas contemporáneas de coctelería como la gelificación, el ahumado, la esferificación y la clarificación láctica. Para ello, se plantearon objetivos específicos como investigar las propiedades sensoriales

de los tres insumos andinos, así como el funcionamiento y la aplicación de las técnicas mencionadas. Posteriormente, se aplicaron estas técnicas en la elaboración experimental de las bebidas, procurando alcanzar un equilibrio sensorial entre los sabores propios de los ingredientes andinos y los componentes alcohólicos seleccionados. Luego de ello, se diseñaron las recetas estándar, incorporando las correcciones necesarias en las proporciones de zumos e ingredientes alcohólicos base. Finalmente, se evaluó la aceptación sensorial de cada propuesta mediante pruebas de cata con fichas de degustación, lo que permitió identificar fortalezas y aspectos a mejorar para futuras elaboraciones.

La metodología empleada tuvo un enfoque mixto. Desde lo cuantitativo, se aplicaron 100 encuestas a miembros de la población económicamente activa de Otavalo; mientras que, el componente cualitativo se basó en entrevistas con bartenders locales y fichas de degustación sensorial. Las encuestas revelaron que, aunque existe un bajo conocimiento previo de técnicas contemporáneas de coctelería, hay un alto interés en consumir propuestas elaboradas con estas metodologías. Esto demuestra una oportunidad tangible para introducir innovaciones dentro del mercado local, siempre que se acompañen de estrategias de difusión, educación y diseño atractivo. Asimismo, las entrevistas permitieron identificar percepciones positivas sobre el potencial de los ingredientes andinos y las técnicas contemporáneas como herramientas para generar diferenciación, sostenibilidad, innovación y una mayor conexión con la identidad cultural en la coctelería ecuatoriana.

Las evaluaciones de los cócteles “Gelly Babaco”, “Eco de Humo”, “Explosión Ácida” y “Traslúcido” revelaron apreciaciones variadas en cuanto a presentación, técnica, sabor y nivel alcohólico. “Gelly Babaco” fue valorado por su frescura, aunque se recomendó mejorar su presentación. “Eco de Humo” destacó por el aroma y el ahumado, pero se sugirió añadir decoración. “Explosión Ácida” impresionó por la esferificación, aunque se propusieron ajustes en formato y reducción del alcohol. “Traslúcido” fue elogiado por su apariencia, pero se recomendó reforzar el vínculo visual con los ingredientes andinos y aumentar sutilmente su intensidad alcohólica.

El presente trabajo está organizado en cuatro apartados: el primero el marco teórico. El segundo la metodología. El tercero los resultados; dentro de los resultados se encuentra la propuesta. En el cuarto y último se encuentra las conclusiones y recomendaciones.

4. MARCO TEÓRICO

4.1. Estado del Arte

4.1.1. Estudios Internacionales

Wondrich y Rothbaum (2021) destacaron que el auge de la coctelería contemporánea impulsó una valorización significativa del uso de ingredientes locales como parte del relato identitario de las bebidas. En lugar de replicar fórmulas globalizadas, muchos bartenders optaron por reinterpretar cócteles tradicionales incorporando frutas, hierbas o destilados autóctonos, lo que permitió conectar el producto final con la historia y el entorno cultural de su lugar de origen. Esta perspectiva no solo enriqueció la dimensión sensorial de la coctelería, sino que también contribuyó a la sostenibilidad y promoción de prácticas gastronómicas locales.

Calderón-Martínez y colaboradores (2025) sostuvieron que muchas especies frutales subutilizadas poseían un potencial significativo para el desarrollo de bebidas sostenibles, gracias a su riqueza en compuestos bioactivos, colores atractivos y perfiles aromáticos intensos. Este enfoque cobró relevancia para la coctelería contemporánea, que buscó insumos diferenciadores con identidad local y valor funcional. Los autores propusieron aprovechar estas frutas mediante técnicas modernas de formulación, incluyendo fermentación controlada y maceración en frío, procesos que se adaptaron fácilmente a cócteles artesanales. La investigación subrayó también la necesidad de promover productos innovadores que valoraran especies endémicas. En este sentido, frutas como el babaco o la naranjilla pudieron integrarse como base o complemento en bebidas gourmet.

La innovación en la coctelería de América Latina ha sido fomentada por la adopción de técnicas novedosas y la utilización de ingredientes locales. Sarmiento Cahuás (2019) indica que los bartenders han empezado a probar con productos autóctonos con el fin de distinguir sus recetas y resaltar la identidad culinaria de sus naciones. Por ejemplo, en Perú, la coctelería ha sido potenciada con ingredientes como el ají, el maíz morado y el pisco, facilitando la elaboración de bebidas novedosas con un profundo vínculo cultural. Esta perspectiva no solo satisface la necesidad de experiencias sensoriales novedosas, sino que también promueve la sostenibilidad y el respaldo a los productores locales.

Según Hernández García (2008), los ingredientes locales han cobrado relevancia dentro de la coctelería actual debido tanto a su aporte cultural como a su riqueza sensorial. En el contexto latinoamericano, por ejemplo, se han incluido frutas exóticas, hierbas y especias propias de la zona en combinaciones originales que enriquecen el perfil sensorial de las bebidas. Esta práctica no solo amplía las propuestas disponibles en la oferta de bares y restaurantes, sino que también impulsa un uso responsable y sostenible de los recursos locales, favoreciendo a su vez las economías regionales.

Según This (2006), la cocina molecular no debía entenderse como una corriente dominante, sino como una herramienta complementaria capaz de ampliar las posibilidades técnicas y sensoriales de un plato. Aunque su protagonismo inicial disminuyó en la práctica profesional contemporánea, siguió siendo útil para desarrollar texturas, contrastes y presentaciones innovadoras. Lo fundamental fue que estas aplicaciones no opacaran la esencia del producto ni del contexto cultural donde se insertaban.

4.1.2. Estudios Nacionales

Oñate et al. (2022) analizaron cómo la integración de ingredientes locales e identitarios en la gastronomía moderna no solo permitió diversificar propuestas culinarias, sino también fortalecer la memoria colectiva y el arraigo territorial. En el caso de la mixología, la inclusión de insumos autóctonos como hojas, raíces o frutas propias de cada región se convirtió en una vía para narrar historias culturales a través del sabor. Los autores destacaron que estas prácticas no solo enriquecieron la experiencia sensorial del comensal, sino que reforzaron la construcción simbólica de la identidad local.

Ulloa y Fárez (2025) desarrollaron una investigación aplicada sobre el uso de frutas silvestres andinas, como la joyapa, en la elaboración de cócteles contemporáneos. Su estudio resaltó cómo estas frutas, originarias de los páramos ecuatorianos, poseían atributos sensoriales únicos que se potenciaron al aplicar técnicas de esferificación y espumas. Los autores afirmaron que la coctelería de autor se benefició enormemente del rescate de productos poco convencionales, ya que enriquecieron la oferta gastronómica desde lo cultural, lo aromático y lo estético. Además, propusieron que la inclusión de estas frutas no solo promovió la biodiversidad local, sino que fortaleció la identidad regional dentro de una tendencia global hacia la innovación responsable.

Carrillo (2020) planteó que la mixología podía evolucionar hacia un lenguaje emocional y territorial cuando incorporaba ingredientes nativos como los frutos andinos. En su estudio, demostró que insumos como mortiño, uvilla o capulí no solo aportaban color, acidez o textura, sino que evocaban memorias sensoriales y vínculos con la identidad cultural del consumidor. Desde esta perspectiva, el cóctel dejó de ser solo una bebida para convertirse en una experiencia integradora de territorio, sabor y emoción. Esta aproximación propuso una coctelería comprometida con la biodiversidad local y sensible a los contextos simbólicos que la rodeaban, alineándose con tendencias de sostenibilidad y creatividad cultural.

Ojeda y Castillo (2022) desarrollaron una propuesta de licores artesanales a base de frutas como limón, pomarrosa y cacao, con el propósito de evaluar su aplicabilidad en la coctelería creativa. El proyecto combinó técnicas de maceración en frío con el uso de vodka como base neutra, preservando así las notas características de cada insumo. La autora enfatizó que “un buen mixólogo debe conocer los diferentes matices, sabores y aromas de los distintos alcoholes y sus graduaciones, además de tener creatividad y estudiar cada uno de los componentes base que lleva un cóctel” (p. 29). Esta afirmación resaltó la importancia de una formación técnica sólida y del conocimiento profundo de los ingredientes como base para crear propuestas coherentes y sensorialmente balanceadas en coctelería de autor.

Párraga Espinoza y Vinuesa Quinatoa (2020), en su estudio sobre la innovación de la coctelería tradicional ecuatoriana, destacaron que el uso de ingredientes locales no solo aportó a la autenticidad de las bebidas, sino que también permitió reconectar prácticas culinarias con raíces ancestrales. Al incorporar elementos propios del territorio, se promovió una coctelería más consciente y representativa del patrimonio intangible del país. Esta mirada propuso una revalorización del oficio del mixólogo como agente cultural, capaz de transformar insumos regionales en experiencias líquidas con carga simbólica, identidad sensorial y potencial turístico.

4.1.3. Estudios Locales

Zapata et al. (2025) propusieron un enfoque de innovación gastronómica desde la mixología, integrando técnicas culinarias de vanguardia como la gelificación, el esferificado y la clarificación, con el uso de ingredientes autóctonos del cantón Cotacachi. El estudio resaltó que estas prácticas permitieron diversificar la oferta de cócteles al tiempo que promovieron la sostenibilidad y el

fortalecimiento de la identidad territorial. La investigación demostró que, al aprovechar insumos locales como el mortiño, la naranjilla o el ishpingo, fue posible crear bebidas con valor sensorial y cultural, alineadas con tendencias globales de autenticidad.

González (2023) llevó a cabo una propuesta enfocada en aplicar técnicas de mixología molecular a bebidas tradicionales de Otavalo, con el objetivo de innovar sin desvincularse del contexto cultural. El trabajo combinó esferificación, gelificación y humo aromático en preparaciones que utilizaron insumos locales como la chicha de jora y el Yamor. Esta intervención técnica no solo aportó un valor estético moderno, sino que fortaleció la percepción del patrimonio líquido andino. El estudio resaltó la importancia de que la innovación en coctelería estuviera ligada al respeto por el origen de los productos, permitiendo conectar tradición, territorio y experiencia sensorial de forma coherente y auténtica.

4.2. Marco conceptual

4.2.1. Coctelería

La coctelería es el arte y la técnica de preparar bebidas mezcladas, conocidas como cócteles, que combinan diferentes ingredientes para crear sabores, aromas y presentaciones atractivas. Un cóctel incluye parcialmente una base alcohólica, un agente suavizante (como jugos o refrescos) y un agente aromatizante como frutas, hierbas o especias (Cracknell y Nobis, 1990). Además, los autores resaltan que esta práctica requiere del dominio de principios estéticos, sensoriales y técnicos para lograr composiciones equilibradas y agradables al paladar. En este sentido, la coctelería no se limita a la mezcla, sino que constituye una forma de expresión culinaria.

Desde un enfoque más contemporáneo, y en el marco de la gastronomía molecular, la coctelería puede entenderse como la integración de ciencia y creatividad para diseñar experiencias sensoriales únicas. Burke et al. (2021) explican que el desarrollo de cócteles no solo implica una armonización de sabores, texturas y aromas, sino también la aplicación de transformaciones físico-químicas controladas. Esto permite elevar la experiencia del consumidor mediante técnicas como gelificación, clarificación o carbonatación.

4.2.2. Ingredientes locales en la coctelería

Los componentes locales han adquirido importancia en la coctelería moderna por su valor cultural y sensorial. Hernández García (2008) detalla que la coctelería contemporánea ha incorporado ingredientes autóctonos con el objetivo de destacar las costumbres culinarias de cada zona, facilitando la elaboración de cócteles vanguardistas con identidad distintiva. Por ejemplo, en América Latina, frutas exóticas, especias y hierbas autóctonas se han integrado en mezclas exclusivas que potencian el perfil sensorial de las bebidas. No solo amplía la variedad en bares y restaurantes, sino que también promueve la utilización sostenible de productos de la región, estimulando la economía local.

4.2.3. Coctelería de autor

La coctelería de autor se define como una rama de la mixología donde el bartender utiliza su creatividad y conocimientos para desarrollar combinaciones originales de sabores, aromas y presentaciones, combinando técnicas innovadoras, ingredientes poco convencionales y una estética personalizada. A diferencia de los cócteles clásicos, los de autor no siguen recetas preestablecidas, sino que buscan innovar y sorprender al cliente. Según Quichimbo Loja y Romero Pérez (2023), la coctelería de autor surge como una expresión artística que permite a los bartenders plasmar su identidad y creatividad en cada preparación, utilizando insumos locales y técnicas avanzadas. Esta disciplina no solo se enfoca en la creación de sabores únicos, sino también en la experiencia sensorial completa, donde elementos como la vajilla, la presentación y los aromas desempeñan un papel crucial (Jara Palomeque, 2023).

4.2.4. Técnicas de coctelería

Las técnicas de coctelería comprenden un conjunto de procesos prácticos aplicados para preparar, mezclar y servir bebidas que logren un equilibrio entre sabor, textura, aroma y temperatura. Métodos como el agitado, mezclado y macerado han sido estandarizados como parte esencial del trabajo de barra, cada uno con objetivos específicos según el tipo de cóctel (Sippel, 2014).

Estas prácticas, al ser ejecutadas con precisión, permiten una experiencia sensorial consistente y profesional. El uso de herramientas como el jigger, la coctelera o la cuchara trenzada refuerzan la

estandarización técnica y ayudan a mantener la coherencia en el servicio. Además, la técnica aporta identidad al bartender, al permitirle reinterpretar recetas clásicas con un estilo propio. La correcta ejecución incide directamente en la percepción del producto final por parte del consumidor.

4.2.5. Técnicas contemporáneas

La evolución de la coctelería ha dado paso a técnicas modernas que combinan creatividad con fundamentos científicos. Estas herramientas ya no se limitan a alterar sabores o texturas, sino que amplían la capacidad expresiva del bartender. Desde esta perspectiva, la técnica se vuelve un recurso estético y narrativo, capaz de enriquecer el significado de la bebida y no solo su sabor. Gronow y Warde (2001) plantean que el acto de consumir, cuando se involucra técnica y simbolismo, adquiere nuevas dimensiones culturales. En este sentido, el bar se posiciona como un espacio de experimentación donde el cóctel es el resultado de saber técnico y sensibilidad artística.

La mixología molecular, a través de sus técnicas innovadoras y sorprendentes, trasciende los límites tradicionales de la coctelería, ofreciéndonos una experiencia completamente renovada al percibir y saborear nuestras bebidas favoritas. Además, el arte de los cócteles se eleva a un nivel sin precedentes, despertando los sentidos y cautivando a los amantes de las bebidas con nuevas y emocionantes posibilidades.

4.2.6. Gelificación

La gelificación es una técnica ampliamente utilizada en la cocina molecular, mediante la cual se transforma un líquido en una estructura semisólida mediante agentes espesantes naturales o sintéticos, formando así un sistema coloidal que otorga forma y estructura. Aunque visualmente semejantes a líquidos, los geles se comportan estructuralmente más como sólidos.

Entre estos, la gelatina sin sabor es uno de los ingredientes más tradicionales: se obtiene a partir de la hidrólisis parcial del colágeno presente en los huesos y pieles de animales como vacas, cerdos o peces. Su uso permite espesar, estabilizar o estructurar líquidos en múltiples preparaciones, desde mousses hasta cócteles innovadores. Su versatilidad radica en que primero debe hidratarse en frío, luego calentarse para dispersarse, y finalmente mezclarse con el resto del líquido a gelificar, según Hernández (2015). Asimismo, su aplicación permite modificar la textura sin alterar el sabor del

ingrediente base, creando efectos visuales y táctiles que enriquecen la experiencia sensorial del comensal. Esto hace de la gelificación una herramienta versátil en bebidas de autor.

4.2.7. Ahumado

El ahumado es una técnica tradicionalmente usada en la conservación de alimentos, pero su incorporación en coctelería ha permitido transformar esta práctica en una herramienta de diseño sensorial. En el contexto de las bebidas, se utiliza para aromatizar destilados, decorar copas con humo de maderas o hierbas específicas, e incluso ahumar la mezcla antes de servir. Según *Staff Ambigú* (2024), este tipo de práctica transforma el perfil sensorial de la bebida y aporta una experiencia visual atractiva que cautiva al consumidor desde el primer contacto.

El uso de herramientas como la pistola ahumadora o las campanas de vidrio ha permitido integrar el humo como elemento escénico en el servicio, aportando dramatismo y sofisticación. *Staff Ambigú* (2024), explica que este enfoque multisensorial convierte al ahumado en un recurso clave dentro de la coctelería de autor, alineándose con una tendencia que busca estimular la vista, el olfato y el gusto simultáneamente.

Asimismo, una alternativa innovadora para aplicar esta técnica es la flor de ishpingo (*Ocotea quixos*), una especie nativa de la Amazonía ecuatoriana, caracterizada por su cálido aroma especiado. Esta flor puede utilizarse como materia vegetal para generar humo perfumado, añadiendo autenticidad y complejidad al cóctel. Su inclusión en la mixología responde a una visión de sostenibilidad y creatividad basada en la revalorización de ingredientes autóctonos, fortaleciendo así la identidad cultural líquida del territorio.

4.2.8. Esferificación

La esferificación, como su nombre sugiere, se basa en la formación controlada de pequeñas esferas de gel a partir de líquidos. El proceso involucra la reacción química entre el alginato de sodio y el calcio, que permite la creación de membranas de gel. En coctelería, esta metodología transforma jugos, infusiones o destilados en microsferas que estallan en la boca, generando contrastes de textura y liberación retardada del sabor. Estas membranas encapsulan el líquido en su interior lo que resulta en esferas que se asemejan a perlas (Gibbs & Myhrvold, 2011).

4.2.9. Esferificación directa

La esferificación directa se destaca por ser un proceso relativamente sencillo. Conocida como "directa" debido a la inmediata interacción entre el alginato de sodio y los iones de calcio, esta técnica facilita la creación de esferas de gel al sumergir directamente una solución de sodio (alginato) en un baño de calcio (Sen, 2017).

4.2.10. Esferificación inversa

Esta técnica recibe el nombre de "inversa" debido a la transposición en el orden de reactivos; en lugar de sumergir una solución de alginato en un baño de calcio, se sumerge una solución rica en calcio en un baño de alginato de sodio (Tsai et al., 2017). Este cambio en la dinámica de reacción permite encapsular líquidos que de otro modo interferirían en el proceso de gelificación de la esferificación directa, como aquellos con alto contenido de calcio o acidez. Ejemplos de este tipo de soluciones son los jugos cítricos, productos lácteos, o licores (Bubin et al., 2019).

4.2.11. Cloruro de calcio

En el contexto de la coctelería molecular, el cloruro de calcio se emplea como un agente clave para activar procesos de transformación física en bebidas, particularmente en técnicas como la esferificación. Este compuesto actúa en combinación con otros aditivos como el alginato de sodio para crear estructuras esféricas que encapsulan sabores. Tal como lo explica el autor “Es una sal de calcio que se emplea para endurecer, aportar firmeza, estabilizar y espesar [...] en la coctelería molecular este es el aditivo que se añade para hacer reaccionar al alginato y crear la esfera” (Supercamarero, 2020, párr. 9). Este uso técnico del cloruro de calcio permite lograr una presentación novedosa y multisensorial, alineándose con la tendencia actual de ofrecer experiencias visuales y gustativas diferenciadas.

4.2.12. Alginato de sodio

El alginato de sodio es un polisacárido de origen natural extraído de algas pardas, ampliamente utilizado en la industria alimentaria por su capacidad para retener agua y actuar como espesante.

Esta propiedad lo convierte en un ingrediente esencial dentro de la gastronomía moderna, en especial en técnicas innovadoras como la esferificación (Supercamarero, 2020).

4.2.13. Clarificación láctica

La clarificación láctica es una técnica utilizada en coctelería que permite filtrar mezclas alcohólicas mediante la coagulación de proteínas presentes en la leche como la caseína. Esta técnica no requiere equipos sofisticados, lo que la hace ideal para procesos artesanales y creativos dentro de la mixología. Al combinarse con un agente ácido, la leche se coagula y actúa como un filtro natural, eliminando impurezas y sólidos en suspensión. Palomo (2020) explica que esta metodología transforma tanto el aspecto como la textura del cóctel, generando un producto más pulido y visualmente atractivo.

Según European Bartender School (2019), clarificar un cóctel consiste en transformar una bebida opaca en una mezcla translúcida y aromática, mediante la eliminación de sólidos en suspensión. Este procedimiento no solo mejora la apariencia, sino que también suaviza la textura y realza el equilibrio de sabores, permitiendo una experiencia sensorial más limpia y elegante. La clarificación se logra mediante el uso de proteínas que capturan las impurezas, facilitando su posterior eliminación mediante filtración cuidadosa.

Existen diversas formas de clarificar, aunque generalmente requieren tiempo y planificación, por lo que son comunes en cócteles preparados por lotes. El proceso implica añadir proteínas a la mezcla o a sus componentes como jugos cítricos para que actúen como agentes coagulantes y remuevan las partículas que afectan claridad y sabor (European Bartender School, 2019).

4.2.14. Productos andinos

Los productos andinos comprenden una amplia gama de alimentos originarios de la región andina de América del Sur, especialmente de países como Ecuador, Perú, Bolivia y Colombia. Estos alimentos han sido cultivados por siglos por pueblos originarios y su importancia no solo reside en su valor nutricional y adaptación a condiciones climáticas extremas, sino también en su profundo arraigo cultural.

Según Rodríguez Arias (2020), la gastronomía basada en insumos andinos puede integrarse a eventos culturales y turísticos como una forma de “revitalización del patrimonio intangible”,

fortaleciendo el vínculo entre territorio, historia y alimentación. Este enfoque permite que la revalorización de los productos andinos no solo fomente la seguridad alimentaria local, sino que abra oportunidades para la innovación en sectores como la coctelería de autor, donde su uso aporta carácter, autenticidad y una narrativa cultural sólida. En este sentido, utilizar ingredientes andinos en bebidas o preparaciones vanguardistas contribuye también a la visibilización de saberes tradicionales. Además, al promover su uso sostenible y su comercialización ética, se contribuye al empoderamiento económico de comunidades campesinas andinas.

4.2.15. Babaco (*Vasconcellea x heilbornii*)

Tirado y Cobá (2024) describen al babaco como una fruta tropical andina de notable interés gastronómico debido a su pulpa jugosa, aroma suave y sabor ácido. Este fruto, que carece de semillas y posee una textura firme pero tierna, se adapta fácilmente a procesos. Su riqueza en vitamina C y compuestos antioxidantes lo convierte en una opción funcional y saludable para preparaciones artesanales. En el ámbito de la coctelería, sus notas cítricas aportan frescura y equilibrio, permitiendo experimentar con técnicas contemporáneas de mezcla y presentación.

Fuertes et al. (2019) destacan que el babaco también ha sido considerado un cultivo estratégico en la región andina por su adaptabilidad agronómica y su valor comercial. Estudios han documentado su uso tradicional y su creciente inserción en cadenas productivas enfocadas en el aprovechamiento sostenible de frutas nativas. Su empleo en bebidas fermentadas, jugos naturales o cócteles de autor refleja su potencial para reforzar propuestas gastronómicas con identidad territorial. Esta versatilidad lo posiciona como un ingrediente valioso dentro de la innovación culinaria basada en insumos locales.

4.2.16. Ishpingo (*Ocotea quixos*)

El ishpingo, es una especie nativa de los bosques andinos y amazónicos del Ecuador. Tradicionalmente valorada por sus propiedades aromáticas y medicinales, esta planta ha comenzado a ganar atención en la gastronomía moderna por su perfil organoléptico similar al de la canela, aunque más floral y suave. Su aceite esencial contiene compuestos como el trans-cinamaldehído y eugenol, que poseen propiedades antimicrobianas y antioxidantes, lo cual ha motivado su estudio en aplicaciones alimentarias (Logroño, 2021).

López y Tituaña (2017) añaden que el uso del ishpingo se ha extendido a diversas formulaciones, no solo en el campo cosmético, sino también como aditivo natural gracias a su estabilidad y compatibilidad sensorial. En coctelería contemporánea, su perfil organoléptico permite crear infusiones y siropes con aromas cálidos y complejos que enriquecen la experiencia gustativa. Además, su incorporación en recetas locales promueve la revalorización de especies endémicas y prácticas sostenibles. Este enfoque contribuye a fortalecer propuestas gastronómicas vinculadas al territorio y la biodiversidad.

4.2.17. Naranjilla (*Solanum quitoense*)

La naranjilla es una fruta tropical originaria de los Andes, especialmente apreciada en Ecuador por su sabor cítrico intenso y su perfil aromático distintivo. Esta fruta ha cobrado relevancia en estudios gastronómicos y sensoriales por su potencial en la creación de experiencias emocionales a través de la mixología. Su pulpa verde, jugosa y ácida, la convierte en un ingrediente versátil para bebidas innovadoras y tradicionales. Además, es una fuente significativa de vitamina C y antioxidantes, lo que le otorga valor nutricional. La naranjilla no solo resalta por su sabor, sino también por su capacidad de evocar memorias asociadas a la cultura andina. En el contexto de la cocina emocional, esta fruta funciona como puente entre el paladar y la identidad cultural. Así, su inclusión en bebidas no solo enriquece sabores, sino también narrativas (Carrillo, 2020).

4.3. Marco legal

El presente trabajo de investigación se alinea con el siguiente marco legal:

La normativa ecuatoriana establece criterios claros para la elaboración y comercialización de cocteles, bebidas mixtas y aperitivos, con el propósito de garantizar la autenticidad y evitar confusiones con bebidas alcohólicas tradicionales. La Norma INEN 2802 (2015) señala que este tipo de bebidas no debe incluir sabores ni aromas característicos de bebidas alcohólicas destiladas o fermentadas con norma específica, como ron, whisky, vodka, aguardiente, gin, brandy, vino, entre otras. Asimismo, la restricción incluye aquellas bebidas que poseen denominación de origen, tales como el tequila, el whisky escocés, el pisco y el cognac.

Además, la Norma INEN 2337 enfatiza la importancia de mantener altos estándares de calidad e higiene durante la producción de jugos y pulpas de frutas, estableciendo parámetros claros para

proteger la salud del consumidor. En este sentido, se especifica que "el jugo y la pulpa debe ser extraído bajo condiciones sanitarias apropiadas, de frutas maduras, sanas, lavadas y sanitizadas, aplicando los Principios de Buenas Prácticas de Manufactura" (Norma INEN 2337, 2008, p. 1). Esto asegura que solo se utilicen frutas en óptimas condiciones, descartando aquellas que presenten daños, signos de deterioro o contaminación. Además, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura implica controlar factores como la higiene del personal, la limpieza de los equipos y la manipulación adecuada de los ingredientes, evitando riesgos microbiológicos y químicos. Este enfoque no solo busca garantizar un producto seguro para el consumo humano, sino también preservar las características nutricionales, sensoriales y de frescura del jugo y la pulpa, fortaleciendo la confianza en los productores locales e internacionales.

El marco legal proporciona una base sólida para validar la viabilidad técnica y comercial de los cócteles desarrollados, garantizando que tanto los procesos de elaboración como los ingredientes utilizados cumplan con los estándares exigidos a nivel nacional. Esto no solo asegura el cumplimiento normativo, sino que también fortalece la identidad cultural de las propuestas, posicionándolas como alternativas innovadoras en el mercado gastronómico.

5. METODOLOGÍA

5.1. Tipo de investigación

La presente investigación fue de tipo aplicada, ya que se enfocó exclusivamente en el desarrollo de recetas innovadoras de cócteles incorporando ingredientes andinos como babaco, ishpingo y naranjilla, aplicando técnicas contemporáneas de coctelería.

5.2. Enfoque mixto

5.2.1. Enfoque cuantitativo

El enfoque cuantitativo se aplicó mediante encuestas a consumidores potenciales del cantón Otavalo, los resultados se presentaron de forma visual mediante gráficos, lo facilitó la interpretación de datos como los hábitos de consumo, niveles de conocimiento, percepciones que poseen respecto a las propuestas, sabores más valorados y la disposición a pagar por el producto.

De este modo, se aseguró la validez de los resultados mediante una muestra adecuada de la población.

5.2.2. Enfoque cualitativo

El enfoque cualitativo se desarrolló mediante entrevistas a bartenders pertenecientes a la ciudad de Otavalo. A través de estas entrevistas se recopilaban opiniones, percepciones y sugerencias clave sobre la funcionalidad respecto al uso de ingredientes andinos en la creación de cócteles innovadores junto a técnicas contemporáneas.

5.3. Alcance

5.3.1. Alcance descriptivo

El alcance descriptivo se centró en caracterizar las propiedades organolépticas de los ingredientes babaco, ishpingo y naranjilla, detallando su sabor, aroma, textura y compatibilidad con diferentes técnicas de mixología. Este análisis descriptivo permitió documentar las particularidades de cada ingrediente y definir los perfiles sensoriales que guiarían la creación de recetas innovadoras.

5.3.2. Alcance aplicativo

El alcance aplicativo se enfocó en la creación de cuatro cócteles innovadores, integrando los ingredientes andinos mediante técnicas contemporáneas de coctelería. Estas recetas fueron diseñadas con el objetivo de inspirar a bartenders y profesionales de la gastronomía a incluir productos ecuatorianos en sus cartas. Se buscó potenciar la identidad culinaria del país mediante combinaciones únicas y sostenibles. Los resultados fueron validados sensorialmente, generando propuestas replicables. Además, se brindó alternativas creativas para establecimientos que desearan innovar con coctelería de autor y productos locales.

5.4. Métodos

5.4.1. Método Inductivo-Deductivo

El método inductivo-deductivo se utilizó para establecer una relación lógica entre la observación empírica y principios generales en la creación de los cócteles. A través del proceso inductivo, se

analizó las propiedades sensoriales del babaco, ishpingo y naranjilla, identificando comportamientos recurrentes al ser sometidos a técnicas específicas. Luego, se aplicó el razonamiento deductivo para diseñar cócteles basados en hipótesis sobre combinaciones y proporciones ideales. Esto permitió unir la experiencia práctica con fundamentos teóricos, asegurando coherencia en las fases de experimentación y formulación.

5.4.2. Método Analítico-Sintético

Primero se analizaron individualmente las características organolépticas, texturales y aromáticas de cada ingrediente andino, evaluando cómo se comportaron en medios líquidos, con o sin alcohol. Posteriormente, mediante la síntesis, se diseñaron recetas que integraran de manera armónica los perfiles de sabor y aroma, buscando equilibrio y originalidad. Este proceso permitió desarrollar combinaciones que respetaron la identidad del ingrediente y resaltaron su autenticidad.

5.4.3. Método Experimental

Se aplicó un método experimental mediante pruebas controladas, en las que se evaluó variables como técnica de preparación, orden de incorporación de ingredientes y proporciones. Se realizaron múltiples ensayos con ajustes progresivos hasta lograr resultados óptimos en términos de sabor, textura y presentación. Esto permitió comprobar hipótesis relacionadas con combinaciones innovadoras y funcionales.

5.5. Técnicas

5.5.1. Encuesta

La investigación utilizó la técnica de encuesta porque permitió recopilar datos estructurados y cuantificables sobre hábitos de consumo, niveles de conocimiento en cuanto a las técnicas que se aplicaron y percepciones que tienen los consumidores respecto al uso de estos productos en preparaciones de coctelería innovadora. Fue aplicada a una muestra representativa de la Población Económicamente Activa (PEA) de Otavalo, garantizando así la recopilación eficiente de datos cuantificables.

5.5.2. Entrevista

Las entrevistas semiestructuradas fueron aplicadas a bartenders con el fin de explorar su criterio respecto al uso de babaco, ishpingo y naranjilla. Se realizaron de forma presencial, con un guion flexible que permitió conocer percepciones, conocimientos, opiniones y recomendaciones respecto al uso de estos ingredientes en la coctelería.

5.5.3. Observación indirecta

Durante las sesiones de cata, se aplicó observación indirecta mediante fichas sensoriales que los participantes llenaron sin la intervención directa del investigador. Estas fichas facilitaron el registro de percepciones sensoriales en cuanto a la apariencia visual, el aroma y el sabor de cada cóctel. Los datos obtenidos fueron clave para ajustar detalles en la formulación final de las bebidas.

5.6. Instrumentos

- Cuestionario
- Guion de entrevista
- Ficha de evaluación sensorial
- Teléfono celular

5.7. Cálculo de la muestra

Según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Otavalo, la Población Económicamente Activa (PEA) está compuesta por 41.002 personas (Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Imbabura, 2015, p. 81).

Figura 1
Cálculo de la muestra



Asesoría Económica & Marketing
Copyright 2009

Calculadora de Muestras

Margen de error:
10% ▾

Nivel de confianza:
99% ▾

Tamaño de Poblacion:
41002

Calcular

Margen: 10%
Nivel de confianza: 95%
Poblacion: 41002

Tamaño de muestra: 96

La fórmula básica del tamaño de muestra sin corrección por población finita (n) es:

$$n = \frac{Z^2 \times p \times q}{E^2}$$

Donde:

Z=1.96: Valor asociado al 95% de nivel de confianza.

p=0.5: Proporción esperada de éxito.

q=1-p=0.5: Proporción de fracaso.

E=0.1: Margen de error permitido (10%).

Sustituimos los valores:

$$n = \frac{1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}{0.1^2}$$

$$n = 96.04$$

Ahora se calcula el tamaño de muestra ajustado con corrección por población finita (nf) en donde su fórmula con corrección es:

$$nf = \frac{n}{1 + \frac{n-1}{N}}$$

Donde:

$n=96.04$: Tamaño de muestra sin corrección.

$N= 41002$: Tamaño de la población.

Sustituimos los valores:

$$nf = \frac{96.04}{1 + \frac{96.04 - 1}{41002}}$$

$$nf = \frac{96.04}{1.002317} = 95.81$$

El tamaño de muestra ajustado es 96 (aproximadamente).

6. RESULTADOS

Los resultados obtenidos en esta investigación se presentan de manera estructurada, utilizando gráficos para mostrar de forma clara y visual las respuestas cuantitativas recopiladas en los cuestionarios aplicados a los participantes. Estas representaciones permiten identificar hábitos de consumo, conocimiento y percepción de los participantes. Por otro lado, los resultados cualitativos fueron obtenidos a partir de entrevistas con bartenders del sector y se presentan mediante narrativas descriptivas, destacando las opiniones, percepciones y sugerencias clave.

Esta combinación de enfoques cuantitativos y cualitativos ofrece una perspectiva completa y profunda sobre la incorporación de ingredientes andinos en la mixología, facilitando la interpretación de los hallazgos y su aplicación práctica en futuras estrategias de innovación y desarrollo.

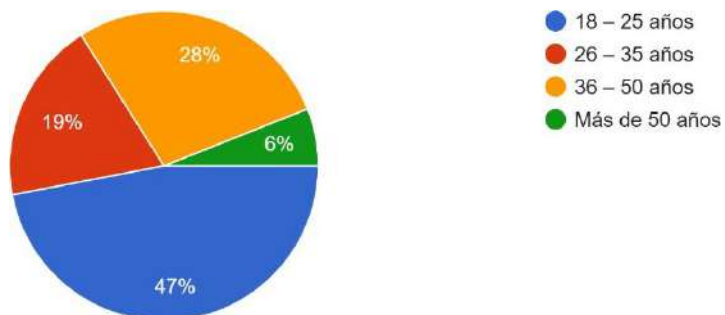
6.1. Tabulación de las encuestas

6.1.1. Datos generales

6.1.1.1. Edad

Figura 2

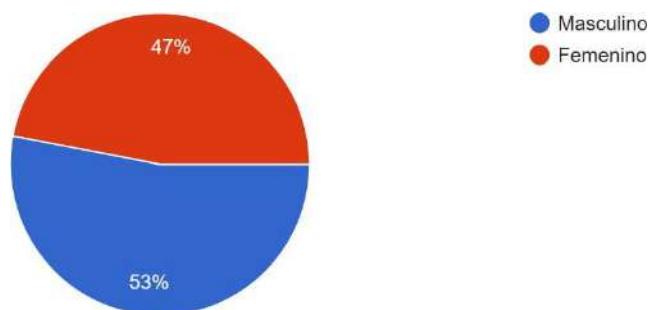
Edad de los encuestados



6.1.1.2. Género

Figura 3

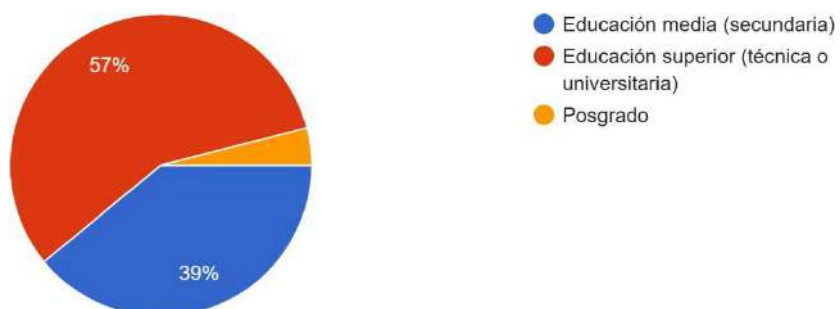
Género de los encuestados



6.1.1.3. Nivel de estudio

Figura 4

Nivel educativo de los encuestados

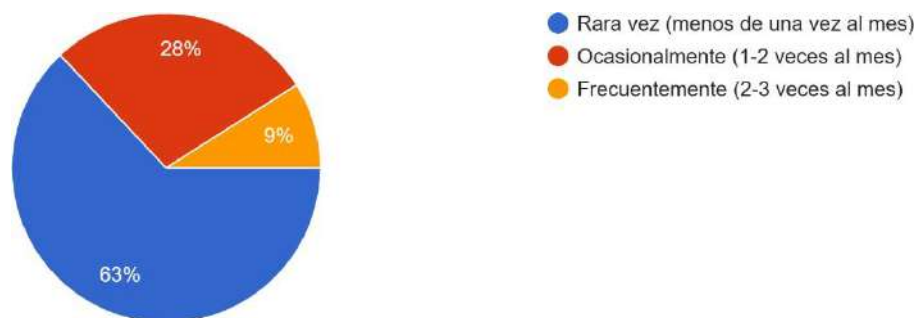


6.1.2. Cuestionario

6.1.2.1. ¿Con qué frecuencia consume cócteles al mes?

Figura 5

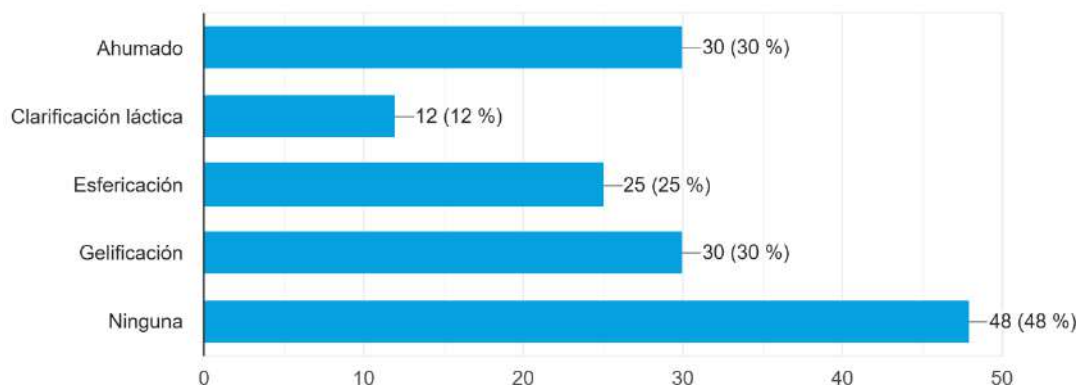
Frecuencia de consumo de cócteles



6.1.2.2. ¿Conoce o ha escuchado hablar de algunas de estas técnicas de coctelería contemporánea? (Marque todas las que correspondan)

Figura 6

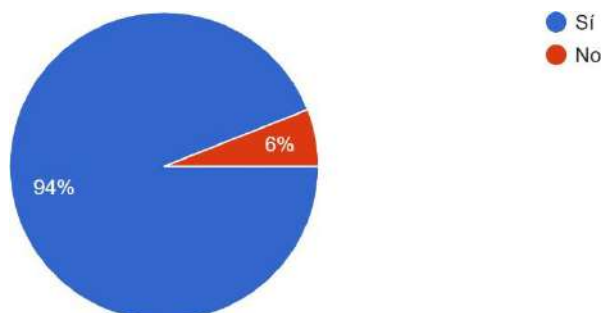
Conocimiento de técnicas contemporáneas de coctelería



6.1.2.3. ¿Le gustaría probar cócteles elaborados con esas técnicas?

Figura 7

Interés en probar cócteles con técnicas contemporáneas

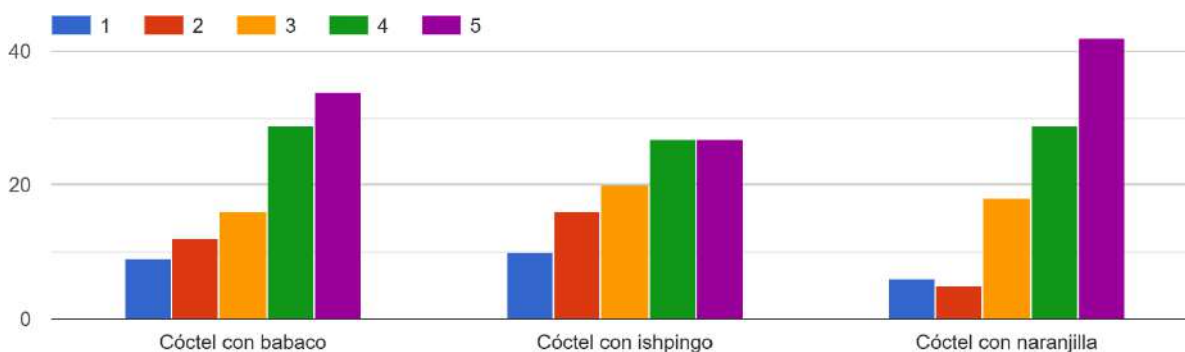


6.1.2.4. ¿Qué tan atractivo le resulta un cóctel que contenga los siguientes ingredientes?

(1=Nada atractivo, 5=muy atractivo)

Figura 8

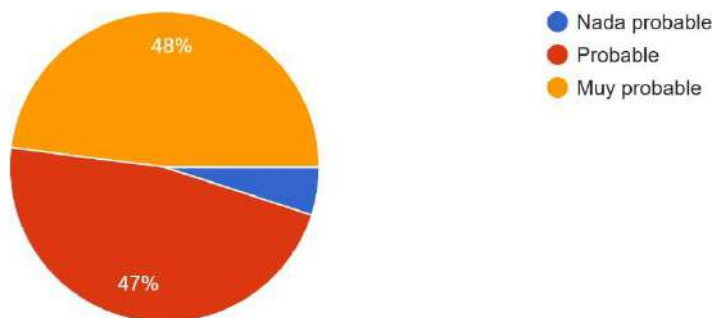
Atractivo de ingredientes en cócteles innovadores



6.1.2.5. ¿Qué tan probable es que usted consuma un cóctel que combine técnicas contemporáneas con ingredientes andinos como babaco, ishpingo o naranjilla?

Figura 9

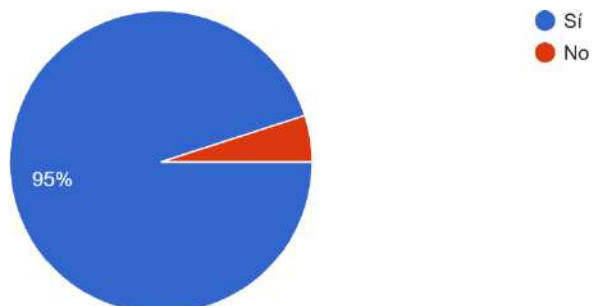
Probabilidad de consumo de cócteles con técnicas e ingredientes andinos



6.1.2.6. ¿Considera que las técnicas contemporáneas de coctelería pueden mejorar la experiencia sensorial (sabor, textura, presentación) de un cóctel?

Figura 10

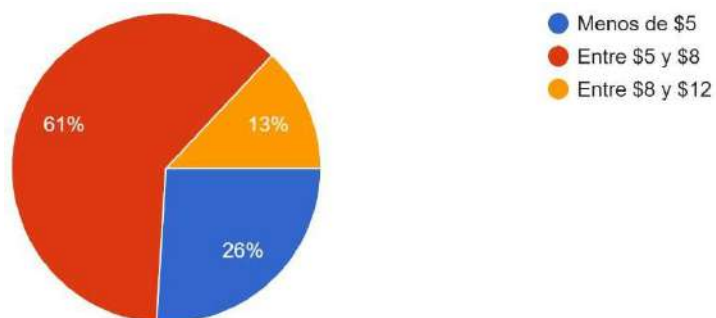
Percepción sobre la mejora sensorial mediante técnicas contemporáneas



6.1.2.7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un cóctel que incorpore productos locales y técnicas innovadoras?

Figura 11

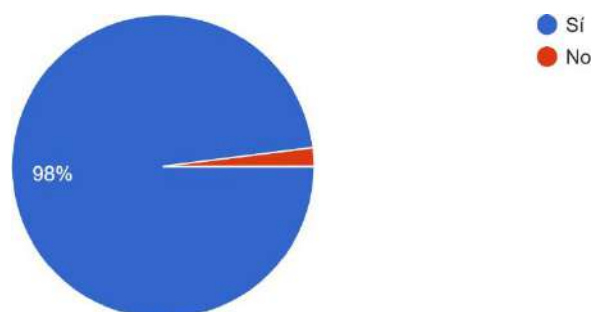
Disposición de pago por cócteles con productos locales e innovación



6.1.2.8. ¿Cree que el uso de ingredientes como babaco, ishpingo y naranjilla puede contribuir a revalorizar la identidad gastronómica andina?

Figura 12

Valoración del uso de ingredientes andinos en la identidad gastronómica



6.2. Análisis general de las encuestas

El análisis general de las 100 encuestas aplicadas a la Población Económicamente Activa (PEA) de Otavalo reveló hallazgos interesantes sobre las características de los encuestados, sus hábitos de consumo y su opinión frente a la coctelería moderna con ingredientes andinos. El grupo de edad más representado fue el de 18 a 25 años (47%), lo que probablemente se debe a que muchas de las personas encuestadas eran estudiantes universitarios o recién ingresados al mundo laboral, por lo tanto, son jóvenes con curiosidad, mentalidad abierta y mayor disposición a probar cosas nuevas. El segundo grupo con mayor presencia fue el de 36 a 50 años (28%), correspondiente a personas con mayor estabilidad económica y laboral, lo que puede influir en su capacidad de compra y apreciación de propuestas gastronómicas diferenciadas. En cuanto al género, los resultados estuvieron bastante equilibrados entre hombres (53%) y mujeres (47%), lo que sugiere que tanto hombres como mujeres en Otavalo participan activamente en el circuito económico y cultural, incluyendo el consumo gastronómico.

Respecto al nivel educativo, más de la mitad de los encuestados (57%) tenían estudios universitarios, seguido por un 39% con secundaria y un 4% con posgrado, esto muestra una población informada y con herramientas para valorar aspectos técnicos, sensoriales y culturales de los productos alimentarios. Este perfil educativo se vincula estrechamente con la disposición a explorar nuevas formas de coctelería, como lo demuestra el hecho de que, aunque el 48% no conocía previamente las técnicas contemporáneas, la gran mayoría (94%) mostró interés en probarlas. Esto refleja una actitud positiva hacia la innovación y una clara oportunidad para que los futuros mixólogos desarrollen experiencias sensoriales únicas en el mercado local, acompañadas de estrategias de educación y comunicación adecuadas.

Aunque el 63% de los encuestados señaló que consume cócteles rara vez (menos de una vez al mes), este dato no debe interpretarse como una falta de interés en estas bebidas, sino más bien como una señal de que existen limitaciones externas que condicionan su consumo. Además, el bajo consumo podría estar relacionado con la falta de acceso, pocas opciones innovadoras en el mercado local o incluso con una limitada cultura de consumo de este tipo de bebidas en contextos cotidianos.

Además, muchos consumidores en la región tienden a priorizar el gasto en alimentos básicos o experiencias más tradicionales, por lo que la coctelería, al ser considerada una experiencia más

exclusiva o de ocio, queda excluida a momentos específicos como celebraciones, eventos o salidas ocasionales. Esto no implica rechazo, sino más bien una oportunidad no aprovechada. De hecho, el dato más revelador es que un 94% expresó que sí le gustaría probar cócteles preparados con técnicas modernas, lo que indica una curiosidad latente, una disposición al descubrimiento y una necesidad de propuestas nuevas.

Este contraste entre el bajo consumo actual y el alto interés declarado puede interpretarse como un “mercado dormido”, un público que está listo para consumir, pero que todavía no ha encontrado las condiciones adecuadas para hacerlo. En otras palabras, no es que no les guste la coctelería, sino que aún no les han ofrecido algo que les parezca suficientemente atractivo, accesible y representativo.

Cuando se evaluó la percepción de los ingredientes andinos utilizados en los cócteles, la naranjilla fue claramente el más atractivo para los encuestados, seguida del babaco y finalmente el ishpingo. Este resultado no sorprende, ya que la naranjilla es ampliamente reconocida y utilizada en la Sierra ecuatoriana. Su sabor ácido, refrescante y ligeramente cítrico la convierte en un ingrediente habitual en jugos, batidos y otras bebidas tradicionales. Además, su familiaridad genera confianza, lo que puede explicar su alta preferencia entre los encuestados.

El babaco, aunque no tan popular como la naranjilla, también cuenta con cierto nivel de reconocimiento. Su textura suave y su perfil de sabor entre dulce y ácido lo hacen interesante para coctelería, especialmente si se combina con elementos cítricos o herbales. Es probable que los encuestados lo consideraran atractivo no solo por su sabor, sino también por el hecho de que es un fruto andino menos común, lo cual puede despertar interés por su valor novedoso dentro de una bebida.

En cambio, el ishpingo ocupó el tercer lugar en atractivo, lo cual puede tener varias explicaciones. En primer lugar, no es un ingrediente que forme parte del consumo diario de las personas, y su uso suele estar limitado a contextos muy específicos. De hecho, el ishpingo se utiliza tradicionalmente en la preparación de la colada morada, una bebida emblemática de las festividades de noviembre, especialmente durante el Día de los Difuntos. Esta estacionalidad hace que muchas personas lo asocien con una fecha concreta, y no con su uso como ingrediente habitual en otras preparaciones gastronómicas o bebidas. Por lo tanto, aunque su aroma especiado similar a la canela, pero con un

perfil más floral puede resultar interesante, la falta de costumbre de consumirlo fuera de ese contexto festivo podría influir negativamente en su percepción como ingrediente para coctelería.

En cuanto a la disposición de pago, la mayoría de los encuestados (61%) indicó que estaría dispuesta a pagar entre \$5 y \$8 por un cóctel que combine técnicas contemporáneas con ingredientes andinos. Este rango resalta que el mercado otavaleño no está habituado a pagar precios elevados por este tipo de bebidas. Los cócteles, en muchas ocasiones, no forman parte del consumo cotidiano ni cultural, y se ven más como productos "lujosos" o reservados para ocasiones especiales.

Esta tendencia se debe a varios factores: por un lado, la cultura gastronómica local está más acostumbrada a bebidas tradicionales o artesanales con precios bajos, como jugos, coladas o infusiones, donde el margen de ganancia es más ajustado pero el consumo es frecuente. Por otro lado, el desconocimiento sobre técnicas contemporáneas también influye en la percepción del valor. Si el cliente no comprende por qué un cóctel cuesta más que una bebida común, difícilmente aceptará pagar ese precio.

Finalmente, el 98% de los participantes cree que el uso de ingredientes como el babaco, ishpingo y naranjilla puede aportar significativamente a la revalorización de la identidad gastronómica andina. Esto puede explicarse por varios factores. En primer lugar, existe un orgullo creciente por lo propio, una necesidad de volver a mirar hacia los ingredientes que han formado parte de la alimentación tradicional pero que, con el paso del tiempo, han sido desplazados por productos industrializados o foráneos. Las nuevas generaciones especialmente aquellas con formación académica o técnica en gastronomía muestran un fuerte interés por rescatar estos insumos, impulsar la agricultura local, promover la biodiversidad andina y fortalecer la economía circular dentro del territorio.

6.3. Resultados de las entrevistas

6.3.1. Datos de los entrevistados

Tabla 1

Datos de los entrevistados

Código	Fecha de entrevista	Nombre del Entrevistado	Datos relevantes del entrevistado
E1	03/07/2025	Rumy Segovia	Bartender empírico. Realizó cursos de coctelería en 2023 y 2024 en la Fundación Identifi-K2, donde nació su interés por esta área. Ha adquirido experiencia laboral en eventos.
E2	03/07/2025	Mauricio Gonzáles	Bartender/Mixólogo. Egresado de la carrera de Gastronomía en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI). Dueño del emprendimiento “El Bar Viajero”
E3	03/07/2025	Roddy Morán	Bartender/Mixólogo. Graduado como Tecnólogo Superior en Gastronomía en el Instituto de Cotacachi. Ha adquirido experiencia laboral en bares de Otavalo.
E4	15/07/2025	Luis Ipiales	Bartender empírico. Ha trabajado con productos andinos en el restaurante “Rincón Otavalito”, donde también se desempeña como bartender en <u>eventos del restaurante.</u>

6.3.2. Guion de entrevista

1. ¿Podría compartirme su breve trayectoria y experiencia en el sector como bartender en el sector?
2. ¿Cómo percibe usted la evolución de la coctelería en Otavalo en términos de creatividad, innovación y uso de insumos locales?

3. ¿Ha utilizado ingredientes como el babaco, ishpingo o naranjilla en sus preparaciones?
4. ¿Qué características destacaría usted de estos ingredientes andinos en comparación con insumos tradicionales en coctelería?
5. ¿Está usted familiarizado con técnicas modernas como la clarificación láctica, el ahumado, la esferificación o la gelificación?
6. ¿Considera que estas técnicas son aplicables a cócteles elaborados con babaco, ishpingo o naranjilla?
7. ¿Qué opina sobre la valorización de ingredientes andinos en la coctelería?
8. ¿Cómo cree que reaccionaría los clientes ante la inclusión de ingredientes andinos en cócteles?
9. ¿Considera que existiría curiosidad o preferencia hacia estas propuestas?
10. ¿Qué recomendaciones brindaría a estudiantes o emprendedores que deseen innovar en el ámbito de la coctelería utilizando ingredientes andinos como el babaco, ishpingo o naranjilla?

6.3.1. Transcripción de las entrevistas

1. ¿Podría compartirme su breve trayectoria y experiencia en el sector como bartender en el sector?

E1. Mi camino en la coctelería empezó con muchos nervios y desconocimiento. Al principio no sabía cómo dirigirme a los clientes ni cómo desenvolverme en barra. Pero con el tiempo, fui ganando confianza. Lo que más me gusta de este mundo es que nunca se deja de aprender. Siempre hay algo nuevo que explorar: técnicas, ingredientes, formas de presentación... La experiencia como bartender es una constante evolución.

E2. Tuve la oportunidad de trabajar un año en Atik's Coffee Restaurant, en Otavalo. Allí me formé tanto en cócteles clásicos como en coctelería de autor, y lo más valioso fue aprender sobre el trato al cliente en un ambiente profesional. Hoy complemento esa experiencia con mi propio proyecto: *El Bar Viajero*. Es un emprendimiento en el que llevo la coctelería a distintos eventos, fusionando

técnicas, creatividad e ingredientes locales para ofrecer algo diferente. Cada servicio es una nueva historia que contar.

E3. Llevo ya cinco años trabajando como barman de manera independiente. Empecé ofreciendo cocteles en fiestas privadas y poco a poco fui ganando clientela. Ahora trabajo casi todos los fines de semana y he recorrido la mayoría de sectores de Imbabura. Ha sido una experiencia muy enriquecedora, llena de aprendizajes. Me gusta conectar con la gente y ofrecer algo especial en cada evento.

E4. Desde que comencé en este camino, cada evento ha sido una oportunidad para crecer. Hemos hecho coctelería para celebraciones pequeñas y grandes, y siempre ha sido gratificante ver cómo mejora nuestro trabajo con el tiempo. Lo bonito de esta profesión es que te reta a ser creativo y a dar lo mejor de ti en cada servicio. Cada experiencia deja una enseñanza nueva.

2. ¿Cómo percibe usted la evolución de la coctelería en Otavalo en términos de creatividad, innovación y uso de insumos locales?

E1. La creatividad en este oficio definitivamente va creciendo con la práctica y con las ganas de superarse. Pero, siendo sincero, en cuanto al uso de insumos locales en Otavalo, no se ve mucho. Aún falta que más bartenders se animen a experimentar con los productos de nuestra tierra, porque hay mucho potencial ahí.

E2. En estos últimos años he notado un cambio muy positivo en la coctelería de Otavalo. Hay más innovación, más ganas de salirse de lo común. Lo que más me emociona es que cada vez se apuesta más por ingredientes autóctonos: frutas andinas, hierbas de la zona, incluso fermentados como la chicha. Todo eso nos permite crear cócteles que no solo son ricos, sino que cuentan una historia. Le dan identidad a lo que servimos.

E3. He visto mucho interés por parte de colegas en adaptar recetas clásicas con productos que se cultivan aquí mismo. Se están haciendo cambios interesantes, y eso es bueno porque le da un toque nuestro a preparaciones que antes eran completamente foráneas. Es una manera de innovar y al mismo tiempo destacar lo local.

E4. A mi parecer, todavía hay un camino largo por recorrer. Se están dando pasos, sí, pero hay tanto por descubrir con nuestros productos que siento que apenas estamos comenzando. Creo que,

si más bartenders se animan a investigar y probar, podríamos darle un giro muy auténtico a la coctelería de Otavalo.

3. ¿Ha utilizado ingredientes como el babaco, ishpingo o naranjilla en sus preparaciones?

E1. Sí he usado la naranjilla. Es un ingrediente que me gusta mucho por su acidez y frescura. Me parece que funciona muy bien en cócteles tropicales y les da un sabor muy distintivo a las preparaciones.

E2. Claro que sí, he tenido la suerte de trabajar con los tres: babaco, naranjilla e ishpingo. Cada uno tiene algo especial que aportar. La naranjilla tiene una acidez deliciosa, perfecta para cócteles frescos. El babaco, con su sabor suave y exótico, lo he usado en macerados y siropes. Y del ishpingo, ese aroma especiado es único, ideal para cócteles calientes o más aromáticos. De hecho, estoy en pleno proceso de desarrollar nuevas recetas que mezclen lo ancestral con lo moderno. Me encanta esa idea de crear coctelería con identidad.

E3. He usado el babaco y la naranjilla en algunas preparaciones. Son frutas que aportan mucho sabor y además llaman la atención por ser diferentes. Me gusta experimentar con lo que tenemos a mano, especialmente si es algo que representa a nuestra región.

E4. La naranjilla sí la he usado, igual que otras frutas cítricas de aquí. Pero, sinceramente, todavía no he trabajado con el ishpingo ni el babaco. Es algo que tengo pendiente, porque sé que tienen mucho potencial.

4. ¿Qué características destacaría usted de estos ingredientes andinos en comparación con insumos tradicionales en coctelería?

E1. Lo que más destacaría del ishpingo es su aroma. Es algo totalmente diferente a lo que se encuentra en ingredientes tradicionales. Le da un giro inesperado a cualquier cóctel y eso lo vuelve muy atractivo.

E2. Para mí, lo que hace especiales a ingredientes como la naranjilla, el babaco y el ishpingo es su sabor auténtico y ese aroma que te conecta con lo nuestro. Tienen una identidad muy marcada. Además, al usarlos, no solo se aporta frescura y textura natural, sino que también se promueve lo local, lo sostenible. Son ingredientes que no solo enriquecen el cóctel, sino la historia que cuenta.

E3. Me gusta cómo estos ingredientes, sobre todo la naranjilla, intensifican los sabores ácidos. También tienen aromas muy particulares que no encuentras en la coctelería clásica. Eso los hace ideales para darle personalidad propia a cada preparación.

E4. Lo que más me llama la atención del babaco es su suavidad. Tiene un sabor sutil, pero con carácter. Cuando lo usas bien, puede dar ese toque diferente sin opacar los demás ingredientes. Me parece muy versátil.

5. ¿Está usted familiarizado con técnicas modernas como la clarificación láctica, el ahumado, la esferificación o la gelificación?

E1. Conozco un poco sobre el ahumado y la clarificación láctica, pero las otras técnicas todavía no las manejo. Me interesa seguir aprendiendo porque sé que pueden aportar mucho a la presentación y al sabor de los cócteles.

E2. Sí, estoy bastante familiarizado con estas técnicas. He trabajado con el ahumado y la gelificación, y también he explorado procesos como la esferificación y la clarificación láctica, sobre todo durante mi tesis, donde apliqué mixología molecular. Estas herramientas me han permitido crear cócteles con una estética distinta y un perfil sensorial más complejo. Creo firmemente que son una gran oportunidad para fusionar lo moderno con lo ancestral, sobre todo usando ingredientes locales.

E3. Estoy en proceso de aprender más sobre estas técnicas. Me parecen interesantes y sé que pueden marcar la diferencia en la forma de preparar y presentar los cócteles. Poco a poco me voy metiendo más en ese mundo.

E4. Aún no conozco bien esas técnicas, pero me encantaría aprenderlas. Siento que dominar esas herramientas podría ayudarme a ofrecer algo más llamativo y diferente a los clientes. Siempre es bueno seguir innovando.

6. ¿Considera que estas técnicas son aplicables a cócteles elaborados con babaco, ishpingo o naranjilla?

E1. Por supuesto que sí. La coctelería no tiene límites, y eso es lo que más me gusta. Siempre se puede experimentar, y estas técnicas modernas pueden ser una gran forma de resaltar los sabores únicos del babaco, la naranjilla o el ishpingo.

E2: Definitivamente creo que estas técnicas son totalmente aplicables a estos ingredientes. La esferificación, por ejemplo, puede darle a la naranjilla una presentación increíble, como pequeñas perlas que explotan en boca. La gelificación va muy bien con el babaco, aprovechando su textura y suavidad. Y con el ishpingo, el ahumado o las infusiones son perfectas para realzar su aroma tan especial. Me parece que son formas de innovar sin perder la esencia de lo andino.

E3. Claro que sí. Aplicar estas técnicas sería una buena forma de ofrecer algo nuevo a los clientes. Creo que usar el babaco, la naranjilla o el ishpingo con este tipo de procesos puede generar experiencias distintas y muy atractivas.

E4. Yo pienso que sí se puede aplicar. Estas técnicas podrían ayudarnos a sorprender más al cliente, a ofrecer algo que no sea solo sabroso, sino también diferente, visualmente llamativo y con nuevas sensaciones.

7. ¿Qué opina sobre la valorización de ingredientes andinos en la coctelería?

E1. Me parece algo muy positivo. No solo se trata de valorizar los ingredientes andinos, sino también de darlos a conocer a los clientes a través de los cócteles. Así probamos cosas diferentes, más allá de lo tradicional, y mostramos la riqueza que tenemos en nuestra región.

E2. La valorización de estos ingredientes es fundamental. Nos permite preservar nuestra cultura, impulsar la economía local y ser sostenibles. Además, le da identidad a cada cóctel, conectando al cliente con nuestras raíces a través de una experiencia auténtica. Es algo que, como bartenders, tenemos que seguir promoviendo.

E3. Yo creo que es necesario darle el valor que se merecen nuestros productos dentro de la coctelería moderna. Hay mucho que ofrecer desde lo local, y cuando usamos esos ingredientes, también estamos contando una historia y defendiendo lo nuestro.

E4. Me parece muy interesante y necesario. Solo así vamos a poder ofrecer algo verdaderamente nuestro, con identidad. Al usar ingredientes de la región, damos una experiencia que no se encuentra en otros lugares. Eso marca la diferencia.

8. ¿Cómo cree que reaccionaría los clientes ante la inclusión de ingredientes andinos en cócteles?

E1. Creo que los clientes se sorprenderían bastante, en el buen sentido. Estarían probando sabores y aromas nuevos, distintos a lo que están acostumbrados. Y eso, en coctelería, siempre es un punto a favor.

E2. Estoy convencido de que la reacción sería muy positiva. Hoy en día, los clientes valoran la innovación y buscan experiencias auténticas. Los ingredientes andinos no solo ofrecen nuevos sabores, sino también una historia detrás. Eso genera una conexión más profunda con la bebida. Además, como hay una tendencia fuerte hacia lo local y sostenible, propuestas así suelen ser muy bien recibidas.

E3. Sin duda habría curiosidad, pero una curiosidad positiva. Esa misma curiosidad es la oportunidad perfecta para mostrar algo diferente, dar a conocer sabores nuevos y técnicas que conecten con lo nuestro. Creo que el público estaría abierto y receptivo.

E4. Yo pienso que, como seres humanos, siempre estamos atraídos por lo nuevo. Y esa curiosidad se puede aprovechar para presentar algo distinto con ingredientes de nuestra tierra. Estoy seguro de que habría buena acogida hacia los cócteles con identidad andina.

9. ¿Considera que existiría curiosidad o preferencia hacia estas propuestas?

E1. Yo creo que sí. Después de la curiosidad de probar algo nuevo, siempre viene esa ley natural de la preferencia. Si el sabor gusta, la gente va a volver a pedirlo. Y esos ingredientes andinos tienen ese “algo” que puede enganchar.

E2. Definitivamente sí. Cada vez noto más curiosidad y también una creciente preferencia por los cócteles que integran ingredientes andinos. No solo por lo diferente del sabor, sino por esa conexión cultural que a muchas personas les resulta atractiva. La autenticidad está siendo muy valorada.

E3. Sí, estoy seguro de que habría buena acogida. La gente siempre quiere probar algo nuevo, y si se trata de sabores de nuestra región, mucho mejor. Yo sí le apostaría a que estas propuestas van a gustar bastante.

E4. Sí. Hay una apertura del público a lo diferente. Creo que el simple hecho de que sea una propuesta nueva de sabor ya genera interés, y si el resultado es bueno, la gente va a preferirlo sin duda.

10. ¿Qué recomendaciones brindaría a estudiantes o emprendedores que deseen innovar en el ámbito de la coctelería utilizando ingredientes andinos como el babaco, ishpingo o naranjilla?

E1. Lo principal es conocer bien los insumos andinos con los que se va a trabajar. Saber qué sabores y aromas aportan te ayuda a lograr combinaciones más equilibradas. Solo así puedes ofrecer cócteles que realmente destaquen y conecten con la gente.

E2. Les recomendaría que se tomen el tiempo de conocer profundamente cada ingrediente andino. Que experimenten con técnicas que resalten sus cualidades, que apuesten por lo local y, sobre todo, que sean creativos. Un buen cóctel no solo se bebe, también cuenta una historia. Esa es la clave para innovar y dejar huella.

E3. Mi consejo es que se atrevan a probar con nuevos ingredientes. Solo así se puede encontrar ese sabor único que nos va a diferenciar del resto. A los clientes les encanta descubrir cosas nuevas, y lo nuestro tiene mucho que ofrecer.

E4. Yo sugeriría que, al momento de innovar, se piense también en la parte práctica. Sobre todo, cuando se trabaja en eventos grandes, donde a veces hay que preparar cócteles para más de 300 personas. Es importante que las técnicas sean aplicables y manejables en esos contextos.

6.3.4. Análisis general de las entrevistas

El análisis cruzado de las entrevistas realizadas a cuatro actores de la industria gastronómica de Otavalo (E1, E2, E3 y E4) permitió identificar una percepción compartida en torno a la evolución de la coctelería local, el potencial de los ingredientes andinos y las oportunidades de innovación mediante técnicas contemporáneas. Los entrevistados coincidieron en que, si bien existen avances en creatividad e innovación, especialmente en propuestas individuales y emprendimientos móviles (E2), aún queda un amplio camino por recorrer para consolidar una identidad coctelera propia, enfatizando la necesidad de una mayor exploración y compromiso en este aspecto (E1, E4).

En cuanto al uso de insumos autóctonos como el babaco, ishpingo y la naranjilla, los cuatro entrevistados reconocieron el valor distintivo que estos aportan a la coctelería regional. La naranjilla fue el ingrediente más mencionado y utilizado, valorado principalmente por su acidez fresca y sabor exótico (E1, E2, E3, E4). El ishpingo fue destacado por su aroma especiado, ideal

para cócteles con mayor complejidad aromática (E1, E2), mientras que el babaco se mencionó por su suavidad y versatilidad, especialmente útil en macerados y gelificaciones (E2, E4). Sin embargo, algunos aún no lo han incorporado en sus preparaciones (E4), evidenciando una brecha entre el interés teórico y la práctica efectiva.

En términos de técnicas contemporáneas, E2 ha experimentado con métodos como la gelificación, los ahumados, la esferificación y la clarificación láctica, en el marco de una tesis sobre mixología molecular. E1 y E3 manifestaron conocimientos más limitados, aunque con interés por seguir aprendiendo. E4, por su parte, reconoció no haberlas utilizado aún, pero visualiza su potencial para enriquecer las experiencias sensoriales ofrecidas al cliente. La mayoría coincidió en que estas técnicas representan una vía de diferenciación si se emplean con ingredientes locales (E1, E2, E3).

Respecto a la percepción del consumidor, todos los entrevistados anticiparon reacciones positivas ante cócteles elaborados con insumos andinos, especialmente debido a la curiosidad por sabores nuevos y representativos de la región. Además, se destacó que la tendencia global hacia lo local y lo sostenible genera un contexto favorable para este tipo de propuestas, al conectar el producto con el territorio y la identidad cultural (E2). E2 y E3 subrayaron que un buen cóctel debe no solo saber bien, sino también transmitir una historia que genere conexión emocional, posicionando a la coctelería como una expresión cultural con valor agregado.

Todos valoraron la importancia de rescatar y visibilizar los productos de la región, no solo por su aporte al sabor y la presentación, sino también por su potencial para generar identidad, sostenibilidad y conexión cultural. No obstante, también se identificaron desafíos prácticos asociados al volumen de producción y la estandarización en eventos grandes (E4), lo que pone en evidencia la necesidad de desarrollar propuestas viables no solo en el plano conceptual, sino también en el operativo.

Finalmente, recomendaron a estudiantes y emprendedores capacitarse, experimentar con técnicas que enaltezcan lo local, y diseñar propuestas adaptadas a contextos reales de servicio, señalando que el éxito en la coctelería con identidad andina depende tanto de la creatividad como de la planificación técnica y de ejecución.

6.4. Propuesta

La presente propuesta se basa en la creación y desarrollo de cuatro cócteles de autor utilizando ingredientes como babaco, ishpingo y naranjilla, con el propósito de resaltar la riqueza gastronómica ecuatoriana y ampliar la oferta de bebidas mediante su uso, ya que poseen un potencial poco explorado. En este sentido, la combinación de estos insumos con técnicas innovadoras permite generar propuestas únicas que representan la identidad del país a través de la mixología.

Por otra parte, el desarrollo de esta propuesta responde a la necesidad de innovar en la mixología mediante el aprovechamiento de ingredientes naturales con propiedades diferenciadas. El babaco, por su frescura y acidez suave; el ishpingo, por su aroma especiado y notas cálidas; y la naranjilla, por su carácter cítrico y sabor vibrante, ofrecen una oportunidad para expandir las posibilidades de la coctelería en Ecuador.

Para concretar la creación de los cócteles, se aplicó el método de prueba y error, realizando múltiples ajustes en las proporciones y empleando técnicas como gelificación, ahumado, esferificación y clarificación láctica, lo que aportó profundidad a cada propuesta, hasta lograr una armonía de sabores adecuada.

6.4.1. Desarrollo de los cócteles

Los cócteles diseñados en esta propuesta fueron el resultado de una serie de pruebas sensoriales y técnicas aplicadas para maximizar el potencial de cada ingrediente principal. Durante el desarrollo de las recetas, se realizaron diversos ensayos para ajustar proporciones y métodos de preparación hasta lograr un equilibrio entre dulzura, acidez y sabor. Cada cóctel fue diseñado para resaltar las características propias del ingrediente base, garantizando una experiencia sensorial diferenciada.

Para potenciar los sabores y mejorar la integración de los ingredientes, se aplicó técnicas como la maceración, la extracción de zumo y la reducción para la elaboración de jarabes. Asimismo, los licores base como el ron blanco y oscuro fueron adquiridos en un centro comercial local, garantizando su calidad y accesibilidad para replicar las recetas.

En el caso del babaco, se preparó un jarabe especiado con zumo de naranja y anís estrellado. Para la naranjilla, se llevó a cabo una maceración con aguardiente de caña (puntas), junto con ramas de

canela, lo que permitió obtener notas más complejas, ya que este licor, por su alta concentración alcohólica, facilitó una mejor extracción de sabor y aroma.

Respecto al ishpingo, se utilizaron sus flores secas, adquiridas en el mercado local, específicamente en puestos donde se venden granos secos o hierbas medicinales. Se preparó una infusión concentrada con agua filtrada y también se aplicó una técnica de ahumado utilizando un dispositivo artesanal elaborado con materiales caseros como un tubo en T, un grifo metálico y la base de un tapón de tequila, activado con un pequeño soplete. Este método no solo aportó un perfil sensorial distintivo, sino que también fue pensado para ser replicado fácilmente en el hogar, considerando la limitada accesibilidad económica a equipos profesionales.

Además, se emplearon insumos complementarios como jarabe simple casero y zumo de limón, los cuales permitieron equilibrar los sabores y controlar los perfiles alcohólicos, obteniendo así cócteles frescos y vibrantes. Los aditivos alimenticios como el cloruro de calcio y el alginato de sodio fueron adquiridos en tiendas especializadas, como “Provedora Santa Mónica y PROQUILIM, Insumos y Accesorios para productos Químicos, Limpieza y Alimentos”, ubicado en la ciudad de Ibarra.

Finalmente, cada una de las bebidas fue evaluada mediante pruebas de degustación realizadas con familiares y amigos, quienes pudieron opinar y calificar atributos como el sabor, la técnica aplicada, la textura y el tenor alcohólico.

6.4.1.1. Cóctel de babaco

Gelly babaco

Figura 13

Presentación final de Gelly Babaco



El cóctel Gelly Babaco fue concebido como una propuesta innovadora que combina técnicas de repostería y mixología, resaltando la frescura del babaco en un formato sólido y visualmente atractivo. Su preparación partió de un jarabe especiado elaborado con jugo de babaco y naranja, azúcar, canela en polvo, anís estrellado y agua, cocinado lentamente hasta reducir y concentrar aromas dulces y frutales.

A esta base se le integró ron blanco y gelatina sin sabor previamente hidratada y disuelta, para luego verter la mezcla en moldes de silicona para luego escarcharlo con polvo de buganvilia. La mezcla se refrigeró por al menos 4 horas hasta adquirir firmeza, y se desmoldó cuidadosamente para ofrecer una presentación elegante en plato pequeño. Se decoró con ralladura de coco y naranja.

Sensorialmente, Gelly Babaco presentó una textura suave y firme, con notas cítricas equilibradas por las especias del jarabe y el aporte alcohólico del ron. Su color vibrante y la incorporación de elementos florales potenciaron el atractivo visual del cóctel, convirtiéndolo en una experiencia multisensorial.

6.4.1.2. Cóctel con ishpingo

Eco de humo

Figura 16

Presentación final de Eco de Humo



El cóctel Eco de Humo fue creado como un homenaje a los sabores de la Amazonía ecuatoriana, que evoca la tierra y la tradición a través del ahumado artesanal, utilizando el ishpingo como elemento central. Su perfil sensorial busca transmitir la calidez de la selva y el carácter especiado de sus ingredientes nativos en una experiencia aromática y envolvente.

La preparación comenzó con una infusión concentrada de flores secas de ishpingo en agua filtrada, calentada cuidadosamente para conservar sus compuestos volátiles y destacar su aroma especiado. Posteriormente, fue combinada con ron oscuro, zumo de limón, y jarabe simple. Esta mezcla se agitó vigorosamente en coctelera con hielo, para lograr una integración armónica de sabores.

Posteriormente, la bebida fue sometida a un proceso de ahumado mediante el uso de un dispositivo casero y flores secas de ishpingo, cuyo humo se dirigió hacia la bebida contenida en una jarra de vidrio. Este paso aportó profundidad aromática, con notas terrosas y especiadas que se impregnaron en el líquido. Se sirvió en una copa tipo coñac, ideal para capturar y retener los aromas ahumados. Sensorialmente, Eco de Humo ofreció una experiencia envolvente, con

equilibrio entre acidez, dulzor suave y el perfume cálido del ishpingo, elevando la percepción aromática.

Figura 17

Receta estándar Eco de Humo

CANTIDAD		Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
5	u		cubos de hielo	0,008099	0,04		
1	ml		ron oscuro	0,012987	0,01		
45	ml		infusión de ishpingo	0,003750	0,17		
15	ml		jarabe simple	0,008500	0,13		
22	ml		zum de limón	0,001500	0,03		
				COSTO TOTAL:	0,38		
				UNIDADES:	1		
				COSTO PORCIÓN:	0,38		

PROCEDIMIENTO		COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (minutos)	
1. Limpiar y desinfectar el área de trabajo, los utensilios e ingredientes que se van a ocupar. 2. Colocar todos los ingredientes en la coctelera con hielo y agitar enérgicamente durante 15 segundos. 3. Colar la mezcla utilizando un gusanillo y verterla en una jarra de vidrio, donde se realizará el proceso de ahumado. 4. Añadir flores de ishpingo al compartimento del ahumador, encender con un soplete pequeño y dirigir el humo hacia la jarra mediante la manguera. 5. Mover suavemente la jarra con movimientos circulares para impregnar el cóctel con el aroma. 6. Servir en una copa tipo coñac.		FRÍA <input checked="" type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	1	2
		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>		3	4
		INSTRUMENTACIÓN		5	6
		jigger	ahumador	min	
		coctelera	soplete pequeño		
		colador gusanillo	vaso corto		
		jarra de vidrio			
Docente: Msc. Patricia Saltos		Alumna: Charys Dalinda Farinango Males.			

6.4.1.3. Cóctel con naranjilla

Explosión Ácida

Figura 18

Presentación final de Explosión Ácida



El cóctel Explosión Ácida fue creado como una experiencia sensorial intensa y vanguardista, basada en la técnica de esferificación inversa, con la naranjilla como protagonista. Esta técnica permitió encapsular un núcleo líquido altamente aromático dentro de una membrana suave y flexible, generando una percepción dinámica en boca al liberar su contenido al primer contacto.


La preparación inició con una maceración de 16 días que combinó 160 g de pulpa y cáscara de naranjilla con ramas de canela en 250 ml de aguardiente de caña o puntas. Previamente, tanto las frutas como la canela fueron desinfectadas y luego enjuagadas con agua potable para eliminar cualquier residuo. Esta maceración prolongada extrajo aromas intensos, notas especiadas y un perfil alcohólico potente. Una vez filtrada, la mezcla alcohólica se integró con zumo de limón fresco, jarabe simple y cloruro de calcio. Esta solución líquida fue vertida en moldes de silicona semiesféricos junto a flores comestibles, también desinfectadas mediante inmersión breve en agua con bicarbonato (1 cucharadita por litro) y posterior enjuague suave; luego congelada, con el objetivo de mantener la forma de las esferas durante la esferificación.

En paralelo, se elaboró un baño de alginato disolviendo 6 g de alginato de sodio en 1 litro de agua potable utilizando una batidora de inmersión. Este baño fue reposado durante toda la noche en refrigeración para eliminar las burbujas de aire generadas en la mezcla y permitir una mejor hidratación del alginato, lo que garantiza una membrana más uniforme y estable. Las esferas congeladas fueron sumergidas cuidadosamente en el baño de alginato y, con ayuda de una cuchara ranurada, se les dio vueltas suavemente en movimientos circulares para favorecer la formación uniforme de la membrana. Este movimiento permitió que adoptaran una forma esférica definida. Una vez formada la capa externa gelatinosa, las esferas se retiraron y se enjuagaron en agua fría limpia.

La presentación se realizó en un plato con tres cavidades, en las que se dispusieron tres esferas por porción, acompañadas de flores silvestres como decoración, aportando un contraste visual vibrante sin comprometer la delicadeza de los pétalos.

Sensorialmente, Explosión Ácida ofreció un estallido cítrico y especiado, con una textura fluida en el interior, cubierta suave al paladar, notable tenor alcohólico e intensidad aromática de la maceración.

Figura 19
 Receta estándar Explosión Ácida

CANTIDAD		Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO
60	ml	maceración de naranjilla en aguardiente de caña		0,004000	0,24	
30	ml	zum de limón		0,001500	0,05	
60	ml	jarabe simple		0,008500	0,51	
3	ml	cloruro de calcio		0,030000	0,09	
<i>Para el baño de alginato</i>						
1000	ml	agua		0,000533	0,53	
6	g	alginato de sodio		0,040000	0,24	
				COSTO TOTAL:	1,66	
				UNIDADES:	40	
				COSTO PORCIÓN:	0,04	

PROCEDIMIENTO		COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (horas)							
1. Limpiar y desinfectar el área de trabajo, los utensilios e ingredientes que se van a ocupar. 2. Colocar todos los ingredientes en un recipiente y remover con una spoonbar hasta integrar. 3. Verter la mezcla en una salsera para facilitar el manejo. En cada cavidad del molde de silicona, colocar flores comestibles y luego añadir la mezcla líquida. Congelar. 4. Mezclar el agua con el alginato de sodio con la batidora de inmersión hasta disolver por completo. 5. Reposar en refrigeración durante al menos 4 horas. Para esferificar: 1. Desmoldar las esferas congeladas y sumergirlas en el baño de alginato. 2. Con la ayuda de una cuchara ranurada, mover suavemente dentro del baño para asegurar una membrana uniforme y esférica. 3. Retirar las esferas y sumergirlas en un recipiente con agua limpia y fría.		FRÍA <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input checked="" type="checkbox"/>	1	2	3	4	5	6	10 H.	
		GRADO DE DIFICULTAD:		Baja <input type="radio"/>	Media <input checked="" type="radio"/>	Alta <input type="radio"/>					
DECORACIÓN		INSTRUMENTACIÓN									
Flores silvestres.		balanza jigger recipiente para mezclar spoonbar embudo botella salsera pinza pequeña molde silicona semiesférico									
Docente: Msc. Patricia Saltos		Alumna: Charys Dalinda Farinango Males.									

6.4.1.4. Cóctel combinación naranjilla y babaco

Traslúcido

Figura 20

Presentación final de Traslúcido



Traslúcido fue concebido como una bebida de corte elegante y limpio, que aplicó la técnica de clarificación láctica para transformar jugos frutales en un cóctel visualmente translúcido y sensorialmente refinado. La receta integró ron blanco, zumo de naranjilla y babaco, zumo de limón y jarabe simple, que fueron vertidos sobre leche entera para provocar una reacción de coagulación de proteínas.

Tras el reposo, la mezcla fue filtrada cuidadosamente gota a gota a través de un filtro de papel, lo que permitió obtener un líquido cristalino, conservando el sabor de la fruta, pero con una textura más suave y ligera. Se sirvió en vaso corto con hielo, ideal para resaltar su limpieza visual. Se decoró con una rodaja de naranja deshidratada.

Sensorialmente, Traslúcido ofreció una experiencia equilibrada entre acidez brillante y dulzor moderado, con un acabado pulido en boca. Fue una propuesta que demostró cómo técnicas contemporáneas pueden transformar ingredientes tradicionales sin perder su esencia.

Figura 21
Receta estándar Traslúcido

CANTIDAD		Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total	FOTO	
90	ml	ron blanco		0,012987	1,17		
120	ml	zum de naranjilla		0,003333	0,40		
120	ml	zum de babaco		0,001500	0,18		
60	ml	jarabe simple		0,008500	0,51		
45	ml	zum de limón		0,001500	0,07		
200	ml	leche entera		0,001360	0,27		
COSTO TOTAL:					2,60		
UNIDADES:					2		
COSTO PORCIÓN:					1,30		

PROCEDIMIENTO		COCKTAIL		TIEMPO PREPARACIÓN (horas)										
1. Limpiar y desinfectar el área de trabajo, los utensilios e ingredientes que se van a ocupar. 2. Mezclar el ron, los zumos, jarabe y zumo de limón. 3. Vertir la mezcla al recipiente donde está la leche. Reposar un rato. 4. Vertir en un filtro de papel y esperar ya que el filtrado es gota a gota. Filtrar 2 veces si es necesario. 5. Refrigerar en una botella de vidrio esterilizado. 6. Servir en un vaso corto con hielo.		FRÍA	<input type="checkbox"/>	AMBIENTE	<input checked="" type="checkbox"/>	1	2	3	4	5	6	12 H.		
		GRADO DE DIFICULTAD: Baja <input checked="" type="radio"/> Media <input type="radio"/> Alta <input type="radio"/>												
		INSTRUMENTACIÓN												
		balanza	botella de vidrio esterilizado											
		jigger												
		recipiente para mezclar												
filtro de papel														
recipiente para mezclar														
embudo														

DECORACIÓN	
Naranja deshidratada.	

Docente: Msc. Patricia Saltos
 Alumna: Charys Dalinda Farinango Males.

6.5. Análisis de las fichas de evaluación sensorial

La validación se realizó el jueves 10 de julio de 2025, con la presencia de tres docentes relacionadas con el ámbito gastronómico de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a los cuales se les entregó una ficha de evaluación sensorial con el objetivo de obtener la valoración para determinar el éxito y aceptación de los cócteles desarrollados.

Tabla 2

Datos de las personas que degustaron

Código	Fecha de la degustación	Nombre de la persona
D1	10/07/2025	Lic. Maritza Carlosama
D2	10/07/2025	Msc. Patricia Saltos
D3	10/07/2025	Msc. Juan Carlos Andrade

6.5.1. Modelo de la ficha de evaluación sensorial

Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	
Nombre del evaluador:	

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	
Técnica aplicada:	
Ingrediente andino destacado:	<input type="checkbox"/> Babaco <input type="checkbox"/> Ishpingo <input type="checkbox"/> Naranjilla <input type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos.
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas.
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)		
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel		
Persistencia de sabor de ingrediente predominante		
Tenor alcohólico		

Firma del Evaluador: _____

6.5.2. Transcripción de las fichas de evaluación sensorial

Tabla 3

Calificaciones obtenidas en la degustación con una escala de uno a cinco

Evaluadores	Criterio	Gelly Babaco	Eco de Humo	Explosión Ácida	Traslúcido
Lic. Maritza Carlosama	Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	4	4	5	4
	Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	3	5	5	5
	Persistencia de sabor de ingrediente predominante	5	5	5	5
	Tenor alcohólico	5	5	5	5
Msc. Patricia Saltos	Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	4	3	2	4
	Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	4	5	5	5
	Persistencia de sabor de ingrediente predominante	4	4	3	4
	Tenor alcohólico	3	5	1	3
Msc. Juan Carlos Andrade	Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	3	1	3	3
	Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	5	4	5	4
	Persistencia de sabor de ingrediente predominante	4	5	1	4
	Tenor alcohólico	4	5	1	3

En cuanto a los comentarios detallados, sugerencias y mejoras proporcionadas por los evaluadores en las tablas de degustación refleja aspectos clave sobre la presentación, aroma, sabor y tenor alcohólico de cada cóctel.

6.5.3. Interpretación de las fichas de evaluación sensorial

En cuanto a los comentarios detallados, sugerencias y mejoras proporcionadas por los evaluadores en las tablas de degustación sensorial, se reflejan aspectos clave sobre la presentación, la ejecución técnica, la persistencia del sabor y el tenor alcohólico de cada cóctel evaluado.

En relación con la presentación, surgieron múltiples recomendaciones con énfasis en el uso adecuado de cristalería, la moderación en elementos decorativos y la coherencia visual con los ingredientes utilizados. Para el cóctel Gelly Babaco, se propuso sustituir el plato largo donde fue originalmente servido por una copa apropiada de coctelería, a fin de elevar la percepción profesional del montaje. Asimismo, se sugirió simplificar la decoración eliminando el exceso de flores silvestres que, aunque aportaban color, resultaban visualmente excesivas.

En el caso de Eco de Humo, los evaluadores notaron una falta total de decoración. Se recomendó innovar en la presentación mediante técnicas que potencien el efecto visual del humo, como escarchar con polvo de ishpingo en la copa coñac o servir en vasos shot cubiertos con una flor aromática que, al destaparse, libere el humo atrapado.

En Explosión Ácida, uno de los comentarios resaltó que las flores del plato no fueron del agrado del evaluador, por lo cual se propuso una presentación más funcional: servir las esferas alcohólicas en vasos shot para que puedan ser degustadas individualmente, o bien en un vaso largo con un líquido base sin alcohol, permitiendo que las esferas se integren de forma gradual en boca.

Por último, para Traslúcido, se recomendó que la decoración mantenga una conexión visual y conceptual con los ingredientes andinos protagonistas. En concreto, se sugirió el uso de elementos como cáscaras deshidratadas de naranjilla o babaco, que aporten textura y organicidad a la propuesta visual.

En cuanto a la técnica aplicada, aunque este aspecto fue uno de los mejor valorados por todos los degustadores, también se ofrecieron algunas sugerencias para potenciar su visibilidad y efecto sensorial. Si bien las técnicas contemporáneas fueron correctamente empleadas, se recomendó realzarlas a través de una presentación más interactiva y coherente. Por ejemplo, en el caso del ahumado en Eco de Humo, se sugirió evitar el uso de combustibles que dejen rastros perceptibles en aroma o sabor, como el butano, y en su lugar explorar alternativas más limpias como el uso de maderas aromáticas específicas. En el caso de las esferas alcohólicas en Explosión Ácida, se

aconsejó cuidar la manipulación y proporción para evitar que una esfera reviente fuera del vaso o en un momento inapropiado de la experiencia del consumidor.

Respecto a la persistencia del sabor del ingrediente predominante, las recomendaciones se centraron en encontrar un balance más armonioso entre el insumo andino destacado y los demás elementos del cóctel, particularmente el licor base. En Eco de Humo, a pesar de una buena puntuación, un evaluador advirtió que el sabor presentaba una nota residual derivada de la técnica de ahumado, lo cual podría deberse a una combustión incompleta o el uso de combustibles inapropiados. Para Explosión Ácida, se reconoció que la naranjilla estaba presente, pero su sabor era percibido como demasiado intenso o incluso opacado por el aguardiente. Se sugirió revisar el proceso de maceración y considerar la posibilidad de rebajar su concentración, o incluir un componente dulce y ácido que suavice la potencia de ambos ingredientes. En el caso de Traslúcido, si bien se celebró la combinación de sabores, algunos comentarios destacaron que la naranjilla dominaba por sobre los demás componentes, por lo cual se recomendó experimentar con proporciones que logren un perfil de sabor más equilibrado.

En cuanto al tenor alcohólico, las recomendaciones apuntaron tanto a intensificar como a suavizar la percepción de alcohol, dependiendo del cóctel. En Explosión Ácida, fue evidente la necesidad de moderar el contenido alcohólico, ya que varios evaluadores lo consideraron excesivo. La intensidad del aguardiente opacaba los matices del ingrediente andino y generaba una experiencia algo agresiva. Se propuso reducir ligeramente la proporción del licor base o equilibrarlo con un componente no alcohólico que actúe como modulador. En contraste, Traslúcido fue evaluado como demasiado suave en cuanto a presencia alcohólica. Aquí se recomendó aumentar el tenor mediante media onza adicional de licor o elegir una base con mayor contenido etílico para lograr un efecto más marcado en boca. Gelly Babaco y Eco de Humo, en cambio, se percibieron como equilibrados, sin observaciones de modificación en este criterio.

7. CONCLUSIONES

- El análisis de las propiedades sensoriales del babaco, ishpingo y naranjilla evidenció que estos ingredientes andinos poseen perfiles organolépticos únicos y versátiles. El babaco, por ejemplo, aportó frescura y una acidez suave que lo hizo ideal para técnicas como la gelificación. El ishpingo, con su aroma especiado, ofreció una dimensión cálida y envolvente, perfecta para cócteles con ahumado. Por su parte, la naranjilla sorprendió con su sabor vibrante y cítrico, ideal para propuestas más atrevidas como la esferificación.
- La aplicación de técnicas contemporáneas como la gelificación, el ahumado, la esferificación inversa y la clarificación láctica permitió explorar nuevas formas de presentación y expresión sensorial en los cócteles. Estas metodologías fueron correctamente implementadas en el proceso experimental, potenciando las propiedades distintivas de cada ingrediente y logrando combinaciones armónicas entre los insumos andinos y las bases alcohólicas seleccionadas.
- El diseño de cuatro recetas finales fue el resultado de una serie de pruebas y ajustes técnicos. Cada cóctel fue elaborado respetando el perfil sensorial del ingrediente protagonista y aplicando criterios de equilibrio y presentación. Las fichas de evaluación sensorial permitieron identificar oportunidades de mejora tanto en la estética de la presentación como en la integración de los elementos aromáticos, texturales y alcohólicos para futuras elaboraciones.
- La evaluación sensorial reflejó una recepción favorable por parte de los catadores. Las preparaciones con babaco y naranjilla generaron mayor aceptación, fueron las más valoradas, probablemente por su cercanía con sabores familiares y su frescura natural. El cóctel con ishpingo, aunque menos popular, despertó curiosidad por su perfil aromático diferente. Asimismo, el uso de técnicas como el ahumado o la clarificación fue valorado por su capacidad de transformar la experiencia del consumidor, agregando complejidad, sorpresa y un discurso estético más elaborado. No obstante, también se identificaron aspectos por mejorar, como la moderación del tenor alcohólico en algunas recetas o el ajuste de la presentación visual para una mejor coherencia conceptual.

- En respuesta a las preguntas planteadas en esta investigación, se confirma que los ingredientes seleccionados poseen un alto potencial sensorial y cultural, y que su integración en la coctelería puede realizarse con éxito mediante técnicas contemporáneas bien aplicadas. El proceso no solo permitió desarrollar cócteles con equilibrio y creatividad, sino que también evidenció el valor de revalorizar los productos locales como expresión de identidad. Los resultados apuntan a que existe un interés genuino por parte de los consumidores en propuestas que conjuguen innovación técnica con ingredientes tradicionales, lo cual abre una oportunidad concreta para posicionar una coctelería ecuatoriana con voz propia en el mercado gastronómico.

8. RECOMENDACIONES

- Para la academia, se sugiere incentivar nuevas líneas de investigación enfocadas en el estudio profundo de las propiedades sensoriales y funcionales de ingredientes locales como el babaco, el ishpingo y la naranjilla para que así respalde su inclusión en productos gastronómicos y coctelería de autor.
- A las autoridades locales, se recomienda impulsar iniciativas formativas y de difusión orientadas a agricultores y productores, con el propósito de motivar el cultivo responsable y el uso sostenible de estos ingredientes. Esto contribuirá a consolidar su cadena de valor y favorecerá su integración en mercados especializados.
- A chefs, bartenders y profesionales del ámbito gastronómico, se les alienta a continuar explorando el potencial creativo de los insumos locales mediante el uso de técnicas contemporáneas que respeten y destaquen sus propiedades sensoriales y así generar propuestas con identidad y sentido.
- Para el público en general, se recomienda adoptar una actitud abierta y receptiva hacia las nuevas propuestas que combinan tradición e innovación en la coctelería. La disposición a probar cócteles con ingredientes poco convencionales como el ishpingo o el babaco no solo amplía la experiencia sensorial del consumidor, sino que también contribuye a la valoración de lo local, al fortalecimiento de la cultura gastronómica y al apoyo de economías regionales.
- Además, se recomienda generar mayor conciencia sobre la importancia de consumir productos nacionales y promover experiencias gastronómicas que celebren la biodiversidad del Ecuador. El consumo de cócteles elaborados con insumos locales no solo ofrece una experiencia sensorial única, sino que también impulsa al desarrollo del sector gastronómico y fortalece al reconocimiento de la identidad cultural del país.

9. BIBLIOGRAFÍA

- Bubin, S. F. A., Ali, S. M., Shukri, R., Ibadullah, W. Z. W., Ramli, N. S., Mustapha, N. A., & Ismail-Fitry, M. R. (2019). Characterization and stability of pitaya pearls from hydrocolloids by reverse spherification. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 1353–1364. <https://doi.org/10.1080/10942912.2019.1647234>
- Burke, R., Lavelle, C., This, H., & Kelly, A. (2021). *Handbook of molecular gastronomy: Scientific foundations, educational practices, and culinary applications*. CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9780429168703>
- Calderón-Martínez, F. E., González-Escobar, J. L., González-Laredo, R. F., Borrás-Enriquez, A. J., Aguilar-Zárate, P., & Veana, F. (2025). Potentialities from neglected and underutilized species for sustainable fermented beverages production. En *Sustainable Engineering and Agro-Food Processing*. Apple Academic Press. <http://dx.doi.org/10.1201/9781003561040-9>
- Carrillo, J. X. (2020). La mixología y las emociones. Caso de estudio frutos andinos [Trabajo de titulación, Universidad Técnica de Ambato]. Repositorio UTA. <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstreams/2e443324-4956-4495-b3b1-677a81c08985/download>
- Cracknell, H. L., & Nobis, G. (1990). Cocktails and mixed drinks. In *The new catering repertoire* (pp. 212–224). Palgrave Macmillan. https://doi.org/10.1007/978-1-349-21007-7_15
- European Bartender School. (2019). Clarified cocktails. Barschool.net. <https://www.barschool.net/blog/clarification-needed-inside-scoop-behind-clarified-cocktails>
- Fuertes, C., Rojas, C., & Ocampo, J. (2019). Diversidad, distribución y uso del género *Vasconcellea* (Caricaceae) en el sur de los Andes colombianos. ResearchGate. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.13842.81603>
- Gibbs, W. W., & Myhrvold, N. (2011). Spherical eats. *Scientific American*, 305(4), 28. <https://doi.org/10.1038/scientificamerican1011-28a>
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia de Imbabura. (2015). Actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Otavalo - Provincia de Imbabura (p. 81). <https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/Cantonal/PDOT%20OTAVALO.pdf>
- Gonzáles, E. M. (2023). Aplicación de técnicas de mixología molecular en bebidas tradicionales de Otavalo [Trabajo de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Sede Ibarra]. Repositorio PUCESI. <https://repositorio.puce.edu.ec/bitstreams/2550736d-59d6-4635-94a7-df41c57afea4/download>
- Gronow, J., & Warde, A. (2001). *Ordinary consumption*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203381502>
- Hernández, C. (2015). *Cocina Molecular y Fusión*. Editorial LIBSA.

- Hernández, J. (2008). *CÓCTELES PARA TODOS*. Wordpress.com.
<https://todorecurso.wordpress.com/wp-content/uploads/2010/04/cocteles-para-todos.pdf>
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2008). Jugos, pulpas, concentrados, néctares, bebidas de frutas y vegetales: Requisitos (Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2337). Studocu. <https://www.studocu.com/ec/document/universidad-de-guayaquil/analisis-de-alimentos/n-te-inen-2337/10741008>
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2015). Bebidas alcohólicas: Cócteles o bebidas alcohólicas mixtas y los aperitivos. Requisitos (Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2802). Infoalimentario. https://infoalimentario.com/wp-content/uploads/2023/02/pc_n-te_inen_2802_enm1.pdf
- Jara Palomeque, J. J. (2023). Diseño de vajilla para coctelería de autor, enfocada en la experiencia de usuario: Restaurante Sauja 62 Bistro S.A.S [Tesis de licenciatura, Universidad del Azuay]. Repositorio Institucional Universidad del Azuay. <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/13552>
- Logroño, J. E. (2021). Ishpingo (Ocotea quixos) como fuente de aceite esencial para su uso en la industria alimentaria [Trabajo de titulación, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. Repositorio Institucional ESPOCH. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/15546>
- López, F. J., & Tituaña, K. D. (2017). Estudio de estabilidad de cremas faciales elaboradas con matico (Aristeguetia glutinosa) e ishpingo (Ocotea quixos) [Trabajo de titulación, Universidad Politécnica Salesiana]. Repositorio Institucional UPS. <https://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/14282>
- Ojeda, E. L. & Castillo, J. M. (2022). Propuesta para la elaboración de licores artesanales a base de frutas: limón, pomarrosa y cacao, para determinar su uso en la coctelería [Trabajo de titulación, Universidad Técnica Particular de Loja]. Repositorio UTPL. <http://dspace.utpl.edu.ec/handle/123456789/30573>
- Oñate, F. T., Fierro, J. R., & Viteri, M. F. (2022). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. Revista SEECI, (Edición Extraordinaria 10), 1–19. https://www.seeci.net/revista/index.php/seeci/article/view/470/pdf_222
- Palomo, M. Á. (2020). Clarificación: ¿qué es y cómo usarla en coctelería? Beber Magazine. <https://www.bebermagazine.com/clarificacion-que-es-y-como-usarla-en-cocteleria/#:~:text=%E2%80%9CDentro%20de%20los%20procesos%20sin,el%20producto%E2%80%9D%2C%20afirma%20%20C3%81lvarez>
- Párraga Espinoza, Y., & Vinuesa Quinatoa, M. (2020). Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. Revista Científica Y Tecnológica UPSE, 7(2), 52-57. <https://doi.org/10.26423/rctu.v7i2.526>
- Quichimbo Loja, K. Q., & Romero Pérez, S. R. (2023). *Elaboración de bebidas fermentadas a base de tuna (Opuntia ficus-indica L.) y su aplicación en coctelería de autor* [Tesis de licenciatura, Universidad de Cuenca]. Repositorio Institucional Universidad de Cuenca. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/43145>
- Rodríguez Arias, I. (2020). Conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá. *Sosquua*, 2(1), 37–47. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.137>


- Sarmiento, L. (2019). ESTUDIO DE LAS TENDENCIAS EN LA COCTELERÍA PARA LOGRAR LA INNOVACIÓN EN LOS PRINCIPALES BARES TRADICIONALES DEL CENTRO HISTÓRICO DE LIMA, 2018. Usmp.edu.pe. https://repositorio.usmp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12727/5226/SARMIENTO_CL.pdf;jsessionid=779B6B69F6BA516B311A5599777618B4?sequence=1
- Sen, D. J. (2017, January 1). Cross linking of calcium ion in alginate produce spherification in molecular gastronomy by pseudoplastic flow. <https://wjpsonline.com/index.php/wjps/article/view/335>
- Sippel, S. (2014). Recommendations for cocktail recipes. ResearchGate. https://www.researchgate.net/publication/266142671_Recommendations_for_cocktail_recipes
- Staff Ambigú. (2024). Técnicas para Ahumar Cócteles: Sabor y Estilo. Revista Ambigú. <https://revistaambigu.com/tecnicas-para-ahumar-cocteles-sabor-y-estilo>
- Supercamarero. (2020). Aditivos Utilizados en la Coctelería Molecular. Supercamarero.com. <https://www.supercamarero.com/2020/11/aditivos-utilizados-en-la-cocteleria.html>
- This, H. (2006). Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. Columbia University Press. <https://cup.columbia.edu/book/molecular-gastronomy/9780231133128>
- Tirado, B. G., & Cobá, P. V. (2024). Propiedades bromatológicas de los frutos de Vasconcellea pulchra y Vasconcellea x heilbornii, Bolívar–Ecuador. Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, 8(4), 3219–3236. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i4.13540
- Tsai, F., Kitamura, Y., & Kokawa, M. (2017). Liquid-core alginate hydrogel beads loaded with functional compounds of radish by-products by reverse spherification: Optimization by response surface methodology. International Journal of Biological Macromolecules, 96, 600–610. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2016.12.056>
- Ulloa Ávila, J. D., & Fárez Ortega, E. F. (2025). Aplicación de las técnicas de deshidratación y vanguardia en la joyapa y carambola para la elaboración de cócteles de autor [Trabajo de titulación, Universidad de Cuenca]. Repositorio Institucional UCuenca. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/46869>
- Wondrich, D., & Rothbaum, N. (2021). The Oxford companion to spirits and cocktails. Oxford University Press. <https://global.oup.com/academic/product/the-oxford-companion-to-spirits-and-cocktails-9780199311132>
- Zapata, J. P., Narváez, N. N., Pazmiño, D. M., & Chávez, C. A. (2025). Innovación de productos gastronómicos en el campo de la mixología a través de técnicas culinarias de vanguardia utilizando productos locales del cantón Cotacachi. Polo del Conocimiento, 10(38), 612–631. <https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/9216>

10. ANEXOS

Figura 22

Modelo de la encuesta aprobada, pregunta 1 al 5

Modelo de encuesta



La presente encuesta ha sido diseñada por un estudiante de la carrera de Gestión Culinaria, cuyo propósito es recopilar información para el desarrollo de la investigación de grado con el tema: **APLICACIÓN DE TÉCNICAS CONTEMPORÁNEAS DE COCTELERÍA CON PRODUCTOS ANDINOS: CASO BABACO, ISHPINGO Y NARANJILLA.**

Esta encuesta permitirá conocer qué hábitos de consumo, niveles de conocimiento y percepciones tienen los consumidores respecto al uso de estas frutas y especia en preparaciones de coctelería innovadora.

Su participación es voluntaria, anónima y confidencial, y será utilizada exclusivamente con fines académicos.

- 1. Edad:**
 - 18 – 25 años
 - 26 – 35 años
 - 36 – 50 años
 - Más de 50 años
- 2. Género:**
 - Masculino
 - Femenino
- 3. Nivel de estudios:**
 - Educación media (secundaria)
 - Educación superior (técnica o universitaria)
 - Posgrado
- 4. ¿Con qué frecuencia consume cócteles al mes?**
 - Rara vez (menos de una vez al mes)
 - Ocasionalmente (1-2 veces al mes)
 - Frecuentemente (2-3 veces al mes)
- 5. ¿Conoce o ha escuchado hablar de algunas de estas técnicas de coctelería contemporánea? (Marque todas las que correspondan)**
 - Ahumado
 - Clarificación láctica
 - Esferificación

Figura 23

Modelo de la encuesta aprobada, pregunta 6 al 11

Gelificación

Ninguna

6. ¿Le gustaría probar cócteles elaborados con esas técnicas?

Sí

No

7. ¿Qué tan atractivo le resulta un cóctel que contenga los siguientes ingredientes? (1=Nada atractivo, 5=muy atractivo")

- Cóctel con babaco
1 2 3 4 5
- Cóctel con ishpingo
1 2 3 4 5
- Cóctel con naranjilla
1 2 3 4 5

8. ¿Qué tan probable es que usted consuma un cóctel que combine técnicas contemporáneas con ingredientes andinos como babaco, ishpingo o naranjilla?

Nada probable

Probable

Muy probable

9. ¿Considera que las técnicas contemporáneas de coctelería pueden mejorar la experiencia sensorial (sabor, textura, presentación) de un cóctel?

Sí

No

10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un cóctel que incorpore productos locales y técnicas innovadoras?

Menos de \$5

Entre \$5 y \$8

Entre \$8 y \$12

11. ¿Cree que el uso de ingredientes como babaco, ishpingo y naranjilla puede contribuir a revalorizar la identidad gastronómica andina?

Sí

No


Dr. 

Figura 24
Modelo de la entrevista aprobada

Modelo de la entrevista

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos como babaco, ishpingo y naranjilla.

Dirigida a: Bartenders con experiencia laboral de la ciudad de Otavalo.

Objetivo: Recopilar información cualitativa sobre las percepciones, conocimientos y opiniones respecto al uso de ingredientes andinos en la creación de cócteles innovadores junto a técnicas contemporáneas.

Nombre del entrevistado:

1. ¿Podría compartirme su breve trayectoria y experiencia en el sector como bartender en el sector?
2. ¿Cómo percibe usted la evolución de la coctelería en Otavalo en términos de creatividad, innovación y uso de insumos locales?
3. ¿Ha utilizado ingredientes como el babaco, ishpingo o naranjilla en sus preparaciones?
4. ¿Qué características destacaría usted de estos ingredientes andinos en comparación con insumos tradicionales en coctelería?
5. ¿Está usted familiarizado con técnicas modernas como la clarificación láctica, el ahumado, la esferificación o la gelificación?
6. ¿Considera que estas técnicas son aplicables a cócteles elaborados con babaco, ishpingo o naranjilla?
7. ¿Qué opina sobre la valorización de ingredientes andinos en la coctelería?
8. ¿Cómo cree que reaccionaría los clientes ante la inclusión de ingredientes andinos en cócteles?
9. ¿Considera que existiría curiosidad o preferencia hacia estas propuestas?
10. ¿Qué recomendaciones brindaría a estudiantes o emprendedores que deseen innovar en el ámbito de la coctelería utilizando ingredientes andinos como el babaco, ishpingo o naranjilla?

Cierre de la entrevista

Agradezco profundamente su tiempo y colaboración. Sus aportes serán esenciales para enriquecer esta investigación y contribuir a la valorización de la coctelería con identidad andina.



Dr. 

Figura 25
Modelo de la ficha de evaluación sensorial aprobada



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	
Nombre del evaluador:	

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	
Técnica aplicada:	
Ingrediente andino destacado:	<input type="checkbox"/> Babaco <input type="checkbox"/> Ishpingo <input type="checkbox"/> Naranjilla <input type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)


¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas.
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales


Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)		
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel		
Persistencia de sabor de ingrediente predominante		
Tenor alcohólico		


 Patricia Salas

Firma del Evaluador: _____

Figura 26

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Lic. Maritza Carlosama para cóctel de Babaco



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	10-07-2025
Nombre del evaluador:	Maritza Carlosama

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Gelly Babaco
Técnica aplicada:	Gelificación
Ingrediente andino destacado:	<input checked="" type="checkbox"/> Babaco <input type="checkbox"/> Ishpingo <input type="checkbox"/> Naranjilla <input type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas.
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	4	Un presente gelificación.
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	3	
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	5	
Tenor alcohólico	5	


Firma del Evaluador: 

Figura 27

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Lic. Maritza Carlosama para cóctel de Ishpingo



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	10-07-2025
Nombre del evaluador:	Maritza Carlosama

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Eco de Humo
Técnica aplicada:	Ahumado
Ingrediente andino destacado:	<input type="checkbox"/> Babaco <input checked="" type="checkbox"/> Ishpingo <input type="checkbox"/> Naranjilla <input type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	1	No presenta decoración.
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	5	Se perciben de manera adecuada los notas aromáticas.
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	5	
Tenor alcohólico	5	


Firma del Evaluador: 

Figura 28

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Lic. Maritza Carlosama para cóctel de Naranjilla



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	10-07-2025
Nombre del evaluador:	Maritza Carlosama

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Explosión ácida
Técnica aplicada:	Esferificación
Ingrediente andino destacado:	<input type="checkbox"/> Babaco <input type="checkbox"/> Ishpingo <input checked="" type="checkbox"/> Naranjilla <input type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas.
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	5	No se presentó en la categoría adecuada.
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	5	
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	5	
Tenor alcohólico	5	

Firma del Evaluador: _____

Figura 29

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Lic. Maritza Carlosama para cóctel de combinación



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	10-07-2025
Nombre del evaluador:	Maritza Carlosama

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Trasúcido
Técnica aplicada:	Clarificación láctica
Ingrediente andino destacado:	<input type="checkbox"/> Babaco <input type="checkbox"/> Ishpingo <input type="checkbox"/> Naranjilla <input checked="" type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas.
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.


Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	4	Cuidar que la decoración vaya acorde.
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	5	
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	5	Excelente combinación de sabores!
Tenor alcohólico	5	

Firma del Evaluador: _____

Figura 30

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Patricia Saltos para cóctel de Babaco



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	10 / julio / 25
Nombre del evaluador:	Patricia Saltos

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Gelly Babaco
Técnica aplicada:	Gelificación
Ingrediente andino destacado:	<input checked="" type="checkbox"/> Babaco <input type="checkbox"/> Ishpingo <input type="checkbox"/> Naranjilla <input type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas.
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	4	Disminuir la cantidad de elementos decorativos.
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	4	
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	4	
Tenor alcohólico	3	


Firma del Evaluador: 

Figura 31

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Patricia Saltos para cóctel de Ishpingo



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	10 / julio / 25
Nombre del evaluador:	Patricia Saltos

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Eco de Humo
Técnica aplicada:	Ahumado
Ingrediente andino destacado:	<input type="checkbox"/> Babaco <input checked="" type="checkbox"/> Ishpingo <input type="checkbox"/> Naranjilla <input type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas.
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	3	Falta decoración.
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	5	
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	4	se percibe la combustión (babaco)
Tenor alcohólico	5	

Firma del Evaluador:

Figura 32

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Patricia Saltos para cóctel de Naranja



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranja.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	10 / julio / 25
Nombre del evaluador:	Patricia Saltos

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Explosión ácida
Técnica aplicada:	Esferificación
Ingrediente andino destacado:	<input type="checkbox"/> Babaco <input type="checkbox"/> Ishpingo <input checked="" type="checkbox"/> Naranja <input type="checkbox"/> Combinación (naranja y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas.
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los aspectos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	2	Sería mejor un shot u otros flasks
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	5	Se percibe espesor pero son muy sensibles y la gelatina muy gaseosa
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	3	Licor opaca al sabor naranja.
Tenor alcohólico	1	Predomina el licor base

Firma del Evaluador: _____

Patricia Saltos

Figura 33

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Patricia Saltos para cóctel de combinación



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	10 julio / 25
Nombre del evaluador:	Patricia Saltos.

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Traslúcido
Técnica aplicada:	Clarificación láctica
Ingrediente andino destacado:	<input type="checkbox"/> Babaco <input type="checkbox"/> Ishpingo <input type="checkbox"/> Naranjilla <input checked="" type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas.
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales


Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	4	Se debería usar como decoración los ingredientes
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	5	
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	4	predomina la naranjilla
Tenor alcohólico	3	Muy suave

como naranjilla o babaco.

Firma del Evaluador:

Figura 34

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Juan Carlos Andrade para cóctel de Babaco



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	15 Julio 2025
Nombre del evaluador:	Juan Carlos Andrade Mgs.

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Gelly Babaco
Técnica aplicada:	Gelificación
Ingrediente andino destacado:	<input checked="" type="checkbox"/> Babaco <input type="checkbox"/> Ishpingo <input type="checkbox"/> Naranjilla <input type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas.
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	3	Muy atractivo pero en coctelería se gana bien con el cristal
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	3	Si.
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	4	Si.
Tenor alcohólico	4	Equilibrado.



Firma del Evaluador: 

Figura 35

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Juan Carlos Andrade para cóctel de Ishpingo



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	10 Julio 2023
Nombre del evaluador:	Juan Carlos Andrade

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Eco de Humo
Técnica aplicada:	Ahumado
Ingrediente andino destacado:	<input type="checkbox"/> Babaco <input checked="" type="checkbox"/> Ishpingo <input type="checkbox"/> Naranjilla <input type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	4	Buena decoración
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	4	Si
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	5	Excelente
Tenor alcohólico	5	Excelente el sabor pero un poco fuerte



Firma del Evaluador: 

Figura 36

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Juan Carlos Andrade para cóctel de Naranja



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranja.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha: *10 de Julio 2015*

Nombre del evaluador: *Juan Carlos Andrade*

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Explosión ácida
Técnica aplicada:	Esferificación
Ingrediente andino destacado:	<input type="checkbox"/> Babaco <input type="checkbox"/> Ishpingo <input checked="" type="checkbox"/> Naranja <input type="checkbox"/> Combinación (naranja y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio.
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas.
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.


Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	<i>3</i>	<i>No me gustó los flors / Mejor europeo.</i>
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	<i>5</i>	<i>Si.</i>
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	<i>1</i>	<i>Si, pero muy fuerte al paladar.</i>
Tenor alcohólico	<i>1</i>	<i>Huelvo tener alcoholico.</i>

Firma del Evaluador: *Juan Carlos Andrade*

Figura 37

Ficha de evaluación sensorial realizada por la Mgs. Juan Carlos Andrade para cóctel de combinación



Ficha de evaluación sensorial

Tema: Aplicación de técnicas contemporáneas de coctelería con productos andinos: caso babaco, ishpingo y naranjilla.

Objetivo: Determinar el grado de aceptabilidad de las propuestas elaboradas con ingredientes andinos y técnicas contemporáneas mediante la valoración sensorial.

Fecha:	10 de Julio 2025
Nombre del evaluador:	Juan Carlos Andrade

Información general del cóctel	
Nombre del cóctel:	Traslúcido
Técnica aplicada:	Clarificación láctica
Ingrediente andino destacado:	<input type="checkbox"/> Babaco <input type="checkbox"/> Ishpingo <input type="checkbox"/> Naranjilla <input checked="" type="checkbox"/> Combinación (naranjilla y babaco)

¿Qué evaluar?

La evaluación consiste en calificar las características del cóctel presentado, en una escala del 1, siendo malo, al 5, siendo excelente.

- **1: Malo** – El cóctel tiene deficiencias significativas en múltiples aspectos
- **2: Regular** – El cóctel tiene algunas deficiencias y áreas de mejora, pero aún no alcanza un nivel satisfactorio
- **3: Aceptable** – El cóctel cumple con los estándares mínimos de calidad, pero hay espacio para mejoras significativas
- **4: Bueno** – El cóctel cumple con las expectativas en la mayoría de los asuntos evaluados.
- **5: Excelente** – El cóctel destaca en todos los aspectos evaluados y supera las expectativas.

Aspectos sensoriales

Criterio	Calificación (1-5)	Observaciones
Presentación (decoración, color, cristal utilizado)	3	Equilibrado.
Se percibe claramente la técnica aplicada en la preparación del cóctel	4	Si.
Persistencia de sabor de ingrediente predominante	4	Queda la naranjilla
Tenor alcohólico	3	Algunos tenores de alcohol.


Firma del Evaluador: 

Figura 38
Prototipo de Gelly Babaco



Figura 39
Elaboración de Jarabe de Babaco Especiada



Figura 40

Incorporación del Jarabe con ron blanco

**Figura 41**

Vertido de mezcla gelificada en molde de silicona



Figura 42
Prototipo de decoración para Gelly Babaco



Figura 43
Infusión concentrada de flores secas de ishpingo



Figura 44

Encendido de flores secas de ishpingo con soplete en el ahumador

**Figura 45**

Conducción de humo a la jarra mediante manguera de ahumado



Figura 46
Prototipo de Eco de Humo



Figura 47
Pesaje de naranjilla para maceración



Figura 48

Maceración de aguardiente de caña con cáscaras y pulpa de naranjilla

**Figura 49**

Ingredientes para cóctel Explosión Ácida



Figura 50

Vertido de la mezcla del cóctel en moldes con biberón dosificador

**Figura 51**

Mezcla del cóctel Explosión Ácida congelada en moldes para esferificación

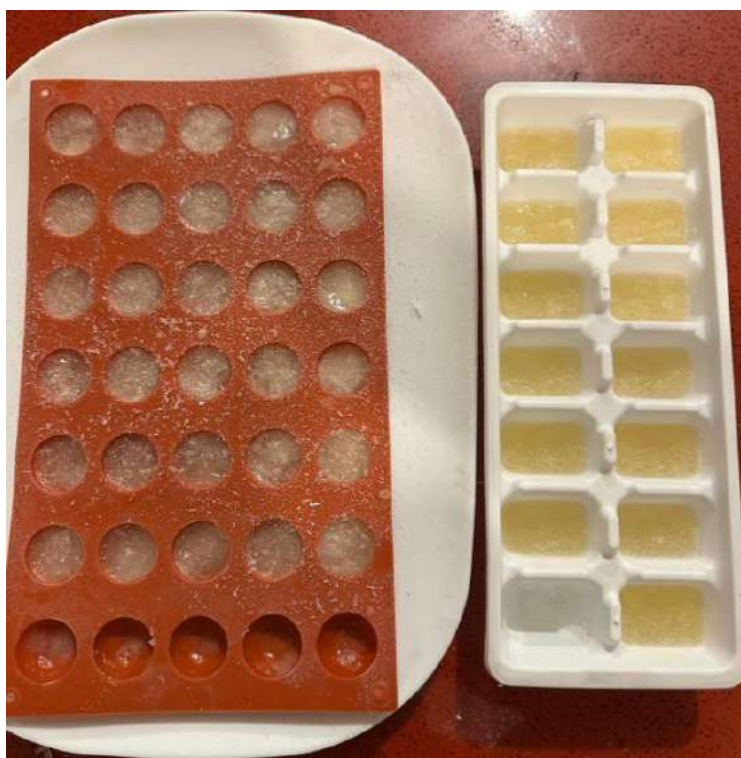


Figura 52
Formación de esferas en baño de alginato



Figura 53
Prototipo de Explosión Ácida



Figura 54
Preparación de cóctel Traslúcido



Figura 55
Mezcla del cóctel con leche para el cuajado



Figura 56

Filtrado con papel de la mezcla del cóctel Traslúcido para su clarificación

**Figura 57**

Mezcla clarificada del cóctel Traslúcido almacenada en botella de vidrio

